23ème ANNÉE

Le Bouche à Oreille

Les bonnes tables,les mauvaises et celles à éviter

N°86 JUIN - JUILLET - AOUT 2013 Prix 5€ ISSN 1244-9156

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

TRANSPARENCE DES LABELS

MEILLEUR ACCUEIL

ALEXANDRA RUIZ
LE GRAIN DE SEL
13 LA ROQUE D'ANTHERON

FABRICE GIULIANO
LE PUB
83 CARQUEIRANNE

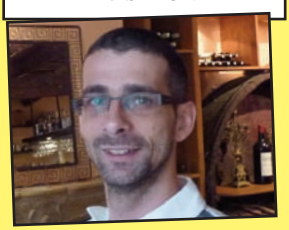
CATHY MARTIN
MARINE DES GOUDES
13 MARSEILLE

JACQUES BUISSON
MAITRE RENARD
06 CANNES

MAGGY PERES
LA TABLE DU ROY
13 SALON

LAURENT-LUC GRAMONT
LE VIEUX PRESSOIR
83 BRIGNOLES

DONIA BONNET
LA TABLE DU CHEF
13 MARSEILLE

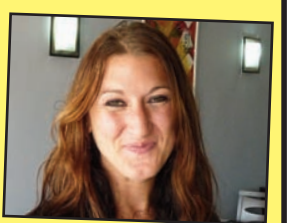


STEPHANE MIRAGLIO
LA RENCONTRE
83 SANARY

NORA GREAUX
SAVEURS ET TRADITIONS
83 LA SEYNE

AURELIE LAURES
LE BEC FIN
13 FOS SUR MER

JULIEN MARIE
LES ECURIES DE L'AUBE
13 AIX EN PROVENCE



LAURE PISTRE
AU COIN DU PONT
13 MARTIGUES

PICTOGRAMME

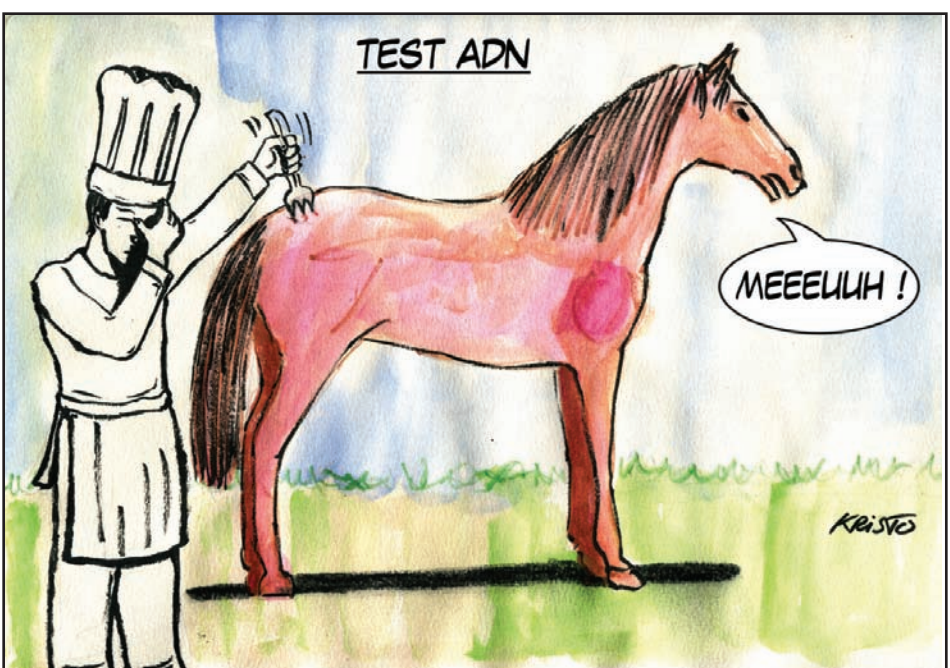
0	Table médiocre
00	Mauvaise table
000	Table à éviter
0000	Scandale
Ψ	Table moyenne
ΨΨ	Bonne table
ΨΨ 1/2	Très bonne table
ΨΨΨ	Cuisine raffinée
ΨΨΨ1/2	Cuisine très raffinée
ΨΨΨΨ	Grand chef
ΨΨΨΨΨ	Exceptionnelle
NT	Nouveau texte

BULLETIN D'ABONNEMENT
PAGE 98
PROCHAIN BAO
SEPTEMBRE 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



RADIO BANDOL (suite)

Dans l'édito du numéro 68 du BàO de décembre 2008*, j'évoquais avec délices les pratiques obsessionnelles d'un ex-restaurateur bandolais, hurluberlu dégommant depuis une vingtaine d'années et bien peu de finesse notre travail de défricheur de tables. Figurez-vous qu'il continue. Autant de ténacité dans le temps à batailler contre le BàO sans le moindre argument cohérent mérite le respect. On peut même considérer qu'il élève l'exercice au rang de sport de compétition.

Comment ça se passe? L'olibrius apostrophe un *"collègueu"* restaurateur bandolais si possible référencé dans nos pages! Puis avec *"l'aplomb du culot"* comme dit l'autre, il lui bourre le mou comme quoi nous ne serions que des voyous, qu'on s'enrichirait sur son dos, qu'il faut payer pour être bon, que s'il n'est pas gentil avec le BàO il va lui mettre un zéro. Bref! Comme si un journal indépendant comme le nôtre âgé de 23 ans pouvait durer aussi longtemps avec de telles méthodes! M'enfin bon! Et puis quand le restaurateur parfois interloqué devant le toupet du bonimenteur demande au zozo d'avancer des preuves, le zozo bafouille, naturellement incapable de citer un exemple concret de restaurateur épinglé *"parce qu'il ne veut pas payer"*. C'est normal: y en n'a pas.

Qu'on n'aime pas notre travail peut se comprendre. C'est vrai quoi. De quel droit le consommateur de restaurants devrait payer et la fermer s'il n'est pas content? Hein? De toutes les façons, on ne fait pas ce boulot pour être aimé. Pour être reconnu à produire un travail doté d'une certaine valeur sans doute, mais pour être aimé sûrement pas!

Il est toutefois utile de préciser que le cocasse esbroufeur n'a pas tort sur toute la ligne. A savoir que le guide de restaurants *"le Bouche à Oreille"* n'est pas conçu pour faire plaisir au restaurateur. Mais historiquement pour nous-mêmes se poiler, et pour que le lecteur en profite. Alors forcément, tant de liberté dans la méthode et le propos chagrine ceux-là même qui geignent que les journalistes télé, radio et journaux sont *"achetés"*, qu'ils ne sont pas *"indépendants"*! *"Tous pourris"*! Les ventes de journaux généralistes copinant de trop près avec les commerçants sont en chute libre dans les kiosques, toutes catégories confondues. Les *"guides de restaurants"* ne font pas mieux et explorent des recettes économiques: encarts de pubs pour le Petit Futé, vente d'autocollants pour le Routard, *"partenariat"* avec le Gomillo, vente de la présence sur internet pour le Michelin etc. Nous au BàO, on vend nos guides aux bons restaurants qui veulent bien nous les acheter. Point barre. Sauf que le lecteur a droit de vie ou de mort sur un guide. C'est lui qui décide! Et qu'un bon guide est celui qui est lu, utile dans son contenu et sa durée. Et surtout qui n'a pas peur d'être clivant et de se fâcher avec la terre entière s'il le faut!

Olivier Gros

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

DES INSECTES DANS NOTRE ASSIETTE
FARANDOLE DE PRODUITS DU TERROIR ...
RAID
WINGZ

ALPES 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! 23€ 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 14,60€ 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 14,60€ le midi en semaine, 23€, 28€ 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

LES MEES

AUBERGE DES PENITENTS

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 17€ midi semaine, menus à 21€ , 25€ et 35€ le WE. 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

HAUTES ALPES

ORCIERES MERLETTE

L'OURSON

NT ΨΨ1/2

Ah ben ça! Pour une surprise c'est une surprise! Au milieu de la palanquée de taules dealeuse d'assiettes tristes, en v'là une qui s'escrime le tempérament à faire des choses plaisantes question cuisine! Bon. Sûr que le plat du jour "spaghetti bolognaise" à 12€ n'est pas fait pour extasier le gourmet, m'enfin pour le reste… Les galettes sont excellentes! Mauricette fait copine-copine avec la "campagnarde" à 9,5€ avec œuf, fromage, lardons frits et crème. 14/20. Puis la "chèvre" à 9,2€ avec chèvre chaud, œuf et noix. Mais où met-elle tout ça? Elle m'a entendu marmonner alors elle a dit "j'me fais des amis-galettes pour face-bouc!". C'est l'humour de la dame au chapeau vert! Faut la suivre! Un second 14/20. En traditionnaliste intégriste de la galette, perso je vise sur la "complète" avec œuf, jambon et fromage à 8,8€. Conforme, 14/20. Dommage que les galettes soient posées sur un lit de salade verte qui plombe l'ambiance. A la rigueur, des algues bretonnes… La grosse surprise sera les desserts! L'intégralité des desserts à partir de 4,5€ est maison! Les tartes au citron meringué, tatin, aux noix, chocolat-banane, gourmande etc. Celle aux noix pour moi, pas finie. Délicieusement trop sucrée, qui appuie trop sur le trait mais c'est ça que j'aime aussi: 14,5/20. Conforme lui aussi, le "fondant chocolat" de la dame au chapeau vert qui a un appétit de Yéti. 14,5/20. Service serviable qui dit bonjour quand le client entre, et au revoir quand il part. Non, vous n'avez pas rêvé, c'est à deux pas des pistes de skis et fera plaisir d'y revenir! Les moniteurs et saisonniers à l'affut des bons coups ne s'y trompent pas!

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Toilettes 14/20. Plat du jour. Carte. Terrasse. Bar.

Immeuble "Le Chamois"
05170 **ORCIERES MERLETTE**
Tél.04.92.55.70.43
GPS: Lat:44.6964048 Long:6.3205826

LE CRO-MAGNON

NT 0

On m'avait vanté les mérites de la maison, oui c'est bien ça, celle de "Cro-Magnon". Mauricette était allée jusqu'à se laisser pousser les poils du nez pour faire couleur locale avec son cousin! Elle a moins rigolé en grimpant les escaliers. Par Saint-Otis! Quel dénivelé! Une fois arrivés, nous sommes bien accueillis par le jovial patron, et madame. Même qui zont allumé la cheminée rien que pour nous! Et ça, c'est fort aimable! De la pierre au mur, du bois pour le reste. Prêts à nous régaler après l'effort, nous lisons la carte. Aïe… Rien de vraiment mieux que la plupart des taules du village, plus bas. Encore que parmi les entrées, on remarque des escargots et un œuf cocote au foie gras. Puisque on est deux comme des amoureux transis (on se les pèle un peu), haro sur "le panier de tourtons et confiture de myrtilles". T'en veux du terroir? En voilà coco! Identiques à ceux des copains ailleurs sur la station, de la friterie comme partout. Le malin est le fournisseur qui doit en vendre des tonnes à la ribambelle de tauliers saisonniers! 12/20 et 10€. Quand j'ai lu des produits à la carte comme "seiches, gambas et St-Jacques", j'ai pigé que la politique de la maison tenait à un fil: celui du câble électrique du congélateur. "Entrecôte sauce morilles". La viande fait son boulot, sans prétentions. Manquerait plus que ça. Les patates sautées espérées car annoncées sont remplacées par des rondelles de patates décongelées. Un bol de salade. Une tasse de sauce avec des miettes de champignons, de l'eau chaude et du fond de veau en poudre. La misère. En hiver. A Orcières. 7/20 pour 20,50€. Stratégie de commercialisation confirmée avec la "brochette de magret aux figues". Des figues en plein hiver? Oui: sèches. Admettons. Le magret est cuit correctement. Même garniture de gala que mon entrecôte. Disons 11/20. Mais 18€ quand même. Le prix d'un magret entier grillé. Café verre pas bon à 1,9€. Le pichet de rouge est à éviter. Comment s'en tirer pour près de 60€ à 2 sans se régaler dans un endroit pourtant doté d'un véritable charme: vous avez la réponse!

Chef: allez savoir!

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Café 1,9€ 8/20. Toilettes 14,5/20. Terrasse. Escaliers.

Les Hauts de Merlette
05170 **ORCIERES MERLETTE**
Tél.04.92.55.73.46
GPS: Lat:44.6960235 Long:6.3186032

SAINT BONNET

LAITERIE DU COL BAYARD

NT ΨΨ1/2

On frise la légende! Je sais que vous êtes nombreux à déjà connaitre la célèbre maison! Mauricette n'avait que 30 ans quand naquit la boutique! 1935! A gauche le restaurant depuis 1986, à droite la boutique et donc, une laiterie qui fabrique des fromages en veux-tu en voilà! 60 références présentes! Tous ne sont pas réalisés ici évidemment! Bref! Au cas au vous ayez quelques doutes sur la situation géographique, faut savoir que le village de Saint-Bonnet en Champsaur est au dessus de Gap (05). L'hiver est ici souvent plus percutant qu'ailleurs! Voilà qui expliquerait au moins partiellement que l'avisée direction juge bon de refiler aux clients des portions pour bûcheron caucasien en

période de rut. Vindiou! Ça rigole pas! Si vous êtes peu enclin aux finasseries excessives d'assiettes et plutôt ouvert aux assiettes roboratives vous serez ici au paradis! "La balade des tourtons et leurs fromages": tourtons vache, chèvre, reblochon, et roquefort avec 4 morceaux de fromages correspondants, accompagnés de salade verte et jambon cru. Appétit de danseur étoile en danger! 18€ et 14,5/20! "Le cendré fondu"! Un fromage entier de vache type camembert, fondu, et servi avec un assortiment de salaisons montagnardes, des pommes de terre et de la salade verte. Mauricette à qui aucun détail n'échappe, apprécie les bouts de pomme dans le fromage coulant! Fallait la voir trempouiller ses patates comme dans une fondue dans la préparation! 14,5/20! Le ¼ pichet de rouge à 4,5€ est la mauvaise affaire. Le service joue sur le fil du rasoir, entre folklo un peu blasé et bonne humeur routinière! Malgré un côté "cuisine en série" dû au grand succès du concept, tout ceci ressemble à une valeur sûre dans le genre "étape gourmande" sur la route du ski. Mauricette confirme que sur la luge après avoir mangé ici, on va encore plus vite dans les descentes. Ne demandez pas de détails, elle le prendrait mal.

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 1,6€ 13/20. Toilettes 14/20. Menus 17,50€, 18€, 23,50€, 50€ et 55€ pour 2. Menus "fromage" 27€, 38€ et 45€. Carte. Enfant 7€. Vente "directe". Parking.

RN85 Laye
05500 **SAINT BONNET EN CHAMPSAUR**
Tél.04.92.50.50.06
www.laiterie-col-bayard.com
GPS: Lat:44.6397235 Long:6.0831749

SAINT JEAN SAINT NICOLAS

L'HYSOPE

NT ΨΨ

Salle bondée ce vendredi, même que la serveuse nous refoulera. Le chef sorti de sa cuisine ouverte nous rattrape par le col: on vous trouvera bien une petite place! Intérieur façon chalet dans le Champsaur, ça tombe bien, nous y sommes. Toute de bois vêtue la boutique. Aux beaux jours, belle terrasse de l'autre côté, côté vert. Mauricette n'hésite pas à choisir le "menu du milieu" à 19,50€. Elle me dit "le milieu c'est souvent le mieux". Bon. Elle débute avec des "foies de volaille déglacés au vinaigre de framboise, salade verte" un peu en miette les foies, mais corrects. 14/20. Elle poursuit avec un "émincé de poulet aux cèpes maison". Servie dans une petite cocotte qui tient chaud! Le côté "soupe" la gêne un peu mais la chair de la viande est restée souple. Déco légumière, carotte, courgette et tomate au four… 14/20. De mon côté "carte" avec une "cassolette d'escargots crémés aux lardons et à l'estragon". Gratiné au four, c'est bien. Toujours dans un esprit un peu gras mais c'est bon. 14,5/20. Mon "magret d'oie frais" bénéficie des mêmes garnitures que le plat de la dame au chapeau vert. Bonne cuisson, et ce petit plus qui différencie cette chair de celle du canard. 14,5/20. J'arrête là, tandis que Mauricette bénéficie de fromage dans son menu. "Faisselle au lait de vache et sa garniture": miel, sucre, confiture, crème fraiche. Attirail amenée par madame qui est au service. Celle qui aurait pu être sur une affiche publicitaire pour un fromage qui sent fort adoube d'un 14/20 celui-ci. S'il y a bien un raté, c'est celui de la "tarte aux myrtilles"! Qu'elle est molle et vieille. Mauricette aurait pu être l'affiche de sa pub aussi! Bref! 11/20. Malgré tout, ça fait plaisir de voir un jeune "maitre restaurateur" mettre autant d'énergie à faire une gentille cuisine à dimension humaine. Un bon moment qui donne envie d'avoir son rond de serviette dans la boutique. Les nombreux habitués attestent. Quel monde ce midi! Pour vous dire: on devait être refoulés!

Chef: Etienne Chauvin

Accueil 6/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 12/20. Café 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Menus 14€ (midi semaine hors jours fériés), 19,5€, 25€ et 33,5€. Enfant 10€. Parking .Terrasse.

Village de Pont-du-Fossé
05260 **SAINT JEAN SAINT NICOLAS**
Tél.04.92.55.98.84
http://www.hysoperestaurant.fr/
GPS: Lat:44.6678441 Long:6.2306213

ALPES MARITIMES

CANNES

MAITRE RENARD

NT ΨΨΨ1/2

Si près des hordes touristiques dont raffole ce quartier de Cannes, à deux pas du port. Si près et si loin de ce "moyen" qui flingue nos vies de blasés et de déçus de tout. Ainsi mes frères et ici comme ailleurs mes sœurs, l'artisan-cuisinier côtoie l'escroc de la tambouille dans la même catégorie professionnelle! Bienvenue à "pan-bagnat land"! Tout le littoral est occupé… Tout? Non! Un restaurant peuplé d'un irréductible cuisinier résiste encore et toujours à l'envahisseur! Il s'appelle Philippe Renard et question cuisine, il sait bien des choses. Et même plus! Beaucoup plus! Si vous saviez… héhé… moi je sais! Maison retoquée depuis fin 2007 avec le compagnon Philippe Buisson, à l'accueil! Mauricette adooore leur ambiance cosy de bistrot rétro raffiné, avec ses nappages et une somme de détails: un plongeon dans l'univers de "Maitre Renard"! Et le piano est un piano utile, pas que pour la photo. Avec celle qui ressemble de plus en plus à une chanteuse de music-hall des années 20 figée sur une photo jaunie, nous nous sommes épris de la formule des midis de semaine à 18€ tirée du menu-carte à 29€. Une sorte de miracle

économique avec en entrée possible "Saint Marcellin dans son habit de sésame au miel de Provence". Fromage entier, pas de la bûchette de série Z. Servi tiède, en ajoute au plaisir. 15/20 d'entrée. Avec la "noix de veau à la citronnelle", elle commencera à faire des billes toutes rondes de plaisir. Une brochette de viande à la cuisson idéale, posée sur une julienne de légumes frais cuisinés avec un toucher d'abeille. L'ambition de l'assiette n'est pas qu'esthétique! J'aime autant vous dire que les cuisiniers aussi fins dans le dosage d'épices et l'assemblage de parfums ne se trouvent pas sous le pas d'un cheval! Rare! 15,5/20! De mon côté, l'"effilochée de raie aux lentilles" cumule copieuseté et originalité. Sacrée entrée! Carte d'hiver: fallait venir avant! 15/20. Louons la précision gourmande et le copieux avéré du "dos de cabillaud et aubergine"! Bilan: bel à propos dans les associations d'épices et herbes fines improbables sur le papier, mais hors caricature, totalement évidentes au final. 15,5/20. Trop long à vous expliquer, mais j'ai pu gouter le passionnant "foie gras de canard aux fines saveurs du Sud Afrique accompagné de son pain d'épices au confit de poivrons rouges". 16/20. Service droit mais détendu. La table qu'il faut si vous êtes dans le coin, histoire d'échapper aux marasmes des propositions alentours et de se remonter le moral chez des gens charmants!

Chef: Philippe Renard
Second: Philippe Kaminko
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain individuel 15/20. Café Nespresso 2,5€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule 18€ midi semaine. Menus 29€ et 34€. Fermé mardi. 7j/7 de mai à octobre. Musiciens jeudi et samedi soirs. Terrasses au calme. Groupes 30. Réservation très conseillée.

4 rue Saint Antoine (Le Suquet)
06400 **CANNES**
Tél.04.93.39.99.38
www.maitrerenard.fr
GPS: Lat:43.5513037 Long:7.0112823

LA PIZZA CRESCI

NT ΨΨ

Avec Mauricette, on déambulait sur le quai en direction de "l'assiette provençale". Un fameux cuisinier référencé dans nos pages nous avait loué la boutique. Bigre! Il est complet! Et Mauricette frustrée, je peux vous dire que c'est pas du gâteau à tenir par le bras. J'ai trouvé la solution à deux pas pour me la calmer: l'institution pizzaïolesque "la Pizza", sœurette de celle de Nice! Faut dire qu'il s'agit sans doute d'une des meilleures pizzas que nous connaissions. Vu la foule, il n'y a pas d'autres explications à fournir pour justifier un tel succès, sinon un personnel fidèle bien à son affaire, même si routinier et parfois même un peu expéditif. Faut de la rotation coco, et ça attend dehors. Pour vous dire, le préposé à notre table amènera l'addition sans qu'on lui demande. Question message subliminal pour faire piger au client qu'il serait aimable de dégager la piste pour les copains, ya pas mieux à part d'éteindre la lumière. Bref! Dans une pizzeria, ne rien prendre d'autre qu'une pizza. A voir les pâtes et les viandes à côté, l'adage semble devoir se vérifier d'autant que question tarif, c'est pas donné. Œuf mayo à 8,2€! Sardines grillées à 15,70€! Aïoli à 23€! Et le reste! La pizza "quatre fromages" de Mauricette la ravit! Elle est copieusement servie en "demi-lune", et le fromage n'est pas étalé au compte-goutte! Pâte d'une grande maitrise. En même temps, il serait dommage de louper la recette alors que la maison existe depuis 1956! 15/20 et 13,7€! Je me suis précipité sans lire jusqu'au bout! Pizza "aubergine"! j'adore l'aubergine dans la pizza! Sauf qu'il est précisé ensuite… ail et persil! Violent à mon gout! Je reste donc sur une frustration à cause de mon erreur de casting! Un comble à Cannes à deux pas de la Croisette! 12/20 et 12,7€! Pas de dessert: fondant au chocolat à 9,2€ (pim), ile flottante à 7,7€ (pam), profiteroles à 11€ (poum). Selon mon instrument de mesure sophistiqué du bruit, on dépasse allègrement les 90 décibels en permanence en salle. Quand à table je l'ai dit à Mauricette, elle a fait "hein?". Un des avantages de vieillir, c'est d'entendre de moins en moins.

Accueil 13/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Café déca 1,95€ 14/20. Toilettes pas vues. Pizzas. Carte. Velum 4 saisons.

