22ème ANNÉE

Le Bouche à Oreille

Les bonnes tables,les mauvaises et celles à éviter

N°84 DECEMBRE - JANVIER - FEVRIER 2013 Prix 5€ ISSN 1244-9156

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

HAUSSE DE LA TAXE SUR LA BIÈRE

MEILLEUR ACCUEIL

CAROLINE DELCROIX
AU PIED D'POULE
83 HYERES

JEAN-LUC MOUTTET
AU BOUT DU QUAI
13 MARSEILLE

CHRISTINE LATRIGLIA
L'ABRI-COTIER
83 PORT-FREJUS

LAETITIA MATRAT
AUBERGE DES PENITENTS
04 LES MEES

MARC TAINE
TABLE DES COQUELICOTS
83 COTIGNAC

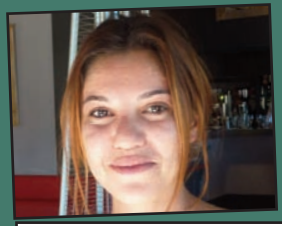
MELINDA GROGUELIN
ANGELINA
13 CASSIS

SANDRINE SANCIER
MAISON DE CELOU
84 GADAGNE

SEVERINE BRAULT
O'MELILOU
83 SOLLIES-PONT

VALERIE THOMPSON
LE BROCHETTO
13 PORT SAINT LOUIS

FANY ROUQUET
CHEZ FANY
83 SAINT ZACHARIE



JENNIFER ZENOU
AU BOUT DU QUAI
13 MARSEILLE

VERONIQUE ROLLAND
LE BA'LI
83 SIX-FOURS

PICTOGRAMME

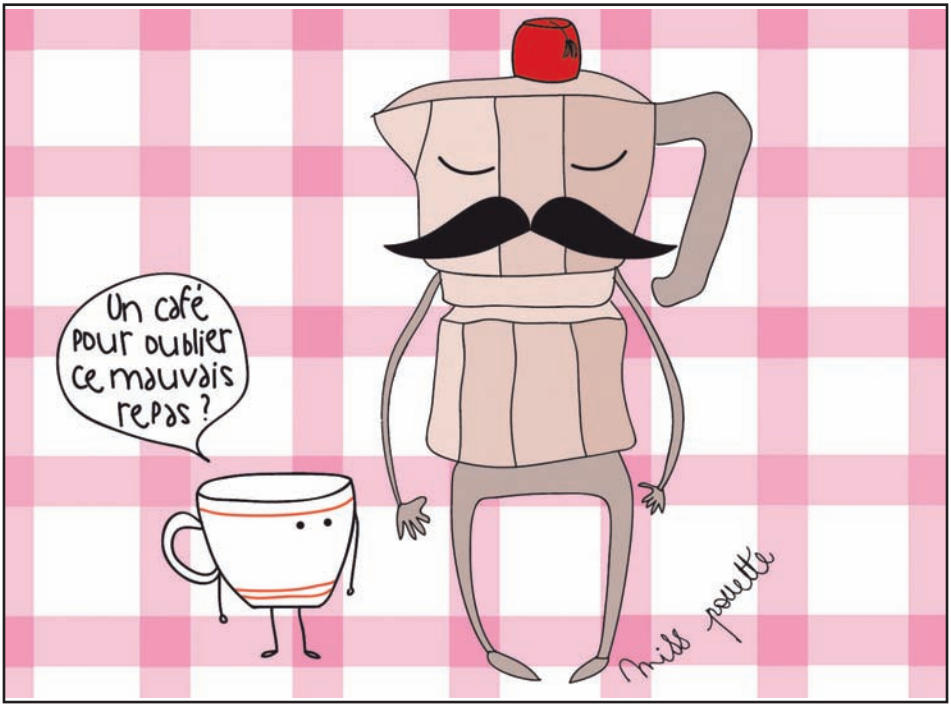
0	Table médiocre
00	Mauvaise table
000	Table à éviter
0000	Scandale
Ψ	Table moyenne
ΨΨ	Bonne table
ΨΨ 1/2	Très bonne table
ΨΨΨ	Cuisine raffinée
ΨΨΨ1/2	Cuisine très raffinée
ΨΨΨΨ	Grand chef
ΨΨΨΨΨ	Exceptionnelle
NT	Nouveau texte

BULLETIN D'ABONNEMENT
PAGE 98
PROCHAIN BAO
MARS 2013

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 ROTOCAYFO
Dépôt légal à parution



FILET DE BŒUF ET COURONNE DENTAIRE

Je l'aime bien mon dentiste. Pas commun hein? Faut dire aussi qu'il s'occupe avec compétence et zèle de l'outil de travail principal qu'est ma bouche, excepté mon stylo à bille.

Mais il présente un défaut commun à la plupart des dentistes, à savoir qu'il vous cause et vous pose des questions qui parfois demandent des réponses. Or, avec ses doigts gantés dans ma bouche tenant la roulette qui me gratouille le râtelier dans les aigus ainsi que divers objets de torture comme le tube aspirateur en plastique qui chatouille les amygdales et un mécano en inox qui vous pince la gencive autour de la deuxième molaire 47, c'est compliqué de répondre. Même en langage des signes, ou à la façon de Joe Bonham dans le film *"Johnny s'en va t'en guerre"* (1971). Bref.

J'entends donc son intéressant soliloque. Tandis qu'il me trifouille les crocs, il raconte que beaucoup de dentistes abusent niveau *"tarifs"*, que les prix pratiqués ne veulent plus rien dire, que c'est du commerce et qu'il y a un sacré trafic sur les prothèses dentaires! Que si sa corporation est vigilante et sourcilleuse, certains de ses confrères peu scrupuleux achètent en Chine des prothèses non conformes aux normes de traçabilité européennes. Et qu'elles sont vendues 4 à 5 fois moins chères au dentiste qui quant à lui, les facture au client au prix fort, s'il peut.

Et moi j'étais là sous la roulette yeux grands ouverts, frustré de ne pouvoir répondre, échanger, questionner. Lui dire que… mais j'peux pas! Mon ami dentiste qui n'en n'est pas moins taquin a bien saisi mon tracas. Il en joue, le lascar. *A la fin ("rince-toi la bouche, c'est terminé")* il m'asticote encore: *"bon, maintenant qu'on a fini: que voulais-tu me dire?"*. Comme je suis une tête de cochon, j'ai simplement dit: "*Et bien tu vois, les couronnes achetées par le dentiste de 10€ à 80€ suivant la provenance et la qualité, c'est comme le filet de bœuf dans les restaurants*". Et je suis parti sans lui laisser la possibilité de me répondre. Non mais…

* http://fr.wikipedia.org/wiki/Johnny_s'en_va-t-en_guerre

Olivier Gros

CREDIT: PHILIPPE CARRESE

ALPES DE HAUTE PROVENCE

GREOUX LES BAINS

LES OLIVIERS

ΨΨΨ

Qu'on est bien dans la maison des Vanier! Au milieu des oliviers! D'où le nom du resto! Charmante terrasse ombragée qui porte le regard loin dans la plaine du Verdon. Clientèle de touristes, de curistes, et de locaux avisés. Et de cobaye en mission spéciale pour un chouette régal! Vouivoui! C'est moi! Héhé! Un cuisinier n'est jamais meilleur que lorsqu'il s'attache à exalter les produits modestes, ceux du frigo de la ménagère: terrine de campagne maison, escabèche de sardines, mignon de porc roulé aux poivrons doux et jambon cru, tourte à l'ancienne de joues de bœuf et foie gras, filet de bœuf poêlé façon Grand-Mère Thérèse, bourride, encornet farci à la provençale… Que du maitrisé pour ce chef qui œuvra notamment sur Paris au Concorde Lafayette et au Dôme comme saucier! Comme dit Mauricette avec cet humour qui la caractérise autant que son chapeau vert: "les sauciers sont la crème des cuisiniers!". Allez hop! C'est parti avec "tarte fine aux tomates confites et chèvre, effluves de basilic". Pâte feuilletée au carré, tomates cerise avec un fromage entier sur le chapeau, coulis parfumé, des bricoles pour faire plaisir comme tapenade, melon, mesclun… 15/20. Même application faussement désinvolte avec le "suprême de volaille fermière, farci mi-tomate mi-chèvre". Un régal onctueux de belle tenue avec champignon de Paris farci aux tomates-cerise confites, flan de courgette. 15/20. La "tatin d'abricot" chante la saison, confirme la méthode de travail du chef: pourquoi s'embêter à utiliser d'autres produits que ceux qui naissent autour de vous? Fondante et tout et tout, avec cette petite pointe d'acidité sous le sucre qui fait le charme! La tarte tatin mérite son 15/20! 22€ le menu! Qui dit mieux? Avec une demi gazeuse tarifée seulement 3€! Une cuisine qui pourrait paraitre d'un classicisme sans surprise. Sauf qu'elle prend le contrepied des modes qui s'usent et des recettes qui lassent en jouant la partition du simple raffiné. Ah oui! Menu 14€ midi semaine tout aussi recherché! Voilà de la joie pour tout le monde et les habitants de Gréoux! Les gryséliens! C'est comme ça qu'on dit!

Chef: Eric Vanier

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Richard 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Formules et menus à 14€ le midi en semaine, 22€, 27€ et 35€ 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

MANOSQUE

LE PETIT LAURAGAIS

ΨΨΨ

Adresse de poche de Manosque qui fait le bonheur de ses clients depuis plus de 30 ans! Ce qui n'est pas rien! Lucette Di-Biase tient sa chaleureuse maison classique avec rigueur, déléguant ses fourneaux à une jeunesse décidée. Sûr que la tape sur l'épaule et la bise à tous vents en parlant fort n'est pas le genre de l'hôtesse. Mais sous des aspects d'emblée un peu austère, cette femme-là est délicieuse, curieuse des choses et ouverte sur le monde. Et c'est surtout ce qui vous intéresse: j'ai fait chez elle un déjeuner de semaine assez parfait, j'en suis encore tout chose. Suggestion du jour, une "sole à la meunière" cuisinée dans les règles de l'art avec une garniture légumière sautée-beurrée avec brocoli, navet, potiron, courgette et pomme paillasson. Ça se mange sans faim et en plus, j'avais faim! 13,50€: c'est donné. 15/20. Dessert à la carte pour confirmer avec "sablé breton, marmelade d'orange, ganache à l'anis étoilé". Grande maitrise du cuisinier à l'exercice pâtissier. En plus, j'ai bien observé les autres desserts amenés aux voisins. Gros niveau de maitrise, mais qui s'exprime dans la simplicité. En tout cas le mien est un régal puisque 15,5/20. Tiens, puisque j'ai encore quelques minutes, des recettes de la carte: escalope de foie gras poêlée et cèpes poêlés et jus de canard, épaule d'agneau farcie à la brousse au jus de cresson, raviolis au confit de canard et crème de cèpes, St-Jacques en habit de lard et tagliatelles de poireaux, et aussi le cassoulet du Lauragais car le Lauragais, c'est le Sud-Ouest et les racines de Lucette Di-Biase. Une bien jolie adresse qui évitera au gourmand de tomber en dépression à Manosque et d'éviter les chausse-trappes pour peu qu'il soit informé de l'aubaine.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes pas vues. Formule midi 13,50€. Menus à 24,50 et 35€. Carte. Fermeture se renseigner. Parking aisé. Réservation très conseillée.

6 place du terreau
04100 **MANOSQUE**
Tél.04.92.72.13.00
GPS: Lat:43.8326984 Long:5.7826522

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

LA VILLA D'ESTE

NT 1/2

L'ambiance est un peu particulière, pas habituelle. Beaucoup d'efforts dans la décoration, une grande salle bien dressée ouverte sur une terrasse couverte elle-même prolongée par une autre terrasse plus dans les conventions. Du tissu, des verres à tel point originaux qu'on doute devoir les utiliser pour boire. Enfin bon. On accueille avec gentillesse. Pas de carte, pas d'ardoise sous le nez pour savoir ce que je peux manger, sauf à l'entrée qui est loin. Faut écouter le serveur qui en rajoute des tonnes sur les "produits frais" et "tout est maison". Quand il aura pigé que le client veut des preuves et non des mots. Bref! Et puis le problème avec la tradition orale, c'est la gêne de ne pas connaitre les tarifs quand ils ne sont pas annoncés. On n'ose rarement demander à quelle sauce on va être dévoré de peur de passer pour un radin doublé d'un goujat si on est accompagné, ce qui n'est pas mon cas ce soir. Enfin bon! J'ai opté pour le "saumon grillé" qu'on me promet notamment avec des légumes. M'arrive une belle assiette carrée avec le poisson cuit comme il faut, une branche d'aneth et une rondelle de citron. Et aussi, une grosse portion pour routier moldave de raviolis gratinés. Qui permettent de remarquer une relative application de la part du cuisinier. Bien. Sauf que parfois, vouloir faire plaisir ne suffit pas. Il faut en avoir les moyens. C'est complètement hors-jeu, en dehors des clous. Et je ne crois pourtant pas être fermé à toute innovation. Mais rions un peu. Saumon, ravioli et… cigales de mer! J'vous jure! Un second serveur m'amène une assiette avec trois petites cigales de mer! J'ai pensé à une erreur de destination de table, un bug de livraison. Mais non! C'est pour bibi! Grande non-maitrise du cuisinier confirmée: produit décongelé trop cuit! Ya plus rien dans les bestiaux! Fondue la chair! Pfffuit! Mais l'intention est louable! Bon, je note quoi moi? Saumon à 13/20, raviolis à 12/20 et cigales à 6/20! Dessert quand même! Histoire de sauver l'ensemble! Une "tarte au pêches de vignes". J'ai bien eu la tarte, honnête à 13/20. Pourquoi faut-il qu'en prime, le cuisinier ajoute deux tasses avec un mauvais lait chocolaté à droite? Et une crème trop liquide vanillée à gauche? Des 6/20. Une prestation alambiquée et décalée pour les récents repreneurs de la boutique. Comme a dit Léonard de Vinci "La simplicité est la sophistication extrême". "La carte bleue est bien pratique, pourtant" aurait dit Mauricette. Carte absente pour payer les 21€ du repas.

Accueil 14,5/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café pas pris. Toilettes (sous-sol) 15/20. Pas de menu. Pas de carte. Terrasse. Parking.

21 bis place du Terreau
04100 **MANOSQUE**
Tél.04.92.79.37.45
GPS: Lat:43.8329325 Long:5.7825583

ABONNEMENT PAGE 98

LES MEES

AUBERGE DES PENITENTS

NT ΨΨΨ

Il aurait pu suivre les pas de son père chimiste. Mais à 10 ans Jean-Pierre Matrat décidera de devenir cuisinier. On n'est pas raisonnable quand on a 10 ans. M'enfin on va pas s'en plaindre! D'autant qu'avec une telle paternité, il aurait pu virer du côté de la cuisine moléculaire et ses recettes alambiquées! Quand "la cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles ne sont pas" pour travestir Curnonsky. La boussole indiquait le nord, il a donc visé le sud en nous régalant d'une cuisine bistrotière et de bons produits dont on n'ose plus rêver: gâteau de foies de volaille, poulet aux écrevisses, tripes et tablier de sapeur, poule au pot, rognons sauce Noilly, terrine de saumon au St-Jacques, compote de lapereau en gelée. Et en ce moment à la carte, terrine de canard aux foies de volaille, mousse de brochet sauce pleurotes au Chardonnay, blanquette de veau, ris et cervelle d'agneau poêlés et d'autres. Le menu est tarifé 21€ et 25€ avec le fromage. Foncez tête baissée mais bouche ouverte sur le "feuilleté d'escargots à la purée d'orties", une recette inédite qui ne manque pas de piquant… au sens figuré bien entendu! 15/20! Et la "tête de veau sauce gribiche"? Légumes frais (aussi) et sauce maison! Pas du folklo pour appétit de moineau! Un second 15/20! Pour ne pas faillir à la réputation du "tout maison" les desserts (sauf les glaces) tiennent la route, notamment la "tarte aux pommes et rhubarbe" façon familiale. J'adore cette acidité de la rhubarbe… 14,5/20. Va falloir que je vous cause rapidement de Laëtitia Matrat, d'autant que vous la verrez avant son mari de cuisinier puisqu'elle officie en salle et à l'accueil. Vous la reconnaitrez facilement: elle a un sourire jusque là! Elle est née du côté de Lyon, lui plus au sud à Condrieu sur la rive droite du Rhône, célèbre pour ses vignes. Notre couple tint avec succès le bistrot de pays "la source" à Chantemerle lès Grignan (26) avant de reprendre en famille "l'auberge des Pénitents" en 2011 au nord de Manosque. La cinquantaine atteinte et toujours un regard d'adolescent épanoui, ce cuisinier ressuscite une adresse de belle qualité. Voilà donc une chance de plus de faire un bon repas mes frères! A de tels tarifs, plutôt deux fois qu'une!

Chef: Jean-Pierre Matrat

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 1,8€ 15/20. Toilettes (étage) 15/20. Formule à 17€, menus à 21€ et 25€. Carte. Enfant 9€ (-10 ans et comme les grands). Hôtel 6 chambres. Groupes 80 (été). Jardin clos. Parking aisé. Fermé mardi soir et tout le mercredi.

8 boulevard de la République
04190 **LES MEES**
Tél.04.92.34.03.64
www.aubergedespenitents.com
GPS: Lat:44.030452 Long:5.972743

BOUCHES DU RHÔNE

AIX EN PROVENCE

LES ECURIES DE L'AUBE

ΨΨΨ

On croyait tout connaitre des Marie: Elise, Jean-Pierre et leur fils Julien qui tient désormais la barre. Nous étions loin du compte! Avec Mauricette, celle qui aime l'histoire ancienne pour l'avoir honorée de sa présence durant toute sa vie, nous apprendrons que le domaine et ses quelques hectares au vert sont propriété de la famille depuis 1912! Ou pas loin! Aussi, les Marie cultivent grande partie des légumes servis dans l'assiette! Manger un produit qui n'a pas fait 3 fois le tour de la terre est aujourd'hui un véritable luxe! Bref! Patrick Fillinger interprète le terroir ensoleillé et des recettes plus septentrionales. Des exemples? Vol au vent d'escargots de Bourgogne au beurre exotique, fromage de tête comme au bon temps sauce Gribiche, filets de poisson de la criée de l'estaque farci et son fumet léger… et le "pâté en croûte façon auberge, foie gras, ris de veau, champignons". Tranche épaisse, mesclun, confiture d'oignons personnelle. Faut taper dedans de bon cœur, sans avoir le petit doigt en l'air, ni en rasant les murs. 15/20. Puis "poularde de Bresse (AOC) aux morilles en cocotte". Volatile cuit au court-bouillon, crème, morilles. Caquelon en fonte pour tenir chaud. Garniture provençale: demi-aubergine coupée en longueur farcie de ratatouille, haricots verts lardés, pomme fruit et tomates-cerise confite. 15/20. La dame au chapeau vert vise le "carpaccio de dorade royale et St-Jacques, vinaigrette Riviera et citron vert"! Une fine brunoise crue de légumes d'été recouvre le carpaccio, le citron vert titille, les chairs sont délicieuses. Enfin moi, je ne fais que répéter ce que Mauricette dit! 15/20. Même garniture que ma poularde, le "cœur de filet de bœuf à la crème de champignons". Rondeurs en bouche, sans fioriture: 15/20. Nos desserts confirment et font montre d'une belle maitrise dans l'art pâtissier avec "le golfeur": feuillantine, caramel, chocolat et praliné! Et "l'outre-mer" tendance pur Madagascar parfumé au citron d'Asie. Une mousse dense, quelques framboises, une tuile… Deux 15/20! On s'est régalé en terrasse, dans un environnement de rêve pour celui qui aime la nature. Un moment de quiétude que je recommande à tous les aigris de la terre qui veulent retrouver le sourire!

Chef: Patrick Fillinger

Spécialités au four à bois: épaule d'agneau rôtie à l'os. Poisson du jour entier à la provençale. Belle côte de bœuf pour 2.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Menu 32€. Formule 26€. Enfant 10€. Carte. En saison "ambiance piscine au cabanon" avec grillades, salades et pizzas. Groupes 120 personnes. Parking aisé. Ouverture: se renseigner. 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

VOIR A PROXIMITE DANS LE VAR "CHEZ FANY" PAGE 74

AUBAGNE

LES AROMES

ΨΨΨΨ

Dehors c'est la ville, le centre d'Aubagne, ruelles et gamins qui courent. Dedans atmosphère croquignolette à souhait, nappages et beaux verres, une vingtaine de privilégiés. Privilégiés car la cuisine de Yannick Besset est fameuse, oui, d'accord on sait, enfin nous avec Mauricette on sait. Depuis un moment maintenant, faut réserver la veille et encore, rien n'est gagné! Françoise Besset s'y prend à merveille pour recevoir ses fidèles et les bénir de sa rigueur souriante de maitresse de maison. L'ardoise chante les saisons avec quatre entrées, autant de plats et trois desserts. En ce moment: risotto aux morilles, Saint-Jacques sauvages, rémoulade de pennes et céleri à la sardine fumée, daurade royale de ligne, grenadin de veau aux girolles… Avec Mauricette on pratiquera dans nos choix le grand écart. Au sens figuré. Vaut mieux. Elle avec le "filet de bœuf "Angus" façon thaï". Vous connaissez cette viande de bœuf de race écossaise et de haute qualité, finement persillée? La travailler de la sorte est un poil déconcertant, mais le résultat a vraiment de l'allure puisque 16/20. Son dessert: "gaufre comme mon enfance". Chantilly douce et peu chargée en sucre, chocolat chaud dans lequel elle trempouille ses gaufres légères avec le petit doigt en l'air. On dirait un bourdon qui butine avec ses gros doigts qui boudinent, Mauricette. 15,5/20. Où en est ce fameux menu à 29€ qui vaut à la maison les honneurs du Miche? Il est conforme à la politique de cuisine de l'instant du chef, arque-bouté sur des principes simples de produits du marché et de proximité. Ainsi, le sobrement intitulé "velouté de brocoli" est une douceur classique, quelques ravioles de brousse poêlées puis jetées: 15,5/20. La "bonite aux petits légumes" est un exemple de fraicheur pour ce poisson souvent malmené. Chair souple, cuite à merveille, sent la mer. Tu regardes de trop près, la vague t'asperge. 16/20! Dessert "ananas poêlé à la badiane, sorbet passion" aussi simple que fameux, 15,5/20. Une cuisine très raffinée qui nous épargne les arabesques gastronomiques et souligne son attache-

ment au terroir et ses saveurs. Un format de restaurant tel qu'on l'aime, intime, rigoureux et attachant.
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 15,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Formule à 24€ le midi en semaine sauf jours fériés. Menu à 29€. Ardoise. Cuisine à domicile. Ouvert du mardi au vendredi midi et du jeudi au samedi soir. Ouvert les jours fériés. Réservation très conseillée.
8 rue Moussard
13400 **AUBAGNE**
Tél.04.42.03.72.93
www.lesaromes.vpweb.fr
GPS: Lat:43.2925434 Long:5.5687407

LA BARBEN

LES DELYS DE LA TONNELLE
ΨΨ1/2

Vous vous rappelez de cette pub à la télé? Un fabricant de biscuits (Bahlsen je crois). Un chef pâtissier poussait d'un coup de coude le bras de ses marmitons pour en "mettre un peu plus" dans la recette. On l'appelait "Monsieur Plus". Et ben Fabien Gallier, c'est une sorte de "Monsieur Plus". Les portions sont généreuses, parfois même à la limite du trop pour le cobaye sursaturé que je suis. Avec Gisèle, un jour lui a pris de tourner le dos à un destin tracé sur un autre chemin! Allez hop: on vire de bord! On ouvre la maison aux amis… oups… je veux dire aux clients! Qui peuvent le cas échéant devenir des amis! Seul le temps le dit! Dans cette charmante demeure qui fut jadis bergerie, je me suis une fois encore régalé d'une cuisine sans fard et franche du collier, qui privilégie le fait maison artisanal et licencie sans états d'âme la grosse artillerie de l'agroalimentaire. Du "traditionnel" pur jus et de sacrés produits: pluma de pata negra, black angus, légine de l'Antartique, pieds paquets, jarret de porc, confit de canard, ravioles et St-Marcellin bio du Vercors, langue de bœuf, foie gras poêlé, quelques salades gourmandes, des desserts maison. Recette fameuse mais trop souvent abrégée dans les restaurants: "saumon gravlax". Notez qu'il s'agit ici de saumon royal sauvage péché à la ligne et tranché à la main, puis mariné, gros sel et sucre. 14,5/20. Vous ne connaissez pas le "Coufidou"? Une sorte de daube aveyronnaise avec joues et queue de bœuf. Dans le genre mijoté, c'est un régal sauf en plein mois d'août. Encore que. Le gratin de pommes de terre avec est un délice, recette confortée sans mesure avec du St-Marcellin, oui, c'est ça, le défaut de "Monsieur Plus". Mais 15/20. La "tarte aux poires" de la maison est un bonheur. Maison, et la pâte brisée aussi. Une douceur à 15/20 que je recommande à tous les aigris de la tarte en général. "Générosité et convivialité"! On dirait une pub des années 60 mais c'est tellement vrai! Et quelle jolie maison de pierres!

Chef: Fabien Gallier
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pains (52) 14,5/20. Café Bon Café 15/20. Toilettes (handicapés) 16/20. Menus à 18€, 26€ et 42€. Carte. Glacier. Tonnelle et terrasse en saison. 3 jolies salles de restaurant dont 1 privatisable de 10 personnes. Groupes 48 personnes. 2 chambres d'hôtes à partir de 70€ 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
www.lesdelysdelatonnelle.com
GPS: Lat:43.6266168 Long:5.1697433

BERRE

RESTAURANT DU MOULIN
NT ΨΨ1/2

Vous voyez amis lecteurs, mon boulot de cobaye, c'est dans ces cas d'extrêmes improbabilités qu'est sa raison d'être. Aller jouer les Indiana Jones uniquement à St-Trop' ou à St Rémy ne sert à rien, ou si peu. Dans ces cas de grandes surfaces à touristes, pas besoin de bibi, vous vous débrouillez tout seul, comme des grands. Bien sûr, je vous concède qu'aller casser une graine à Berre l'Etang n'a pas le romantisme torride d'une virée gourmande dans les Alpilles ou du côté du Luberon. Certains esprits non dénués d'humour taquin ajoutent même que "Berre n'est sur aucun GPS!". Sauf que. Sauf que Marjorie et Michel Di Carlo. Des détails? Sacré bon cuisinier! Référencé par nous au milieu des années 90 du côté de Saint-Chamas (La Pinède). Je l'ignorais en entrant ici, la surprise n'en fut que plus belle. Pour 15€ avec vin et café les midis de semaine, le client a droit à une cuisine du marché de dernière minute et de première fraicheur. Les propositions dépendent du cours du poisson et de la bonne mine du légume à l'étal. Ce qui est beaucoup mieux que les promos de tout-prêt du catalogue Métro. Un "buffet d'entrées" qui tient son rôle avec abnégation devant les ruées de gourmands. Œuf et crevettes mayo, tomate mozza, aubergines gratinées au four, pizza, thon et maïs, quiche et d'autres encore. 14,5/20. Parmi le trio de plats: "joues de porc sauce forestière". Et pas servies dans des assiettes de cantoche! Joli comme tout dans sa géométrie gourmande! Viande confite à souhait et jus puissant, élégant trait de purée façon mousseline, poêlée de chou braisé. 15/20. Pour finir, "fondant au chocolat". Comme pour tendre un piège. Il se retourne contre moi, ça m'apprendra! Maison et conforme à la recette! 14,5/20. Menu à 15€ de belle qualité et carte alléchante: cassolette de St-Jacques et gambas à l'émulsion de crustacés, moules à la plancha et aïoli, pavé de lieu poêlé au beurre de noisette, jarret d'agneau confit à l'ail, filet de bœuf au foie gras, magret aux figues… et encore, ce ne sont

que des mots! Vous verrez! Terrasse en saison quand c'est l'époque, groupes acceptés s'ils demandent gentiment, grand parking juste devant bien pratique. Et le sourire de Marjorie Di Carlo toute l'année sans restriction! De quoi délaisser sans états d'âme Alpilles et Luberon le temps d'un repas mignon!

Chef: Michel Di Carlo

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Menu 15€ avec vin et café midi semaine. Menu du marché à partir de 20€. Carte. Groupes 90. Traiteur. Ouvert du lundi au samedi midi et vendredi et samedi soirs. Ouverture pour groupes.

61 rue Henri Barbusse
13130 **BERRE**
Tél.04.42.85.44.97
http://www.restaurantdumoulin.com/
GPS: Lat:43.4876592 Long:5.1647517

CABRIES

LE CLUB HOUSE

NT ΨΨ

"Ouvert à tous" annonce le panneau. Comme j'entre dans la catégorie des "tous", j'y vais. Un complexe sportif avec piscine, tennis… et un restaurant. Ouvert à tous. Le monsieur est derrière le comptoir et fait consciencieusement les cafés, madame est en salle. Elle est souriante. Vraiment agréable. Les stricts professionnels de la restauration n'affichent que bien rarement cette simplicité dans l'approche, cette amabilité naturelle. Bref! Une ardoise avec des suggestions: entrecôte grillée, hamburger bœuf ou canard, tartare, loup grillé, gnocchi… Et la formule du midi tarifée 14€. Avec "la pâte luc lac". Le bœuf luc lac est une spécialité vietnamienne, je crois bien. Le sous-titre à la craie précise: "emmincé de bœufs mariné" en français dans le texte. La serveuse-patronne me précise que les pâtes sont des fettucini. La viande ressemble à une daube, mais c'est comme de la bavette, une viande filandreuse. Champignons, oignons… ça remplit sans grand plaisir puisque 12/20. Par contre, la "tarte tatin" est un modèle du genre! Ah! je me suis régalé! Maison (ça devient rare) et livrée avec de la crème fraiche! 15/20! Bon ben voilà. C'est idiot mais j'ai eu beau honorablement me régaler, pas une seule seconde je n'ai eu le sentiment d'être dans un restaurant. Le foutoir général entre paperasse posée dans tous les coins, pichets de vin et tasses à laver où il reste de la place confortant le trouble.

Accueil 12/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 11/20. Pain 14,5/20. Café Kimbo 2€ 14/20. Toilettes 14/20. Formule 14€ midi semaine. Carte. Parking. Terrasse. Piscine. Groupes.

Parc Club de l'Arbois
Route de Calas RD543
13480 **CABRIES**
Tél.04.42.94.92.37 et www.larbois.fr
GPS: Lat:43.4258478 Long:5.3663707

CASSIS

RESTAURANT ANGELINA

NT ΨΨΨΨ

La seule recommandation qu'on pourrait faire aux futurs initiés dudit Jean Marchal, 39 printemps aux derniers œufs de mouettes et cuisinier de son état, c'est de les prévenir que son restaurant n'est pas un lieu commun. Les lieux communs "pour manger" à Cassis fourmillent, pas besoin de nos services pour les trouver. C'est que naturellement, la vérité va souvent moins vite que le mensonge. Alors donnons un coup d'accélérateur à cette adresse reprise à deux pas des pointus en avril 2012! Jean Marchal… Enfant du pays formé à La Fuste (Manosque 04) et notamment passé chez Pétrossian puis au Carré des Feuillants d'un certain Alain Dutournier (75). Carte judicieuse et maligne, entre bistro-gastro travaillé et plats "tradition" à partager: épaule d'agneau confite, paleron de veau câpres et citron confit, daurade entière en croûte de sel. Aussi: œufs façon coque à la poutargue, carpaccio de St Jacques mousseline de céleri à la truffe, tartare de maquereau rafraichi au citron vert, joues de bœuf braisée aux anchois, vous me dites de stopper mon inventaire de saison car moi, rien qu'à (re)lire, j'ai plaisir! Un menu-carte à 34€. Mauricette, celle qui lorsqu'elle marche porte à évoquer le concours agricole de Lubersac, débute par "foie gras micuit, marmelade de figues, croustille de pain". Elle aime la rusticité précise, la délicatesse virile. Des fois, faut la suivre. 16/20. Comme mon "œuf dit parfait, foie gras poêlé, asperges vertes, jus de volaille". Un bonheur, des couleurs, 16/20. Du millimétré sans le montrer avec la "lotte rôtie marinée au soja, émulsion champignons et pousses d'épinards". 16/20. Même esprit de générosité raffinée avec "St-Jacques à la plancha, poireaux étuves et jus à la truffe". 16/20. Fin avec nos délicieux "millefeuille caramélisé à la vanille" et "sablé aux figues et mousse au chocolat blanc" qui calment un peu le jeu à 15,5/20. Quel niveau! Carte des vins d'un cuisinier connaisseur, classique ou découverte. Façade discrète, patio ouvert derrière (rue Napoléon), grande salle claire et colorée, accueillante. Service sans prise de tête, sérieux et tonique. Où ça? A Cassis? Noooon… c'est une blague?

Chef: Jean Marchal

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café Illy 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Menu-carte 34€. Plats "tradition" à partir de 45€ pour 2. Bouillabaisse sur commande. Terrasse sur l'avenue et patio au calme. Groupes 70 personnes. Fermeture: se renseigner. Parkings Mimosas, Poste et du Casino.

7 avenue Victor Hugo
13260 **CASSIS**
Tél.04.42.01.89.27
GPS: Lat:43.214233 Long:5.5385377

MÉFIONS-NOUS DES AVIS SUR LES BLOGS CULINAIRES

LA CIOTAT

LE CITADIN

ΨΨ1/2

"Le Citadin" est ciotaden. A deux pas et une voyelle de l'o, au centre-village. Dans une de ces petites rues piétonnes animées à l'année, où chante la vie! Un peu d'Aix-en Provence, un peu de Gênes. Voyez? Pas grave, laissez tomber… Je veux dire mon analyse à deux balles! Pas ce restaurant! Surtout pas! Un couple de professionnels tout juste trentenaire entré dans les murs de l'institution "Les Flots". Ils ont mis de côté la stricte "spécialité de poissons" pour se concentrer sur une cuisine plus personnelle qui évite la complication gastronomique. Avec Mauricette on ne savait pas. Alors on est entré avec la même excitation que pour acheter du pain dans une boulangerie. Ni plus, ni moins. J'ai lu "brochettes de St-Jacques piquées au jambon cru, risotto crémeux". J'ai vite jaugé le cuisinier. Cuissons fines, riz qui tient la route. De la couleur, 15€ et un 15/20 au bout du compte. Le "tiramisu au café" est au café, pas une de ses nouvelles recettes tarabiscotées et abracadabrantesques! 14,5/20! Le gros lot du rapport qualité prix est le menu du midi à… 12,50€! La dame au chapeau a vibré de la boucle d'oreille dans un son de cloche en boulotant son "assiette de saumon fumé, crème de ciboulette". Deux tranches! Elle s'en paye une bonne! 14,5/20! Suivie d'une "bavette sauce au poivre vert" bienfaisante! C'est la carnassière avisée qui juge! Pomme de terre fraîche! Fine ratatouille du jour! 14,5/20! On attendait la conclusion de la prestation au coin du bois: la "tarte au citron" est maison! Mais c'est Byzance! Et un gros 14,5/20 pour finir! Petit menu ou carte, on a droit aux sourires du fond des yeux de l'épouse du chef, Hajer Vicente. En salle, ce petit bout de femme est comme la lumière! Et c'est pas du cinéma! Même à La Ciotat!

Chef: Nicolas Vicente

Spécialités: camembert fondant, Serano cru, coppa, pomme de terre au four. Souris d'agneau au thym, écrasé de pomme de terre au pesto. Filet de beouf façon Rossini, foie gras poêlé et pain d'épice. Linguines aux coquillages, moules, palourdes, gambas et crème à l'anchoïade. 8 moules cuisinées.

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 13/20. Toilettes 15,5/20. Menus 12,50€ midi (sauf dimanche et fériés) 19,50€ et menu carte à 29,50€. Enfant 7,5€. Climatisation. Groupes 70 personnes. Terrasse dans rue piétonne. Fermé mercredi hors-saison et lundi midi et mercredi midi en saison. Animation hors saison.

3 rue Gueymard
13600 **LA CIOTAT**
Tél.04.42.08.24.61
GPS: Lat:43.1746807 Long:5.606702

DI'VINO

ΨΨΨ

Attenzione! Phénomène! Un as de la cuisine italienne s'est niché à La Ciotat! Et gaffe! Pas un de ces cuisiniers qui résument la botte aux pizzas et lasagnes! Des sauces! Des jus! De la finesse! De la subtilité! Des couleurs! De la joie! Quoi? Ça vous gêne que Mauricette tombe amoureuse d'un napolitain pur souche dans sa cuisine ouverte? Vous seriez à sa place… La carte change suivant le marché! Soupe à la luciana: petits poulpes étouffés et pimentés, tomates cerises, câpres et olives! Burrata des Pouilles et assortiment de charcuterie italienne! Linguines aux palourdes! Suprême de poulet fermier cuit en douceur, sa crème de poivrons et basilic! Vitello alla romana! Daurade à l'eau folle! Pavé de liche sauce aux agrumes, piment d'Espelette! Et encore! Du frais du sol au plafond! A prix doux! La preuve avec le menu du midi vérifié avec Mauricette! 15€ avec café siouplait! Et une "salade de poulet"! Fenouil, céleri, carotte, oignons rouges, concombre, tomate, pomme granny, pointe de balsamique et huile d'olive à la truffe. Ce qui pourrait n'être qu'une foire d'empoigne est un petit miracle d'assemblage spontané: 14,5/20! Mon plat est "filet de morue, tomates, câpres, olives". Garnitures dans la lignée, un jeu de couleurs: betterave fraiche, carotte, pomme de terre, courgette. 15/20! La dame au chapeau vert et au profil pavarottien s'est régalée avec les "ravioli au gorgonzola sauce aux épinards". Sortis trop tièdes de la cuisine, l'assiette sera réchauffée. Ça ne pénalise pas le bilan de cette recette maison, oui, maison. Elle pousse la note à 15/20. Desserts comme un rêve, emmenés et francs du collier! "Tiramisu" lumineux dans sa pureté, une mûre et trois groseilles, une tranche de plaisir rare à 15/20. Itou avec la crémeuse "panacotta" confirme un chef finaud du dosage et équilibriste des saveurs. 15/20 donc. Pourquoi faire les choses à moitié? Au moins une douzaine de vins italiens, large choix au verre. Pas peu fière des assiettes qu'elle sert, Audrey Gatt est adorable. La face cachée de la gastronomie italienne dans un mignon restaurant ou rime passion et sincérité. Adresse idéale si vous êtes de ceux qui n'ont pas besoin du bruit des vagues pour vibrer de la papille! C'est du côté de… de… enfin pas au bord de l'eau! Extra.

Chef: Mario Scognamiglio

Spécialités: la carte change chaque jour!

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Nespresso 15/20. Toilettes 16/20. Menu midi 15€ avec café. Carte. Menu dégustation 38€ (7 services) sur réservation. Fermé samedi midi et tout le dimanche. Groupes 40 personnes. Salle privative 20 personnes. Parking aisé gratuit.

510 avenue Guillaume Dulac
13600 **LA CIOTAT**
Tél.09.81.88.37.22
GPS: Lat:43.1903017 Long:5.609065

EYGALIERES

LA PETITE TABLE

ΨΨΨΨ

Cette table est tout sauf petite. Si vous voyez ce que je veux dire. De la mise en bouche au café, du plaisir à 360° sur toute la ligne. Les murs des débuts du côté de l'église du village n'auront pas tardé à être trop petits. Tu m'étonnes. C'est désormais dans une jolie et spacieuse maison avec beaucoup de cachet, que vous reçoivent Béatrice et Jean-Paul Tossens. Ainsi et suivant la saison, soit on se régale du côté de la cheminée avec des tons gris/chocolat agrémentés d'éléments en bois flotté, soit devant la piscine avec autour ses mignonnes dépendances et recoins. Pour débuter, une trilogie de quatre amuses-bouche. Oui, je sais. Mais "trilogie" sonne mieux que "quadrilogie". "Crème brûlée au Roquefort", "velouté de potiron au curry de Madras", "croquettes de fromages" et "petit chèvre, râpée de céleri". A cet instant du repas, nous ne sommes déjà plus dans le fait divers: on entre dans le vif du sujet. 16/20. Mauricette poursuit son périple avec des "crevettes tigrées Nobashi, la plancha, pissaladière, jus de roquette" notées pas moins de 16,5/20! Ce qui n'est pas rien et même plus! Ah "les jambonnettes de grenouilles, mijotée de morilles, petits pois et lard de Bigorre". J'ai lu l'intitulé en réajustant mes lunettes. Vous feriez pareil. En bouche les associations sonnent singulièrement juste! 16/20. Nos deux plats: "bar côtier rôti sur peau beurre noisette, coulis de cresson, conchiglioni à la brousse" et "quasi de veau, simplement rôti en cocotte, purée à la truffe". La dame au chapeau vert était sur un petit nuage et chose rare, elle a même esquissé une sorte de sourire de contentement qui la faisait ressembler à un Picasso. Nous sommes d'accord: 16/20. On sait bien qu'un repas de rêve peut parfois s'effondrer quand arrive le sucré. L'inquiétude sera de courte durée grâce au "millefeuille de riz au lait et framboises" sanctifié d'un dernier 16/20. Moi, un joyeux "baba au rhum maison, sorbet ananas et espuma pina colada" qui pète la forme et fait revivre la recette à 15,5/20. Avec le café, pâtes de fruits et chocolats maison. Cuisine rayonnante, si bien foutue qu'on la pense presque aisée à réaliser. Mon œil tiens. Ah oui: la carte des vins est visible sur le site internet: un autre grand moment!

Chef: Jean-Paul Tossens
La carte change chaque mois.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Toilettes 16/20. Formule midi à 21€ sauf dimanche et jours fériés. Menu-carte à 39€. Terrasse. Hors saison fermé mardi soir, tout le mercredi et samedi midi. Juillet et août ouvert 7j/7. Réservation conseillée.

Angle avenue Général de Gaulle et route d'Orgon
13810 **EYGALIERES**
Tél.04.90.38.19.23 www.la-petite-table-eygalieres.com
GPS: Lat:43.7623231 Long:4.9488956

FONTVIEILLE

L'OUSTAU GOURMAND

ΨΨ1/2

Je commence par quoi? Euh... "L'Oustau Gourmand"… une sorte d'office de tourisme culinaire de la Camargue. Qui n'est pas loin puisque Arles est à moins de 10 kms! Tenu par un couple bien connu de notre service de renseignements dirigé de main de fer et de chapeau vert par la célèbre et non moins connue Mauricette. Patricia et Patrick Roux tenaient… "La Camargue" à Salin de Giraud qu'ils avaient mis en lumière depuis quelques années! Nous les revoilà! Fini de pleurer! Sécher vos larmes! Poissons de pays et bouillabaisse (Saint-Louis pêche), tellines (de Salin de Giraud), soupe de poissons et même viande de taureau AOC (Alazard et Roux) ou fromage de brebis (le mas du Trident à Vauvert). C'est un inventaire mais j'invente rien! Vous préférez une démonstration? Je suis là pour ça! Et ça me fait bien plaisir! Dans cette jolie maison de village très bien rénovée avec cour intérieure pour l'été, j'ai filé le parfait petit gueuleton en égoïste. Je veux dire sans Mauricette. "Amuses-bouche provençaux". Tapenade et caviar aubergine, toast de poutargue, chorizo et saucisson de taureau, tellines sauce persillade. Avec un verre de blanc du domaine de Beaujeu (encore la Camargue) c'est du franc plaisir. 14,5/20. Entrée: le "carpaccio de la mer". St-Jacques, filets de rougets de pays, saumon. La marinade est réelle, grain d'anis étoilé, aneth et autre. Très agréable puisque 15/20! Du rare avec mes "calamars de Méditerranée". Exemple de produit local en haute définition, limpide et sobre. Se suffit à lui-même, le cuisinier modeste se planque derrière. Encore qu'il faille le cuire comme il faut: plancha. Riz camarguais, gratin de courge. 15/20. Puis "brousse et tome de brebis de Camargue" fruités des pâturages. Fin des agapes avec une fraiche "salade d'orange à la cannelle" qui rince les papilles, 14/20. Pourtant rodé au plaisir de table, le couple voisin n'en revient pas du régal avec ses petits rougets de pays! On dirait des enfants! Une cuisine authentique qui parle du pays sans traficotage! L'endroit idéal pour broyer du rose chez des gens vraiment charmants.

Chef: Patrick Roux
Spécialités: soupe de poisson. Poisson sauvage (suivant arrivage). Brandade morue. Gardianne de taureau. Tellines.
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café de la Major 1,5€ 15/20. Toilettes 16/20. Formules 14€ (midi sauf WE et fériés) et 17€. Menus à 18€ et 27€. Carte. Menu bouillabaisse 50€ (48h). Enfant 8€. Carte. Groupes 40. Chambres possibles. Cour intérieure. Hors saison fermé lundi et mardi sauf jours fériés. En saison: se renseigner.

159 route du Nord
13990 **FONTVIEILLE**
Tél.04.90.93.33.24 et 06.69.08.56.71

FOS SUR MER

LE LITTORAL

NT ΨΨΨ

Question savoir-faire, le nouveau chef n'y va pas avec le dos de la cuillère! Un "compagnon" formé par Daguin, Guérard, Gagnaire, Bernachon… que du bon! Samedi soir: récital au "Littoral"! Grâce à notre amoureux fou d'opéra! L'homme-orchestre et maitre des lieux Marc Bernard! Ce phénomène réussit le pari déraisonnable de démocratiser l'opéra en l'amenant à Fos-sur-Mer! Du coup avec Mauricette, la diva des fourneaux, on a eu droit à une pluie de belles notes, et pas que celles des assiettes. Près de 2 heures de morceaux choisis chantés par 2 sopranos et un ténor, accompagnés par une merveilleuse pianiste, Marie Arnaud. Et attention! Les chanteurs ne sont pas des oisillons du Top 50! Un grand frisson pour les 50 veinards aux oreilles et aux bouches ouvertes! Soirée à 49€! Avec "homard rôti au jus de poutargue, charlotte de saumon à la brousse citronné et orange confite". Présenté sans les habituelles surcharges à l'œil quand les cuisiniers veulent remplir le vide pour ne rien dire. L'assiette se tient à l'essentiel avec élégance… et goût! Puisque 15/20! Le gibier est souvent sobre, le cuisinier met des couleurs au "pavé de cerf jus corsé aux fruits rouges, confit de topinambour". Petites girolles, gastrique montée au beurre (pour les techniciens). Extra! 15/20! Autre style avec le "dos de daurade, chapelure aux fruits des mendiants, bouillabaisse de coco". L'assiette creuse se termine à la cuillère! Jusqu'au fond Philémon! On ne laisse rien! 15/20! Fromage option, et "assiette gourmande" pour clore. Une verrine fraiche, un triangle de tatin, une mousse chocolat, un petit soufflé glacé surmonté d'un macaron maison, oui, comme je vous dis. La tuile caramélisée aux graines de pavot est un bonheur. Un 15/20 pour finir, qui signe une cuisine raffinée. La bonne nouvelle est que vous ne serez plus obligé de choisir entre bon repas et bon spectacle! Le moment passé ici pour ce magnifique récital est sans doute le meilleur vécu dans le genre "repas-concert". A découvrir et à faire découvrir!

Chef: Luc Andreu

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Bon Café 1,8€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Formules "brasserie" à partir de 10€. Carte. Menus 21€ et 29€. Repas-récital 49€. Bar et hôtel 14 chambres. Groupes 60. Climatisation. Terrasse. Parking gratuit à proximité. Fermé dimanche soir. Programmation spectacle, concert et récital.

Place de la Paix
13270 **FOS SUR MER**
Tél.04.42.47.03.14 et 06.62.12.42.78
http://lelittoral.e-monsite.com
GPS: Lat:43.4364693 Long:4.9443707

LE BEC FIN

ΨΨ1/2

Beaucoup de cuisiniers restent cloitrés en cuisine, émergeant au mieux en fin de repas pour saluer leurs ouailles. Sauf que Pierre-Jean Carton-Florès ne peut pas s'empêcher de sortir! Dès qu'il peut! Il lui faut la lumière! Il déboule pour voir les minois des clients qui se régalent! Et taper un morceau de discute! L'enfant du pays n'est pas un timoré! C'est un entier, un direct, un franc du collier! En salle, la douce Aurélie compense les saillies picaresques de son compagnon! Elève de Bonneveine à Marseille notamment passé par Baumanière, le chef de 25 ans a vite trouvé les équilibres dans sa petite maison de village. Petits prix, produits simples travaillés et bien présentés, prestations de traiteur en extérieur pour les clients qui veulent, et ils sont nombreux à vouloir. N'y cherchez pas une gastronomie lunaire, pleine d'emphase et de contorsions assommantes avec des mots compliqués comme le pluriel des noms composés. Mais de la générosité et de la transparence. Avec Mauricette, celle dont tout le monde parle comme si elle était un chef d'œuvre en péril, on s'est boulotté le même repas. La double "salade gourmande" était belle comme tout dans sa générosité et l'absence de calcul mesquin. Grande ardoise avec mesclun central, tomates-cerises, pomme-fruit émincée, gressins, un adroit chutney oignons et figues et les fromages en belle portion. Bresse, Reblochon, chèvre aux herbes et un délicieux Séchon mariné dans l'huile d'olive. Ressemble au Banon. 14,5/20. On a poursuivi comme un seul homme sur une "côte de bœuf" pour eux, enfin en principe. Elle a enfilé les 4/5ème avec un appétit féroce! Cuite comme demandée, pommes de terre soufflées et poêlée de légumes citronnés, tomates, courgettes et ail. Elle: sauce poivre vert et moi, sauce aux cèpes. Les sauces tirent d'ailleurs le plat sur un 15/20. Impasse sur les desserts mais je vous déconseille d'en faire autant! Surtout avec le fondant au chocolat… Valrhona! Voilà une table qui a la science du faire plaisir sans tomber dans le balnéaire saisonnier! Ouvert à l'année et à deux pas des vieilles pierres de la fameuse Hauture! On ne s'en lasse pas!

Chef: Pierre-Jean Carton-Florès

Spécialités: tartare de bœuf au couteau. Pata Negra. Rognons de veau flambés. Pieds paquets. Tripes à la provençale. Calamar farci. Bouillabaisse (sur commande). Filet de rouget à la tapenade.

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 14,5/20. Menus 13,5€ midi semaine. Carte. Climatisation. Groupes 40 personnes. Parking à proximité. Fermé dimanche, lundi soir, jeudi soir et samedi midi. Traiteur jusqu'à 250 personnes. Réservation conseillée.

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

AAAAHH
ENFIIIIIIN
LA MOUSTACHE
EST OFFERTE
MADÂÂÂÂME
miss Nanette

GREASQUE

LOU LANDAIS

NT ΨΨ1/2

A pas de loup, sans taper du poing ni abandonner un seul microgramme de ses convictions de passionné de son terroir, le chef Christian Fondeviolle partage depuis cinq ans son amour du sud-ouest avec qui veut l'entendre et surtout à qui veut goûter! Plats typiques, mêlant créativité et produits de première qualité. Canards sous toutes ses formes dont le foie-gras (essayez le foie gras fumé), poulets jaunes des Landes (cuits à basse température), porc fermier ou veau sous la mère marquent désormais les esprits dans une région vouée à la cuisine provençale. Bref! Croyant sans doute suivre le régime que lui conseille depuis des années son docteur, la dame au chapeau vert crut bien faire en choisissant le supposé modeste "menu quotidien". Le quotidien pour le chef n'est pas banal! Mauricette fut illusionnée par l'intitulé de son entrée: "mini bruschetta de saumon fumé". Malheureusement pour son pèse-personne acheté d'occasion en 1963 au marché à bestiaux de Saint-Christophe en Brionnais, le chef a d'évidence une notion du "mini"… maximale! D'autant qu'il fume lui-même ses saumons! Deux belles tranches de pain, épaisseur de rillettes généreuse. 14/20. Elle continue avec une simple "daurade entière planchée" exactement grillée comme elle l'aime! 14,5/20. Pour ma part, point d'inquiétude côté silhouette! Le mal est déjà fait! Le menu "Lou Landais" débute par la salade du même nom. Gésiers de canetons confits, magret fumé, jambon de Bayonne chaud, pignons, salade verte, et tout le tintouin. 14,5/20. Impec' le "magret de canard Label Rouge, jus de jambon". Viande d'excellente qualité cuite comme demandée! Le gras est grillé comme il sied: 15/20. Dessert avec nos classiques "gâteau basque" tiède. Sauf que le mien est servi avec une boule de glace cerise! Fallait voir sa trombine de jalouse à Mauricette! Mais menu oblige! Selon certaines informations, Mauricette songerait à dédier un fan-club à la cuisine du chef Fondeviolle! Celle qui n'est pas difficile car elle se contente du meilleur est décidément une affective!