3 quai Saint-Pierre
06400 **CANNES**
Tél.04.93.39.22.56
www.crescere.fr/restaurants-pizzacannes.htm
GPS: Lat:43.5504591 Long:7.0120642

MANDELIEU LA NAPOULE

LA VOILE BLEUE
DU BISTROT DU PORT

NT ΨΨΨ

Par Saint-Pierre! Belle lurette qu'avec Mauricette nous n'avions promenés nos escarpins sur le port de La Napoule! Du coup sur celui de midi, on vise l'institution de Maryse et Yves Bottero. Valeur sûre qui se méfie des modes, fidèle aux principes d'une restauration qui n'a pas oublié les fondements du métier. Vrais cuisiniers, vrais serveurs. Pas du genre à passer des sms pendant le service! Ni à vous montrer votre chaise d'un coup de menton blasé! Ne riez pas! Ça nous arrive! Bref! Toujours l'attentif maitre d'hôtel Jacky Riberi qui déroule, plus de 30 années de présence! Ambiance classique plaisante, cadence parfaite. La cuisine est riche, travaillée et gourmande! Elle se situe plus du côté de Bocuse que de El Bulli! Mais un Bocuse provençal! Si vous voyez! La dame au chapeau vert entame par "les rillettes de saumon à l'aneth et son croustillant aux pistaches", pain grillé rustique et rillettes fines. Ça lui résonne un peu dans

le dentier quand elle croque! Recette de rillettes bien au point, à la fin elle a dit 15/20. Suite avec "l'aile de raie aux câpres" bien portante, dodue et bien préparée. Purée de carottes, fenouil, riz créole. 15/20. Ah la belle idée que "l'œuf cocotte et ses mouillettes au jambon de Parme"! Je me suis régalé! Certes: jamais assez de mouillettes! Mais au moins, la frustration donne envie d'y revenir! 15/20! J'adore le poireau cuisiné! Impossible d'éviter "le pavé d'omble chevalier à l'unilatérale servi sur sa fondue de poireaux". Malgré une cuisson un peu poussée du poisson, j'ai pris mon plaisir. Plat qui confirme un chef sacré saucier! 14,5/20. Desserts sages, bien réalisés. Bravo à la maison pour la maitrise du "baba au rhum", dans les conventions… et bien imbibé à 15/20. Et pour la juste tiédie "fine tarte aux pommes" dans les clous, croustillante. Pour les amateurs de précision, nous déjeunions sur deux menus 26€ et 32€. Pour les amateurs de panorama, nous déjeunions devant les bateaux du port. Application et exigence au quotidien des époux Bottero. Face à la médiocrité ambiante qui foisonne dès que le touriste se pointe la trogne, autant dire que "la voile bleue du bistrot du port" fait partie de ses curiosités charmantes en particulier, que nous n'avons guère le loisir de rencontrer en général. Ah oui! Annexe de la maison juste à côté, cuisine appliquée dans l'air du temps. Mais c'est une autre histoire!

Chefs: Patrick Azzara et Bruno Courbet
Spécialités: soupe de moules en croûte feuilletée. Rougets rôtis, farce fine au basilic, sauce rougail. Croustillant de ris de veau et rognon aux morilles. Suprême de turbot braisé, noix de St-Jacques rôties sauce à l'orange.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Formules 19€ et 21€ midi semaine. Menus 26€ et 32€. Carte. Fermé mercredi hors-saison. 7j/7 du 01/04 au 30/09.
Port de la Napoule
06210 **MANDELIEU LA NAPOULE**
Tél.04.93.49.80.60
http://www.voilebleue-bistrotduport.com/

AVEYRON

LAGUIOLE

L'AUBRAC

NT ΨΨ

"On est à Laguiole, je veux aller chez Bras! Je veux aller chez Bras!" harcelle Mauricette! C'était à son tour de payer le repas. Alors finalement, elle m'oriente plus modestement en direction de cette adresse du village, la "Maison Brouzes Favier". La polyvalence même: café, hôtel, restaurant, boutique de produits régionaux, coiffeur et pédicure (mais nooon! c'est pour rire) depuis des générations. Ah ben le touriste, faut s'en occuper. Et ça dépote sec coco! La centaine de clients, service supersonique, la note de pittoresque pour séduite le chaland. Et une carte de propositions fagotées pour satisfaire le plus grand nombre! Avec Mauricette, invétérée carnassière depuis ses biberons de viande hachée, on se précipite sur le menu vendu 29,50€. Ouch. Quelles assiettes! Personne ne pourra reprocher à la maison sa pingrerie! Au contraire! Sauf à s'appeler Gargantua ou François Hollande, impossible d'en venir à bout! Début avec une "tarte aux cèpes" plutôt honnête à 13,5/20. Suite avec une seconde entrée. Ah ben voui, ça rigole pas dans les terres. Si copieux qu'elle pouvait faire office de plats! "Feuilleté de ris d'agneau, crème de cèpes". Bonne cuisson, et même étonnamment appliqué vu le nombre de couvert servis: 14,5/20. Je suis déçu du gibier du jour, une "biche" bien terne, bien trop cuite, bien trop dure. De quoi perdre le peu de dents qui me restent! 8/20. Mauricette apprécie sa "pièce de bœuf fleur d'Aubrac" à la cuisson saignante comme demandée. Comment échapper à l'Aligot? Servi à la louche par une tonique serveuse au sourire un peu forcé mais assumant ses responsabilités de rapidité: elle court de tables en tables! Il nous restait "fromage et dessert"! Par Saint-Cholestérol! Impossible à assumer! Juste le fromage pour moi! Un petit plateau et des fromages d'ici, simplement délicieux. La dame au chapeau vert au nez un peu bizarre et qui ressemble à une grosse fraise un peu vieille se choisit une… "coupe de fraises" sans le moindre intérêt. Comme certainement la plupart de la longue liste des desserts semblant être sous traitée à l'industrie. L'adresse mérite une pause, mais attention! On est bien éloigné du registre de la ferme auberge tranquillisante, faite pour apaiser les sens avec des zozios et des hannetons.
Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 13,5/20. Toilettes 12/20. Pain 14/20. Café 1,3€ 15/20. Menus (changés depuis notre passage) 12,90€, 13,90€, 16€, 24€ et 30€. Menu des pitchouns 8,50€. Carte. Mac Marcel à 10,50€.
17 allée Amicale
12210 **LAGUIOLE**
Tél.05.65.44.32.13
www.hotel-aubrac.fr
GPS: Lat:44.6840222 Long:2.8480986

RODEZ

LA GARGOUILLE

NT ΨΨΨ

Gaffe! Réservation obligatoire! Mais aucune obligation d'y aller! Faites ce que vous voulez! M'enfin bon, je serais vous… Centre ville, derrière la cathédrale Notre-Dame de Rodez, étroites rues pavées médiévales, vieilles pierres, petite place et lampadaires. Bref! A observer l'assistance de ce qu'on peut qualifier sans ambigüité un "bistrot", la maison semble posséder un carré d'aficionados! Vous pouvez lire

l'intégralité des commentaires des guides de la planète sur une boutique, ya pas meilleur CV que le minois des ravis attablés! Avec Mauricette on fera simple: deux assiettes du midi. "Pluma de Pata Negra grillée": fameux! Tendre à souhait, savoureuse. Vive le (bon) cochon ibérique! Avec, de délicieux accompagnements! Tous aussi bons les uns que les autres! Une "variation de légumes de saison" avec petites tomates farcies, salade etc. 15/20 pour 16€. La dame au chapeau vert enfonce le clou avec son "entrecôte de bœuf race Aubrac grillée", conforme à ce qu'elle connait de cette race. Accompagnements malins comme tout et gourmands, comme le gratin de pommes de terre à la tome fraîche. 15/20 pour 18€. Une petite "assiette de fromages" à 6€ et un "moelleux cœur caramel" à 6,5€ qui (15/20) concluent bien, mais pour tout dire, on avait encore le ciboulot dans nos plats. Echoppe qui donne bigrement envie de revenir, d'autant que les flacons sélectionnés par Antoine Sauvand se démarquent du commun.

Chef: Nelly Perret

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Café 1,3€ 16/20. Pain 15/20. Toilettes 15/20. Formule assiette du midi. Carte. Terrasse. Fermé dimanche et lundi.

1 Place d'Estaing
12000 **RODEZ**
Tél.05.65.68.87.16
GPS: Lat:44.3504758 Long:2.5749126

BOUCHES DU RHÔNE

AIX EN PROVENCE

LES ECURIES DE L'AUBE

NT ΨΨΨ

On se régale chez Elise, Jean-Pierre et le fils Julien depuis un bon moment maintenant! Tiens? J'y pense: "Les Ecuries de l'Aube" sont finalement un restaurant d'ambiance. Ben oui. Après tout, pourquoi les restaurants d'ambiance ne seraient-ils qu'urbains? Eclairés avec des néons? Equipés de fauteuils où on s'enfonce les bretelles jusqu'aux oreilles en écoutant de la musique lounge machin-chose? Hein? Ici c'est très exactement le contraire! Lumière naturelle qui illumine les tables, côté cheminée ou terrasse. Les nappages et serviettes en tissus valorisent une vaisselle soignée dans une élégante ambiance (donc) de campagne-brocante. Et dehors mes cocos, ya de l'hectare aux mirettes, de la chlorophylle dans les narines et tout ce qui faut pour ravir nos vies urbaines! Un moment écolo sans dire le mot! La cuisine sait rester simple, exclut la sophistication: elle serait en décalage. Sauf que le sieur Patrick Fillinger trouve parfaitement les équilibres fins entre rusticité des idées et délicatesse des associations. Que je vous dise! Mauricette avait décidé de convier au repas une arrière petite-nièce à elle: 77 ans aux dernières prunes, un fort accent du sud-ouest jusque dans la caricature. Les deux ont visé direct "l'épaule d'agneau de l'arrière-pays rôtie à l'os, jus d'agneau, pommes de terre écrasées et quelques légumes". Plat prévu pour deux. Cuisson au feu de bois. Rien de tel! Le serveur amène le morceau! Puis désosse et découpe! Les deux pétroleuses se sont régalées! Remarquable qualité de viande, croustillante dessus, souple dessous. Viande française bio! Carotte et haricots verts frais comme la rosée, croquants. Purée tiède mais délicieuse. 15/20. Moi: "noix de cochon du Ventoux, sauce au zeste de Kinbawa, pomme fruit et polenta crémeuse". Dosage fin de l'agrume, présentation agreste avec cerfeuil, thym et j'en passe. Vraiment bien, recherché! 15/20. Nos "café gourmand" sont un travail pâtissier qui change du banal! Un extrait de la carte avec "Le Montélimar", biscuit pistache, framboise et crème de nougat! Fameux! Très "fruits" contrairement à beaucoup de desserts surdosés en sucre. La tartelette au chocolat amer s'accroche, l'Opéra et sa tuile donne de la voix. 15/20. La Provence bucolique, sans chichis ni flonflons au milieu des fleurs et des zozios qui semblent partager notre plaisir!

Chef: Patrick Fillinger

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

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Menu 35€. Formule 28€. Enfant 13€. Carte. En saison "ambiance piscine au cabanon": grillades, salades et pizzas. Groupes 80. Parking aisé. Ouverture: se renseigner.

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 79

LA BARBEN

LES DELYS DE LA TONNELLE

ΨΨ1/2

Douce maison. Devenue valeur sûre du canton, à la force du poignet des recettes et des convictions sur le métier. Oui, ça existe. Encore, beaucoup ici et parfois ailleurs. Tant de constance mérite le respect. Et puis quand on reçoit des gens dans sa propre maison, on s'applique, on ne compte pas les efforts, on se plie en quatre. Sinon autant ouvrir une franchise à bouffe dans une zone industrielle! Bref! Ah! Quel repas les amis! Sous des aspects sages de cuisinier traditionnel, le chef est à l'écoute de la nouveauté: c'est un bel atout pour ses assiettes! Ainsi, j'ai découvert un crustacé appelé "gambas Obsiblue". L'oiseau rare se pêche en Nouvelle-Calédonie à certaines périodes très réglementées, dans un lagon protégé. Dégustée émincée, cru. Goût et texture spécifiques, couleur bleue translucide: unique et remarquable! En bonus, un délicieux tartare de saumon à déguster impérativement après le crustacé! Sinon parasitage! 15/20! Le produit encore et toujours: "noix d'entrecôte Black Angus"! Mazette! Alors là mes cocos, les amoureux de la chose carnée se régaleront! La générosité confirmée avec un gratin dauphinois personnel…14,5/20. Je rappelle au lecteur de la dernière heure que les desserts sont maison! Tel le "tiramisu au Grand-Marnier" du jour servi dans son "parfait"! Parfait! 15/20! Une ancienne bergerie encore plus vieille que Mauricette, c'est vous dire! Cheminée, boiseries, recoins voutés, vieilles pierres dorées et même deux chambres pour pousser plus loin. Aux beaux jours, un grand et joli jardin avec tonnelle pour entendre chahuter les moineaux et les minots qui gambadent. C'est chez Gisèle et Fabien Gallier et s'y précipiter est une fameuse idée sauf si vous préférez manger des chips trop salées devant la télé!

Chef: Fabien Gallier

Spécialités suivant saison: (magnifiques) salades! Foie gras poêlé à la figue. Fonds d'artichauts farcis aux crevettes. Les fameux pied paquets! Souris d'agneau. Pluma de Pata Negra ibérique. Sole entière côtière. Dessert maison!

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pains (2) 14,5/20. Café Bon Café 14,5/20. Toilettes (handicapés) 16/20. Menus 18€, 26€, 36€ et 42€. Enfant 10€. Carte. Tonnelle et terrasse en saison. 3 jolies salles. Groupes 48. Fermeture: se renseigner. Parking aisé.

205 route de Pélissanne
13330 **LA BARBEN**
Tél.04.90.55.06.97 et 06.75.44.08.27
www.lesdelysdelatonnelle.fr
GPS: Lat:43.6268576 Long:5.1688448

ABONNEZ VITE UN AMI PAGE 98!

BERRE

RESTAURANT DU MOULIN

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 et www.restaurantdumoulin.com
GPS: Lat:43.4876592 Long:5.1647517

CARRY LE ROUET

LE LATINO

NT ΨΨ

C'est exactement le genre d'établissement qui crée chez nous toute une panoplie d'a priori basés sur une série de mauvaises expériences. Sauf que comme chacun sait, l'exception sait parfois confirmer la règle. Ainsi donc devant les bateaux, j'ai mangé une fameuse "blanquette de veau"! La recette est si souvent galvaudée que j'ai pas hésité à un peu hésiter! Mais le serveur avait les yeux qui brillaient! J'ai senti comme de la sincérité dans le propos: allez hop! C'est vendu! Elle m'est arrivée sous le nez en moins de deux! Pas la sincérité! La blanquette! Je m'en suis mis jusque là! 14,5/20 pour 16€ quand même! Mieux vaut une bonne blanquette à 16€ qu'une mauvaise à 6€! Ça coincera aux entournures au rayon dessert! Quand le serveur m'avouera sans complexe que la plupart des desserts ne sont pas maison. Ça a le mérite de l'honnêteté, mais aussi de faire retomber le soufflé de la bonne affaire. J'ai donc arrêté là mon repas pour rester sur le souvenir de cette fameuse blanquette de veau. Je n'en saurais pas plus sur la boutique, sinon les tarifs des menus et mon sentiment de stress provoqué par l'afflux de la clientèle qui semblait s'être donnée rendez-vous à la même minute.

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 13,5/20. Café 2€ 14,5/20. Toilettes pas vues. Menus 23€, 25€ et 34€. Carte. Enfant 10€. Terrasse. Parking.

21 quai Emile Vaissière
13620 **CARRY LE ROUET**
Tél.04.42.44.66.14
GPS: Lat:43.3297863 Long:5.1538405

RESTAURANT
DU MOULIN

TRAITEUR DE
10 A 400 PERSONNES

BANQUETS, MARIAGES,
COMMUNIONS

DEVIS SUR DEMANDE

TEL 04.42.85.44.97
BERRE (13)

CASSIS

RESTAURANT ANGELINA

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 mi-cuit, 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

LA VOUTE

NT ΨΨ1/2

Une jolie surprise à un endroit qui collectionne habituellement les déconvenues! Le port de Cassis! Temple des chausses-trappes et autres avanies! Comme quoi mes petits lapins roses, tout arrive! Je vous assure que cette adresse met du baume au cœur. J'espère qu'elle fonctionne car elle le mérite. Serviettes en tissu, travail de produits frais, service un peu speed mais le genre emplacement touristique l'exige souvent. Menu 20€ avec "terrine de St-Pierre et rougets aux petits légumes". J'ai pas vu les petits légumes et la terrine était trop froide. C'est ballot de s'appliquer dans la réalisation alors que le froid bloque au final. Une sorte de Chantilly salée arrange. 14/20. Le clou du repas est mon "pavé de cabillaud à la plancha". Du frais sur toute la ligne, ce qui pour du poisson ne va pas de soi, même ici au bord de l'eau. Surtout ici au bord de l'eau, d'ailleurs. Bref! Cuisson poisson tout bon, légumes confits comme des confiseries, purée maison "fourchette" d'une fausse rusticité, adroitement travaillée avec une sorte de rougail. 15/20 sans la moindre hésitation. Le "fondant au chocolat" est garanti maison par le serveur. On me la fait un peu trop souvent, la baliverne. Mais j'avais quand même espoir… Il l'est! Un peu curieux dans sa texture façon mousse au chocolat, mais indéniablement maison! Avec un coulis fait avec du vrai chocolat! J'vous jure! Pas de l'infâme topping en bouteille! Youpiii! 14,5/20! Le café n'est pas donné mais bon. Le pain s'applique, ou plutôt le boulanger. Si le cas du jour pouvait faire école sur les quais, ça redonnerait espoir en la nature humaine! Adresse non conseillée mais sur-conseillée!

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 15,5/20. Café 2,5€ 15/20. Toilettes pas vues. Formule 15,90€. Menus 20€, 25€ et 34€. Carte. Enfant 12€. Terrasse.

2 quai des Baux
13260 **CASSIS**
Tél.04.42.01.73.33
GPS: Lat:43.2142018 Long:5.5379704

LA VILLA MADIE

NT ΨΨΨΨ1/2

On visait le port de Cassis pour une adresse conseillée par une gentille lectrice, enfin bon. De routes fermées en parkings complets, on atterrit finalement sur un parc à bagnoles mitoyen de la Villa Madie: complet lui aussi! A côté donc: la Villa Madie! Et son parking! Gratuit! Direction le côté "brasserie". Mais la dame nous dit "ya un groupe qui a réservé, n'est possible que le restaurant étoilé". Mauricette a dit avec l'accent d'Arletty "oh ben coco, on va se gêner!". Puis elle s'est mise à marcher vers les tables de la terrasse comme si elle était Louis XIV. Bref! Panorama d'exception comme causent les guides touristiques. On pige vite qu'en salle, le personnel est calibré pour entrer dans les rails du fameux miche, rien ne dépasse, toute fantaisie est proscrite! Plats en directs, non sans avoir bénéficié de délicieuses bricoles de mises en bouche dont "cromesquis de pied de porc et lentilles du Puy, purée de pois chiche" à 15,5/20. Du très sérieux avec "l'agneau de lait aveyronnais dans un esprit navarin, carré et selle escortés d'un agnoletti d'épaule à la brousse du Rove et quelques légumes aux herbettes de l'Anse". Exercice parfait, y compris dans sa simplicité. 16,5/20 et 56€ quand même. Itou pour "le ris de veau de lait du Limousin, la pomme rôtie à la calabraise, asperges du Perthuis* au parfum d'écorce de citron". A la calabraise: pignons de pin, câpres, citron… ris (pomme) poêlé et caramélisée. Croustillant dessus, souple dedans. 16/20. Et 58€. Remarquables desserts en thématique. "Le chocolat" pour Mauricette: ganache noire panée aux céréales, onctueux lactée infusé à la badiane et bille ivoire aux notes de fenouil. 16,5/20 et 18€. Moi: "le citron". En crémeux acidulé, mousse éphémère et verveine aux parfums mentonnais. 16,5/20 pour 18€. 18€ n'est certes pas donné, mais quand on voit les prix des desserts industriels vendus parfois 10€ par des tauliers sans scrupule, la prestation remet les pendules à l'heure. Le sommelier est passionné, loquace sur la chose. Trop? Nos verres de rouge seront plus vite bus qu'il n'aura mis de temps à nous les expliquer. 14€ le verre (boing), mais totalement adaptés à nos mets. Bourgogne de Mikulski 2009 et domaine Hauvette 2005 des Baux de Provence. En 2012, un investisseur cassiden rachète les murs (2,9M€ hors frais) et sauve la boutique. Les boulons sont serrés: nous avons fait un excellent repas, digne d'une étoile, voire 2. Ce qui ne fut pas le cas au "Clos de la Violette" à Aix voilà moins de 2 ans! Renseignement pris ce jour, Jean-Marc Banzo n'officie pas en cuisine. Nous félicitons donc chaudement le "chef exécutif" Dimitri Droisneau (la réserve de Baulieu, l'Ambroisie, le Bristol et la Tour d'Argent) et son équipe. Histoire de rendre à César ce qui lui appartient.

Chef: Dimitri Droisneau

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 17/20. Pain bio maison 16/20. Café 5€ avec mignardises 15/20. Toilettes 17/20. Menus 97€ le midi et 130€. Carte. Terrasse. Parking privé (ouéé é).

Avenue du Revestel
13260 **CASSIS**
Tél.04.96.18.00.00
www.lavillamadie.com
GPS: Lat:43.2111375 Long:5.5454417
*ainsi orthographié sur la carte

Téléchargez gratuitement les applications BAO sur
www.le-bouche-a-oreille.com

L'ÉLYSÉE VEND SES BOUTEILLES DE VIN

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

EGUILLES

EDEN BRASSERIE

NT ΨΨ

Le coin s'est garni de restaurants ou assimilés. Faut dire que la zone est bien dans l'air du temps grâce à la proximité d'Aix et de Marseille. Et la campagne toute proche. Enfin: de plus en plus loin quand même vu que la zone s'étire. Vous me suivez? Bref! On m'avait dit du bien de la boutique du jour! De dehors, c'est d'un banal à faire passer un parking de MacDo pour un monument référencé par l'Unesco. Mais dedans, "ya de l'investissement" comme dirait mon banquier. Mais aussi de la réflexion comme dirait "la gazette de l'architecte". Beau travail et… pas mal de monde à table et au service. Ardoise avec menu à 16,90€. Le prix est rassurant. A ces prix, un cuisinier peut faire du bon boulot. Sortez des rails de ce menu, ça grimpe vite dans les décibels question porte-monnaie! 28€, 33€ et même 45€ pour le menu surprise! Je vote pour le 28€ dont est d'ailleurs tirée une formule à 22€. Un tartare de saumon ou une "salade de bœuf façon thaï". Pas copieux pour le prix du menu! Et si la garniture légumière est fraiche (radis, tomate cerise, salade verte) rien de bien exotique, sauf la sauce caractéristique et les graines de sésame. Ça marche toujours les graines de sésame… Viande genre hampe ou au mieux bavette, bonne cuisson. 13/20. Suivent les "seiches à la plancha" bien grassouillettes grâce à la mixture à base d'huile d'olive. Pas trop aillé…ouéé ! Je pourrais embrasser ma secrétaire sur la bouche après, si j'en avais une! Bref! Les seiches sont belles mais mollassonnes, comme "passées". J'ai pas tout boulotté, pas envie. Riz pilaf au carottes, artichaut et lardons: bien. 13/20. Dessert ou pas? 22€ ou 28€? Humhum… 28€! Si le dessert est nul, c'est 1 chandelier au global. S'il sort des banalités coutumières, c'est une 2! Alors?.. C'est un 2! Fameux mon "cheesecake du moment" à la banane! Un pâtissier dans la maison! Joli à voir, biscuit gourmand, dessus c'est un peu vaporeux pour une base fromagée, mais c'est bon! 15/20! Le verre de vin demandé est un "Chardonnay de Californie" plat, complètement transparent, sans aucune minéralité. A 6€ le verre, je rêve d'un Chablis, même petit. Service de brasserie du midi, qui écoute et comprend les gens pressés. Une brasserie ambitieuse mieux que la moyenne qui n'est pas haute, mais au rapport qualité prix bien peu intéressant vu le niveau de cuisine un peu court à cause des produits impliqués. En tous cas ce jour.

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 16/20. Pain individuel 14,5/20. Café pas pris. Chardonnay de cowboy 6€ 8/20. Toilettes 16/20. Menus 16,9€ midi semaine, 28€, 33€ et 45€. Carte. Terrasse. Parking.

1020 route de Berre
ZI Les Jalassières
13510 **EGUILLES**
Tél.04.88.14.40.69 et www.edenbrasserie.fr

EYGALIERES

LA PETITE TABLE

ΨΨΨΨ1/2

Quoi dire? Faut bien commencer par un des bouts, même l'autre. Déjà, disons que la maison de Béatrice et Jean-Paul Tossens est fort douce, en toutes saisons. Pour le plaisir d'assiette, j'ai simplement envie de vous conseiller d'aller rapidos y casser la graine. Point. Trop court dans le contrat d'explications qui nous lie? Alors narrons. Menu-carte 46€. Au moment où je vous cause, celle que tout le landerneau de la sauce compare à un caillou dans la chaussure de la profession est encore sur son petit nuage. Mises en bouche: "crevettes Nobashi, salade de wakamé, espuma de crabe", "crème brûlée au Conté", "samossa de volaille à l'orientale chutney de mangue et fruits secs", "velouté de potiron". Bing! 17/20 d'entrée! Et ce n'est pas une entrée! "Les écrevisses en royale, les queues translucides, jeunes légumes, émulsion de jus de tête" notées à 16,5/20. Et "Les St-Jacques en carpaccio, copeaux de foie gras, huile de noisette"? Vous savez des carpaccios de St-Jacques, on s'en tape un paquet avec la dame au chapeau vert! La recette suit la même dérive que les carpaccios de bœuf à peine décongelés en lamelles fines comme du papier collé au fond de l'assiette. Pfouuu… j'en peux plus! Et puis, les St-Jacques de Jean-Paul Tossens… Reçues en coquille de Brest, un bonheur! Tonnerre de! 17/20. Nos plats, "le dos de sandre rôti au beurre demi-sel, crostone de tomate séchée et lomo ibérique" à 16,5/20. Et "le veau: les ris rôtis en cocotte, le jarret en blanquette à la truffe mélano, pommes dauphines au Parmesan et jus au beurre". Du grand art encore, 17/20. Mauricette adoube à 100% "le soufflé au chocolat 70%, cœur châtaigne, glace au piment de la Jamaïque"! 16/20! Et 15,5/20 pour "le baba au Rhum arrangé, fruits exotiques, sorbet ananas-coco". La cuisine est remarquable dans sa modestie non feinte. Alors que nombre de chefs se cantonnent dans l'exercice de style pour épater l'attablé, Jean-Paul Tossens se retranche derrière la qualité des produits: St-Jacques bretonnes, Pata Negra Belotta, bœuf Hereford… Le tour de main fait le reste! Et quel tour de main les amis! Cave évidemment locale, mais sérieusement équipée en vallée du Rhône et Bourgogne.

Chef: Jean-Paul Tossens
Spécialités: la carte change chaque mois. Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 17/20. Pain 15,5/20. Toilettes 16/20. Formule midi 23€ sauf dimanche et jours fériés. Menu-carte 46€ et 65€. Terrasse. Fermeture hors saison: se renseigner. 7j/7 juillet et août.

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

ΨΨΨ

Un soir d'hiver, une jolie adresse aux tons de Provence, terre cuite et boiseries. Une trentaine d'habitués ou pas, sourires plein phare. Tous salueront l'assemblée en partant! Car oui! Dans ces satanées Alpilles existent des restaurants qui rendent heureux! Bref! La vitesse supérieure pour ce brillant autodidacte des fourneaux qui tint avec son épouse "la Camargue" (Salin-de-Giraud) jusqu'en 2011. Terroir régional, produit frais et local. Assiettes non ostentatoires qui évitent finement la caricature du genre. Fort malin! Rillettes de maquereaux, calamars poêlés persillade, daube de poulpe, gardiane de taureau et des suggestions suivant arrivage maritime. Et une bouillabaisse parait-il épatante ou chaque poisson (7 à 11) est étiqueté pour pédagogie! Belle initiative! Mauricette, celle qui est née sous l'ancien régime… alimentaire, entame par la "soupe de poisson" du menu à 19,50€. Dense, parfumée et équipée de l'attirail compétent! Rouille fine! 15/20! Elle loue ensuite les "filets de dorade à la crème de champignons". Assiette concentrée sur l'essentiel, précise, poisson cuit à merveille. Servis à côté, comme pour ne pas déranger, riz camarguais et gratin de potiron. Extra! 15/20. Moi? Gros menu en 5 services! Avec "assiette de tapas provençaux". Quelle belle idée! Caillette provençale, rillettes de maquereaux, tellines en sauce légère persillade, poutargue, saucisson-chorizo-fromage de tête de toro, foie gras de la mer (lotte). 15/20. Puis "purée de cabillaud". Préparation recouverte de tapenade noire et d'huile d'olive des Baux. Très bien, 15/20. Le "pavé de taureau AOC Camargue grillé" joue la simplicité. Bonne viande, un peu tiède toutefois. Consolidée par un gourmand "dauphinois" et le fameux gratin de potiron déjà cité! Enfin un autre, pas celui pris par Mauricette sinon je me faisais taper sur les doigts! 14,5/20. Local toujours avec "tome de brebis de Camargue"! Puis nos desserts façonnés par un bon pâtissier: "tarte aux pommes" rustique, presque une tourte, pommes fondantes. Et une "tarte au citron meringuée" de belle tenue non surchargée en sucre. 14,5/20 pour les deux. Patricia et Patrick Roux. Les gens heureux n'ont pas d'histoire? Pfff… en voilà une belle!

Chef: Patrick Roux

Spécialités: poisson sauvage. Tellines. Menu bouillabaisse 52€ (48h).

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café de la Major 15/20. Toilettes 16/20. Menus 19,5€ et 29,5€. Carte. Enfant 9,5€. Carte. Groupes 40. Chambres possibles. Terrasse et cour intérieure. Hors saison fermé dimanche soir, 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
loustaugourmand.com
GPS: Lat:43.7278419 Long:4.7137168

FOS SUR MER

LE BEC FIN

NT ΨΨ1/2

Qu'il n'y ait pas de méprise ni d'ambigüité! Aussi charmant soit-il dans son ambition, "Le Bec Fin" de Pierre-Jean Carton-Florès n'est pas un palace qatari ni le Louis XV de Monaco! Ducasse n'y a pas fait ses classes, Senderens ne vous y serre pas la pince, Gilles Goujon n'est pas planqué au fond et Passedat n'est pas là! Mais on y trouve un duo en forme de couple qui s'évertue à régaler au quotidien les ouailles du coin et les malins de passage. Toujours le menu du midi à 13,5€. Et puis la carte au jour le jour, rien de compliqué dans les intitulés mais des effets d'annonce nous aurons appris à nous méfier… la preuve en image avec la superbe présentation du "cordon bleu de volaille pané"! Si toutes les cantines du pays servaient ce genre de cordon bleu, les gamins n'iraient plus à Mac Do! Viande farcie au jambon cru et reblochon! Panure pistache, amandes et pain grillé! Délicieuse polenta crémeuse sur le côté, courgette façon ratatouille et éclaté de pomme de terre! Le côté roboratif et généreux en dit long sur la maison! Pas le genre à compter! Bref! Ben avec ça si je mange ce soir!.. 14,5/20. Surprenant cuisinier! Ancien espoir de l'ovalie dans la catégorie talonneur, il en a cultivé les rondeurs depuis qu'il est aux fourneaux! Toujours à l'affut, mais de la satisfaction de l'attablé! Plus du ballon! Bref! Dans la catégorie "dessert", il met toutes les chances de son côté avec sa délicieuse "charlotte aux pêche"! Houuu alors ça, c'est bon les copains! Servi dans un "parfait grand-mère"! A côté, une quenelle de mousse au chocolat blanc au spéculos… 15/20! Le service de la compagne Aurélie est tout en douceur, respecte votre rythme. Réglant même son pas sur le pas du chef qui sort souvent de sa cuisine pour amener les plats au client! Peut pas s'empêcher de venir en salle! On ne se refait pas! Bref! Joli repas, un de plus. Un peu de sérieux: à lire la carte des propositions, on sent bien la prédisposition et l'envie de Pierre-Jean Carton-Florès à vouloir travailler la bonne viande: les côtes de bœuf, les tartares et hamburgers maison, les entrecôtes… Il n'est donc pas exclu que rapidement, "le bec fin" se spécialise dans la chose carnée… Mais c'est une autre histoire! Profitez des vieilles pierres du village! Et oui: Fos est aussi un beau village! Visitez l'Hauture à deux pas! Avec le repas, ça vous fera deux souvenirs pour le prix d'un!

Chef: Pierre-Jean Carton-Florès

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café Bon Café 1,5€ 15/20. Toilettes 13/20. Menu 13,5€ midi semaine. Ardoise. Climatisation. Groupes 40. Parking à proximité. Fermé dimanche, lundi soir, jeudi soir et samedi

midi. Traiteur jusqu'à 250. Réservation conseillée.
3 chemin de la Roquette
13270 **FOS SUR MER**
Tél.04.42.05.39.38
GPS: Lat:43.4368179 Long:4.9465084

APPLICATION "BOUCHE A OREILLE" POUR ANDROID

LE LITTORAL A FOS SUR MER
MEZZO-SOPRANO
TENOR-BARYTON-PIANISTE

PROGRAMMATION A L'ANNEE
DINER LYRIQUE CHAQUE WEEK-END
04.42.47.03.14 et 06.62.12.42.78

LE LITTORAL

ΨΨΨ

Question savoir-faire, le nouveau chef n'y va pas avec le dos de la cuillère! 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: Cédric Wabel
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

"LE LABEL DE QUALITE" D'ALAIN DUCASSE:

L'ARBRE QUI CACHE LA FORET

La presque intégralité des rédactions nationales avait le 8 avril 2013 un dossier de presse posé sur le bureau. Celui qui annonçait la création d'un "*label de qualité*" pour les restaurants. Une quinzaine de chefs étoilés dans le pas du chef de file Alain Ducasse, tête de gondole médiatique. Il est quand même prodigieux d'observer à quelle vitesse obtempère le gratin des journalistes quand le service marketing du groupe Ducasse rote une "*information*". Y aurait-il un rapport avec le fait que son président fasse partie des 100 personnes les plus influentes du monde selon le magazine économique américain Forbes? Mais passons! Inutile de causer de la forme de ce nouveau "*label*"! D'autant que d'autres l'ont déjà fait de manière éclaircissante et avisée. Comme le fameux restaurateur Xavier Denamur* dont nous rejoignons souvent les angles de vue, notamment quand il fait remarquer la bruyante discrétion de Ducasse et consort sur la question du bœuf au cheval ou le contraire, je sais plus.

Les commentateurs indépendants *-c'est-à-dire ceux n'ayant aucun intérêt direct ou indirect avec Alain Ducasse ou une de ses maisons sur laquelle il pose son divin doigt-* se focalisent sur la question de la légitimité de ce "*label de qualité*" créé, notamment quand ils évoquent l'abandon des responsabilités de l'Etat qui par définition ne peut être que

l'unique garant du sérieux d'un label, quel qu'il soit. Or l'Etat se désengage de plus en plus souvent, et sur tous les fronts. Des "*économies*" au 1er degré, une hécatombe au second. La nature ayant horreur du vide et Ducasse appréciant les "*cuissons lentes à basse température*", il entre dans la brèche. Il se fait (un peu) attaquer sur la question de qui décide d'un "*bon restaurant*", de la légitimité des critères de sa sélection, de la somme à débourser par le restaurateur etc. Cooptation, arbitraire et économie doivent faire bon ménage.

Mais la machine Alain Ducasse est bien rodée. 17 étoiles au miche, 2000 collaborateurs à travers le monde, 70 millions d'euros en 2012. Devant les micros et les caméras, il n'a pas meilleur allié à sa cause que le journaliste serviteur des pouvoirs David Pujadas. Lors du 20h de la 2, le préposé qui émarge dans le service public censurera Xavier Denamur alors même qu'il devait intervenir pour soumettre au téléspectateur son point de vue. Allez hop! A la trappe! Le restaurateur-militant Xavier Denamur s'apprêtait à mettre en exergue les paradoxes de l'entrepreneur Ducasse devenu monégasque en 2008. Le grand public attendra donc pour avoir cette information: la maison Ducasse est partenaire de Brake** et SODEXHO, deux industriels progressistes bien connus pour leur vision philanthropique du monde de la tambouille. A ses côtés, Thierry Marx n'est pas mal non plus en collaborateur de Danone. Et ça tombe bien: on patauge dans le yaourt avec ce mélange des genres!

Donc, j'y viens: qu'on se le dise! Ducasse ne veut pas créer un label... mais un guide! C'est ça son ambition! Rien d'autre! Et la boucle sera bouclée dans son bizness! Après l'opération qui vise à référencer 10000 restaurants sur des critères d'une objectivité poilante (c'est une autre question), il aura le contrôle intégral l'ensemble de la restauration! En amont du synopsis, la création du label n'est que poudre aux yeux! Une stratégie de diversion pour se rapprocher des restaurateurs qu'il a dans le viseur! Parions que rapidement, une des nombreuses filiales ducassienne éditera "*le guide des restaurants de qualité*". Un pied de nez qui pourrait bien achever un guide Michelin en recherche de second souffle auprès d'un lectorat qui se pose des questions sans que les médias ne les aident à avoir des réponses.

Olivier Gros

* http://www.vegr.fr/
**http://www.lemondedusurgele.fr/Actualites/fichearticle/?id=584-%22%24Brake+France+investit+%E0+grande+%E9chelle%22

GREASQUE

LOU LANDAIS

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

L'ESQUINADE

NT ΨΨ

Le carré Thiars, devant la fontaine. A l'endroit même où imaginer le pire peut parfois l'enrayer: il n'arrivera pas. Cela dit et comme tous les copains du coin, la boutique affiche un menu à vil prix dehors sur l'ardoise. Sauf qu'une fois à l'intérieur, on évite soigneusement de vous le présenter. Des fois que le client oublie. Car le client est un peu idiot, on le sait bien. Bref! Ça se bouscule un peu au portillon, surtout en terrasse: le printemps se réveille! Bouillabaisse tarifée 30€, la "royale" à 35€. A ce prix, ya quoi dedans? Introduction à suspicion. Autrement 15 entrées, coquillages et crustacés, une dizaine de poissons cuisinés, autant de viandes. Avec Mauricette on désirait en avoir le cœur net question poisson. Rien de mieux que le poisson cuisiné en croute de sel pour apprécier le bestiau. Selon nous-mêmes. Ce qui n'est déjà pas si mal. Mais passons. Alors le vieux briscard de serveur nous a montré un "loup" pour deux à 6€ les 100g. Un loup ou un bar, ce fut furtif. Et puisqu'ils le disent, il faisait donc plus d'un kilo puisque facturé 62,30€ au bout de la ligne, si je peux dire. A notre grande surprise, nous prendrons un réel plaisir de voyous à boulotter ce loup(bar) découpé devant nous. Même les garnitures légumières tiennent la route, du frais. Amené avec, les parfaitement inutiles tasses de mayo, rouille et béarnaise de la collection Amora et consorts. "C'est que les parisiens aiment bien" avouera le serveur dans un clin d'œil complice. Comme si les parisiens ne méritaient pas le meilleur. Enfin bon. 14,5/20. Quoi d'autre? Avec la dame au chapeau vert, nous aurons droit aux sourires du service, ce n'est pas le cas de tout les clients. Les deux verres de vin facturés 6€ chacun sont imbuvables mais le pain est bon. Vu le contexte usinaire des pratiques de restauration dans le coin, voilà sans doute un des moins pire endroits dans lequel vous pouvez tomber si le hasard fait bien les choses.

Accueil 12/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes étage 14,5/20. Petit menu affiché dehors. Carte. Terrasse couverte.
38 place Thiars
13001 **MARSEILLE**
Tél.04.91.33.28.82
GPS: Lat:43.2933233 Long:5.3729582

LA LANGOUSTINE

NT 0000

La suite du fameux "mérou bleu" à deux pas du non moins fameux "Carré Thiars". Le nouveau s'appelle "la langoustine". On reste quand même la tête sous l'eau, et bien profond. Le jovial serveur à l'ancienne fait son boulot avec les moyens qu'il a. Il raconte sans états d'âme des flots de balivernes au client. Avé leu soleilleu et l'assent: ça passe mieux! Bref! Carte très longue, je vous en épargne les détails. Quand Mauricette l'a lue, elle a éternué un grand coup. Quand elle est contrariée, elle éternue bruyamment un peu comme une mitraillette qui a des ratés. On a pris chacun un poisson. Moi le "filet de mérou tropical à la crème de basilic, sauce crème fraiche aromatisée au basilic". La maison a une haute opinion du congelé, et pas que le poisson. Les légumes sont du même tonneau, couleurs foncées, avachis. Faut dire qu'ils ont de quoi être déprimés avec un tel mérou dur comme du bambou sur le dos. Je ne crois pas qu'il existe plus mauvais poisson sur terre... ou dans les eaux! 16€ à la carte et bizarrement facturé 12,50€. 5/20. Non! Moi aussi je fais une remise de 22%. Donc: 3,9/20. La dame au chapeau vert ne fait pas mieux avec sa "sole meunière" à 7€ les 100g. C'est le genre de plat qui essaie de faire passer l'inaptitude d'un chef par de gros stocks de surcharge. La garniture est la même que la mienne, autant dire que la dame au chapeau vert n'a rien touché, sinon le fond. Pour le poisson, une sole tropicale maquillée comme un camion avec une montagne de crème aux herbes de Provenceuuu! C'est de la gastronomie marseillaiseuuu peuchèreuuu! Mauvaise sole annoncée "pêchée fraiche de ce matin dans le port" par le serveur, et absolument pas cuisinée "façon meunière". 5/20. Mais sans remise ce coup-ci puisque 37,10€. Autant dire qu'on a évité les desserts et les cafés. Mais on a poliment dit "au revoir". Ce qui est totalement improbable. Un scandale.

Chef: allez savoir!

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 4/20. Cadre 11/20. Pain 14/20. Café pas pris. Toilettes 11/20. Menu 12€. Carte. Terrasse.

36 rue Saint-Saens
13001 **MARSEILLE**
Tél.04.91.54.23.25
GPS: Lat:43.2934365 Long:5.3735483

AU BOUT DU QUAI

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:5.364847

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

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

LE BAAN THAI

ΨΨΨ

La table thaï importante de la ville! La dernière née selon nos services d'informations! L'événement est suffisamment rares pour éviter de l'éviter! Ah! La foire de la cuisine asiatique!.. Entre usines à bouffe déclinées en self et japonais ex-vietnamien recyclés dans la tambouille porteuse de l'empire du bizness-levant! Cette fine cuisine doit écarter les coudes pour se faire entendre au beau milieu de la foire d'empoigne. Avec Mauricette, on a vécu un véritable coup de cœur dans cette boutique de poche à un jet de papaye du Vieux-Port. Sûr qu'il sera compliqué au chœur de l'Armée Rouge d'y faire un repas de fin d'année! L'été peut-être, terrasse! Trois ou quatre tables au rez-de-mouchoir de poche, à peine plus à l'étage. Formule à 13€ pour les pressés, menu-carte à 16€ le midi. Elle à pris les "nems crevettes"! Quatre croquantes et croustillantes. Avec cet humour particulier qui la caractérise elle a fait "siam-siam, je me suis régalée!" en imitant les mimiques de Michel Leeb qui imite un chinois!15/20. Délicieux "poulet au curry vert et lait de coco". Viande restée souple, d'une inhabituelle qualité. Petit légumes frais, riz extra. 15/20. Dans un "thaï", je ne passe jamais à côté de la "soupe de crevettes à la citronnelle et lait de coco". Tout boulotté jusqu'à la dernière goutte! Crevettes de beau calibre! Et puissance à la demande! 15/20! Mon plat: "émincé de bœuf au curry vert, aubergines thaï". Viande pas forcément adaptée à cette cuisson (bavette) mais c'est fort bon! Préparation ajustée! Heureusement: pas de pain à table! Sinon je saucais tout! Alors j'ai bu! 15/20! Fin sans tremblements avec un dessert pour deux "banane au sésame et lait de coco" à 14/20. Qui? La charmante thaïlandaise en toque se prénomme June! En salle, Edouard Bazain. Pour revenir au pays avec June, ce trentenaire tombé amoureux de la Thaïlande n'avait d'autres choix que de ramener dans sa besace un bout de culture du royaume de Siam. Son adresse évite subtilement la frime exotique et le tralala du routard blasé. Et les allergiques aux sauces lourdingues et indigestes trouveront grand bonheur dans les préparations parfumées toutes en légèreté. Bien fait de rentrer le voyageur! On aurait loupé quelque chose!

Chef: June Bazain née Klaononkro
Spécialités: thaïlandaises

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pas de pain. Toilettes 14,5/20. Formule 13€ et menu 16€ le midi. Formule et menu le soir. Terrasse. Fermeture: se renseigner.

31 Grand Rue
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.91.91.54.51
GPS: Lat:43.2976365 Long:5.3710624

Téléchargez gratuitement
les applications BAO sur
www.le-bouche-a-oreille.com

TRATTORIA MARCO

NT ΨΨ

Un italien sans pizza. Du coup il sentait bon le bon coup. Au final une petite déception: l'espoir était sans doute trop fort. On m'en avait dit tant de belles choses… La clientèle se bouscule au portillon. Le personnel est très impersonnel, s'agite pour un rien, vous cale là où il veut, lui. Sans même faire semblant de tenir compte de vos désirs, vous presse, se marche sur les pieds, se court-circuite: trois serveurs stressés s'occuperont de moi. Alors forcément, je n'aurais jamais mon verre de vin "rosso di Sicilia". Plein de plats aux consonances transalpines, un vrai plaisir à lire: tonno della trattoria, sculopina di vitello al limone o al marsala, penne alla diavola, linguine alle vongole, ravioli con zucca, cannelloni alla prestum et tutti quanti. Ça sonne comme de l'Angelo Branduardi. "Alea jacta est" avec "fagato di vitello alla veneziano". Qu'on traduira par "foie de veau à la vénitienne". Conforme. Je veux dire: lamelles de foie poêlées, oignons en quantité, sauce vinaigrée. Très court en quantité. Purée tiède (rien de pire), mesclun en sachet (dommage), tomate-cerise coupée en 4. A 18€, ça rigole pas question coeff', même si on décèle un vrai cuisinier aux fourneaux. 14/20. Séance rattrapage avec le dessert? Le serveur m'avoue que le baba au Rhum que je lorgnais n'est pas maison. Donc, vision globale avec le "café gourmand". Le café est bien. Déjà ça. Pour le reste, deux verres à téquila rapido avec un tiramisu morne et l'autre, une mousse plus avenante. Une mini-tartelette citron meringuée qui tient la route et un petit chou mou du cou. 13/20. Et 7,5€. Le repas sera plié en moins de 20 minutes et ce, malgré l'affluence. Oppressé, je suis sorti de là illico presto. Dehors j'ai respiré un grand coup comme le type du "Grand Bleu" qui s'éjecte à la surface après avoir battu un record! "Roberto! Mio palmo!"

Accueil 11/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café Costadoro 15/20. Toilettes pas vues. Pas de menu. Carte. Terrasse. Fermé dimanche et lundi.

2 rue de la Guirlande
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.91.90.60.08
GPS: Lat:43.2966225 Long:5.3704932

THE COOKERS

ΨΨΨ1/2

Le sobriquet à consonance anglo-saxonne donne envie de prendre ses jambes à son cou, d'aller voir ailleurs si j'y suis! J'ai poussé la porte, j'ai bigrement bien fait! Deux frères charismatiques tiennent boutique. Le plus effacé est en salle, Jean-Christophe. Le second c'est l'autre. Le patron-cuisinier, pas trentenaire et drôlement expérimenté. Bonneveine, Le Palm Beach sur la corniche, La Pioline à Aix… Menu complet 16€ les midis de semaine, du savoureux recherché. Le menu à 24€ baptisé "Les Grands Enfants": du talent à chaque bouchée! Vous allez comprendre. "Amuse-bouche" avec une raviole de brousse et figatelli qui place le tempo: 15/20. "Croque-madame au homard et châtaignes". Des ilots de gourmandise qu'on picore avec plaisir. Des œufs au plat de caille comme des chapeaux en prime. Moelleux, froid, des jeux de texture et de température adroits. 15,5/20. L'assiette desservie, on a encore l'entrée dans le ciboulot. Alors arrive le "burger à la lotte, chorizo et palourdes, frites de panisse". Encore du millimétré à l'œil et en bouche! A lire, les intitulés des associations sont des points d'interrogation! Ils deviennent des points d'exclamation de joie en mangeant! Ha! Extra. 15,5/20. Le chef enfonce le clou du ludique avec la "crème brûlée Kinder, cigares bananes/carambar". C'est drôle ce contraste entre la rigueur du détail de l'exécution et le côté joueur de l'énoncé. Le chef ne tombe jamais dans le gadget, l'inutile. Du grand art, 15,5/20. Axel Guillem a bien pigé qu'être cuisinier inconnu dans une rue de quartier discret est plus compliqué pour le compte en banque qu'être chef étoilé du côté du Vieux-Port avec une palanquée de journalistes aux ordres qui répètent les dossiers de presse qu'on leur envoie et qui causent de ce qu'on sait déjà. Il sait que dans cette rue il faut convaincre sans coup d'essai, sortir des recettes qui tapent dans le mille du premier coup. Du coup, le rapport qualité prix de "The Cookers" en devient presque inconvenant avec la morale. Un travail qui puise son inspiration dans la culture "gastro" pour le plaisir du plus grand nombre sans sacrifier à l'exigence. Du rare!