Chef: Christian Fondeviolle
Spécialités: foie gras. Confit. Piperade. "Le délice de Lou Landais" (magret, foie gras chaud, cèpes). En saison: palombe confite, écrasé de vieux à la mode. Noisettes de Biche en Verdure. Terrine de gibier. Cuissot de lièvre dauphinois.
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. En été, fermé samedi et dimanche midi. En hiver, ouvert midi du dimanche au jeudi, vendredi midi et soir, samedi soir. Soirées dansantes avec l'animateur Laurent Menel. Traiteur. Événements familiaux jusqu'à 130. Terrasse. Salle climatisée. Parking aisé.
Z.I. des Pradeaux
8 boulevard Allende
13850 **GREASQUE**
Tél.04.42.69.91.91
"http://www.lou-landais.com"
GPS: Lat:43.4362336 Long:5.5407143

MARSEILLE

LE BOUCHON PROVENCAL

ΨΨΨ

Rendez-vous compte, place aux Huiles… Haut-lieu des pièges à touristes et du matuvu en terrasse! Rayban, clopettes, gambettes en goguette! Avec l'ami-associé Olivier Luisetti, Mathieu Lajoinie s'est offert une nouvelle adresse, un nouveau décor habile léché façon brasserie avec tables alignées, banquettes rouges, éclairage reposant et terrasses à l'année. Mathieu Lajoinie? Humhum… ça me parle… Oui! C'est ça! Créateur de "la Table du Fort" (juste derrière) et surtout, acteur au "Florian" rue Sainte Cécile dont tous les habitués du BàO se souviennent avec délice! Bref! Depuis sa reprise fin 2011, la table fait carton plein et à mon avis comme à celui de Mauricette, elle va vite monter en température! Des plats de belle facture qui tapent plein fer dans le registre bistrot soigné! Produits de qualité bien cuisinés, sans utilisation abusive de fiches techniques mais avec du cœur et des idées: cheese-cake spéculoos et mousse de chèvre, foie gras poêlé madeleine et confit de cerises, club sandwich du "bouchon", saltimboca de veau jambon cru et Parmesan, filet de bœuf chorizo et noisettes, tartare de bœuf du Limousin, souris d'agneau confite, cuisse de lapin fondante, pavé de cabillaud rougail relevé etc. Parmesan, huile d'olive sur table. J'ai déjà beaucoup parlé alors fissa! Mauricette tâte la formule midi à 16€ avec une "poêlée de seiche" et polenta croustillante, dés de tomates, serrano,… 15/20. Choix du dessert à la carte, ce qui est unique dans une formule du midi. Un "pain perdu de Panettone" avec une erreur d'aiguillage pour la glace: sorbet poire à la place de la confiture de lait. 14,5/20 quand même puisqu'elle a boulotté jusqu'au bout! Ça veut tout dire! De mon côté, je me suis régalé d'un "mi-cuit de thon sauce coco". Ahlala! Que c'est bon! Le chef hausse le ton! Pané au sésame et escorté d'un risotto aux asperges de belle qualité. 15,5/20 pour 21€. Aucune résistance possible au "moelleux au chocolat Toblérone". Gaffe! Ne tournez pas le dos à votre assiette: on pourrait vous le voler! 15/20 et 7€. Un "Bouchon Provençal" qui en bouchera un coin à plus d'un!

Chefs: Anthony Lebref et Mathieu Lajoinie
Spécialités: la carte change tous les 3 mois.
Accueil 15,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 1,8€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 16€ midi en semaine. Carte. Suggestions le soir.

Groupes 50 personnes. Salle voutée privative 30 personnes. Service tardif. Fermé dimanche. Réservation conseillée.
6 place aux Huiles
13001 **MARSEILLE**
Tél.04.91.33.44.92
www.lebouchonprovencal.com
GPS: Lat:43.293215 Long:5.3714749

AU BOUT DU QUAI

NT ΨΨΨ

Jean-Luc le père et Johan le fils! Les Mouttet ont tout pigé! Il est possible de satisfaire plusieurs clientèles sans faire de concessions à la qualité! Avec Mauricette celle qui observe finement les comportements malgré ses lunettes épaisses comme des culs de bouteille, on a vu se régaler un aréopage de banquiers, une brochette d'avocats, des couples nez à nez yeux dans les yeux, des retraités joyeux, un groupe d'amis de 30 ans qui trinquaient. Question alimentation, le style se résume à chopper au vol les produits de saison, pour les remettre dans l'assiette valorisés mais non grimés. Ne pas confondre: le grimage truque. Bref! Les entrées sont parfois aussi copieuses que les plats, eux-mêmes généreux: beignets de fleurs de courgette, sashimi de St-Pierre, tartare de lotte ou de thon rouge, risotto d'asperges et St-Jacques, filet de loup sauce vierge, gambas à la plancha, soles de 500g, pieds paquets façon mamie, linguines aux palourdes, côte de bœuf et la désormais légendaire poêlée de supions et j'en passe. Les curieux s'épanouiront le plaisir avec le "tartare de veau aux huitres". Tout au couteau manuel, par opposition aux couteaux du mixeur électrique. N'hésitez pas à pousser la préparation avec du gros poivre noir, l'huitre adore. Innovant! 15,5/20. Les gambas sont avantageusement servies et dodues de la panse! Celles des "linguines fraiches aux gambas" à 15/20. Bien préparée, l'assiette cale son appétit féroce. Ça n'a pas empêché la dame au chapeau vert de tâter le "café gourmand" du genre sérieux. Un tiramisu grandeur nature, des parts de fondant à la châtaigne et de fiadone, 15/20. Je trouve mon "moelleux au chocolat" un poil en dessous à 14/20. La cave sait faire plaisir avec ses classiques qui parlent (Cassis et Bandol) et d'autres plus discrets. Un service intelligent supervisé par un Jean-Luc Mouttet en pleine forme qui butine de tables en tables, et des serveuses pétillantes qui ne chôment pas. Celles-ci sont la seconde raison objective après la qualité d'assiette d'aller au bout du quai. Face aux bateaux et de la Bonne Mère!

Spécialités: soupe de poissons. Moules gratinées. 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 2€ 15/20. Toilettes (étage) 16/20. Entrées et plats à partir de 12€, desserts à partir de 6€. Terrasse suivant météo. Climatisation. Groupes 50. Fermeture se renseigner.
1 avenue de Saint-Jean
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.91.99.53.36
www.restaurantauboutduquai.com
GPS: Lat:43.2954961 Long:5.3648472

SO... MARSEILLE

ΨΨ1/2

Tudieu! Pour une surprise c'en est une! Sous le masque du presque banal commun à la plupart des boutiques de ce satané Vieux-Port, une encoche malicieuse qui ne rechigne pas à donner du plaisir à qui y trempe la moustache! Voilà qui est original sur ce quai livré en pâture aux traumatiseurs de chalands affamés! Sans ostentation ni frime, du bon et bien cuisiné dans une sphère de tarification qui tire le sourire! Les deux associés de cette récente adresse: Sébastien Préjean et Olivier Carle. So…Marseille. Ah oui d'accoooord… S comme Sébastien, O comme Olivier… Z'auraient pu ajouter un M comme Miam-Miam! Surtout pour la "cassolette d'escargots"! vouivoui! Pas des bulots hein, des es-car-gots! Sur le port à Marseille! De la cuisine comme on aime! J'ai picoré ce truc sans la moindre retenue, j'ai saucé jusqu'au bout! 14,5/20! Suite avec le plat du jour "lasagne au poisson et épinards". Et pas dans le registre de la demi-portion! Encore du cuisiné et vous savez ma méfiance sur le genre "lasagnes" au restaurant! En prime dans la généreuse assiette, une salade de pousses d'épinards. 14,5/20. Le dessert est sans grand tremblement, une "tarte au citron meringuée" honnêtement avouée "pas maison" par la direction meilleure que la moyenne à 13,5/20. Signe extérieur d'application: la marque du café. Ici, c'est du Illy, un des meilleurs du marché mais le plus cher pour le restaurateur. Faut savoir ce qu'on veut, et notre duo sait ce qu'il veut… et ce qu'il ne veut pas! Comme décevoir le client! Grande terrasse face à la Bonne-Mère, petite salle joyeusement colorée avec tabourets au comptoir en option. Formule 14,5€ et menu complet 17,50€. Assiettes thématiques intéressantes. Petit bémol: un peu de joie au service serait la bienvenue! Dans son ensemble, une prestation an rapport qualité prix plus qu'intéressant vu le contexte touristique! A vous de jouer si dans le coin vous êtes pommé!

Spécialités: cuisses de grenouilles. Linguines aux palourdes. Assiettes "saveurs de méditerranée: antipasti, tapas, mezzés et provençales!
Accueil 14,5/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain individuel

15/20. Café Illy 1,8€ 15,5/20. Toilettes 15,5/20. Formule à 14,5€ et menu à 17,5€ midi semaine. Carte. Enfant 7€. Groupes 30 personnes. Climatisation. Accès handicapés. Ouvert 7j/7 en saison. Hors saison se renseigner. Service continu de 11h à 23h.
234/236 quai du Port
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.91.91.31.75
GPS: Lat:43.2954649 Long:5.3653407

CHEZ LILI

NT Ψ

Bizarre du début. J'ai appelé pour réserver. La demoiselle au bout du fil est souriante, ça s'entend! Sauf qu'elle me dit "problème, le cuisinier n'est pas là avant 13h". Voilà qui ne rassure pas. Dans la foulée, elle me demande si j'ai un bon Groupon, ou pas. Bref! Je suis arrivé après 13h au restaurant. Le cuisinier et la demoiselle étaient concentrés devant le tiroir-caisse. Comme un idiot bien élevé ayant bien intégré les règles de base de la bienséance, j'attends poliment devant qu'on me prenne en main, qu'on me dise. Et là, le gars relève les yeux de sa caisse en me regardant comme si j'étais un martien pour me dire "bon ben où vous voulez". Un peu comme si je l'embêtais. M'enfin quelle idée de venir dans mon restaurant? Bref! Comme depuis la phrase précédente je suis toujours aussi bien élevé, j'opte tout seul comme un grand pour la seule table dressée! La seule! Dingue! Rien pourtant n'est plus amical d'entrer dans un établissement où les tables sont dressées, au garde-à-vous, prêtes à en découdre. En plus dans un coin du petit resto, les chaises sont posées sur les tables les jambes en l'air! Oh ben on va pas s'embêter! Ça fera toujours ça de moins à ranger quand je passerais le balai! Autant vous dire que j'en menais pas large! Choisir à la carte des assiettes sans risque... Entrée avec "toast de chèvre gratiné sur son pain grillé avec du miel et thym, salade verte". Un carré de pain de mie coupé en deux par la diagonale, du chèvre grosse bûchette dessus: c'est aride et sans miel. Une montagne de salade verte (fraiche) sobrement arrosé d'huile d'olive. Disons 11/20 pour 6,5€. Puis "bavette d'aloyau" sous-titrée "pièce de bœuf savoureuse de 180g environ, servie avec frites et sa sauce échalotes". Viande peu épaisse mais de belle surface, bizarre pour de l'onglet. Des frites pas bonnes mais pas grasses, de la salade encore… de quoi devenir chèvre! En plus, elle trempe dans le tsunami de sauce marron brillante! Mais pas brillante au sens douée, voyez? Du fond de sauce caricatural sans nuance! Disons… un second 11/20! Pour 12,90€! Le café est bon, le pain itou. On me demande toutes les 30 secondes si "ça a été". Que voulez-vous répondre? Que ça pourrait être mieux?
Accueil 9/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 11/20. Pain 14/20. Café Lavazza 1,5€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule midi 8,9€. Enfant 5,5€. Carte. Terrasse.
9 place Brossolette
13004 **MARSEILLE**
Tél.04.86.97.00.43
GPS: Lat:43.3067787 Long:5.4004294

LA TABLE DE GUY

NT 0

Les Chartreux. Au 145, façade toute neuve d'un ancien restaurant asiatique. Sur le trottoir perché sur un tabouret, le nouveau taulier fait causette avec un collègueuuu. 13h. J'ai demandé si c'était ouvert. On m'a dit oui. On m'accompagne dedans. Un battement de cils et les 2 centièmes de secondes qui suivent suffiront à me faire une idée de la boutique. Les tables ne sont pas dressées, ou de façon très incomplète. Aucun verre, des serviettes et parfois des couverts. Un peu comme si la direction n'espérait aucun client. Ce qui est le cas: je suis seul! Mais passons! Après vous allez dire que j'ai des préjugés! "Guy" me dit que "la cuisine est faite maison", qu'il est "d'une famille de restaurateur et que lui-même est un professionnel de la restauration". Ça mange pas de pain de s'envoyer des compliments, et ça rassure. On mange quoi? D'un côté une "cuisine traditionnelle" qu'on qualifiera de métropolitaine avec salade de chèvre chaud, tagliatelles aux St-Jacques, escalope de poulet à la crème… De l'autre, une cuisine créole que j'envisage avec un plat que je suppose fourre-tout et qui me permettra de faire le tour de la question: "antipasti créole". Rien que le nom est rigolo. Quoi dedans? Le mieux est les accras de morue et les samoussas, pas gras. 13/20. Bien peu intéressant est le boudin créole qui ne l'est pas. Un boudin plat, sans relief puisque sans épices ni piment. Je boude le boudin puisque 9/20. Je rejette sans états d'âme le colombo de bœuf. La sauce est conforme, mais les bouts de viande nerveux ou gras sont infâmes. Des restes de restes durs comme de l'os. Immangeable. 5/20 grâce à la sauce. Le riz micro-ondé fait des petits tas. Pour 17,50€ le voyage promis est décevant. Séance rattrapage avec ce qui me sera décrit oralement et gestuellement comme un "moelleux au chocolat et banane nappé caramel". Je m'attendais au pire, il ne viendra pas. La forme circulaire d'un coulant mais léger comme un "Savane de Brossard". Existe-t-il encore ce gâteau industriel? Sans relief, et aucun gout de banane et si peu de chocolat. Le caramel est presque séduisant malgré la pluie d'amandes grillées pour faire joli, enfin je suppose. Chantilly aussi… 10/20 et 5€. Le patron aime beaucoup être devant son ordinateur pendant le service. Peut-être cherche t'il sur internet des verres à acheter pour mettre sur les tables?
Spécialités: antillaises et créoles
Accueil 6/20. Service 10/20. Rapport qualité

prix 10/20. Cadre 12/20. Pain 13/20. Café pas pris. Toilettes 14/20. Pas de menu. Carte. Enfant 5€. Soirées à thème. Karaoké.
145 avenue des Chartreux
13004 **MARSEILLE**
Tél.04.91.05.93.57
GPS: Lat:43.3083304 Long:5.4001665

LE LITTORAL
FOS SUR MER

MEZZO-SOPRANO
TENOR-BARYTON
PIANISTE

PROGRAMMATION A L'ANNEE

DINER LYRIQUE
CHAQUE WEEK-END
RENSEIGNEMENTS
04.42.47.03.14
06.62.12.42.78

LA TARRAILLETTE
NT ΨΨΨ

La maison vient de fêter ses 20 bougies et Jean-Marc Ferreri n'a toujours pas changé sa philosophie d'un poil de radis! Non qu'il soit ancré dans une sorte de tradition bécasse, c'est même tout le contraire! Son restaurant s'appuie sur des principes. Ça aide bigrement, les principes. Les produits sont de saison, le frais est légion! Agriculture raisonnée, label rouge… Tout se traduit en recettes plaisir! Ce mercredi soir au 59 boulevard Eugène Pierre, c'était plein comme un œuf! Plein de gens heureux! Belle salle soigneusement dressée. Le peu de verres encore vides reflètent l'éclairage reposant dans les yeux rieurs des dames. Le feu de cheminée aussi. Bref! Un air de maison de campagne un peu cossue remplie d'amis. Mauricette qui a bien peu d'amis et aucune amie, a pris sa voix grave et un accent du sud-ouest un peu forcé: "il est tlès bon ce "confit deu canall des Landeu". Un produit de M.Dupérier qui fournit aussi les maglet de canall. Oups! Pardon! Les magrets de canards! 15/20. Je ne prends pas l'accent normand pour vanter la qualité des "noix de St-Jacques fraiches à la plancha, lard de Colonnata et huile d'olive au truffes"! Fameuses! Ah! Que c'est bon! Et ce lard exceptionnel… Les garnitures de saison en ajoute au plaisir. Je glisse jusqu'au 15,5/20. Ma "tarte au citron meringué déstructurée" est plus rigolote que celles souvent fréquentées: elle est à la mode. Ici exposée à plat dans l'assiette et non pas en verrine. On picore donc dans l'ordre qu'on veut! 15/20. Crumble très bien! Beau croustillant mais l'ensemble manque de chaleur, ou plutôt de tiédeur précise. Un 15/20 quand même! Service en talonnettes compétent et souriant. Cave pléthorique avec flacons à vendre à de belles conditions pour remplir la vôtre. Carte de thés, de Cognac, d'Armagnac, de Whisky, de Calvados, de Porto. Cartes de visite en quantité suffisante pour refiler à tous vos amis.
Chef: Hervé Rosensweig
Spécialités: rillettes de canard des Landes. Os à moelle rôti. Cœurs de canard en persillade. Hamburger de lapereau aux figues, foie gras poêlé. Rognons de veau aux escargots. Ris d'agneau aux topinambours. Onglet de veau du Bourbonnais.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain maison 15/20. Toilettes 15/20. Formule 15€ midi. Menu 31€. Carte. Fermé samedi midi, dimanche et lundi. Terrasse ombragée en saison. 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

L'EPURATION TECHNIQUE A COMMENCE...

LES BLOGS DEBLOQUENT!

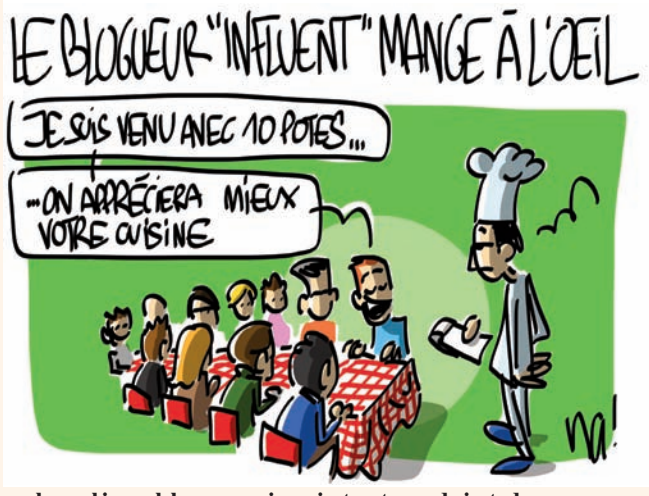
C'est parti mon quiqui! Et c'est pas près d'être fini! Ça n'arrête pas! Chaque individu doté d'une fibre épistolaire y va désormais de son blog, de sa page facebouc et tout le tintouin! Dans le domaine de la tambouille en particulier, on ne compte plus les blogs dédiés à la chose. Plus on est de fous, plus on rit! Le site "*Libéfood*"* en recense un bon nombre et donne une idée de la foire d'empoigne qui agite le microcosme de la sauce et de la toque.

Comme pour le papier en son temps -dont les jours seraient comptés selon certains- émergent des leaders autoproclamés, des moralistes distanciés, des publicitaires déguisés, des qui se croient avisés et d'autres qui se supposent drôles. Si la plupart est sincère dans la démarche, quelques-uns ne cherchent en définitive qu'à prendre le pouvoir dans un secteur en pleine croissance économique: la "*com' sur les restos*". A coups de fabrication de légitimité discutable, de justifications "*déontologiques*" et d'arguments sur les méthodes de travail. Bref: un peu à la manière des chefs qui se rassemblent en clubs très fermés pour contrôler de leur donjon statutaire!

Certains blogueurs grands stratèges assis devant leur clavier d'ordinateur demandent même une "*charte du blogueur*"! Histoire de devenir les incontournables "*officiels du blog*"! Pour ainsi accroitre ce qu'ils pensent être leur "*influence*" et leur "*pouvoir*" supposés sur les chefs en éliminant d'autres blogueurs qui n'entreraient pas dans le cadre! Une sorte d'épuration technique! Se prépareraient des listes et des accords: critères, faisabilité, obligations, sanctions etc. Du grand n'importe quoi. Derrière? Comme d'hab'! Une recherche de notoriété, être devant sur les photos, l'espoir de revenus faciles.

Un cas flagrant de lynchage est observé en date du 18 septembre 2012 sur le blog de Stéphane Riss**. Il concerne un autre blogueur aux méthodes très contestables qui ne paye pas ces restaurants: Charles-Henri Orliac. Ce type souhaitait se goinfrer à Paris au restaurant "*l'Assiette*" chez le chef David Rathgeber. Sauf que le zouzou culotté n'a pas pour habitude de payer ses repas, ni ceux de sa famille qui l'accompagne. Pourquoi se gêner? Mais passons. Le chef particulièrement remonté s'est plaint... et a refilé le dossier à quelques blogueurs de ses relations!

Ancien de Ducasse, ce cuisinier ne peut pourtant ignorer que le multi-étoilé monégasque accorde une importance considérable à la presse et à la communication. Obsédé par le contrôle de tout ce qui bouge, il entretient d'ailleurs une myriade de collaborateurs pour séduire les correspondants, lancer des invitations et surveiller tout ce qui est publié sur lui ou son empire. Tout ça pour dire que David Rathbeger connait le système par cœur et qu'il est un peu ballot de se plaindre des invitations. D'autant qu'il sait comme d'autres chefs les pratiquer quand ça l'arrange: Pudlowski pour Le Point et son pavé annuel, Ribault pour le Monde, Couderc pour Le Nouvel Obs, Nicolas de Rabaudy pour Slate etc.



Du coup, la clique des "*blogueurs influents*" relayent les pathétiques frasques du cinglé-idiot Orliac en exploitant le témoignage du chef David Rathbeger. Alors qu'ils sont eux-mêmes souvent invités contre un article gratos. Et qu'ils savent le cas échéant monnayer leurs "*compétences*" et leur "*influence*" pour animer des manifestations, par exemple. Ça la fout mal pour nos chevaliers blancs qui pointent un doigt de procureur: ils ne sont pas exempts de reproches. Mais ils lynchent sur la place publique un type comme Orliac, qui n'est pas du sérail. Marchez sur le nez d'un confrère, fut-il idiot, n'a jamais exonéré quelqu'un de ses propres faiblesses.

Enfin bon! Comme souvent dans le petit monde de la toque, des chefs et des à-côtés médiatiques: ça commence à être un sacré foutoir habité d'opportunistes qui désirent le pouvoir et l'argent! C'est là qu'on rigole: ce pouvoir que ces "*califes à la place des califes*" ont toujours reproché aux guides comme le miche ou le gomillo!

Olivier Gros

* http://libefood.liberation.fr/theme/restaurants
** http://www.cuisinerenligne.fr/actualites/radio-casseroles/attention-charles-henri-orliac-blagueur-influent/

CYPRIEN

NT ΨΨΨΨ

On vient rarement par hasard dans cette ambassade du bon (si bon!) planquée à bien peu de la place Castellane. Tant pis pour eux les autres, les non-informés, les non-initiés: ils ne buteront pas dans le grandiose. Jean-Philippe Lequien tient sa cuisine avec convictions et méthodes, celles qui ont toujours été les siennes. Produits frais sérieux en toutes saisons, du fait maison, même le pain et les glaces, oui môssieur! Même! Une puissante habileté dans les recettes, entre saveurs de Méditerranée et cuisine bourgeoise plus septentrionale: ravioli de supions, pressé de foie gras au chutney de poire, brochette de crevettes et bar au basilic, pigeon désossé en crapaudine, caille farcie jus au vin moelleux, dés de rognons de veau flambés au Calvados… La tête entre les mains à tergiverser devant la carte, Mauricette vise finalement les "ravioli de homard, sauce homardine". Permettra au curieux de manger une recette 100% maison et d'apprécier les saveurs qui vont avec, sans traficotage aucun. Une merveille ajustée, 16/20. Elle en colle un second avec la légendaire "joue de bœuf cuite au torchon, escalope de foie gras poêlée". Les sucs la ravissent, le confit lui sourit, la duxelle de champignons la rend belle. La recette, pas Mauricette. 16/20. De mon côté, entrée sérieuse avec "pâté de canard". Dis comme ça, ça fait un peu chapeau de paille et nappe à carreaux sur le gazon le dimanche. Une tranche élancée en croûte de pâte feuilletée… maison. Farce rustique, jus renversant. 16/20. A lire l'intitulé, on se promène dans n'importe quelle rue de Marseille: "petite bourride du jour". Trois ou quatre beaux morceaux de poissons frais, cabillaud, filets de bar et de dorade, et un autre. Un ou deux ravioli de supions et un jus émulsionné d'une grande finesse, ail susurré. Bien loin des rouleaux-compresseurs habituels! 15,5/20. Le sucré avec "gourmandises Cyprien" pour la dame au chapeau vert mais qui pour vous resteront un mystère: je dois écrire court, il est tard. 16/20. Moi, "ananas frais, crème Chiboust caramélisée" à 15,5/20. Une des plus sérieuses tables de la ville, classique. La haute cuisine française à prix vraiment doux.

Chef: Jean-Philippe Lequien

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 16,5/20. Pain maison 16/20. Toilettes 17/20. Formule 16€ midi semaine. Menus 22,5€, 29,5€, 43€, 53,5€. Carte. Fermé samedi midi, tout dimanche et lundi soir. Fermé Août, et entre Noël et le Jour de l'An. Groupe 30. Climatisation. Expo Darrietto et Delamer.

56 avenue de Toulon
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.25.50.00
www.restaurant-cyprien.com
GPS: Lat:43.2854386 Long:5.3874367

ROSE DE MARMARA

NT ΨΨΨ

La boutique ne paie pas de mine, on pourrait passer devant mille fois sans être concerné. N'empêche que nous, années après années, on entre à chaque fois la fleur au fusil se faire le parfait repas découverte. L'épatant avec cette cuisine, c'est qu'elle bouleverse vos repères, vous secoue les références comme un prunier, vous met les papilles en forme de point d'interrogation. C'est comme un langage. Je parle pour les néophytes comme moi. Les autres savent qu'il existe plusieurs cuisines arméniennes. Mais les arméniens de sang et de mémoire apprécient simplement (et sans doute l'œil humide) le beau travail sans concession de Nicole Guazarossian: la cuisine arménienne d'avant 1920. C'est-à-dire bien longtemps après la naissance de Mauricette. Tout est relatif, surtout la dame au chapeau vert. Ah! Le "mezzé unique arménien traditionnel". Entrées froides, plats chauds. Selon la saison! Tarama maison (remarquable), piaz, taboulé, aubergine à la tomate, tartare arménien (haché très fin, extra), soudjouk, tetoum (beignet de courgette au yaourt, onctueux), plaki, misov bras, vosbov keufté, beureks, dolmas, boulgour pilaf (cuit dans un bouillon de poulet: un délice), bamyas (spécial…), manti au sumac, topic (pois chiche oignons raisins de Smyrne), su beurek, korovatz, keuftés, tass kebab, loupia en fricassée… et même des soupes appelées sulu keufté, vosbi abour, masounov abour tadjik… ne me demandez pas de détails je vous en prie! Le pain au yaourt, huile d'olive et sésame est maison (katah). Bien sûr, cette cuisine bien expliquée par la maitresse de maison rappelle certains plats libanais ou grec. Si l'esprit est le même, la lettre est différente. Une cuisine plus légère qu'on croit (pas tout non plus), de grande fraicheur et aux goûts tranchés, une totale netteté des saveurs. La grand-mère de Nicole Guazarossian arrivée en France en 1928 à Marseille peut être fière de sa petite fille. Le bâton de pèlerin est entre de bonnes mains! Les recettes aussi!

Chef: Nicole Ghazarossian

Second: Mesrob Joulfian

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain maison 15,5/20. Café arménien 3€ 15/20. Toilettes 15/20. Mezzé midi en semaine à 14,90€ et 19,90€. Grand Mezzé traditionnel 29€ sans desserts (+6€). Vins arméniens. Carte de thés orientaux. Ouvert du mardi au samedi midi et soir. Réservation très conseillée.

30 rue Breteuil
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.53.31.42
http://rosedemarmara.com
GPS: Lat:43.2897199 Long:5.3760129

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

Vous êtes restaurateur et désirez être testé?
06.12.73.29.90
redaction@le-bouche-a-oreille.com

LES FOULARDS ROUGES

ΨΨ1/2

Par Amalur et Jaun Zuria! Cette virée au pays basque n'est pas seulement un fameux repas! C'est aussi un franc moment de saine humanité! Pensez donc! La quinzaine de couverts dans la micro-maison de Quitterie Thibaudon et Edouard Lefebure joue un peu des coudes! Peu de traumatisés de la serviette de plage parmi les ouailles, ça tape franco dans les généreuses assiettes, ça s'essuie la moustache après un éclat de rire, ça demande un autre verre d'Iroulegui, ça sent le port de Saint-Jean-de-Luz jusque dans le cœur des piquillos! Et attention: prix muselés vu la qualité des produits! Livraison en direct du Sud-Ouest! Canard de Duperier! Cochon de Montauzer! Fromage artisanal de Azkorria! Que du haut de gamme! Apéro: vin blanc Txakoli! Un chapeau vert au pays des "Foulards Rouges"! Mauricette débute les agapes par une petite merveille: la "tarte renversante". On peut le dire! Recette de la grand-mère de Quitterie! Tartelette pâte brisée avec lamelles de pomme de terre et de pomme fruit cuite minute au four. Foie gras poêlé posé dessus. Pôlôlô que c'est bon… 15/20. Moi, "pieds de cochon panés". Une friandise cuisinée sirotée les yeux fermés, 14,5/20. Le produit, toujours et encore avec nos "côtelettes de canard gras des Landes" et le "lomo adobado". Côtelettes de canard? Ben voui? On comment manger un magret d'une autre façon… Extra! 14,5/20! Et moi du filet de porc mariné au sel et piment d'Espelette. Garnitures commune, pommes de terre sautées à la graisse de canard et piments piquillos à la plancha. 14,5/20. Fin de partie avec un "Ardi Gazna", fromage de brebis basque au lait cru de la fromagerie Azkoria. Proposé avec confiture de figues maison qui remplace au fruit levé la cerise noire. Flacons proposés au verre. Pour Mauricette un Cahors (Château des Roches) pour son canard. Et moi, un Iroulegui Gorri d'Ansa. Si vous aimez les restaurants qui racontent de belles histoires: foncez-y! Vous la raconterez aux amis après!

Chef: Édouard Lefebure

Spécialités: basques et du Sud-Ouest! Soupe de canard. Foie gras de canard. Cœurs de canard en persillade. Croustillant de Bayonne. Côte de cochon (450g). Magret à la plancha, crème d'ail fumé. Burger basque. Pavé de taureau.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes étage 14,5/20. Menu landais à 22€. 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

RESTAURANT L'INSOLITE

ΨΨ1/2

Ah ça! Pour être insolite, il l'est! Ya pas d'erreur! D'anciennes écuries datant de 1870. Dans le 6ème, oui môssieur! Au début de la rue d'Italie et hop, un couloir sur la gauche! Tout au fond! A deux pas de la rue de Rome, plus de 200 m2 rénovés avec intelligence et fort bien exploités! Qui l'eut cru? Mélange de baroque et d'architecture métallique Eiffel, salle sous verrière et rayons de soleil qui inondent les fauteuils. Et tout en haut une passerelle et une terrasse: on mange sur le toit! Vraiment ex-tra et… insolite! Mais l'insolite est encore ailleurs: je me suis régalé! Dans cette rue où la quantité de restaurants n'est pas synonyme de qualité, ça vous met un sacré coup au moral! Surtout quand on ne s'y attend pas! Sauf que les proprios Martine et Frédéric Affergan et leur fils Anthony ne sont pas du genre à faire les choses à mi-temps, ni à moitié. Ou alors moitié-moitié, comme les pizzas. Car la maison pratique notamment l'art de la pizza au feu de bois. Une des meilleures que je connaisse. Un as est au four. "Chez Vincent" aux Chartreux, ça vous parle? J'ai visé la "royale". 15/20, ce qui pour une pizza est loin d'être anodin. Histoire de mesurer les ambitions d'une carte teintée de saveurs d'ailleurs et de plats bistrotiers, j'avais pris une entrée "œuf mollet, poêlée de champignons au jambon de Serrano". Il fait mon bonheur et l'unanimité chez moi-même puisque 14,5/20! Alors ça… Un authentique chef dans la maison! Rarissimes sont les adresses qui cumulent fameuses pizzas et cuisine de qualité créative. Bref! Formules à prix doux qui font un carton les midis de semaine. Existe en vente libre depuis le printemps 2012 rue d'Italie à Marseille! Et gaffe! Car si ce bel endroit colle à la rétine, il colle aussi à la mémoire des gourmands!

Chef: Papis Gadio

Pizzaiolo: Stéphane Criscuolo

Spécialités: tatin de tomates confites au chèvre, gaspacho. Croustillants de gambas en pique, gingembre rose et sauce thaï. Cassolette de fruits de mer, coquillages et crème de corail d'oursins. Salade de poulpe et poivron marinés à l'ail. Filet de bœuf au grill et sa moelle. Tartare de bœuf de l'Insolite. Ravioli chèvre et miel, crème au thym.

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pains individuel 15,5/20. Café 1,8€ 15/20. Toilettes 17/20. Formules à 11,50€ et à 15€ midi. Menu 18€ le midi. Carte. Groupes 90 personnes. Parkings Félix Barret et Préfecture. Ouvert midi du lundi au samedi, le soir du mardi au samedi.

5 rue d'Italie (au fond de l'allée)
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.43.91.51
GPS: Lat:43.2905911 Long:5.3816593

BULLETIN D'ABONNEMENT PAGE 98

CAFE DES ARTS

ΨΨ1/2

Humhum… Je réfléchis, me frotte le menton. Oui, cette adresse est une des plus séduisantes sur Marseille!.. à ma connaissance! Vouivoui mes petits lapins verts du Caucase! En farfouillant sur internet, vous devriez vous faire une idée des murs, des tables, des serviettes en tissus et des couleurs chaleureuses! Sauf que le problème d'internet, c'est que Bill Porte ou Jean-Paul Apple ne peuvent pas vous faire déguster les plats avec un écran d'ordinateur! Même en 3D! La technologie a ses limites! Faudra donc vous déplacer pour vous régaler… et voir! Du côté du Vallon des Auffes! Ya pire comme virée non? Bref! Adorable adresse reprise voilà peu par Nathalie Landi et Patrick Da Costa-Soares. Une association de compétences et de passions. La maison a judicieusement conservé ses spécialités de viandes grillées, notamment d'Argentine. Au feu de bois devant vos mirettes ébahies se dorent le poil entrecôte d'Argentine, côte de bœuf pour deux, andouillette AAAAA, filet de bœuf, magret. Aussi, un côté plus cuisiné avec cassolette de lotte safranée, artichauts barigoule, St-Jacques aux fruits de mer et estragon, filet aux morilles, daube provençale à l'ancienne cuite au feu de bois et même, le hamburger du Café des Arts. Malgré l'aguichant des propositions, j'ai visé la formule des midis de semaine à 15€. Ce fut une excellente surprise en même temps qu'un baptême réussi qui donne de revenir. Je me suis offert un "tartare de bœuf d'Argentine" remarquablement préparé. Notez que la patronne me proposera la possibilité de le préparer moi-même. Haché couteau, relevé comme il faut! En tous cas comme j'aime! Accompagné d'un excellent gratin dauphinois et d'un caquelon renfermant un mignon gratin de courgette. Autant dire que ça change des frites habituelles. Bravo pour l'effort et le résultat: 14,5/20. Même sanction pour le dessert, une "tarte tatin" maison fameuse. 14,5/20. Notez que le verre de vin est compris dans cette formule, ce qui lui confère un beau rapport qualité prix. Le soir, ambiance différente avec Yoann Guirado (le fils de Nathalie) en grilladin avec son picfeu! Carte des vins volontaire. Ça ressemble bigrement à une affaire de famille! Ainsi le "Café Des Arts" reste une belle histoire! Bon dans l'assiette, situation idéale au cœur du vallon des Auffes, cadre unique, accueil plaisant. Un potentiel de star!

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15,5/20. Café 2,5€ Henri Blanc 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule avec choix à 15€ midi semaine. Menus à 28€ et 42€. Carte. Fermeture: se renseigner. Ouverture sur réservation pour groupe. Juillet et août, fermé midi et 7j/7 le soir. Groupes 50 personnes. Cave à cigares. Climatisation. Réservation conseillée.

122 rue du Vallon des Auffes
13007 **MARSEILLE**
Tél.04.91.31.51.64
GPS: Lat:43.2853459 Long:5.352167

FIORENTINA

NT Ψ

L'invitation "déjeuner de presse" ne m'aurait pas permis de jauger objectivement la prestation. Elle aurait même été tronquée, par définition. Comme dit Mauricette "L'anonymat ya que ça de vrai, surtout quand on ne veut pas être reconnu". Bref! Belle épicerie fine et luxueuse axée sur les produits italiens. Toute en longueur jouxte une salle ou le chaland peut se sustenter de 11h à 19h. Belle idée de faire un échantillonnage des produits dans les assiettes vus leurs tarifs en vitrine! Charcuteries et fromages! Biscuits et conserves! Sauces et huiles! Vins, liqueurs et jus de fruits! Et des pâtes! Forcément! Et des plats cuisinés façon traiteur! J'ai choisi une "planche de charcuterie" avec mortadelle, deux sortes de saucissons dont j'ai perdu le nom, du jambon San Daniele. Du parmesan aussi, et une verrine avec salade en sachet et gressins. Mais excellente huile d'olive! 14/20. Itou pour le fromage. Une "planche de fromages" avec une brochette de gorgonzola, provolone piquante, un second fromage crémeux dont j'ai oublié le nom et (encore) du parmesan. Une verrine avec salade en sachet et gressins mais excellente huile d'olive! Si ça redonde dans la présentation c'est un peu de ma faute! J'ai pris deux entrées! Charcuterie et fromage! 9€ chacune! Ça permet de se faire une idée! J'ai voulu m'en faire une avec les desserts! Le café gourmand est vendu seulement 4€! Du rare! Et c'est un Illy! Mais les sucreries sont bien piètres! Un "cannoli" riquiqui farci au nutella à 6/20. Et un autre un "aragostina", de la pâte feuilletée en boule bourrée d'une crème hyper-sucrée au vague parfum de Rhum. 6/20. J'aurais bien repris un café pour faire passer la surcharge en glucose! Les toilettes sont propres mais se laver les mains demandera un effort de souplesse aux traumatisés de la serviette de plage avec bourrelets en série comme moi! Et torchon éponge pour tout le monde! C'est un peu embêtant quand on doit manger ensuite plein de bricoles avec les mains… J'ai vu trois personnes de la boutique: un serveur hyperactif rigolo dans son genre raide mais sympa, une dame un peu sèche beaucoup sur la défensive qui fait la cuisine d'assemblage derrière le comptoir. Elle me tance parce que je ne prends pas de verre de vin! De quoi j'me mêle? Le patron est apparu dans la boutique téléphone à l'oreille, sans dire bonjour. Faisait-il la tronche à cause du nombre d'attablés pour le service? Deux. Allez savoir!..

Accueil 11/20. Service 7/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 12/20. Pain 15/20. Café Illy 15/20. Toilettes 12/20. Formule à 9,5€. Carte.

35 rue d'Endoume
13007 **MARSEILLE**
Tél.04.91.55.53.06
www.chezfiorentina.com
GPS: Lat:43.2902055 Long:5.3663814

PROCHAIN BAO: MARS 2013

SOLARIS
RADISSON BLU HOTEL

NT 0

C'est le restaurant du nouvel hôtel 4 étoiles sur le Vieux-Port. Avec ma sacoche de VRP au bout du bras, j'ai piétiné un petit moment devant l'entrée en espérant qu'on s'occupe de mon cas. Une salle à la déco qui sera vite démodée avec ses banquettes en poils de chameau et un salon pour boire les whiskies qui attendent sur le comptoir au bar. Quelqu'un arrive enfin. Je serais seul à manger à l'intérieur, la clientèle en majorité anglo-saxonne supportant le soleil et le boucan des bagnoles en terrasse. Les tarifs ne rigolent pas. Moi non plus. Mais peut-être que la direction aime les blagues. Le serveur m'informe que "plus de daurade, plus de ossobuco, plus de veau". 7 plats à la carte et il en manque 3. Ça coupe l'herbe sous le pied à toute velléité vers le menu à 35€. Menu du midi à 23€, sans choix. Avec une "salade Caprèse" qui ne donne pas envie de visiter Capri. J'ai fini. Quand même. Fines rondelles de tomate un peu dure qui alternent avec de la mozza en tube, encore plus dure. Utilisée par les pizzaiolos peu scrupuleux. Sans aller jusqu'à la mozza buffala, on pouvait au minimum espérer une mozza fraiche au lait de vache. Mesclun huilé au milieu. Pas de basilic comme dans la recette de base. 8/20. Le chef enfonce le clou de l'influence transalpine avec le "gratin de macaroni à la brousse bio". Pas maladroit, le pauvre gars doit avoir de considérables objectifs de marge! Des macaronis dans un menu à 23€! Record du moment dans le genre "coeff' assourdissant" tendance "pigeon Vieux-Port"? Brousse ok, mais ensemble gras, plein de beurre au fond de l'assiette, plouch-plouch. 9/20. Pas le choix non plus au rayon des desserts. "Assortiment de 3 boules de glace". Le serveur me dit que finalement, il n'y en a que deux. On ne me l'avait jamais faite celle-là. Non seulement ce menu est une honteuse machine à coeff' à rendre envieux le conseil d'administration de MacDo mais en plus, on me rabote la portion! Incroyable! Il reviendra un peu après et me glissera dans un sourire de contrebande "le chef-pâtissier vous en a mis exceptionnellement une troisième boule…". Amis touristes: le pire n'est pas forcément où on croit à Marseille! Adresse propriété d'un groupe américain et adoubée par l'inénarrable guide gantié!

Chef: allez savoir!

Accueil 9/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 16/20. Pains (3) 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 16/20. Menus 23€ midi, 35€. Carte. Terrasse.

38 quai Rive-Neuve
13007 **MARSEILLE**
Tél.04.88.92.19.50
www.radissonblu.fr/hotel-marseille/restaurant
GPS: Lat:43.2925912 Long:5.3674167

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

LE BISTROT D'EDOUARD

NT ΨΨ1/2

Dans le 8ème, une maison à étage pleine du charme de l'ancien. J'ai pas vu un angle à 90°! Mais des tomettes vieux rouge, des escaliers moulés à la main et des serveuses enjouées qui jouent la partition de la douceur souriante plein le visage ça oui! Un bistrot, je confirme. Tables au coude à coude, set en papier sur nappes en coton, serviette papier. On a connu le cuisinier quand il officiait rue Sainte et du côté de la plaine, Ca Blanca. Le trouble avec l'oiseau, c'est qu'il parait indépendant des tracas qui agitent la sauce phocéenne, de ses rapports de force, des "c'est moi qui ait la plus grosse table". Comme branché en parallèle. Peu de photos dans les journaux, pas de recettes "attrape-guide" faite pour leur plaire. Le genre? Tapas. Mais classes, les tapas. Et délicieux pour ce que j'en ai gouté. L'esprit espagnol des arrangements culinaires perce dans chaque préparation, ou presque. "Carpaccio d'espadon à la menthe". Un tapas aussi gros qu'un plat "normal". C'est bon! Huile d'olive et menthe comme promis. Baies roses et cébettes aussi. Plus de jus de citron ne nuirait pas. Coupé très fin et régulier le poisson, du précis millimétré! Ya un truc que je connais. Héhé… 14,5/20 et 7€ quand même! Suite avec "friture de merluchon de pays". Avec mes vieux yeux qui décryptent la craie sur l'ardoise, j'avais lu "mélenchon". Dans cet arrondissement de Marseille, ça m'étonnait aussi. Bref! Trois délicats filets façon tempuras. Un délice! Jus de citron et hop! 15/20 et 8€! Accompagnement facturé, puisque ce sont des tapas. D'excellentes frites fraiches à 6€ quand même. Rigolo: aucune bouteille cachetée sur les tables. Que du pichet: le blanc est d'ailleurs fameux. Qui? Clientèle Chanel N°5 et tailleur pour les dames, sacoche en cuir et dernier bouton de chemise fermé pour les messieurs. Des bobos qui s'embrassent comme s'ils ne s'étaient pas vus depuis 20 ans alors qu'ils se voient tous les jours au bureau. Détail agréable observé, j'étais en caisse pour payer. Une serveuse se penche au passe. Un peu tendue, elle souffle au chef "y a une table qui attend ses plats". Qu'importe qui a fait l'erreur, aucun énervement ni signe d'irritation de part et d'autre. Allez hop! On fait vite les plats, point barre! Pro.

Chef: Edouard Giribone

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Costadoro 2€ 15/20. Toilettes pas vues. Ardoise. Fermé dimanche et lundi. Terrasse.

150 rue Jean Mermoz
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.71.16.52
GPS: Lat:43.2718123 Long:5.3867889

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

LA MARINE DES GOUDES

ΨΨΨ

Un as ce Patrick Martin! La cuisine est son empire! Un empire savoureux avec des assiettes bien calées dans les calanques qui fait la nique à la médiocrité et à toute forme de sous-traitance, faire passer les vessies pour des lanternes ne l'intéresse pas. Ce chef passé par "Chez Brun" et "le Jambon de Parme" (deux institutions marseillaises disparues) en crée une autre avec la "Marine des Goudes". La flamme dans le ciboulot et le bleu dans les yeux ne l'ont pas quitté. Toujours le regard qui chante après 40 ans de bons et loyaux services à pratiquer son art. Du rare. Quand il découvre une recette, il s'émerveille encore comme un gamin qui ouvre une pochette de figure Panini avec Zizou dedans! Et moi je feuillète son album! Entrée: "tartare de dorade". Très fine brunoise de légumes, chou-rave, concombre, géométrie élégante et saveurs prononcées. Ce qu'on appelle une assiette réussie dans toute sa simplicité… apparente. 15/20. C'est comme mon plat, un simple "sar" du matin, escorté d'une purée de pommes de terre et topinambour. Le sar et la manière de régaler, huile d'olive et fleur de sel. Comme débarrassé des superflus, totalement délicieux! 15/20. C'est marrant comme le chef joue avec audace les saveurs contrastées, entre terre et mer: cigales poêlées au pistou, pavé de Saint-Pierre Rossini, feuilleté de baudroie aux morilles, duo de ris de veau et St-Jacques au velouté de truffes. Cette semaine on trouvait même des langoustes et homards de pays au menu! Ah mais faut juste tomber au bon moment! Salle ou terrasse, la vue sur le petit port des Goudes est un bonheur total, même que des gens vivent ici, retraités heureux et pêcheurs à leur rythme. Service franco menée par l'épouse Cathy et son équipe. Hors week-end et aussi souvent que vous pouvez, de préférence.

Chef: Patrick Martin

Spécialités: Poisson sauvage au poids et crustacés (suivant arrivage). Encornets farcis. Pieds paquets maison. Fricassée de seiches. Salade de poulpes de roche. 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 25€. Enfant -10ans 9€. Carte et suggestions. Groupes, banquets, anniversaires. Terrasse et salle panoramiques. Hors saison fermé dimanche soir, lundi soir, mardi journée et mercredi soir. En saison ouvert 7j/7. Réservation très souhaitée.

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

QUESTION DE GOUT

ΨΨΨ1/2

Il tourne, il vire, le testeur de restaurants fait son boulot. Il observe le petit monde de la gastronomie, déniche des trouvailles, parfois de la ferraille. C'est qu'on en mange de drôles de trucs quand on fait le cobaye. M'enfin bon! Mauricette était toute guillerette ce matin! On va chez les p'tits jeunes" qu'elle a dit! J'ai même cru que c'est elle qui invitait: ruse d'indien! "Un sioux et un sioux" qu'elle a dit. Alors donc: Vanessa Robuschi et Xavier Pariente. Quelques-uns mesuraient comme un feu de paille leur table, un effet de mode comme la ville nous en gratifie en permanence. Aujourd'hui "Question de Goût" est installée dans le peloton de tête des tables sérieuses. Carte ramassée, on y retrouve à chaque fois le même grain, la même tessiture des sauces fines et très courtes, distinction qui fait sa marque de fabrique avec le produit de saison. Les recettes de notre subtile cuisinière passée par Passédat et "Une Table au Sud" sont souvent des trouvailles. Je ne vais pas tout lister mais le "grenadin de veau en croûte de sel, risotto de vieux Parmesan (16 mois) et poêlée de champignons" de Mauricette est une découverte. Plat épuré et enthousiasmant dans son élan généreux: 15,5/20. Je plonge la fleur au fusil sur "retour de chasse, coings poêlés et gratin de pommes Anna aux myrtilles". Un pavé de cerf en l'occurrence. Viande extra, la rustique et subtile préparation remporte mon suffrage. Quand copieux et finesse se tiennent la main! 15,5/20. Nos desserts sont (aussi) de saison: "galette frangipane au chocolat" maison alors qu'on sait aujourd'hui que 80% des boulangers fourguent des galettes industrielles décongelées! Comme les croissants! Bref! 15/20. Bel exercice de géométrie pâtissière que le "dôme marron passion". Je vous ferais bien goûter, vraiment, mais de chance, j'ai tout fini! Rôôô… 15,5/20. Service vif faussement distant et qui a l'œil du pro. Voici une sorte de "club de remise en forme" pour chasseurs de bonnes tables! Et ils sont nombreux dans la ville! Les gourmets, pas les tables de ce niveau!

Chef: Vanessa Robuschi

Second: Damien Guyot

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 14,50€ midi du lundi au vendredi. Menu 29€. Carte. Brunch buffet à discrétion 18€ le dimanche 10h30/14h30 (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

L'école de cuisine de "Question de Goût"
www.latelier-du-gout.fr
Cours de cuisine adultes et enfants le mercredi
Contacter Vanessa Robuschi au 06.03.38.62.14

chez
brandade

LA TABLE DU CHEF

ΨΨΨ

A peine croyable! Dire qu'il y a un centre commercial juste derrière… Un havre de paix à Marseille, un parc résidentiel avec arbres de toutes essences, un bassin digne de Chambord avec canards barboteurs, une terrasse éloignée des nuisances. Et quand vous entrez, une adorable serveuse qui vous sourit comme si vous étiez le Père Noël! Le cuisinier mes p'tits cocos, vos papilles vont s'en frotter les mains! Et s'en mordre les dents au cas où vous ne songiez pas à aller y tremper la moustache. Ce quinqua discret roulera sa toque de Cannes jusqu'à Londres, aussi à Paris. Trois ans chez Lucas-Carton et le Crillon. Tout de suite, ça marque au fer rouge un CV. N'empêche que ce natif de la région n'a rien oublié des subtilités de la cuisine provençale en l'adaptant à la partition gastronomique. Conclusion du cobaye du BàO? Un régal inattendu que le "ravioli ouvert d'escargots et de champignons des bois frais du moment". Une perle qui marque son territoire d'entrée, puisque c'en est une. Cuisiné, mijoté, assaisonnement rustique qui pousse sur l'ail. 15/20. Assiette amenée très chaude que celle du "pavé de cabillaud sur un risotto de tomates séchées, vinaigrette de lentilles vertes aux herbes". Un hymne à la Provence! Que tu mangeu, que tu entends les cigaleu! A la place du risotto, une poêlée de légumes confits, comme un tian… Et toujours ce sens du rythme et de la cohérence, comme un ronronnement gourmand: 15,5/20. Le dessert est un peu déstabilisant. C'est le "macaron aux fraises et jus d'oranges mousseux au thym". Bien agréable mais non conforme à mon attente. J'attendais un macaron "à la fraise". Du coup, macaron noix de coco posé sur une collerette de fraises façon charlotte, mousse de crème de mascarpone. Le jus est original, du sucré… provençal! Ce qui partait comme une déception finira jusqu'au bout léché: 15/20. Aux beaux jours la terrasse se remplit. Le patron met à disposition de sa clientèle une huitaine de chapeau de paille pour contrer les ardeurs des premiers rayons d'un soleil printanier en avance sur le chrono. Service énergique, cuisine vive et très soignée proposée par un chef d'une grande discrétion et qui en a bigrement sous la pédale, croyez-moi! De bon augure pour la suite. Une de ces belles surprises dont Marseille sait nous gratifier quand elle se lève du bon pied!

Chef: Aram Atanasyan
Spécialités: la carte change régulièrement.
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pains (2) 14,5/20. Café Henri Blanc 14,5/20. Toilettes 15/20. Menu à 22€. Carte. Groupes 40 personnes. Climatisation. Terrasse au calme. Fermé tout le dimanche et lundi soir. Grand parking derrière. Réservation très conseillée.
83 boulevard du Redon C.C. La Rouvière
13009 **MARSEILLE**
Tél.04.91.75.04.55
www.tableduchef.fr
GPS: Lat:43.253808 Long:5.4213278

LE SUNSHINE

NT Ψ

Que dire de cette adresse récemment re-re-prise? Qu'elle se situe dans un endroit compliqué car en dehors du passage? Encore que, ça circule pas mal dans cette courte rue qui relie deux grands axes. Bon ben voilà! Après avoir joué les GPS de service, j'entre et je passe à table! Houuuu mais c'est refait tout propre? Comptoir lumineux au fond. Dab derrière le tiroir-caisse qui fait les cafés, patronne en salle qui m'accueille avec un "entrez jeune homme!". Un mauvais réflexe, sans doute. Vu mon état physique dégradé ça ne peut être qu'un mot malheureux ou une vue déficiente. Je m'installe et la dame me tend la carte: "tenez jeune homme!". C'est donc la vue. Plat du jour de la formule à 12€ vu en majorité sur les tables, escalope de poulet à la crème et riz. La carte: des salades, des pâtes, des tartares, pavé de saumon, entrecôte, carpaccio de bœuf, hamburger… "Et il prend quoi le jeune homme?" Une "escalope milanaise" m'dame! Elle m'arrive en trois minutes sous la moustache… de jeune homme! Une mastoc l'escalope! Bien régulière et moins fine que la sous-traitance habituelle. Viande sans intérêt, sans gout. J'ai voulu pousser avec la moutarde en sachet de Gilbert. La date est conforme à celle de ma présence ici (03/01/13) sauf que cette moutarde est marron foncée et sens fort. Et puis ce gout de vieux pot de moutarde oublié sous l'évier. J'en ai ouvert un, puis deux, puis trois. Pareil. Les frites sont fraiches! C'est déjà ça! Le gratin de courgettes desséché mais honnête rame un peu, feuilles de salade avec poivrons à l'huile et champignons frais. 12/20 pour 14€. Dessert pour voir, sans grande conviction. La "tarte du jour" est un peu… tarte. La taulière insiste sur le "tout maison" mais cette tarte ne trompe personne dans sa conception mille fois vues. Tarte aux pommes hyper sucrée! Pfouuu! Dingue un truc pareil! Tu tousses et dans la foulée tu fais une bulle malabar! 11/20 quand même et 5€. Au revoir jeune homme!