Chef: Axel Guillem

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes étage 14,5/20. Menus 16€ midi semaine, 24€, 29€ et 45€. Carte 2 mois. Climatisation. Fermé dimanche. Métro+tram Cinq Avenues. Parking Vallier.

17 rue Maréchal Fayolle
13004 **MARSEILLE**
Tél.09.80.82.19.30 et 06.46.12.43.64
http://www.thecookers-restaurant.com
GPS: Lat:43.3013856 Long: 5.3985491

LE TIAN

NT Ψ1/2

Adresse de poche abandonnée dans de bonnes mains par "la Table 5" partie non loin. Compliqué pour les nouveaux de prendre une telle suite… Au téléphone comme "in situ", l'accueil est remarquable dans sa douce rigueur, très "pro". A ma connaissance qui se limite à ce que je sais (c'est déjà pas si mal), ils ne sont pas beaucoup sur la place à naviguer dans cette sphère de compétence. Côté cuisine, bien joué: la nouvelle direction s'obstine à recruter ses fournisseurs de proximité, boucher, poissonnier et tutti quanti ce qui ne

prouve pas la présence de glaces italiennes au rayon des desserts. Bref! "Formule déjeuner" à prix doux, 12€. Avec des serviettes en tissu et tout le tintouin. Je me dirige vers la carte courte comme un haïku, ce qui a tendance à plutôt me rassurer. Avec une "salade d'agneau" servie dans une petite assiette à dessert, feuilles de salade et bouts de viande tièdes (gigot) égrenés dessus. Et un œuf dur coupé en deux. Bof. 13/20 et 7€. Mon plat est vraiment bien, "filets de loup, sauce pistou et tomates séchées" ou presque puisque j'ai perdu mes notes! Poisson frais sur peau à la cuisson juste, et en garniture, feuilles de salade verte (encore) et une petite cocotte Staub avec un soufflé à la courge. 14,5/20 pour 14€. Choix de dessert avec la créative "tartelette courge et miel". Bonne idée sauf que la pâte est à la farine de sarrasin: du blé noir. Et le blé noir devient vite un étouffe-chrétien! Le plus traumatisant sera le ramequin de chocolat fondu proposé en parallèle. La boutique ayant une vision saine de ses approvisionnements, je ne m'attendais pas à du topping industriel! Une horreur ce truc! Le taulier s'est excusé, c'est mon cuisinier gnagnagna. Pas fini: 12/20 pour 6€. Le bon café Lavazza est facturé 2€. Total: 29€. Ah oui… quand même…

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule 12€ midi semaine. Carte. Ouvert du mardi au samedi midi et soir.

45 boulevard de la Blancarde
13004 **MARSEILLE**
Tél.04.91.25.81.45
GPS: Lat:43.3028417 Long:5.3993592

LA TARRAILLETTE

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

CYPRIEN

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

TASSE
BIEN CORSÉE
CHERCHE
THÉIERE
ET PLUS SI
AFFINI-THÉ
MISS
POUETTE

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

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, bulgour 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

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

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

TREIZE EN VUE

ΨΨΨ

Rue de Breteuil. Ah ben! Pas vu venir, çui-là! D'autant qu'il n'attire pas spécialement l'œil. Pour autant, il est parfait dans l'idée qu'on se fait du bistrot rêvé. Pas trop spacieux, chaleureux et discret dans ses éclairages soutenus par des ouvertures qui aident l'œil à respirer, du bon gout dans les recoins. Un bar à vins finaud pour aider à se désaltérer en découvrant, vins au verre à foison. Pour Philippe Poette, il est finalement assez simple de faire les choses bien, avec du sens et du sentiment. Mieux que "se mettre à la place du client", il fait comme pour lui! Je vous assure que la stratégie ringardise bigrement les plans marketing bien léchés et les études de marché chiffrées. Sûr: faut aussi un cuisinier. Et des plats adroits qui tombent dans le mille! Formule 13,50€ pour les midis, menu-carte 20€ avec un beau choix: il tourne sur 2 mois! 20€… alors lui mes petits lapins verts, il est d'un rapport qualité prix renversant! Le "Smoke salmon'cheesecake aux fines herbes" a de la suite dans les idées! Un biscuit circulaire bien propret dans les angles avec deux tranchettes de saumon fumé déposés avec une fausse négligence. Saumon fumé maison, lui aussi. Sinon une température un peu basse au début du combat, vraiment agréable, 15/20. La "pièce de veau mariné et sésame" est un régal. Un côté rustique "bistrot" bien valorisé par les carottes au cumin et la purée de céleri. J'adore le céleri. Et alors ce plat avec le verre de blanc de pays d'Oc… 15/20. Je crois savoir qu'elle n'y sera plus au moment où vous lirez ça: "tarte chocolat, écrasé de banane caramélisée". Dommage hein? Ben voui, c'est la vie, que voulez-vous… Pâte sablée avisée, ganache avec panache: un régal à 15/20! Tout ce joli travail ne tombe pas du ciel: la boutique ouvre les cuisines tôt le matin, vérifiez. Et puis quand il vous cause le cordial patron, son regard est bleu et droit, fier. Il peut!

Chef: Philippe Poette

Spécialités: risotto crémeux à la Scarmosa fumée et champignons. Dos de cabillaud lardé, petite matelote, écrasé de pommes de terre. Mi-cuit de saumon Teriyaki, crème d'avocat, riz japonais vinaigré. Mi-cuit chocolat. Pomme au four, crème caramel à la fleur de sel, nougatine.

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Lavazza 1,7€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule midi 14€. Formule-carte 17,5€ et menu-carte 21,5€. Cave à vins. Groupes 20. Ouvert tous les midis, jeudi et vendredi soir. Samedi soir sur réservation. Fermé dimanche.

40 rue de Breteuil
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.48.21.28 et 06.34.64.47.06
www.13envue-breteuil.fr

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

L'OSTERIA DU PRADO

NT ΨΨ1/2

Des indications sont contenues dans le titre? Saurez-vous les retrouver? Bravooo… Une louche d'Italie pour la cuisine, et un emplacement sur le fameux Prado. Le reste, vous ne pouvez pas savoir. Pour ainsi dire en face de la basilique du Sacré-Cœur, l'étroite devanture ne laisse guère deviner que ce restaurant pourrait contenir un bus entier de supporters affamés de la Juventus de Turin! Maison ouverte fin 2012 par Alexandre Villas, 26 ans à la dernière fournée de mozzarella Burrata. Ce jeune marseillais formé en pâtisserie passera 6 ans aux côtés de Dominique Frérard au Sofitel Vieux-Port avant de filer réveiller le "Sport Beach" du côté de la plage. Et un jour pas comme les autres, il regardera sa montre et dira "j'y vais". Il casse le petit cochon et se retrousse les manches: l'Osteria nait. Ce qui est bien, c'est le savoir-faire "gastro" déroulé dans les recettes soignées, dans un contexte familial sans simagrées. La maitrise est très présente, y compris dans la sizaine de pizzas au feu de bois possible, bigre, que ça sent bon! Ravioli brousse épinard et pecorino, gnocchi calamar artichauts et roquette, boconcini de veau au feu de bois et polenta et en ce moment, un "risotto de ris de veau à la calabraise". Jus de caractère et parfumé, câpres et pleins de bonnes bricoles dont une bille de mozza. Question ris de veau, la maison ne joue pas les radins! Bravo pour la générosité! Et bien pommelé comme il faut le bestiau! 15/20! Finir en légèreté avec la "minestrone de fruits frais", brunoise fine comme il se doit, pommes, poires, ananas… 14/20! Les flacons jouent bio (domaine Turenne), beau (Vallon des Glauges), botte (Cad'Carussin Barbera d'Asti), et Bandol (Castell-Reynoard). Les midis pressés, service concentré qui surfe entre les tables à nappes carreaux rouges et blancs. Sans doute plus relax le soir, vous me direz si d'aventure. Bref! Chef qui ne se prend pas pour un Vatel qui recevrait le G15 dans sa boutique, cuisine de la Méditerranée avec accent italien. Le charme de la simplicité exigeante.

Chef: Alexandre Villas
Second: Jean-Charles Lombardi
Spécialités: italiennes et méditerranéennes. Pizzas au feu de bois.
Accueil 14,5/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Nespresso 15/20. Toilettes 16/20. Formule 12€ midi. Ardoise. Pizzas. Climatisation. Animation musicale régulière. Groupes 45. Fermé le dimanche et lundi soir.
84 avenue du Prado
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.92.98.64 OU 06.16.58.81.24
GPS: Lat:43.2822315 Long:5.3854251

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 pic-feu! 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

LA MARINE DES GOUDES

NT ΨΨΨ

Lieu enchanteur, dépaysement total et au bout de la route, la cuisine de Patrick Martin, comme une sorte de griserie. Le petit port des Goudes! Ouéé! Le bout du monde le temps d'un repas! Cabanons, pointus... Question assiette, peu dans le canton possèdent la maitrise de Patrick Martin. Un as qui raffole des associations improbables, aimant jouer avec les saveurs "terre et mer": duo de ris de veau et St-Jacques velouté de truffes, ou même le cassoulet de la mer. Que les intégristes de la chose piscicole se rassurent: bouillabaisse, soupe de poissons, pêche locale comme pageots, denti, rougets, loups et sars répondent présent! Façon de parler car ils sont muets comme des carpes! Tiens? Des nouveautés! Comme le "crabe mou en tempura". On le trouve parfois sur quelques tables d'inspiration "asiatique". Préparation impérativement minute! Sous peine de beignet gras qui baigne dans le gras! La recette est ici maitrisée, entre croustillant sous la dent et saveur iodée dans le nez! Nuoc-mam en prime, vermicelle de riz pour faire joli. 15/20. Une autre nouveauté! Il n'arrête pas ce chef, je vous dis! On appelle ça des "œufs de seiche". Je ne suis pas convaincu du terme! La texture cuite ressemble à des ris de veau ou des rognons blancs. Poêlées et cuisinées avec une sauce au corail d'oursins, sur un lit de tagliatelles à la cuisson parfaite. J'ai saucé jusqu'au bout. 15/20. Classique de la maison avec "ile flottante aux pralines". Sorte de meringue italienne… Gourmand ne pas s'abstenir! Il est d'ailleurs amusant de voir ce dessert de Patrick Martin copié par ailleurs. On ne copie que les meilleurs non? Mais passons! Une cuisine fortement orientée vers le gout et le bon sens culinaire, et ouverte sur la nouveauté. En salle, qu'il neige, vente, grêle, pleuve, ou canicule: Cathy Martin au service. Le physique d'Adriana Karembeu, mais en brune et un peu plus courte du mollet. Et un caractère qui est le sien. Au moins, on sait où on est. Bref! Profitez de la semaine, le week-end c'est souvent bousculade à "la marine"!

Chef: Patrick Martin

Spécialités: poisson sauvage et crustacés suivant arrivage. Encornets farcis. Pieds paquets. Fricassée de seiches. Salade de poulpes de roche.Magret.Bouillabaisse+apéritif+vin+dessert à 50€ (48h).

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 14/20. Café 15/20. Toilettes 15,5/20. Menu à 25€. Enfant -10ans 9€. Carte. Groupes. Terrasse sur le port. Hors saison fermé le soir dimanche, lundi, mardi et mercredi. En saison ouvert 7j/7.

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

QUESTION DE GOUT

ΨΨΨ1/2

Une "question de goût" mais plus encore! Devenue une incontournable du quartier et de la ville, la table de Vanessa Robuschi et Xavier Pariente. Les preuves du savoir-faire tiennent peut-être dans les CV (Passédat et Lévy), mais plus sûrement dans le franc plaisir des recettes dégustées. Courte carte indexée sur la saison. Je sais: l'argument crié par le moindre des tauliers de la sauce devient d'une grande banalité à force de l'entendre à tort et à travers! Dois-je pour autant ne pas le dire quand c'est la vérité? Un classique qui fonctionne, encore faut-il du doigté sous la toque du cuisinier: "pain perdu aux fruits secs, foie gras poêlé". Pile ce qu'on attend, tape en plein dedans! 15,5/20. Etait prévu un "pavé de mulet à l'unilatéral, panais en deux cuissons et copeaux de poutargue". Remplacé-annoncé par deux filets de dorade. C'est un

peu dommage mais le mariage "panais-poisson" est finaud! 15/20. Mauricette a pris son ridicule accent british mâtiné de l'accent du sud-ouest pour lire: "fish and chips". Un peu comme si elle avait 12 malabar dans la bouche! Elle précise "tempura de sardine et frite de panisse condiment citron confit, tomate basilic"! Plat amusant, comme souvent celui qu'on boulotte avec les doigts! Ludique mais précis! 15/20. Suite avec "magret de canard farci au chutney de pruneaux, palets de patate douce et prunes rôties". Deux cuissons différentes du zozio à plumes! Sauce adroite, pertinente dans son rôle de faire-valoir. 15,5/20. Le "café gourmand" avec une délicieuse tarte banane-chocolat, et une jolie verrine de pommes confites caramélisées, crème fouettée. 15/20. Ce midi, salle bondée! Tu m'étonnes! Frustration pour le gourmet, surtout quand on connait le talent de Vanessa Robuschi: la tendance de la maison a simplifier les recettes pour satisfaire le plus grand nombre! En résulte une cuisine qui fuie le démonstratif, qui garde la maitrise avec prix doux les midis et qualité toute l'année. Vue mer possible mais là n'est pas l'essentiel, vous l'avez compris!

Chef: Vanessa Robuschi
Second: Damien Guyot
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Nespresso 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule 15,50€ midi du lundi au vendredi. Menu 31€. Carte. Brunch buffet à discrétion 18€ dimanche 10h30/14h30 (réservation obligatoire). Groupes 40. Deux salles. Fermeture: se renseigner. Petite véranda fermée chauffée vue mer.

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

L'école de cuisine de "Question de Goût"
Cours de cuisine adultes et enfants le mercredi
Contacter Vanessa Robuschi au 06.03.38.62.14

LA TABLE DU CHEF

NT ΨΨΨ1/2

Sacré bon cuisinier! Discret quinqua chez qui tout parait mesure, dosage, sagesse. Dans les assiettes comme dans la vie. Encore que les apparences… mais comptez pas sur lui pour faire ronfler la chaudière de la frime! Par ailleurs, il ne serait pas futile que nos guides nationaux ramollos de la curiosité se réveillent, découvrent la délicieuse adresse. Ils feraient des yeux tous ronds. Mais nous vivons une époque avec ses paradoxes, où le client a un coup d'avance sur les guides… Bref! "Les gens sont contents" confie Aram Atanasyan, sourire en coin et œil taquin. Tu m'étonnes Simone! Cannes, Londres, Paris au Lucas-Carton et au Crillon pour apprendre le métier. Marseille pour se poser, dans un parc résidentiel au bord d'un étang, palmiers et oliviers. Planqué derrière le centre commercial du Redon depuis à peine plus d'une année. Mauricette s'y est refaite une jeunesse. Pourtant, y avait du boulot! "Cabillaud mi-salé au gout fumé, confiture de betterave rouges, salade provençale et caviar de hareng". Vous aimez le raffiné de caractère? L'assiette est votre homme! 15,5/20. Puis "bavette de Black Angus, trompettes de la mort et échalotes, pommes grenailles". Sage aux mirettes dans sa ronde circularité, parfaite. 15,5/20. "Profitez des dernières morilles de la saison" conseille Donia, charmante serveuse! Du coup, haro sur "gigotins de grenouille, escargots et morilles fraiches". Du bistrotier élégant qu'on voudrait chausser plus souvent! 15,5/20! Et puis je me suis lâché sur une "grosse côte de cochon ibérique poêlée, cocotte de légumes printaniers cuisinés ensemble". Echalote confites, artichaut violet, courgette. Jus costaud. 15,5/20. Fin de la cure de jouvence de la dame au chapeau vert: une "crème caramel à l'ancienne, glace caramel au beurre salé" fort sérieuse! 15/20. Bravo pour "notre version de la tarte aux pommes servie tiède et sa glace rhum-raisin". Enfin: la leur! Moi, je n'ai rien fait! Sinon me régaler! 15/20! Mention spéciale au service féminin souriant, particulièrement performant dans son empressement à vous satisfaire. Alors mes cocos? Ya pas de quoi se réconcilier avec la ville question gamelle?

Chef: Aram Atanasyan
Spécialités: la carte change régulièrement.
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Menus 24€ et 35€. Carte. Groupe 40. Climatisation. Terrasse au calme. Velum 4 saisons. Fermé tout le dimanche et lundi soir. Grand parking derrière.

83 boulevard du Redon
Centre Commercial La Rouvière
13009 **MARSEILLE**
Tél.04.91.75.04.55
www.tableduchef.fr
GPS: Lat:43.253808 Long:5.4213278

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

L'ART DES METS

NT ΨΨΨ

On retrouve avec plaisir un cuisinier connus de nos services, dont nous avions pour la dernière fois approché le travail plus en ville sur le port. Avec un peu d'argent et beaucoup d'huile de coude, il a repris cette petite affaire du côté de la Millière, juste avant la Penne sur Huveaune. L'endroit n'est pas des plus glamour, mais la cuisine mes cocos, c'est du solide, du bon et du frais. Je sais les midis réservés à une prestation adaptée à l'exigence de rapidité des entreprises du quartier: grillades, hamburger maison, salade-repas, pâtes etc. Un soir, sortie avec Mauricette. Elle avait glissé une robe de soirée coordonnée à son chapeau vert. La dernière fois que j'ai ressenti une telle angoisse de nuit, c'était à la sortie du film Orange Mécanique d'un cinéma de quartier dans une ruelle sans le moindre lampadaire. Mais passons. Menu-carte 30€ avec des suggestions au quotidien. Le chef n'a rien oublié de ses classes au fameux Florian, rue Sainte Cécile. La "gratinée de ravioles aux St-Jacques" joue l'opulent, chaud devant: 15/20. Le "millefeuille d'aubergines, chèvre tomates et basilic" est conforme à ce qu'on attend de cette recette "tradi". En mieux quand même pusique 15/20. Elle adooore cette cuisine du siècle passé! Ça lui rappelle ses 80 ans! "Feuillantine de veau aux cèpes et asperges". Un dodu feuilleté rond, elle s'est régalé comme un cochon! 15,5/20. Moi pareil avec une création dont je ne me souviens plus précisément de l'intitulé. Disons "filet de loup sauce crustacés en croute feuilletée". Ou dans le genre. Je m'en suis mis jusque là! 15,5/20. Les desserts sont sérieux, "sabayon de fruits rouges à l'Armagnac" pour ce qui me reste d'appétit après de telles agapes! 15/20. Et "rouelle d'ananas rôti, glace macadamia" pour la dame au chapeau vert qui sort pour l'occasion son 15/20. Résumons-nous! Le midi vite-fait bien-fait! Le soir cuisine gourmande avec formules et menu-carte. Et le parking n'est pas compliqué, juste en face. Et faut que je vous dise quand même que derrière, une jolie terrasse vous attend de parasol ferme si la météo est de la partie! Si le centre-ville vous irrite l'humeur avec ces embouteillages et ses chausse-trappes, "l'Art des Mets" est votre la table qu'il vous faut! Ouvert au grand public et sans droit d'entrée exorbitant! Et même moins!

Chef: Yann Bouexel

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain individuel 15/20. Toilettes 15/20. Formules 19€ et 23€. Menu-carte 30€. Enfant 12€. Terrasse en saison. Parking aisé en face le soir.

124 boulevard de la Millière
13011 **MARSEILLE**
Tél.04.91.35.32.25
www.lart-des-mets.com
GPS: Lat:43.2834597 Long:5.4999098

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 1,5€ 14,5/20. 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

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

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.

AU COIN DU PONT

NT ΨΨ1/2

Divine surprise à Martigues! Moi qui croyait benoitement qu'il n'y avait rien de sérieux à défricher dans la catégorie restaurant! Jusqu'en ce jour d'avril où par désœuvrement et un peu par dépit je me suis retrouvé chez Laure Pistre et Cyrille Morel. Un tel accueil ne se trouve pas à tous les coins de rues! Plus sûrement "Au Coin du Pont" je vous assure! Elle est martégale, fille du pays. Lui en cuisine, est natif de Lille. 50 ans à eux deux! Il rentrait chez lui, là-haut vers le brouillard. Elle descendait dans le midi, le midi. Ils se sont trouvés au bord du chemin du côté de la Gascogne à Nogaro (32). Précisément au "Solenca", sérieuse maison avec le chef Eric Banaszczuk en cuisine. Cyrille Morel ne cache d'ailleurs pas l'influence du mentor sur son propre travail: bons produits, cuisine de terroir apparemment simple mais avec de la personnalité. Un style qu'on retrouve avec l'entrée qui donne le ton du Sud-Ouest avec "salade composée, gésiers de canard, tranches de magret séché, foie gras mi-cuit". Une somme de détails atteste du travail. La vinaigrette est maison! C'est dingue non? Quel monde devenu bizarre au point de s'esbaudir devant une vinaigrette maison! Gésiers tièdes émincés, pain aux mendiants remarquable, tranches de magret séché rustique (découpées ici et pas du sachet), et le foie gras en terrine mes cocos, c'est un must! Belle maitrise! 15/20! Toujours dans le registre faussement dilettante de la cuisine campagnarde, le "demi magret de canard poêlé, pommes de terre façon sarladaise" est un régal! La portion "demi" vaut bien un entier dans de nombreux endroits! 14,5/20! Histoire de camper jusqu'au bout du repas sur les terres de Gascogne, conclusion gourmande avec "croustade aux pommes et à l'Armagnac, glace pruneaux-Armagnac et Chantilly". Ne vous en privez pas si d'aventure! 14,5/20. Cuisine directe dans le propos, qui assume avec honnêteté le répertoire du sud-ouest... mais pas que! La Provence est aussi à l'honneur dans les assiettes, notamment l'été. Les vins de la carte se comptent sur les doigts des deux mains! Mise en avant de Côtes de Gascogne! Tu m'étonnes Charles! Un bon repas, un délicieux moment qui en appelle d'autres, encore et encore… Pour vous y rendre, c'est simple: c'est "Au coin du Pont"!

Chef: Cyrille Morel

Spécialités: croustade à la compotée de tomates au piment d'Espelette, chorizo grillé. Foie gras de canard mi-cuit. Cuisse de canard confite. Cassoulet du sud-ouest.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Kimbo 1,3€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus 17,9€ et 24,9€. Carte. Enfant 9,5€. Groupe 26. Climatisation. Terrasse. Parking aisé. Fermeture se renseigner.