Accueil 14,5/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Formule à 12€ le midi. Carte. Banquet, repas de groupes… Location de salle.
11 rue Belle Ombre
13009 **MARSEILLE**
Tél.04.91.76.55.69
sunshine13009@hotmail.fr
GPS: Lat:3.2693469, Long:5.4085726

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

LE CIGALON
LA TREILLE

ΨΨΨ

C'est le côté Marseille au vert que Mauricette préfère, entre ciel et lumière, entre les cigales et les phrases de Pagnol qui résonnent dans tous les ciboulots. Le village de la Treille a su garder une identité propre, comme d'autres quartiers de la cité phocéenne. Mauricette aussi a gardé le même caractère depuis sa naissance. Mais a-t-elle été jeune un jour? En tous cas, elle adore Pascal Parisse! Brillant cuisinier marseillais revenu au pays après un périple formateur comme chef particulier de stars hollywoodiennes, milliardaires russes et grands patrons américains. Formé dans l'équipe monégasque de Manuel Roche, c'est pas rien. Bref! La cuisine sait vivre avec son temps, mais ses racines sentent la terre avec ses saveurs marquées! Salade de poulpe mariné, terrine de volaille aux légumes provençaux, tatin d'agneau aux aubergines confites, alouettes sans têtes, les fameux pieds paquets (recette de 1896!), dos de cabillaud en croute d'herbes au parmesan, filet de bœuf farci au foie gras au Porto, capuccino de haricots blancs et moules au thym et… le "carpaccio de St-Jacques mariné aux agrumes et sésame" de la dame au chapeau vert. Le iodé contraste avec les rondeurs, mesclun, asperges du moment, quinoa. 15/20. Lui aussi est délicieux! "Grenadin de veau sauce au café"! Simple et concluant dans sa générosité sans calcul. 15/20. Je craque cette fois encore pour la "gaufre au caramel au beurre salé". "Gamin" qu'elle m'a dit Mauricette! "Pas faux" et 15/20 que j'ai répondu! Son "café liégeois" est dans le top 5 des cafés liégeois de ces trois dernières années! 14,5/20. Service tonus de Stéphane Boujon. Et voilà le travail! Marrante cette adresse. Une sorte de gastronomie populaire raffinée, enjouée. On y vient avec des collègues de travail, la famille sur quatre générations, en amoureux on peut, en touristes ébahis qui pointent du doigt le panorama des collines où se cache Manon des Sources, tsss regardez là-bas... Et la lumière, cette lumière si particulière. Un vrai film à vivre pour de vrai!

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 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Illy ,2€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Menus à 25€ et 32€. Enfant 8€. Carte. 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

**"LES ATELIERS DE MAGUY"
COURS DE CUISINE POUR TOUS!
RENSEIGNEMENTS AU 04.42.49.32.51**

MARTIGUES

LE CABANON DE MAGUY

ΨΨ1/2

Extra. Martigues, sur l'île. Dès franchie l'entrée, on sait la maison douée de personnalité et dégagée du commun! Salle bistrotière boisée et maritime, toute en longueur. Claire aussi grâce aux entrées bleutées de chaque côté. Dont une ouverte sur la place qui jouxte le marché. Et puis une cuisine ouverte avec un phénomène de cuisinier qui vous regarde droit dans les yeux quand on dit bonjour. Il taille, découpe, émince devant vos mirettes ébahies. Il fait causette avec le client, mais seulement s'il a envie. Ne le contrariez pas, laissez-le se concentrer: crème de carotte au beurre noisette et foie gras poêlé, daube de poulpe au vin rouge, tagliatelles à la Martégale (huile d'olive et poutargue râpée), pieds et paquets marseillais, gambas flambées au pastis et aïoli légère, véritable soupe de poisson maison, tartare de thon aux oignons nouveaux et citron vert. J'ai foncé sur la "tarte fine à la tomate et au pesto verde, mesclun et chips de parmesan". Servie sur ardoise, je vous assure qu'on devient vite copain avec. Bon, beau, juste ce qu'il faut pour ne pas tomber dans la caricature de simagrées modeuses. Très bien, 14,5/20. Ah ça! Ça vous change des magrets de séries louches! Un vrai bonheur! Quelle qualité de viande! Un tel produit mérite le respect d'une préparation sobre et d'une cuisson au cordeau: Hein? Oui: le "magret de canard de chez Mr Thomas (Ferme au Parc, Mansempuy, Gers) rôti au feu d'enfer et caramel au romarin". Et les frites maison jouent le jeu de l'accompagnement sans chichi. 15/20! Arnaud Roubaud a repris cette maison en 2009, il avait 28 ans. Natif de Martigues, ce cuisinier intuitif et curieux de nature partira à 16 ans en direction de La Fuste (04) de Monsieur Jourdan avant de passer chez Banzo à Aix. Puis trois années au Maroc dans un bel établissement, pour confirmer. Retour au pays, dans sa ville "sans se prendre le chou" mais en nous prenant par les sentiments. Un souci du bon et le sens des convictions. Maguy est la grand-mère du chef, et le papa n'est jamais bien loin. Alors bien sûr, même si je me suis régalé, il ne s'agit pas de la table du siècle. Mais autant d'humanité et de personnalité dans une assiette est si rare… Et belle carte des vins! Enfin bon, moi je vous raconte ma vie… Et puis j'arrête de causer!

Chef: Arnaud Roubaud

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 1,5€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour. Suggestion à l'ardoise. Carte. Groupes. Ouvert midi et soir du mardi au samedi. Terrasses.

2 quai des Anglais (L'île)
13500 **MARTIGUES**
Tél.04.42.49.32.51 et 06.40.12.38.50
le.cabanon@hotmail.fr
GPS: Lat:43.4046578 Long:5.0545156

MAS BLANC DES ALPILLES

LA VOILE BLANCHE

ΨΨ1/2

"La Voile Blanche" à "Mas-Blanc des Alpilles"! Les deux font la paire sur un voilier m'enfin quand même, dans cette Provence si loin du rivage… Pour autant voilà bien une nouvelle direction qui ne mène pas ses clients en bateau! Elle tient le bon cap! Un côté cabanon-guinguette caché qui rend la surprise intérieure d'autant plus belle! Faut souvent creuser pour trouver la perle! Et ben là faut pousser la porte! La nouvelle propriétaire de la maison (ex Chez Gigi) s'appelle Isabelle André et n'y va pas par quatre chemins pour se retrousser les manches, pas du genre à planquer sa motivation dans la poche. L'adresse s'est refait une beauté, tout en préservant l'esprit bistrot coloré qui a fait sa réputation. Les assiettes ne manquent pas de peps, notamment dans les formules du midi en semaine au rapport qualité prix étonnant: 15€ la totale! Je rappelle que nous tripotons la fourchette à deux pas de Saint-Rémy! Autant de bienveillance à l'égard de nos cartes bleues est si rare dans le coin! La "pizza reine" est au menu. Petite et très suffisante pour se faire une idée, entrée correcte à 14/20. La "tarte au poireau" est délicieuse, exécutée dans les règles. "Dans les règles" veut dire dans le langage militaro-gastro de la rigide Mauricette qu'elle s'est régalée mais ne veut pas trop le montrer. 14,5/20. Nos plats sont "Parmentier de cabillaud" pour la dame au chapeau vert. Plus de chaleur n'aurait pas nui mais c'est bon. 14/20. Régal non prévisible avec le "foie de veau sauce échalote". En principe au resto, le foie de veau c'est la misère. Souvent trop sec car précuit, parfois décongelé et trop fin, et même de temps en temps tricheur, quand le loulou en toque refourgue du foie de génisse aux gogos. Ici le morceau est saisi, souple, épais et bien cuisiné. Ratatouille et linguines en prime: 14,5/20! Nos desserts ne pénalisent en rien la moyenne! "Crème caramel" et "mousse au chocolat". Du maison Philémon! 14,5/20 les deux mon n'veu! Un serveur pro et une serveuse qui virevolte avec le sourire, un choix de flacons avisés qui lorgne fortement sur le local et servis dans de magnifiques verres, des plats généreux, un café de qualité, pain maison, des prix d'amis. Il ne serait point étonnant qu'au vu des efforts importants dans tous les domaines, la direction soit récompensée par une augmentation soudaine de sa clientèle. Merci pour eux.

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain maison 14,5/20. Café le Bon Café 1,3€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Menu 17€ midi semaine. Carte. Ardoise de suggestions. Terrasse couverte à l'année. Accueil groupes. Ouvert 7j7 en saison. Hors saison: se renseigner. Parking aisé. Réservation préférable.

RD 99 Place de la Mairie
13103 **MAS BLANC DES ALPILLES**
Tél.04.90.49.10.80

MAUSSANE

LA FANTASIA

ΨΨΨ

Un sacré joli moment! Avec Mauricette! Comme quoi… Cadre d'inspiration marocaine évitant le piège du folklo à outrance, service de Virginie au naturel. Hopopop! J'en vois de derrière mon stylo qui disent "encore un marocain". Qu'on ne s'y trompe pas! La cuisine du Maghreb et surtout marocaine prodiguée à ses ouailles par Rachid Chikhi est d'une subtilité rare, et n'enfonce pas les portes ouvertes du genre. Je sens bien qu'arrivé à ce point d'argumentation, va pas falloir tarder à filer des preuves! Que voici! Menus à 23€: "roquette à l'huile d'Argan et pignons de pin torréfiés" et "velouté de lentilles aux épices et huile d'olive du Maroc". C'est là qu'on pige: le chef est un as du dosage! Un toucher d'abeille! Avec épices et condiments, tout peut si vite basculer dans la caricature! Bravo! 15/20! La suite confirme avec "couscous agneau" équipé en série d'un bouillon d'une grande fraicheur, de légumes qui courraient encore si c'était un lapin, d'une viande souple et confite. Semoule un peu trop humide qui n'ôte rien au plaisir, bon allez, assez parlé, ça va refroidir: 15/20. Mauricette qui pourrait se faire un collier avec tous les noms de tajines qu'elle a gobés dans sa longue existence déguste un délicieux "tajine de pintade aux abricots et gingembre frais". Un de plus dans sa collec! Viande souple, parfait équilibre du sucré-salé, 15/20 les copains! Nous optâmes de concert pour les "pâtisseries marocaines maison" copieuses et pas sur-glucosée, briouate, baklawa, et un troisième dont j'ai oublié le nom mais qui ressemble à un… gros ravioli sucré! Le thé à la menthe accompagne, comment faire autrement? 14,5/20. Vins du Maroc, classiques Guerrouane et Boulaouane et le fameux Beni m'tir, Cairanne et Gigondas. Devant tant d'à propos dans la prestation, on a joué les curieux, ce qui est notre nature. 36 ans aux dernières olives, le chef est passé par Valrugues du temps de Philippe Boucher, et apprendra aussi avec le MOF Gilles Blandin. Enfin bon, tout ça pour dire que vous avez une sacrée chance de pouvoir y aller bientôt.

Chef: Rachid Chikhi

Spécialités suivant saison: couscous royal. Tajine d'agneau aux pruneaux et amandes caramélisées. Pastilla au pigeon (sur commande). Fondant au chocolat à la fleur d'oranger du Maroc.

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Thé 3€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Pichet de 25cl du Ventoux 4€ 15/20. Menus à 23€ et 27€. Carte. Joli patio sans voiture en saison! Groupes 15 personnes. Fermeture: se renseigner. Réservation très conseillée.

58 avenue de la Vallée des Baux
13520 **MAUSSANE LES ALPILLES**
Tél.04.90.54.31.84 et www.lafantasia.net

MIMET

LA VILLA DE SIRE MARIN

NT Ψ

Exit le Bouche à Oreille! Finitos! Terminas! Ze ende!.. Holà: je sens un frisson parcourir l'assistance... Mais nooon! Je ne cause pas de votre journal préféré sur la sauce et ses côtés! Mais du restaurant éponyme de Mimet! Récemment repris et transformé en restaurant-bar-lounge. Lumière tamisée le soir et musique un peu forte. L'ambiance bar-lounge déborde un tantinet trop sur la partie restaurant, surtout en cas d'affluence. Comme ce soir. Des idées déco intéressantes comme ce foyer central à l'éthanol, des amusantes comme cet écran vidéo intégré dans le miroir des toilettes et les robinets façon fontaine avec leds de couleur. Mais on les aurait préféré plus propres, moins calcareuses. Point de vue idées non intéressantes: aucun menu le soir! Mauricette avait pourtant bien lu 4 menus sur le web! Ben non, ils sont réservés au midi. Même le menu à 38€? Oui m'sieur-dame! Même lui! Après réunion au sommet (Mimet est le village le plus haut du département) avec notre calculette, on fera donc l'impasse sur l'entrée. Pour la dame au chapeau vert, un "tournedos de thon aux légumes du soleil". Bien foutu! Belle assiette, thon grillé à l'extérieur, rosé à l'intérieur et chaud tout de même. Légumes colorés et croquants. 14/20 et 18€. Nettement moins bien de mon côté, le "risotto de gambas aux artichauts". Arrive une assiette avec un dôme de riz, avec de tout petits morceaux d'artichauts et des gambas dedans. Trois autres gambas grillées dessus pour la photo. Le risotto n'est pas crémeux, passe encore. Mais il n'a pas de goût! Insipide! C'est le trait de balsamique qui prend toute la place en bouche. Le fameux trait de balsamique! 10/20. Pour 22€, on est en droit d'attendre mieux. Les desserts sont annoncés maison et doivent l'être. La "panacotta aux fruits rouges" de Mauricette, présentée en pot de verre est classique mais s'en sort assez bien 13/20. Mais mon "moelleux au chocolat after eight" un peu moins. Je m'attendais à un fondant… qui n'y est pas! 11/20. 7€ les desserts, ça fait cher le coup de cuillère! Et à 7€ la sanpé, ça fait chère la gorgée de bulles! Les approximations ne sont pas que d'ordres culinaires: comme sur chaque table les verres se touchent et que le parquet est souple, à chaque passage le serveur nous joue "les cloches de Corneville"! Voilà qui en ajoute à la musique qui vous suit jusque dans les toilettes. Bref! Du beau, un peu de bon, beaucoup de moins bon (ceux qui on dit Dubonnet sont éliminés). Rien de rédhibitoire mais pas loin de la cata quand même.

Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité/prix 11/20. Cadre 14/20. Pain 14/20. Toilettes 12/20. Formule à 16€ et menus à 19€, 25€, 27€ et 38€ (midi seulement). Carte. Piscine. Ouvert tous les jours.

983 route de Simiane
13105 **MIMET**
Tél.04.42.22.63.36
www.siremarin.fr
GPS: Lat:43.4254349 Long:5.4670608

MIRAMAS

LA TOUPINE

ΨΨ1/2

Les nouveaux sont-ils à la hauteur? Des espérances et du panorama? Pour tout dire, j'avais les guiboles flageolantes. Alléluia! Mes angoisses de cobaye n'ont pas duré longtemps! Il y avait là une jeune femme souriante à la simplicité aimable qui était heureuse. Un peu comme si son métier lui plaisait, ce qui est probablement le cas. J'ai franchi la ligne: du stress à la béatitude! Des menus attirants, une épatante formule tarifée 15€ les midis de semaine qui ravira ceux qui aiment prendre la température d'une table avant le grand bain de la carte. Les plats? Suivant saison. Terrine de foie gras maison confiture d'oignons et gelée au Sauternes, hure de légumes d'été grillés et coulis de poivrons, crépinette de volaille farcie à l'italienne, sole juste grillée au beurre blanc et ciboulette, St-Jacques chemisées au lard à la plancha, filet de bœuf sauce Béarnaise… et les desserts! On verra tout à l'heure si vous êtes sages et que vous écoutez jusqu'au bout. Le menu à 25€ avec choix commence pour moi avec une "tarte fine de tomates au pistou". Super dans sa générosité, la preuve d'emblée que le chef ne cuisine pas avec un entonnoir sur la tête des recettes tarabiscotées. Il aime la simplicité des bonnes choses. Mesclun de qualité, tomate confite: 14,5/20! Puis "tournedos de canard rôti au parfum de lavande". La lavande, faut faire gaffe. Le cuisinier doit y aller sur la pointe des pieds pour ne pas tomber dans la sauce eau de toilette. Je me suis régalé, c'était subtil et juste. Pomme de terre farcie (purée avec ciboulette, ail et fromage) et pois gourmands qui l'étaient vraiment. 15/20. Alors ces desserts? Fondant au chocolat cœur Bounty? Bavarois aux fraises et chocolat blanc biscuit Joconde? Non! "Soufflé glacé aux noix en souvenir de Fournier"! Fameux! Sabrina Fontaine amène l'énooorme soufflé! Elle en coupe une portion sous vos yeux ébahis redevenus ceux du gamin qui chipait les confitures en faut de l'armoire! Un service sur table qui ravira les nostalgiques du genre. 14,5/20. Couple de professionnels tout juste trentenaires passés par l'Angleterre, la Suisse, le Sud-Ouest et Courchevel. Ils ont posé valises et couteaux à Miramas le Vieux, tout là-haut!

Chef: Sébastien Fontaine

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café 1,9€. Toilettes 15/20. Formule 15€ midi semaine. Menus 25€ et menu-carte 30€. Carte. Groupes 35 personnes. Terrasse panoramique. Salon anglais avec cheminée. Fermé mardi et mercredi. Parking aisé au

pied du village (70m). Réservation très conseillée.
Rue Mireille
13140 **MIRAMAS LE VIEUX**
Tél.04.90.58.21.94
GPS: Lat:43.5632277 Long:5.0241852

MOURIES

LE VIEUX FOUR
ΨΨΨΨ

Le début d'un aboutissement. Faut se rendre à l'évidence qui nous chatouille la conscience depuis un petit moment: la table des Crouvoisier enclenche la vitesse supérieure. C'est curieux comme la philosophie de ces gens n'a pas varié d'un poil d'olive depuis les débuts en 2000 dans leur petit restaurant du centre-village. On mesure la profondeur des convictions quand le regard et la morale restent les mêmes malgré l'histoire et le temps. Pour preuve, les tarifs de la maison ne se sont pas envolés! Toujours l'obsession du produit frais local, forcément de saison et le plus souvent labellisé. Carte ramassée, concentrée sur les essentiels. Mauricette se souviendra des entrées! Elle pourra dessiner de mémoire les assiettes quand elle sera vieille! Autant dire tout de suite! "Velouté de topinambours à la fleur d'oranger, mousse de faisselle" et "petit ragout d'escargot de pays à la cardamome verte, purée de topinambours". Il est question de dépouillé et de flamboyance pour ses deux recettes. Des saveurs nouvelles! Dans le mille! Que dis-je! Le dix-mille! 16/20, les deux entrées. Un peu KO par de telles fulgurances, on attendait de papilles fermes la suite. Une "gardianne de taureau mijoté au vin rouge et riz de Camargue" pour la dame au chapeau vert. Une gardianne d'apparence sage qui file doux en bouche, avec du caractère et pas molle de la corne. Succulents détails que je vous épargne, ça sera la surprise. 16/20. Sur une gardianne! Mauricette met un 16/20 sur une gardianne de taureau! Et moi un 15,5/20 sur le "jarret de porc confit aux épices douces, choucroute longuement mijotée". Bons produits ou pas, autant de virtuosité tient de la magie. Fin avec "florilège de crèmes brûlées", plus original qu'on le croit à 15,5/20. Et un petit bijou de créativité ludique qui s'avère évidente alors que c'était pas gagné sur le papier! "Crème renversée à l'endive, chocolat chaud aux épices et Chantilly au parfum de carvi". 16/20 pour finir. Précision: nous déjeunions sur deux menus à 26€ et 29€. On croit rêver, c'est un peu le cas.
Chef: Frédéric Crouvoisier
Spécialités: la carte change chaque saison
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 17/20. Pains 15,5/20. Café 2,2€ avec mignardises maison 15/20. Toilettes 17/20. Menu à 26€ et menu carte à 39€. Formule à 29€. Enfant 14€. 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. 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" A MOURIES
04.90.47.64.94

ORGON

AUBERGE AUX PETITS PAVES
ΨΨ1/2

L'audace culinaire ne fait peut-être pas partie du répertoire de la maison des Brès, mais voilà: elle s'y tient! Certes Frédéric Brès ne joue pas les savants de la cabriole gastro, encore que quelques-unes de ses recettes mériteraient d'être dans un grand livre de cuisine! Sûr qu'il n'est pas de ces chefs qui rêvent d'étoiles et de photographes! Mais quand un de ses 52 vendredis que l'an fait vous aurez gouté le fameux "aïoli" de la maison, peut-être bien que vous dormirez ici et en commanderez un autre pour le petit déjeuner! Mauricette, celle qui de part son grand âge a vu des aïolis de toutes les couleurs adoube celui-ci d'un 14,5/20! C'est vous dire! Chaque année je me laisse mener par le bout du nez par le "feuilleté de l'auberge aux escargots". Si au moins une fois le chef ratait la recette, juste un peu, je passerai à autre chose! Mais non! C'est toujours bon! Une sauce à damner! 15/20! Faut quand même que je vous dise que nous déjeunions en terrasse, sous un plafond de verdure plus grand que le chapeau vert de Mauricette! On n'avait jamais déjeuné sur la terrasse des "Petits Pavés"! L'été, c'est fort agréable. Comme elle avait un peu chaud, elle a choisi une "omelette norvégienne" en dessert. Elle n'aura pas le temps de fondre! "Très bien" qu'elle a dit comme on donne des bons points à l'école: un 14,5/20 sort de sa poche! Je reste sage avec une "assiette de fruits frais" non dénuée d'expertise, fruits découpés dans le bon sens et bien travaillés. Des détails qui ne trompent pas quand on mesure un savoir-faire! 14,5/20! En terrasse avec les moineaux qui crépitent ou dans la salle où la cheminée piaille l'hiver, Nicole Brès et sa fille Virginie sont toujours des modèles de convivialité non feinte. Bien sûr que ce n'est pas Le Louis XV à Monaco! Mais Napoléon s'est arrêté dans la maison en 1814 alors qu'il se rendait à l'Ile d'Elbe. Et vous? C'est pour quand l'exil en terre accueillante?
Chef: Frédéric Brès
Second: Serge Smaal
Spécialités: salade lardons et œuf pochés.

Camembert rôti. Moules gratinées à la provençale. Anchoïade. Marmite du pêcheur. Filet de bœuf aux morilles. Filet de taureau sauce provençale.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Menu 14,5€ et formule 12€ midi semaine. Menus 24€ et 30€. Carte. Enfant (-12 ans) 8,5€. Hôtel. Etape VRP. Parking privé. Terrasse en saison. Groupes 100 personnes. Fermeture: se renseigner.
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 DE BOUC

LA TABLE DE MAITRE PANISSE

ΨΨΨ

Maître Panisse dans son restaurant planqué tenait sous sa toque des recettes. Le cobaye par l'odeur alléché lui tint à peu-près ce langage: "ouh ben ça fait longtemps que je n'étais point viendu à votre table!". Foin de bavardage et de pitrerie: ça fait plaisir de retrouver l'adresse du chef historique de la maison, Christian Caillard. C'est marrant ces adresses qui parfois en font un peu trop dans la démonstration, mais c'est aussi ce qu'on attend dans ce genre d'endroit. Terre cuite au sol, rideaux lourds, mobilier en bois (superbe horloge blonde), double nappage et verres au garde à vous. Une recette amusante que "la mini-cocotte de boudin noir aux pommes vertes flambées au Calvados, confit d'oignons doux déglacé au vinaigre balsamique"! Pas besoin de lui demander ses papiers au plat! On sait tout sur lui! Sauf que c'est bon à boulotter, rustique à piocher et positivement ébouriffant! 15/20. Vraiment bien fagoté "le demi-magret de canard rôti aux cerneaux de noix, réduction de vin blanc au miel de garrigue, fleur de tête de moine". Je vous dis tout de suite qu'il s'agit d'un demi-magret dégraissé et bien plus dodu que la plupart des magrets de moineaux qu'on vous refile soi-disant "entier"! La sauce aux noix éveille la curiosité, fonctionne bien! Et le fromage "tête de moine" joue les trublions! 15,5/20 parce qu'à un moment faut arrêter de causer, faut agir! J'ai fait l'impasse sur le "Rocamadour à l'huile d'olive parfumé à la marjolaine et pignons de pins grillés" pour virer direct sur le "millefeuille aux deux parfums, chocolat et crème de marron" déjà vécu ici. Le chef sort l'artillerie: crème, tuile, mousse, fruits, glace marron… Un panorama plutôt kitch mais délicieux! 15/20. Dans la maison depuis un bon moment maintenant, le maître d'hôtel Guillaume Martoïa démontre avec brio que la valeur n'attend pas forcément le nombre d'années. Ainsi donc chers amis, qu'on le chante dans les chaumières: gastronomie et bons produits sont toujours possible à Port-de-Bouc. On le savait déjà mais on aime bien vérifier quand même.
Chef: Christian Caillard
Second: Christel Curabec
Spécialités: la carte change à chaque saison. Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Pain 15/20. Cadre 16/20. Café Bon café 15/20. Toilettes 15/20. Formule complète midi et soir 16,50€. Menus 29€, 39€ et 47€. Carte. Climatisation. Groupes 40 personnes. Fermé le samedi midi, le dimanche soir et lundi soir. Parking aisé devant le restaurant. Réservation Conseillée.
route de Fos (face à l'ex-musée Moralès)
13110 **PORT DE BOUC**
Tél.04.42.06.63.36
GPS: Lat:43.422053 Long:4.9779117

PORT ST LOUIS DU RHÔNE

LE BROCHETTO HOTEL LE TAMARIS

NT ΨΨ1/2

Si votre intention est de vous faire voir ou de montrer vos belles Ray-Ban au soleil d'une terrasse largement fréquentée par du vrai-faux VIP qui marche comme s'il montait les marches du festival de Cannes, changer de trottoir. Mais faites gaffe, ya le Rhône. La maison de la montalbanaise Valérie et du bourguignon Yannick Thomson n'a donc pas l'emplacement tapageur encore que vous fussiez nombreux à prendre cette route qui mène à la célèbre plage Napoléon quand il est l'heure des tongs et des crèmes bronzantes. Bref! Idée cocasse et efficace! Une vraie cuisine avec des brochettes! Mais je vous préviens! Table destinée aux personnes cherchant des plats exempts de toutes frivolités, peu enclines au grand cirque des recettes boursouflées avec rien dedans! La maison est généreuse! J'ai modestement visé une formule complète à 13€ café compris! Hein? Une petite brochette de "chèvre chaud" en entrée. Trois croûtons avec fromage fondu posé sur un lit de salade, tomate cerise. Mignonnet mais sans révolution. 13,5/20. C'est à l'arrivée de la "brochette d'agneau" qu'on commence à prendre la mesure du cuisinier. Pas peu fière des assiettes de son mari, Valérie Thomson amène une planche avec la brochette, trois côtelettes grillées percées. L'assiette: salade verte, ratatouille et petites pommes de terres avec peau. Je rappelle aux durs d'oreille et aux ronchons que je déjeune sur un menu à 13€. Sauce crème et ciboulette en prime. 14,5/20. Plutôt que de faire le marché dans les catalogues de la sous-traitance, le chef (pâtissier de formation) se triture le ciboulot. Comme avec la délicieuse "aumônière tatin". Caisse donc? Une crêpe qui renferme de la pomme confite et caramélisés. Ça se mange sans faim, la légèreté côtoie la modération du sucre, vraiment bien, et je me demande encore pourquoi je ne l'ai jamais vu ailleurs. Enfin bon. 14,5/20. L'adresse abandonnée depuis plusieurs

années renait grâce au couple Thomson. Espace et convivialité à un jeu d'olive du Rhône qui se jette! Une prestation au tarif doux dans un panorama préservé du béton qui vaut toutes les étoiles du monde!

Chef: Yannick Thomson
Spécialités: grillades, brochettes et potences. Bouillabaisse (sur réservation).
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 13/20. Café Henri Blanc 14/20. Toilettes 14,5/20. Formule 11€ et menu 13€ midi semaine. Carte. Terrasse ombragée. Piscine été 2013. Hôtel 12 chambres. Parking aisé. Bikers et motards bienvenus. Fermeture: se renseigner.

Route de la Plage Napoléon
13230 **PORT SAINT LOUIS DU RHÔNE**
Tél.04.42.86.10.49
www.lebrochetto.com
GPS: Lat:43.3797895 Long:4.8138142

ROGNAC

AUBERGE SAN CARLOS

ΨΨ1/2

La fin d'une époque mais le début d'une nouvelle ère! Exit "le Mas des Grives": voilà "l'auberge San Carlos"! La famille Virenque au complet a investi les lieux début juillet 2012! S'il y a une adresse devant laquelle vous êtes passés mille fois devant, c'est bien celle-ci! Sauf si vous êtes neauphléens, luziens ou rambolitains. Je vous laisse chercher les villes. Me voici du côté de Rognac sur cette satanée RN 113! Ha! Sûr que pour casser une croute dans le coin, ya le choix! A vos risques et périls! Voyons plutôt, esquisse sommaire du lieu! Une ancienne bergerie, l'architecture de pierres extérieure comme intérieure en témoigne. Une terrasse. On avance. Puisque la maison fait aussi bar, un comptoir avec des tables dressées comme pour dimanche avec des serviettes en tissu. Derrière, une autre pièce spacieuse et plus au calme. Et derrière, encore une grande salle. C'est un peu les poupées russes, mais dans l'autre sens! Bref! Philosophie et tarif inchangés depuis "les Grives": menu complet à 13€ avec café! Rien d'étonnant à ce que les routiers répondent à l'appel de l'assiette! Le "buffet" d'entrées est conforme. Ma préférence du jour: véritable œuf mimosa, véritables carottes râpées. Vous comprenez, les œufs prétendus mimosas et les carottes râpées en boite, j'en ai un peu marre! Le reste est bien aussi. 14,5/20! Je m'oriente vers "l'escalope de truite sauce estragon". Dommage que je connaisse déjà le cuisinier! Sinon ça serait une sacrée belle trouvaille! Cuisson du poisson extra, doré sur le côté, souple dedans. Sauce réussie, telle qu'on l'attend. Gratin de poireaux, et quelques frites pour achever les plus solides. 14,5/20. Dessert maison un peu froid, la "tarte aux pêches, coulis framboise". Je prends et mets un 13/20. Le café est bon, le pain de la maison Ribeirou fameux, le pichet est AOC. Des "détails" souvent bâclés dans cette sphère de tarification. Service qui ne chôme pas! Equipe mi-familiale, mi-employés fidèles. La maison était tombée en désuétude depuis bon nombre d'années. C'est donc la plus belle chose qui soit arrivée aux gourmands du canton depuis belle lurette! Et à vous aussi! Sauf si vous êtes neauphléens, luziens ou rambolitains!

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 Lavazza 1€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Menu 13€ midi du lundi midi au vendredi midi. Fermé le week-end (pour le moment…). Mariages, banquets, groupes etc. Salles de 100 à 200 pers. Hôtel 7 chambres. Terrasse. Park.

RN113 Quartier la Tête Noire
13140 **ROGNAC**
Tél.09.80.55.10.54 et 06.50.61.81.42
GPS: Lat:43.4891323 Long:5.2196324

LA ROQUE D'ANTHERON

LE GRAIN DE SEL

ΨΨΨ1/2

Un "grain de sel" qui trompe bien son monde! Planqué tel le mousseron sous l'humus dans un bâtiment pas terrible du tout! Une cuisine haute en couleurs qui pétille, inventive mais modérée dans l'étalage du savoir. J'étais encore avec Mauricette, l'incroyable Mauricette qui me suit partout, comme une sorte de bracelet électronique affublé d'un chapeau vert. On se laisse embarquer par la cuisine de Fabrice Ruiz sans la moindre résistance. Ahlala, quel repas! Mise en bouche avec la "tartine fraicheur de saumon mariné". Demie-gaufre tiède, saumon fumé, crème fouettée avec chèvre de la Roque sur le nez. 15/20. La dame au chapeau vert a adoré sa "crème brûlée au foie gras, caramel de mangue" puisque 15,5/20. J'aurais perso joué le 15/20. Mais le "gaspacho et sablé au persil de poulpe tiède", je le tamponne à 15,5/20! Mauricette lui aurait glissé son 15/20! Comme quoi! Elle fera passer un sale quart d'heure pendant un peu plus de cinq minutes au "thon et St-Jacques mi-cuits, vinaigrette passion, soja et combawa"! 15,5/20! Pareil pour mon "paleron de veau laqué au vin rouge" bigrement subtil, savoureux en diable… 15,5/20! Nos desserts ne transpirent pas le génie mais font un boulot sérieux, le "café gourmand" présenté sur une belle ardoise: fondant au chocolat maison, mousse café, panacotta banane, fraise à la mousse de brousse, madeleine citronnée, coin de tatin… 15/20. Des fournisseurs locaux (pain, légumes, fromage, vins), sauf pour le thon qui ne se pêche pas encore dans la Durance. La cuisine est territoire de Fabrice Ruiz, mais la salle celui d'Alexandra qui vous accueille en chair et en hôte. Tous deux passés par Bonneveine sur Marseille. Et dans le désordre par Baumanière, L'Etrier Camarguais,

Frérard (Sofitel Vieux-Port), Chez Tania à La Ciotat du temps de Pascal Bertholet… Comme "l'émotion n'a pas toujours le temps de s'habiller en phrases", je vous quitte sur la pointe des pieds en vous incitant fortement à aller vous régaler chez les Ruiz, été comme hiver.

Chef: Fabrice Ruiz
Second: Florient Dolmeta
Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Bon Café 15,5/20. Toilettes 15/20. Château Dorgonne rouge 2009 16/20. Formules de 11€ à 14,5€ midi semaine sauf jours fériés. Menu 22€ et menu-carte 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

ROUSSET

L'ENVIE

NT Ψ1/2

Sur cette place étonnamment déserte de restauration dite "traditionnelle", choix entre trois. J'ai observé. Un bar avec une serveuse au décolleté vertigineux, un autre bar avec pâte bolognaise à 9€, et un troisième qui n'est pas un bar. Et n'allez pas croire que je n'aime pas les bars. On y trouve souvent des gens qui préfèrent voir la gueule de leur voisin devant un Pernod plutôt que celle de Jean-Pierre Pernaud sur TF1. Bref! Le troisième: pizzéria conseillée par la maison de la presse voisine. L'accueil de la patronne est raide. Elle, heureusement qu'elle n'est pas matonne à Luynes. Etre en situation de réelle concurrence lui rendrait peut-être le sourire, allez savoir. Dehors, la terrasse joue les prolongations grâce à la météo du moment, clémente. Dedans c'est mignon pour une pizzéria. Le genre est habituellement bâclé question déco. Et question couleur la tendance est à l'orange! C'est p'têt pour ça que la taulière n'a pas la banane! Carte ramassée sur du simple: entrecôte à la plancha, tartare italien, magret de canard… Et une formule du jour à 13€ avec possibilité de pizza! Que je! Une "3 fromages" pas mal! Bien garnie mais coulis trop aillé. Pâte fine un peu standard, façon toute prête. Comme ce pain qu'on trouve dans les restaurants libanais dont j'ai oublié le nom… Enfin bref! 13/20 quand même! Dessert prévu dans la formule, un "café gourmand" avec une ile flottante banale, mais une bonne panacotta avec un coulis 'fruits de la passion" un peu acide et une mousse au chocolat maison. Je suis content dans la mesure où pour une fois, on ne retrouve pas les banalités coutumières de la sous-traitance. 13,5/20. Pour 13€, l'idée de repas à midi n'est pas saugrenue d'autant que la zone commerciale voisine n'est pas exempte d'incongruités d'assiettes. Ah tiens? La patronne fait des sourires sur la fin! Un concurrent vient de s'installer brusquement sur la place?

Accueil 6/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Café 14/20. Toilettes 15/20. Formule midi semaine à 13€. Carte. Terrasse.

24 place Borde
13790 **ROUSSET**
Tél.04.42.52.07.55
GPS: Lat:43.4809237 Long:5.6226236

LE ROVE

L'AUBERGE DU MEROU

ΨΨΨ1/2

Un nouveau chef est aux manettes! Enfin nouveau, pas vraiment… Jovial trentenaire à l'aise dans ses baskets, Damien Garcia est revenu à l'auberge des associés "Fabio" Arnoux et Sébastien Cros, mais que je vous raconte. Pour vous dire son contentement, Mauricette quittera sa tête de soupirail à charbon dès le légendaire "toast de l'ancre, fine farce de fruits de mer aux épices". Depuis le temps que je boulotte au "Mérou" cette recette, je crois toujours me souvenir des saveurs d'une année sur l'autre, et puis non. On enfile à deux le 15/20 vu qu'avec mon boulet au chapeau vert on était associés au péché de gourmandise. Passons au sérieux! Les plats sûrs font sortir la tradition de ses gonds! Du balèze dans l'art! Toujours cet esprit de finesse au naturel et du produit lisible! C'est flagrant: la vitesse supérieure est enclenchée! Exemples! "Médaillons de lotte rôtis, sauce citron, réduction de corail d'oursins et risotto à l'estragon" pour la dame au chapeau vert! Cuissons au cordeau, légumes de saison aux belles couleurs. Le risotto est vraiment bien, malgré l'estragon dont elle ne raffole pourtant pas! En principe! Un des mystères de la dame au chapeau vert! Elle sort son 15,5/20 de sa poche à oursins! Même sanction pour mon "croustille de filet mignon de veau "Wellington revisité", jus de viande truffé" qui devrait régaler l'amateur de l'association "viande, foie gras et truffe". Géométrie de l'assiette charmante, biseautage et couleurs. Plat vraiment copieux, c'est souvent mieux quand c'est généreux, mon neveu. Desserts également en net progrès, sophistiqués mais pas alambiqués! Même que Mauricette pose un 16/20 sur un dessert "tranche d'ananas rôtie flambé au vieux Rhum, caramel aux épices, glace panacotta". Oui, un 16/20. Moi à peine moins puisque 15,5/20 pour un fameux "cheese-cake au spéculos, marmelade goyave et mangue". Service en ordre de marche, entre piliers historiques et jeunesse impliquée. Mais pour les détails de l'exceptionnel panorama, faudra vous référer aux anciens numéros du BàO: je suis trop long à la prose!

Chefs: Damien Garcia et Sébastien Cros
La marée: turbot, loup, rougets de roche, sar,

pageot, dorade… Bouillabaisse, bourride, langoustes, homards (sur commande 24h). Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 15,5/20. Environnement 18/20. Menus à 29€ et 35€. Enfant 12€. Carte. Accueil groupes. Ouvert tous les jours sauf le dimanche soir et lundi soir hors saison. Chambres 44€ et 48€. Navette parking restaurant en été. Réservation conseillée.

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

SAINT ETIENNE DU GRES

LA MARMITE PROVENCALE
ΨΨΨ

Si vous nous lisez depuis un moment, vous savez que "la Marmite Gourmande" est un cas à part dans le monde agité de la tambouille. J'explique aux autres. Alors que la plupart de ses confrères de la restauration des Alpilles appuie sur l'accélérateur en se frottant les mains quand se pointe le touriste émerveillé par tant de beauté, Stéphane Grassi ne change pas une virgule de sa philosophie de travail. Pareil, il cuisine pareil, c'est-à-dire toujours fameusement bien. Il vous fabrique un simple menu à 26€ avec trois entrées, autant de plats, les desserts itou. Un côté "qui m'aime me suive" qui n'est pas sans déplaire à Mauricette. Sauf que la provocatrice au chapeau vert et talons-aiguilles pointure 47 s'acoquinera avec le menu à 15€. Qui est une véritable aubaine économique, déjà que celui à 26€ pète le compteur du "rapport qualité prix"! Je commence si vous voulez bien: "chausson de brandade" que j'ai pris. L'ambition n'est pas de servir une œuvre d'art, mais de faire plaisir. Le talent est dans le goût. J'ai appris à me méfier de l'anodin, surtout noté à 15/20. Vint la "dorade au vin rouge". C'est bizarre à lire hein? Saveurs sur le fil du rasoir: ça fonctionne à plein. Le genre d'exercice qui révèle une prédisposition au métier de cuisinier. Faut savoir que le chef préféré de Stéphane Grassi est un certain Joël Robuchon: la sobriété percutante! Bref! 15,5/20. Mauricette? Pour une fois que j'arrive à l'oublier, vous me la rappelez. Pas cool. Une "salade aux asperges" toute gentille pour débuter, mais des asperges dans un menu à 15€ quand même! 14,5/20. Extra la "souris d'agneau au thym et romarin" accompagnée d'une polenta dans les règles. Viande confite, jus de caractère. 15/20. Nos desserts! Un conforme "fondant au chocolat", oui, je veux dire coulant et chaud sur une crème anglaise maison. En prime, la brunoise de fraises qui met à l'aise! 15/20. Et de succulentes "iles flottantes", "les meilleures des Alpilles et ailleurs" commentera l'extravagante dame au chapeau vert! 15/20! Service complice et concerné. Seule ombre au tableau, celle des mûriers-platanes de la paisible terrasse, mais c'est pour la bonne cause en été. Pour tout dire, dans sa simplicité la maison est un véritable classique qui fait honneur à la Provence de Mistral.

Chef: Stéphane Grassi
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Bon Café avec mignardises 2€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Menus 15€ midi semaine et 26€ (change chaque mois). Aïoli 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

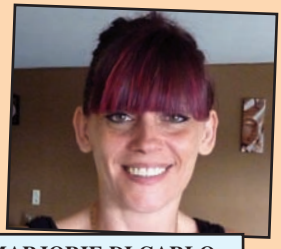
CHEZ MARCO
NT ΨΨ

De prime abord, rien de plus qu'une de ces multiples pizzerias. Sauf que la direction fait des efforts pour être originale. Décor de bric et de broc coloré façon bodega, à droite un mur complet d'affiches corrida sur 20 ans, à gauche pas de photos de taureaux mais des clichés de portraits d'autres latitudes, comme évadés du mensuel Géo. Madame et au bar, monsieur aux fourneaux. La serveuse a une pêche d'enfer mais quand même, prévient dans un grand soupir que "ya pas tout car on ferme et on part en vacances ce soir". Voilà qui a le mérite d'être clair! C'est un peu dommage, cette façon de porter sa croix devant le client qui lui, rêve d'un repas de rêve. Enfin bon. Deux fournisseurs sérieux dans la maison, affichettes sous mes mirettes: la viande de taureau bio Granier, et les vignerons du mas de Gourgonnier. Pizzeria sans doute, mais restaurant aussi! J'ai visé la formule à 17€ avec pizza au choix. Rigolo, la liste des pizzas avec des noms des footballeurs des années 80. Houuuuuu ben! Ça nous rajeunit pas! Des handballeurs, aussi. J'ai pris la pizza "JPP". Crème, lard, épaule, champignons, reblochon, emmenthal. Le plaisir n'est pas frissonnant, mais la pâte est correcte et la portion est généreuse. 13/20. Une salade verte est livrée avec, grandes feuilles fraiches. Dessert au choix! M'enfin bon. Les desserts de pizzeria… Sauf que chez Marco, le choix s'étend aux glaces telles la colonel ou banana split! Et toutes les autres! J'ai visé "l'ardéchoise". Avec quoi dedans à votre avis? Glace marron, crème de marron, chantilly… Je m'en suis mis jusque là! 14/20! Je pensais au pire en entrant: il n'est pas venu et même, au contraire! Bravo à la serveuse pour son sourire et son énergie. Et bonnes vacances hein?

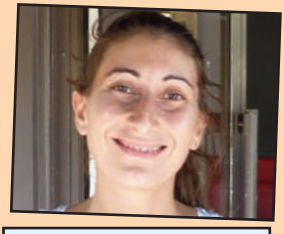
Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 14/20. Pain 14/20. Café

LAETITIA BERTI
PLAISIRS GOURMANDS
83 HYERES

VIRGINIE PADIN
LE NOELIS
83 AMPUS



MARJORIE DI CARLO
LE MOULIN
13 BERRE L'ETANG



CRYSTELLE CHOURAKI
AU BOUT DU QUAI
13 MARSEILLE

VALERIE HINTZY
L'ESTIVE
13 SALON

MANON PAGES
L'AROME
84 BONNIEUX

QUITTERIE THIBAUDON
LES FOULARDS ROUGES
13 MARSEILLE

1,7€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Menus 12,50€ le midi semaine, 20€. Carte. Terrasse.
39 avenue de la République
13310 **SAINT MARTIN DE CRAU**
Tél.04.90.47.14.13
GPS: Lat:43.6375388 Long:4.8075861

SAINT REMY DE PROVENCE

CHEZ FANNY

NT 0

Ah ouiiiiiiiiii! Fanny! La concurrente de l'émission télé Masterchef! C'est ça? Je savais qu'elle ouvrait sa boutique sur St-Rémy! C'est malin de s'être planquée de la sorte à deux pas l'agitation du strict centre-ville. Une petite place greffée sur le cours Mirabeau. Aaah Mirabeau… Sache ami lecteur que le BàO est ici par la volonté du lecteur, et qu'on l'en arrachera que par la puissance de la fourchette! Bon, un peu de sérieux! Oups. S'embête pas, Fanny. Beaucoup d'assemblage "tape à l'œil". Vu sur les tables à côté: salade de camembert rôti (15€!), travers de porc au caramel, salade exotique, tartare provençal, tomates mozza, carpaccio de bœuf… Des plats de 13€ à 18€. Reoups. J'ai vite pigé en causant avec l'adorable serveuse que la Fanny d'ici n'était pas la Fanny de la télé. N'empêche que je suis bien ici, en terrasse. J'ai choisi le "faux-filet sauce Roquefort". Grande assiette rectangulaire avec les frites habituelles de séries communes sans surprise échappées du congélo mais pas trop grasses. De la salade dure comme du palmier cuite par une vinaigrette à la saveur pourtant judicieuse. Faut pas mêler la salade trop tôt monsieur le cuisinier! Enfin bon. Et puis un morceau de viande fort généreux. Sauf que cette viande est grasse et spongieuse. Tu mors dedans, ça pisse l'eau. C'est un peu embêtant, même quand on a soif. La sauce servie à part est farineuse. Pas finie. Pour 16€, le 9/20 est de bon aloi. J'ai évité les desserts à 6€ et le café gourmand à 8,5€. Un tort? Peut-être, allez savoir. Le café est très bon. Les toilettes à l'aération souffreteuse et particulièrement poussive sont une véritable étuve! Si vous passez après un forcené de la cuvette, ça sent pas la rose! Autre détail amusant, le cuisinier en tenue adaptée est aussi un didji particulièrement concentré devant son ordinateur. Quand on entre dans un restaurant en observant la chose, difficile d'être d'un optimisme aveugle.

Accueil 13/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 14/20. Pain 14/20. Café Maison du Bon Café 1,5€ 16/20. Toilettes 12/20. Pas de menu. Ardoise. Terrasse.
34 boulevard Mirabeau
(Place Mireille Moatti)
13210 **SAINT REMY DE PROVENCE**
Tél.04.90.92.90.89
GPS: Lat:43.7899499 Long:4.8335177

SUR INTERNET
VOUS SAUREZ TOUT SUR MAURICETTE

SALON DE PROVENCE

L'ESTIVE

NT ΨΨ1/2

Chez ces gens-là môssieur, il se passe de grandes choses. Ils ont tordu le cou à un vieux réflexe de restaurateur qui consiste à pratiquer sans vergogne ni discernement un coefficient multiplicateur déraisonnable sur l'intégralité de la proposition. De plus: serviettes en tissu, salle bien mise dans ses attributs de charmant bistrot coloré contemporain qui sent bon le passé, service de Valérie Hintzy tout sourire… même si son cuisinier de mari vous amène parfois en personne les assiettes! C'est vous dire! Bref! Mauricette a cru subir une attaque personnelle. On lui a proposé de s'asseoir à côté de la balance Berkel en fonte émaillée blanche directement sortie d'une épicerie des années 50. Rapport à son âge et son poids. Elle retrouve une sorte de bonne humeur dès l'arrivée de son "millefeuille de tomates, chèvre frais, aubergine et sa confiture d'olive". Ça fleure le Provence à plein nez jusque dans les détails! 15/20! Perso j'ai visé l'"assortiments de tourtons et ravioles et sa salade" du menu à 21,5€. Et gaffe: faits maison! Miel de pays et confiture de myrtille si vous êtes des amis. Mais nooon! Pour tout le monde! 14,5/20. Suite de ma virée montagnarde avec "les fameuses oreilles d'ânes" du Valgaudemar et du Champsaur! Par Toutatis! Gratiné le plat! Sorte de lasagnes aux épinards et béchamel. 15/20! La dame au chapeau vert vise l'"andouillette sauce moutarde"! Sans frites d'office! Ah la bonne heure! Patate à l'eau du jour, légumes frais émincés à la mandoline et bigrement bien cuisinés! 14,5/20. Desserts mieux que bien avec "délice aux fruits rouges". Corolle biscuitée avec mousse aux fruits de la passion et des fruits… rouges! 14,5/20. Un pâtissier dans la maison! Etonnante "forêt noire"! Pas un étouffe-chrétien fagoté par un faux boulanger analphabète de la recette! Extra! 15/20! Cuisine entre tradition provençale et recettes montagnardes, quand le Génépi rejoint le marc du Garlaban. Il y a de la joie et des valeurs dans cette maison! Qu'on le dise à tous les coins de rues et qu'on s'y rue sans retenue!

Chef: Frédéric Hintzy
Second: Benoit Quetier
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 16/20. Café 1,5€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Menus 14,80€ et 18,20€ midi semaine, 21,5€, 25€, 29€ et 39€. Enfant 10€ comme les grands! Carte. Groupes (privatisation possible). Terrasse. Fermé dimanche et lundi. Parking 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

ABONNEMENT PAGE 98

LE SALON DES GOURMETS

NT ΨΨΨ1/2

Il ne faut pas s'arrêter à la façade qui abrita une des nombreuses pizzerias de la ville. Face au buste du poète et félibre Antoine Blaise Crousillat, devant la Porte de l'Horloge. Héhé! Judicieux emplacement pour une cuisine qui remet les pendules à l'heure! J'ai passé un beau moment de table, délicieusement volontaire dans son ambition gastronomique affichée. Nappages tissu, verres haut de gamme, plateau de fromage en ligne de mire, cave à ciel ouvert pour voir et boire, "au verre". Si les suggestions du jour sont très abordables (gros succès), les tarifs de la carte donnent plus à réfléchir. Sauf que les produits parlent: langoustine royale juste rôtie mousseline de courge Butternut et réduction d'orange au romarin, charcuterie de la maison Jabuguena, blanc de bar de ligne et risotto aux tellines de Camargue sauce aux favouilles comme une américaine, filet de taureau AOC Camargue juste rôti, poêlée de girolles, cocotte de rattes du Touquet, jus d'une daube… Enfin bon. Je vais pas vous raconter ma vie! Celle du chef est infiniment plus intéressante! Je vous en cause à la fin! Trio de mises en bouche: petites quenelles panées, blini au saumon, guacamole maison. Un 15/20. Arrivent "les noix de St-Jacques rôties, mousseline de panais, pancetta séchée, sucs de vinaigre de cidre". Un récital de saveurs dessinées sans faiblesse, un sacré boulot de cuisinier. 15,5/20. Du coup, j'ai essayé le "millefeuilles de framboises monté au moment, soupe glacée et madeleine citron". Dessert emblématique qui écoute le passé, souvent révélateur de la maitrise pâtissière. Une réussite! Saveurs fruitées-acides qui tranchent le sucré, croustillant pour mieux le manger mon enfant. 15,5/20! Le café est loin d'être anecdotique, je vous laisse le découvrir. Bon mais alors, c'est qui? Le cuisinier s'appelle Julien Dalmau! 28 ans aux derniers œufs de moineaux! Hébé: en v'là un qui n'a pas perdu de temps devant sa plaistaichionne! Corse et Courchevel (73), Azoulay (le Saule Pleureur, 84) et Beaumanière (13). Et surtout, la Cabro d'Or (13) avec l'excellent Michel Hulin. Affaire de famille! Jeune chef secondé par sa maman Corinne Dalmau. La salle est tenue par sa tante, Sandrine Carbone. Table prometteuse. Très bonne nouvelle pour la ville. Et vous.

Chef: Julien Dalmau

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pains (3) 16/20. Café 1,9€ 15,5/20. Toilettes 16/20. Suggestions. Menus 31€, 45€ et 58€. Carte. Groupes 35. Climatisation. Fermé mercredi soir, tout le jeudi et samedi matin. Parkings du Théâtre et Lempéri.

16 cours Carnot
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.88.43.79.29
GPS: Lat:43.6413744 Long:5.0967094

POUR NOËL, ABONNEZ UN AMI

LE PETIT VERRE D'UN

ΨΨΨ

Et puis un beau matin, Aurélia Navarro et Mathieu Noiret ont cassé la tirelire de leurs 20 ans qui venaient de naitre, allez hop, ça sera lui, un mignon petit resto d'ailleurs bien connu de nos services. Notre couple de diplômés de la fameuse école marseillaise de Bonneveine (2006 et 2008) notamment passé par du palace et des très belles adresses helvètes fait à nous autres gourmands invétérés, un sacré cadeau! Faut le dire! Il n'est pourtant jamais simple de prendre une suite, de rentrer dans des pantoufles. La cuisine est recherchée mais ne s'emmêle pas la vinaigrette et la sauce dans une sophistication frimeuse. Les recettes sont délicieuses et pas communes, les portions belles. La carte variant inlassablement suivant le marché, vous louperez sans doute la "tatin d'endives au Roquefort". Assiettes prometteuse à l'œil, et savoureuse à la papille! J'ai poussé un soupir de plaisir qui fit pouffer mes deux voisines! Chuis comme ça: quand je me lâche, je me lâche! 15/20! Parfait "magret de canard rôti, compotée de pêches à la menthe". Viande de très belle qualité (ferme de Lou Pountoun), cuite rosée et posée sur le lit de compote parfumé. Gratin dauphinois (un vrai!) et carottes cuisinées. Un second 15/20. Hihihi! Je vous dirai le prix du menu à la fin! Hihihi! Plateau de fromages compris dedans! Hihihi! Et pas de la vache qui rit! "Fin heureuse avec le café gourmand". Echantillonnage rigoureux d'une carte des desserts maison, pas un condensé indigent du catalogue Métro! Chapeau le cuisinier! Dont j'apprendrais peu après que l'option "pâtisserie" fut de son cursus! Un crumble croustillant, une crème brûlée pistachée craquante, un biscuit au chocolat noir de caractère. 15/20 pour finir. Ce menu vécu par nos services d'investigation et savouré par les mêmes est facturé au client 22,50€! Ne téléphonez pas à l'imprimeur, pas de faute de frappe. Et le midi, les voisins et les autres boulottent avec ravissement le menu à 12,50€! Qu'on se le dise! C'est à Salon et Nostradamus de l'avait pas prévu!

Chef: Mathieu Noiret

Spécialités: feuilleté de St Marcelin au lard fumé, pignons et miel. Orecchiette au gorgonzola et poires caramélisées. Queues d'écrevisses au porto.

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes étage 16/20. Menus à 12,5€ et formule à 11€ midi sauf dimanche et jours fériés. Menu à 22,5€ et menu-carte à 30€. Enfant 8,5€. Groupes 23 personnes. Climatisation. Parking "Portail Coucou". Fermé mercredi et dimanche. Réservation très conseillée.

17 rue de Verdun
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.90.53.83.62
GPS: Lat:43.6413197 Long:5.098923

L'ANNEXE

NT Ψ1/2

Vous savez, c'est pas plus compliqué que ça de satisfaire le client. Un accueil tout sourire de la patronne, des tables suffisamment espacées pour ne pas se manger sur les pieds, une salle claire et propre sur elle. Et voici l'exemple même d'une cuisine qui ne cherche pas midi à quatorze heures mais sustente sans prétention sa clientèle entre midi et quatorze heures. Elle reste simple et malgré quelques défauts sans grandes conséquences, elle fait le bonheur des bureaux alentours. Formules de 16€ à 21,50€. La première pour bibi avec "tarte à la tomate et chèvre, frites et salade". C'était ça ou lasagnes à la napolitaine. Grande assiette blanche et rectangulaire avec une bonne portion de tarte pour montagnard. Enfin: montagnard de moyenne montagne quand même. Un réchauffage un peu violent, mais avec les frites allumettes pas grasses, c'est suffisant. La salade verte bénéficie d'une vinaigrette maison bien agréable. Mais les feuilles sont un peu fatiguées. 14/20. Je choisis le "tiramisu". Mouai. Un peu spongieux, pas réglo à 100%. 12/20. Félicitations pour le choix de vin au verre. Permettra à vil coût de tâter le terrain pour une bouteille la prochaine fois. Et c'est toujours mieux qu'un pichet vinaigreux de série Z. Ah tiens? J'apprends par le prospectus que la boutique fait partie du complexe sportif voisin! Un complexe sans complexe qui pourrait inspirer nombres de restaurateurs qui font la tronche quand vous entrez chez eux! Et qui "ne font pas de vin au verre pour pas gaspiller"! Bref! Pas si mal pour se qu'on en attend. Vous me suivez ou pas?

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Maison du Bon Café 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Formules de 16€ à 21,50€. Carte. Ouvert du lundi au vendredi midi et fin de semaine le soir. Terrasse. Piscine. Parc. Parking aisé.

RN113
Quartier La Garenne
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.42.55.35.68
GPS: Lat:43.6051941 Long:5.0978346

SAUSSET LES PINS

L'OCEAN

NT ΨΨ

Port de Sausset, fin septembre. Ça se calme point de vue touristes. Ah ben tiens lui? Jamais fait! Quand j'ai lu la quantité de plats que proposait la boutique, j'ai failli tourner de l'œil! Rien que dans le menu, 11 entrées et 5 plats sans compter les 12 sortes de moules. Et encore, j'ai vu pire. Sauf que mes cocos, ce que j'ai pris ne fut pas si mal. Dans ce cas de virée en terre hostile au plaisir d'assiette, la prise de risque doit être au minimum. Eviter absolument coquillages, lasagnes et tomates farcies… J'ai donc pris la formule du jour avec une "salade d'entrée", un bol avec du maïs et un peu de tomates posés sur de la salade verte fraiche (feuilles de chêne). 12/20. Le plat du jour est "pavé de dorade sauce au vin blanc, risotto crémeux". L'ensemble a de la tenue, un pavé de dorade sébaste pour une fois non massacrée à la cuisson par du cuisinier non scrupuleux! Alors bien sûr, on trouve les limites du congelé mais c'est adroit avec la sauce crémeuse presque trop discrète. Riz Arborio pour le risotto, bravo. 14,5/20. Faut que je vous dise quand même que je déjeune sur une formule à 11,95€ avec la salade de tout à l'heure et une boisson qui pour moi sera un café. Joli rapport qualité prix non? Histoire de faire le tour de la question, un dessert. Une "tarte aux pommes" pas maison mais de qualité mieux que correcte avec une boule de glace vanille, de la Chantilly et un peu trop de topping caramel! 13/20! Pain un peu sec coupé trop tôt avant le service. Patron aimable avec tout le monde et surtout les habitués car il y a des habitués. C'est moins facile d'avoir des habitués que de plomber le client. Le patron se cramponne à ce choix stratégique et s'y tient depuis près de 14 ans! Si j'ai bien compris!

Accueil 12/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 13,5/20. Cadre 12/20. Pain 12/20. Café 14,5/20. Toilettes pas vues. Formules à 11,95€ le midi et 16,95€. Menu à 19,95€. Carte. Terrasse.

Quai du Port
13960 **SAUSSET LES PINS**
Tél.04.42.44.78.47
GPS: Lat:43.331033 Long:5.108436

SENAS

LE BON TEMPS

ΨΨ1/2

Ah! Cette satanée Nationale 7, la route du soleil prise en otage entre Alpilles et Luberon. Sauf que… Changement de propriétaire récent! J'entre en me disant que je vais casser une croûte dans un restaurant dont je n'aurais plus aucun souvenir après mon départ, une fois la seconde enclenchée, bye bye, tchao, auf wiedersehen. Déjà au fond, la porte des cuisines est ouverte! Le chef n'a rien à cacher! Car il y a un chef! Un vrai! En ce moment: terrine de pâté maison, tourte de poisson au pistou, planchas de viande, gigot de lotte, de la sole, pieds paquets, souris d'agneau thym et romarin, grenadin de veau à la poire, filet de bœuf au 5 poivres flambé Cognac et j'en passe. Ah ben si j'm'attendais! C'est sur le menu du midi que je me fais une idée. 13,50€. Entrée "buffet froid à volonté". Une huitaine de propositions, salade de pommes de terre au saumon, chou rouge, riz aux fruits de mer, charcuterie, salade haricots verts et maïs… Et une vinaigrette maison, pointe d'estragon. 14,5/20! Choix de plats avec "pavé de cabillaud" pour moi. Morceau costaud cuit impec', haricots verts au beurre et à part,

PAN SUR LE CANARD!

Ah! Qu'on l'aime ce *"Canard Enchainé"*! Ce qui n'exclut pas la vigilance ni le contrôle! C'est que nous avons été surpris de lire dans la fameuse rubrique "*Conflit de Canard*" du 7 octobre 2012 la présentation avantageuse du site internet www.restaurantsquifontamanger.fr présenté comme le zorro du consommateur en proie au grand méchant loup de la tambouille toute faite de l'industrie agro-alimentaire gnagnagna. Extrait: "*des gourmets en colère viennent ainsi de lancer "restaurantquifontamanger.fr" (sic). Il s'agit ni plus ni moins de constituer un annuaire des restaus où de vrais cuistots s'activent derrière les fourneaux*".

Que ce site oueb fasse son bizness avec méticulosité est une chose. On pige vite que son fondateur Alain Tortosa est rompu à l'exercice de la com': une palanquée de "*journalistes*" de l'hexagone a reçu un dossier de presse sur ce site bien dans l'air du temps. Séduits par la rhétorique qui sauverait la veuve et l'orphelin ainsi que le *"frais"* et le *"maison"*, les reporters de l'impossible à l'affut de tout ce qui cause des *"restaurateurs qui sont des voleurs"* mais qui ne voient pas plus loin que le bout de leur stylo y sont donc allés de leur article. Sauf qu'on pensait le Canard plus attentif à vérifier ses sources d'informations.

Evidemment que ce site est une bonne idée! Il fonctionnerait parfaitement et aurait son utilité dans un monde peuplé de bisounours qui chanteraient du Chantal Goya en se tenant par la main! Sauf que n'importe quel tambouilleur peut inscrire sa boutique sur le site! L'honnête comme le margoulin! Suffit de *"signer"* une charte gnangnan, une déclaration d'intention! Dites "*je le jure*"! Bon: maintenant que c'est fait, je te vends mon autocollant pour mettre sur la vitrine de ta boutique! M'enfin: mille fois ça a été fait! Ya déjà une palanquée de labels autoproclamés sur le marché! A chaque fois la même histoire: un agité cherche un modèle économique pour faire monter la sauce avec l'espoir d'en vivre. Normal! La méthode la plus prisée depuis que nous sommes entrés dans l'ère de l'informatique est celle qui consiste à rester planqué derrière un ordinateur et à avoir une bonne idée, ou une fausse bonne idée pour gagner de l'argent facile avec les restos! Sans se déplacer si possible! On peut d'ailleurs chaudement féliciter Alain Tortosa pour la facilité avec laquelle il cumule plusieurs activités commerciales: vente de logiciels et d'utilitaires, vente d'étiquettes, audit et conseil… et surtout, il possède une société d'éditions qui commercialise ses propres ouvrages de thérapeute ayant trait aux "*troubles borderline*". La cuisine et l'alimentation ne sont certes pas un domaine réservé aux spécialistes, puisque c'est une question de santé publique. Ceci dit, que dirait-on si un coiffeur se permettait de faire des consultations médicales par téléphone?

Enfin bon. Alain Tortosa fait son boulot. Faut bien gagner sa croûte. Mais qu'un journal comme le Canard Enchainé plonge tête baissée dans le marigot des sites Internet liés à la tambouille sans vérifier les méthodes de travail cachées derrière: ça me déplume le moral!

Olivier Gros

frites maison dans un bol. Comme ça. Pour faire plaisir. 14,5/20. Toutes la panoplie des desserts est à disposition. La "tarte tatin" arrive, un peu austère sans glace ni crème fraiche. Sauf qu'elle est extra, se suffit à elle-même. Pas besoin de cache-misère ni de trompe l'œil! 15/20! 13,5€ le menu… café compris! Encore un cuisinier sérieux qui ne fera pas fortune! Le chef aime les essentiels et pas les airs de violons, ni les charmeurs de serpents. Un spécimen "droit au but", sans simagrées et qui en a sous la pédale! Une encyclopédie de cuisine ambulante! Déclaré "Maitre Cuisinier de France" en 2001. Sauf que les médailles et la reconnaissance de ses pairs ne semblent toutefois pas l'intéresser. Seul le client compte. Le reste avec ses bons points et ses caresses dans le dos… Chef à domicile et traiteur de renom du côté de Nice, restaurateur à Montpellier, parisien un temps et même antillais. Et puis côté salle, la compagne Véronique n'est que gentillesse et douceur. Vous auriez pu passer devant sans vous doutez. Ça aurait vraiment été dommage mais heureusement: le BàO est là! Héhé!

Chef: Pierre Camliti

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café Bon Café 1,4€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formules 10€ et 12€, menu 13,5€ midi semaine. Menu 19€. WE menus entre 18,5€ et 30€. Carte. Enfant 7€. Groupes 60. Hôtel 4 chambres. Climatisation. Terrasse. Parking. Fermeture se renseigner.

RN7 lieu-dit Crillon
13560 **SENAS**
Tél.04.90.73.24.47
www.hoteltraiteursenas.fr
GPS: Lat:43.740445 Long:5.1123118

TRAITEUR "PRESTIGE"
à domicile et sur place.
Renseignements 04.90.73.24.47
www.hoteltraiteursenas.fr

GRATUIT ET SANS PUB
APPLICATION BAO
POUR I PHONE

TARASCON

MOMENT EMOTION OSMOSE (MEO)

ΨΨΨΨ

Sobriquet un poil glaçant dans sa résonance technoscience, mais je vous assure que l'endroit est particulièrement chaleureux et gorgé d'humanité souriante. Récent repreneur de la charmante maison? Un couple de jeunes trentenaires passé par le beaujolais au "Château de Bagnols" (69) avec Philippe Labbé. Qui emmènera le duo dans sa valise au "Château de la Chèvre d'Or" vers Nice (06). Puis c'est l'aventure "Michel Bras" à Laguiole dans l'Aubrac (12). Qui dans la foulée leur confiera 3 années son adresse japonaise posée sur le lac de Toya, au sud de l'ile d'Hokkaïdo. Retour dans le sud de la France, en Provence, à Tarascon, terminus, tout le monde descend, et tout le monde se régale. Bon. Je fais court car j'ai déjà beaucoup parlé. La cuisine se distingue par sa délicate précision. Pointillisme ciselé et joueur. L'exercice ne servirait pas à grand-chose (sinon pour la photo) si le produit n'était pas remarquable, les légumes en particulier. Avec Mauricette, celle qui tutoie les étoiles et qui vouvoie les assiettes, menus 27€ et 35€. Vu le niveau, c'est cadeau. "La poêlée d'artichauts de Provence, et le petit pois, carottes fanes & huile d'olive" comme "le foie gras de canard poêlé, cerise au vinaigre, jeune oignon nouveau". Classique à l'œil pour le premier, décliné en longueur pour le second. Deux 16/20, boing. Confirmation avec "la pièce de galinette étuvée, tomate steak & noire de Crimée…" à 16/20. "Longe de porc du Mont Ventoux, jeunes navets au pamplemousse, pointe de réglisse". Délicieux, la dame au chapeau vert voulait une seconde tranche de viande. Sûr que ce ne sont pas des plâtrées de routiers bulgares, mais c'est si bon… 15,5/20. Le chariot de fromages est du menu à 35€. Desserts: "les cerises poêlées, mousse amande amère, biscuit framboise et glace cardamome verte" et "la rhubarbe et la fraise, parfumés de Darjeeling, sablé breton pistache". Ça se vit mieux que ça ne se raconte m'enfin bon. 16/20! Service limpide dans sa simplicité professionnelle, sommelier extra qui échange. Une adresse récoltée de frais à noter sur votre calepin sous peine… de passer à côté! Ça serait vraiment bête. Enfin moi je dis ça pour vous, parce que moi, c'est fait. Depuis peu, mais fait. Et pour tout dire, il me tarde.

Chef: J.Thyriot Pâtissière: E.Delouye

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain 16/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Menus 27€, 35€, 45€ et 65€. Carte. Groupe 25. Patio en saison. Bar à vins. Salon de thé. Exposition permanente d'artistes locaux. Parking gratuit face au restaurant. Fermé lundi et mardi.

1 place du Colonel Berrurier
13150 **TARASCON**
Tél.04.90.91.47.74
www.meo-tarascon.fr

VELAUX

LA FLAMBEE DU VILLAGE

ΨΨ1/2

L'archétype du restaurant de village pas flambeur. Un comble pour un établissement qui pratique l'art de la cuisson à la cheminée! Faut le voir Denis Boidron à jouer de son pic-feu comme d'une baguette magique! Spécialité de la maison: la viande! Les viandes! Le panorama est en vitrine: côte de bœuf pour deux, entrecôtes petit et grand modèle, rumsteck, magrets de canard, côtelettes d'agneau, travers de porc, andouillettes… et Mauricette. Pas en vitrine mais à table avec moi. Passé par l'Ecole de Bonneveine et quelques jolies maisons aixoises, le chef pourrait tâter du sophistiqué, mais la carte a définitivement renoncé au cabotinage culinaire. Des plats sans prétention mais parfaitement réalisés… et amenés "sourire compris" par Besma Boidron! Aussi contente que lors de la victoire de Firmin Lambot en 1922 dans le Tour de France, la dame au chapeau vert s'est lancée sur un Saint-Emilion produit dans la famille du patron! Et quand elle a vu arriver son "onglet sauce aux cèpes", elle a respiré un grand coup comme si elle allait danser un slow avec Georges Clooney. Gratin de légumes et frites fraiches qui vont bien. 15/20. Un coup de cochon du chef: "trois pieds de cochons panés grillés"! Faut pas aller trop vite en besogne dans le boulottage cause les osselets, mais du plaisir à chaque bouchée, en toute simplicité: 14,5/20. Ouvrez vos oreilles, vos yeux et la bouche: le chef est un adroit du sucré. Les desserts sont fabriqués en cuisine, la sienne, pas celle de Picard surgelé ou Brake. Le "café gourmand" intègre ce jour une succulente mousse au chocolat, une mignonne île flottante, et une tarte au citron qu'on croirait le chef pâtissier né à Menton! 14,5/20! Pas branchouille ni snob, fréquentable et confortable en toutes saisons, c'est la douce maison des Boidron. Les vieilles pierres et le décorum façon relais de chasse en ajoute à la douceur du moment dans cette désormais institution locale.

Chef: Denis Boidron
Second: Richard Bourelly
Spécialités: viandes cuites au feu de bois, lire le texte. Camembert fondu. Escalope de veau gratinée. Tête de veau ravigote. Cuisses de grenouilles ail et persil. Pieds paquets. Tartare poêlé. 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. St-Emilion 93 Corbin Michotte 37,5cl 35€ 15/20. Formule 15,20€ et menu 18,20€ midi sauf samedi, dimanche et jours fériés. Enfant 9,5€. Groupes 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

VENELLES

AU CŒUR DU SUSHI

NT ΨΨ

Petite boutique récente équipée d'un monsieur fort aimable qui cuisine derrière le comptoir. Pas un japonais, encore moins un vietnamien transformé, ni un chinois déguisé. Pas fréquent d'observer un sexagénaire s'adonner avec joie à l'art du sushi. Alors bravo. Changer de rails à la suite d'une carrière dans le "tradi" n'est pas aisé. Bref! Menu du midi à 15€ pas bête avec ses 5 "nigiri" initialement prévus au saumon. Finalement livré avec crevette et un autre à l'anguille fumée. Le riz est extra, du jour (indispensable) et de belle tenue. Le gingembre rose est amené dans un bol, le wasabi aussi. C'est très rigolo cette façon rustique de les servir. Un peu comme si la générosité du patron (vraisemblablement d'origine du sud-ouest) transpirait dans cette cuisine habituellement sobre et contenue. L'épaisseur du saumon est un peu fine, 14/20. Suite avec des "gyosa" dans leur bouillon. Genre de ravioli. Poulet et légumes. On sent bien le poireau, j'aime bien. C'est avec le riz servi à part que je me régale. Augmenté d'huile de sésame, l'équilibre est parfait entre sucré et salé, sans aucun télescopage. 14/20. Les deux "nigiri" sucré de fin de repas sont extra, crème de spéculoos et mangue à maturité. Invention du chef, on devrait d'ici peu la retrouver dans les sushi-bar qui font les poches des autres. 14,5/20. Deux points négatifs: l'arrière-boutique sert de cuisine annexe, sans hotte. Du coup, quand son heure est venue cuit le canard! Je vous conseille de prendre la poudre d'escampette avant que l'odeur n'imprègne votre chemise, mais si vous avez un pull, c'est pareil. Dans cette même arrière-boutique, le thon congelé est coupé à la disqueuse. Ça faisait un bruit comme chez le dentiste et moi c'est comme si j'étais dans la salle d'attente. Et puis le taulier précipite un peu le moment de l'addition, comme si j'étais pressé. Le rapport au temps et l'évitement du stress est fondamental dans un restaurant, surtout japonais. Le thé en pastille Lavazza est franchement inconvenant. A vous de voir.

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 13/20. Thé Lavazza 2€ 6/20. Toilettes 12/20. Menu à 15€ midi semaine. Carte. Sur place et à emporter.

1 rue du Grand Logis
13770 **VENELLES**
Tél.04.42.54.20.96
www.au-coeur-du-sushi.com
GPS: Lat:43.5996314 Long:5.4851872

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

HAUTE GARONNE

AVIGNONET LAURAGAIS

LA DINEE

NT 000

Pfouuuuu "La Dinée"! La curée oui! Boutique d'autoroute pourtant séduisante, le soir. Ah bah oui. On s'est fait avoir nous aussi. Ya pas de raison. Situé sur l'aire de Port Lauragais à une vingtaine de minutes de Toulouse et de Carcassonne. A l'intérieur l'ambiance n'est pas folichonne, morose. Une salle principale avec trois tables éparpillées. Mauricette qui rêvait d'un cassoulet vite-fait bien-fait commence à douter. On s'est regardé dans nos yeux jaunes fatigués de tant d'abus. Puis on s'est dit que malgré la somme d'ingrédients pour devenir dépressifs, on resterait: il est tard. La "salade de chèvre chaud au miel" est tarifée 12,95€. Sa médiocrité est criante. Une montagne de salade, vous comprenez, la salade, c'est pas cher. Surtout celle-là. En avançant au coupe-coupe dans la forêt, on trouve quatre toasts de chèvre de sous-catégorie. 7/20. Dans le même temps, Mauricette s'est coltinée un "cassoulet" facturé 17,35€. Servi en 5 minutes chrono! Mauricette s'est levée de sa chaise et bras en croix a commencé à entonner "il est venuuuu le temps des catastroooophes!". Bref! L'arrogance du volume justifie le prix: pas meilleur que de la boiboite, magistralement sans intérêt. 5/20. Même sentiment de vide avec le "confit de canard". Archi-sec et vendu sans vergogne 15,15€. 5/20. Le café ne sera pas facturé, j'en ignore la raison. J'aurais préféré le payer et ne pas avaler le reste d'une dosette ayant servie avant. Imbuvable. Une addition globale de 63,85€ avec un Corbières et une Badoit. Le "critique gastronomique" du guide ASF Jean Ferniot s'émeut sur le site de la boutique de tant de talent: "L'accueil ici, est toujours chaleureux et le décor extérieur est magnifique: Port-Lauragais est l'une des grandes réussites du réseau autoroutier français. Le Cassoulet reste égal à lui-même: de première qualité!". De qui se moque-t'on? Du client coincé sur l'autoroute? Laissez-nous sortiiiir!

Chef: allez savoir!

Accueil 13/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 4/20. Cadre 9/20. Pain 12/20. Café offert 1/20. Toilettes 9/20. Menus 13,50€. Formules 16,60€, 16,80€, 19€ et 20,40€. Enfant 7,15€. Parking. Groupes.

Aire Port Lauragais
31290 **AVIGNONET LAURAGAIS**
Tél.05.61.27.14.50
www.ladinee.com
GPS: Lat:43.3533625 Long:1.8062478

PYRENEES ATLANTIQUES

PAU

LE JEU DE PAUME
HOTEL PARC BEAUMONT

NT ΨΨ

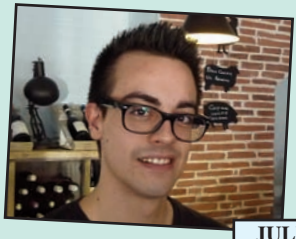
Ce restaurant "gastronomique" fait partie intégrante de l'hôtel parc Beaumont sanctifié de quatre étoiles. Au centre-ville et ouvert aux séminaires. Un établissement récent puisque construit voilà huit ans. A l'image des hôtels "de luxe" d'aujourd'hui, un peu froid dans son architecture mais construits avec des matériaux "durables" et cernés par une verdure domptée. Ce qui ne l'exonère pas de cette froideur qui vous colle aux mirettes. Le plus drôle sera le contraste de cet environnement plus passe-partout qu'il ne se suppose sans doute, avec le service à l'ancienne du maître d'hôtel. Un quinquagénaire vraiment extra, affable et élégant dans ses airs british. Un vrai bonheur! Le menu du marché nous laisse la possibilité de deux plats à 30€ ou trois plats à 40€. On n'est pas là pour rigoler, Amédée. Du gastro dans un 4 étoiles? Humhum… Les entrées ne nous mettent pas vraiment en confiance malgré le soin apporté aux assiettes. Mauricette bloque sur sa "daurade fumée au foin sur un toast melba persillé, tombée de choux et espuma vin blanc". Et moi je m'interroge sur le "filet d'agneau cuit minute, saveur carottes d'antan aux trois couleurs sur son crémeux au gingembre". Question prose, c'est du Proust, mais question cuisine c'est du Bernard Henri Lévy. Vous me suivez? Les associations sont alambiquées, les épices recouvrent tout… le résultat sans la tonicité nécessaire pour que passe le message. On compostera nos entrées de 11/20. Par contre le "presa ibérique à la pistache et noisette, semoule de choux fleur à l'huile de noix et pleurotes Erengy" nous mettent une sacrée claque! Que c'est bon! Un pur régal! Avec deux énormes cèpes dans l'assiette! Un des champignons fétiches de la fétichiste dame au chapeau vert! 16/20 qu'elle a dit! On baisse d'un ou deux niveaux avec le dessert "croustillant de chocolat, mousse poire et caramel et son milk-shake poire Williams" qui fait son boulot sans frime, bien réalisé à 14,5/20. Concluons en boutade! Bravo à celui qui a fait le plat (presa ibérique) et au maitre d'hôtel (esprit britannique).

Chef: José Aniceto

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Formules et menus à 30€, 40€, 45€, 58€ et 80€. Carte. Terrasse. Parking Hôtel.

1 avenue Edouard VII
64000 **PAU**
Tél.05.59.11.84.00
www.hotel-parc-beaumont.com
GPS: Lat:43.2974268 Long:0.3586087

BENOIT QUETIER
L'ESTIVE
13 SALON



JULIEN LEYDIER
AU PIED D'POULE
83 HYERES

BARBARA SOUNY
LA MAISON DE CELOU
84 GADAGNE

MESROB JOULFIAN
ROSE DE MARMARA
13 MARSEILLE

MEILLEURS APPRENTIS

MAEVA MALTESE
L'ABRI-COTIER
83 FREJUS

NICOLAS AYALA
L'ABRI-COTIER
83 FREJUS

OPHELIE GRAS
AUBERGE DES PENITENTS
04 LES MEES

ELOISE PARCOU
PLAISIRS GOURMANDS
83 HYERES

SANDRA LOMBARD
ROSE DE MARMARA
13 MARSEILLE

PARIS

PARIS

BATEAUX PARISIENS
NT ΨΨΨ

On nous avait dit tant de choses et son contraire sur "les bateaux-mouches". Finalement, je contacterai deux relations parisiennes qui font chacun un sérieux boulot dans le domaine de la sauce: Guillaume le Roux (http://dj716.blogspot.fr/) et Alain Neyman (http://www.lesrestos.com/). Les deux m'ont dit "vas-y, tu ne seras pas déçu!". Avec Mauricette, nous y sommes allés en serrant un peu les fesses: propriété du groupe Sodexho. Aïïïe… Sauf que le moment fut extra! Personnel élégant et preste, petits jeunes comme plus anciens. Sièges molletonnés, moquettes et nappes, serviettes en tissus. Je vous raconte le repas puis après, des tarifs, d'accord? "Fin velouté d'asperges vertes, burrata poivrée". Assiette creuse splendidement sobre, mozzarella crémeuse et velouté plaisant, quelques croutons. 15/20. Idem pour "légumes en macédoine, crevettes marinées". Légumes croquants. Touche provençale bien vue: ciboulette, et fenouil finement débité à la mandoline. 15/20. "Dos de cabillaud, velouté tomaté, poêlée de légumes de saison". Admirable petite (trop) portion de poisson cuite impec'! 15/20. "Poulet jaune fermier rôti, vrai jus, pommes purée". Très bon! Les bons poulets deviennent rares, faut les manger avec un radar. J'me comprends. Gros hic: purée en flocons! Ça la fout mal! 15/20 quand même pour l'effort "poulet" et son jus. Une assiette de fromage est prévue dans notre formule. Brie et Conté à température. Avec le bon pain, ça se mange sans faim! Mais avec du vin! Et pas de la piquette sans être de la grosse étiquette! Un Minervois rouge 2009 Château Laville Bertrou! Dessert un poil en dessous avec "tatin à l'abricot, glace bayadère". Pâte trop briochée. 14,5/20. Même si l'ensemble est trop sucré, un 15/20 pour "fraises au jus de fruits rouges, compotée de rhubarbe, financier". Eau minérale et café sont intégrés. Bateau entièrement vitré de grand confort, on visite Paris pendant une paire d'heures. L'ambiance calme se déride grâce à une très bonne chanteuse qui se gondole de table en table. Voilà. Tout dit. Alors? Dites un prix? 64€ notre formule à bord du Cristal II. Quand on sait combien coûte par personne un tour de bateau d'une heure (12€), une chanteuse (2€ par personne), un café (2€), le vin (13,5€), eau minérale (2,5€) sans compter l'entretien des nappes et serviettes en tissu, ni le personnel qui connait son boulot, le menu de qualité revient à moins de 35€ avec fromage. Et les enfants mangent comme les grands pour 33€. J'ai vu des pièges à touristes du côté de la Tour Eiffel facturer sans états d'âmes des spaghettis bolognaise à 15,90€. Bref! Sans doute une des prestations les plus abouties du genre.

Accueil 17/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Déjeuners de 55€ à 80€. Diner de 99€ à 188€.

Au pied de la Tour Eiffel
Port de la Bourdonnais
75007 **PARIS**
Tél.0825.01.01.01 (0,15€ la minute)
www.bateauxparisiens.com
GPS: Lat:48.8608399 Long:2.2946513

SEINE ET MARNE

CRECY LA CHAPELLE

CHEZ ANGELO
NT Ψ1/2

Dingue. Une usine. Mais une usine sympathique. Avec Mauricette on mangeait vers la porte d'entrée. Du coup, on s'est paluché une procession d'habitués qui déverse un chapelet de bises et de serrages de paluches à la direction qui sait y faire! Du grand art dans l'exercice du commerce de proximité! Ce soir et à vue de verres de lunettes, plus de 200 couverts! Fin août! Pas mal pour une pizzeria non? Pas donnés, les tarifs de pizzas s'étalent de 12€ à 16€. Sauf la Marguerita à 8€. Sûrement pour donner bonne conscience à la direction. Mauricette a apprécié la "Pizza Ornella", c'est à dire aux 4 fromages. Tomates, gorgonzola, parmesan, fromage (râpé), chèvre et origan. Chouette! Du gorgonzola et du parmesan dans une "4 fromages"! Pas si fréquent que ça! Les amateurs apprécieront! 14,5/20 et 14€! Pour faire le malin, j'ai voulu sortir des rails avec "l'escalope Val d'Aostana". Une escalope gratinée fine comme du carton à chaussure et donc, trop cuite. Epaule, fromage, champignons et crème fraiche. L'ensemble est beaucoup trop salé! J'ai bu de l'eau toute la nuit! Bref! Surement pour faire joli, trois bouts de salade verte baignent dans la crème chaude! 10/20 pour 20€ (gloup). Ça rigole pas avec le coeff'! Pain industriel, serviettes-nappes en papier et verres arkoroc. Desserts brûlés par le froid dans la vitrine réfrigérée. Vin "le Géant de Provence 2011 Ventoux Canaillou" mis en bouteille dans les Hauts de Seine (92230). Tout baigne dans le grand bain de la normalité puisque la boutique est pleine comme un œuf sans avoir à sacrifier la marge bénéficiaire dans le superflu. Il faut supposer la clientèle créçoise bien peu exigeante tant qu'on lui fait des risettes et des courbettes. Un peu comme tout le monde, quoi. Bref! Pour les pizzas… si vous en avez les moyens!

Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 12/20. Pain 8/20. Toilettes 15/20. Plat du jour. Menu à 14,5€. Carte. Enfant 10€. Terrasse. Fermé le dimanche et le lundi.

6 rue du Général Leclerc
77580 **CRECY LA CHAPELLE**
Tél.01.64.63.80.25
GPS: Lat:48.8578947 Long:2.907697

MARNE LA VALLEE

COLONEL HATHI'S

NT 0000

Assourdissant de médiocrité. Je cause de l'assiette. Si on peut parler "d'assiette" vu qu'on mange dans des boites en carton. Parce qu'au niveau des oreilles aussi, c'est le pompon. Un boucan affolant. Pas loin de l'intensité de la scie circulaire. Le plus à plaindre est le personnel. Comme dans tout le parc d'ailleurs. Mais faut bien vivre… Bon allez, je me calme. Précisons qu'on se trouve dans le parc Disney, une cinquantaine de propositions de mangeaille possibles. Malin comme un singe et romantique à souhait, j'avais vu écrit "restaurant" sur le panneau. Et ben je suis tombé dedans. Bien profond. Et puis quand t'es pris dans la foule qui fait la queue sur 6 colonnes dans un grondement d'essaim, tu te dis qu'ailleurs c'est sûrement pareil alors à quoi bon filer. Le tumulte fait avorter toute tentative d'analyse de la situation. Une fantastique machine à abrutir. Avec Mauricette qui avait enfilé ses boules Quiès depuis le matin, on a déprimé dans une grande souffrance devant des "lasagnes bolognaises" conformes au congelé bas de gamme. Les mêmes que Findus ou dans le genre. Réchauffées dans la barquette aluminium sortie du froid négatif un peu plus tôt. Pas bon, vraiment pas. Pour dépanner à la maison, ça peut pallier. Mais payer un truc pareil 8,3€… 4/20. C'est la même note que la "pizza royale" avec sa pâte à pain déprimante de mollesse blanche, ses rondelles d'olives noires dénoyautées au gout de pneu, ses bouts de presque jambon qui démontre que tout n'est pas bon dans le cochon et son coulis de tomates proche cousin de la sauce des lasagnes suscitées. 9,5€ le truc, une honte. Diamètre très modeste. Ce qui est un avantage car ça en fait moins. 4/20. En lisant la carte, on s'aperçoit que la salade César ne contient pas de poulet. Il est certain qu'on retrouve les mêmes produits dans d'autres boutiques du parc. Bref! Prestation et "cuisine" scandaleuses, dont on n'ose penser qu'elle soit reflet de la culture nord-américaine quand on a espoir en la nature humaine. Sinon le rapport à l'argent à tout prix.

Chef: pour?

Accueil 6/20. Service 8/20. Rapport qualité prix 5/20. Cadre 11/20. Toilettes pas vues. Formules à 10,99€, 11,99€ et 13,99€. Enfant 7,3€. Carte. Terrasse. Bruit.

Disneyland
BP100
77777 **MARNE LA VALLEE**
Tél.01.60.45.75.00
GPS: Lat:48.8716874 Long:2.7734149

Téléchargez gratuitement
les applications IPhone et Androïd
sur
www.le-bouche-a-oreille.com

PLANET HOLLYWOOD

NT 00

Au pied des escaliers métalliques les haut-parleurs crachent déjà. On les monte pour aller faire la queue dans un boucan d'enfer. Mélange de musique de discothèque et de criailleries d'une clientèle qui doit parler fort pour se faire entendre de son voisin pourtant à 50 centimètres de lui. C'est affolant. 100 décibels. La dernière fois que j'ai vécu un tel assourdissement, c'était au Macumba de Palavas les Flots en 1978 avec le tube "Born to be Alive". Et encore, j'avais un peu bu. Bref! Comme ya foule, après inscription on refait la queue debout au bar. Et puis on attend 30 minutes. Jusqu'au moment où votre nom est appelé et écorché au micro: vous avez le droit de vous présenter au restaurant illico! Le directeur de salle ou dans le genre est extra, petite vingtaine ambitieuse et déjà beaucoup d'expérience. Mika qu'il s'appelle, je crois. On s'est braillé une phrase ou deux dans la confusion sonore. Bon. A table. Les tarifs ne rigolent pas. Manger à de tels prix avec une serviette en papier sur une toile cirée et des verres Ikéa, faut un Mozart aux fourneaux. Loupé: c'est Rambo! La dame au chapeau vert et à l'humour définitivement "Vieux Continent" n'apprécie que très moyennement les "L.A. lasagna". Des lasagnes bizarres: roulés de pâte fraiche farcis de fromage et sauce bolognaise, nappage de sauce crème à l'ail et tomates. Le tout trempé dans la friteuse. L'avantage économique est pour le restaurateur: beaucoup de pâte! Un étouffe-chrétien à partir du second morceau. 17,5€ pour une note limite à 8/20. Encore moins avec "Chicken Alfredo"! Des linguines au poulet, sauce crémeuse aux fromages et basilic dixit l'intitulé. Manque de sel général, basilic cuit dans la sauce. Et des bouts de blancs de poulet navrants. Dingue de mettre de tels mauvais produits dans une assiette à 110 balles! Ouai: 16,90€! Une honte! 7/20. Avec Mauricette, on a pris un sacré coup au moral! Selon nos infos figurez-vous qu'ici se précipitent chaque jour entre 2000 et 2500 personnes! Même au Disney-Village, c'est incroyable vu le niveau de cuisine! Encore que. Pour en avoir le cœur net, nous prendrons un "Classic cheeseburger". Pour voir. Un steak haché garni de fromage, salade, tomate, oignon et cornichons. Pain tiède, frites qui jouent le jeu, croustillantes et fines. Mais viande trop cuite. Pour 16,25€ c'est très insuffisant, 12/20. Les assiettes sont vite débarrassées pour que vous déguerpissiez rapidement afin de laisser votre place à ceux dont on vient d'écorcher le nom au micro. Une dernière ligne en mémoire des bons cuisiniers disparus au champ d'honneur faute de n'avoir pas bénéficié d'emplacement à la hauteur de leur talent.

Accueil 7/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 15/20. Toilettes 13/20. Carte. 7j/7.

Disney-Village
77705 **MARNE LA VALLEE**
Tél.01.60.43.78.27
GPS: Lat:48.8692845 Long:2.7833283

VAR

AMPUS

LE NOELIS

NT ΨΨΨ1/2

A la vitesse des artisans qui prennent sagement leur temps, la maison s'inscrit dans ce qui se fait de mieux de ce côté du Var. Les cuisines ouvrent tôt le matin et accueillent en rang d'oignons les fournisseurs. Ben voui: la restauration, ce sont des heures, pas des ciseaux. Enfin bon. Pas question pour Virginie et Robert Padin de faire la moindre concession au traficotage de la sauce, ni de pacser leurs convictions avec un four à micro-ondes! Avec Mauricette, celle qui a le regard oblique et les sourcils broussailleux derrière des lunettes en culs de bouteille, on découvre une carte d'automne regroupée sur les produits frais de saison. Cuisine classique maitrisée et en parallèle, saveurs souvent qualifiées de manière abusive "sucré-salé". Le "crumble de champignons, jus de moelle" vous bascule dans le sous-bois sans vous tirer de votre chaise! Extra! 15,5/20. Plaisir diamétralement opposé sur l'échelle des genres avec "tapillas de poissons aux lardons et curry doux". Une belle taraïet avec tronçon de bar, grosses crevettes et petits filets de rougets. Sauce crémeuse fruitée, pomme etc. 15/20. La dame au chapeau n'est pas une demi-portion. Ce qui explique qu'elle fasse rarement dans la demi-mesure. Menu à 35€ en 5 services qu'elle prend! "Méli-mélo de homard et crevettes à l'ananas". Entrée froide aux saveurs délurées et bien en place. L'ananas chuchoté est un faire-valoir idéal: 15,5/20. Plus roborative sa "cassolette de ravioles au fumet des bois". Un délice onctueux travaillé aux champignons. C'est la saison j'vous dis! 15/20. 280 grammes, le "pavé de bœuf sur lit d'oignons doux". Du costaud pas pour les moineaux. Délicatesse de la sauce au cordeau. 15/20. Nos assiettes de fromages n'ont rien d'exceptionnelles sinon leurs présences, rares au restaurant. Je suis chaque année interloqué du travail pâtissier. Le "palet de chocolat à la châtaigne" est un cube… tout en rondeur à 15/20. Magnifique "douceur de passion aux spéculos" rédigé avec ambition. Fruit, croustillant, mou, acide, sucré. 15,5/20. La décoration de la salle est sans enluminures, ne table pas sur le grandiloquent pour épater le chaland. Mais on est bien, vraiment très bien reçu chez les Padin je vous assure!

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 12,50€ midi semaine, 15€, 25€ et 35€. Carte. Enfant 9€ (-12ans). Groupes 60. Terrasse ombragée. 7j/7 en saison. Hors saison se renseigner.

Quartier Sainte-Anne
83111 **AMPUS**
Tél.04.94.70.97.24

LES ARCS SUR ARGENS

FLEUR DE SEL

NT ΨΨ1/2

Attention phénomène! L'oiseau ne fait pas dans la demi-mesure! Pas le genre de la maison! Tonique quadra au physique de talonneur, Xavier Marty a troqué un avenir de cuisinier tout tracé (apprentissage chez Meissonnier vers Avignon et Peuzin à Apt) pour une certaine liberté de mouvement. On va dire ça. Et puis arrive ce qui arrive! Des opportunités et des occasions… la vie quoi! Avec sa fille Marine, il reprend mai 2012 "la Brasérade" à l'entrée du village. De l'huile de coude en famille et quelques coups de pinceaux bien ajustés… bienvenue au "Grain de Sel"! C'est bien joli tout ça, mais avant de connaitre la genèse de la maison, j'ai mangé. Possibilité de pizzas. Pas goûtée, vous me direz quoi. Et surtout: souris d'agneau au thym citronné, blanquette de veau, andouillette de Callian au confit d'oignons, daube de bœuf aux cèpes, foie gras maison, supions à la provençale, et les pâtes. Le chef fait lui-même ses ravioli! Incroyable! Dans notre satané boulot de cobaye, on en vient à s'étonner de la normalité! Ça n'est pas normal! Ravioli à la piémontaise en ce moment! Les midis de semaine, formule à 15€ pleine d'entrain! Aujourd'hui "côte de porc à la moutarde, gratin dauphinois". Je vous entends marmonner de derrière mon stylo: ce genre de recette ne fait pas rêver, je fais pareil à la maison, c'est un peu gnan-gnan. Sauf que l'assiette est passé dans les mains d'un habile du fumet! Non seulement la sauce avec oignons et vin blanc est parfaite, mais le gratin dauphinois "façon Xavier Marty" est un régal! Fromage, crème et herbes de Provence. Même la salade, un mesclun avec échalote, radis, tomate tire sa vinaigrette du jeu. Joli savoir-faire! Pris en flagrant délit de compétence le chef! 14,5/20! La plupart des desserts sont maison. Ma mousse au chocolat est précise, bien élaborée: chocolat noir et crème fraiche. Miam. 14,5/20. Excellent pain du voisin Michel Feulin: le Pétrin Provençal! Bref! Les affolés du pèse-personne et les accrocs de la chemise cintrée ne prendront pas la carte de fidélité! Tous les autres prendront de bonnes habitudes! Et de joyeux fou-rires! Quand il sort de ses cuisines le chef n'est pas un triste!

Chef: Xavier Marty

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule à 15€ midi semaine. Carte. Groupes 40. Terrasse en saison. Climatisation. Soirée à thème. Fermé mercredi soir. Service tardif!

27 avenue Jean Jaurès
83460 **LES ARCS SUR ARGENS**
Tél.04.94.85.27.55 et 06.77.51.27.48
www.restaurant-fleurdesel-83.com

BANDOL

L'ASSIETTE DES SAVEURS

ΨΨΨ1/2

C'est ici qu'il faut venir ou revenir pour découvrir ou redécouvrir une cuisine subtile aux parfums des ailleurs. Faut que je vous dise quand même que des restaurants aux saveurs d'Orient, proche, moyen ou extrême, je m'en tape des foultitudes à longueurs d'années sans que ça me fasse forcément friser un seul des poils du dos! Le plus souvent avec Mauricette, celle pour qui les fumets internationaux n'ont plus aucun secret! Je vous dis ça car une fois encore à la table de Emeline Olive et Stéphane Iaria, tout est charme et à-propos dans les recettes. Pendant que la dame au chapeau vert ciblait les "saveurs de l'Asie", je resterai planté "du côté de chez nous". "Plancha de calamars au chorizo et citron confit" d'un impeccable équilibre grâce au croquant du calamar et l'échange musclé entre chorizo et agrume. Sinon un refroidissement rapide de l'assiette, ce fut parfait puisque 15,5/20. Ma suite en a dans les idées! La "poêlée de gambas, émulsion aux graines de fenouil" chante la Provence! Brunoise courgette et aubergine à l'huile d'olive, polenta: 15/20. Comme une midinette qu'elle n'a jamais été, Mauricette s'est amourachée de "tataki de thon au sésame, sauce épicée au gingembre". "Mon tataki ne m'a pas quittée" dira t'elle avec Lapointe d'humour qui la caractérise. 15,5/20. Délicieux: le "curry rouge de canard à la coriandre et riz thaï". L'assiette va droit au but, jolie ce qu'il faut, comme sûre de ses atouts. Le compliment vaut pour tous les plats: le chef est un as du dosage, il gambade sur le fil du rasoir des alliances de saveurs. Mais sa cuisine n'est pas rasante hein! Ne pas confondre! Vous savez lire! Bref! A deux comme des amoureux et en se regardant dans le jaune du blanc de nos yeux, on a boulotté le "tiramisu au sablé breton et caramel au beurre salé". Ressemble au dessert anglais nommé "banoffee", banane en moins et sablé en plus. Redoutable, y compris pour les angoissés de la serviette de plage qui mange avec une paille debout sur un pèse-personne: 15,5/20! Et l'ensemble brille à la lumière d'un personnel heureux et de bonne humeur. Comme la plupart des restaurants de Bandol, table à fréquenter de préférence hors-saison pour éviter la cohue. Mais franchement: quels progrès en si peu d'années pour cette adresse!

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

Au cas où vous ne seriez pas curieux de nature et que vous lisiez le BàO pour la première fois, il s'agit du restaurant de Mathias Grand. Un jeune homme aux yeux clairs et généralement peu coiffé qui, comme un ermite en toque dans sa grotte, vous sort à lui seul de fameuses assiettes! Ce cuisinier doué n'a pas choisi la voie la plus aisée pour exprimer son talent, puisque c'est une petite rue de Bandol sans la vue mer. Cinq années rue de la Paroisse, une clientèle très présente qui déborde en terrasse les beaux jours. Passé par les cuisines du médiatique Loubet et du brillant Da Silva, mais aussi chez Marceau à Ginasservis (83) ou l'Auberge des Maures à Saint-Trop', le chef sait d'où il vient mais aussi, où il va. C'est mieux pour tenir la route. Le menu du midi à 18€ est un succès, café et verre de vin compris. Certes Mauricette l'a testé pour vous informer, mais surtout pour se régaler! Un mesclun et des traits colorés pour un original "nem de filet de caille". On n'a pas l'habitude de déguster ces choses. Ça fonctionne, cuisson rosée. Forcément minute. 15/20. Suite avec une "daube façon grand-mère" avec polenta qui joue l'épure dans sa belle assiette blanche, 15/20. Le "café gourmand": un sablé maison, une crème brûlée au cordeau, une crème chocolatée avec du chocolat qui tape du poing, tant mieux. 15/20. Moi, une "cassolette de cèpes et girolles gratinée au Parmesan"? Dit comme ça, on ne sait pas comme c'est bon. Faudrait que le cuisinier donne des détails, appuie sur la pédale de la frime, donne de la voix dans la prose. J'ai filé un 16/20 à ce truc renversant. Presque la note de mon "filet de Saint-Pierre, crème de langoustine…" qui s'arrête à 15,5/20, ce qui est de toutes façons brillant. Une délicate sauce un peu fugitive dans le prononcé de la langoustine, mais une cuisson pointilleuse du poisson, des garnitures expressives, et un copieux qui ravira les personnes comme moi: fin et copieux dans le même tonneau! Philosophie retrouvée dans mon "crumble aux pommes "façon tatin", crème glacée vanille et noix de macadamia". Descriptif inutile! Dans un "Parfait" Grand-mère! 15,5/20 pour finir en beauté! Carte des vins recherchée. Adresse qu'on recommande sans réserve mais réservation très conseillée: le succès a des exigences d'organisation!

Chef: Mathias Grand

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Toilettes 15/20. Le midi en semaine formule à 14€ et menus à 18€ (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

ABONNEMENT PAGE 98

L'ARDOISE

ΨΨΨΨ

Merveilleux repas! Chez Stéphanie et Jonathan Doudeau! Un de plus! C'est quand même dingue un tel savoir-faire! Sûr qu'il en a encore sous la pédale le Jonathan! Quel instinct! Moins simples qu'elles ne paraissent, les assiettes ne tombent jamais dans le classique studieux qui sent la sueur. Elles pêtent la vie! Dingue j'vous dis! Tout ça pour dire qu'avec Mauricette, on s'est pris un pied pas possible! La dame au chapeau vert n'est pourtant pas un modèle de souplesse! Corps ou esprit! Bref! Les aficionados des premiers jours apprécient la sagesse des tarifs malgré le succès! Allez hop! "Langoustines poêlées, tartelette de Green Zebra, fine gelée infusée à la lavande". Comme sur un nuage, Mauricette. C'est pas rien vu son poids. Un petit chef d'œuvre, elle dégaine un 16,5/20. Comme ça sans prévenir. Puis un autre avec son "homard rôti à la verveine, mousseline de petits pois, girolles, jus des carcasses". 16,5/20. Après cette avalanche de subtilité et de saveurs fines, elle bémolise sa "variation autour de trois crus de chocolats Taïnori 64% Alpaco 66% Cœur de Guanaja 80%" à 15,5/20. "Pour un repas estival, ça fait trop" qu'elle a dit. Moi? Composition métissée qui alterne entre douceur et vivacité: "tartare de dorade locale, mangue et citron vert, tuile au wasabi". Une belle ardoise, des ilots alignés. Impressionnant dans sa maitrise, ne force pas le trait dans l'expression visuelle. Extra! 16/20! Toujours du rêve réel avec "épais pavé de gros loup sauvage rôti au coquillage, bayaldi de courgettes et coulis de poivron jaune à l'huile d'argan". Tout est beau, rien n'est de trop. Quel talent… Je sais: je redonde. Que voulez-vous que je dise d'autre? 16/20. Le "mille-feuilles tout framboise et son sorbet plein fruit" fait plus que son boulot à 15,5/20. Service au féminin qui reste les pieds sur terre avec une Stéphanie Doudeau épanouie. Elle a connu son mari de cuisinier au Bristol à Paris chez le triple étoilé Fréchon. Et les tarifs: 38€ et 29,50€ nos menus. A peu près, le prix d'un seul plat dans de l'établissement banal et sans frisson garanti.

Chef: Jonathan Doudeau
Spécialités: la carte change régulièrement.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15,5/20. Pain 15,5/20. Café Nespresso 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Crozes-Hermitage Blanc Domaine Combier 2011 36€ 16,5/20. Formule à 14,50€ le midi en semaine sauf jours fériés. Menus-carte 24€ (change chaque semaine) 29,5€ et 38€. Terrasse. Fermeture: se renseigner.

25 rue du docteur Marçon
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.32.28.58
GPS: Lat:43.1366382 Long:5.7572477

CHAQUE VENDREDI SOIR
MENU ACCORD METS-VINS DE BANDOL
Réservation obligatoire
04.94.32.28.58

MARE E MONTI

ΨΨ1/2

Salle rustique aux murs de pierres pour l'hiver ou devant le comptoir et en terrasse les soirs d'été: ça sent la Corse jusque dans le cœur du brocciu! Pour autant, ne vous attendez pas à voir de vieux bergers rugueux devant un verre de liqueur de myrte qui braillent du "A Filetta" à fond dans les esgourdes! Quoique Ivan Incollingo et sa maman Martine chantent la tradition: les produits sont d'une exceptionnelle qualité! Bon. De derrière mon stylo, je vois le sceptique froncer ses sourcils. Figurez-vous que j'ai la même à la maison. Mauricette aussi les froncera, ses sourcils pompidoliens! Jusqu'à son "assiette de charcuterie corse" avec prizuttu (jambon) lonzu (filet) coppa (échine) salciccia (saucisson) terrine avec champignons à l'huile. Maison "A Casana" à Pietralba, si vous passez par là-bas. Porcs nés et élevés en montagne, en plein air. "Que c'est bon, mon cochon!" soupirera la dame au chapeau vert. 14,5/20. Perso, j'ai visé le "menu corse" avec "plancha de charcuterie artisanale corse", mais en quantité moindre que pour Mauricette, mais néanmoins suffisantes. Et puis quel plaisir de voir le gaillard de patron penché avec application sur sa trancheuse, le bout de sa langue à la commissure des lèvres. Tout est débité minute, si vous êtes pressés, allez acheter un sachet de jambon plein de flotte chez LIDL. 14,5/20. Appétits de moineaux: fuyez! Le "sauté de veau mode corse" est d'une grande copieuseté avec ses pennes "rigate". La viande est une douceur et sent bon le maquis! On s'y croirait! 14,5/20! Tandis que mon "fiadone" à 14/20 fait son boulot (je le préfère plus épais), la dame au chapeau vert se délecte d'une "plancha de nos bergers corses" fromages de brebis et chèvres affinés avec confiture de figues. Encore un bonheur de produit de grande qualité. Chèvre fermier au lait cru de Guillaume Acquaviva à Manso. Vendu exclusivement sur place. 14,5/20. Dans son menu appelé "Spuntino Monti" Mauricette a droit au dessert avec un excellent "tiramisu aux Canistrelli de Calenzana" à 15/20. Mère et fils se partage la réalisation des recettes. Ces deux-là, c'est pas toujours grand calme en salle… Talonneur à XV du côté de Toulon et Bastia, Ivan Incollingo affiche 25 printemps au compteur et un certain nombre d'essais. Son restaurant est un des plus beaux.