32 quai du Général Leclerc
13500 **MARTIGUES**
Tél.04.42.81.23.45
GPS: Lat:43.4033482 Long:5.0570959

MAS BLANC DES ALPILLES

LA VOILE BLANCHE

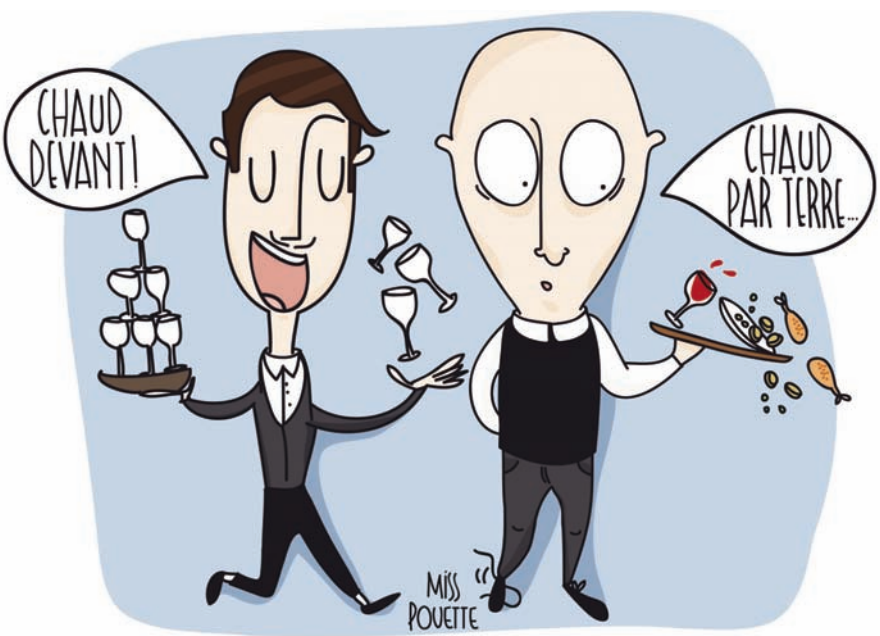
ΨΨ1/2

A deux pas des hordes touristiques de la sacralisée ville de Saint-Rémy, Isabelle André s'évertue à donner de la vie dans sa maison de Mas-Blanc des Alpilles. La sauce prend, ça tombe bien: c'est un restaurant! Point de vue emplacement si vous loupez l'adresse, faudra changer d'opticien. La voile blanche n'est pas une vue de l'esprit puisqu'elle existe vraiment. Une fois n'est pas coutume, je commence par la carte des vins. Depuis mon passage l'an passé elle s'est bigrement étoffée! Les locaux de l'étape Valdition, Dalmeran, Mas de la Dame et domaine de Lansac côtoient les échappés du Languedoc, du Médoc (Moulis), du Luberon (Marrenon) et même un Condrieu. Pas mal non? Ça change des décapants pour sol habituels que nous infligent les sérial-vineurs! Bref! La table semble avoir trouvé une vitesse de croisière adaptée à sa clientèle. Les midis, le menu complet à 14,80€ avec choix siouplait! Une réputation de qualité croissante, un cuisinier avec de solides bases. Désolé! Le "velouté de potiron" aura du mal à vous faire plaisir cet été! Raison recevable: la saison de ce fruit-légumes de la tribu des cucurbitacées sera passée! Fallait venir avant! Comment discerner un bon cuisinier? Quand on utilise ni sel, ni poivre quand on a le plat sous le nez! 14,5/20! Un plat de copains gros mangeurs que la "cuisse de canard confit aux haricots blancs"! Livré dans un plat passé au four et gratiné, haricots communs mais finement cuisinés. On flirte avec l'esprit "cassoulet" dans la copieuseté. 14,5/20. "Flan pâtissier" en possibilité de sucré! Mais non… plus faim moi… L'autre dessert est un exercice de débrouillardise du chef de dernière minute: "cocktail de fruits". Fruits frais, coulis d'avocat. Fraicheur finale adaptée au repas. 14/20. Et voilà le travail! Une cuisine "bistrot-brasserie" soignée qui ne cherche pas la complexité de recettes alambiquées. Un état d'esprit cantonné dans une saine simplicité qui n'exclut pas la courtoisie: plus qu'un simple restaurant Isabelle André et Thierry Courias ont créé un lieu. Et comme un lieu vaut mieux que deux tu l'auras! Alors fissa!

Spécialités: fricassée d'encornets en persillade. Wok de poulet aux épices d'Asie. Hamburger de la Voile Blanche. Cabillaud aux zestes d'agrumes.

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Bon Café 1,5€ 15/20. Toilettes 16/20. Menu 14,8€ midi semaine, 24€ soir et WE. Carte. Terrasse fermée. Accueil groupes. Ouvert 7j7 en saison. Hors saison: se renseigner. Parking aisé.

RD 99 Place de la Mairie
13103 **MAS BLANC DES ALPILLES**
Tél.04.90.49.10.80
GPS: Lat:43.7880853 Long:4.7559643



MAUSSANE LES ALPILLES

LA FANTASIA

ΨΨΨ

Un cuisinier échappé d'un avenir tout tracé dans le monde impitoyable de la gastronomie! Cursus causant: Valrugues (du temps de Philippe Boucher) et le MOF Gilles Blandin! Rien que ça! Quoi qu'il en soit et malgré tout, avec Mauricette on aime beaucoup la petite ambassade marocaine de Virginie et Rachid Chikhi. Enfin petite… L'ostentation n'est pas son genre. Son truc à elle, c'est plutôt d'être habile avec nos sens pour entrer dans le ciboulot et ne plus en sortir! Car la cuisine d'ici mes petits lapins verts, c'est du cousu main! Allégée, minutée et subtilement parfumée, une cuisine très séduisante d'un Maghreb moderne! Délicieuses entrées: "carottes, oranges et graines germées en salade" et "velouté de lentilles aux épices marocaines". Diamétralement opposées dans le genre, mais le savoir-faire du chef éclate au grand jour! Une somme de détails sonne l'évidence! 15/20. Mauricette qui me fait la danse du ventre uniquement quand elle a faim (tous aux abris!) opte pour le "tajine d'agneau aux pruneaux et amandes caramélisées". D'une grande délicatesse! Ou comment accorder les largesses de la cuisine familiale au raffinement du méticuleux! 15/20! Itou pour mon "couscous agneau". Ah bah voui. Avec la dame au chapeau vert, on a un faible pour l'agneau. Agneau AOC Provence sioupplait! Pas du All-Black! Ni le même prix, ni le même goût! Et les légumes ont bonne mine! Couscous au jus clair et savant dosage d'épices, aux antipodes des lourderies habituelles! 15/20! "Pâtisseries marocaines maison". Deux par personnes prévues au contrat de nos menus. Ça fait quatre pour nous deux! Baklava à la pistache, cigare noix-amandes, feuilleté pâte d'amande à la fleur d'oranger, le même au chocolat. Souvent dans la pâtisserie orientale, tout se ressemble. Ils sont ici fins jusqu'au bout des doigts qu'on se lèche, aériens. Un 15,5/20 pour le plaisir et pour le principe. Ouvert à l'année, réservation très conseillée. Mais faites comme vous voulez!

Chef: Rachid Chikhi

Spécialités: croustillant de poivrons grillés façon Tchouchouka. Tajine de seiche aux artichauts et tomates séchées, de veau aux légumes et citrons confits. Pastilla au pigeon (sur commande). Fondant au chocolat noir et fleur d'oranger.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Thé 3€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Menus 23€ et 27€. Enfant 12€. Carte. Joli patio sans voiture en saison! Groupes 15. Fermeture: se renseigner.

58 avenue de la Vallée des Baux
13520 **MAUSSANE LES ALPILLES**
Tél.04.90.54.31.84
www.lafantasia.net
GPS: Lat:43.7210906 Long:4.804523

MIRAMAS LE VIEUX

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!

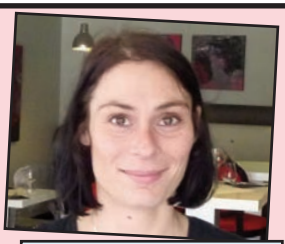
Chef: Sébastien Fontaine

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. Terrasse panoramique. Salon anglais avec cheminée. Fermé mardi et mercredi. Parking aisé au pied du village (70m). Réservation très conseillée.

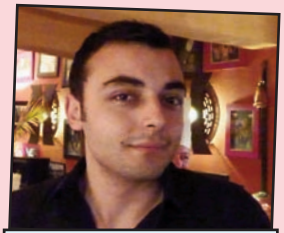
Rue Mireille
13140 **MIRAMAS LE VIEUX**
Tél.04.90.58.21.94
GPS: Lat:43.5632277 Long:5.0241852

MEILLEUR SERVICE

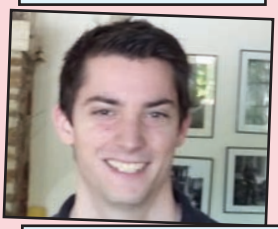
BLAISE BREBANT
MAITRE RENARD
06 CANNES



CHRISTELLE MORALDO
LA TABLE DU CHEF
13 MARSEILLE

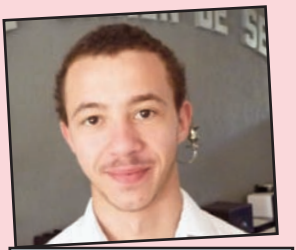


DORIAN VERT
MAITRE RENARD
06 CANNES

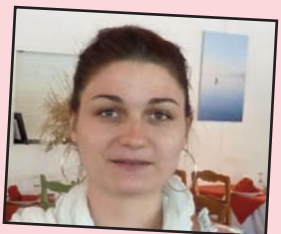


GAUTIER ABRAM
LE MONT SALVA
83 SIX-FOURS

MARGAUX BREMOND
SAVEURS ET TRADITIONS
83 LA SEYNE



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

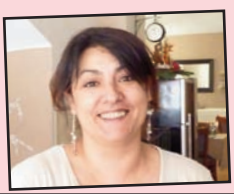


OPHELIE HUMBEY
LE MONT SALVA
83 SIX-FOURS

LUDIVINE CHEVALIER
LA FOURCHETTE GOURMANDE
83 LE CANNET

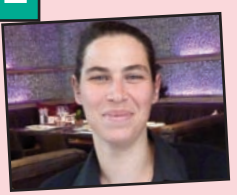
SEBASTIEN ROSSI
LES ECURIES DE L'AUBE
13 AIX EN PROVENCE

MEILLEUR ACCUEIL



NANOU FENOUIL
LA FOURCHETTE GOURMANDE
83 LE CANNET

CHANTAL GIULIANO
BRASSERIE DES ILES
83 HYERES



TATIANA GIULIANO
BRASSERIE DES ILES
83 HYERES

MOURIES

LE VIEUX FOUR

ΨΨΨΨ

Les Alpilles, un ancien moulin à huile réhabilité en 2009 par Annie et Frédéric Crouvoisier. Les platanes centenaires pour s'attabler en terrasse, on verra cet été. L'intérieur a été repensé pour le confort des sens. Vastitude du lieu, des plafonds hauts, des voutes imposantes en pierre des Baux, mobilier contemporain, tableaux d'artistes. Et puis et puis, on vous y accueille comme si Mauricette était le prince Charles en personne! Du coup, je l'ai vu tout le repas avec le sourire. Exploit de taille! Carte raccourcie depuis notre repas de l'an passé, encore plus à l'écoute du marché. Produits locaux triés sur le volet! Fournisseurs maraichers, pêcheurs, bouchers, vignerons: des fidèles. Le "circuit court" souvent, le bon produit toujours! Voilà la philosophie! "Les crevettes en habit d'olives noires décortiquées et roulées avec un chutney de mangue au gingembre et épices douces, bouillon de crustacés à la citronnelle et lait de coco" à 16/20. Enfin! Chair parfaite, saignante et qui a pris le temps de dégraisser: "magret de canard Label Rouge rôti au sautoir, sauce au citron, cannelle, anis étoilé et poivre de Séchouan, panais et endives confits, émincé de chou chinois au thym". 16/20. Quelle aisance dans les associations! "Pavé de cabillaud rôti en panure d'oignons frits, coulis de cresson de Mouriès de la famille Richaud et risotto de Camargue aux coquillages". 15,5/20. Toujours très "chocolat" Mauricette prendra une demi douzaine de photos du "crémeux chocolat noir aux kumquats confits, nid d'abeilles aux fruits secs" à 16/20. Et moi, une suggestion "hors carte" bien de saison avec le "nougat glacé à la truffe noire" épatant de subtilité dans cet exercice pâtissier périlleux: 16/20. Cave qui laisse la chance au méconnu, la nouveauté côtoie les piliers historiques. Service tout sourire, heureux. Coup de gueule! Le guide Michelin ferait bien d'ouvrir ses pages à ce genre de table libre et militante. Sous peine de continuer à dégringoler dans le ridicule à force d'être déconnecté des réalités. Pour nous, cette table ouvre son cœur! Alors ouvrez la bouche!

Chef: Frédéric Crouvoisier
Pâtissier: Alexandre Giffard
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 17/20. Pains 15,5/20. Café l'Herbier des Alpilles (Mouriès) 2,2€ avec mignardises maison 16/20. Toilettes 16/20. Menu 27€. Formule et menu-carte 30€ et 40€. Enfant 14€. Soirées à thèmes et musicales. Salles à manger privatives pour 15 à 60. Salles de séminaire à partir de 50€ par personne. Accès handicapés. Parking privé.

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. 35€ 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

ACCUEIL GROUPES PARKING AUTOCARS

PELISSANNE

LA BASTIDE DU MOULIN A POIVRE

NT ΨΨ

L'endroit est joli comme tout. Portail, petite cour avec voitures quadragénaires stockées devant la mignonne maison. Sur le mur est écrit "slow food". Dans les toilettes, la direction aurait pu afficher "speed douche" à cause du robinet pour les mains! Pschiiiit! Je m'en suis mis plein la liquette! T'as l'air fin quand tu sors! Bref! Ceci dit, l'intérieur est mignon dans son décorum à l'ancienne! Plafonds d'époque, murs en pierre, cheminée et mobilier hétéroclite. Les recoins sont très poussiéreux, c'est le problème du bibelot exposé à la clientèle. Accueil de madame très doux, pas stressant est fort agréable. Les menus complets s'étirent de 19€ à 45€. Plus la carte et des formules. Insupportable cette politique du supplément dans les menus! +3€! +5€! +10€! +15€ même! Pénible! Cela dit, le menu à 19€ est une bonne affaire. 5 entrées, 7 plats et 5 desserts! J'ignore comment fait seul le cuisinier. "Slow kitchen"? Allez savoir! "Œufs meurettes" pour commencer. Si on me prend par les sentiments… Les deux œufs mollets sont trop cuits, et pas de croutons au fond. Mais c'est bon alors... 14/20! Suite avec "brochette de gambas miel et tandoori". Assiette à la décoration appliquée, 6 gambas décortiquées et embrochées nez à cul. Délicieuse garniture légumière, et évitable pommes paillasson pas maison. Je m'attendais à moins de sauce et même, à aucune sauce. Plus "curry" que "tandoori". Mais c'est assez bon là encore! 14/20. Finir avec une "tarte citron meringuée" maison acceptable. Mais pas du jour et encore plus loin! Ramollo de la meringue et de la pâte. 13/20. Jolie collection exposée de moulin à poivre ! Impressionnante même! La bonne idée aurait été de mettre sur tables des "Peugeot" à la place des moulins industriels Ducros et Rochambeau! Et de passer le col calcaireux des carafes d'eau au vinaigre blanc! Bonne table malgré les bémols, et elles sont rares dans le coin. Le patron croisé deux fois ne daigne pas regarder le client dans les yeux, ni même lui dire bonjour. Faudrait que quelqu'un lui dise que c'est une pratique courante dans le métier. Et puis ça lui donne toujours envie de revenir, au client.
Chef: artisan-restaurateur Slow-Food
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 14/20. Toilettes 14,5/20. Menus à 19€, 30€ et 45€. Formules 14€, 16€ et 25€. Enfant 12€. Terrasse. Fermé dimanche soir et lundi.
3 rue Eugène Pelletan
13330 **PELISSANNE**
Tél.04.90.55.30.51
GPS: Lat:43.6305133 Long:5.1518717

PORT DE BOUC

LA TABLE DE MAITRE PANISSE

ΨΨΨ

Pas de tapage médiatique et pourtant, la maison entre dans le carré des tables dont le sobriquet sonne à l'oreille, "dit quelque chose" au gastronome. Facile d'en piger la raison! Suffit de déguster les assiettes d'un Christian Caillard complètement épanoui dans sa cuisine! Autre symptôme réconfortant des maisons stables: les collaborateurs demeurent les mêmes depuis un bon moment maintenant! Ce qui injecte une sérieuse dose d'assurance à la prestation. Ainsi, le sieur Guillaume Martoïa est parfait au service, et le second de cuisine pourrait tenir la barque si le chef préférait aller à la pêche, ne vous inquiétez pas, c'est une image! Bref! Les recettes se faufilent dans une alternance de tradition appuyée et de modernité à pas de loup. Une recette qui revient de temps en temps, quand la clientèle gronde au portillon et que les frimas se posent: le filet de bœuf normand "façon périgourdin" au foie gras confit et sa crème de morilles flambées au Cognac. Ça donne envie hein? Ah bah voui. Mais y avait pas quand j'étais là. Je me suis largement consolé avec la "sole entière façon meunière, fricassée de noix de St-Jacques au rhum ambré, beurre noisette citronné"! Ah mes cocos! Une alliance miraculeuse! Beaucoup plus que l'addition aventureuse de deux produits! Ils se côtoient sans heurt, se chatouillent la saveur comme on se tient par la barbichette, le premier qui saucera aura une bavette! Belle idée!. 15,5/20. Le "millefeuille d'automne crème de marron et mousse chocolat noir" cherche absolument à séduire l'œil, force mise en scène. Mais l'essentiel se joue dans la pâtisserie elle-même, adroite et sobre. Crème anglaise maison, et oui tonton, c'est aussi pour ça que c'est bon! 15/20. Alors bien sûr que Port-de-Bouc n'est pas une célèbre station thermale, que Brad Pitt et Angelina Jolie n'y ont pas élu résidence (pas encore), et que la ville n'accueille pas le festival de Cannes sinon il s'appellerait le festival de Port-de-Bouc. M'enfin sur la route de la Camargue, peu de tables sont aussi régulières dans le temps avec ce niveau de qualité. Rassurant à une époque où le court terme est philosophie économique très courante. Ah oui: épatante formule à 16,5€! Midi et soir!
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 midi et soir 16,50€. Menus 28,5€ et 39€. Carte. Climatisation. Groupes 40 personnes. Fermé samedi midi, dimanche soir et lundi soir. Parking aisé devant le restaurant.
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 RHONE

LE BROCHETTO
HOTEL LE TAMARIS
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, chan-gez 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 as-siettes 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 tri-ture 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

L'ANTIDOTE
NT 1/2

Elles sont sympa toutes ces dames qui s'occupent de moi! Ça fait plaisir de voir tout ce monde sourire, heureux dans le labeur. Tout nouveau, tout beau! La reprise en main de la boutique (anciennement le Brasero) s'est accompagnée de travaux pour transformer le lieu: plus moderne, clair. Bon ben d'accord, mais la cuisine? Bof. Des pizzas passque si tu ne fais pas de pizzas, tu loupes des clients. Des salades car faut des salades, surtout l'été. Un peu de poisson (seiche, rouget…) passque quand même au bord de la mer… sinon ça fait pas sérieux et puis les touristes aiment bien. Et des entrecôtes, côtes de bœuf, magret de canard passqu'un beau morceau de viande, ya pas mieux. Et bien sûr des pâtes. A table, y a toujours kékun qui prend des pâtes. Bref! Il y avait aussi le menu du jour à 12,90€! Avec charcuterie ou salade composée, puis brochettes de boulettes de porc aux tagliatelles, dessert. Mais vu le contexte et les avanies de la viande industrielle, figurez-vous que j'ai évité! Faut pas m'en vouloir! Déjà qu'avant, je changeais de trottoir devant ce genre de recettes… J'ai bifurqué sur une "escalope de veau à la crème". Elle est dure. Je vire la sauce champignonnée de dessus pour zieuter de plus près le profil. Du nerf et en plus, trop cuite. Les frites avec sont fraiches, mais certaines sont froides. Ce qui n'est pas la même chose. 14,5€ et 11/20. Pourquoi pas un dessert? Et pourquoi pas le "Paris-Brest"? Bonne idée! Mais ramollo comme 9 fois sur 10. Ce genre de truc, tu le laisses dans le frigo le temps d'aller dire bonjour aux copains du comptoir et c'est la cata. Crème un peu âcre, pas homogène. 9/20 et 4€. Le pain servi est d'une grande médiocrité! Même un mauvais boulanger ne peut pas faire aussi pire! De la moulée industrielle amorphe, ce que le loup d'élevage grec est au bar de ligne! J'me comprends! Et le café, c'est du Henri Blanc! J'ai pas pris! Et puis quoi encore? Bref! Une brasserie commune et pas trop chère, probablement conforme à l'attente locale dans ses désirs modestes et strictement alimentaires.
Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité

LA TABLE DU CHEF A MARSEILLE (13)

UN CHEF PAS ORDINAIRE DANS UN JARDIN EXTRAORDINAIRE

Un fameux restaurant que celui d'Aram Atanasyan! Avec une équipe pleine d'entrain, dopée à la bonne humeur en toutes saisons. Ce qui n'exclut pas un professionnalisme au quotidien.

Centre Commercial La Rouvière
13009 - Marseille
Tel : 04.91.75.04.55

prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 4/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Menu midi 12,90€. Carte. Terrasse rue.
34 avenue du Port
13230 **PORT SAINT LOUIS DU RHÔNE**
Tél.04.42.86.29.12
GPS: Lat:43.3888987 Long:4.802506

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

ROGNAC

AUBERGE SAN CARLOS

ΨΨ1/2

De la vie et de la joie dans la maison des Virenque! Les puristes trouveront qu'on sort des codes et règles strictes de la restauration académique! Pourquoi? L'auberge ouvre dès 5 h du mat', j'ai des frissons, je claque des dents et je monte le son. Ça déroule les p'tits déj' juste avant les habitués du café de 8h, les fidèles du rosé dès 10h et les accrocs du pastaga à midi. Midi justement: Agnès Virenque place ses ouailles! Une clientèle hétéroclite faite de dévissés des bureaux alentours, de VRP alléchés Ipodé, de routiers en rangs serrés, quelques jambes de secrétaires évadées de leur PC, des copains qui se régalent au coude à coude et même mes p'tits lapins, des venus de Marseille et fidèles des tauliers du temps où ils tenaient le "Mas des Grives" à Château-Gombert. 13€ le complet, vin compris! Alors vous pensez si ça rameute de loin! Serviettes tissus, pain haut de gamme, pichet de qualité. Si le "buffet d'entrées" est un classique, moins courant sont les œufs mimosas

dans les règles, légumes frais: carottes râpées, céleri rémoulade, chou rouge. 14/20. Les plats du jour: daube de filet mignon ou cassolette de saumon en feuilleté. Une petite marmite lutée qui me regardait avec ses petits yeux fumants de la table d'à côté! Un certain Bocuse n'aurait pas désavouée la recette! Nouveauté du menu à 13€: possibilité d'une suggestion avec supplément! 4€ pour une "côte de bœuf individuelle". Si le chef pratique l'art de la bouillabaisse (il œuvra chez Fonfon à Marseille) faut savoir qu'il fut formé en boucherie du côté de Millau! Bref! Viande cuite comme il faut, polenta crémeuse, petits légumes aux belles couleurs poêlés au beurre! Un défaut, un seul: vu le bestiau, l'assiette est trop petite! Joli défaut ma foi! 14,5/20! Fromage au menu! Et "tarte au citron meringuée" maison! Comme le reste! Et maitrisée par St-Menton! 14,5/20! C'est drôle d'observer la clientèle en fin de service, bienheureuse dans sa digestion béate, qui prend son temps. Pourtant, rien qu'un petit restaurant "routier" du côté de la RN113… héhé… Et ne faites pas comme ces pisse-froid qui pour le prix, voudraient une moquette rouge, des pingouins qui servent "à la cloche" et du Mozart dans les esgourdes! Qu'ils changent de trottoir! Mention spéciale à l'équipe de salle.

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. Ardoise. Banquets, groupes. Salle 120. Hôtel 7 chambres. Terrasse. Parking voitures et autobus.