Spécialités: corses!
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 16/20. Toilettes 15/20. Domaine de la Punta rouge 2010 (Aléria) 14,5/20. Formule 15€ le midi en semaine. Deux menus à 25€. Carte. Climatisation. Hors saison fermé le lundi. En saison fermé lundi midi.

27 rue Marçon
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.74.44.36
GPS: Lat:43.1367165 Long:5.7575548

DOMINIQUE LATRIGLIA
L'ABRI - COTIER
83 FREJUS

NICOLE GUAZAROSSIAN
ROSE DE MARMARA
13 MARSEILLE

CHRISTIAN BOUDIN
LES PETITS BOUDIN
83 BARJOLS

BARJOLS

LE RESTO DES PETITS BOUDIN

NT ΨΨΨ

Bien installé sur son humble promontoire de la place de la mairie, la fontaine moussue en point de mire où viennent chahuter les moineaux l'été et les gouttes d'eau toute l'année, sauf quand c'est gelé. Ça fait un petit moment maintenant que le cuisinier Christian Boudin nous emmène dans l'univers de ses recettes qu'on ne trouve plus, ou que trop rarement. Sauf chez lui. Venu sur le tard dans le monde agité de la sauce et du fumet, cet amoureux du bon a les yeux qui brillent quand il parle cuisine. Ça ressemble à un cercle vertueux puisqu'avec Mauricette à la fin de notre repas, nous aussi, on avait comme des petites lumières dans les mirettes! C'est vraiment bon, et nous éloigne tellement des banalités coutumières rencontrées lors de nos pérégrinations héroïques! Une déprime? Une virée chez les Boudin pour se rajeunir le fond de l'œil! En automne, c'est encore mieux: le "foie gras mi-cuit et sa gelée de Muscat" est savoureux dans ses rondeurs titillés par la gelée! Un 15/20. Préparation bien de saison! Les "ravioles aux cèpes à la crème d'ail et aux cèpes". Que c'est bon! Ravioles pochées avec justesse, sauce avec ail doux et cèpes crus hachés. 15/20 facile! Voilà régénérée Mauricette! Ce qui n'est pas une mince affaire! Il lui aura suffit du "pavé de filet de bœuf aux morilles"! Garniture du moment: gratin dauphinois, un vrai. 15/20! Posé sur un lit de chou cuisiné, sauce au foie gras et parfum de truffe! Qui? Le "suprême de pintade aux girolles" devenu plat culte de la maison! 15/20! A la fin, la dame au chapeau vert pourtant rompue à l'exercice de cobaye renversera sa tête sur le dossier de la chaise et piquera même un petit roupillon! Ya pas meilleur compliment pour le chef! Bref! Un peu l'idée parfaite du bistrot avec sa cuisine bourgeoise un peu riche sans tralalatsoin-tsoin dans la prestation! Ouvert à l'année, un rêve pour les gourmands!

Chef: Christian Boudin

Spécialités de saison: cassolette d'escargots au Roquefort. Saucisson chaud de Lyon. Saumon Grawlax, crème de Raifort. Filet de canette du père Boudin. Cabillaud sauce vierge. Filet de St-Pierre sauce crustacée. Blanquette de veau à l'ancienne. Brochette d'onglet de l'Aubrac. Figues au vin de Maury. 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 16€ tirée du menu à 21€. Enfant 12€. Carte. Terrasse couverte. Fermé dimanche soir et tout le lundi sauf jours fériés.

5 rue du Bœuf (face à la mairie)
83670 **BARJOLS**
Tél.04.94.77.29.87
www.lerestodespetitsboudin.fr
GPS: Lat:43.5570099 Long:6.0075688

LE BEAUSSET

LA GRANGE

ΨΨΨ

La table qui rassure, qui prend vous enlace l'appétit par l'épaule comme on tient un ami. "Viens, on va manger chez Georges". Combien de fois a résonné cette phrase dans le canton? Au moins aussi souvent que "tiens? si on prenait un Bandol?". Sûr! Avec Mauricette, celle porte le chapeau vert tout l'été et même en hiver, on s'est assis à l'intérieur de ce restaurant qu'on connait bien. A côté de la cheminée et des habitués. C'est quand même incroyable! Dans sa grande sagesse surréaliste, Mauricette analysera d'un subtil commentaire comme quoi ce restaurant, personne n'y est jamais venu une première fois! Ce qui tient de la prouesse statistique! Bref! J'ai visé une suggestion ardoisée, un "filet de St-Pierre aux écrevisses". Belle tenue du poisson, sauce crémée douce, poêlée de légumes de très belle qualité de chez Aurélie Corbi, cultivatrice au Beausset (06.65.09.49.47) pour ceux qui en ont assez des courgettes gorgées d'eau, des carottes pâlottes et des salades avachies du frigo. 14,5/20. Un 15/20 pour les "rognons de veau sauce aux deux moutardes" entiers et à la cuisson parfaite. Je dis ça car beaucoup de cuisiniers les débitent en petits dés pour "faciliter" la cuisson, et c'est dommage. Fin classique avec une "mousse au chocolat" dense façon ganache, très chocolat. 15/20. La "mousseline de segments de pêches" est infiniment plus limpide qu'un théorème sur les sections cubiques! Une douceur fruitée particulièrement délectable. Mais à mon avis, au mois de janvier, il sera trop tard depuis longtemps pour en profiter. 15/20. Le service est sous la houlette d'un fidèle à la maison, sérieux des talonnettes aux lunettes! D'un classicisme réconfortant! Avant de lire les plats, là juste en-dessous, veuillez noter que Georges Ferrero n'ignore rien de la viande et ses à-côtés. C'est l'avantage d'avoir été boucher et d'être fameux cuisinier.

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. Cuisses de grenouilles. Tartare nature ou préparé. Pieds paquets. Ris de veau. 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 14,5/20. Café 1,5€ 14/20. Toilettes 15/20. Menus 19,80€, 28,5€ et 38,8€. Carte. Service traiteur emporté ou livré à domicile. Terrasse. Fermé lundi soir et 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

Par chance il existe encore des pépites, dans un ailleurs par forcément très éloigné de votre cheminée. L'exemple de "La Remise" de Nadia et Alain Pesavento est brillant dans sa simplicité et sa bonté. Dans un niveau de tarification (menus de 13€ à 27€) où n'importe quel restaurant peut réussir à caler les appétits les plus féroces avec des nourritures dramatiquement nulles, quelques-uns vivotent dans une sorte d'excellence morale, sans chercher la fortune d'argent mais en marchant droit et le regard haut. Un exemplaire rare de ce qu'on appelle communément "restaurant", et qui n'aura pas attendu la bénédiction des guides pour avoir celle de ses nombreux abonnés. Bref! Le "feuilleté de Saint-Jacques au Noilly-Prat" est une délicieuserie rondouillarde que je recommande à tous les pâlots blasés de tout! Ahlala! Noix fraiches sans corail, cuites au cordeau. Sauce fine ajustée à la goutte… "very goutte" aurait clamé Mauricette! Assiette très chaude! Prenez votre temps! Ce plat est scotché à la carte depuis bien longtemps mais j'ai toujours autant de plaisir avec! La preuve! 15,5/20. Plus rustique mais tout aussi imprégné de classicisme, le "magret de canard aux trompettes de la mort". Gratin de pommes de terre, petits légumes. Le chef est un as de la sauce, ce que je savais déjà depuis longtemps. Vous voulez le mettre en colère? Demandez-lui la marque du sachet de poudre pour faire ses sauces. Juste après, je vous conseille de prendre vos jambes à votre cou! 15/20! Le "fromage de chèvre du pays" est compris dans deux menus, dont le mien. Classique de la maison, la "tarte au chocolat, sorbet mandarine" évite la banalité et le convenu. Elle ne sort pas de la vitrine réfrigérée où elle roupillait depuis une semaine, le chocolat dur ne craquèle pas. Elle est réalisée du matin mes petits lapins. La pâte ne trompe pas. Ma note non plus: 15/20. Bonne nouvelle! Si vous achetez Paris-Match la semaine prochaine, vous verrez "la Remise" en photos-reportage avec les époux Pesavento en première page. Mais nooon voyons! Je blague! "La Remise" est à Besse-sur-Issole et nulle part ailleurs!

Chef: Alain Pesavento

Spécialités: œuf cocotte au foie Gras. Soupe de poissons. Petites ravioles aux fromages…

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, 18€, 21€ et 26€. Carte. Climatisation. Jolie terrasse sans voiture. Fermé le dimanche soir et le lundi hors-saison. Fermé lundi en saison. Réservation conseillée.

4 avenue de la Libération
83890 **BESSE-SUR-ISSOLE**
Tél.04.94.59.66.93
GPS: Lat:43.3486191 Long:6.1765319

BORMES

LE TIFY

ΨΨ1/2

Une fois la porte poussée, vous avez l'impression que tout un peuple se met à votre disposition! En première ligne le quartier-maitre Pierre-André Romain. Lui, c'est du rare dans l'abnégation au service au client, une machine instinctive née pour la convivialité. Le mot, le geste, le coup d'œil. Derrière c'est Fabrice Gounand (faites-lui un coucou par le passe-plat), l'homme aux manettes des recettes, bourguignon de naissance ayant parfaitement intégré les subtilités de la cuisine provençale en milieu hostile, je veux dire dans un environnement touristique. A chaque nouvelle carte, les deux associés pour le meilleur et le meilleur se plient en quatre pour trouver des recettes économico-gourmando-sympathiques, entre classique indémodable, et nulle par ailleurs à moins de 10 kms à la ronde: petits farcis provençaux, feuilleté chaud aux morilles, aïoli provençal, sole meunière, magret aux cèpes, tartare poêlé à la mode St-Tropez, tartine terre et mer à la rouille gratinée, fricassée de dinde épices légère et lait de coco, poitrine de veau à la farce fine jus d'aromates. Je suis pour une fois sorti des rails du menu à succès à 19,50€. Ainsi j'ai boulotté avec le même plaisir qu'on pique des confitures en haut de l'armoire "douze moules gratinées aux amandes". L'assiette est garnie de petites attentions inhabituelles pour ce genre de recettes: tuile parmesan, quartiers de tomate mondée, mesclun. 14,5/20. Si vous êtes de ces personnes qui aiment la viande rouge sans mesure, vous avez la possibilité de l'"entrecôte grillée sauce aux morilles". Je vous avoue avoir pris ça surtout pour le champignon. Je vais pas sortir les mots compliqués pour dire tout le bien que je pense de l'assiette! Rien ne frise l'extravagance sauf la quantité! Le chef confirme être bon saucier! Gratin dauphinois servi à part. y avait plus de place dans l'assiette! 14,5/20. J'ai fait l'impasse sur le dessert pour des raisons de copieuseté caractérisée des plats! Puisque les étiquettes sont parfois bien pratiques, disons que la cuisine d'ici est à l'image des deux compères dans leur affaire! Généreuse et souriante! Vu les vexations culinaires et autres avanies de tables que nous inflige le canton, vous tenez le bon tuyau qui tient le bon bout!

Chef: Fabrice Gounand

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 19,50€ et 25,50€. Enfant 8,9€. Carte. Climatisation. Grand parking à proximité. Fermeture se renseigner. 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'ON DINE NT ΨΨ1/2

En restant campés sur ses préjugés relatifs à l'ambition strictement touristique du coin, on pourrait trop tôt oublier l'existence de la table de Julia et Jacques Russo. Ah bah voui. Sinon quelques trop rares appliqués de la toque qui se serrent les coudes sur ce boulevard du front de mer, faites gaffe où vous posez votre appétit, c'est moi que je vous le dis! Chaque année une amélioration dans la décoration, à coup de couleurs, de tableaux et de bois. Le bois, peut-être en hommage au restaurant que tint le couple jusqu'en 2004 à Valloire en Savoie, "l'Asile des Fondues". De la neige au sable, de la fondue savoyarde à une cuisine toute méditerranéenne dont le sieur Jacques Russo a pigé bien des subtilités! Mauricette sirote ses "accras de morue sauce aïoli" avec le petit doigt en l'air en prenant garde de ne pas tâcher sa collection de bague, 14/20. Toujours avide de recette classique pour mesurer les capacités du cuisinier, elle composte d'un 14,5/20 sa "bavette à l'échalote". Ha! Echalotes préparées sans cette montagne de sauce qui cache trop souvent la misère! Bravo! Frites communes, mais garniture légumière extra! Une tartine aubergine confite surmontée d'une brunoise de légumes frais à l'huile d'olive et du meilleur effet! Avec des pignons aussi! De mon côté "crevettes à la provençale flambées au pastis". Elles sont 5 bien girondes mais aucune ne se déshabillent devant vous! C'est à vous de faire le boulot! 14/20. Ceux qui lisent le bào depuis un moment savent que la sauce vierge du chef est ma préférée! Toujours copiée, jamais égalée! Il doit avoir un secret. Pas demandé. Aucun intérêt. A quoi bon? Faut juste le vivre! "Steak de thon grillé sauce vierge". Huile d'olive, tomates, ail, citron et aussi cébettes. Le poisson est au second plan. 15/20. Au rayon du sucré, pas de littérature, mais du maison bien fait et même mieux! La "mousse au chocolat" est faite avec du vrai chocolat et la "tarte au citron meringuée" avec du vrai citron et une meringue maison. 14,5/20 et 15/20. Voilà matière à manger heureux sans déglinguer pour autant son codevi!

Chef: Jacques Russo
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Folliet 1,7€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus 18,5€, 22,5€ et 28,5€. Enfant 9,5€ (-10ans). Carte. Groupes 30. Expo de tableaux. Terrasse ouverte. Fermeture: se renseigner.
101 boulevard Front de Mer
La Favière
83230 **BORMES-LES-MIMOSAS**
Tél.04.94.01.09.41
GPS: Lat:43.1227948 Long:6.3590737

ACTION AUTOMOBILE
THIERRY ZAGORI
06.28.02.08.98

BRAS

LA PETITE MAISON DE BRAS ΨΨΨ

Un petit paradis?.. ça y ressemble bigrement! Loin des paillettes tropéziennes et autres terrains de jeux de chefs en mal de reconnaissance avec un gyrophare sur la toque, coucou chuis là, je vous présente "La Petite Maison de Bras". On y respire une véritable douceur de vivre. Sonia Tallone et Patrick Haertel sont installés dans une ancienne maison requinquée pour la cause depuis mi-2011. Cheminée en hiver, jardin en été. La planque de cet adorable couple à la sortie d'un village discret du Var ne doit rien au hasard. Je vous en aurais bien raconté un peu plus sur le cuisinier qui m'a régalé (j'y viens), mais ce trentenaire n'est pas très loquace sur son propre cas. Le menu à 20€ chante la saison, choix. A côté suivant le marché, quelques suggestions. J'ai profité du "moelleux de volaille aux champignons", car il sentait bon le début de printemps. Un peu comme un gros boudin blanc à l'œil, volaille fine et délicate presque mousseuse farcie d'une duxelles bien cuisinée. J'ai siroté cette douceur comme un dessert: 15/20! Et en plus, c'est beau! Arrive mon "pavé de merlu en croûte d'amande, cocotte de légumes". Poisson cuit à merveille dont j'ignore d'ailleurs la raison de son absence fréquente à la carte des restaurants. L'amande joue bien son rôle. Et les petits légumes dans la cocotte sont cuisinés par le diable! Du local en plus! Fenouil, carotte, céleri, petit navet… un panaché coloré! Assiette servie très chaude! Tant mieux! Un second 15/20! Comment finit la chanson dans cette petite maison? Sur une bonne note, celle du "fondant au chocolat cœur crème de marron" prudemment servi dans son caquelon: très coulant! 15/20 encore! La carte des vins cultive le local et même le village, le canton, la région et plus loin aussi. Au service, Sonia Tallone est toute de sincérité souriante. Le jardin est clos et les jeunes enfants seront choyés s'ils disent "s'il te plait" et "merci". Bref! Une adresse bigrement rafraichissante et saine dotée d'une cuisine sérieuse évitant la banalité des recettes passe-partout. Une âme poétique la rend encore plus attachante! Quand on est grand, on peut dire merci aussi?

Chef: Patrick Haertel
Spécialités: la carte change chaque mois.
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 16/20. Verre de Château Routas blanc "Wild Boar White" 3€ 15/20. Menu à 20€. Suggestions. Groupes 30 personnes. Accès handicapés. Jardin clos et terrasse. Parking aisé 50 mètres avant le restaurant. Fermé mercredi hors-saison. 7j/7 en saison. Réservation conseillée.
RD 34 Route de Barjols
83149 **BRAS**
Tél.04.94.04.09.28
GPS: Lat:43.4738313 Long:5.9544986

BRIGNOLES

AU VIEUX PRESSOIR

ΨΨΨ

Je suis le premier surpris d'une telle note. Non d'avoir mal jugé du départ le potentiel de la maison de Luc-Laurent Gramond. Plutôt que je pensais le "Vieux Pressoir" enfermé dans le genre rassurant mais un peu apathique, cramponné sur ses acquis de longue date, les ruisseaux font les rivières, entre habitués qui se ruent sur le très correct menu à 16,50€ des midis de semaine, et les repas rassurants des dimanches en famille, cheminée en hiver, terrasse en été. Sauf que v'là ti pas que le cuisinier est passé à la vitesse supérieure! Un degré de raffinement et de délicatesse qu'on ne lui connaissait pas! Si vous aviez par exemple l'opportunité de faire un coucou au "pot au feu de jarret de porc en terrine", faut pas hésiter. Le savoir-faire est flagrant! De la couleur, de l'application, aucune sophistication mal placée! L'à-propos file jusqu'à la justesse de l'assaisonnement. 15/20. Même signature pour le "Parmentier de sanglier confit au Vin" dans une version dosage exagéré de gros copeaux de Parmesan. Je ne me plains pas. Champignons poêlés de fin de saison, car oui, pour vous il sera trop tard quand vous lirez. La prochaine carte devrait aussi tenir ses promesses. 15/20. Finir en légèreté avec la "soupe d'agrumes", duo de suprêmes d'oranges à jus et sanguines. Sorbet sanguine, bien. Un 15/20 sans tuile, enfin deux, juste dessus, croquantes. Le personnel est fidèle au poste année après année, accueil tout sourire. Le boss Luc-Laurent Gramond est en pleine forme, il musarde de table en table. Résumons-nous! Le menu du midi se frotte à une carte plus sophistiquée dotée d'un véritable raffinement. Pour toutes les bourses comme on dit! L'exemple-type d'adresses qui fait des gens heureux dans un canton où les bons plans ne se bousculent pas au portillon! Alors quoi de plus normal de se presser "Au Vieux Pressoir"?

Chef: Yoan Sautereau
Second: Sylvain Lambic
Spécialités: pied et paquets. Noix de veau, pieds de moutons, jus au Sésame. Sauté de coq à la Française. Foie gras poêlé. Loup grillé à l'écaille. Aumônière du Pays de Bresse.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pains 15/20. Café Malongo 1,8€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Formule 13,5€ et menu 16,5€ midi semaine. Menus 28,5€ et 34,5€. Carte. Banquets, mariages, séminaires jusqu'à 200 personnes (autocars). Terrasse avec brumisateur. Parking aisé. Ouvert 7j/7.

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

CAMPS LA SOURCE

VINS SUR VINGT

NT 0

J'étais assez content de m'extraire de la routine des circuits habituels en prenant le chemin de traverse qui mène à Camps La Source. Et puis, comme on m'avait vanté la boutique, j'y allais serein, la route étroite qui sillonne, les chênes prêts pour l'hiver, les zozios qui profitent du peu de soleil et surtout: seul sans Mauricette. Autant dire: des vacances! Le lieu est accueillant et rassurant. Façade de maison de village, intérieur chaleureux, vieilles pierres, bois, serviettes en tissus et quelques habitués. Menu à 21€: 7 entrées, 8 plats et 8 desserts. J'ai commencé à serrer les fesses. Le reste ne fut qu'une formalité me confirmant ce que je pressentais, j'aurais aimé me tromper. Mais non. Sans convictions puisqu'il est trop tard pour partir, "assiette de tapas" qui la joue un peu frimeuse. Quatre beignets de rondelles de courgettes (le mieux), trois accras de morue gras décongelés, deux mollets de poulets sortis du sachet pimentés façon KFC, le macdo du poulet. Ça vole pas bien haut et mon plaisir y laisse des plumes. 8/20. Pas si mal le "civet de sanglier" qui s'autorise un supplément de 2€. Sauce bien rodée, pas exceptionnelle mais flatteuse aux mirettes. Lisse comme un corps de nouveau-né, la signature du tout-prêt bien filtré. Moyen sauf les séduisantes frites, plus exactement des frites-allumettes fraiches. Service au plat qui en ajoute au folklo plat de terroir, maison gnagnagna. 11/20. Le taulier avoue le moelleux au chocolat pas maison, merci monsieur pour l'honnêteté. Virage sur une "pannacota à la crème de marron" qui pourrait tourner dans Alerte à Malibu. Enfin: il en faudrait deux. Rondouillarde mais pas franche du collier quant à sa tenue bien ferme. Voyez? Trop de gélatine là-dedans! Quel pâté! Maladroit! 8/20. Le café est très bien, les sièges futuristes sont rigolos et contrastent avec l'ambiance bistrot du lieu! Star Trek dans une cabane ardéchoise! Bon, assez rigolé! Peu d'intérêt à venir ici sinon pour boulotter le catalogue Métro.

Accueil 13/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café Florio 2€ 15,5/20. Toilettes pas vues. Menus à 21€ et 28€. Enfant 7€. Carte. Fermé mercredi. Parking.

10 rue Ménage
83170 **CAMPS LA SOURCE**
Tél.04.94.77.82.66
GPS: Lat:43.3856084 Long:6.0949874

ACTION AUTOMOBILE

LAURENT COIGNARD
06.22.45.95.06

LE CANNET DES MAURES

LA FOURCHETTE GOURMANDE
ΨΨΨ

Les habitués ne s'y trompent pas mais l'emplacement pourrait vous tromper! En face de la gare récemment rénovée du village! Une cuisine directe et franche du collier pratiquée par un as qui se planque! Ne cherchez pas: il n'y a pas de contrepèterie! Juste un chef! Pour connaitre son CV, fallait me lire l'an passé! Je vais pas répéter le parcours de ce quadra cachant bien son jeu qui débuta chez Julien Bonnet à Salernes et passa par La Bonne Etape (04), Le Stanc et Maximin! Ah zut! J'ai trop causé! Avec Mauricette devant son assiette cette année! Quoi choisir? Foie gras et verre de Muscat, soupe de poisson maison, encornets farcis, gambas flambées au whiskies, magret de canard aux morilles, petits farcis, cabillaud aux St-Jacques, carré d'agneau à la provençale, ris de veau à la crème, rognons de veau au Porto… Suivant la saison, tout est à vous. Mais les "asperges tièdes et mousseline" sont à Mauricette. Du frais de saison. Salade composée sur le côté, exemple de l'inutile utile, ajouté de bon cœur. 15/20. Rarement vu autant de précision dans une "terrine charcutière". Je peux vous dire qu'un paquet de charcutier de métier pourrait prendre des cours du soir avec chef Fenouil. Une palanquée de restaurateurs pourraient profiter du voyage, ça leur éviterait de déléguer la confection de leur carte à l'industrie agro-alimentaire! 15/20. Mauricette loue la cuisson de sa "rouelle d'agneau à la crème d'ail". Deux garnitures dont de remarquables pommes dauphines maison. Celle qui n'a jamais écrit un mot sans avoir quelque chose à dire ajoutera "de compétition, les pommes Dauphine… Gordini!" 15/20. Mon "entrecôte aux morilles" est un monument de copieuseté caractérisée, même garniture que Mauricette: 14,5/20. Elle est mignonne comme une communiante, la "crème vanillée aux fraises"! Mais c'est un péché! Sans avoir l'air d'y toucher! La dame au chapeau vert vérifia et d'un 15/20 la sanctifiera! Serviettes en tissus, atmosphère bistrot-resto conforme à l'esprit de la maîtresse de maison, Nanou. Elle quand elle ne dit rien, ses yeux chantent quand même. Un style sans maniérisme volontairement limité aux fondamentaux d'une savoureuse cuisine de terroir. Prodiguée par un chef qui "en a sous la pédale" comme on dit. Adresse attendrissante dans ses convictions humanistes!

Chef: Philippe Fenouil
Accueil 15/20. 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 14€ le midi en semaine sauf jours fériés, 22€ et 32€. Carte. Climatisation. Accueil petits groupes. 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

CARQUEIRANNE

LOU PETOULET
ΨΨΨ1/2

C'est quoi le restaurant? Sûrement ça: être bien à table, ne pas penser qu'on est assis, se laisser porter par la magie du moment. A son rythme, la table de Damien Casani est entrée dans les mœurs du gourmand avisé qui préfère la discrétion efficace d'une charmante maison à la parade tapageuse d'un établissement à la mode. Cette année déjeuner en terrasse, avec au loin la Grande Bleue et ses côtes déchirées qui donnent envie d'être voleur d'amphores au fond des criques. Les assiettes avaient fort à faire pour contrer la magie à l'œil: c'est réussi! La mise en bouche, une "émulsion de foie gras en crumble". C'est rigolo car juste après, je restais sur une violente frustration de type "pas assez". Ben ouai, je suis gourmand!.. Et puis l'entrée! Aaah: "foie gras de canard au subtil de cacao, gelée poire et griotte". Toute l'année le foie gras loge à la carte sous diverses formes, "au gré des saisons" comme on dit. Géométrie singulière, plaisante dans l'épure. J'aurai préféré que l'acidité de la griotte appuie plus fort sur la pédale, mais l'ensemble est quand même séduisant, 15/20. Extra dans sa simplicité, le "filet de pagre à l'unilatéral, quinoa et roquette". Restait au cuisinier à être aussi efficace avec sa poêle que le produit l'est naturellement. C'est fait: 15,5/20. "L'assiette du fromager" est un rite que je ne loupe jamais, un excellent Rocamadour au lait cru, le pain maison en ajoute au plaisir. Peut-être un des meilleurs "nougat glacé" que je connaisse! Quel bonheur! Il est en habit de lumière avec sa dentelle de caramel! Mais j'vais vous dire que ce nougat pourrait être déguisé en épouvantail, je me régalerais quand même! 15,5/20. Une étape de choix du littoral varois: ni frimeuse, ni snob, ni bêcheuse! C'est vous dire le plaisir!

Chef: Damien Casani
Second: Julien Legris
Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pains maison 15/20. Café Malongo 2,5€ 15/20. Toilettes 17/20. Environnement 16/20. Menus à 25€, 32€, 42€ et 53€. Carte. Mariages, banquets, groupes: 120 personnes l'hiver, 160 l'été. 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

Croyez-moi qu'on en voit des zozos de la tambouille et des aventuriers de la sauce perdue dans notre boulot de cobaye! Et puis, ya les Giuliano. La régularité chevillée à l'ouvrage, ils ne s'écartent jamais d'un quart de poil de kiwi de la route qu'ils se sont tracée, ne se posent pas de questions métaphysiques sur le marché, la crise, gnagnagna. Une chose n'est jamais oubliée: le client fait tourner la boutique! En quelques saisons, la maison de Fabrice Giuliano et du fiston Gaétan est devenue la locomotive du charmant port aux abords rénovés. Il faut absolument que vous goutiez "l'assortiment de tapas du jour seul ou à partager". Un monument à la gloire de la gourmandise! Un feu d'artifice! Jambon de montagne espagnol sur pain grillé, tempuras de poulpes et crevettes, des makis avec leur sauce, tapenade, anchoïade avec ses légumes frais, chips de patates douces, brochettes de moules au lard, brochettes de crevettes épicées, gaspacho de tomate et de concombre et j'en oublie sûrement! Moins de 15,5/20 pour ce festival pour deux serait d'une grande injustice! Je ne vous ai pas encore parlé de Mauricette qui m'escorte car j'avais la bouche pleine. Elle est bien là et plus que jamais! En chair et en os! Surtout en chair! Elle poursuit les agapes avec un "wok de bœuf au paprika" avec tout ce qu'il faut! Courgette, oignons rouges, céleri, gingembre, soja, coriandre… Viande cuite au cordeau, 15/20! Ma "suggestion du jour à l'ardoise" est une "dorade sauce vierge". Servi avec fonds d'artichauts en barigoule dans un pot grand-mère! J'ai tout boulotté sans retenue! 14,5/20. Nous ferons l'impasse sur les desserts pour des raisons que je viens de décrire. Une cuisine colorée et vivante, bossée avec des produits frais de belle qualité, ce qui justifie sans mal une tarification sélective. Le personnel est vraiment attentif, coordonné. Terrasse ou salle, il caracole dans un décor de bois et de lumière façon brasserie de luxe. Par les temps qui courent où beaucoup se plaignent du morne quotidien, voilà une récréation qui s'impose.

Chef: Daniel Tudorencea

Spécialités: fritto Misto di Mare. Salade de poulpe alla Trapanese. Foie de veau poêlé au Xérès. Brochette de gambas à l'indonésienne. Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Segafredo 2,5€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Suggestion du jour. Carte. Enfant (-10 ans) 12,9€. Fermé mercredi hors-saison. Eté 7j/7. Terrasse. Parking.

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

ACTION AUTOMOBILE
THIERRY ZAGORI
06.28.02.08.98

LE CASTELLET

LA FARIGOULE

ΨΨΨ

De l'allure et du naturel, une table traditionnelle qui ne rechigne pas à une certaine inventivité! Telle est la maison de Frédéric Flosi! La préoccupation de ce cuisinier notamment passé chez Bocuse est de satisfaire le plus grand monde! Tout en gardant un niveau d'exigence! Du coup l'été, le chaland se bouscule au portillon même s'il n'y a pas de portillon. C'est une image. Mais une placette ombragée fort accueillante, ça oui! Il y a! Remaniée suivant les saisons mais avec ses incontournables cramponnées à l'année, la carte s'appuie sur des compositions qui chantent le terroir! Panaché de beignets de légumes et son aïoli, marinade de poulpe très Provence, cocotte de joue de bœuf, sole meunière, dos de lapereau farci, risotto rouge de Camargue à la tome fraiche aux Saint-Jacques et chorizo, tian de légumes provençal dos de loup et vierge de tomates confites, rognons de veau grillés aux girolles, pigeon en cocotte cèpes et foie gras, côte de veau, de taureau, de cochon du Ventoux… Et un menu du jour le midi! 24€ la totale et 20€ la formule! Avec lui, Mauricette s'est sacrifiée sur l'autel de la gourmandise! Elle a même ajouté avec l'humour qui la caractérise que "avec Monsieur Flosi, c'est toujours un autel 4 étoiles!". "Millefeuille aubergine, tomate et chèvre" présenté sur ardoise, trois brins de lavande piqués. La dame au chapeau vert butinera son plat en faisant des petits bruits bizarres d'abeille, ou plutôt de gros bourdon. Ça lui plait! 15,5/20! La grande cheminée de "la Farigoule", c'est pas pour la photo! Voilà donc le "rôti de veau cuit à la broche, risotto"! 15/20! Fin avec "feuilleté agrumes, crème citron". Crème comme une tarte au citron, suprême orange et pomelos! Eloge de la simplicité… apparente! 15,5/20! Fallait que j'en mange une véritable, vue les calamités gobées ces derniers temps. La "salade César de volaille grillée, noix de cajou et bacon"! Je la recommande à tous les déçus de la chose! 15/20! Puis "piqué de lotte, romarin et citron confit"! Pas piqué des hannetons! Brochette de joues de lotte et quartiers de citron! 15/20! De la curiosité en cave et un service concerné, sans prise de tête. Ça vous suffit ou faut que je vous dise d'y aller? Mais gaffe: hors saison conseillé!

Chef: Frédéric Flosi
Second: Pierre Andréïni

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 20€ et menu 24€ midi semaine. Enfant 8€. Terrasse. Climatisation. Groupes 70. Fermé lundi et mardi hors-saison. 7j/7 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

Le drapeau flotte sur la marmite! Une cuisine sincère doublée d'une convivialité qu'on ne rencontre plus que dans les légendes de grand-mère! Voilà m'sieur-dame ce que j'appelle une référence pour la cuisine provençale! Un inventaire des fondamentaux dans une encoche à un jet d'olive de la plage! Ya pas meilleur moyen pour se sentir isolé! Enfin bon! C'est fait c'est fait! Petit inventaire (incomplet) des recettes à l'usage des gourmands: bagna caouda, panisses frits, millefeuille tomate et mozza au pistou, beignets de fleurs de courgettes, chèvre frais aux involtinis, calamars à la crème d'ail, escargots à la mazarguaise, carpaccio de bonite, filets de rougets poêlés sur tatin de tomates, filet de St-Pierre et sa purée au pastis, souris d'agneau en croûte d'ail, tian d'aubergine en cocote, tian d'agneau, artichauts à la barigoule, daube de bœuf à la toulonnaise. Bon. On va pas y passer la nuit. Le menu à 29,50€ est l'occasion de piocher dans le choix. Mise en bouche rafraichissante de saison, melon et pancetta. Puis "trio de saveurs en godets". Trois taraïets: perles marines au pistou, petites crevettes et crabe sauce aurore, et un tian d'aubergines qui donne envie d'inscrire cette cuisine au patrimoine de l'Unesco! 14,5/20. Puis les entrées. Ah bon? Mais c'était quoi avant? "Assiette méli-mélo d'entrées". Mesclun avec artichauts violets, pignons et légumes de saison: assortiment de beignets, feuilletés pimentés, fagotini au pistou et plein d'autres bricoles délicieuses et variées. 15/20. Il est l'heure de "assortiment de farcis et tians"! L'originale Mauricette dirait que "c'est un assortiment d'assortiments!". Soupe au pistou froide, courgette et tomate farcies, un remarquable tian d'agneau, un petit filet de poisson sur une purée au pastis brevetée par le sieur Patrick Atzori! Cette purée, on va pas tarder à la zieuter dans les parages chez d'autres! Héhé! La rançon de la gloire! 15/20! Le "café gourmand" fait son boulot sans grand tremblement à 13/20 malgré une délicieuse crème brûlée. Une cuisine qui demande beaucoup de travail, mais qui procure des petits frissons chez le client. Relayons la réputation grandissante de Pascale Atzori et son mari de cuisinier! Avec un plaisir d'autant plus fort que leur discrétion est fort grande!

Chef: Patrick Atzori

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain individuel 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formule midi semaine 15,50€. Menu découverte du terroir avec vin 29,5€. Carte. Suggestions du jour. Enfant 11€. Ouvert 7j/7 sauf mercredi hors-saison. Climatisation. Terrasse couverte. Groupes. Parking.

Place du Parc
83240 **CAVALAIRE**
Tél.04.94.64.17.93
GPS: Lat:43.1806424 Long:6.5363771

L'IMPREVU

ΨΨ1/2

Un inespéré "l'Imprévu"! Et face à la grande bleue siouplait! Un chapelet de restaurants ou prétendus tels qui pour la plupart attendent le gogo de tong ferme pour lui alléger le porte-monnaie en lui refilant de la popote "maison" ôtée du sachet "minute" avec amour… pour leur compte en banque! Bref! Le duo de copains de moins de 30 ans installés ici depuis mi-2011 sont tous deux corses. Thomas Canossi le cuisinier fit les belles heures de "Le 24" à Corte (Haute-Corse). Quant à Paul-Antoine Cremona, il sort d'une expérience de directeur de salle à St-Trop'. Un jour, ils discutent du projet commun devant un verre de liqueur de myrte et un coucher de soleil en écoutant "A Filetta". Alors? On fait quoi? Comme les autres? Ah ben non, pff, y en a plein. Petit un, on va tout faire "maison". Petit deux, on propose des plats traditionnels bien troussés: seiches grillées à la plancha sauce vierge, linguine aux gambas sauce crustacés, magret de canard entier au miel et 4 épices… Mais aussi une cuisine d'inspiration corse: sauté de veau à la corse, entrecôte de bœuf grillée à la nepita, tartare de bœuf à l'ajaccienne, côtelettes d'agneau grillées au salinu, filets de rougets à la bastiaise, cannelloni au brocciu et à la menthe, charcuterie corse etc. Menu à 20€ avec un "carpaccio de lonzu à la tome corse". Le prototype du plat rustique non dénué de raffinement. Le produit parle, la mise en œuvre souligne. 14,5/20. Un régal le "mignon de porc à la tome corse"! Rigolo! Sur deux plats, j'ai pris les mêmes produits travaillés différemment: le lonzu est une salaison de filet de porc! Et deux fois la tome! Brute pour l'entrée et ajoutée à une mignonne sauce pour le plat! Cuisson un peu poussée pour la viande, mais purée de pommes de terre généreuse et petite ratatouille délicate. 14,5/20. Le "fiadone" est un passage obligé encore que, faut pas vous forcer! Ça en fera plus pour les autres! Un poil tiédi, extra dans sa bonté simple. 14,5/20 et un petit supplément (hors menu à 20€). Le pain est remarquable! Carte des vins entre Provence et Corse: Minuty et Madrague, Gentile et Alzipratu Fiumeseccu. Et voilà le travail!.. Ce qui met une gifle aux préjugés sur les Corses! Une adresse bigrement rafraichissante du littoral varois équipée à l'année d'un duo qui aime son boulot. La maturité aidant, l'adresse va encore progresser.

Chef: Thomas Canossi

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 16/20. Café Henri Blanc 13/20. Toilettes 14,5/20. Formule 12€ midi semaine. Menus 20€ et 25€. Carte. Enfant 8€. Brunch dimanche midi 18€. Hors saison fermé lundi. En saison 7j/7. Climatisation. Terrasse. Groupes 30 personnes. Parking aisé. Réservation conseillée.

Promenade de la Mer
83240 **CAVALAIRE**
Tél.04.94.06.10.56
GPS: Lat:43.1768421 Long:6.5348241

COGOLIN

GRAIN DE SEL

ΨΨΨ1/2

Ahlàlà! Pour tout dire, cet ancien élève de Tarridec notamment passé par le Grand Véfour de Guy Martin m'a totalement régalé! Sa compagne Emilie Geisler (passée chez Michel Rostang et la Réserve de Baulieu) n'est pas mal non plus mais beaucoup plus féminine et officie en salle. Aucune lourdeur, ce côté "professionnel" souvent empesé dans les maisons qui en font trop. Vingt chaises dans ce "grain de sel" et cette salle hier. Je m'y suis régalé d'une cuisine qui ne veut pas faire de l'art et qui affiche avec habileté son penchant pour le produit de saison du pays. Un modèle de cuisine sincère: le chef se fait plaisir! Il récite la Provence sans fard, avec grande délicatesse. Sortez vos mouchoirs, l'ardoise change tous les 15 jours, ils seront effacés quand vous la lirez: gâteau de lapin au foie gras et pruneaux, velouté de châtaignes et queues d'écrevisses en fricassée, civet de lapin aux légumes de saison, brouillade d'œufs fermiers à la truffe noire… Par nature allergique aux amphigouris et autres sophistications culinaires, je suis conquis par le "cappucino de brocoli et brousse de brebis". Il était là devant moi, tranquille et sûr de lui dans sa simplicité apparente. Faut toujours se méfier de ce qui parait simple. J'ai pas voulu discuter avec lui, j'aime pas m'attacher vous comprenez. 15,5/20. Je crois qu'elle vient de Callian, l'"andouillette du Haut-Var et polenta crémeuse". Andouillette rustique et bien relevée, pas grasse du tout, sans doute dressée à la main et au couteau, passée au grill. Un modèle de simplicité gourmande. Polenta crémeuse avec cébettes pour chatouiller, 15/20. Le dessert, une "clémentine corse confite au sirop, glace châtaigne". Au-delà de mon estimation à 15,5/20 pour cette jolie et audacieuse recette, une confirmation: le chef est un sacré bon! Une singulière manière de se planquer derrière le produit avec l'air de ne pas y toucher, oups, pardon, j'ai pas fait exprès de vous régaler, c'est pas moi, c'est mes brocolis et ma clémentine. Mon œil. Ces deux-là n'ont pas trente ans et affichent une réjouissante retenue dans la frime. Elle glisse entre les tables pour apporter fière les assiettes du chef. Qui lui s'affaire derrière le comptoir: la cuisine est ouverte. Au lieu de vous esbaudir dans des chausse-trappes du canton (Saint-Tropez n'est pas loin!), essayer ce "Grain de Sel"! Inutile d'en rajouter!

Chef: Julien Mouret

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pains (2) 15/20. Café 2,5€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule à 22€ et menu à 29€ midi semaine. Ardoise. Climatisation. Terrasse 14 couverts en saison. Fermé lundi. Juillet et Aout fermé lundi midi et vendredi midi. Réservation très conseillée.

6 rue du 11 Novembre (derrière la mairie)
83310 **COGOLIN**
Tél.04.94.54.46.86

COLLOBRIERES

HOTEL-RESTAURANT DES MAURES

ΨΨ1/2

Les colverts chahutent juste dessous, dans la rivière qui traverse le village: le Réal Collobrier. Quelques cols blancs échappés des bureaux climatisés se revigorent les poumons en terrasse en méditant sur leur propre condition: oui, des gens vivent ici dans ce merveilleux village qui n'a pas perdu son sens. Après avoir gambadé sur les cols du massif des Maures, les courageux marcheurs et invincibles vététistes se requinquent les biscotos. Ce soir, ils dormiront bien. Côté bar avec Lionel Borello ou côté restaurant avec Sébastien, la philosophie est la même depuis 5 générations: la maison évite les faux-cols et les assiettes bancales! La générosité comme signature, l'envie de faire-plaisir brandie comme étendard! Ah mes amis! La lampée qu'on s'est encore mis avec Mauricette! Je défie quiconque d'avoir une seule fois entendu "ya du rab?" chez les Borello! Ou alors il était quatre sur la même assiette! Comme la dame au chapeau vert quand elle est seule! Le menu à 13€ fait son show, le menu à 20€ est un coquin! Avec le "hors d'œuvre", salade verte avec parmesan, belle tranche de jambon cru taillée de frais en cuisine, terrine de la maison s'il vous reste un coin à remplir, cèpes au vinaigre. 14,5/20. Puis la traditionnelle "omelette aux champignons"! 14,5/20! Ma "sole meunière" a l'air heureuse d'être là, comme tout le monde. 14,5/20. Et les "cuisses de grenouilles" de Mauricette sont cuisinées telle qu'on l'attend de ce plat, elle a rogné les os jusqu'au bout! 14,5/20! Le classique des classiques de la maison, "crème de marron, glace châtaigne et Chantilly" et sa meringue maison. Cette crème de marron n'a rien à voir avec les marques commerciales habituelles. Parfumée et puissante, elle reste en bouche sans être farineuse. 15/20. Une maison valeur sûre du BàO pour sa régularité, son hospitalité et sa bienveillance envers le client. Les chambres prolongent, à vil prix. Le Var humain et droit dans les yeux. Et toujours ce pincement au cœur, depuis le temps qu'on s'y régale.

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

Spécialités: bouillabaisse de crustacés et pâtes aux langoustes (sur réservation). Daube de sanglier. Civet de porcelet.

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 15/20. Toilettes 15/20. Rosé de la treille (Collobrières) 12,50€ 14/20. Menus à 13€, 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 et www.hoteldesmaures.fr
GPS: Lat:43.2375551 Long:6.3083571

COTIGNAC

LA TABLE DES COQUELICOTS

NT ΨΨΨ

Maison presque naissante (avril 2011) et déjà pleine de maturité! Sur le cours aux beaux jours, la terrasse ombragée vient secourir une charmante salle tirée à quatre épingles: on y déjeunera! C'était pas les beaux jours! Lumières chaudes, nappages, beaux verres. Je ne narrerai pas en moult détails le contexte, mais faut quand même savoir que Barbara et Marc Taine ont une idée de la restauration qui évite le commun et les impasses, un sens poussé du détail. En ces temps agités où le médiocre s'inscrit comme philosophie de travail fréquente, tout est fait pour le mieux selon les critères habiles de la jeune direction. Un exemple? Humhum… Les grandes serviettes en coton blanc! Tellement contente d'en voir qu'à peine assise Mauricette s'en est attaché une autour du cou! Ça lui va comme des bretelles à une vache mais au moins, la voilà de bonne humeur! Elle entame guillerette sa "terrine de foie gras mi-cuit" dont elle apprécie la mise en scène simple mais précise, et les saveurs franches. Elle oblitère son plaisir d'un 15/20. Ça fait partie des assiettes simples qui font le bonheur de la dame au chapeau vert. De bons produits, un savoir-faire dans le dressage et les cuissons. Voilà le "filet de bœuf sauce aux cèpes" dont elle loue la générosité fine. 15/20. "Crème de châtaignes et son escalope de foie gras saisie". Ça vous parle? Moi oui! Déjà choisie l'an passé! Je m'en suis souvenu toute l'année! J'aime bien découvrir les nouveautés! Mais j'aime bien aussi replonger dans les anciennetés! Une merveille, copieuse de surcroit! 15,5/20. Rustique et élégant le "carré d'agneau et sa sauce au miel et romarin". Un vrai carré hein! Pas un rafistolage approximatif de côtelettes dépareillées! Cuisson de pro (rosée), garniture de saison: 15/20. Pas de dessert pour moi, mais Mauricette renonce au sacrifice du "millefeuille". "J'ai une belle serviette! Faut bien l'amortir" qu'elle a dit! 15/20. Service impliqué et sérieux mais sans prise de chou. Carte des vins adroite dans ses ambitions nationales. Et le pain mesdames et messieurs, il est maison. Voui, comme je vous dis! Chambres de charme possibles juste au dessus… si vous voulez des jolies tartines au petit déjeuner!

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Formules midi complètes 16€ et 18€. Formules 23€ et 27€. Menu-carte 35€. Enfant 12€. Salon de thé. Groupes. Programmation Jazz régulière avec Tony Petrucciani. 3 studios 35m2 indépendants "bed and breakfast" avec WIFI. Ouvert 7j/7 à l'année. Réservation conseillée.

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

DRAGUIGNAN

LOU BETOU

NT ΨΨΨ1/2

La campagne dracénoise réussit au couple Ragues! Leur jolie maison-restaurant ouverte fin 2010 sur la route de Lorgues est entrée à pas de loup et avec succès dans le carré réduit des tables incontournables du canton. Pas d'assiettes charabia exubérantes, celles qu'affectionnent les chefs qui cuisinent pour les photos et leur nombril, plus rarement pour les clients. C'est que la cuisine de Frédéric Ragues relève plus du bon sens que du tape-à-l'œil fagoté pour les projecteurs. Produits frais et de saison, bien valorisés par un art poussé des cuissons, au cordeau. Mauricette eut un tel plaisir avec son entrée que j'ai bien cru que la diva des fourneaux allait se métamorphoser en communiante! A chaque bouchée de sa "tartine des sous-bois, foie gras poêlé et roquette", elle marmonnait des choses! J'ai juste entendu à la fin "16/20"! Ma "terrine de rougets au citron" est délicieuse, conçue comme un biscuit plutôt qu'en terrine. Petites fèves en prime, le genre de détail qui prouve. 15/20. Toujours crispée sur ses saveurs automnales qu'elle affectionne, la dame au chapeau vert vise le "merlan de bœuf aux senteurs d'automne". Savoureuse "pièce du boucher" prisée des connaisseurs. Elle tient toutes ses promesses. Viande grillée, poêlée de champignons, purée fourchette. 15,5/20! Toujours au registre des assiettes qu'on ne trouve pas à tous les coins de rues, le "filet de pagre au fenouil et tomates séchées". Ah! Que c'est bon! Cuisson du poisson maniaque! Fenouil doux confit à l'huile d'olive, finement aillé et tomaté. Toucher d'abeille confirmé! Quel cuisinier! Pain extra du MOF Olivier Parisse à Draguignan. Bref! 15,5/20! Un copieux "café gourmand" à 15/20 partagé avec Mauricette. Qui partage peu par principe. Une profiterole, lamelles de poire pochée à la vanille avec un coulis au Nutella retravaillé, mi-cuit crème de marrons, tarte aux pignons "comme à Gruissan". Gruissan? Dans L'Aude, joli village du côté de Narbonne d'où nous arrivent Virginie et Frédéric Ragues… et Martine! La maman de Virginie au service! Coin de terrasse ombragée face au vert l'été, coin de cheminée pour se réchauffer l'hiver. Très bonne maison, comme on disait autrefois.

Chefs: Virginie et Frédéric Ragues
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café 14/20. Toilettes 16/20. Carte. Menu complet entre 25€ et 45€. Groupes 35. Accès handicapés. Terrasse. Parking privé. Fermé tout le mardi et mercredi midi.

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:43.5217922 long:6.4311647

FIGANIERES

LE MOULIN DE MON GRAND PERE

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, 18€ la formule tirée du menu-carte à 27€ tout le temps. Perso j'ai visé la "tarte fine de tomates confites et légumes d'été". Exactement, trois délicieuses minitartelettes 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!

Chef: Grégory Laugier

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. Formule à 18€ et menu-carte à 27€. Menu truffe en saison. Traiteur à domicile et à emporter. Groupes 35 personnes. Possibilité de chambre. 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

FLAYOSC

LE CIGALON

ΨΨΨ1/2

Selon une tenace légende ancrée dans le BàO existerait à Flayosc un microclimat gastronomique. Pile-poil au-dessus du "Cigalon" de Jeannine et Roberto Agresta. Comment reconnaitre un microclimat gastronomique? Simple: quand on est juste dessous! La salle à manger est parée des plus belles intentions esthétiques, la table est joliment dressée, le service est à l'écoute de vos désirs et de votre plaisir. Mais surtout on se régale sans compter! Et quand justement la messe est dite et qu'arrive l'heure des "comptes" à la fin des agapes, on sourit d'une addition douce. Et puis le chef est un personnage. La soixantaine touchée du doigt, il reste tel qu'il a toujours été: totalement ouvert aux nouvelles techniques, aux nouvelles saveurs d'ici ou d'ailleurs. Apprenti chez le pâtissier Lenôtre fin des années 60 et exilé volontaire en Angleterre durant plus de 30 ans avec son épouse Jeannine (Les Waggoners et Le Boot, Londres), il n'oubliera pas pour autant les fondamentaux de la cuisine française, Escoffier en tête. Pour preuve dans l'épatant menu à 29,50€ le chef fait chanter la recette "crémeux de moules marinière aux champignons des bois, chapeau feuilleté". Un bonheur de casser la croûte comme dit l'autre! Et de piocher dans la fine préparation champignonnée, saison oblige. 15,5/20. "Dos de cabillaud poêlé, riz aux champignons, sauce veloutée aux crustacés, tomates tièdes à l'huile d'olive". Produits frais et dressage rigolo: les petites tomates olive forment les écailles du poisson! Sauce ajustée au cordeau, risotto avec champignons, saison oblige. 15,5/20. Voilà le "baba servis de sa chantilly à la grenadine et fruits de saison"! "Un baba ne se refuse pas" aurait dit Mauricette! Encore moins un baba comme lui! Fruits, crème fouettée, trait confituré… Un modèle du genre à 15,5/20! Autant dire que si vous êtes fatigués des arnaques de tables aux titres ronflants, c'est l'exacte adresse qu'il vous faut pour vous réconcilier avec l'idée du restaurant. Et puis elle est facile à repérer: juste sous le microclimat de Flayosc!

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 15,50€ le midi. Menus à 29,50€ et 39€. Fermé dimanche soir et lundi entre le 15/10 et Pâques. Salle climatisée. Mariages, banquets, groupes 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

A deux mètres des bateaux, la nouvelle terrasse aménagée et couverte quand le soleil l'exige a évincé les parasols. De tous côtés entrent les clients. De plus en plus nombreux, et visiblement heureux en sortant. Depuis le temps que le guet-apens culinaire est discipline olympique sur le port, le client en parle entre lui, se cause au boulot dans le creux de l'oreille entre café et clavier, s'informe chez le coiffeur, vérifie avec ses amis. Peut-être un jour viendra t'il se régaler du "coq au vin" de Dominique Latriglia, allez savoir… enfin moi, j'y ai eu droit mes biens chers frères! Sacrée suggestion du jour! Pour ce genre de plat, le cuisinier ne doit pas se lever à 11h30 le matin! Viande attendrie car travaillée, jus clair parfumé avec quelques champignons frais émincés, quelques lardons. Un délice d'autant que vous allez en apprendre une bonne: le chef fait ses propres gnocchi à la pomme de terre! Tout arrive! Ça existe encore! 15/20. Si vous avez bonne mémoire ou les anciens BàO sur votre table de nuit, souvenez-vous: les pâtisseries du chef sont fameuses. Non, non, rien n'a changé. Tout, tout peut continuer… La "tarte au citron meringué" est superbe. Haute en gout et en centimètre! 15/20! 16€ la formule avec café, le bon plan du coin. La carte s'est intelligemment contractée, mettant ainsi mieux en valeur la cuisine. Diplômé de l'Ecole Hôtelière de Nice à la cinquantaine débutante, le chef se reconnait dans Escoffier et Bocuse. Il pense que la cuisine peut être populaire et de qualité. Ses racines italiennes font le reste, saveurs et couleurs. Christine Latriglia et le fils Grégory tiennent la salle en binôme. Il me reste à vous souhaiter un bon appétit et je vous dis à bientôt! Des fois qu'on se croise!