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

ROGNONAS

LE 3B

NT Ψ

Je m'attendais à entrer dans un véritable restaurant: on connaissait la boutique, avant. Mais c'était avant. Désormais, l'ambition lorgne du côté brasserie. Ce midi, l'ambiance est débraillée et bruyante. Ça sent la frite quand on entre, les gentilles serveuses sont un peu speedées, les clients se débattent avec leurs tickets resto. En gros, du grand art dans l'art éviter de faire resto. On sait bien qu'il faut bien vivre… L'angle d'attaque de la direction est habile: petits prix d'appel, choix dans la proposition, rotation des tables. Et surprise… beaux verres, nappages et serviettes en tissus. Avec ma dégaine de VRP en aspirateurs sans sac mais un attaché-case, on m'a plaqué dans un coin de la salle. A l'écart. Pourtant plein de place en terrasse! Mais je ne suis pas contrariant. J'vous le dis comme je le pense: rien de tel pour un test en bonne forme que de ressembler à un vendeur d'aspirateurs! Bref! Le midi en semaine, le menu à 15,50€ fait fureur. 5 entrées, 7 plats, 10 desserts. Me demandez pas combien ils sont en cuisine, j'ai pas assez d'yeux pour compter les bras. Je débute par la "salade César du 3B". Elle joue sur le volume avec un mélange de salade de qualité, mais joue sur le principe tape à l'œil du sapin de Noel avec toute cette décoration inutile dans la recette: écailles de pommes, rondelles de concombre, julienne de légumes et même des feuilles d'endives! Pas de croutons mais trois gros bouts de poulet nature et tièdes dans une sauce indéfinissable. Pas d'épices… De la poudre orange pour faire comme la neige sur le sapin. 12/20 mais trop éloigné de sa base habituelle. Arrive ma "Côte de porc du Ventoux sauce charcutière". La sauce est très bien. La viande est sèche et dure comme celle sur le barbecue de tonton Dédé quand il l'oublie à cause du rosé qui est frais pendant qu'il raconte sa blague pour la Nième fois. "Et puis le porc, faut bien le faire cuire" fadaises des années 60. Ici, elle est sans doute précuite, même si je n'en vois pas l'intérêt. Pour ne pas dire que la maison sert des frites, ce sont des rondelles de patates fraiches avec peau passées à la friteuse qui s'y collent. Une verrine avec trois tomates-cerises confites. 11/20. Fin avec le "millefeuille du 3B". Un montage avec trois plaques de pâte feuilletée un peu vieille, crème pâtissière grumeleuse mais bonne. 12/20. Pendant ce dessert, une serveuse a nettoyé à grand coup de serviette avec son pschitt bleu les 4 tables autour de moi. Cela dit, le pain est très bien et le café bon. Et le personnel sait sourire. Expérience qui ressemble à un rendez-vous raté.

Chef: Cyril Berger

Accueil 13/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Richard 15/20. Toilettes 15/20. Formule 13€ et menu 15,5€ midi semaine. Menus 26€, 32€ et menu-carte 30€. Enfant 8€. Terrasse ombragée. Salle de séminaire. Ouvert midi du mardi au samedi midi, vendredi et samedi soir.

4 avenue Maréchal De Lattre de Tassigny
13870 **ROGNONAS**
Tél.04.90.94.82.21
www.le3b-resto.com
GPS: Lat:43.8977262 Long:4.8030719

LA ROQUE D'ANTHERON

LE GRAIN DE SEL

NT ΨΨΨ1/2

Nous pour aller chez les Ruiz, on virevolte par la route aux abords caillouteux qui vient d'Aix, celle qui perce les vignobles de Puyricard, Rognes. Dès que le Luberon est en vue: à gauche! Direction La Roque! La façade n'est pas glamour mais dedans, tout est mis en place pour vous être agréable! Coups de pinceaux et huile de coude: salle cosy, teintes douces, nappages

assortis. Terrasse aux beaux jours. Enooorme succès des menus-cartes! 23€ et 29€! Cadeau pour la cuisine enjouée de Fabrice Ruiz aux saveurs précises et percutantes. Comme ça ne suffisait pas, les assiettes sont vraiment très belles. Avec son esprit de contradiction habituel, Mauricette écarte du bras coteaux d'Aix et Luberon pour commander un verre de rouge du Languedoc "les Darons", fameux. Moi, un viognier de "La Blaque". La dame au chapeau vert entame avec "arc-en-ciel de tomates, vinaigrette passion et Serrano croustillant". Je vous épargne des noms savants de tomates, pas de la note: 15/20. Pareil avec mes "rillettes de sardines, coriandre et citron confit". Ludique en plus d'être fameux. Je ne trahirais pas le secret: il briserait le charme de la surprise. 15/20. Et puis nos plats forts adroits, cinglants. "Agneau en deux façons, wok de carottes au cumin et jus de cuisson à la menthe" et "suprême de pintade fermier, velouté de courge et légumes verts". L'onctueux suprême est métamorphosé par la délicatesse de l'interprétation des légumes. Tandis que la poêlée de carottes, courgettes, fenouil et échalote confite bouscule adroitement l'agneau singulièrement travaillé. Sous le charme, on se dit que les "grands guides" nationaux brillent par leurs assourdissantes absences! Enfin bon! Avec Mauricette, on a mis deux 16/20 comme un seul homme sur nos plats. Desserts dans la lignée avec mon "Saint-Honoré" travaillé à la brousse fraiche. Amusant et transformiste, assez éloigné de ses bases, 15/20. Et 15,5/20 pour la dame au chapeau vert avec "soupe d'ananas et sorbet mojito"! Après, fallait la voir esquisser des pas de danse avec ses talons aiguilles pointures 45 en chantant "Copacabana"! Sorbet maison. Alexandra et Fabrice Ruiz cumulent dans la besace Baumanière aux Baux, L'Etrier Camarguais, Frérard au Sofitel Vieux-Port, Chez Tania à La Ciotat du temps du brillant Pascal Bertholet. Adresse extra, y compris humainement. Une fraicheur bienvenue quand on connait le monde impitoyable de la gastronomie et des chefs!

Chef: Fabrice Ruiz
Second: Florient Dolmeta
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café Bon Café 15,5/20. Toilettes 15/20. Formules 11€ et 14,5€ midi semaine sauf jours fériés. Menus-carte 23€ et 29€. Enfant 8,5€. Groupes 100. Parking aisé. Terrasse privative sans vis à vis. 7j/7 le midi et jeudi, vendredi et samedi soirs. 7j/7 intégral en saison.

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

AUBERGE SILVACANA

NT 000

Deux tables occupées en terrasses, 4 à l'intérieur. Pourtant, ça court dans tous les sens comme s'il était un alors qu'ils sont deux en salle. Enfin elles sont deux. Comme une sur-aptitude à stresser le client par leur inutile agitation. A un moment la serveuse viendra à ma table complètement paniquée avec un air comme si on se connaissait depuis le CM1: "ya plus de lasagnes! Plus que des entrecôtes!". Sauf que je ne me suis pas déplacé pour des lasagnes, encore moins pour une entrecôte. Vous connaissez mon toupet. Il est sans limite. J'ai donc osé demander s'il y avait "une carte" pour choisir autre chose! L'autre, j'ai cru qu'elle tombait dans les pommes! Elle a poussé un ouf de soulagement comme si je lui avais ôté une épine du pied. Enfin bon! La suite de l'histoire? Ouaiii. Je n'arrive pas à comprendre comment on peut faire autant de fautes d'orthographes dans une carte de restaurants. Etre bon en orthographe n'est pas donné à tout le monde, certes. M'enfin quand même, on peut demander à son voisin de relire. "Calsone", "confis", "St-Jaques", magret de cannard avec 2 n alors que comme chacun sait, un canard possède 2 ailes. Pfffou! Allez… menu à 18,5€. "Tarte sale du jour". Je traduis par "salée". Je n'ose pas imaginer qu'elle ne soit pas propre. Ah ben yapu qu'elle me dit la petite serveuse qui recommence à vibrer partout. Pas grave: je la calme en optant pour la "salade de la mer". De la mer, seules les 9 crevettes décortiquées en proviennent. Pour le reste, les feuilles de salade verte (fraiche), les poivrons, les oignons, les croutons, les concombres et surtout les haricots verts décongelés et le bout de citron n'ont probablement jamais vu la mer sauf si les légumes bénéficient des congés payés. Au fond de l'assiette, de l'huile. Plein. Ce qui porte à penser qu'il s'agit plutôt d'une "salade de la mer d'huile". 7/20. Vérification qui confirme avec "pavé de saumon". Deux sortes de petits gigotins de saumon de sous-traitance congelée. Trop cuits et en plus, servis avec des haricots verts froids trop aillés, une sorte de ratatouille verte foncée trop vieille, quelques feuilles de salade. Un peu de feuille de basilic ici ou là, histoire de. 6/20. La patronne vient à son tour "mais bien sûûûr oui môssieur les desserts sont maison!". D'ailleurs mon mari est pâtissier! Par Saint-Galak! Un "fondant" siouplait! Micro-ondé de frais, un pâté dur et brûlant. Allons sur le 5/20 grâce aux deux fraises tagada qui elles au moins, ne trichent pas quant à leur origine. A noter que les pizzas sont probablement bonnes, mais le feu n'est pas allumé. Bref! Total: 18,50€. Les statistiques sont féroces: figurez-vous que "CB en panne"! Ah ben ça, c'est vraiment pas de chance!

Chef: allez savoir!
Accueil 12/20. Service 6/20. Rapport qualité prix 7/20. Cadre 14/20. Pain 12/20. Café pas prix. Toilettes 15/20. Menu 12€ le midi, 18,5€ et 28,5€. Enfant 9,9€. Carte et pizzas. Terrasse. Parking.

D543 bassin de Saint Christophe
13640 **LA ROQUE D'ANTHERON**
Tél.09.52.12.94.67
GPS: Lat:43.7087491 Long:5.3618217

LE ROVE

AUBERGE DU MEROU

ΨΨΨ1/2

Le coup de cœur de l'an passé prouvait que la maison des associés Fabrice Renoux et Sébastien Cros passait à la vitesse supérieure en cuisine. Claclaclac, les genoux jouent les castagnettes quand on revient casser la graine sur le lieu du crime, points d'interrogations dans le ciboulot. Le chef est toujours aux manettes! Ses recettes d'ambition "gastronomique" ont laissé place à un sage retour vers le futur, moins alambiquées, plus classiques dans l'esprit comme dans la générosité. C'est bien vu car après tout et comme l'indique le nom de baptême, c'est une "auberge"! Et une sacrément bonne par Saint-Nectaire! Plats fins sans abstraction, produits frais sortis du filet, sauces rustiques ajustées qui tirent le meilleur du terroir. Hein? Ben voui! Comme avec les délicieuses "bouchées de choux vert farcies aux scampis, crème de crustacés maison et girolles". Voyez? La cuisine qui veut faire plaisir, c'est ça! Du frontal qui régale, qui ne tourne pas autour du pot. 15,5/20. Même jeu avec "dos de cabillaud, jus de thym et olives". Cuisson au cordeau, à l'unilatérale. Et avec une sauce pareille, le poisson chante comme une cigale! Un second 15,5/20. Dessert qui file sous les tropiques avec le "sablé ananas mangue". Assez parfait dans son ambition finale. Sauf que: pas de mangue! "Celles que j'ai ne sont pas assez belles!" Bah… je prends quand même! 15/20. La bouillabaisse de la maison est parait-il très bien, marée suivant arrivage: turbot, loup, rougets de roche, sar, pageot, dorade. Langoustes et homards sur commande! Adresse extra de la Côte Bleue, bien pauvre en tables respectueuses du client.

Chefs: Damien Garcia et Sébastien Cros
Grillardin: Christian Heckel
Spécialités: soupe de poisson de roche. Délices des fainéants (assortiment de fruits de mer décortiqués (moules, St-Jacques, scampis et pourprions) poêlé ail et persil puis flambé à l'anis). Médaillons de St-Pierre en coulis d'écrevisses. Foie gras poêlé, sauce morilles et girolles. Risotto aux morilles, aiguillettes de canard rôties. Pieds et paquets. Filet de bœuf Wellington.
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 27€, 37€ et 45€. Enfant 12€. Carte. Accueil groupes. Ouvert tous les jours sauf dimanche soir et lundi soir hors saison. Chambres 44€ et 48€. Navette parking restaurant en été.

Calanque de Niolon
13740 **LE ROVE**
Tél.04.91.46.98.69
www.aubergedumerou.fr
GPS: Lat:43.3398687 Long:5.2581248

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, accueil autocar. Climatisation. Fermé lundi et mardi. Accueil groupes 60.

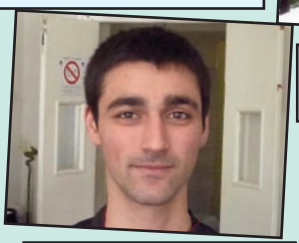
3 route de St Rémy de Provence
13103 **SAINT-ETIENNE DU GRES**
Tél.04.90.49.01.27
GPS: Lat:43.8019244 Long:4.6669847

MEILLEURS SECONDS

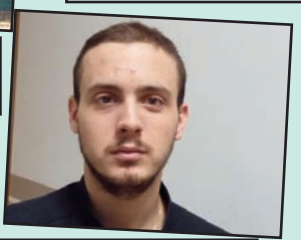
FLORIENT DOLMETA
LE GRAIN DE SEL
13 LA ROQUE D'ANTHERON

CEDRIC GUTTIEREZ
LOU PETOULET
83 CARQUEIRANNE

GUILLAUME KAMINKO
MAITRE RENARD
06 CANNES

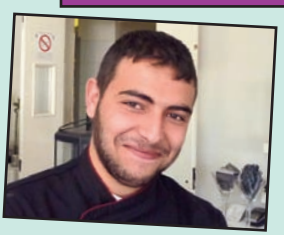


LUCAS SAIANI
SAVEURS ET TRADITIONS
83 LA SEYNE



JEAN-CHARLES LOMBARDI
L'OSTERIA DU PRADO
13 MARSEILLE

MEILLEURS APPRENTIS



MARC VISCIONE
SAVEURS ET TRADITIONS
83 LA SEYNE

CLAUDIA IANNOLINO
L'OSTERIA DU PRADO
13 MARSEILLE

AMELIE FRONTEIRA
LE MONT SALVA
83 SIX-FOURS

MORGAN DISSAIS
LA TABLE DU CHEF
13 MARSEILLE

ST PAUL LES DURANCE

LE BŒUF CHANTANT

NT 00

Vu l'obsession justifiée de la traçabilité alimentaire, le concept devrait avoir le vent en poupe dans les années à venir: boucherie classique d'un côté et de l'autre, resto mitoyen. Boutique pleine, terrasse et salle au coude à coude. Disons 80 personnes qui déjeunent au même moment! Ça fait du chahut dans les esgourdes! Et 160 coudes au total! Bref! Le sympathique patron chapeauté ne cache pas sa joie devant le succès! Et moi ma très grande surprise devant un tel taux de remplissage! Le taulier peut remercier la manne des salariés du voisin Cadarache et brûler un cierge à Saint-Neutron! Cela dit, le concept est bien ficelé dans ses propositions! Des tartines chaudes ou froides, des formules et des plats "rapides", et naturellement des viandes surtout grillées. Dans ce flot de possibilités, j'ai cherché en vain des viandes à fibres telles onglet, hampe, poire etc. Ya pas. C'est frustrant, surtout dans une "boucherie". Toutefois, le patron me dégotera amicalement une "bavette". Comme j'avais vu les tronches des grosses fritasses à toutes les tables, j'ai demandé très peu de frites et siouplait, des légumes. On m'amène l'assiette avec beaucoup de mauvaises frites congelées (je m'en doutais) et un brouet de légumes hors-saison sortis du congèl' également, sous forme de purée écrasée aux couleurs vert-marron, sauf les bouts de poivrons rouges. Morceau de viande débraillé mais généreux… et trop cuit! Néfaste pour une bavette! Saignante la bavette coco! Toujours! En plus, elle est noire de gras brûlé. Hé chef! Faut la nettoyer la plancha de temps en temps! Mauvais arrière-gout à la viande! Bref! 17,90€ pour 8/20. Les desserts ne sont pas maison! Ahbah non… il est boucher… Direction et personnel font le dressage des assiettes au comptoir sans complexe, et des splouchs de crème anglaise, et des splachs de topping caramel, et des splichs de Chantilly en bouteille. "Tarte aux pommes" prétendue maison par les grands yeux ronds de la rigolote serveuse! Alors je dis: vive la sous-traitance! Pâte feuilletée vieille et dessus, un sirop gélifié tellement sucré que j'ai fini ma bouteille d'eau d'un trait! J'ai pensé au gargarisme, mais je me serais fait remarquer! On n'a pas idée de fourguer des desserts pareils! 7/20 et 4,5€. Verre de vin rouge qui râpe le gosier, mais café bien. Et pain professionnel. L'illusion d'une compétence bouchère avec étal en ajoute à la farce.

Chef: allez savoir!

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 10/20. Toilettes 14,5/20. Formules 12,90€ et 13,90€. Menu 15,90€. Carte. Enfant 8,8€. Terrasse. Parking. Tous les midis sauf dimanche et lundi.

Centre Commercial Louis Philibert
13115 **SAINT PAUL LES DURANCE**
Tél.04.42.57.42.22

SALON DE PROVENCE

L'ESTIVE

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

LE SALON DES GOURMETS
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

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

... PLUS ON RIT:

ABONNEZ UN AMI! BULLETIN PAGE 98

LA TABLE DU ROY

ΨΨΨ1/2

Co-fondateur du restaurant "Au Bout d'Istres", ancien élève de Bonneveine passé par l'Epuisette et Baumanière: Mathias Pérès s'est entiché de l'adresse située au pied de Lempéri! Avec son épouse Maggy, l'énergique trentenaire apporte un sacré coup de jeune à la boutique! Sans rien sacrifier au charme et à l'âme des murs de pierre de la noble maison qui abrita au XVIIIème les frères Robert et Auguste Paul, écrivains et découvreurs de terres lointaines. Vous le saviez? Moi non plus, je viens de l'apprendre. Et pour une fois qu'à Salon, Nostradamus n'habita pas dans le lieu... Bref! Ensemble clair et de belle tenue, nappages, beaux verres. Service de première catégorie, impec' dans son classicisme souriant mené par Maggy Pérès. L'intégralité de la prestation est fort bien pensée: approche économique à l'écoute de l'époque avec sa formule complète à 15,90 € qui ravira les gourmets pressés du midi. A côté carte, et menus au rapport qualité prix calibré. Excellent "wok de gambas et champignons des bois" qui pouvait passer inaperçu! Sauf que le cuisinier amoureux de son terroir et des saveurs du Sud ajoute à la recette un émincé de chorizo de taureau. Bingo! L'effet fonctionne! 15,5/20! "Magret de canard façon Rossini". Côté Rossini peu flagrant, mais la brochette de viande alliée au foie gras poêlé est efficace. L'intérêt du plat réside dans le travail abouti des légumes cuits fondants: navet, carottes et carottes rouges, brocoli, fenouil confit, lamelles d'aubergine et j'en passe. Une merveille! 15,5/20. En lisant le banal intitulé "tiramisu aux pommes", je pensais clore mon repas dans un bâillement tolérant à l'égard du cuisinier. Qui comme la plupart de ses confrères pile devant le précipice de la réalisation des desserts. Et puis: le miracle mes frères! Par Saint-Mascarpone! Une superposition de pommes golden caramélisées, génoise, crème mascarpone (donc) et à côté en prime, un délicieux sorbet de Granny Smith! "Waouh!" comme fait Mauricette quand elle voit Georges Clooney sur la couverture de "télé 7 jours"! Quel beau dressage! Elle ne parle plus de Georges Clooney! Pas de méprise! Bref! 15,5/20! Belle cave de sommelier, autre corde à l'arc du chef. Une cuisine de terroir dans l'air du temps et d'admirable qualité grâce aux fournisseurs de proximité, fidèles à Mathias Pérès depuis le début.

Chef: Mathias Pérès

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café Bon Café 2€ 16/20. Toilettes 15,5/20. Formules midi à 12,90€ et 15,90€. Menus 24,90€, 29,90€ et 39,90€. Carte. Accueil groupes. Climatisation. Terrasse patio ombragé. Fermeture: se renseigner.

35 rue du Moulin Isnard
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.42.11.55.40
www.latableduroy.fr
GPS: Lat:43.6406815 Long:5.0970152

AU TROTTEUR

NT Ψ

Adresse pas toute jeune. Il y a quelque chose de rassurant dans ce genre de maison qui a traversé les orages et le temps. Un coup de peinture ici ou là quand l'idée traverse le ciboulot des tauliers et hop! Vogue la galère! En avant vers de nouvelles aventures! Le set de table en papier fait carte: 10 salades, 10 viandes, une quinzaine de pizzas, des suggestions à l'ardoise comme huitres gratinées, duo de rumsteck et gambas ou filet de bœuf sauce foie gras. Et puis un menu à 12,90€ que la direction propose du lundi au vendredi midi, et même le soir jusqu'à 21h30! C'est pas bête et offre la possibilité aux clients pressés du cinéma de s'exonérer du MacDo. Six entrées et sept plats: mais comment font les cuisines? Allez savoir! J'ai visé une "salade piémontaise". La "piémontaise", c'est souvent un fourre-tout bien pratique. En supposant qu'elle soit "maison", chaque cuisinier tient sa recette. Celle-ci n'est pas la plus agréable par son manque de caractère et un arrière-goût de frigo. Le petit radis de la déco met un peu de peps. 11/20. Ce qui est toujours mieux que mon "suprême de volaille sauce aux champignons". Avec des friiiites bien graaaasses. La sauce fait son boulot, mais la viande est sèche et dure. De la dinde ou un truc à plumes du genre. Appeler ça un "suprême" est gonflé. 10/20. Parmi les desserts, un en particulier attire mon attention: le "fromage blanc aux pommes caramélisées". Un dessert "système D" maison. Les pommes sont confites et tassées sur un verre rempli de fromage blanc. Pas beau, mais plutôt agréable. Sorti de la vitrine-frigo depuis une dizaine de seconde, dommage: il passait à la vitesse supérieure à température ambiante! 13/20. Set de table en papier publicitaire, pain sec et coupé depuis trop longtemps. Verre de vin rouge remarquable. Pour toutes ces raisons et à ma grande tristesse, je ne peux pas vous conseiller d'y aller en courant. A la rigueur au trot, et encore.

Accueil 12/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14/20. Pain 6/20. Toilettes 14,5/20. Verre de vin rouge 2,5€ 15/20. Menu à 12,90€. Enfant 8€. Carte et ardoise. Face cinéma.

21 allée de Craponne
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.90.53.31.83
GPS: Lat:43.6374767 Long:5.0994051

SAUSSET LES PINS

LE FRANÇOUNE

NT Ψ1/2

Le type même d'adresse plaisante, planquée de tout et du centre-ville. Nous avions d'ailleurs référencé avec bonheur l'ancienne proprio. L'intérieur est mignon comme tout, cuisine ouverte en intégral. Décoration originale, cosy et qui nous épargne IKEA et consort. Pour les yeux, c'est le paradis. Mais pour les oreilles,

un cauchemar. Céline Dion à fond les ballons: elle beugle une reprise sirupeuse à pleurer et sans âme de Jacques Brel, "ne me quitte pas". Chanson également reprise avec grand talent par Nina Simone qui habitait à deux pas d'ici, à Carry-le-Rouet. Le hasard est parfois cruel. Enfin bon. Et les papilles? Elles en disent quoi les papilles? Elles sont sourdes les veinardes! Des entrées, des salades, des plats. Dont un "magret de canard entier, sauce crémeuse au miel, bol de frites" que j'ai pris. J'ai quand même hésité un moment avec des tapas proposés dans l'assiette Françoune. Qui humblement avoue "c'est pas moi qui les fait". Stick de mozza, bouchée de camembert, nuggets, samoussa, manchon de poulet… Un résumé de la sous-traitance. Mais bravo pour l'honnêteté de la patronne. Bref! Magret livré cuit comme demandé, sauce à part, ratatouille, feuilles de salade qui envahissent l'assiette avec la vinaigrette. Déjà qu'il fait froid et que l'assiette n'est pas assez chaude. Frites de série banale, congelées. Ça me gonfle quand même qu'un si charmant endroit fourgue un catalogue de produits tout prêts. Bref! 12/20 pour mon magret! "La tarte tatin n'est pas maison mais elle est très bonne!" qu'elle me dit la dame! Ça commence à bien faire! Mais je m'en tape moi de la tarte de Christian Picard ou de Johnny Brake! Je les connais pas ces gens! Ou que trop! C'est chez vous m'dame que je mange! Pas chez eux! C'est dingue ça! Alors j'ai pris les "nems au chocolat" maison, quatre délicieux flutiaux boulottés le petit doigt en l'air et proprement, rien ne coule, parfait! 14,5/20. Sinon? Dans une discussion avec l'aimable restauratrice, nous devisions des restaurants, des guides. Figurez-vous qu'elle a souri et aime bien le Bouche à Oreille! Dans ma situation d'anonymat, ya pas meilleur compliment pour mon égo surdimensionné!