Chef: Dominique Latriglia
Second: David Lehr
Spécialités: linguini crème d'oursin et gambas Camerone. Ravioles sauce crémeuse au saumon fumé, pointes d'asperges vertes. Dos de thon mi-cuit à la plancha, sauce vierge. Escalope Parmegiana, linguini à la crème. Filet de bœuf aux morilles. St-Jacques sauce homardine. Sole meunière. Bouillabaisse et bourride sur commande.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Gériko 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Formules de 12€ à 16€ et menu 18€ midi semaine. Menus 19,5€, 24€ et 30€. Enfant 10€. Carte. Groupes 40. Salon de thé l'après-midi. Fermé lundi soir, mardi soir et mercredi hors-saison. Ouvert tous les jours en juillet et août sauf mercredi midi.
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

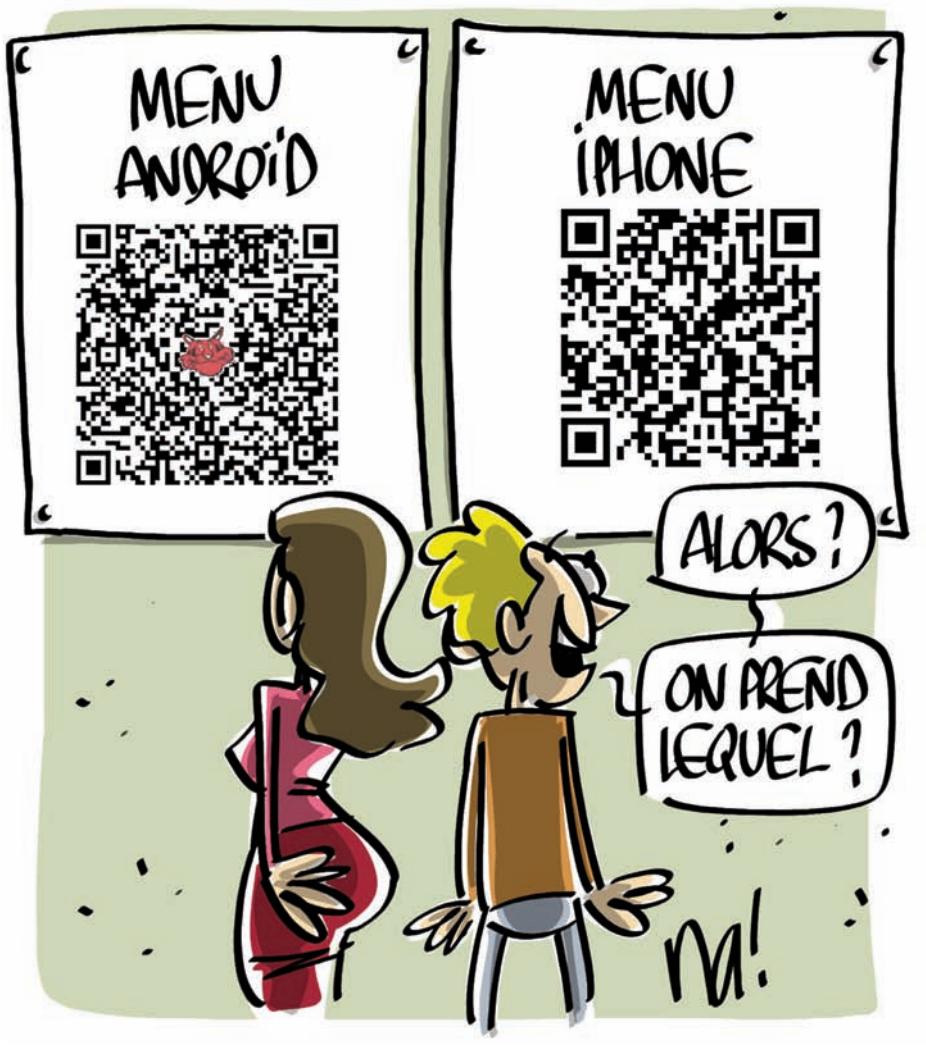
AUBERGE SAINTE MARGUERITE

ΨΨΨ1/2

J'avais un trac! J'vous dis pas! C'est souvent comme ça quand je replonge dans une adresse marquante. Avec Mauricette, nous serons vite rassurés. L'équipe est restée la même, toujours concentrée sur ses ambitions: faire de leur maison une table où il fait bon manger en toutes saisons, à l'abri du cliquetis des gourmettes et de l'odeur de crème à bronzer. Ahlala! Qu'on est bien dans ce patio bien planqué. Question cuisine, on se triture les méninges pour éviter au client de manger dans les sentiers battus. La carte change chaque mois, c'est vous dire la créativité! Un exercice de haute volée! Mauricette est partie sur "mozzarella di buffala arrosée au pesto, tartare de tomates à la coriandre". Rien de tel pour la mettre de bonne humeur. Un intitulé qui fait rêver en hiver… et qu'on apprécie en été! ah ça! Ça vous change de la mozza en carton et les tomates au gout de flotte! Bravo! 15/20! Tout aussi joueur mais dans un autre registre, la dame au chapeau vert picore sans retenue ni élégance son "émincé de volaille panée aux cacahuètes, chips de patates douces". Cuisson du volatile au cordeau. Plat un poil roboratif, plutôt une plume d'ailleurs. 15/20. Que faisais-je pendant ce temps? Je me régalais aussi! Avec une "salade de rougets et ses poivrons grillés, sésame torréfié et huile d'olive AOP" qui chante la méditerranée! 15/20! Un bonheur que les "ravioles de langoustines à la ricotta et aux épinards, sauce crustacés"! Mauricette louchait sur mon assiette. C'est pas facile à voir, faut bien la connaitre: elle louche tout le temps! 16/20! Rien que ça! Simple dessert estival bigrement efficace que le "gratin de fruits de saison et sa crème glacée". Un 15,5/20 le prouve. Et "palette de sorbets et fruits de saison", mélange fruité glacé de belle composition à 15,5/20. Fanny et Nicolas Ginon en maitres de cérémonie, le patriarche Stéphane Rossi en superviseur, et un chef pas banal qui n'a pas sa toque dans sa poche. A deux pas de l'anse San-Peyre, une adresse sur mesure pour gourmets accrocs de discrétion. Chut… qu'on se le dise!

Chef: David Pierredon
Spécialités: la carte change chaque mois
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 14/20. Toilettes 15/20. Formules à 15€ le midi en semaine. Formule 22€ et menus 29€, 39€ et 59€. Carte. Ouvert du mardi midi au

APPLICATIONS
www.le-bouche-a-oreille.com
GRATUITES ET SANS PUB
SUR VOTRE PORTABLE



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

HIPPOPOTAMUS

NT Ψ

On est sorti de l'usine à films mitoyenne appelée "cinéma" au XXème siècle pour entrer ici, le voisin. Mauricette après un James Bond, elle est du genre "ça va saigner". Du coup, elle a eu une grosse pulsion: on s'est enfilé (à deux quand même) une "Côte de bœuf de Charolais" d'un kilo! C'est dans notre accoutrement, anorak rouge de ski pour bibi et vrai manteau en poil de chameau pour la dame au chapeau vert qu'on a boulotté notre viande. Faut dire qu'on se les pèle dans la boutique! Ya un courant d'air qui vient de dessus! De quoi faire éternuer le peu de cheveux qu'il me reste! C'est embêtant parce que la viande aussi refroidit vite sur son plateau. Enfin bon. En plus, les sauces ne cassent pas trois pattes à un canard. 49€ le morceau de viande, même de qualité correcte, ça fait du 80€ le kilo de strict "mangé" vu le déchet. 12/20. Je me suis fait séduire par les affichettes "Chapoutier": mon verre de Crozes-Hermitage est un peu acide. A 4,9€ la dosette c'est dommage. D'habitude, c'est à nous que ça arrive. On passera pour une fois entre les gouttes! Erreur de plats à notre droite, erreur de plats à notre gauche. On s'est regardé en se disant que tout n'était pas négatif, tout au moins en ce qui nous concerne. M'enfin pour le prix, on aimerait ce petit supplément d'humanité qui fait défaut à tant de boutiques calibrées, optimisées… on n'est pas des machines tout de même?.. Un peu de sensibilité dans la prestation et le fond de l'œil, pas une mécanique froide en pilote automatique qui fonce droit devant, voyez? C'est ça! Un peu comme James Bond!
Accueil 15/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14,5/20. Pain individuel 14,5/20. Toilettes pas vues. Verre de Crozes-Hermitage 4,9€ 11/20. Des formules et des menus, plein. Parking.
Centre commercial Grand-Var
83130 **LA GARDE**
Tél.04.94.35.32.14
www.hippopotamus.fr
GPS: Lat:43.1382559 Long:6.0230988

NE CHERCHEZ PLUS LE BAO
ABONNEZ-VOUS PAGE 98

LE SMILEY

NT Ψ

Exit la charmante cuisine réunionnaise qui nous régalait, bienvenue à la Bretagne! Encore que le nouveau proprio n'en fait pas des montagnes quant au folklo armoricain. Je veux dire qu'il n'a pas collé de fausses vieilles photos jaunies de vieilles bigoudènes burinées par les embruns et en tenues de gala! C'est déjà ça! Mais il a repeint en rose les poutres du plafond et met la musique trop fort! Et pas des cornemuses! Du boum-boum machin! Bref! J'ai vu très mal parti le repas en lisant les choix: plein de galettes et plein de crêpes certes! Mais pas de "complète" ni de "beurre sucre". Imagine-t'on une pizzéria sans Marguarita? Bref! En se concentrant un peu, on remarque toutefois qu'avec les options d'assemblages, on peut se faire une "complète". Fromage râpé genre emmental, tranches fines de jambon plein d'eau, et l'œuf posé dessus. Galette pliée au carré conforme et sans chichi superflu: très bien! Sauf que l'ensemble manque de température, le fromage est tout juste fondu, le jambon un peu pâle. La galette est trop ramollo de l'épiderme, caoutchouteuse. La galette, faut qu'elle croustille autour vindiou! Faut qu'elle donne envie d'avoir envie comme dit l'autre! 10/20 et 6,5€. Pas de beurre salé et sucre donc. Je bifurque contraint et forcé vers la "caramel au beurre salé". C'est rigolo la forme! Toute en longueur, la crêpe! Soit le cuisinier avait un stock d'assiettes en forme de barque de 40 ou 50 centimètres de long (bravo pour l'adaptation), soit il voulait absolument faire des crêpes de formes originales et a acheté ces assiettes! Mais passons! Un délicieux caramel maison qui nous change des insupportables bouteilles de Métro! 14,5/20 pour 3,8€! Des mises en bouche pour le client dans une crêperie, c'est du rare! Deux petits bouts de crêpes fromagées chaudes! Super! Comme à chaque fois qu'on ne s'y attend pas! Bilan mitigé mais qui grâce au caramel au beurre salé finit sur les chapeaux de roues! Mais pas des chapeau ronds hein! Vive la Bretagueuuu!
Spécialités: crêpes et salades
Accueil 14/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 13/20. Toilettes pas vues. Menu à 9,5€ midi sauf dimanche et jours fériés. Enfant 6,5€. Carte. Terrasse couverte sur le trottoir.
169 avenue Sadi Carnot
83130 **LA GARDE**
Tél.09.83.32.42.03 et 06.07.77.09.76
le.smiley83@gmail.com
GPS: Lat:43.124081 Long:6.0070659

VOLVO
ACTION AUTOMOBILE
THIERRY ZAGORI
06.28.02.08.98

HYERES

AU PIED D'POULE

NT ΨΨΨ

A 38 ans, cet excellent cuisinier passé par Paris (le Trianon-Palace) et Saint-Martin avant de faire 4 années le bonheur de "la Bastide Verte" à la Garde envisageait peut-être une carrière sous les cocotiers. Ça ne s'est pas fait, mais presque: il vient de reprendre en fanfare et en pleine forme le bar "les Palmiers". Depuis août 2012, c'est devenu un joyeux bistrot plein de vie et tout mignon avec un comptoir brouillon, expo de flacons, ardoises de recettes en chanson, ses tables de deux qu'on colle pour quatre, pubs émaillées des années 60 aux murs. Et puis les assiettes. Avec Mauricette, connue comme blasée depuis qu'elle est née, y avait bien longtemps qu'on ne s'était pas fait reluire le plaisir de la sorte! Comment s'y attendre? Carte du mois: croustillant de Pont-Evêque andouille de Guéméné et pommes, cuisses de grenouille en persillade, harengs fumés et salade de pommes de terre grenaille, saucisson en brioche au Porto, tête de veau sauce gribiche, blanquette de St Jacques et écrevisses. Sans causer des desserts…si? OK: tarte fine aux pommes, forêt noire, tatin de Bernadette et crème d'Isigny, et le riz au lait de Mémé! La dame au chapeau vert entame par "brioche toastée, poêlée de girolles en persillade et lard snacké". Troublant d'à-propos, vif: mangez en regardant! Un régal à 15/20. Suite forcément en confiance avec "Parmentier de canard confit". Malin dans son "Parfait" en verre. Il reste au chaud, se laisse siroter: un second 15/20. Moi, direct sur la "côte de veau aux morilles". Le genre de plat "rentre-dedans" qui ne doit pas faire plaisir à mi-temps. C'est gagné! 15/20! Depuis qu'il est devenu à la mode, le pire côtoie le meilleur dans les officines. Je cause du "cheese-cake"! Celui d'ici est fameux. Saveur et croustillant au top! Un triangle à 15/20. Le service de ce midi était un peu débordé, ya foule faut dire. Mais c'est rigolo comme on tolère facilement les petits dérapages d'organisations quand l'esprit de la maison est sain, dopé de bonne volonté et… très souriant! Allez hop! On adoube sans réserve cette nouvelle table qui rafraichit le genre bistrot, souvent galvaudé! Et quelle équipe soudée et sympathique!

Chef: Karim Boukhemidi
Second: Julien Leydier
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 1,8€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 10,90€ et 13,90€ midi semaine. Carte et suggestions. Bar à vins. Groupes 40 personnes. Climatisation et velum chauffé. Terrasse. Fermé dimanche soir, lundi soir et mardi soir.

46 avenue Gambetta
83400 **HYERES**
Tél.06.80.57.75.93
GPS: Lat:43.1170554 Long:6.1284399

PLAISIRS GOURMANDS

NT ΨΨΨ

Si on cherche la lune, on peut toujours essayer. Y compris du côté de la rue de Limans du vieux Hyères. Quoiqu'elle recèle parfois de belles surprises. Piétonne, elle exonère de surcroit le chaland de la pollution active et du stress urbain. Bref! J'ai lu "Plaisirs Gourmands". Pas simple pour un cuisinier d'engager la conversation avec un tel sobriquet. L'ambition met la barre haute, met du lest dans la soute. Et puis on se dit que pour 14€, qu'est-ce que je risque. J'ai la réponse: le seul risque est de revenir très vite tâter le reste de la carte! Ouahou! Un doué le garçon! "Gaspacho aux légumes frais, tomates, poivrons, céleri et ses chips de chorizo". Grande assiette creuse blanche, sobre, frais, parfait. 15/20. Puis "médaillons de mignon de porc légèrement laqué, pommes grenailles". L'entrée plante le décor, le plat enfonce le clou. Même esprit d'épure concentré sur les essentiels (école Ducasse). Le copieux en plus, pas pu finir, voyez un peu! Et quelle sauce! 15/20. Pour finir, une pomme. Mais non je rigole! Un "crémeux de riz à la vanille Bourbon et sa poêlée de figues grises du pays". Bon nombre de cuisinier se prendrait les pieds dans le tapis avec cette recette classique! Lui la réinvente! Tout boulotté pour le coup! 15/20! Hébédidon! Quel repas! Quelle maîtrise! Du produit de saison frais du sol au plafond! Qui? Jonathan Bonnivard! 28 ans à mes derniers pruneaux à l'Armagnac! Apprentissage au Spoon de Ducasse avec Christophe Moret (75), puis second de cuisine à l'Hostellerie de la Croix d'Or à Provins (77) avant de descendre dans le Var à Moustiers comme pâtissier à la Treille Muscade. Avec sa compagne Laetitia Berti, les voilà dans cette adresse de poche. Pour le meilleur et le meilleur!

Chef: Jonathan Bonnivard
Spécialités: carte sur 6 semaine. Petit Brie rôti au miel, pousses fraiches. Escabèche de maquereaux, vinaigrette relevée. Filet de carrelet à l'unilatéral, risotto à l'encre de seiche. Tournedos de bœuf au wasabi, panisse et crème de chorizo. Moelleux abricot et amande, servi tiède, glace pistache.
Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café Nespresso avec mignardises 2,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus à 14€ midi semaine et 25€. Carte. Enfant 10€. Groupes 24. Terrasse. Fermeture se renseigner.

16 rue de Limans
83400 **HYERES**
Tél.04.94.33.45.40
GPS: Lat:43.1204828 Long:6.1276473

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

RESTAURANT LE ROCK

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

LE CEINTURON

ΨΨΨ1/2

20 années à nourrir le chaland des pistes aux 2 Alpes dans sa maison, "L'Etable". Pour le couple Parizet qui a repris du service au "Ceinturon" début 2012, un simple échange entre neige et sable, entre ski et tong, en somme. Sous des arbres et à l'écart des plages ce qu'il faut (quelques dizaines de mètres) pour avoir la paix alors que la manne touristique s'échoue lassive au soleil, et que sont de sortie pour l'été les pans-bagnats de série B et les frites de série grasses. Les Parizet ont judicieusement conservé un chef dont nous avons toujours dit le plus grand bien, lisez les anciens numéros du BàO: Christian Atelin. L'homme se distingue du commun des toques par sa simplicité naturelle… et son mépris pour les assiettes qui n'ont rien à dire. Sous des aspects parfois un peu rustique de recettes élémentaires, on retrouve tout l'attirail du cuisinier qui en a sous la pédale comme on dit: foie gras de canard au muscat de Beaume de Venise, terrine de rougets aux légumes de Provence, carré d'agneau de Sisteron à la moutarde persillée, veau de lait d'Aubrac jus aux olives etc. La carte changeant régulièrement, ne venez pas me dire que ya plus ci ou ya plus ça! Fallait vous y pointer l'appétit plus tôt! Le menu à 26€ est épatant. La preuve avec la "terrine de lapin en gelée, sanguins marinés à l'huile". Et pas une portion de dinette! Pas d'ajout de sel de poivre: tout est parfait! Un record en soi! 15,5/20! Mes cocos du Caucase, l'"entremet de bœuf-carotte, sauce au vin rouge de Provence" est une délicieuse idée! Et une réalisation extra! C'est pas le tout d'avoir l'idée, faut savoir réaliser! Viande (paleron je crois) confite prise en sandwich par une purée de carotte bien travaillée. Le jus puissant valorise, 15,5/20 sans barguigner. Le "gâteau au chocolat moelleux, marmelade d'orange amère" est sans fioriture, termine bien. 15/20. L'endroit fredonne un air qui enchante, une sorte d'oasis planquée à un jet de cerise de la plage, verdure, éclairage et recoins reposants. Toute l'année, un délicieux moment. Et comme en salle le patron Pierre Parizet n'est pas du genre tristounet dans sa verve naturelle de bon-vivant, il en ajoute à la convivialité du moment!

Chef: Christian Atelin
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Toilettes 16/20. Café 2€ 12/20. Formules midi à 14€ et 19€. Menus 24€ (midi), 26€ et 35€. 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 40 personnes. Réservation conseillée.

144 bd du Front de Mer (L'Ayguade)
83400 **HYERES**
Tél.04.94.66.33.63
www.leceinturon.com
GPS: Lat:43.1034974 Long:6.1738819

PLUS ON EST DE FOUS...

...PLUS ON RIT:

LA ROMANA

ΨΨΨΨ

L'évidence saute aux yeux! Enfin: en bouche! Hyères possède avec "La Romana" une table de fort beau niveau! Ceux qui comme nous suivent l'histoire de la maison des Garcia depuis le début n'ont pu échapper aux évolutions constantes, aux progrès réguliers, aux remises en question permanentes d'une direction exigeante. Les Garcia, ça les hante. Parce que faudrait pas croire que c'est simple. Pas parce qu'ils sont trois doués en cuisine que ça tombe tout seul. C'est même en général plus compliqué! "Frère et sœur" Sérafin et Elena Garcia sont désormais un peu plus en salle devant le client, avec Albane. Matthieu Huber a pris ses quartiers en cuisine. Le résultat est sans équivoque avec notre plaisir. J'entame par la ""tomate mozza" mozzarella Burrata (cœur de bœuf et jaune ananas) pesto de basilic". Paf. D'emblée, le produit en première ligne. De telles tomates et un tel fromage donnent envie de chanter! Mais j'me retiens! 15,5/20! "Pluma de Pata Negra marinée au piment d'Espelette AOC, "tortilla de patata"". Demandez cette viande rosée, et ne fuyez pas devant la tortilla! Elle est délicieuse! Petits légumes, ail confit… Habile! 16/20. Ah bon? Ben oui, 16/20. Le plat de la dame au chapeau vert: "dos de cabillaud rôti, légumes poêlés et purée de pomme de terre, huile vierge". Dressage circulaire, cuissons justes, saveurs déliées. En faisant de la recette une histoire toute neuve, le chef prouve qu'il est grand cuisinier. 16/20 là encore. Mauricette qui avait fait impasse sur l'entrée choisira la "salade d'abricots parfumée aux épices et sorbet mandarine". Bien balancé et joli comme un souvenir d'été! 15,5/20. Quel progrès! Voilà ce qui s'appelle fort bien maitriser son sujet! Une cuisine peaufinée et bigrement efficace! Les assiettes pleines de bon sens adaptées au terroir du Sud. C'est du côté de gare à Hyères et très centré sur le plaisir du client. Brillant, mais pas clinquant. Ne pas confondre!

Chef: Matthieu Huber

Spécialités: duo homard et crabe, suprêmes d'agrumes. Linguine spéciale "Romana". Micuit de thon à l'huile de sésame. Magret poêlé, sauce foie gras et figue rôtie. Desserts maison! Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 2€ 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Menus 29€, 39€ et 49€. Carte. Enfant 11€ (-10 ans). Climatisation. Animaux interdits. Fermé samedi midi, dimanche et mardi soir. Terrasse ombragée.

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

LA BALEINE

ΨΨΨ

Il y a brasserie et brasserie. Un peu dissimulée par la grande sœur mitoyenne, "La Baleine" ne veut pas se faire plus grosse que le bœuf. Pour autant, faudrait pas croire qu'il s'agit d'une sous-prestation. Pas le genre de la famille Giuliano de jouer en sous-régime les assiettes. La preuve: le chef pilier historique des cuisines de "La Brasserie des Iles" Cyril-Marc Farjon a pris à bras le corps les fourneaux, s'entourant d'une équipe de choc. En salle, toujours un service rassurant et aux petits soins, réglé par un autre fidèle de la maison, Patrick Chantrault. Mauricette a toujours aimé l'angle "bistrot" des plats de "La Baleine": terrine de foie gras maison, soupe de poissons de roche, mesclun de petites friture, ravioli farcis aux artichauts et crème au Parmesan, boudin noir à l'oignon, porcelet mariné aux herbes de Provence et paprika, tournedos de canard grillé, rognons de veau à la moutarde ancienne… bref! Elle replonge Mauricette! Sur le "foie de veau à la vénitienne"! Le foie au resto la fait souvent gondoler de rire! Des trop cuits, des trop fins, des tricheurs (foie de génisse), des congelés fatigués, des cramés au 12ème degré bref! Là, elle s'est régalée d'une généreuse assiette méticuleuses, blettes et échalote, jus corsé au balsamique. 15/20. Le style "terre-mer" est à la mode! Mes "noix de St-Jacques poêlées aux morilles et aux lardons" sont un exemple parfait de la chose! Chair souple du bestiau sans corail, linguines à l'encre de seiche, noir c'est noir, il n'y a plus d'espoaaar! Mais un 15/20 ah que oui! Desserts qui nous semblent être passés à la vitesse supérieure cette année! Pour la dame au chapeau vert une "tarte aux fraises et au crumble, coulis d'orange" à 15/20! Et une "tarte au citron meringuée et noix caramélisées" pour moi! Meringue italienne, très sucrée mais ça fonctionne! Je sais pas comment a fait mon voisin de tablée pour ne pas me la piquer quand j'avais le dos tourné! 15,5/20! Le menu du jour à l'ardoise vient pimenter quotidiennement les propositions, et le menu enfant est un modèle du genre. Dans ce métier de restaurateur où la difficulté n'est finalement point d'exister mais de rester au niveau, la seconde maison des Giuliano est un exemple à méditer.

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

POUR NOËL ABONNEZ UN AMI!

ABONNEMENT PAGE 98

LA BRASSERIE DES ILES

ΨΨΨ1/2

Une salle à grand spectacle, véritable vitrine du style maritimo-brasserie de luxe. Elle vibre à l'année quelle que soit la météo. Le chaland est rapidement rassuré par l'accueil et le service aux petits soins. Le charme de la grande salle lumineuse fait le reste. Enfin non! Elle ne cuisine pas, la salle! C'est Cyril-Marc Farjon qui se frotte à la rude tâche de satisfaire une clientèle exigeante en la sustentant selon ses désirs. C'est important le désir, mais faut pas lui couper l'herbe sous la fourchette! Sinon ça bougonne jusqu'au lendemain! Je sais bien! J'ai une experte avec moi! Mauricette! Une sérial-bougonnette! Sauf aujourd'hui! Tiens donc? Et pourquoi? Réponse: "œuf et tapenade aux truffes en blanc manger aux condiments". Jaune et tapenade coincés entre deux fins carré de blanc-manger, une ornementation gourmande faite de légumes travaillés, petits radis et câpres, brunoise concombre et aubergines, tomate cerise farcie. 15,5/20. Suite en confiance: "saumon en coque de noisettes aux jeunes blettes et aux trois gratins". Parfait, beurre blanc citronné extra qui pousse. 15,5/20. La dame au chapeau vert s'est frottée une fois encore au "baba au Rhum, ananas et Chantilly" qu'elle conforte dans un 15/20. Moi, direct et sans passer par la case "entrée", "feuilleté aux rognons de veau sauce Périgourdine". J'vais m'gêner! Cuisson impeccable, sauce courte et de caractère! Et pas une soupe de crème comme souvent chez les cuisiniers sans maîtrise! 15,5/20! Pour finir le magnifique "tiramisu aux noix de pécan", plein de rondeur mais pas donné (11,50€ quand même). 15,5/20. Un rapport qualité prix qui trouve un bel équilibre surtout avec l'épatant menu à 29,90€! Le menu de Mauricette! L'institution fondée par Monsieur Giuliano et ses enfants Chantal et Fabrice assume pleinement sa responsabilité de locomotive du port! Une locomotive parmi les bateaux! On aura tout vu!

Chef: Cyril-Marc Farjon

Spécialités: poêlée de petites crevettes vivantes en persillade. Le risotto crémeux sauce crustacés et 1/2 homard rôti. Dos de loup de pays rôti au foie gras de canard et aux jeunes blettes. Le Chateaubriand à la moelle sauce Béarnaise. Loup de pays, daurade royale, pageot, rouget de roche, pagre, St-Pierre, chapon etc. Banc d'écailler.

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 18/20. Pain individuel 15/20. Café Malongo 15,5/20. Toilettes 18/20. Menu à 29,90€. Carte. Enfant (moins de 8ans) 12,80€. Fermé mardi d'octobre à fin juin. Ouvert 7j/7 juillet et Août. Terrasse face au Port. 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 LONDE

LA CIGALE

ΨΨΨ

Alléluia mes frères! On la tient enfin la table sérieuse de La Londe! Un peu à l'écart du centre-ville et en direction des plages, elle chante toute l'année depuis mi-2011! Un haut-lieu de résistance à la médiocrité! Les gourmets locaux abattus par les douteuses prestations des plats communs jetés par des serveurs copains qui causent au téléphone en amenant le sel et le pain se frottent les mains! Et se pointent le museau en rang serrés chez Eric Blanc! Lui, 25 années chez Fauchon à Paris. Paf! Question rigueur dans le métier, c'est pas un mou de la bricole. D'où le succès par ailleurs de sa seconde passion de moniteur de plongée: le hasard n'a pas sa place. Bref! Une salle tirée à quatre épingles avec serviettes en tissu et beaux verres, un grand jardin-terrasse enverduré à l'année. Des recettes astucieuses, animées d'élans contradictoires sans s'empêtrer dans la complexité. Hein? Bon ben voilà. Foie gras maison, millefeuilles de viande des grisons, encornets piquillos et chorizo, filets de dorade sauce vierge, mignon de veau en croûte de Raifort, Parmentier de canard… Entrée "assiette nordique" pour bibi. L'assiette est peaufinée: blinis, tarama, truite et saumon fumé, crevettes, suprême de citron, œuf de saumon. Un délice souligné par l'huile d'olive truffée qui n'en fait pas trop. 15/20, comme ça, d'entrée. Exemplaire "tartare de bœuf, soja, gingembre et citronnelle". Vrai qu'il est souvent compliqué de digresser sur un classique, mais là, le résultat a belle allure! Frites fraiches, mesclun: 15/20 encore. Comme dessert, un original "far breton" exonéré de l'habituel pruneau puisque "aux spéculoos". Glace spéculoos en prime, et décoration printanière: fraise, feuille de menthe, physalis. 14,5/20. Peu de vins proposés, mais tous ont du répondant. Le service est simplement parfait, professionnel et léger. "La Cigale" est tout bonnement un vrai restaurant, tel qu'on l'aime avec ses fondamentaux, et le charmant rez-de-chaussée de villa en ajoute à l'amicalité du lieu. C'est arrivé près de chez vous et c'est extra! Ah oui! Je déjeunais sur l'épatant menu à 22€!

Chef: Eric Blanc

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Nespresso avec mignardises 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule midi semaine à 15€. Carte. Menu à 22€ et menu-carte à 35€. Enfant -12ans 10€. Traiteur à domicile. Groupes 20 personnes (en hiver). Climatisation. Terrasse. Fermé lundi et mardi hors-saison. Eté: tous les soirs sauf dimanche. Réservation conseillée.

Rond-Point du Général de Gaulle
83250 **LA LONDE LES MAURES**
Tél.04.94.23.28.17
www.restaurantlacigale.com
GPS: Lat:43.1343814 Long:6.2368454

LE LAVANDOU

LOU SOLYLES

ΨΨ1/2

Enorme convivialité de première minute et gros efforts culinaires de tous les instants! Découvrir et apprécier les recettes en toute simplicité. La vue mer prête plus à la joie des mirettes qu'à la prise de tête. Totalement vivifiant et rassurant! Vivifiant? Vous pigerez quand vous tremperez la moustache dans les recettes de Charlotte Rodet et Olivier Piveteau! Ah le duo! Même que y'en a un troisième dans le duo! Eric Grzecka dit "Gégène roi de la génoise et de la ganache"! Bref! Rassurant: dans une ville où le hasard fait rarement bien les choses, culinairement parlant! Mauricette, celle qui a vécu dans les Dombes du temps où elle était scoute, elle a ressenti l'appel de l'étang avec ses "cuisses de grenouilles" rôties au beurre d'ail et au persil. Servies avec un délicieux gratin dauphinois! Fallait la voir se lécher les bagues en faisant du bruit! 14,5/20! Le plat du jour est une "cuisse de lapin". Sauf que. Chair moutardée, sauce légère et parfumée au vin blanc, quelques feuilles de salades avec oignons rouges, et une purée de pomme de terre fameuse qui vous rappellera celle de votre grand-mère. 14,5/20! Si ça vous tente de sortir des assiettes battues quand arrive le dessert, foncez sur la "soupe d'agrumes au Cointreau"! Que c'est bon! Suprêmes d'oranges, de citrons et de pamplemousses qui batifolent dans un jus aromatisé au Cointreau! Le 15/20 est inévitable! Comme pour le "granité pomme verte au Calvados" de la dame au chapeau vert! Description écrite de la direction: "comme un caviar de pommes rafraichissant, ça passe tout seul! Accompagné de son shot de calva!" J'ajoute qu'en plus la présentation est mignonne comme tout! 15/20 donc et les félicitations du jury pour le registre sucré! Vue sur la Grande Bleue, coquette petite terrasse 4 saisons, des habitués à l'année qui se font des coucous de table à table. Et un joli petit souvenir pour avoir envie de revenir.

Chef: Charlotte Rodet

Spécialités: vitello tonato. Pannequets d'aubergine fourrée à la mozzarella, tomates confites au basilic. Cassolette de moules à la provençale façon Solylès. Filet de St-Pierre aux deux citrons. Poissons en croûte de sel. Gargantuesque côte de bœuf individuelle. Tartare à l'italienne. Desserts maison.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Menu 19€ avec formule à 14,90€ midi semaine sauf jours fériés. Menu 28€ avec formule à 22€. Enfant 9€. Carte. Groupes 25 personnes. Terrasse. Fermé mardi soir et mercredi hors-saison.

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

L'OLIVADE

ΨΨ1/2

Gros succès! La boutique est pleine comme un œuf, salle ou terrasse. Quelle effervescence! Vous pouvez théoriser autant que ça vous chante, me sortir vos courbes de mathématicien: ya pas meilleur baromètre d'un rapport qualité prix avantageux quand ça se bouscule au portillon! Sandra et Stéphane Arnaud démontrent leur écoute du marché avec des prix retenus, une carte bistrotière mais aucunement immobile, un service vif sans être pressant. Voyons plutôt: menus complets à 16,50€ et 21€ le midi! De l'aubaine en rafale! Pour tout dire, j'avais zieuté à la carte du plat séduisant comme galette de pieds de cochon désossé sur lit d'artichauts poêlés au jus de viande, poêlée d'escargots en persillade, côte de veau rôtie, duo de Pata Negra cuit et Duroc de Batallé cru, pavé de canard aux champignons de saison foie gras poêlé et jus de truffe, St-Jacques au lard de Toscane. Et même des curiosités comme les couteaux en persillade ou le poulpe à la galicienne! Qu'à cela ne tienne Etienne, j'ai visé le menu à 21€ comme pour me contrarier. Ah! La "salade César"!.. Vous allez rire: pas grand-chose à voir avec la salade César habituelle sinon le poulet. Pas de croutons, pas de parmesan, pas de… sauf que c'est bon! Sans doute une erreur d'aiguillage en cuisine! Fèves fraiches, petits pois, tagliatelles de courgettes, pommes de terre nouvelles, œuf dur. J'appelle ça une "salade printanière" et je l'adoube d'un 14,5/20! Du jamais vu dans un menu à 21€: "pavé d'Angus pomme de terre et flan de courgette". De la viande de cet acabit, faut gouter une fois dans sa vie. Tendre comme du filet! J'ai saucé jusqu'au bout! Pas la viande, la sauce! Et vous auriez fait pareil! Je commence à vous connaître! 14,5/20! "Fondant au chocolat" conforme, coulant au centre. Quand même, tant de crème anglaise est inutile. M'enfin pas de méprise! Le 14,5/20 n'est pas volé. Un bon repas de plus que les aigris de la vie et les pisse-froid n'auront pas! Et faites-vous plaisir avec le choix des flacons du patron: les deux ne tiennent pas en place! L'hyperactif patron… et la carte des vins faite de coups de cœur! Bref! Un des rares bons plans de ce quartier percé par la Nationale 7 et d'une gaieté très relative.

Chefs: V.Mariottini et S.Arnaud

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes pas vues. Menus 16,5€ et 21€ midi semaine sauf jours fériés. Menu soir et week-end à partir de 24,5€. Menu découverte 35€. Enfant 10€. Carte. Groupes 45. Traiteur. Climatisation. Petite terrasse. Accès handicapés. Park. Fermé mercredi. Réser 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

LE GOURMANDIN

NT Ψ1/2

Quelle déception! Un bout de temps qu'on voulait (re)découvrir cette adresse qui nous donna du plaisir. Au détour d'une ruelle du Luc en Provence. Car oui, Le Luc n'est pas uniquement cette nationale très prisée des semi-remorques et qui transperce une zone commerciale dépareillée. Cadre classique très agréable et confortable, qui sait éviter les modes. Le service reste encore une énigme au moment où je vous cause! Le gaillard donne l'impression d'être le pilote. Sauf qu'il excelle dans le cumul de maladresses! Les deux apprenties passablement esseulées sont un peu perdues. Bref! 28€, 45€ et 48€. On vise le menu-carte à 45€. Une autre serveuse plus délurée nous fera de la pédagogie! Elle nous explique qu'au cas où on aurait l'idée saugrenue de pas prendre de dessert, l'ensemble sera facturé au prix de la carte. Aussi qu'on peut prendre le fromage ou pas. "C'est pas obligé". Le serveur en chef revient, fait la seconde lame du rasoir: "c'est sûr que vous ne voulez pas de dessert, car après ce ne sera plus possible, il faut le dire maintenant". Ça devient un peu alambiqué pour ma petite tête. Nous, vous savez, on était juste venu passer un gentil moment au restaurant… La cuisine rattrape? Pas sûr. Les "ravioles de foie gras de canard, jus de volaille aux champignons" ont du potentiel, mais sont trop salés. 14,5/20. Mauricette apprécie son "tian de St-Jacques au Beurre de Champagne". Original mais sans tremblement, 14/20. Petite déception pour mon "ris de veau aux morilles". La cuisson est réussie, mais grosse absence de caractère et trop crémeux. 12/20. La dame au chapeau vert a plus de chance avec son "pigeonneau rôti au jus de truffes". Ce qu'on en attend, rien de plus, 14,5/20. Vous avez pigé que je ne voulais pas de dessert! "Assiette de fromage". Le préposé grand gaillard se colle à la tâche. Des morceaux ridicules dans l'échelle de la mesquinerie. 8/20. Mauricette pouffe en voyant ma binette de clown triste mettre le nez dans l'assiette pour voir de plus près les micro-fractions de fromages, puis attaque son "prélat au chocolat, crème anglaise au café". Elle réalise ainsi un vieux rêve d'enfant de chœur. Ne lui plait pas, le prélat. 9/20. Café impensable, imbuvable. Rapport qualité prix en chute libre. Explication? Le restaurant ("bib gourmand" au miche) pratique les "coffrets-cadeau". Ils se commissionnent d'un (gros) pourcentage sur les menus vendus par leur intérmediaire. Du coup, le restaurateur augmente ses prix de base pour compenser. Qui est le dindon de la farce? Le client "normal" qui vient chez lui sans coffret-cadeau. Comme nous. CQFD.

Accueil 8/20. Service 7/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café 2/20. Carte. Menus 28€, 45€, 48€. Enfant 15€.

8 place Louis Brunet
83340 **LE LUC EN PROVENCE**
Tél.04.94.60.85.92
www.legourmandin.com
GPS: Lat:43.3949955 Long:6.3110608

LA MOTTE

L'AUBERGE DES 2 PINS

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 Monsieur Manai
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

PIERREFEU

RESTAURANT DE L'UNIVERS

NT ΨΨ1/2

Vrai que la haute façade est un peu brouillonne, glisse le doute. M'enfin si un guide n'entre pas, qui entrera? L'intérieur aussi pourrait être plus joyeux! Vous avez pigé que la belle surprise n'est pas dans les colifichets, encore moins dans le marbre ou les rideaux! C'est la cuisine du marché du sieur Lemaire qui vaut la virée! Huit années de présence des proprios ici-même, et je suis passé à côté! Comme quoi, on croit avoir fait le tour de "l'Univers" et puis celui que vous avez sous le nez vous échappe… Bref! Entrons dans le vif du sujet: brouillade d'oursins, bouquet de crevettes fraiches, sole meunière de Bretagne, St-Jacques de Bretagne (en saison), foie gras poêlé, omelette aux girolles, gratin de langoustines, civet de sanglier, ris de veau, bouchée à la Reine. Les amateurs de viande rouge trouveront bavettes d'aloyau, onglets, côtes à l'os, T-Bone, entrecôtes et sauces minute s'ils demandent gentiment. Dans le menu du jour à 13,50€ on trouvait aujourd'hui en entrée un buisson de crevettes roses de Bretagne! Comme les St-Jacques! Et en plats au choix, une langue de bœuf sauce piquante ou une bouchée à la reine maison m'sieur-dame! Dans le genre "cuisine de tradition" à vil prix, si vous trouvez aussi bien dans le canton… ça en fera deux! Et puis j'ai zieuté l'ardoise. Et sur cette ardoise négligemment posée au pied du porte-manteau était écrit "rognon de veau grillé entier" 16€. Vous me connaissez, quand on me prend par les sentiments, je craque. Qualité du produit "brut de décoffrage", en grappe, entier. Pour la cuisson, c'est plus compliqué pour le cuisinier que d'en faire des petits bouts comme une macédoine, j'ai parfois vu ça! Les lobes sont généreux et lisses, rosés à l'intérieur. Pommes de terres sautées simplement, trois feuilles de salade fraiche! 15/20. Pas envie de sucré: fromage! Une assiette à température ambiante. Gruyère suisse, reblochon et camembert. 14/20. La cave? Château Figeac, Rimauresq, Echezeaux, La Gordonne. Nathalie Lemaire est du genre discrète en salle. Si vous préférez des pom-pom girl ou les chipeune d'ailes, ya les pages jaunes! Une table pour tous les gourmands, copains ou famille. Ou les deux.

Chef: Eric Lemaire

Accueil 14,5/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14/20. Pain 14/20. Café Illy 2,1€ 16/20. Toilettes étage 15/20. Menu midi à partir de 12€. Carte et suggestions. Groupes 35. Hôtel** 9 chambres. Fermé dimanche soir. Parking Dixmude à 100m.

3 rue Gabriel Péri
83390 **PIERREFEU DU VAR**
Tél.04.94.28.20.19
www.hoteluniverspierrefeu.com
GPS: Lat:43.227147 Long:6.1432859

ABONNEMENT PAGE 98

PLAN D'AUPS

LES CEDRES

NT Ψ1/2

Pas donné question tarifs et un peu tristounet, mais pas malhonnête. Si vous êtes à Plan d'Aups, allez-y sans crainte! Du coup il est hors de question que je vous conseille d'y aller exprès! Faut pas rigoler! Passque les virages et les tournants, bonjour! Oui, je sais: ils font le charme de ce village qui serait tibétain s'il n'était varois! M'enfin filer tout là-haut pour tambouiller comme à la maison… Un menu à 26€ et un autre (le mien) à 19€, une carte andouillette, entrecôte, magret, pieds et paquets, filet de rouget, gambas. Et des pizzas au feu de bois. Menu du jour avec notamment une "tarte fine tomate et fromage". Réchauffée et mollasse comme une montre de Dali, et effectivement très fine pour ne pas dire trop. Salade verte fanée de la collerette, avachie. 13/20. Le "foie de veau" est une bonne initiative et faut le dire, bien cuit, rosé. Mais les frites annoncées "maison" vraiment grasses. C'est d'autant plus rageant que les autres attablés bénéficient d'une ratatouille et d'un gratin de courgette! C'est quoi qui leur plait pas? Ma tonsure? Mon ventre? Ma tronche de VRP de base? J'ai pas de chemise Dolchégabana? Armanie? Voiture trop petite? J'ai pas de chien? Allez savoir! Bref! mon foie: 12/20. Je m'attendais au pire avec le dessert, il ne viendra pas! Un "crumble poire" bien vu et adroit. Ça veut dire que ça croustille dessus et que le fruit est poêlé au beurre. 14,5/20. Le café Henri Blanc n'est pas bon. Le service est couci-couça, semi impliqué dans la satisfaction du client. Ça entamait pourtant bien, une auberge, des arbres, aucun parcmètre à l'horizon, une coquette salle toute en longueur sans extravagance modeuse et qui surplombe légèrement le jardin. Au loin, du vert comme s'il en pleuvait. Le chef dirait bonjour au client quand il vient en salle serait un "plus" indéniable.

Accueil 14/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café Henri Blanc 2€ 7/20. Toilettes (loin à l'étage) 14/20. Formule à 15€ et menu à 19€ midi semaine. Menu à 26€. Carte. Terrasse. Parking. Hôtel.

Avenue de la Libération
83640 **PLAN D'AUPS**
Tél.04.42.04.50.03
GPS: Lat:43.3304302 Long:5.7217419

ACTION AUTOMOBILE

THIERRY ZAGORI
06.28.02.08.98

CHEZ MIREILLE ET MAURICE

NT ΨΨ

N'y allez surtout pas pour le cadre! Il est hors-cadre! Il tient plus du camping que du restaurant! Heureusement que Mauricette n'était pas avec moi! Avec ses exigences de bourgeoise refoulée, elle m'aurait fait un pataquès! Comme une grande tente en plastique pouvant accueillir 25 personnes. Tables et chaises du même métal, nappes et serviette en papier. Bref: tout ce qu'elle trouve de mauvais goût même dans son jardin! Sauf qu'il y a matière à tolérance car pour le coup, "ô temps suspend ton vol" et goûte avec moi! Entrée "salade de lentilles". Les lentilles mes chers amis (puy-je?) sont un bonheur à part entière et pour moi tout seul. Je n'ai pas croisé un tel assaisonnement depuis la fin des haricots! Hein? Ça veut rien dire? Oui, je sais mais ça me fait rire! 14/20! C'était juste avant un "poulet aux écrevisses" estampillé "maison" par moi. Avec des tagliatelles. Le poulet est ferme, entouré d'un fan-club d'écrevisses rouges de plaisir! Bon et copieux: 14,5/20. Dessert "tarte aux pommes" froide d'un côté et tiède de l'autre. Ratée, mais pas de beaucoup et de bonne volonté. 12/20. Café en grain moulu sous mes yeux. Je mens: moulu dans mon dos. Que je vous dise: la cuisine est dans le camion juste derrière moi. Quand je vous dis "camping", ce n'est donc pas un effet de style. Le cuisinier cumule avec une fonction de traiteur itinérant. Et il se pose ici-même toute la semaine sauf le mardi, jour de relâche. Un détail qui a son importance: le prix du repas: 10€ tout rond et tout compris! Café, service, sourire et plaisir! Du coup, c'est plein d'habitués! Tu m'étonnes Simone! La meilleure pour la fin: la boutique n'a pas de nom! Je l'ai donc baptisée du prénom des tauliers! Mireille et Maurice!

Chef: Maurice Goletto

Accueil 13/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 4/20. Pain 13/20. Café 13/20. Toilettes pas vues. Menu midi à 10€. Ardoise.

Chemin de la Magdala
83640 **PLAN D'AUPS**
Tél.06.80.30.11.64 et 06.78.02.35.12
GOS: Lat:43.3367747 Long:5.7369447

GRATUIT
APPLICATION BAO
POUR TELEPHONE ANDROÏD

LE PRADET

LA COCOTTE PRADETANE

ΨΨΨ

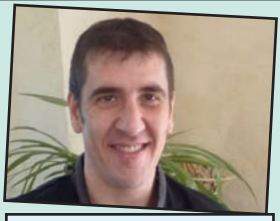
Ah mes p'tits poulets! Extra! Pourrait être un de ces restaurants du midi pour affamés pressés! Le genre fait fureur sur la place embellie! Mais non. Dans leur mignon bistrot, les nouveaux proprios contournent allègrement les chemins du strict alimentaire! Pour autant, pas d'entourloupes gastro ni de noms de plats compliqués! Tomate mozza "buratta", soupe de poisson, hamburger classique (béarnaise et frites maison), cabillaud façon aïoli, magret de canard rôti au miel… Mais avant de prendre fourchette et couteau, que je vous dise: Aurore et Hervé Clair se sont connus "Aux Lyonnais", une des adresses parisiennes d'Alain Ducasse. Le genre d'expérience formatrice où on apprend l'exigence. Et puis voilà. Un beau jour ils se regarderont plus fort que de coutume dans les yeux, et choisiront leur vie! Allez hop! Direction le sud, le Pradet! Je débute avec une délicieuse "terrine de rouget maison". Basilic et tomates confites et "p'tite salade" comme il est écrit sur l'ardoise! Sinon une température un peu froide qui bloque, je me suis régalé de ce travail de vrai cuisinier! 15/20! La "cocotte du moment" est "wok de poulet au curry et lait de coco, légumes croquants". La recette n'a rien a envier à la cuisine thaï dans ses parfums et sa légèreté. Viande souple, légumes frais taillés en bâtonnets. Comme l'entrée, plat sérieux et maitrisé. 15/20. Pas parti pour un dessert, mais je suis devant un cas de force majeure. Alors "poêlée d'abricot au basilic". Quatre gros abricots ouverts et recouverts de sucre puis passés au four. Le basilic titille, le sucre devient caramel. Ah ben voui… vous lisez ce texte au mois de décembre? Après l'heure, c'est plus l'heure. 14,5/20. Saluons l'esprit de curiosité et les prix raisonnables d'une carte des vins non figée. Flacons exposés à l'entrée du restaurant. Le plaisir du bon vin commence par la lecture des étiquettes! Elles font rêver et voyager! Bref! Du bon, du beau, du frais et du joyeux! C'est au Pradet et vous devriez mordre à l'hameçon avec grand plaisir! Ou alors faut que je change de métier!

Chef: Hervé Clair

Spécialités: carte de saison du marché

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 1,5€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Ardoise. Climatisation. Groupes 30 personnes. Terrasse ombragée sur la place (sans véhicules). Fermeture: se renseigner.

43 place Paul Flamencq
83200 **LE PRADET**
Tél.04.94.66.27.90
www.lacocottepradetane.com
GPS: Lat:43.1060373 Long:6.0224256



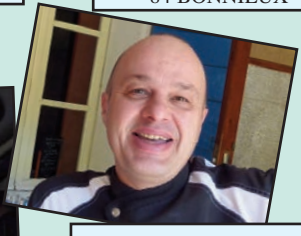
FREDERIC RAGUES
LOU BETOU
83 DRAGUIGNAN

JEAN MARCHAL
ANGELINA
13 CASSIS

JEAN-MICHEL PAGES
L'AROME
84 BONNIEUX

JULIEN DALMAU
LE SALON DES GOURMETS
13 SALON DE PROVENCE

ROBERT PADIN
LE NOELIS
83 AMPUS



PHILIPPE GALAS
LA CHEVALERIE
84 MALAUCENE

VIRGINIE RAGUES
LOU BETOU
83 DRAGUIGNAN

PHILIPPE GOUVEN
LA MAISON DE CELOU
84 GADAGNE

SERVICE COMPRIS

GWEN RIBARDIERE
AU PIED D'POULE
83 HYERES

JANE NELLI
LA CHEVALERIE
84 MALAUCENE

LYDIE HUBENNER
L'ESTIVE
13 SALON

SAINT MANDRIER

CÔTE MER

NT 0

J'adore ce port. On s'est pointé un soir d'automne à Saint-Mandrier avec l'idée de se changer les idées. Quai vide de piétons. Trois restaurants éclairés presque côte à côte. Le premier est le Bar des pêcheurs où nous pensions aller depuis un bon moment. Plein comme un œuf. Rien de tel pour avoir des regrets, et une bonne occasion de répéter: réservez quand vous allez au restaurant! Bref! Bec dans l'eau avec Mauricette, on a glissé jusqu'à La Baie des Anges. Quand j'ai vu affiché le fameux poisson industriel "panga" dans le menu à 19€, on a viré de bord. J'ai mis la main devant les lunettes de Mauricette sans explications, lui ai pris son bras puis demi-tour. Et puis on est entré à "Côté mer". Avant, ça devait s'appeler la Presqu'ile. Rénové, c'est devenu plus propre et la dame à l'accueil est fort aimable. Autant dire que ça s'annonçait plutôt bien, d'autant que le menu à 18€ est sous-titré "élaboré uniquement à partir de produits frais". Nos entrées ont planté le décor! "saumon fumé beurre et citron". Cinq bouts de saumon orange foncé taillés de façon très rustique. Sur un lit de salade fraiche, ça oui. Court mais 11/20. Moi, c'est le drame avec le "médaillon de foie gras sur lit de salade verte". De la conserve en rondelle mal coupée posée sur un toast rond. Plein de salade. Reconnaissons la grande honnêteté de la dame du service qui a avoué le foie gras "pas maison". N'empêche que c'est un 6/20. Suite avec un "faux-filet et frites maison" pour la dame au chapeau vert, sorte d'experte en carné. A la première bouchée de viande, elle a regardé le plafond en disant "ça vole pas bien haut!". Pas de gout… Frites fraiches molles. 9/20. Je m'en tire beaucoup mieux avec la "brochette de gigot d'agneau, pommes sautées au lard". Viande rosée. Patates bien cuisinées, mais patates toutes prêtes. 12/20. La moutarde en bidon plastique est marron foncé. En v'là une qui n'a pas récupéré de la chaleur de l'été en terrasse! En douce comme on était assis à côté du stock, on a échangé avec un autre bidon plus neuf. Desserts. La "crème caramel" a un mauvais gout de sachet chimique. 8/20. Le "fondant au chocolat" est du même tonneau, arrière gout de vanilline. Mieux quand même puisque 9/20. Une bonne note pour finir: pour chaque plat viande ou poisson est précisé la provenance.

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 13/20. Pain 13/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Menu à 18€. Carte. Terrasse couverte sur le port.

Quai Jules Guesde
83430 **SAINT MANDRIER**
Tél.04.94.93.51.79
GPS: Lat:43.0779907 Long:5.9249407

SAINT-CYR

LE GRAIN DE SABLE

ΨΨΨ

On redécouvre l'adresse! La maison reprend du poil de la bête! Enfin de l'écaille du poisson, vu le panorama! Plage des Lecques! Du sable et des vagues! Mais pas une vague cuisine! Ni un cuisinier qui divague! Un sérieux de la recette qui fit les belles heures du "Castel-Lumière" au Castellet! David Laurent qu'il s'appelle! Un Lorrain pure souche recruté par la famille Bardakdjian afin de régaler le chaland à l'année! Car oui mes frères, "Le Grain de Sable" est ouvert à l'année! Les vagues s'arrêtent-elles en hiver? Non! Alors pourquoi "Le Grain de sable" stopperait? Décor contemporain joliment sobre qui laisse l'esprit libre de vagabonder à l'horizon. Jusqu'à l'arrivée du "filet de Saint Pierre saisi sur peau en crème de poireaux" de Mauricette. Pour la faire mordre à l'hameçon avec du poisson la dame au chapeau vert, faut pas y aller mollo dans le coup de main. Présentation sage, cuisson idéale, saveurs déliées. Elle appose un 15,5/20. De mon côté, vision du menu à 25€ avec "croustillant de chèvre et pommes de terre au thym, mesclun au balsamique". Feuille garnie de brick en corolle. Simple, ça fonctionne: 14,5/20. Puis "filet de dorade saisi, émulsion de moules au basilic". Une réussite amusante qui confirme l'esprit du chef: pas de frime ni de chichi-panpan, de l'efficacité et du goût! Bravo! 15/20. Nos desserts couronnent le repas avec une "galette des rois" pour Mauricette, maison et bonne (ça ne va pas de soi!) à 14,5/20 et un "gratin d'agrumes, crème glacée à la mandarine" dans sa belle assiette blanche et creuse, sucre et fruit sans le moindre pépin! Au propre comme au figuré! 15/20. Des suggestions chaque jour, un menu complet à 19€ les midis de semaine, une carte qui suit les saisons à la trace: foie gras de canard mi-cuit, plancha de la mer, filet de bœuf au vin rouge et échalotes, St-Jacques bardées de lard piquées au romarin et pour finir, tatin d'ananas à la cardamome ou millefeuille caramel et chocolat. Mention spéciale au pain de l'Artisan Decolfmacker (4 avenue du port 04.94.26.52.43) et à un service jeune et à l'aise dans son rapport avec la clientèle. Excellente table qui va monter encore en température: elle possède l'ambition et les hommes. A fréquenter quand il neige, vente ou pleut! Sinon foule assurée!

Chef: David Laurent

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 16/20. Café Malongo 15,5/20. Toilettes 15/20. Suggestions le midi en semaine, menus 25€, 35€. Enfant 10€. Carte. Bouillabaisse sur commande. Terrasse suivant météo. Ouvert 7j/7 en saison. Hors saison se renseigner. Groupes 70. Park. Réservation conseillée.

Plage des Lecques
83270 **SAINT CYR SUR MER**
Tél.04.94.26.16.49 et http://restaurant-legraindesable.fr

BUFFETS A VOLONTE

LA MONNAIE DE LA PIECE

Je crois bien qu'apparurent les "*buffets à volonté*" dans les années 80. Souvent asiatiques, mais pas que. L'intérêt économique pour le taulier réside notamment dans la quantité de personnel moindre et à la TVA macdonaldesque de 5,5% qui avait cours à l'époque au lieu de 19,6% pour les "*traditionnels*". La condition d'un fonctionnement de la mécanique de ces "buffets à volonté" réside non seulement dans la politique de prix dits "attractifs", mais surtout dans le choix d'un emplacement devant nécessairement être bien placé et très fréquenté dans le passage: il faut un gros volume de clientèle! Le parking de grande surface ou le carrefour de zone commerciale étant les plus prisés, plus rares sont les boutiques du genre en plein centre-ville, mais ça arrive. Pour cette restauration dite "*de masse*" du "*buffet à volonté*", le problème est finalement la clientèle. Souvent plus encline à chercher le remplissage à bas prix et un repas strictement alimentaire. Un sentiment de bonne affaire et de repas discount. Même si le prix des propositions est loin d'être une bonne affaire pour le client (cher pour ce que c'est) on peut bien comprendre qu'en temps de crise économique et de crispation du porte-monnaie, la recette soit un succès populaire.

Sauf que. Après avoir attiré et éduqué une clientèle à leur méthode de restauration usinaire et trop souvent de basse qualité, cette clientèle rend la monnaie de sa pièce! Le client paye, mais n'est plus tout à fait roi. Il se sert, se ressert et repu en laisse parfois plein l'assiette! Voilà pourquoi fleurissent dans ces boutiques "*à volonté*" depuis un petit moment des affichettes du genre "*vous payez ce qu'il reste dans l'assiette*". Ou encore "*si vous ne mangez pas tout, ce que vous laissez vous sera facturé*". Evoquons pour finir la situation suivante: si la nourriture du buffet est réellement infecte, on fait quoi de son assiette immangeable? On la paye deux fois?

Olivier Gros

SAINT MAXIMIN

L'EMPREINTE

NT Ψ

C'est plutôt nouveau (un an) et bien situé: sous les platanes de la place. Octobre est clément: je m'installe en terrasse. Sauf à être miro, on voit vite que la serveuse est une adepte du rendement et donc en mode pilote automatique, je suis allé direct sur la formule du jour à 12,90€. Celle qui est marquée sur l'ardoise est rigolote. En entrée, c'est "gaspaccio". Un carpaccio de tomates ou un gaspacho au bœuf? Ça n'existe pas ou peut-être dans le larousse culinaire de Patagonie. Enfin bon. M'arrive en 5 minutes un "gaspacho" bien comme il faut dans son verre, probablement maison, gouteux et frais. A base de tomates… 14/20. Par contre la "lasagne italienne", je l'ai attendu 50 minutes. Au bout de 40, j'ai timidement levé le doigt comme à l'école, comme pour pas trop déranger. Faut dire aussi que j'étais mitoyen d'un couple d'amoureux qui se mangeait les yeux en se tenant les mains. J'ai écouté à la porte en faisant semblant de lire, forcément. Je devais être rouge comme un… gaspaccio! Il fait bon être jeune! Ces deux-là ne se rappelleront pas du contenu de leur repas. Bref! Suite à ma demande saugrenue pour savoir si on ne m'avait pas oublié tandis que d'autres tables arrivées après moi en étaient au dessert, la serveuse me regardera avec des gros yeux genre "je travaille moi môssieur". Elle aurait pu se la garder sa "lasagne italienne"! Viande hachée pâlotte qui surnage dans la flotte, une tranche de jambon cru et un peu de béchamel. Voilà ce qu'on appelle un raté. 9/20. Les assiettes des amoureux, moi je m'en rappelle. Des frites qui sont les mêmes sur toute la place, mais une andouillette ficelle qu'on trouve rarement. Le pain est très bien mais coupé trop tôt et donc, sec. Pas le temps pour un café, dommage: c'est du Illy.

Accueil 12/20. Service 6/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 14/20. Pain 14/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Formule à 12,90€ le midi. Carte. Terrasse.

12 place Malherbe
83470 **SAINT MAXIMIN**
Tél.04.94.86.92.33 et 06.14.79.55.33
GPS: Lat:43.4534972 Long:5.8607984

SAINT-ZACHARIE

CHEZ FANY

NT ΨΨ1/2

Comme la maison d'un ami et entre nous, tout à fait entre nous, si j'étais un quidam sans obligation gustative effrénée aspirant à simplement vouloir vivre un charmant moment de table sans circonvolutions gastro machin-chose, maintenant que je sais, j'opterais sans hésitation pour ici. Pourquoi? Comment pourquoi? Vous ne me faites pas confiance? Z'avez raison: faut pas! A personne! Ou si peu. Bon. Alors j'argumente. Printemps 2012: Stéphanie Rouquet et Mario Da Rosa cassent la tirelire et mettent leur envie sur cette adresse posée à un jet d'olive de la mairie. A coups de bon goût et de pinceaux, ça devient un joli bistrot coloré qui sent bon de cette humanité qui fait qu'un restaurant, ce n'est pas que des assiettes. Vous savez, ce genre d'adresses tenues par des personnes qui ont choisi d'être fières de ce qu'elles servent au client plutôt que de leur compte en banque. Mais la morale est parfois sauve: j'ai vu ici plein d'attablés heureux venus en voisin ou pas, des bureaux alentours parfois. Une carte des propositions ramassées qui change suivant le marché: des salades (la landaise avec magret fumé et poire est alléchante), camembert au four, confit de canard, côtes d'agneau, magret entier de canard, croustade de bœuf et méli-mélo de pommes de terre, quelques bruschettas et des desserts maison! Tarte aux pommes et tiramisu tiennent la corde! Quoi de mieux pour juger d'un cuisinier que sa propension à la précision des cuissons? Celle de mon "pavé de saumon sauce hollandaise" est absolument parfaite! Croustillant dessous, fondant dedans. Le riz simple avec sa noisette de beurre joue son rôle, salade verte fraiche avec vinaigrette maison à part! Hé oui mes cocos! Faut s'attacher aux détails! Les détails font l'ensemble! 14,5/20. Le "baba au rhum" est mieux que satisfaisant dans sa simplicité. Bon. Ya jamais assez de rhum mais ça, c'est normal. 14/20. Le café est bon, facturé seulement 1,2€. Formule du midi à 13€ ou à peu près. Et pis alors, les proprios sont d'une gentillesse… Figurez-vous que je me suis pointé la truffe à 13h45 et qu'on m'a accueilli bras ouverts! Du rare! Comme le reste!

Chef: Mario Da Rosa

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 1,2€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule midi 13€. Carte. Groupes 25. Terrasse. Ouvert à l'année le midi du lundi au samedi et le soir jeudi, vendredi et samedi. En été: ouvert le soir (se renseigner). Parking hôtel de ville.

10 rue Jean Jaurès
83640 **SAINT ZACHARIE**
Tél.04.42.83.18.14
GPS: Lat:43.3847702 Long:5.7066599

ENVIE DE S'ABONNER? PAGE 98

SANARY

LA RENCONTRE

ΨΨ1/2

C'est un beau roman, c'est une belle histoire. "La Rencontre" a lieu en place de l'ex "Baroudeur", dans une des charmantes rues piétonnes du village de Sanary. Ces deux là se seraient loupés qu'on serait chagrinés même si on ne pourrait pas le savoir. Laëtitia Sanglade traine dans ses poches de cuisinière quelques recettes de son Sud-Ouest natal (Saint-Béat 31), un bel accent et un sourire rayonnant. L'enfant du Var Sébastien Miraglio nous fait profiter de son expérience sommelière en proposant des flacons hors des raisins battus et des grosses cavaleries comme le petit domaine de l'Estagnol de Bandol. Bref! En cuisine, le travail du produit frais n'est pas une posture démagogique pour clients-gogos mais une volonté sincère de la direction de coller aux saisons. Alors forcément, la carte est courte comme un Haïku. Mise en bouche, "toasts aux deux anchois de Collioure et poivrons marinés". Un verre de rouge pour Mauricette, un verre de blanc pour bibi. C'est drôle comme au bout de 5 minutes de présence dans un restaurant, on devine déjà le bilan: c'est très bon, copieux et plein de bon sens. 15€ nos plats! La dame au chapeau vert a lu avec l'accent de Walter Spanghero "maglet de canald aux pluneaux et à l'Almagnac". Elle a mangé comme lui aussi, enfin je suppose. Rustique, garnitures légumes et pommes de terre sautées cuisinées fondantes. 14,5/20. Elles sont dodues mes "Saint-Jacques sur fondue de poireaux"! Cuites au cordeau et sans corail, fondue de poireaux généreuse et riz rond. 14,5/20. Tandis que Mauricette boulottait en chantant une délicieuse "tarte tatin" à 15/20, je sirotais une "assiette de fromages" pleine d'intérêt: époisses, Pont l'Évêque, Valençay et un quatrième passé à la trappe de ma mémoire, mais pas de mon estomac je vous assure! Assiette à température. L'atmosphère avec cheminée, tables en bois, chaises bistrot et bouteilles en rayon en ajoute au charme du moment, c'est extra comme chantait l'artiste. Humain, très souriant et totalement réconfortant.

Chef: Laëtitia Sanglade
Spécialités: carte de saison!
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 1,5€ 16/20. Toilettes 14,5/20. AOC Bergerac blanc "jardins de Cyrano" 15/20. AOC Collioure St Dominique 15/20. Suggestion du jour le midi. Carte. Groupes 40 personnes. Climatisation. Terrasse rue piétonne. Fermé le lundi. Réservation conseillée.

32 rue Siat Marcellin
83110 **SANARY SUR MER**
Tél.04.94.88.32.55 et 06.10.37.84.57
GPS: Lat:43.1188547 Long:5.8022404

UN COIN DE…

ΨΨΨ1/2

On y trouve facilement ses aises, quelle que soit la saison. Vrai que Mauricette est à l'aise partout m'enfin quand même. Le joli parc devant et le joli confort dedans nous refilent comme un coup de romantisme dans nos vieux cœurs! Le décorum joue des couleurs et du modernisme sans provocation, la lumière inonde mais si vous préférez l'ombre c'est aussi possible. La cuisine décidée par Yohann Coyet et son jeune chef a de quoi épater le curieux. Les saveurs classiques rodées côtoient celles des deux tropiques: terrine de foie gras chutney d'échalote au Madiran, moelleux de poissons thaï légèrement épicés, green curry de la mer et riz sauté à la noix de cajou, le tartare de bœuf charolais au couteau, mi-cuit de thon mariné au balsamique et soja, filet de bœuf aux morilles. Le voyage ou… la tradition, comme avec le récent menu du dimanche midi! Avis aux amateurs! Bref! A deux comme des amoureux on se décide pour "délices d'ailleurs: nems, samoussas et bouchons réunionnais". Une proposition historique de la maison qui ne trahit pas et se mange avec les doigts qu'on a tendance à lécher à la fin. Servi tiède mais très frais, joliment mis en scène, 15,5/20. Une recette inédite, du poisson frais, un cuisinier adroit: le "filet de loup en croûte de noix, risotto de fregola sarda au chorizo" respecte tout! Cuisson, température, saveurs. Le risotto de pâtes avec ses petites boules de blé dur cuit est un délice. 15,5/20. Et puis quand la carte indique "magret", il est ici servi entier et dégraissé! Pas un magret de régime! Il s'agit du "magret de canard aux figues, haricots verts éboutés". Sauce sucrée… et saucée! Haricots verts frais, cuits vapeur et servis avec un beurre de thym. M'enfin il est quand même incroyable de s'étonner de manger des produits frais au restaurant, non? 15,5/20. Desserts mes frères! Celui de la dame au chapeau vert est un "macaron fraises des bois, sorbet verveine" qui l'enchante! Il sera absent quand vous viendrez: je suis dans le secret. 15/20. Mais les "nems aux deux Toblerone, brochette de fruits frais, sorbet confiture de lait" seront au rendez-vous! Vrai que c'est un plaisir un peu puéril de se régaler de ce chocolat trop sucré, mais c'est si bon. 15/20. Plus de 60 références de vins, ce sera mon mot de la fin, le reste vous appartient.

Chef: Sébastien Marrone
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. Formule 13,50€ midi semaine. Menu des Mamies 35€ dimanche midi. Carte. Enfant 12€. 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
www.uncoinde.fr
GPS: Lat:43.1167696 Long:5.8062798

LA SEYNE SUR MER

L'OLIPAT

ΨΨΨ

De quoi vous tenter d'aller au bout de ce renversement d'idées reçus sur les emplacements hors des assiettes battues! Hein? Aller savoir ce qui trottait dans les ciboulots de Patricia Gassier et Olivier Charlier le jour où ils décidèrent de se poser dans le quartier, loin des plages et de leurs cortèges de banalités? Leur maison est très jolie! Contemporaine et gracieuse, salle aux grandes baies vitrées ouvrant sur le panorama de la colline! Ce charmant jeune couple réalise sur la pointe des pieds son rêve de restaurateur: faire de son adresse un endroit "repère" qui balise la mémoire de références. Certains plats sont désormais des classiques, lisez plus bas les spécialités! Avec celle qui râle au moins une fois par repas, on a entamé par le début avec une "salade de poulpe mariné maison" d'une grande copieuseté. Salade verte, tomates et fenouil. Les quartiers d'oranges juteuses, jus de citron qui pousse, super! La cuisine de méditerranée à portée de moustache! 14,5/20! Mes "pastilla de poulet maison en samoussa" sont de la liste des recettes historiques de "L'Olipat"! Ah! Quelles friandises! 14,5/20! Une perle pour Mauricette! Mais nooon! Elle ne mange pas d'huitre! Elle s'est entichée des "brochettes de magret de canard aux abricots moelleux caramélisés à la figue". Tout est vrai! Comptez sur elle pour vérifier! Polenta crémeuse en prime! 15/20! Pareil pour moi! Un 15/20 pour "saltimbocca de veau chorizo basilic, sauce poivron rouge"! De délicieuses escalopines! Oui! Elles sont plusieurs! 15/20! Après de tels plats, beaucoup lèveraient le campement! Mauricette est très portée sur les desserts alcoolisés en général et sur le "Colonel" en particulier! 15/20! Un monument que le "nougat glacé maison pistache et amandes"! Il redore le blason d'une recette banalisée par les catalogues de bouffe industrielle! 15,5/20! Table cadastrée sur le territoire de la Seyne-sur-Mer mais logée à quelques tours de roues du centre de Six-Fours. A dire vrai, une table où on voudrait prendre ses habitudes. Mais faut voir ailleurs!

Chef: Patricia Gassier

Spécialités: cassolette gratinée de moules en persillade. Ravioli à la truffe blanche sauce foie gras. Bocconcini de veau. Homard frais à la plancha (48h). Fondant au chocolat.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Illy 1,85€ 15/20. Toilettes 17/20. Plat du jour. Suggestions et carte. Climatisation. Menu groupe à partir de 10. Parking privé. 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

SAVEURS ET TRADITIONS

ΨΨΨ1/2

2011: Nora Gréaux et Laurent Desmaret ressuscitent une adresse qui ne demandait que ça. Je le sais, on s'est parlé voilà peu. Devenue séduisante, cette maison sait rester modeste. Car paisiblement installée à deux pas des plages et des pièges à touristes où l'on sent le sable et la crème solaire jusque dans le cœur des frites, elle sait bien qu'être douée est insuffisant pour attirer le chaland. Comme "l'essayer c'est l'adopter", naturellement le nombre d'habitués grandit. Mais faut être patient, attendre, remettre chaque jour ouvrage sur table... La carte pique la curiosité du cobaye! Recettes créatives bien campées sur des produits de qualité. Pour vous dire, avec Mauricette on voulait tout essayer! Le charme opère d'emblée avec la mise en bouche, un "cannelloni de volaille" en habit du dimanche, mignon comme tout. Et savoureux. 15/20. Nos entrées ne se trouvent pas sous le pas d'un cheval: "langoustines rôties, marinade d'ananas et truffe noire du Haut-Var" et "filet de rouget, chorizo en compotée sur sa galette de sarrasin". Vous verriez les tableaux, ils donnent envie de chanter! Langoustines au cordeau pour la dame au chapeau vert, brunoise d'ananas Victoria opposée à la pointe d'ail et la truffe. Un 15,5/20 qu'elle dit. Filets de rougets précis (aussi!), chorizo costaud. 15,5/20! Ben dis donc. En confiance, je poursuis la danse avec une "pièce de loup rôtie". Poisson du matin d'un élevage local à la cuisson parfaite (encore!) et une sauce vierge avec des noisettes concassées, bel effet. 15/20. Carnassière été comme hiver, mon boulet au chapeau vert se délecte d'un "canon d'agneau et son jus court au pain d'épices". Cuisson juste (toujours!) et tatin d'échalote dont on tombe vite amoureux. 15,5/20. "Mi-cuit tiède chocolat et caramel, crème vanillée" sérieux, académique. 15/20. Exceptionnelle "tarte aux mendiants déstructurée, crème glacée vanille et pécan". Alors là… chapeau! Pas de commentaires, ça vous apprendra. 16/20. Le personnel est dans son ensemble agréable et concerné. Terrasse au calme, derrière. Quelle belle table! Dire que vous auriez pu passer votre chemin sans la voir! D'autant que les formules du midi permettent de rester sagement à quai. Une aubaine dans la ville qui se cherche encore des fers de lance.

Chef: Laurent Desmaret

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café 1,8€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule à 13€ midi semaine. Carte. Groupes 70 personnes salle privée. Séminaire entreprise. 15 chambres**NN. Parking privé. Terrasses ombragées devant et derrière. 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

LE BISTRONOMIQUE

ΨΨΨ1/2

Avec un nom pareil, faut pas se louper… Tandis que les stations balnéaires à la mode s'endorment sur leurs lauriers, La Seyne sur Mer affiche désormais quelques restaurants dignes de ce nom, c'est bien le moins pour la seconde ville du département. Dans cette adresse du quai rénové de frais, ils sont deux à jouer du piano à quatre mains, donc. Précisément, ils sont trois frères de 21, 31 et 35 ans revenus au pays du Var après avoir servi dans des palaces suisses à Lausanne chez Edgar Bovier, "le Bateau Ivre" à Courchevel, en Angleterre chez le premier étoilé de sa majesté Richard Shepherd. Et ailleurs. Jean-Claude et Jean-Baptiste "derrière", le troisième larron Mathieu Ximenès devant avec sa compagne Jenny. Ces deux-là en salle ne sont qu'aménité et sourires! Une courte carte avec 4 entrées, 4 plats et 4 desserts forme un menu à 29€ au rapport qualité prix étonnant. Les propositions se font la belle tous les 15 jours, pas la peine de rouscailler sur ma personne si yaplu. A la limite sur les cuisiniers, mais ils vous répondront qu'on ne mange pas de fraises en hiver, ni de gibier au mois d'aout. Mauricette, celle qui veut toujours être sur le devant de "la Seyne" est aux premières loges! Elle décoche son premier cri d'animal bizzare avec la mise en bouche, une "brandade au pesto" renversante: 15,5/20. Oui, pour une mise en bouche. Elle confirme l'exploit avec "fleurs de courgette dans tous ses états". Elles sont trois à chanter la Provence, 15,5/20. Un peu d'Italie avec mon "risotto Carnaroli aux premières asperges" parfumé cuit "comme là bas" un peu ferme à mon goût. 15/20. On était assis face à face avec Mauricette, à se regarder dans un même frisson d'inattendu, sages comme si on venait de piquer des pots de confiture sur l'armoire. Confirmation avec le "magret entier des Landes laqué et huile de Sésame" de la dame au chapeau vert. Entier. Pas une portion de mauviette. 15,5/20. "Noix de St-Jacques, émulsion de coco". Rarement savouré un tel produit, très iodé, valorisé par une fine préparation. Purée de céleri, gratin dauphinois, remarquable. 16/20! C'est pas rien! Nos desserts, "sablé aux gariguettes glacé au basilic" et "pomme rôtie façon crumble" sont très biens, contournent les pièges habituels de la facilité. 15/20. Est née une belle maison, exigeante et professionnelle: elle éclaire le centre-ville.

Chefs: Jean-Claude et Jean-Baptiste Ximenès Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain individuel 15/20. Café 1,4€ 15,5/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour. Menu à partir de 29€. Carte sur 15 jours. Petite terrasse ombragée en saison. Groupes 40 personnes. Jour de fermeture: se rensei-gner. Réservation conseillée.

51 quai Gabriel Péri (face Hôtel Kyriad)
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.09.80.31.28.15 et 06.51.39.16.99
www.le-bistronomique.com
GPS: Lat43.1010965 Long:5.8835623

RESTAURANT DU CASINO JOA

NT Ψ

Parking impasse mal foutu, on s'y était pointé la truffe un soir sans réserver, c'était bondé, nous fûmes refoulés. Ce midi, c'est plus calme. La terrasse donne sur la Grande Bleue, extra. Le grillage qui nous sépare de l'eau gâche un peu le moment. Un côté zoo, vu de dedans. La serveuse blonde avec queue de cheval et regard bleu est rayonnante! La dernière fois que Mauricette a sorti le compliment ne date pas d'hier. Et même plus! Bref! Ardoise du jour avec une formule-carte à 16,90€. En entrée, j'ai hésité entre le banal carpaccio de bœuf parmesan et la "tomate mozzarella et roquette". Quand je mets le plat entre guillemets, c'est lui que je prends. Je m'attendais au pire avec la mozza: il ne viendra pas puisque c'est de la mozza fraiche. Pas du haut de gamme certes, mais pas de la mozza en carton sans gout gorgée de graisse. 14/20. Plus cuisiné le "tartare au saumon, huile d'olive et citron". La dame au chapeau vert s'est régalée! Confiture de tomates séchées en prime! 14,5/20. Et après, ce fut le drame. On était joyeux comme des moineaux au soleil faisant trempette dans une flaque printanière. Jusqu'à l'arrivé de nos plats. Froids. Ça en jette un. Enfin deux, puisque ya deux plats. Mauricette s'est dépatouillée sans entrain avec ses "gambas à l'armoricaine" ramollos. Précuites et farineuses. Sauce froide. Riz à la préparation balourde. Comme la digestion. 9/20. La "pièce du boucher" du jour est une bavette à l'échalote. Demandée saignante, elle arrive trop cuite. Elle sent le poisson. J'ai vérifié: c'est pas du thon. Je vois plus bien à mon âge mais quand même. Je parierai volontiers sur un grill multifonction, viande et poisson. Alors forcément… Frites hors-jeu, pas bonnes. La viande trempe dans la vinaigrette de la salade. Heureusement que la sauce échalote est dans une verrine! Sinon bonjour la flaque! 10/20. J'aurai bien gouté le fondant au chocolat pour savoir ce qu'il avait dans le ventre. Mais non. On préférera s'éclipser discrétos, non sans avoir félicité la serveuse dont on se souvient encore du minois souriant. Contrairement aux plats qu'on veut oublier. C'est pas la JOA.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Toilettes 16/20. Formule-carte à 16,90€. Carte. Terrasse. Bar. Jeux, plein de jeux.

Avenue du Général de Gaulle
Les Sablettes
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.04.94.29.16.67 et www.joa-casino.com
GPS: Lat:43.0793386 Long:5.8924189

KFC

NT 00

Vous connaissez KFC? Moi, c'est fait! Dans la lignée des couic et des maquedo, sauf que le poulet est le produit phare. Avec Mauricette, on n'a pas osé descendre de la voiture de peur qu'on nous voit. Elle a beau

être exhibitionniste à temps complet avec son chapeau vert et sa robe des années 50, la dame au chapeau vert a son orgueil. Bref! On est passé par le "drive", là où on passe commande assis dans sa voiture. La jeune personne est très bien, souriante et d'une grande amabilité. Elle ne rechigne pas à pédagogie pour nous expliquer. Je pigeais rien à l'explication des formules diverses et variées. Mais ça vient de moi, j'ai comme un blocage et en plus je cause l'anglais comme un berger allemand. Comme la petite comprendra vite mon profil d'acheteur, elle me conseillera le "menu bigbucked" en articulant comme si j'étais sourd. Une sorte d'assortiment de plein de bouts de poulets. Une grande boite comme un grand verre en carton remplie de bouts de poulets frits. Aucun bout de poulet reconstitué. C'est le seul bon point. Trois fois 8 morceaux de blancs et de pilons de poulets panés et pour certains épicés ou pimentés. De la friture à 360°. Je veux dire: en intégralité! Je ne cause pas de température d'huile! Dire que c'est franchement mauvais serait injuste. C'est juste insignifiant, sinon la sensation de mou sous la friture qui vous remplit sans nuance pendant que vous pensez à autre chose. C'est d'ailleurs mieux. Le kit-bouffe est livré avec des sauces, et une "cobette": un demi-épi de maïs cuit proposé en alternative aux frites. Et des boissons habituelles… Autant vous dire que question équilibre alimentaire, c'est la traversée du désert. 7/20. Et si on parlait tarifs? Notre formule est vendue 29,90€. 200 balles. Trois heures d'un SMIC. Il était une époque où on se serait mis en colère debout sur la table devant un tel abus. Le temps passe et le temps de cerveau disponible a été mis à mal. A noter que la pravda des professionnels, le journal "l'hôtellerie-restauration"* joue les attachés de presse de KFC, de macdo et compagnie. Il était une époque où on aurait déchiré son bulletin d'abonnement.

Accueil 14/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 7/20. Cadre et toilettes pas vus. Carte. Menus… Drive. Parking.

Rond Point de Lattre de Tassigny
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.04.94.87.67.36
www.kfc.fr
43.1080758,5.8624452

*http://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/restauration-snacking/2012-08/KFC-elargit-son-offre-pour-la-rentree.htm

AVIS AUX COLLECTIONNEURS

On nous demande parfois s'il nous reste des anciens numéros du "Bouche à Oreille" en stock!

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

redaction@le-bouche-a-oreille.com

7TH AVENUE NT Ψ

Ça serait gentil de ne pas me cataloguer comme anti-américain primaire. Encore que ça ne me pose aucun problème si on cause du contenu des assiettes. Elles ne volent jamais bien haut pour ce que j'en connais. Oui, c'est péremptoire, je sais. Sauf que le restaurant est plein ce midi, ce qui veut dire que la boutique reprise et rebaptisée début 2012 répond à une véritable attente de la part d'une certaine clientèle. Une idée de génie, ou presque. Pourquoi? Vu que le minot qui vient de patauger dans le sable zieute les panneaux éloquents de la boutique, il tire la manche de la veste de ses parents en braillant "papaaaaaaaa!.. j'ai faiiiiiiiiiim!". Ça ressemble à ces restaurants chez Mickey, chez Dollarland… euh: Disneyland! Pardon! Pâtes, hamburger, salades, tapas… La "Chicken caesar salad" autrement dit la "salade César" est affligeante. Faut pas mettre des nuggets macdonalesque pas bons, du pané reconstitué, tiède dessus et froid dedans. Tout est dans une grande assiette qui prend de la place sur le terrain, mais le fond de jeu est nul. Sauf les feuilles de salades vertes dont on vient à se demander ce qu'elles viennent faire à côté des rondelles de tomates farineuses et des grains de maïs, des croutons pâlots en sachets et du parmesan collé à une vinaigrette sans aucune personnalité. 6/20 et 9€. Les tarifs hamburgers s'étalent de 8€ à 16€. 11€ pour mon "forest burger". Mieux, et de beaucoup. Viande correcte et copieuse, pain de qualité, sauce forestière avec de vrais champignons, rigolote grosse rondelle d'oignon rouge histoire d'avoir une haleine de cow-boy (ça tombe bien ici!). Patates sautées maison! Ouaiiiiiiii! Grasses mais maison! Du rare dans ce genre de boutique! A côté, une tasse avec salade de chou rouge et chou blanc, quelques raisins de Corinthe mélangés avec de la mayo… bof. Impossible de boulotter le sandwich à la main. 14/20. Bilan cuisine: grand écart dans les qualités des produits servis, entre congelé lourdingue et frais inattendu. Les tapas frits à 90% vus sur les tables à côtés sont sans doute ludiques, mais n'ont qu'un rapport lointain avec la notion de "restaurant" tel qu'on l'entend. Cela dit, le café n'est pas américain puisque bon. Une marque italienne, servi serré à ma demande et non pas un litre de flotte au gout de jus de chaussette. Yeaaaaah… burp!

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café Giovanni Pietrini 1,3€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Carte et suggestions. Terrasse.

17 avenue de la Jetée Saint-Elme
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.09.50.71.30.45 et 06.17.15.40.70
GPS: Lat:43.0781004 Long:5.8984646

ACTION AUTOMOBILE

THIERRY ZAGORI
06.28.02.08.98

SIGNES

LE CLOS DES ACACIAS

ΨΨΨΨ

Vous aimez prendre vos distances avec le pétaradant bord de mer quand la manne touristique afflue? Héhé… j'ai la perle! Maison tranquille dans le village, platanes et tilleuls, tables nappées dressées à l'ombre. Tant de chefs éclairent leur restaurant comme Versailles! En son et lumière! C'est moi le plus beau! Le plus fort! Le meilleur! Modestie et talent murmuré chez Claude Lequeue et Sébastien Vion. Autre style: en sourdine, en douceur. Sans perdre de sa fertilité, la cuisine de ce chef nordiste passé chez Jean-Marie Chanove (74), Jean-Michel Lorain (89) et Serge Couloumès (06) est encore plus assurée techniquement. Bon. Avec Mauricette, on n'a pas pour habitude de boulotter de la technique, mais de se faire plaisir. C'est un… plaisir qu'on ne se refuse jamais. Elle voulait absolument jauger le menu des midis de semaine avec deux verres de vin et un café! 26€ sans supplément de suppléments! "Poêlée d'asperges vertes et oignons confits, copeaux de jambon Serrano". Rustique, sans frime. Bons produits "colorés à l'ancienne" commentera Mauricette. Qui sait de quoi elle parle avec son badigeon de fond de teint sur son gros nez. 15/20. Envolée brillante que le "dos de loup laqué d'une bisque d'écrevisse, courgettes juste saisie". Ecrevisses fraiches de pays, un bonheur! 16/20! Fin avec "fricassée de fruits rouges rafraichie, mousseline au chocolat noir". Le chocolat est puissant. Ah sûr que c'est pas du Galak! Fraises, framboises… savoureux! 15,5/20. De mon côté, menu-carte à 40€. "Poitrine de caille légèrement fumée et foie gras de canard, vinaigrette d'aubergine confite". L'idée idéale qu'on se fait de la terrine de foie gras. Non annoncée dans l'intitulé, la fleur de courgette farcie d'une brunoise d'aubergine confite. 16/20. Un monument: "un blanc de lotte "cuisson basse température", crémeux de petits pois à la coriandre, nage de coques et cébettes"! Ah! Du caractère, iodé mais terrien, hardi, tranché dans ses saveurs. Chair souple. 16/20. "Fromages d'ici et d'ailleurs" puis un dessert que loueront les véritables amateurs de chocolat: "chocolat noir de Tanzanie en chaud et froid, parfait au miel et beignet coulant épicé". 16/20. Un exceptionnel moment de table! Chambres possibles pour prolonger.

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 15/20. Menus 26€ midi semaine, 40€ et 50€. Groupes 80. Parking à 50m. Hôtel 7 chambres de 58€ à 76€. Soirée-étape. Terrasse. Fermeture: se renseigner.

1 avenue du Cheval Blanc
83870 **SIGNES**
Tél.04.94.26.17.73 et www.closdesacacias.fr

SIX-FOURS

BLUES BEACH

ΨΨ1/2

Cette adresse est quand même bigrement intéressante. On la croit pieds et mains liés et toute entière résignée à une clientèle strictement touristique. Sauf qu'on y retrouve la clientèle du quartier, été comme hiver. Mais aussi une jeunesse locale qui a décidé de ne rien sacrifier à une qualité d'assiette. Ainsi, les cocktails joyeux et la bière pression côtoient une proposition de flacons plus dans les conventions de Mauricette. Quoique le Picon-bière… Les p'tits plats sont pour tout le monde sans distinction d'âge ni de sexe! Tongs, bottes, talons-aiguilles ou mocassins cirés. Avec celle qui n'a jamais mis de tongs de sa vie mais qui marche dans le sable avec ses talons-aiguilles pointure 45 et en maillot de bain, on s'est régalé. Toujours obsédée par les efforts sur les formules à petits prix, Mauricette optera pour le menu à 16€, distribué midi et soir en semaine. Ben oui. Pas de "temps mort" dans l'effort tarifaire! Question d'état d'esprit! Il est comme ça le souriant boss Laurent Dale! Début avec la fameuse "terrine de foies de volaille maison". Ça vous en bouche un coin hein? Cornichons, salade verte. 14,5/20. Suite avec une jolie "moussaka" coupée au carré, coulis de tomate autour. Un régal! C'est le plat du jour! Alors n'allez pas le réclamer systématiquement! Ça va me retomber dessus! 14,5/20! Elle terminera avec une "tarte aux quetsches" qui la ravira! 14,5/20! J'ai déjà parlé du "brasero" dans les éditions précédentes. Servis à volonté et celui avec "bœuf, canard et autruche" est vraiment épatant. Frites et salade verte. Et 6 sauces. Mais pas de saucisses! Aïoli, béarnaise, curry, roquefort, cèpes et poivre! Choix réservé aux gros mangeurs! 15/20! Le "fondant au chocolat" est très correct, coulant au centre, le détail est important. 14,5/20. En hiver, recettes normandes! Miam! Mignon de porc aux pommes, foie de veau au vinaigre de cidre, camembert rôti et pommes de terre au lard… et quelques autres! La salle est tenue par un as de la chose, aimable des baskets aux lunettes! Cuisine ou service: aucun lyrisme! Mais un état d'esprit sain et rafraichissant dans un contexte plagiste où la rigueur est rarement de mise.

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€ en semaine. Carte. Enfant 8€. Terrasse couverte (fumeurs autorisés). Groupes 60 personnes. Ouvert 7j/7 à l'année le soir. Midi: se renseigner. Restaurant ouvert jusqu'à minuit!

330 promenade du Général de Gaulle
83140 **SIX-FOURS**
Tél.04.94.15.10.10
GPS: Lat:43.1106303 Long:5.8125857

LE BA'LI

NT ΨΨΨ

Lui est d'ici, elle de Dordogne. Ils arrivent de Bretagne. Ce couple de trentenaire ne vient donc pas de Bali et a repris l'adresse ainsi baptisée mi-2012. Sans doute la meilleure chose qu'il soit arrivée depuis bien longtemps à la boutique… et aux six-fournais! A l'écart de la cohue plagiste et des avanies touristiques dont le canton raffole, voilà un fameux cuisinier revenu au pays après s'être frotté aux belles maisons de la capitale et d'ailleurs. A avoir fréquenté des maitres du genre, il a gardé certaines influences du côté de la cuisine asiatique et ses associations qui font merveille. Alliées au registre plus classique de la cuisine méditerranéenne, parions qu'il faudra bientôt pousser les murs! Mauricette, celle qui pratique le taichi Parmentier à toute heure de la journée a débuté par un "émincé de saumon à la japonaise". Extra! Pas un film japonais de série B! Je connais la recette sous le nom de tataki! Filet de saumon roulé dans des graines de sésame, un bonheur de précision, l'art indispensable à cette cuisine... avec les couteaux! 15/20. Tout aussi copieuses et ajustées "brochettes de poulet grillées au lait de coco et gingembre rose, riz vapeur". Il est si compliqué de faire simple… 15/20! Et comme le beau ne s'arrête pas à la porte du rayon sucré, le "crumble pêche et fraise" joue son rôle en bouche comme aux mirettes! 15/20 encore! Ben dis donc, pour 24€ le menu, c'est votre banquier qui va être content! Ou votre comptable! Si vous en avez un bon! Menu à 30€ pour bibi avec "croustillants de gambas, spaghettis de concombre à la menthe fraiche". Du frais de chez frais! Une rareté au restaurant! Plus encore plus dans les restaurants asiatiques! J'ai boulotté mes flutiaux avec délice! 15,5/20. Grand écart culinaire: le "tian de légumes et canard confit à la provençale" confirme que Nicolas Rolland possède plusieurs cordes à sa toque. Gratiné au four, gaffe c'est chaud. 14,5/20. Fin avec un "tiramisu framboise" tiré à quatre épingles, un excellent remontant! 15/20. En salle, Véronique Rolland rend le moment encore plus heureux. Oui-oui je vous le dis mes amis: le Ba'li est tout choisi pour l'ambroisie!

Chef: Nicolas Rolland

Spécialités: foie gras de canard mi-cuit. Mijoté de lapin d'autrefois. Tartare de daurade au plus simple. Grillade de gambas, écrasé de patates douces et vinaigrette d'herbes.

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Malongo 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule midi à 15,50€. Menus à 18€, 24€ et 30€. Groupes 26 personnes (menus étudiés). Terrasse couverte ou pas. Parking aisé devant le restaurant. Fermé dimanche soir et lundi.

80 avenue de Lattre de Tassigny
83140 **SIX FOURS**
Tél.04.94.88.73.70
GPS: Lat:43.0936345 Long:5.8438736

LE MONT SALVA

ΨΨ1/2

Une fois de plus, on est sacrément content d'être en retrait des plages. Content de vivre l'hospitalité souriante et sincère de la maison. Content de revivre comme des souvenirs d'enfance la cheminée, la grande salle qui ouvre ses bras, le parc protégé du Mistral avec ses pins et ses recoins de terrasse frappés par un soleil d'avril pas encore à la verticale mais dont les rayons déjà taquins pour la saison percent les branchages encore un peu dégarnis pour venir s'écraser sur les robes fleuries des clientes printanières étonnées par tant d'espièglerie que la nature programme en préparant l'été, les cigales arriveront bientôt. Bon. Et encore, je ne vous ai pas parlé du chapeau vert de Mauricette qui fait partie du décor! Et de mon quotidien! A chacun sa croix! Bref! Yolande Lisbonne et son fils Loïc tiennent plus que jamais la barre de l'auberge et le cap de la qualité. Nous avons découvert la cuisine du nouveau chef, Jean-Louis Laure. Quadra qui brilla comme 1ère ligne au rugby (La Seyne 83) avant de briller en cuisine: la Vague d'Or à la Seyne aux côtés d'un certain Serge Vaz bien connu de nos services. Son grand mérite est de se mettre dans les rails d'une prestation qui a fait ses preuves, recettes historiques de la maison. Et d'éveiller la curiosité avec des recettes plus personnelles. Mauricette cherche vite des repères classiques avec son "tian de brandade, Parmentier de morue gratinée" auquel elle accorde un 14,5/20 sans la moindre hésitation. Avec l'accent de Pavarotti elle commente son "Osso Bucco de veau recette traditionnelle"! "Ma cé oune régaaal!". Pennes rigate et… légumes! Rare! Sauce extra, cuisson pile-poil. 15/20. Mon premier menu est bigrement débrouillard! 19€! Produits simples mais le chef en tire le meilleur! Comme pour les "rillettes de sardines fraîcheur marinées aux fines herbes". En plus j'adore les oignons rouges! 14,5/20! "Pavé de dorade "Mahi Mahi" crème de citron vert" est le doux sobriquet du plat. La dorade coryphène est un poisson capricieux à la cuisson! La sauce joue bien son rôle, riz à l'encre de seiche, fenouil confit. 14,5/20. Nos desserts méritent 15/20: "fondant au chocolat" dans les règles et "soufflé au Grand-Marnier" ajusté. Service extra et responsable, tendance féminin et souriant. Un air de "dimanche à la campagne", mais c'est ouvert à l'année et en semaine!

Chef: Jean-Louis Laure

Spécialités: menu bouillabaisse 44€ (48H). Poisson en croûte de sel.

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 14/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Environnement 17/20. Menus à 19€, 28€, 38€ et 45€. Carte. Groupes 120 personnes. Climatisation. Parking aisé. Terrasse ombragée. Animations régulières. Réservation conseillée.

Chemin du Mont Salva, Le Brusc
83140 **SIX-FOURS**
Tél.04.94.34.03.93
www.restaurant-reception.com

VIVRE LA CRISE AVEC EMMAÜS, DIOR, SOFITEL...

LE JOURNAL GRATUIT "A NOUS" MENE L'ENQUETE!

Je suis tombé sur le gratuit *"A NOUS"* distribué un peu partout dans les Bouches-du-Rhône. Je feuillette. Reportages et publi-rédactionnels se marchent sur les pieds de manière un peu grossière mais bon, ce journal n'est pas le seul à user du genre. Page 16 et 17 du numéro daté du 22/10/12, un dossier titré *"Des bons plans anti-crise"*. L'exercice est fréquent dans la presse, classé juste après les *"Etes-vous bien payé?"*, *"Le prix des loyers"* et *"Les Francs-Maçons"*. Bref! Une dizaine de propositions de prétendus bons coups *"entre magasins d'usine, déstockage, promotions et prix cassés (...) Sélections de nos meilleures adresses."* Lecture en diagonale et à la fin, *"la table"*. Très exactement à droite d'Emmaüs. Ça ne s'invente pas. Quelle table? Chez Dédé sur la RN7 et son menu à 9,5€? Chez Roger le Routier qui passe les matcheu deu l'hohèmeu? Flunch? Casino? Couic? Vous n'y êtes pas! Le bon plan anti-crise de Rebecca Lérie, l'auteure de cette remarquable enquête, est *"Les Trois Forts"* à Marseille. Le resto du Sofitel. Je cite: *"savourer des plats de très haut niveau et profiter d'une table de haute volée sans trop casser sa tirelire, c'est possible!"*. Elle parle du menu à 50€ du midi en semaine. Hé bé dis donc! Les temps sont durs, obligé d'aller manger dans des restos à 50€... Un sacré plan anti-crise! Je trouve qu'ils sont bien payés les rédacteurs de *"A NOUS"*! Pas vous?

Olivier Gros

LA ROSE DES SABLES

NT 1/2

Au niveau de la photo, rien à dire. Mignonne comme tout, la croquignolette boutique! La trentaine de places avec sa petite terrasse, face à la Grande Bleue siouplait! Bravo au décorateur! Et au Créateur! Pas mieux pour passer un petit moment de table! La cuisine? Pas une montagne de couscous, pas une palanquée de tajines, quelques spécialités du Maghreb sans distinctions lisibles de pays. Cas de figure où l'absence de choix est rassurant! Des bricoles font office de mise en bouche, rare dans un établissement du genre. J'ai pris un "tajine d'agneau" pour avoir une photo. Pas mal préparé dans son sirop sucré-salé. Un côté foire d'empoigne avec les pruneaux, abricots secs, amandes qui se carambolent. Et problème avec la viande. Une rotule d'agneau et une demi-tranche de gigot. Bien peu de chair, le tout très sec, archi-cuit. Ballot et gagne-petit d'autant que la semoule moyenne servie à part est bien. 12/20. Pour finir, je demande un café avec une ou deux pâtisseries orientales. Le patron fait un peu la tronche et déroge à mon souhait en m'amenant une assiette "assortiment" avec une corne de gazelle, un cône en pâte feuilletée ramollo bourrée à la pâte d'amandes trop sucrée, un cigare pané au sésame qui sera le plus agréable, et deux dattes confites sorties du sachet. Dans sa maladroite spontanéité, le patron est finalement sympathique. A ma question sur le nom technique du "cigare", il m'avouera ne pas connaitre ce dessert! Que c'est son cuisinier qui s'en occupe! Ah ben m'sieur, chacun son boulot hein! Du coup, il en a boulotté un avec moi! Bref! 8/20! Le café serait du Malongo selon la direction. Sauf que les sachets de sucre sont de la marque Lavazza et sur la tasse est écrit Kimbo. "La Rose des Sables" n'est donc pas la perle du désert plagiste. Juste un pétard mouillé.

Accueil 15/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 16/20. Café 2€ 11/20. Toilettes pas vues. Terrasse. Vue mer.

322 promenade Général de Gaulle
83140 **SIX FOURS**
Tél.04.94.74.29.25
GPS: Lat:43.1108828 Long:5.8124261

MANON DES SOURCES

NT ΨΨ

J'y ai vu une palanquée d'habitués nez dans l'assiette comme une assemblée de moines joyeux festoyeurs! Sauf que ya des dames aussi! Ce midi de semaine, la petite salle est remplie comme un œuf et le duo de serveuses avaient les chaussures qui ne chômaient pas! Salade César au poulet grillé, chèvre croustillant et concassé d'olives noires, des grillades comme la côté de bœuf ou l'entrecôte, tartare à l'italienne ou à la parisienne, tartare au thon ou au saumon, magret de canard aux mirabelles, gambas grillées flambées, noix de St-Jacques au pesto tomate et parmesan… La dame au chapeau vert qui dégaine la fourchette plus vite que son ombre n'a pas tergiversé bien longtemps! Ça sera le plat du jour! Des "lasagnes à la bolognaise"! Mauricette commande des lasagnes! On aura tout vu! Quand à mon questionnement sur ce choix elle me répondra: "passque j'ai tout vu!". Elles avaient l'air appétissantes et à voir sa satisfaction à la fin, c'est un 14/20. Sa formule à 13,50€ se termine par un "fondant au chocolat" qui fait un peu trop trempette dans la crème anglaise, mais un vrai fondant tamponné d'un 14/20! La fondue de poireaux c'est mon dada alors quand j'ai lu "pavé de saumon frais et sa fondue de poireaux" j'ai plongé. Poisson souple après cuisson, fondue crémée et gratin dauphinois avec la fine pointe d'ail comme il faut. 14,5/20. Puis le "cheesecake au caramel au beurre salé". Joli potentiel, mais le biscuit est un peu mou. Du jour, c'est sûrement mieux! Allons sur un 14/20! Une fois entré dans la boutique, on oublie vite l'emplacement difficile, entre laverie et garage automobile. Mais une fois sorti, on se souvient de l'assiette et des tarifs doux de la cuisine de Sylvain Moreno, heureux récent papa et cuisinier né à la Rochelle voilà 35 ans.

Chef: Sylvain Moreno

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Toilettes 14,5/20. Formules de 9,80€ à 16,90€. Menu-carte 26€. Enfant 9€. Terrasse. Ouvert midi du lundi au dimanche, vendredi et samedi soirs.

696 avenue de Lattre de Tassigny
83140 **SIX FOURS**
Tél.04.94.25.82.19
GPS: Lat:43.094463 Long:5.8360657

SOLLIES PONT

O'MELILOU

NT ΨΨΨ

A l'entrée du village, une vingtaine de places. Autant dire que les chœurs de l'Armée Rouge et le Bagad de Concarneau devront trouver une autre cantine. Même en réservant ou en se mettant à genoux! Décor clair, reposant et intime. On est bien hein… Ah bon? Vous n'êtes jamais venu? Vous attendez quoi? Qu'il soit loin de chez vous pour vous dire "rôlôlô… si "Ô Melilou" était à côté, la graine on irait casser!". Pfff... Bien de saison ma "tarte fine d'escargots et girolles, velouté de cresson". Escargots frais (de St Antonin), girolles qui courraient dans la forêt avant-hier, et velouté émulsionné personnel. 15/20. Suite avec "ris de veau au Porto détournés à ma façon". Portion sérieuse et cuisson juste. Avec ce genre de produit, le cuisinier ne doit pas être à côté des rails sinon… champignons cuisinés, sauce courte et dense. Une réussite à 15,5/20. Et Mauricette? Faut savoir que le chef est un passionné du foie gras qu'il travaille sous toutes ses formes: café, chocolat, cerise, cannelle, orange amère, figues et j'en passe. C'est donc sans la moindre

retenue que la dame au chapeau vert opte pour "le foie gras maison saveurs du moment"… au pain d'épices. L'assiette n'en fait pas trop, ne cherche pas à prouver. Remarquable savoir-faire: 15,5/20. Elle plante encore la tente dans le Sud-Ouest avec "duo de magret de canard". Deux volets: miel et épices douces, et rôti au "mélange du trappeur". Caisse? Non, pas de la poudre de queue de castor et de caribou au sirop d'érable. Encore que… mélange sucré et salé, épicé et doux. 15/20. "Café gourmand": île flottante, charlotte coco, brownie au noix: 14,5/20. Pas étonnant que Séverine et Jérôme Daragon attirent une clientèle de connaisseurs. Mariages simples de produits de qualité traités avec un séduisant raffinement et personnalité! Et pas de congélateur à l'horizon au grand désespoir des VRP de l'agro-alimentaire qui supplient en file indienne à la porte du restaurant! C'est un choix, ça devient un style et une marque de fabrique pour cette cuisine bien assise sur ses fondements classiques parfois inspirée des ailleurs ensoleillés. Bravo!

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 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Segafredo 15/20. Toilettes 16/20. Formule 11€ midi semaine. Menus 25€ et 34,50€. Carte. Climatisation. Groupes 20 personnes. Parking à 50 m (mal indiqué).

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

Voilà 30 ans, Bruno Hernandez naissait à 1,1 km de son restaurant actuel. Vous remarquerez la précision de Mauricette, toujours pointilleuse quand elle est précise. La dame au chapeau vert a très vite adopté l'idée selon laquelle il s'agit d'un véritable restaurant. Suffit de regarder. Encore que vu de dehors, "Le Vatel" ne paye pas de mine. Accueil exemplaire, décor soigné, qualité de cuisine, sérieux de la tarification ne sont pas tellement soupçonnables. Il faut entrer pour faire ce plaisant constat. Ce genre de prestation contribue à modifier son état d'esprit du vacancier qui de retour au bercail, parlera des restaurants du Sud avec des étoiles dans les yeux. Enfin de celui-ci. L'antithèse du piège à touristes, le contraire d'un attrape-gogos. Toujours le menu des midis de semaine à 15€ qui soigne ses adeptes. Et le menu-carte à 26€, fer de lance de la maison, l'occasion de mettre l'œil et la fourchette dans un travail plus sophistiqué réalisé avec des produits du marché. Goûteux en diable et pas mollasson à la papille le "risotto aux écrevisses et sa sauce crustacés". Bing! 15,5/20 d'entrée. Mauricette reste les pieds dans l'eau avec son "loup farci à la mousseline de poissons". Une recette d'antan que les cuisinières de son époque pratiquaient déjà! C'est vous dire si la recette est vieille! Le chef lui met un sacré coup de jeune! Le loup est beau comme un cœur! 15,5/20! Mon menu à 35€ est tout aussi vaillant! Osez le "crumble de légumes frais aux noix de saint jacques et copeaux de foie gras", vous devriez l'adouber d'un 15,5/20. Tout comme le "filet mignon de porc en croute farcie et sa sauce morilles", presque un peu trop sophistiqué dans sa présentation. Ce qui n'enlève rien au plaisir! Copieux même dans les détails, morilles maousses! Cuisson viande ajustée! 15,5/20 parce qu'il le vaut bien! Nos desserts restent sur la lancée avec une "variation de crème de marron" à 15/20. Et le fameux "fondant au chocolat du Vatel et son cœur de chocolat blanc" avec de la Chantilly maison! Ce qui ne court pas les rues et presque moins les cuisines! 15/20! Ambiance chic décontractée, service en rythme. Une cuisine sérieuse, signée par un ancien de Loubet et Da Silva. De jolis frissons à prix mieux que raisonnables. Est-ce bien raisonnable? Oh que oui!

Chef: Bruno Hernandez

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Menus à 15€ le midi en semaine sauf jours fériés, 35€ et 45€. Menu-carte à 26€. Carte. Groupes 50 personnes. Climatisation. Terrasse. Parking privé.