Chef: Francesca Lenoir
Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Terrasse velum. Vue mer.
Place de l'Horloge
Parc du Grand Vallat
13960 **SAUSSET LES PINS**
Tél.04.42.43.46.62 et 06.03.68.97.52
GPS: Lat:43.330914 Long:5.099161

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, 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

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

NT ΨΨ1/2

On aura beau multiplier les modes à l'infini et faire du Top Chef à la télé durant une éternité, rien de mieux que de se retrouver dans de tels endroits complètement décalés des influences du moment. Mais tellement centrés dans ce qu'on attend du restaurant. La table du couple Boidron a tout compris. Ça comprend quoi une table? Beuh… Que le client veut des preuves en permanence sur le contenu de son assiette? Ici, il choisit son morceau dans la vitrine du boucher: côte de bœuf, tartare poêlé ou non, pavé de rumsteck, louchebem, entrecôte mais aussi pieds de cochon, andouillette, magret et côtelettes d'agneau. Après avoir en fait son marché, il va s'asseoir et observe couverts au garde à vous sa viande se dorer la panse sur la braise. C'est Denis Boidron, l'homme du feu et maitre des cuissons qui s'y colle. Un fameux cuisinier diplômé de Bonneveine. Au service des autres du côté d'Aix, désormais chez lui à Velaux avec son épouse Besma. Que j'arrête de causer? Bon d'accord. Avec Mauricette, on a partagé une "assiette du maquis corse" avec notamment coppa et jambon cru extra. 14/20. C'est la notion "maki" qui donnera idée à la geisha flétrie au chapeau vert de flirter avec une "entrecôte de Kobé" célèbre viande d'origine japonaise. Ça rigole pas question tarif (70€!), mais vu le volume et la qualité de ce morceau, une fois de temps en temps… Et puis c'est pas elle qui paye, Mauricette! Fameuse viande persillée, unique! Le gras meilleur que le maigre! Elle s'est ruée dessus comme une "Yen"! 15/20! Fallait rétablir un équilibre comptable!.. Mon "onglet" est fameux! Un must du genre! 14,5/20 pour 14,8€! Les desserts ferment le ban avec une "tarte au citron meringuée" de grande maitrise, très pro! 15/20. "Café gourmand" entièrement maison pour la dame au chapeau vert: ganache au chocolat, crème brûlée et mousse au café. Et café. 14,5/20. C'est un peu le restauration à l'ancienne avec ses principes et sa bonne humeur! On s'y sent bien! Et le chef vous décoche plus facilement un sourire ou une galéjade qu'une citation de Schopenhauer! N'empêche que l'exigeante clientèle du canton a trouvé dans cette chaleureuse maison de pierre de quoi la satisfaire!

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. Jarret de porc braisé. Pieds paquets. Pizzas. Salades. Desserts maison.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 1,8€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 15,20€ et menu 18,20€ midi sauf samedi, dimanche et jours fériés. Enfant 9,5€. Groupes 50. Climatisation. Fermeture: se renseigner.

3 rue de la République
13880 **VELAUX**
Tél.04.42.41.47.28 et 06.71.43.94.12
laflambeeduvillage@orange.fr
GPS: Lat:43.5228463 Long:5.2549115

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

LA FLAMBEE DU VILLAGE A VELAUX (13)

ELLE FAIT FEU DE TOUS BOIS!

Une équipe au grand complet (ou presque) dans une ambiance… surchauffée!
Le restaurant de Besma et Denis Boidron est une sorte de temple de la cuisine au feu de bois!
Et même les desserts sont maison y compris la crème... brûlée!

3 rue de la République
13880 VELAUX
Tél.04.42.41.47.28 et 06.71.43.94.12

CANTAL

VIEILLEVIE

HÔTEL-RESTAURANT DE LA TERRASSE

NT ΨΨ1/2

Vous aimez le vert? On vous le sert! Sud Cantal! Cadre enchanteur au bord du Lot! L'accueil de la maîtresse des lieux est des plus charmants. Je connais tant de gugusses restaurateurs qui au bout de 15 jours d'ouverture font déjà la tronche! Quand on sait que "la Terrasse" est tenue par la même famille depuis 1870, la performance est encore plus cinglante! Ça sent le travail bien fait et le sacerdoce à plein nez! Bref! Mauricette ne regrette déjà pas d'être venue! Même pas triste d'avoir laissé ses quinze chats dîner seuls devant Top Chef à la télé! A un moment, sa bonne humeur naissante déraillera à cause du serveur. Faut dire aussi qu'il était insensible à son physique vintage et à ses blagues d'avant-guerre. Ça la démangeait de lui dire de boire un coup pour se détendre, mais elle ne voulait pas finir au poste à cause des chats à la maison. Mais passons. Place à nos "menus découverte" à 34,5€ avec pour moi une "crépine de pieds de porc et ris d'agneau aux aromates". Une belle réalisation. On sait d'emblée qu'un cuisinier… cuisine! 15/20. Pas de quoi sauter au plafond, mais Mauricette apprécie ses "rouelles de foie gras confit au naturel" à 14/20. Pour plat, on choisit tous deux le "quasi de veau rosé, confit d'oignons doux, gnocchi de pommes de terre au Parmesan". Précision dans la cuisson, saveurs franches: mérite son 14,5/20. Après le fromage, nous sauterons sur le "moelleux chaud au chocolat noir cœur à la verveine Louis Couderc, sabayon de fruits". Ouuuh! Extra! 15,5/20. Un ancien relais de diligences d'une grande discrétion et qui fait bien son boulot, à cheval entre routine et innovation. Un pourtant difficile mélange!

Chef: Christophe Louis
Accueil 16/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes 16/20. Menus 31€, 34,50€ et 41,50€. Enfant 9,5€. Carte. Hôtel. Terrasse. Piscine.***

15120 **VIEILLEVIE**
Tél.04.71.49.94.00
www.hotel-terrasse.com
GPS: Lat:44.6445212 Long:2.4192801

VAR

AMPUS

LE NOELIS

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 trafi-cotage 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

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

ABONNEMENT PAGE 98

AUPS

AUBERGE DE LA TOUR

NT ΨΨ1/2

Très jolie adresse, pleine de charme. L'auberge est au centre du village, séduisante bâtisse entretenue du XIV siècle en forme de U avec deux chaleureuses salles de restaurants qui donnent sur une grande cour ombragée, parasolée et arborée. Dedans et dehors, j'ai vu plein de clients d'humeur guillerette comme s'ils allaient taquiner la truite! Sauf que ce sont les assiettes qu'ils taquinent! Avec le recul du repas effectué, je les comprends! Par Saint-Pancrace: un bon moment que nous n'avions pas trempé notre truffe dans une assiette aupsoise! Le choix de restaurant ou prétendus tels ne manque pourtant pas! 15 établissements pour… 2000 habitants! Alors autant ne pas se tromper! C'est là qu'on intervient! Une cuisine de terroir où le "fait maison" est servi simplement, pas de recettes tarabiscotées aux noms compliqués. Et même, quelques fantaisies esthétiques bienvenues et dans l'air du temps. Le menu à 19,50€ est fort appliqué! Notamment "la terrine de rouget maison au coulis de balico". Que de belles couleurs! Ah! Terrine souple et lisible dans sa conception, posée sur le fameux coulis qui chante la Provence ("balico" est le basilic), feuille de salade verte fraiche, petites olives. 15/20! La suite confirme l'esprit avec "la charlotte d'agneau aux aubergines frites". Viande d'agneau travaillée enrobée d'aubergine. Les deux produits ensemble fonctionnent toujours bien. Le coulis de tomates est parfait, et différent de celui de l'entrée. Ratatouille en brunoise du jour, quelques frites et une rémoulade céleri et carotte. 14,5/20. Le "café gourmand" ne se moque pas: une panacotta aux fruits rouges, une boule de glace choisie (caramel au beurre salé pour moi), un morceau de gâteau au chocolat maison. Moi qui n'affectionne pas les gâteaux au chocolat en général, j'aime beaucoup celui-ci en particulier: goût de chocolat puissant! 14,5/20. Et voilà! Je suis tombé sur le bon numéro! Reposant et… gourmand, prenez votre temps! Au risque de me répéter. Et comme ça, je suis sûr que vous avez bien entendu. Et n'attendez pas Noël pour aller chez Cyril Martinez et Jeanne Merlino! Porte close en hiver! Dommaaaaage…

Chef: Cyril Martinez

Spécialités: carpaccio de légumes du soleil. Salade aupsoise. Soupe de favouilles. Foie gras de canard maison. Ravioles de St-Jean aux truffes melanosporum du Haut-Var. Magret de canard grillé. Daube aux olives.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Richard 1,9€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Menus 19,50€, 25€ et 39€ (truffe noire). Carte. Enfant 9,5€. Pizzas. Groupes 80. Parking à proximité. Hôtel 16 chambres. Fermé le mardi et 7j/7 juillet et aout. Fermé l'hiver.

Rue Jean-Pierre Aloïsi

83630 **AUPS**
Tél.04.94.70.00.30
www.aubergedelatour.net
GPS: Lat:43.6275526 Long:6.2243906

BANDOL

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

O'DONKI

NT Ψ

C'est incroyable qu'autant d'efforts à bien faire soient pénalisés par une somme de détails préjudiciables. Le personnel s'évertue à bien aligner les chaises de la terrasse pour faire joli, mais la carafe d'eau est pleine de calcaire! Le serveur reste dans son rôle sobre qui n'en fait pas trop tandis que le jovial patron parle fort, que ce soit avec les copains-clients ou au téléphone. Enfin bon. La formule du jour est vendue 17€ avec ce jour, un aïoli. J'ai préféré viser le "risotto crémeux de homard copeaux de Parmesan" à 19€. Longue assiette de 10 par 40 comme dirait mon carreleur. Très joli. Le riz est bien cuisiné, mais manque de précision dans la cuisson: un peu trop dur. Le homard décortiqué est archi-cuit. Corps filandreux et déchiqueté, pince acceptable. Le chef a eu un trou de mémoire: pas de copeaux de Parmesan. 12/20 pour l'effort esthétique. Le pain est formidable, le café Malongo conforme à sa réputation. Aucune entrée à moins de 10€, aucune salade à moins de 15€, aucun plat à moins de 16€, aucun dessert à moins de 7€ et le supplément Chantilly est tarifé 1,5€. A un certain niveau de tarifs, l'approximation n'est plus de mise.

Accueil 12/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 16/20. Café Malongo 2€ 14,5/20. Toilettes pas vues. Formule 17€. Carte. Terrasse. Cocktails. Glacier.
55 quai Charles de Gaulle
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.29.88.97
GPS: Lat:43.1366979 Long:5.7587001

APPLICATION
"BOUCHE A OREILLE"
POUR IPHONE

LE MIL-PAT

ΨΨΨ1/2

Ni moquette grenat poussiéreuse, ni lambris marron au plafond! La micro-adresse de Mathias Grand (28 couverts) fait dans le contemporain! Presque par opposition, la cuisine de ce trentenaire passé par Loubet à Bonnieux (84) et surtout Da Silva à Callas (83) s'inspire d'un classique revigorant et coloré! Rizotto de pigeon aux cèpes, asperges et jus de truffe, copaux de Parmesan. Le filet de bœuf cuit au sautoir, brochette de figatelli grillé et jus de viande à la sarriette. Roulade de lotte au saucisson, boulangère de topinambours, sauce au vin de Bandol. Tartare de pageot à l'aïoli, roquette à l'ail et gaspacho. Bref! Pas d'homéopathique ni de moléculaire! Les portions sont généreuses, de la formule quotidienne à 14€ des midis de semaine au menu à 40€. Ça tombe bien car Mauricette n'a pas un appétit de moineaux! Salle remplie ce midi d'hiver, comme quoi le froid n'arrête pas le gourmand. Un menu-carte à 35€ avec quelques suppléments un peu ennuyeux, ça fait partie de nos marottes. Deux cassolettes pour commencer! Un "crumble de champignons de saison" pour la dame au chapeau vert qui mangerait des champignons en toutes saisons! Une autre de ses marottes! 15/20! "Cassolette de ravioles gratinées au foie gras" pour moi, gaffe, ça brûle! 15,5/20! La carnassière au chapeau vert entame sa "pièce de bœuf "charolaise" façon Rossini"! Elle se régale malgré la température tiède de l'escalope! Dommage! Une si bonne sauce! Légumes sucrés et purée tradi, 15/20. Mieux puisque 15,5/20 pour mon "grenadin de veau rôti aux girolles" un peu dans le même esprit… girolles en prime! Et pas qu'un peu! Sinon un café, fin des opérations pour moi. Elle devise sur son dessert, une "tarte fine chocolat-caramel beurre salé, glace confiture de lait". "C'est très jouissif et délicieusement régressif" qu'elle me dit Mauricette! V'là quelle cause comme Freud maintenant! 15,5/20. La cuisine assure en fond de court avec ses produits frais, l'hyperactif Mathias Grand est pourtant seul en cuisine! A la volée, Michael Rougier est de (très) bon conseil en vins, coups de cœurs locaux ou pas. A deux pas des vagues et des tongs, c'est vous dire l'aubaine!

Chef: Mathias Grand
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 13/20. Toilettes 15/20. Midi semaine formule 14€ et menu 18€. Menus 28€, 35€ et 40€. Terrasse au calme en saison. Fermé lundi hors-saison. Ouvert 7j/7 en saison.
7 rue de la Paroisse
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.29.84.09 et 06.12.99.19.13
http://www.lemilpat-bandol.com/
GPS: Lat:43.1365511 Long:5.7550201

CHAQUE JEUDI SOIR
Diner-concert "acoustique live"
Réservation au 04.94.29.84.09

L'ASSIETTE DES SAVEURS

NT ΨΨΨ1/2

La cuisine tient le cap et pour tout dire, c'est pour nous-autres cobayes sans répit l'essentiel. Seulement voilà: le vaisseau amiral de la rue Marçon écarte les coudes et du coup, la salle a quadruplé de surface, l'esprit repensé. Chapeau. Mauricette n'en croyait déjà pas son palais quand elle dégustait la cuisine de Pascal Grebot, elle n'en croit désormais pas ses yeux! Même s'ils se planquent derrière des lunettes épaisses comme des culs de bouteille. Emeline Olive et Stéphane Iaria n'ont donc pas fait les choses à moitié: on commence à les connaitre! Fauteuils contemporains et confortables (ça ne va pas de soi), couleurs gaies, cave à vin à température et distributeur du tonnerre pour le siroter au verre. Et même un juke-box fin des années 70 et début 80! "J'adooore Staivi Vondeur" roucoule la dame au chapeau vert en dégustant ses "raviolis ouverts de canard à la pékinoise frits, oignons nouveaux, cacahuètes". Croustillant, souple, chaud, froid, croquant… miam! 15,5/20. Elle passe de Pékin à Sisteron en embrayant sur le "carré d'agneau et son jus au romarin, écrasé de pommes de terre". Un vrai carré laqué d'une sauce robuste, délicieuse écrasée. Aussi, un confit d'aubergines recouvert de pommes Anna qui du coup, redondent avec la purée. On prend quand même! 15/20! Retour en Asie avec mon "tataki de saumon aux épices cajun, sauce soja au gingembre". Toujours aussi fringantes ces rondelles de saumon panées… 15,5/20 pour ce classique de la maison! Un autre avec "wok de bœuf à la coriandre et légumes croquants". Pour moi, il y a toujours quelque chose de magique à sortir un plat aussi gouteux avec des produits aussi simples. Des parfums, des saveurs… 15,5/20. Je n'ai pas pu résister au "café gourmand", 15/20! Tandis que Mauricette trépignait comme une collégienne qui attend Justin Bieber à la sortie pour un autographe. Sauf qu'à la place de Justin Bieber, c'est Maurice Chevalier… mais nooon! Le "tiramisu aux sablés bretons, caramel au beurre salé" pour sa pomme! 15,5/20! Cuisine "tradi" généreuse qui côtoie les saveurs d'Asie pour les curieux, comme un esprit fusion apaisé. Service qui déroule façon brasserie l'été, ambiance plus apaisée hors-saison. Et un excellent rapport qualité prix, d'autant que les tarifs des menus n'ont pas augmenté depuis belle lurette. Du rare par les temps qui courent!

Chef: Pascal Grebot

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 2,4€ 15/20. Toilettes 15/20. Formules du midi 15€ . Menus 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

ABONNEZ VITE UN AMI! BULLETIN 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

L'OUSTAOU DE LOUBEOU

ΨΨ1/2

Le petit resto sympa sans la moindre prétention apparente, sans grande exagération dans la surface au sol, ni les prix, ni les salamalecs. Adresse de poche qu'on trouve par hasard: c'est un bonheur de se perdre dans une de ses petites rues à l'écart de l'agitation balnéaire et des pièges à touristes. Terrasse sans voiture en saison, coude à coude souvent. Forcément. Gigot d'agneau crème d'ail et tapenade, calamars en persillade, gambas flambées au Cognac, Camembert au four, filet et entrecôte et même un hamburger maison avec des frites maison. Vous voyez, c'est quand même pas compliqué de faire plaisir! Y compris en refilant en guise d'amuse-bouche une excellente tapenade! Avec Mauricette, celle qui finira architecte des monuments hystériques, on a fait l'impasse sur les entrées. M'enfin vous verriez le copieux des assiettes, vous pigeriez! "Trilogie de la mer sauce safranée" pour la dame au chapeau vert! Sa meilleure trilogie depuis le saigneur des agneaux! Elle a tout boulotté en 3D! Gambas, filet de rouget et St Jacques! 14,5/20! C'est la maman du chef qui s'y colle! C'est donc à elle qu'on décerne la médaille! Celle des "pieds paquets"! Je vous préviens: faut réserver! Pas tous les jours! Et ça me rendrait triste que vous fissiez chou-blanc en venant! 15/20! Mauricette préfère conclure son repas par une "assiette de fromage", ils sont trois comme les quatre mousquetaires. D'Artagnan fait la salade verte. Chez elle, tout est prétexte à finir son verre de rouge. Elle finira aussi le mien! Perso je bifurque vers une "génoise pomme et poire au chocolat" qui à défaut d'être totalement réussie est maison. 13/20. Qui sont donc ces gens qui font plaisir à voir chez qui il fait bon s'asseoir? Hein? Alexandra Chiappetta et Christophe Loubeau. Bandolais pur jus, le chef est passé par l'Ile Rousse et l'Auberge du Port en local, et même par Courchevel! Vous savez amis lecteurs, je comprendrais très bien que vous vouliez manger plutôt sur le port de Bandol avec une vue dégagée sur les mâts des bateaux et les maillots de bain. Rares sont tous les avantages au même endroit. Tout dépend de ce que vous voulez emmener dans vos souvenirs!

Chef: Christophe Loubeau

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 2€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour de 10€ à 15€. Carte. Enfant 8€. Terrasse 40 personnes sans voitures aux beaux jours. Groupes 16. Fermé mardi soir et tout mercredi hors-saison. Fermé mercredi en été.

17 rue des Tonneliers
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.71.64.14 et 06.26.27.35.37
GPS: Lat:43.1363162 Long:5.7539646

LE CRISTINA

NT Ψ

Le serveur est un poil exaspérant avec ses trucs trop prévisibles de serveurs qui connaissent les astuces pour faire consommer le client. J'ai même pas encore enlevé ma gabardine de pêcheur breton cause printemps en retard qu'il me presse: un apéritif? Non, merci. Un verre de vin alors? Non merci m'sieur! De l'eau? Plate ou gazeuse? "Plate et du robinet" conclus-je un peu sèchement! En plus je voulais de la bulle mais il gonfle trop. Ça ne me dérange pas qu'on me prenne pour un gogo, mais faut pas que je le ressente. Bref! Les tarifs ne sont pas plus exagérés qu'ailleurs dans le coin, et ont même baissé depuis les précédents teneurs. La preuve en image avec la formule midi à 15€ avec alternative de plats. Dont l'inévitable entrecôte maitre d'hôtel mais aussi le plus original "duo de gambas et St-Jacques à l'oseille". D'évidence, un cuisinier dans la maison. Cuisine ouverte: les poêles crépitent! J'aime ça! Arrivent deux gambas costaudes à la cuisson un poil poussée, deux énoooormes St-Jacques souples avec corail pas très ragoutantes, un confit de fenouil extra, une crème à l'oseille fameuse. Je mets mon 14/20 avec plaisir! Et puis ce fut le drame. D'autant plus imprévisible que le très correct plat tenait la route. Le "fondant au chocolat": une calamité gélifiée, une sous-traitance pour maltraitance du client. Faut pas qu'il se vexe le cuisinier! C'est pas lui qui l'a fait! Lui, il a juste (trop) chauffé le truc au micro-ondes! 7/20. Comment flinguer un repas qui commençait plutôt bien? C'est pas compliqué: mélanger le froid et le chaud, alterner entre cuisine maison et cuisine tout-prêt.

Accueil 12/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 1,5€ 10/20. Toilettes pas vues. Formule 15€ midi. Ardoise. Terrasse. Bar. Tapas. Olé.

28 allée Alfred Vivien
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.29.41.18
GPS: Lat:43.1333254 Long:5.7518376

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

On le sait bien: pour un restaurant, faire bon est essentiel mais le plus compliqué demeure la régularité. Pour ma part, je ne connais pas table plus constante que celle de Nadia et Alain Pesavento. Elle s'est préservée des sirènes d'une médiatisation à outrance, des clubs de restaurateurs qui s'applaudissent et se caressent à tour de rôle, d'un hasardeux investissement dans un endroit probablement plus lucratif, et les Pésavento n'ont jamais envoyé de dossier de presse et des invitations aux journaux pour faire la "Une" ni même la deux. Remarquez qu'elle n'a pas pu éviter non plus un enviable succès! La maison joue fréquemment à guichet fermé et l'été, ça se bouscule au portillon pour profiter du patio ombragé! Bref! Le fruit d'un "bouche à oreille" et pour tout vous avouer, l'expression nous plait bien! Au moins autant que la cuisine du chef! Pas de noms compliqués ni de recettes aventureuses pour ce fin saucier! Mais une précision de tous les instants! Que c'est bon: "œuf cocotte au foie gras"! L'attente en vaut la peine! Et puis tremper les mouillettes dedans est tellement régressif! Un régal! 15/20! Les "rognons de veau à la moutarde à l'ancienne" sont équipés en série d'un gratin de pommes de terre grassouillet à souhait et onctueux mon neveu. Un plaisir que je souhaite à tous mes ennemis! Ah bon? Oui: ils seront de bonne humeur après pour faire la paix! 15/20 malgré une coupe du rognon un peu fine. Impasse sur le "fromage de chèvre du pays" pour des raisons qui me regardent moi et mon médecin. Mais pas sur le "baba au Rhum" avec sa crème fouettée à 15/20. Pas le plus sexy rencontré lors de mes pérégrinations gourmandes, mais très réglementaire! Et maison! J'insiste! Le "frais" et le "maison" sont le crédo des Pésavento depuis toujours! Bien avant que la mode soit placardée sur les vitrines d'un grand nombre de félons de la tambouille! Suffit pas de déclamer! Faut prouver! Bref! Belles assiettes qui confirment cette année encore! Et puis les chambres sont jolies comme tout, simples mais élégantes… Hein? Ya pas de chambres? Ah zut alors! On est si bien!

Chef: Alain Pesavento

Spécialités: feuilleté de St-Jacques fraiches au Noilly. Filet de bœuf au poivre vert. Dos de cabillaud rôti. Desserts maison.