Quartier Roumiouve (face station K9)
83210 **SOLLIES-VILLE**
Tél.04.94.58.82.94 ou 06.17.40.00.41
www.le-vatel.fr
GPS: Lat:43.1757448 Long:6.0474801

TOULON

LES ENFANTS GATES

ΨΨ1/2

Au fond de la croquignolette boutique bistrotière, ya un type en cuisine penché sur ses assiettes. Je sais qu'il est là depuis tôt le matin, j'ai fait mon enquête. Il s'appelle Eric Chamard. Un jovial quinquagénaire qui tenait très bonne boulange à Saint-Jean du Var avec son épouse Sylvie. Voilà 3 ans, changement d'itinéraire et de métier pour "Les Enfants Gâtés". Tu m'étonnes Charlton que le pain soit bon ici! Et le reste? Pareil: maison du sol au plafond! Même les frites! Même la pâte feuilletée! Même le baba au rhum! Même même! Formule avec plat du jour pour Mauricette! Celle dont le profil corporel ressemble comme deux gouttes d'eau à un dé à coudre géant s'est régalée avec le "filet mignon" cuit comme il faut. Frites épluchées sur place, croustillantes. Elle a posé un 14,5/20 sur son régal simple et cette assiette qui fait plaisir. J'ai taquiné l'ardoise avec le "risotto du

chef"! En toutes lettres: speck, jambon de Bayonne, cèpes, champignons de Paris, crème, Parmesan, huile d'olive à la truffe blanche. J'étais sûr de ne jamais arriver au bout! Et ben j'ai tout saucé! C'est la faute au pain! Mais j'ai pas pris de dessert! Impossible! Bref! 15/20! La dame au chapeau vert a zieuté les desserts des autres tables! Tarte tatin à la fleur de sel! Gâteau au chocolat mi-cuit! Véritable pêche Melba! Elle-même avait droit dans sa formule à une "salade de fruits"! Avec de vrais fruits frais figurez-vous! Par ses chaleurs estivales, c'est parfait! 14,5/20! Et le baba au rhum! Tout maison! Hein? Déjà dit? Ben oui, je sais mais comme ça, je suis sûr que vous avez entendu! Faut pas le dire! Faut le crier! Service conforme au style de la maison, qui sait rester simple. Carte des vins courte mais maligne: Bandol Pey-Neuf, Château de Miraval, Cassis Clos d'Albizzi… Allez… Faites vous plaisir à vil prix! Un repas détendu et sans fausses notes du côté de l'Opéra, c'est la moindre des choses non?

Chef: Eric Chamard

Spécialités: selle d'agneau rôtie au thym. Escalope de foie gras poêlée, jus acidulé. Tagliatelles fraiches aux écrevisses. Seiche en rouille. Panetone façon pain perdu. Tiramisu aux abricots.

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 16/20. Café 1,8€ 14,5/20. Toilettes (étage) 14,5/20. Formule à 14,5€ midi semaine. Ardoise. Enfant 8€ (-10ans). Terrasse. En été: ouvert midi et soir du lundi au vendredi. Hors-saison ouvert midi du lundi au vendredi et jeudi, vendredi et samedi soirs. Fermé dimanche.

Groupes 20 personnes. (salle privative).

9 rue Corneille
83000 **TOULON**
Tél.04.94.09.14.67
GPS: Lat:43.1241661 Long:5.9331831

LE BISTROT DE FRANCOISE

ΨΨ1/2

Ôlôlô la boulette! Existe depuis 7 ans et j'ai pas vu! Faute professionnelle! Dans cette maison habite une réjouissante humanité, des gens heureux des deux côtés. Je veux dire côté clients: ils alignent des minois gais comme s'ils étaient attablés chez des amis de toujours! Et du côté de la boutique, une équipe à la féminité enjouée comme si chacune était heureuse de faire son boulot! Vous allez rire: je crois bien que c'est le cas! La jeune proprio s'appelle Géraldine Cona. Pas du genre à se laisser bouffer par le méchant loup de la tambouille sous-traitée qu'on nous assène de trop dans le coin. Du frais cuisiné! Suzanne Cona s'y colle! La maman de Géraldine! Des plats simples et bien troussés capables de faire la légende en deux temps trois mouvements: souris d'agneau purée maison, magret de canard entier sauce miel et figues, tartare de bœuf à l'italienne, camembert au lait cru au four, foie gras poêlé, gnocchi au foie gras… J'étais escorté de ma légende à moi, Mauricette. "Escalope de veau sauce aux cèpes, gratin dauphinois" qu'elle a visé! Elle a visé juste! Elle a un sacré pif la dame au chapeau vert! Elle a d'ailleurs accompagné d'un verre de Bandol la Laidière blanc! Quand j'vous dis que la maison sait vivre! 14,5/20! De mon côté, 12€ la formule du jour! "Cocktail de fruits de mer à la plancha sur linguine à la crème de homard". Et même des St-Jacques avec! Fruits de mer cuisinés à la plancha et jetés sur les pâtes! Sauce extra mais pas trop! Ce qu'il faut! Bravo! 14,5/20! Choix du dessert dans la formule mes frères! Vous avez vu ça où? Et pas du démoulé davigel ou du sachet tout prêt! Maison môssieur les pâtisseries! La "tarte tatin" est une preuve! Mon plaisir aussi puisque 14,5/20! Esprit bistrot coloré avec toiles cirées et verres à vins. Tables au coude à coude possible mais pas désagréable. Terrasse piétonne aux beaux jours. Je vais vous dire: si le cynisme de certaines assiettes locales vous défrise, j'ai trouvé une église qui sait faire les petits miracles!

Chef: Suzanne Cona

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pains (2) 14,5/20. Café Malongo 2€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule à 12€ midi semaine. Ardoise. Groupes 25 personnes. Ouvert le midi du lundi au samedi hors saison. Ouvert du mardi midi au samedi soir en saison. Parking Peiresc à deux pas. Terrasse en saison. Réservation très conseillée.

12/14 rue Paul Lendrin
83000 **TOULON**
Tél. 04.94.91.28.01
GPS: Lat:43.1232147 Long:5.9335855

L'AUTHENTIC NT

ΨΨ

Reprise de ce qui fut "le jardin du sommelier" puis trop brièvement "l'autrement". L'adresse semble faire le bonheur d'une majorité féminine. La jeunesse est aux fourneaux et en salle. Et ça, on aime bien alors que les Cassandre prévoient la disparition du métier. La demoiselle est parfaite dans sa discrétion efficace et souriante. Avec Mauricette, on parie sur le menu complet à 16€. Mes "artichauts en barigoule" sont bien, des petits cœurs un peu réducteurs de la recette. Mais très bien cuisinés avec lardons et brunoise de carotte. Jus fin. 14,5/20. Pareil pour le "velouté de champignons" crémeux. Pas d'ajout de sel, pas d'ajout de poivre, elle prend comme ça et se régale, 14,5/20. Nos plats sont "entrecôte (200g) sauce bleu". Dans la moyenne des conventions, mais la sauce est au poivre vert. C'est d'ailleurs indiqué sur une autre ardoise!

Mauricette qui aime bien appeler un chat un chat a dit que "pas de quoi le fouetter non plus". 14/20. Nos frites seraient "maison" mais ne présentent guère plus d'intérêt que des frites congelées. Je comprends pas pourquoi. Pré-cuisson hasardeuse? La qualité de l'huile? Sa température? Mon "foie de veau poêlé au vinaigre de framboise" est généreux, découpé maladroitement mais fort généreusement! Cette rusticité à l'œil amène le défaut de mâchouiller un peu de nerf. 14/20. Mauricette: "ananas frais". J'ai pas dit que Mauricette était une "jeune demoiselle"! Ne pas confondre! Son ananas est délicieux, sucré. Le sorbet avec presque inutile mais je prends! 14/20! Infiniment moins de plaisir avec le "café gourmand": une ile flottante banale, un macaron de série congelée avachi et un gâteau-cake au chocolat pas top et pourtant la meilleure des sucreries. 10/20. Café bien. Et puis alors, le drame. Le verre de vin servi est un "Bourgogne" de 2010 de négociant. Je ne m'attendais pas à une fusée, mais là quand même, il est acide et pas pinot noir à 100%, c'est sûr! Je signale le hic (si je peux dire) au serveur. Il revient peu après en me disant "c'est vrai, je l'ai gouté, je suis d'accord". Devant tant d'honnêteté compétente, je me suis dit que vraiment la jeunesse était belle, ambitieuse, qu'elle méritait de travailler, que l'ère des vieux restaurateurs aigris prompts à piéger le touriste avaient perdu la partie, que la morale était donc sauve, que le soleil allait éclairer l'avenir de ces jeunes qui sera à n'en point douter, radieux. L'addition siouplait! Merciiiiii. Il m'a facturé 4€ le picrate en connaissance de cause et ça, c'est mesquin Tintin.

Accueil 15/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Formule 12,50€ et menu 16€ midi semaine. Menus à 25€ et 36€. Carte. Terrasse. Salle à l'étage.

20 allée Amiral Courbet
83000 **TOULON**
Tél.04.83.42.89.94
GPS: Lat:43.124265 Long:5.9271187

Le Bouche à Oreille sur Internet

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

www.le-bouche-a-oreille.com

AU SOURD

ΨΨΨ

Un cas forcément particulier tant cette adresse née en 1862 est très ancrée dans l'histoire gastronomique de la ville. Maison reprise mi-2008. Couple dans la vie et au boulot, la souriante Stéphanie et le réservé Pierre Brou confirment le crédo du Sourd à qui veut l'entendre: produits de la mer cuisinés, poissons, coquillages et crustacés, sur la place abandonnée aux zozos de la cuistance. Quand un restaurant se permet de travailler le produit frais de la sorte, faut pas bouder son plaisir! Les menus à 27€ et 33€ proposent du poisson sauvage! J'vous jure! A la carte: sar, chapon, turbot, barbue, Saint-Pierre, pageot, dentis, sole, corb et tous les copains! Et les girelles et les Saint-Jacques! D'ailleurs, pas de St-Jacques aujourd'hui! Pas d'arrivage, pas de plats! La rançon de la gloire du restaurateur qui n'utilise pas le congelé! Sauf pour les glaçons! Quand ya pas, ya pas! Entrée fameusement cuisinée que les "petits calamars sautés en persillade"! Une petite cocotte en fonte Staub. J'ouvre, je ferme les yeux. Ça sent bon. Pas de caricature d'ail, sauce ajustée. Les bestioles n'ont pas fait un pli. 15/20. Suit un "dos de loup et langoustines poêlés au Noilly-Prat et sa crème d'aneth". Quels produits! Si un jour vos enfants demandent "quel goût a le poisson frais et sauvage?", faudra venir ici sauf si vous habitez à Villeneuve-le-Comte ou Quimperlé. Encore que, si ça vous chante… Loup souple, langoustines fraiches au naturel, et la sauce pousse! 15/20. Abordable carte des vins millésimées et pointilleuse en blancs, forcément. Personnel de salle sur les rails: Jean-Pierre, 20 ans de maison! Belles tables dressées avec soin, esprit bourgeois conservé d'une salle repensée avec légèreté dans sa décoration. Et les institutions qui se refont une beauté, on sait le boulot! Hein Mauricette? Bref! "Au Sourd" est très exactement ce qu'on appelle un "restaurant". Me suis-je bien fait entendre?

Chef: Pierre Brou

Spécialités: salade d'araignée de mer, de langouste. Friture de petits calamars, de petits rougets, de girelles. Soupe de poissons. Homard rôti aux chanterelles, crème de whiskies. Filet de turbot aux morilles et asperges vertes. Bouillabaisse et bourride (sur commande).

Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café avec mignardises 3,5€ 15/20. Toilettes étage 16/20. Menus à 27€ et 33€ en semaine. Carte. Ardoise du jour. Groupes 40 personnes. Terrasse couverte. Salle privée. Fermé dimanche et lundi. Réservation conseillée.

10 rue Molière (face Opéra)
83000 **TOULON**
Tél.04.94.92.28.52
www.ausourd.com
GPS: Lat:43.1241622 Long:5.9326681

LE CLUB

ΨΨΨ

Ah quelle adresse! C'est un peu comme dénicher un tiroir secret dans un vieux meuble. On la cherche sans vraiment y croire et puis quand on la trouve… Rue de la Comédie à Toulon, au centre et près de tout. Je devine des lecteurs perspicaces qui se grattent le front. Oui, c'est ça: ex "l'Arbre Rouge". Changement de nom et lifting du meilleur effet. Question de style. Disons que la délicieuse adresse de Marie-Jeanne Bunel affiche le charme discret d'une maison d'amis à l'originalité séduisante. Et puis le chef régale son public. Même si sa cuisine n'est pas d'une grande sophistication, elle est loin d'être accessoire. Produit frais au maximum des possibilités! D'où l'absence de liste interminable de plats! Formule à 15€ (même le soir!), menu à 29€, et une carte qui donne envie: pressé de foie gras et son chutney indien, daurade entière braisée aux légumes et citron, rognons de veau grillé au jus, faux-filet grillée sauce tartare… On était assis là tranquillement à lire la carte que Mauricette s'est mise à trépigner des pieds sous la table comme pendant un caprice, à faire des petits cris bizarre avec ce qui lui sert de bouche. Elle avait lu "filet de bœuf et sa poêlée de girolles". Portion avantageuse et de qualité, pommes de terre rissolées (des vrais, pas des McCain), endive braisée et légumes poêlés. Assiette costaude mais non dénué de délicatesse, 15/20. Autant pour mon "risotto blanc au Parmesan et sa brochette de St-Jacques et haddock", une franche réussite. Trois noix souples et dodues sans corail, le haddock qui chatouille du fumet, des lamelles du célèbre fromage transalpin. 15/20 donc. Les desserts font un bel effort dans l'esthétique. Ma "crème caramel à l'ancienne" est délicieuse mais un peu trop cuite, 14,5/20. La "tatin à la poire" est extra, comme on la veut quand on connait la recette et surtout mes biens chers frères, elle est servie avec crème fraîche! Alléluia! 15/20. Mention spéciale au maitre d'hôtel Jacques Vasson! Et gaffe! Pas d'ambigüité! "Le Club" est ouvert à tous sans restriction! Sauf aux atrabilaires moroses et aux appétits de moineaux!

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 18/20. Pain 15/20. Toilettes 17/20. Formule à 15€ midi et soir. Menu à 25€ et menu carte 36€. Deux salles privatisables. Groupes jusqu'à 40 personnes. Climatisation. Fermé dimanche et samedi midi. Réservation conseillée.

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

ACTION AUTOMOBILE

VOLVO

THIERRY ZAGORI
06.28.02.08.98

LA BOUCHE ET L'OREILLE

NT ΨΨ

Reprise de l'adresse par une jeunesse entreprenante qui ne ménage pas ses efforts à l'égard d'une clientèle d'initiés qui l'attend au tournant. Fin, le jeune homme prend le temps de causer avec l'attablé, ouvert et intéressé. Remarquable. Car pour s'intéresser à Mauricette faut savoir se concentrer, sauf à être paléontologue. Bref! Ce midi, une formule à 14€ avec le plat du jour "pavé de saumon au pesto, riz sauvage à la crème d'amande". La dame au chapeau vert s'est régalée! Cuisson juste du saumon, du frais à l'instar des tagliatelles de légumes. Elle sort son 15/20 de sa poche à oursins, rien que ça! Sa formule est complétée par un fondant au chocolat de qualité bêtement pénalisé par une décoration avec du topping dit "chocolat" qui brouille le message. Crème anglaise à part, tant mieux. 14,5/20. Pour 14€, c'est la vraie bonne affaire du midi. Sortez des rails en fricotant à la carte et comme moi, vous pourrez tomber sur le "magret de canard entier rôti au thym et son jus de bœuf". Jolie assiette un peu brouillonne, le magret est posé sur la salade verte et sa vinaigrette. Mais sa cuisson est comme demandée (rosée). La délicieuse purée écrasée fourchette est maison, les tagliatelles de légumes croquantes. C'est quoi qui cloche? Assiette froide. Pour vous dire, c'est la sauce dans la verrine qui réchauffait la viande! Et la purée tiède, ça la fout mal! Bon sang que c'est bête! 22€ quand même! Et seulement 13/20! Bilan final? Produits frais, mais un investissement dans un chauffe-plat serait le bienvenu! Quel que soit le prix du magret d'ailleurs!

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café Folliet 1,5€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule à 14€ midi semaine. Carte. Terrasse. Bar et tapas. Soirées musicales (se renseigner). Ouvert de 10h à 1h du mardi au samedi.

Rond-Point Bonaparte
83000 **TOULON**
Tél.04.94.46.38.47
www.laboucheetloreille.com

THE LUNCHBOX CAFE

NT Ψ

On m'avait recommandé la boutique de poche pour sa simplicité et sa gentillesse: c'est vrai! Arrivez juste avant midi! Après ça se bouscule au portillon! Le sobriquet renifle à plein nez les références de la nourriture nord-américaine: des burgers, des wraps (inspirés des tortillas de blé), des salades et des sandwichs sans oublier les desserts. L'idée est séduisante et offre une alternative de restaurant "sur le pouce" pour manger sur le trottoir et sur un coin de table de camping. Ou dedans si vous chaussez du 38 en pantalon. Bref! J'étais avec Mauricette... et on mangera donc sur le trottoir! 12€ la formule "burger box" avec un soda et un cookie. Pain froid de série triste, steak haché trop cuit de série D comme décongelé juste un peu mieux que chez macdo. Macdo étant de série Y. Fromage fondu, bacon, sauce américaine… Servi avec des patates frites appelées "wedges". Là, pas de jaloux: identiques aux potatoes de mac do! 11/20. Le "cookie" au chocolat est très sucré et cacaoté. Décidément, les subtilités de la cuisine américaine m'échappent. 11/20. Mauricette prendra le "BBQ burger" à 9€. Même viande, bacon, oignons frits, batavia, sauce barbecue et mayo. Même bilan sauf qu'elle s'attendait à mieux que moi. Elle est parfois d'un optimisme étonnant. 11/20. Elle voulait clore sur une bonne impression avec un "cheesecake". Mauricette n'a rien dit jusqu'à la seconde bouchée. D'un coup, elle s'est mise à faire le bruit de Flipper le dauphin! Fallait la voir avec le museau en l'air! Une fois calmée, elle me regarda l'air sévère et dit "c'est du galak! C'est trop sucré et on sent pas le fromage!". 11/20 et 4€. Bilan très moyen sur l'ensemble qui manque de rigueur culinaire et de bons produits. Car enfin: quel intérêt de manger un hamburger comme ceux d'ailleurs? Néanmoins, gros succès de l'adresse auprès des bureaux alentours. Les salades et les sandwichs "clubs" étant ce jour largement préférés selon la statistique à nos yeux. Les deux jeunes personnes aux manettes sont fort agréables, bises aux habitués et nouveaux clients presque autant chouchoutés.

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 14/20. Pas de pain. Toilettes 15/20. Formules à 8,5€, 10,50€ et 12€. Carte. Vente à emporter.

23 rue Mirabeau
83000 **TOULON**
Tél.04.94.92.01.35 et 06.62.88.14.87
www.lunchboxcafe.fr
GPS: Lat:43.1275058 Long:5.929597

AUX BUFFETS DE CASTILLON

NT ΨΨ

C'est nouveau, mais je suis incapable de vous dire quelle boutique est remplacée! Pas d'informations sur les propositions à l'extérieur, sinon une ardoise avec "bœuf à la mourillonaise". On se fiera donc au titre qui cause de "buffets". La serveuse est amicale. Mais depuis aujourd'hui, ya plus de buffets. La patronne tout aussi cordiale m'avoue que "j'en ai marre de jeter comme ya personne". Elle retombe dans la formule conventionnelle avec entrée, plat et dessert. Entrée avec une "quiche" agréable et grassouillette ce qu'il faut, les feuilles de salade pour donner bonne conscience au mangeur. 14/20. Un des plats du jour est "poulet au lait de coco". Généreux avec sa grosse cuisse mijotée, son riz et une jardinière de légumes maison. Le problème est que si le parfum de coco est très discret, on sent bien le gras. Ça baigne dans le gras. Du coup, j'ai pensé à la pub du rasoir: la première lame, la quiche coupe la faim, la deuxième

l'achève. 13/20. Comme il existe aussi des rasoirs à trois lames, j'ai choisi la "tarte tatin" de la maison, délicieuse. D'autant qu'à ma demande de puriste de la chose, la serveuse m'amène de la crème fraiche. Trois lames donc: pour le plaisir! 14,5/20! La demie badoit bouteille plastique est tarifée 2,6€. Le café avec bricole sucrée 1,6€. Le menu complet à midi… 9,5€! Sauf erreur, c'est une affaire malgré quelques approximations!

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café 1,6€. Toilettes 15/20. Menu à 9,5€ midi, sauf erreur. Ardoise.

16 rue Castillon
83000 **TOULON**
Tél.04.89.95.94.83
GPS: Lat:43.1112441 Long:5.9398833

TOURTOUR

LES CHENES VERTS

ΨΨΨΨΨ

Il nous fait le coup à chaque fois, le Paul Bajade. Enfin: deux coups, même! "J'arrête bientôt" qui dit chaque année! Et puis le coup du repas merveilleux dans sa maison insensible au temps qui passe, loin des modes et loin du monde. Et tout en élégance discrète à l'instar du fidèle maître d'hôtel William Dourlens. Valeur sûre des aficionados de la tuber melanosporum, l'adresse propose en parallèle à l'année un menu dégustation à 57€. 57€ n'est pas donné pour le commun des mortels, mais c'est cadeau pour un repas chez l'aigle de Tourtour. Des fulgurances où le produit simple travaillé se transforme en coups de génie perpétuel. Avec Mauricette, on débute par la "tête de veau aux herbes, filet de muscat de Beaume de Venise réduit", juste délicieux et délicat 16/20. Suit "une printanière de légumes croquants à l'huile nouvelle, lard maigre trait de pendelottes" où je croise le fer en douceur avec asperges, artichauts, champignons, radis: 17/20. Arrive une curiosité déjà savourée "l'œuf poché Toupinel à la crème de truffes, émincée de petites courgettes", magnifique à l'œil et splendide en bouche à 17/20, on en redemande. La balade se poursuit avec un mijoté de sanglier et un poulet de Bresse au foie gras dont je vous passe la précise prose pour manque de rigueur dans la prise de note. Exercice minimaliste et d'une redoutable efficacité. Je parle de l'assiette, non de mes notes, évidemment… 17/20. Après le "croustillant de brousse fraîche au miel", place à une plaisante assiette de desserts, où notre préférence ira sans conteste vers le baba au rhum à 15/20. Une table rare et précieuse, une certaine vision de la cuisine qui nous recentre sur une forme d'essentiel.

Chef: Paul Bajade

Spécialités suivant la saison: brouillade aux truffes du Pays. Risotto aux cèpes séchés et jus de truffe. Fricassée de homard sauce corail. Ecrevisses poêlées et persillées. Ris de veau aux cèpes. Suprême de canard au miel d'épices, royale de ses abats au genièvre. Noisettes de pigeon poêlée rosée, sauce légère salmis.

Accueil 17/20. Service 18/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 17/20. Pain maison 16/20. Café 15/20. Toilettes 17/20. Menu à 57€ et menus "truffes" à 70€ et 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

LA VIEILLE FONTAINE

NT ΨΨΨ

C'est dans le centre "vieux" de La Valette que vous tomberez nez à nez avec la maison de village des compères Sébastien Colombéro et Yohan Ramos. Le duo "cuisine et salle" dans de grosses unités impersonnelles. Ils rêvaient de regarder les clients dans les yeux, vivre du métier en étant fiers. Alors, un jour… produits frais de saison et carte raccourcie bien réfléchie. Hormis son légendaire chapeau vert, ce qui distingue Mauricette des autres mammifères catalogués est sa puissante capacité à renifler le savoir-faire d'un cuisinier. Carte d'automne: moules gratinées ail et persil, hamburger maison avec belle tranche de chèvre et tomate cœur de bœuf servi avec frites fraiches maison, gnocchi à la crème de truffe ou aux cèpes, tagliatelles fraiches Saint Marcelin priez pour nous, desserts maison… La dame au chapeau vert daigne partager la "terrine de foie de volaille maison, confiture d'échalote". Quand elle ne rajoute ni sel, ni poivre, ni moutarde, ni mauvaise foi sur une terrine maison, c'est que le ton est juste. 14,5/20. Elle passe au sérieux avec le "pavé de rumsteck et tranche de foie gras arrosé aux cèpes, purée à l'huile de truffe". Sinon le foie gras peu intéressant, elle s'en lèchera les babines! Sauce crémée bien travaillée, viande tendre: c'est jamais gagné avec du rumsteck! Purée écrasée fourchette extra. 15/20. Un "pavé de thon frais, sauce vierge à la mangue, purée maison" tonique et savoureux! Purée identique à celle de Mauricette… mais sans l'huile de truffe, ouiiiiinnn! 15/20. La "tulipe à la crème de marron et Chantilly" est comme on l'attend, agréable et ronde! 14,5/20. Une des meilleures que je connaisse! Maison! La "panacotta, caramel au beurre salé". La délicieuse crème n'est finalement que le support du caramel fignolé. Avec lui, je mangerais une boite à chaussures que je me régalerais encore! 15/20! Terrasse

DISTINGUO ET DISCRIMINATION FISCALE

LA FLEUR AUX FLEURISTES

Ah tiens? Je ne m'en souvenais plus! C'est en allant acheter un bouquet de fleur que ça m'est revenu! La TVA appliquée chez les fleuristes est de… 7%! C'est dingue ça? Qui le sait? Remarquez bien: j'ai rien contre.
Quoique, je voudrais juste savoir:

Si les fleuristes ont répercuté aux consommateurs de roses et de tulipes la baisse de la TVA dont ils bénéficient depuis 2005.
Si certains fleuristes font des bouquets congelés ou en faisant croire que c'est du frais.
S'il arrive au fleuriste d'être menacé par un client indélicat d'un mauvais avis sur Trip-Advisor ou Linternaute.
Si des clients "rois" ont parfois le toupet de demander au fleuriste une "remise commerciale".
Si les fournisseurs des fleuristes se mettent d'accord sur les prix qu'ils augmentent en même temps.
Si les bancs des CAP "fleuriste" se vident d'année en année parce que le métier est ingrat et mal payé.
Si les fleuristes ont obligation de payer une mutuelle à leur personnel.
Si par "nécessité du métier" les fleuristes font des heures supplémentaires non payées.
S'il existe un syndicat-foutoir du pétale et de la feuille où se mélangent les grosses enseignes et les petits artisans.
Si un apprenti-fleuriste apprend mieux son boulot chez un artisan rigoureux qu'une grande chaine où le personnel n'est qu'une variable d'ajustement.
Si l'Etat fait une différence fiscale et sociale de principe entre usines à bouquets et confection à façon.
Si les fleurs sont facturées au client à TVA 7% et si les fleurs artificielles sont facturées au client à TVA 19,6%.

Ah j'ai la réponse pour la dernière: oui! Il existe effectivement deux TVA différentes pour les vraies fleurs et les fleurs artificielles. Toute similitude avec un métier existant ou ayant existé n'est ni fortuite, ni involontaire!

Olivier Gros

ombragée, grands acacias et des petits zozios sur la place, les beaux jours. Deux petites salles à l'étage, le charme de l'ancien, intime. Service "tout feu" pour le serveur, et "tout flamme" pour le cuisinier. Les deux font la paire… et ne chôment pas! Honneur à ces tables durables et humaines dont l'intérêt ne saurait s'épuiser! D'autres preuves d'amour? Les tarifs doux des boissons et de la carte des vins. Alors? Hein? Qu'est-ce que je disais?

Chef: Yohan Ramos

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 midi 13,50€. Carte. 2 salles privatives. Groupes 30. Ouvert midi du lundi au vendredi et le soir mercredi, jeudi et vendredi. Fermé le week-end. Terrasse ombragée.

9 rue Gambetta
83160 **LA VALETTE**
Tél.09.54.55.43.15
GPS:Lat:43.1369876 Long:5.9826297

VAUCLUSE

BONNIEUX

L ' ARÔME

NT ΨΨΨΨ

Un moment privilégié que je souhaite à chacun de vivre au moins une fois dans sa vie d'errances gastronomiques. Même affublé de Mauricette et son éternel chapeau vert, ce fut parfait. C'est vous dire l'ambroisie! L'originalité charmante du lieu fait de pierres dorées voutées et de recoins chaleureux ne s'arrête pas à la photo. Même si Bonnieux, fleuron du Lubéron, est un des plus jolis villages de France. Sinon le BàO s'appellerait Maisons et Décors et ça n'est pas le cas! On serait au courant! Bref! Aaaah… la maison de Clara et Jean-Michel Pagès… décontraction appliquée, cuisine millimétrée haute en saveurs et qui se plie à l'offre des saisons. La dame au chapeau vert vise la "tartelette de champignons sautés en persillade, velouté de cèpes et croustille de duxelles". Une trilogie ajustée faite de détails gourmands à 16/20. Suit le "carré de porcelet désossé, cuit lentement, crème de topinambour et jus infusé à la sauge". Que c'est beau! Et c'est encore meilleur que beau! C'est vous dire! 16/20. Déjà appréciée ici et revenue cette année, la "crème de potiron Butternut, raviole de champignons et huile de noix". Un délice onctueux bien de saison à 15,5/20. Cuisson de maniaque et assaisonnement exigeant pour le "filet de cabillaud cuit sur peau et crème d'épinards" à l'aise dans sa rondeur appétissante. 16/20. Les desserts sont "pomme entière confite en croûte d'amandes, sauce caramel et glace cannelle" et "millefeuille aux framboises, crème pâtissière légère". Autre chose que ce qu'on imagine en lisant. C'est ça qui est bien. Peu dévoiler dans l'intitulé, laisser de la place à la surprise, minimiser les détails pour amener le fantasme. La découverte se savoure, elle aussi. Pas uniquement le plat. Bon alors les notes des desserts m'sieur le poète? Ça fera deux 16/20! Service tout sourire et doué de Clara Pagès et de Manon, fille de ses parents! Je recommande leur fréquentation assidue à tous les inquiets, les fatigués et les désespérés de la planète!

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 29€ et 41€. Carte. D'avril à novembre fermé tout le mercredi et jeudi midi. Hors-saison: fermé mercredi et jeudi. Congés annuels janvier, février et mars. Terrasse. Groupe 30.

2 rue Lucien Blanc
84480 **BONNIEUX**
Tél.04.90.75.88.62
www.larome-restaurant.com
GPS: Lat:43.8231956 Long:5.3081989

CASENEUVE

LE SANGLIER PARESSEUX

NT Ψ

Un bout de temps qu'on voulait se poser à cette adresse! A tel point que la plupart des guides de France et de Navarre nous ont devancé. Je sais pas s'ils ont réellement mangé, mais ils en parlent! La devanture fait d'ailleurs office de reliques de ces guides. La bonne bouille du chef brésilien donne confiance! Sa maison reflète de l'effervescence fantasmée d'un Brésil qu'on imagine, Sao Paulo ou Rio: je n'y suis jamais allé. Et puis la différence est qu'ici, la clientèle ne sort pas des favellas! Ya du bobo à la pelle, content de tout tant que ça entre même aux forceps dans le cool non formaliste. Menu Bib Gourmand à 29€ ou menu dégustation à 49€. Le premier avec un "foie gras de la ferme de Pountoun au torchon compotée d'abricot à l'amaretto...." Longue prose pour plaisir maigre. Avec Mauricette, on connait bien cette excellente marque de foie gras travaillée ici sans génie, la présence de fraises et framboises dans l'assiette est d'ailleurs totalement incongrue. 13/20. La dame au chapeau s'est farcie la "la tomate façon tapas, en terrine, caprese et gaspacho". Bonne idée! Réalisation appliquée! Mention pour le très inspiré gaspacho, la terrine demeurant plus classique: 14/20. Les plats baissent d'un niveau! Ma "fricassée de pintade de Caseneuve au Gevrey-Chambertin, compote d'oignons nouveaux aux olives" fut une belle déception. Volaille trop sèche! Un calvaire! Le beignet de banane ne sauvera pas le plat, n'apportant rien en aplatissant même le gout du produit principal. 10/20. Même banane chez Mauricette, mais le "maigre de ligne au poêlon, émul-

sion au pesto, palourdes marinières". Rien à dire sur la cuisson du poisson, mais l'affaire est un fouillis et les palourdes archi cuites n'aident pas à se détacher du marasme, 9/20. Mon assiette de fromage basique de chez basique n'aide pas à terminer sur une bonne note. De même que "le tout chocolat" de Mauricette avec un macaron, une verrine chocolatée bref: rien de bien extraordinaire! 12/20. Ajoutez au bilan un service de cantoche avec un serveur à l'écoute d'un côté, et de l'autre une serveuse abrupte et peu encline à s'intéresser à vos émois. De quoi vous faire saisir toute votre insignifiance. Salle archipleine, rien de cynique ni de franchement prétentieux dans l'assiette. Une affaire de goût sans doute, mais pas le nôtre. Visiblement ce sucré-salé a le vent en poupe de ce côté du Lubéron...

Chef: Fabricio Delgaudio
Accueil 12/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Toilette 14,5/20. Formule 23€. Menus 29€ et 49€. Carte. Terrasse.

Le Village
84750 **CASENEUVE**
Tél.04.90.75.17.70 www.sanglierparesseux.com
GPS: Lat:43.8869908 Long:5.4837334

CAVAILLON

LES GERARDIES

ΨΨΨ

Question à deux balles: si d'aventure je passe à Cavaillon, quelle bonne table va me régaler à vil prix? "Les Gérardies" pardi! Sans l'ombre d'un ravioli! Un restaurant tout joli qui une fois qu'il vous a alpagué grâce à ses prix vous retient grâce au talent du cuisinier qui officie! Clément Charlier! Pâtissier de 24 ans aux derniers macarons passé par Bournissac et Hermé! Et attaché au travail de du MOF Philippe Rigollot installé à Annecy. Prix doux, cuisine raffinée: bingo dans le rapport qualité prix! "Et en plus on est bien assis!" précise Mauricette, qui après elle-même, aime son confort comme personne. Menu du jour à 15€! Un autre à 16€! Puis 20€! 20€ c'est le nôtre! Pas le pâtissier, notre menu! Rencontre du sud-ouest, de la Provence et de l'Asie avec le "nem de magret de canard aux figues séchées". Ou comment mélanger les genres avec doigté! 15/20! Suite avec le "carré d'agneau de lait au foin" servi sur ardoise. Ôôôh… Un vrai carré pas rabioté des ailes! Et cuit précis! Purée de courge et pomme darphin. 15/20. De mon côté, menu à 27€. Oui, je sais, tout à l'heure j'ai dit avoir pris un menu à 20€ mais c'était pour le jeu de mots. "Millefeuilles de langoustines et sa crème d'avocat au piquillos". Langoustines travaillées avec la minutie d'un horloger, l'accompagnement est parfait support: 15,5/20. Suit le "Saint-Pierre rôti et sa réduction au vin rouge" qui méritait une cuisson moins poussée. Mais le risotto est une réussite. 15/20. La performance est d'autant plus criante que le cuisinier est seul aux fourneaux. Faut le voir danser dans sa cuisine ouverte! C'est pas le moment de lui parler! A vos risques et périls! Nos desserts? On les attendait de cuillère ferme, nous ne serons pas déçus! "Baba rôti au miel et son minestrone de fruits exotiques, sorbet passion". Ardoise colorée, brunoise d'ananas et kiwi, cigare rouge en sucre rempli d'une délicieuse mousse fruitée, le sorbet, et le fameux baba rôti. 15,5/20. Et puis le 15,5/20 final de la dame au chapeau vert qui n'est gourmande que de ce qu'elle aime. Elle consacre l'exquise "tarte café/café"! Ganache café, pâte sablée, mousse café dans une fleur de chocolat. Formidable! La cerise sur le gâteau est la possibilité de se régaler dans un joli patio aménagé à l'abri des décibels de la rue. Dites, ça fait pas trop de bonnes nouvelles d'un coup?

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€ et menu à 15€ midi semaine. Menus à 16€, 20€ et 27€. Carte. Groupes 28. 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 ΨΨΨΨ

Terrasse: panorama à 180°, des Alpilles au Mont-Ventoux. Dedans, c'est joli et confortable comme tout dans un style sans âge, reposant. Rien de plus sur l'environnement. Je préfère me concentrer sur le merveilleux repas. Venu seul l'an passé, je savais l'équipe de belle compétence, mais là, quand même. Sur des airs de ne pas y toucher, avec la fausse légèreté des gens doués, Sandrine et Philippe Gouven nous ont foutu ce satané frisson qui fait qu'avec la dame au chapeau vert, on fait le plus beau métier du monde. Les midis de semaine, le menu à 17€ fait des heureux. Tu m'étonnes Simone! A ce prix là vu le niveau, voilà ringardisée la moindre brasserie entrecôte-frites! Nous, l'épatant menu-carte à 34€ changé chaque mois. Mauricette file sur le "croustillant de pied de cochon du Ventoux, crémeux de cèpes au Porto, jeunes pousses de mâche". Elle a dit "je casse une sacrée bonne croûte, mon cochon!". 15,5/20. Suite avec "caille royale désossée à plat, jus réduit d'orange et anis étoilé, pommes confites". Qu'elle sirote avec délice. Elle aime le comique de répétition: "et toi tu te régales ma p'tite caille?". Enfin comique... 16/20. Ce qui n'est pas rien et même plus! Ma "cassolette de fruits de mer au beurre de coques, sacristain de sésame" est désarmante dans sa fluidité gourmande. Que c'est plaisant cette efficacité sans fracas ni tambour... 16/20. On passe de la libellule au taureau mais le raffinement est égal: "poitrine de veau et plat de côté cuit basse température, polenta de but-

ternut, jus de carcasse au café". Vaillant et subtil, 16/20. Les desserts! "Paris-Brest, mousseline au marron, quenelle de nougat glacé aux noix" et "gourmandise chocolat blanc et coulis de passion". Deux petits chefs d'œuvre à 16/20. Et je ne suis pas un enthousiaste du chocolat blanc. C'est vous dire! Philippe Gouven pense cuisiner "normalement". Il le pense sincèrement! Faut dire aussi qu'avec Sandrine, ils ont bourlingué dans de belles maisons où le niveau d'exigence est de mise: Paris, Alpilles et Côte d'Azur. Qui en profite aujourd'hui? C'est nouuuus!

Chef: Philippe Gouven
Pâtissière: Barbara Souny
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Formules 14€ et menu 17€ midi semaine sauf jours fériés. Menu-carte 34€. Suggestions. Groupes 45. Terrasse "4 saisons". Parking aisé. Fermé dimanche soir et lundi. Juillet et aout fermé dimanche midi et lundi.

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

30 ans et déjà une parfaite maitrise dans l'art de contourner tous les pièges du plat grossier, de la surcharge et de l'inutile. Chaque assiette est peaufinée, ciselée, dosée. L'enthousiasmant phénomène passionné de cuisine s'appelle Laurent Canton-Bacara et gaffe, vous pourriez passer à côté de sa jolie maison de village tant elle est dissimulée au milieu de… de… de plein d'autres maisons de village! Une connaissance poussée des exigences d'une clientèle locale difficile et une expérience poussée sur tout le territoire (Alain Chapel à Mionnay et d'autres) font de l'adresse tenue avec sa compagne Eva Canton-Bacara une immanquable, sauf si vous préférez vous emplâtrer les moustaches au hasard des chausse-trappes dont regorgent le coin. Ça ne devrait pas poser de problèmes: ils sont en majorité. Bref! Avec la pittoresque Mauricette, celle que ses détracteurs nomment "le monument hystérique", haro sur les menus à 29€! "Socca aux petits légumes croquants et basilic, asperges vertes de Bonnieux et pistou de roquette". Il est où le photographe? Ralala! Comment dire: bien dressée, frais et coloré. Pointu dans sa vision printanière. 15,5/20. "Tartelette de tomates confites et filet de rouget, pistou de roquette". Bon alors? Il est où ce photographe? Pfff… Tartelette parallélépipédique, et "rouget remplacé par des noix de St-Jacques" aura averti le maître d'hôtel Alexandre Sube (un as). Là encore, tout l'esprit d'une Provence déclinée avec ses légumes, ses herbes, ses parfums de saison. 15,5/20. Nos plats sont redoutables en bouche: "pièce d'agneau rôti, graine de semoule aux légumes confits et jus d'agneau corsé", 15,5/20. Amusant "magret de canard rôti, millefeuille de légumes confits tomatés et basilic". Un tian quoi. Plats moins clinquants que les entrées, répondent à la question avant qu'on se la pose! Un régal! 15,5/20. Desserts dans la lignée avec "entremet chocolat aux framboises et jus de fruits rouges" tout en douceur à 15/20, pareil pour "abricot, basilic-citron et fraise en sorbet, éclaffé de meringue, petits fruits rouges et crème légère aux graines de vanille Bourbon". On sait tout. Rafraichissant et puissant dans le fruit. 15/20. Adresse de talent, capable de défriper n'importe quel blasé grâce à un perfectionnisme sans emphase: adoubé par Mauricette!

Chef: Laurent Canton-Bacara
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16,5/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Formule 14€ midi sauf dimanche et jours fériés. Menus 29€ et 36€ (soir). Carte du midi, carte du soir. Climatisation. Terrasse. Groupes 45. Parking à 50 mètres "les écoles". Fermé tout mercredi et jeudi midi. Réservation conseillée.

Route de Gordes
84220 **COUSTELLET**
Tél.04.90.74.35.87 et 07.87.87.48.81

CUCURON

RESTAURANT DE L'HORLOGE

ΨΨΨ

Quel charme! Ancien moulin à huile du XVème siècle après Sainte Olive! Voûtes de pierres et recoins délicieux rien que pour vos yeux. C'est bien gentil tout ça, mais ça cache quoi? Ou plutôt qui? Un jeune couple arrivé dans les murs en 2011. Jennifer Durand et Ludovic Rivera. Je l'ai observé dans sa cuisine en entrant dans le restaurant: courbé en tenue de combat à fignoler ses tartes au citron meringué. Le genre de signe qui augure du positif quant au repas. Vous comprenez, nous autres humains somment constamment à l'affût de preuves d'amour. Bref! Un premier menu à 20€, pour moi l'intermédiaire à 30€. Une mise en bouche cuisinée et bien campée, une plaisante "brandade de morue" à 15/20. D'emblée on pige: le cuisinier marque son territoire, connait ses classiques. Le "risotto au calamar persil et tomate"! Ah çui-ci, c'est pas un risotto de rigolo! Cuisson au cordeau! Le calamar cuisiné donne la réplique, persil frais, allez hop! 15/20! L'assiette suivante reprend la tradition d'une cuisine provençale remise au gout du jour: "crépinette de taureau au pain d'épices". Ne faites pas les malins devant cette jolie assiette, pas sûr que vous puissiez la terminer tant c'est copieux! Les saveurs sont complices entre elles, une réussite à 15,5/20. Le "plateau de fromages affinés" confère au menu un

rapport qualité prix étonnant! Comme tout à l'heure j'avais vu les tartes au citron et que je ne peux m'empêcher de cultiver le sens de la contradiction avec moi-même, j'ai visé le "pain panettone façon pain perdu et ananas rôti". Bien fait dans sa simplicité rustique, mais sans grand tremblement. 14,5/20. Hého les copains: vous me direz comment est la tarte au ci-tron? Hein? Merci! Agé de 24 ans aux derniers retours d'étourneaux sansonnet et de vanneaux huppés dans nos charmantes campagnes, l'enfant du pays s'est forgé une sérieuse expérience dans de belles maisons du Vaucluse. Le Saule Pleureur à Monteux, Au Fil du Temps à Pernes… A Megève aussi. Bref! Un très bon restaurant à prix doux dans un des plus beaux villages du Luberon. Il est ouvert toute l'année et devrait faire de vous des gens heureux!

Chef: Ludovic Rivera
Spécialités: la carte change chaque saison. Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 2€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Menus à 20€, 30€ et 46€. Carte. Salle pour repas privés. Groupes 50 personnes. Climatisation. Avril à octobre fermé mercredi. Novembre à mars fermé mardi et mercredi. Réservation conseillée.

55 rue Léonce Brieugne (à côté de la mairie)
84160 **CUCURON**
Tél.04.90.77.12.74
www.restaurant-lhorloge-cucuron.com
GPS: Lat:43.7732911 Long:5.4384843

MALAUCENE

LA CHEVALERIE

NT ΨΨΨ1/2

Ha! "La Chevalerie"! Entre ciel et terre, entre bon air et bonne chère! A des années lumières et si peu de kilomètres des embrouilles culinaires dont les endroits touristiques raffolent! Bon! J'arrête de m'esbaudir! Et aussi les points d'exclamation par la même occasion! L'enfant du pays Philippe Galas a mis en place un système où l'art de faire plaisir au client est un dogme. Il fait beau. En cette fin d'été je choisis le confort de la terrasse! On pourrait pourtant se taper un pique-nique dans le jardin en compagnie des oliviers, lauriers, rosiers, palmiers, glycines blanches et catalpa. Sortez les rondelles de saucissons et le pâté! Et le "foie gras poêlé, salade de magret fumé". Un jus court, une figue confite, deux fines tranches de pain aux fruits secs et hop! Recette improvisée! Y avait plus de foie gras mi-cuit aux figues prévu au programme! J'imagine ce que je perds mais je sais ce qui j'y gagne! 15,5/20. Et puis voici le "râble de lapin farci aux escargots". Pas si prévisible que ça! On s'attend au plat qui ronronne tranquillement. Sauf que l'assiette est énergique, ne ramène pas le gourmand au XIXème siècle. Sauce fine, légumes de saison travaillés, tuiles parmesan

TELECHARGEZ NOS GENIALES APPLICATIONS GRATUITES SANS PUB

ANDROÏD

IPHONE

aux effluves de Provence. Un second 15,5/20 dans la besace à notes! J'ai fait impasse sur le fromage pour glisser sur le "nougat glacé au miel de pays". Si c'est au pied du mur qu'on voit le maçon, c'est à la fin du repas qu'on voit le pâtissier! Les virgules de coulis de fruits sont extra, la tuile n'est pas un accident, la menthe dit la vérité! 15,5/20. J'attire votre attention sur le "menu truffe" et le gibier en saison, un grand moment que je n'ai jamais vécu vu que je ne peux pas être partout au même moment. Bref! Des idées, des recettes, des principes et le reste va de soi. Pour tout dire, il ne manque qu'une ou deux chambres pour prolonger le plaisir!

Chef: Philippe Galas
Spécialités: mousseline d'aubergine. Terrine de noix et Roquefort au jus de coing. Fromage de tête aux tomates confites.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain individuel 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.
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

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: carte trimestrielle
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 pers. 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

AVIS AUX COLLECTIONNEURS

On nous demande parfois s'il nous reste des anciens numéros du "Bouche à Oreille" en stock!

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

redaction@le-bouche-a-oreille.com

SAIGNON

LA PETITE CAVE

NT ΨΨΨ1/2

Un drôle de lieu où les vieilles pierres du XIIème siècle ont la vertu de vous recentrer dans la vie. Comme en haute-montagne lorsque pensif devant l'immensité comme Hemingway devant l'océan vous vous dites "on est si peu de chose…". J'me comprends! Le mobilier épuré est contemporain, et l'accueil des plus chaleureux grâce à Alister, maitre d'hôtel aussi anglais que souriant. Le patron-chef Andrew Golsby et tout aussi britannique et un fameux cuisinier. Après expérience, on s'étonne encore avec Mauricette que le fameux miche l'exonère du non moins fameux bib gourmand. Allez comprendre! La salle était comble ce soir, ce qui finalement est la meilleure récompense pour un cuisinier. C'est rigolo: tout le monde parle anglais! A y perdre son français! Et donc, ce menu à 29€? Il a quoi dans le tonneau? "Un parfait de foie gras, confiture de figues, épices, réduction de balsamique" impec dans sa sobriété sans fioritures, cinglant d'efficacité. Quand on prend ce type de plat, on veut ce qu'on en attend. Une réussite: 15,5/20! Même verdict pour Mauricette avec un patchwork de saveurs pour son "thon poivré, poivrons grillés, anchois, câpres, œufs de caille, tapenade". Associations cohérentes, pas de carambolages. Pour faire la maligne, la dame au chapeau vert a pris son air pincé devant l'assistance et a éructé un "délichiousse" avec un fort accent du sud-ouest. 15,5/20. On ne range pas les compliments pour la suite, suggestion du jour "autour du saumon" avec purée de petits pois et pancetta. Brillant, 15,5/20. Même idée avec le "filet de colin, pois chiche en purée, yaourt de citron vert et menthe" sanctifié d'un 15,5/20. Jolie petite poêle façon dinette pour le fromage de Banon. Tandis que Mauricette se délecte les babines avec le "fondant au chocolat, glace à la pistache", un classique sans extravagance mais juste. 15/20. Un fort agréable moment de table doublé d'une leçon de cuisine: on peut cuisiner des associations originales sans provocation des sens, dans les règles de l'art. La signature d'un talent imaginatif.

Chef: Andrew Goldsby
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Menu à 29€ et formule à 24€. Carte. Groupes. Réservation très conseillée.

Rue Le Quay
84400 **SAIGNON**
Tél.04.90.76.64.92
www.lapetitecave-saignon.com
GPS: Lat:43.863608 Long:5.4278769

**TOURNEZ LA PAGE:
LE BULLETIN D'ABONNEMENT
EST DERRIERE!**

LE COMPTOIR DE BALTHAZAR

NT ΨΨ1/2

Ah ça! Il est discret! Petite adresse planquée dans de vieux murs au centre du non-moins modeste village de Saignon. Ne paie pas de mine, et d'ailleurs excepté l'indication du "fait maison" aucun blabla inutile. Monsieur est en salle sourire et entrain. Madame fait des merveilles en cuisine. La carte doit changer souvent et le midi, une formule déjeuner à 20€ fait le bonheur des voisins, des touristes et tous les autres pour peu qu'ils connaissent! "L'aïoli provençal" est vraiment bien. Faut monter dans ce coin du Vaucluse pour se régaler d'un aïoli. On aura tout vu! Et tout mangé aussi! Bref! Filet de morue délicieux, mayonnaise maison. Tout simplement bon puisque 14,5/20. Mauricette voulant recentrer son image de bâfreuse à plein temps opte pour la "grande assiette végétarienne provençale". Une composition de qualité où le strict cuisiné est absent mais concocté avec des produits frais. Quoique: tarte à la carotte fameuse! A vouloir se réincarner en lapin quand l'heure sera venue! Melon délicieux, fromage de chèvre de Saignon savoureux et hop! 14,5/20. Les desserts sont à la hauteur avec une "crème brûlée à la lavande" et un "fondant au chocolat" bien fagotés qui rabibocheront les sceptiques de la chose avec les recettes. 15/20. Mieux que de l'or, de l'encens et de la myrrhe! Un repas chez Balthazar! Le client est roi! Le monde à l'envers!

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Carte. Formule 20€. Menu le soir.

Place de l'Eglise
84400 **SAIGNON**
Tél.04.90.04.63.55
GPS: Lat:43.8624161 Long:5.4299498

Le Bouche à Oreille sur Internet

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

www.le-bouche-a-oreille.com

BULLETIN D'ABONNEMENT

A RECOPIER OU A DECOUPER

NOM.....

PRÉNOM.....

ADRESSE.....

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

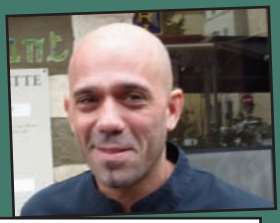
TÉL.....MAIL.....

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

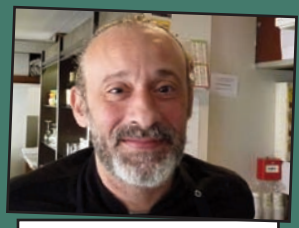
RÈGLEMENT PAR CHÈQUE À L'ORDRE DE **PLATON EDITIONS**
MONBUR'O 837 BIS ALLÉE DE PARIS, 83500 LA SEYNE SUR MER
redaction@le-bouche-a-oreille.com

BÀO 84

BONNES SURPRISES



HERVE ROSENSWEIG
LA TARRAILLETTE
13 MARSEILLE

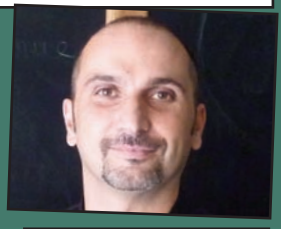


LUC ANDREU
LE LITTORAL
13 FOS SUR MER

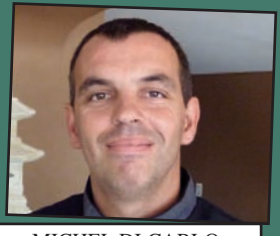
ERIC LEMAIRE
RESTAURANT DE L'UNIVERS
83 PIERREFEU

JEAN-PIERRE MATRAT
AUBERGE DES PENITENTS
04 LES MEES

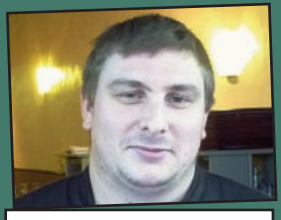
JEROME DARAGON
O'MELILOU
83 SOLLIES-PONT



MARIO DA ROSA
CHEZ FANY
83 SAINT ZACHARIE



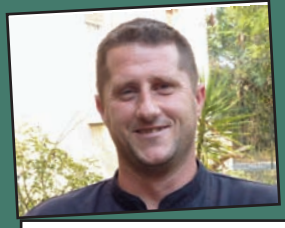
MICHEL DI CARLO
LE MOULIN
13 BERRE L'ETANG



JONATHAN BONNIVARD
PLAISIRS GOURMANDS
83 HYERES

NICOLAS ROLLAND
LE BA'LI
83 SIX FOURS

XAVIER MARTY
FLEUR DE SEL
83 LES ARCS



YANNICK THOMPSON
LE BROCHETTO
13 PORT SAINT LOUIS

KARIM BOUKHEMIDI
AU PIED D'POULE
83 HYERES

Nouvelle Volvo V40 Cross-Country

///Action Automobile

TOULON (83)

Thierry ZAGORI

04.94.14.79.25

vendeur1.pagtoulon@groupe-maurin.com

FREJUS (83)

Laurent COIGNARD

04.94.51.81.35

respvo.frejus@groupe-maurin.com

Modèle présenté: Volvo V40 Cross Country D2 115 ch BM6 Xénium avec peinture métallisée, toit panoramique, jantes 19" « Alecto », bas de caisse XC
Gamme Volvo V40 Cross-Country: consommation Euromix (l/100): 3.8/8.3 – CO2 rejeté (g/km): 99/194