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 14€ midi semaine, 19€, 23€ et 28€. Carte. Climatisation. Jolie terrasse sans voiture. Fermé dimanche soir et lundi hors-saison. Grand parking à deux pas. Fermé lundi en saison.

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

BORMES LES MIMOSAS

LE TIFY

ΨΨ1/2

Ouvert à l'année dans un canton où domine la philosophie du strict saisonnier! Fermé seulement en janvier! C'est vous dire le sacerdoce des associés Pierre-André Romain, enfant du pays et Fabrice Gounand, enfant de Bourgogne! Nos deux gaillards tiennent une des tables les plus régulières que je connaisse! Et qui sait concilier avec brio application et popularité. Traduction pour les durs d'oreilles et les peu doués du déchiffrage des codes: c'est fort bon et d'un rapport qualité prix détonnant! Faites comme les "locaux du coin"! En "basse saison", vous serez comme des coqs en pâte! Ça se bouscule infiniment moins au portillon qu'en juillet et août! Les recettes du moment: petits légumes farcis provençaux, croute aux morilles Franc-Comtoise, saumon au beurre blanc et coquillages, sole meunière, tagliatelles aux langoustines… ou si vous êtes du genre méfiant, l'épatante formule du jour à 12,50€ pour tâter le terrain. Le terrain du "Tify", Mauricette le tâte depuis un bon moment! "Quenelle de brochet gratinée sauce St-Jacques" qu'elle a pris! Celle qui serait à la place de Guignol si elle n'était pas prise par lui se régale! Et puis la sauce! Et puis tout! Saucer avec ce pain est un franc régal! 14,5/20. Pour ne pas regretter l'hiver qui s'éloigne à grands pas, elle s'attaque au "rumsteck sauce aux cèpes". Vous avez déjà vu quelqu'un applaudir avec les dents? Moi si! 15/20! De mon côté, excellent "crumble d'aubergines et chèvre chaud" comme une barque farcie. 14,5/20. Le "carré de cochon braisé sauce chasseur" est d'une grande onctuosité, fameux. Souvent cette viande est trop cuite, sèche comme si on l'avait oublié sur le barbecue! Grande maitrise ici, et le gratin dauphinois conforte le bilan! 15/20. Nos desserts notés 14,5/20 ne s'écartent pas du niveau avec un "gratin de fruits de saison" et un "champignon glacé meringué, chocolat chaud" qu'on connaissait déjà! Un duo très pro, joyeux et convivial sur qui les années n'ont pas réussi à gripper les rouages de l'enthousiasme!

Chef: Fabrice Gounand
Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café Malongo 15/20. Toilettes 15/20. Formule 12,5€ midi sauf dimanche et jours fériés. Menus 20,5€ et 26,5€. Enfant 9,5€. Carte. Climatisation. Grand parking à proximité. Fermeture: se renseigner.

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'OS ET L'ARÊTE

PAS DE TELEPHONE! PAS DE CB! PAS DE CHEQUES!

Pas de téléphone pour réserver! Ni CB ni chèque au cas où vous auriez l'idée communément admise de régler votre addition! Tant pis pour le confort du client! Mais la maison prend sans rechigner les espèces sonnantes voire trébuchantes! Le Michelin accorde un bib gourmand à ce bistrot, confirmant sans le moindre état d'âme sur son propre site*: "*pas de téléphone et payement en liquide*".

Perso, la méthode ne me dérange pas vraiment. Après tout, ça regarde le taulier et son comptable. S'il a un comptable. J'avoue même être un peu jaloux de cette émancipation devant les ornières du système. Vues les commissions, agios d'été et frais divers que les banques tapent au quidam en général et aux commerçants en particuliers, ne pas faire bosser ces parasites du travail est un plaisir à ne pas se refuser. Encore faut-il en avoir les moyens économiques! Alors après tout, pourquoi se gêner quand on peut mon n'veu? Cela dit, ne pas pouvoir réserver une table par téléphone exclut la clientèle éloignée au bénéfice de l'hyper-proximité. Ou du privilégié qui possède le numéro de portable du patron.

Afin de se libérer de tout cet administratif paperassier qui étouffe la libre entreprise dans not' pays, une autre des possibilités est de s'exiler à Monaco. Tel Alain Ducasse. De sources sûres il est bon d'y élire domicile, fut-il fiscal. Quelques hurluberlus sont installés sur "*le rocher*" pour le panorama et pour le côté pratique de la proximité de l'Italie. Mais l'argument le plus fréquent est, de l'avis général des médecins des grandes fortunes de ce monde, que la qualité de l'air y serait bien meilleure pour les poumons. Mais passons! Justement! Je suis juste passé devant "*Aux Bons Enfants*", regardant la vitrine comme si c'était un OVNI. Sans y manger, donc: je n'avais pas de liquide!

Olivier Gros

*http://restaurant.michelin.fr/restaurant/france/06400-cannes/aux-bons-enfants/292nwmp

Aux Bons Enfants
89 rue Meynadier
06400 CANNES

BRAS

LA PETITE MAISON DE BRAS

NT ΨΨΨ1/2

Sonia Tallone et Patrick Haertel pouvaient créer un restaurant comme tous les autres, mais y en avait déjà plein. La stratégie n'offrait donc aucun intérêt. Avant tout, l'ambition du jeune couple était d'être chez lui avec ses enfants, et de régaler de bonnes choses leurs gentils clients ayant pris la peine de grimper jusqu'ici, à Bras. Et ça marche bien puisque avec Mauricette, nous déjeunerons dans "une petite maison" bien remplie! Pour nous autres qui mettons de la morale un peu partout, il y a une véritable jouissance à voir un bon restaurant afficher complet, ou presque. La recette? Des assiettes aussi exigeantes que les produits qu'elles contiennent. Et quand on sait que le chef va chercher ses légumes à vélo, héhé! La dame au chapeau vert, icône du bien-manger et grande prêtresse des bons cuisiniers a tout de suite remarqué que les "asperges vertes sautées et crème de chèvre" allaient la ravir. Belle idée du chef que de jouer avec le croustillant et le souple, je n'en dis pas plus. 15,5/20. Boudiou! 15,5/20? Hé oui mes petits lapins verts! Et c'est pas fini! Itou avec mes "gnocchis de pois chiche et aiguillettes de canard". Pas pour les appétits de piafs! La moutarde à l'ancienne lie l'ensemble avec habileté. 15,5/20. "Onglet de bœuf, chutney courge et estragon": Mauricette raffole de ce morceau de viande! "Mon préféré avec l'os à moelle" qu'elle dit toujours! Cuisson tip-top, chutney subtil, petits légumes extra, purée à l'huile d'olive. 15,5/20. Garniture du même esprit pour mon "dos de merlu en croute de Parmesan et chorizo". Epinards, carottes, fenouil… Et le merveilleux poisson injustement banni du commun des tables. Ça en fait plus pour nous! Bravo chef! 15,5/20. Desserts moins spontanés que les plats, mais réussis: le "trifle chocolat-banane" est parfait pour celui qui sauce jusqu'au bout! Et le "brownie au citron, granité vodka orange" est amusant mais "le citron ne pousse pas assez" dixit Mauricette qui était concentrée sur la Vodka, faut dire. 14,5/20 pour les deux. 20€ le menu. Incroyable non? Profitez-en pour vous lâcher sur les jolies bouteilles locales! Même si les réservations bloquent à la vingtaine de veinards (le chef est seul en cuisine), Sonia Tallone ne chôme pas dans sa mignonne salle faite d'amour et d'eau fraiche. Ah tiens! Je dis ça comme ça! Ça me passait par la tête! Par la tête à Bras! Pour dire que l'adresse est d'une grande fraicheur, très spontanée. Et en plus c'est fameux! Faut vous le dire comment?

Chef: Patrick Haertel
Spécialités: la carte change chaque mois. Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 16/20. Formules 14€ et 16€. Menu 20€. Suggestions. Enfant 8€. Groupes 30. Accès handicapés. Jardin clos et terrasse. Parking aisé 50 mètres avant le restaurant. Hiver: fermé mardi et mercredi. Printemps et automne fermé mercredi. 7j/7 juillet et août.

RD 34 Route de Barjols
83149 **BRAS**
Tél.04.94.04.09.28
www.lapetitemaisondebras.sitew.com
GPS: Lat:43.4738313 Long:5.9544986

BRIGNOLES

AU VIEUX PRESSOIR

NT ΨΨΨ

Quel pari insensé que celui de Luc-Laurent Gramond! L'honorable ambition de satisfaire tout le monde, du pressé de passage au gourmand qui prend son temps. De la formule à 14,50€ au menu du terroir à 34,5€! Tout le monde est content! Un restaurant digne du qualificatif sur Brignoles! Avec tissu, espace, coquette salle avec cheminée! Et une terrasse fleurie avec brumisateur quand les moineaux sont de sortie! Un service qui connait ses classiques et des cuisiniers offrant une prestation aboutie pour le pressé de passage et le gourmand qui prend son temps, mais je me répète! Un drôle de mix façon "auberge" avec son brassage et ses poignées de mains entre connaissances d'affaires, ses adeptes du rituel du week-end, le taciturne peu causant assis dans son coin et qui toujours revient, des copines qui veulent la paix. Menu intermédiaire pour ma pomme avec "crème de girolles et châtaignes, julienne minute de Granny Smith". La maison ne recule devant aucun sacrifice! Les traumatisés de la cuisine minimalisme de la portion applaudiront! Bravo au chef d'avoir pensé à associer l'acidité de la pomme (pas la mienne), et la douceur ronde des champignons et châtaignes. Voilà à quoi sert un cuisinier! Oui môssieur: c'est un métier! 15/20. Suite plus conventionnelle, quoique. La "traditionnelle tête de veau sauce gribiche" est bien faite, sauce "minute" mais comment peut-il en être autrement? Avec, une poêlée de patates et de champignons sautés et quelques bricoles légumières. Les intégristes de la recette sobre trouveront à redire, moi je redis 15/20! Dessert réfléchi, malin: "craquant spéculos et tuile aux amandes mousse au chocolat blanc". Une tuile couronne l'ensemble, je me régale. 15/20 en fin de parcours! Voilà ce que ça donne! De jolies performances niveau rapport qualité-prix! Equipe de salle classique et aimable. Sur la pointe des pieds et sous des apparences faussement désuètes, la discrète institution brignolaise suit sa route, à l'écart de l'agitation du centre-ville.

Chef: Yoan Sautereau
Second: Sylvain Lambic
Spécialités: pied et paquets. Roulé de magret de canard au foie gras. Cassolette de St-Jacques au Porto en croute feuilletée. Dos de Sandre à la plancha,
écume de corail d'oursins. Noix de veau, pieds de moutons, jus au Sésame. Sauté de coq à la française. Foie gras poêlé. Loup grillé à

l'écaille.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pains 14,5/20. Café Malongo 1,8€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule 14,5€ et menu 16,8€ midi sauf dimanche et jours fériés. Menus 28,5€ et 34,5€. Carte. Banquets, mariages, séminaires jusqu'à 100 (autocars). Terrasse avec brumisateur. Parking aisé. Ouvert 7j/7. Nouveau: livraison plateaux repas!
Le Plan RN7
Route de Marseille
83170 **BRIGNOLES**
Tél/fax.04.94.69.97.49
www.au-vieuxpressoir.fr
GPS: Lat:43.409424 Long:6.0350078

LE CANNET DES MAURES

LA FOURCHETTE GOURMANDE

NT ΨΨΨ

Question philosophie de travail, le sieur Philippe Fenouil a choisi depuis belle lurette. Hein? J'explique. Si d'aventure vous osiez effectuer halte gourmande dans la doucette maison tenue de sourire de maitre par Nanou Fenouil, vous trouverez dans les assiettes de son mari de chef une inspiration culinaire toute bocusienne, sauces gourmandes et sucs fins. Autant dire que la cuisine moléculaire, c'est pas son truc au chef. Pas d'alginates E401, ni de polysaccharides E407 et grands dieux! Jamais de monoglutamate de sodium E621! Juste des plats gourmands qui vous étirent le sourire jusqu'aux oreilles! Recettes habiles et de belle maitrise du chef, résultat d'un apprentissage là où il fallait! Formé par Julien Bonnet à Salernes (Grand Hôtel Allègre) puis passé chez Le Stanc et Maximin! Rien que ça! Il ira même jusqu'en Bourgogne (Saulieu) et à Courchevel! Voilà façonné un style de cuisine! Menus à partir de 14€, ou à la carte. Avec Mauricette, celle qu'on ne montre jamais du doigt sinon on se le mord, on a dégusté des plats du genre qui font les beaux jours de notre bonne humeur! "Asperges tièdes et sa mousseline aux herbes" qui reste un très bon classique de saison de la maison, Philémon: 15/20. Puis un copieux "pavé de bœuf au poivre" né rumsteck, patates rustiques et flan de courgette émérite, 14,5/20. Mon entrée est l'exemple type du plat dont je suis friand, tellement révélateur de l'esprit d'une cuisine: le "feuilleté de St-Jacques sauce crustacés". J'ai sorti mon 15,5/20 avec des yeux tous ronds! Pas régime-régime, mais qu'il est bon le "ris de veau aux asperges et ses ravioles"! Ah! vous pouvez saucer! Tout le monde est habitué ici! C'est celui qui sauce pas qui est montré du doigt! Héhé! 15/20. Comme deux collégiens qui fêtent leurs BEPC au bistrot en face de l'école, on s'est amusé avec nos deux glaces, une "dame blanche" pour la dame au chapeau vert. Et une "fraise melba" pour bibi. 14,5/20 chacun. Au cas où comme nous autres cobayes ce qu'on appelle des "détails" vous intéressent, faut savoir que les serviettes et les nappes sont en tissu repassé, que les (petits) groupes sont acceptés si vous demandez gentiment, que le clopeur invétéré peut manger dehors suivant la météo. Et surtout que les Fenouil sont de ces restaurateurs rares qui ne considèrent pas les clients comme une "masse de chiffre d'affaire", mais une somme d'individualités à satisfaire. Observez les minois en fin de service: tout est dit!

Chef: Philippe Fenouil
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain individuel 14,5/20. Café Richard 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus 14€ midi semaine sauf jours fériés, 24€ et 34€. 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

NT ΨΨΨ1/2

Attention! Ne pas se laisser abuser par le sobriquet qui fleure bon la Provence, les cigales et les grillades! Certes, les cigales chantent sous les pins et les oliviers, et toute l'année le panorama sur les iles fait rêver! Sauf que la cheminée ne crépite qu'en l'hiver, et qu'on ne trouve dans les menus aucune grillade au feu de bois à l'horizon, pas plus de pieds paquets ou d'alouettes sans têtes! Et croyez bien amis lecteurs que j'ai grand respect pour ces recettes de terroirs! Mais chaque chose en son temps! Et en son lieu! Ici, le chef démontre une cuisine gastronomique en éveil, très à l'écoute du présent. Si les recettes sont sages dans les intitulés, elles s'affichent polissonnes dans les assiettes, créatives! Mises en bouche avec une verrine "mousse de tomate et germes de poireau". Mauricette, celle qui ne mange jamais de brocolis pochés dans de l'eau d'Evian, choisit évidemment le "foie gras gelée de Porto"! Le voici le style Casani! Visuel bien pensé, savoureux! 15,5/20 selon la non-spécialiste en brocoli mais compétente en foie gras! Suite plus sage avec "duo de pagre et gambas en papillote". Légumes du moment, fenouil, grosse échalote… 15/20. Mon entrée effacerait presque l'intégralité de mon historique personnel de St-Jacques dégustées! "St-Jacques au parmesan". Très belle qualité de noix sans corail, et le Parmesan est utilisé avec astuce! Décliné, il appuie sur le trait jusque dans la caricature et ça fonctionne vraiment! Bravo! 16/20! Mon plat est fait pour les sauceurs jusqu'au bout du bout! "Tournedos de veau façon Rossini". Recette éloignée de l'original Rossini! Mais sauce-bonheur, viande sans erreur, foie

gras poêlé vraie douceur! Pas commun avec les… frites maison! Faut oser! Ça fonctionne! Avec les doigts, c'est encore meilleur pour saucer avec! 15,5/20! Le fromage est intégré à nos menus mais nous ferons impasse dessus. Pas sur le "nougat glacé et sa dentelle de caramel" dont j'ai déjà dit le plus grand bien: je confirme! 15,5/20! Et le fameux "Bounty revisité", recette classique d'un coulant très "chocolat" dans les tablettes du cuisinier, si je peux dire. La noix de coco signe l'originalité. 15/20. Le coup de rein fourni par la direction voilà deux ou trois ans se confirme! Bravo pour le sursaut d'inventivité pour s'adapter à la demande. L'affluence des mariages, baptêmes et repas de groupes ne trompent pas! Faut dire qu'avec un tel panorama, même de simples grillades… mais nooon! Je vous ai dit au début que y'en a pas! N'insistez pas!

Chef: Damien Casani
Second: Cédric Guttierez
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 16/20. Environnement 16/20. Menus 25€, 32€, 42€ et 53€. Carte. Mariages, banquets: 120 l'hiver, 160 l'été. Terrasse couverte vue mer. Parking privé. Fermé lundi, mardi et mercredi hors-saison. Ouvert 7j/7 le soir en saison et samedi-dimanche midi et soir.

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

LE PUB NT ΨΨΨ

A tous les collectionneurs de panoramas plaisants fixés sur la pellicule de leur aillefone, je recommande la maison de Fabrice Giuliano et fils. Ça va se passer ainsi: de la terrasse vous contemplerez à pleines mirettes les mâts du port des Salettes puis dans un grand soupir d'aise, vous passerez commande de votre repas. Ainsi et en toutes probabilités, pour passerez comme dit Mauricette "un bon moment de souvenirs". Elle est adepte de la secte de son humour qui ne fait rire que ses dents à elle seule. D'un coup en lisant la carte des plats, elle se lèvera en mimant de jouer des castagnettes et en tapant des pieds comme dans un fandango. Puis elle filera en disant "comme ti veux ti choises!" d'un air entendu. Je commence à la connaitre! Je lui ai commandé "la planche de charcuterie ibérique, pan con tomate". Quid? Jambon de montagne espagnol, chorizo, lomo, saucisson sec, poitrine fumée. Un peu de brousse sur pain grillée, et une préparation comme une vierge avec brunoise de tomate et ail. 15/20. Pendant sa délicieuse "brochette de gambas à l'indonésienne" de beau calibre accompagnées d'une sauce au gingembre, citronnelle, ail, citron vert, huile d'olive vierge (vous savez tout!), je pique ma crise de cochon espagnol! Moi aussi! Ya pas de raison! Avec le "mix-grill de cochon ibérique Duroc de Batallé"! A déguster rosé impérativement! Presa, punto de lomo, bavette. Trio de choc! 15/20. Le "café gourmand" remplit son contrat et mieux que ça, avec notamment une délicieuse crème glacée au café: 14,5/20. Du coup, avec l'aillefone, on prend aussi des photos des plats! Bref! Alors que l'époque où le mer-

cato des toques et des serveurs fait fureur, ça nous fait très plaisir de voir une équipe stable année après année, notamment en cuisine. Gaétan Giuliano et son équipe déroule en salle, au service d'une clientèle exigeante, qui sait ce qu'elle veut. Très belle brasserie aux accents méditerranéens, influences d'Asie en bonus. Une prestation aboutie et un panorama garanti!

Chef: Daniel Tudorencea
Spécialités: fritto Misto di Mare. Salade de poulpe alla Trapanese. Foie de veau poêlé au Xérès. Darne d'espadon à la plancha "façon du chef". Bouillabaisse de cabillaud. Risotto façon paella.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Segafredo 2,6€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Suggestion du jour. Carte. Enfant (-10 ans) 13,4€. 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

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 déli-

cieuses 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

DELICATESSEN

NT ΨΨΨ1/2

Je vous le dis sans ambiguïté ni détour: cuisine brillante! Mais gaffe! Ne vous attendez pas à des rideaux piqués de fils d'or ou des chaises Louis XIV piquées au Louis XV! Plutôt à un service nature et souriant, droit dans les yeux. Et à une vue mer comme si on était face à la mer, ce qui est le cas. Face à l'horizon avec les lunettes de Greta Garbo sur son gros nez, Mauricette commente: "on se croirait sur la Côte d'Azur". Ah! L'humour de Mauricette! Bref! Un côté brasserie soignée du midi avec formule et menu à 16€, des tapas de qualité pour réunions de copains gourmets. C'est l'angle "cuisine de bistrot" raffinée qui aura nos suffrages! Mes cocos du Caucase, c'est le top! Formule 22€ et menu-carte à 32€. Début par deux planches de cochonnailles. Planche de jambon Ibaïona d'Eric Ospital, une autre avec saucisson et chorizo du même tonneau. Quels produits! Avec les doigts, sinon c'est moins bien. 15/20. Je reste dans le groin avec mon plat "polenta crémeuse aux épices douces, échine de cochon croustillante d'Eric Ospital". Viande magnifique, mais la polenta tient le haut de l'affiche. Lentement, prendre son temps, siroter: 15,5/20. Entrée de Mauricette: "surprise de cochon sauce gribiche". Sérieux et ludique dans la même assiette! Gribiche de l'instant sur pain grillé, pied de cochon travaillé, le top! 15,5/20. Suite avec un "dos de cabillaud croustillant amande-basilic, écrasé de Monalisa" fait de détails et d'élégante opulence, superbe de fraicheur et de justesse. Un sourire et 15,5/20. Dessert la lignée, la garde ne baisse pas! "Riz au lait, sauce caramel beurre salé et mendiant" très malin à 15,5/20. Classique "baba "bouchon", vieux rhum" et sa crème battue. 15,5/20 encore. Aux fourneaux, un phénomène! Ingénieur de formation et demi de mêlée par passion, ce quadra venu dans le monde de la sauce sur le tard est né savoyard (Aix-les-Bains). Monté à Paris, il gravit les marches 4 à 4! Rencontre avec Yves Camdeborde de La Régalade! Il persévère aux côtés de Stéphane Jego (l'Ami Jean) puis Sébastien Guénard (Le Miroir). Et il est où maintenant Fabien Trivero? Héhé… A Cavalaire! Depuis fin 2010! Voilà qui va faire des heureux! Sans causer des jolis flacons de la maison…

Chef: Fabien Trivero

Spécialités: la carte tourne sur 15 jours (produits strictement de saison!)

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule midi 12,50€, 14€ et menu 16€. Menu-carte 32€ et formule-carte 22€. Terrasse ombragée. Parking aisé. Ouvert 7j/7.

Promenade de la Mer
83240 **CAVALAIRE**
Tél.04.94.62.51.15
GPS: Lat:43.1776245 Long:6.5351003

TOUS LES 1er ET 3ème
JEUDI SOIRS DU MOIS
(SAUF JUILLET ET AOUT)
DEGUSTATION VINS ET MENU A 35€

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, can-

nelloni 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

L'AUBERGE INN

NT ΨΨ1/2

Je ne m'attendais pas, mais alors vraiment pas. Une maison de village à deux pas du centre, un portail, une terrasse fermée, un comptoir de bar avec des tables nappées devant. Et même, une seconde salle toute mignonne avec cheminée sur le côté. Voilà pour la photo. Question humanité, c'est pas mal non plus! Le jeune homme serveur-patron affiche une vraie volonté de bien faire. Il s'appelle Fabien Cannova est totalement à l'opposé du genre restaurateur blasé. Celui qui pullule et qui ne croit plus en rien façon "je sais tout, j'ai tout vu, on me la fait pas". Bref! Un grand coup de fraicheur dans le métier! Le plus surprenant est peut-être son cuisinier! Un quinqua de Montauban passé par la soupe militaire (de carrière) avant de s'échapper pour apprendre chez les meilleurs: Michel Guérard, les frères Pourcel et d'autres. Il m'a régalé le bougre! A vil prix avec le menu du jour! Avec choix! Qui change tous les jours! Je vous dis pas le boulot! J'aime autant vous dire que ce cuisinier ne chôme pas de la toque! "Œuf cocotte au jambon" pour débuter! C'est idéal, je trempe les croutons comme un gamin de 6 ans joue avec ses mouillettes, fameux. 14,5/20. Du frais, hyper-frais et bien bossé! Avec les "filets de maquereaux, nouilles et légumes croquants"! L'inspiration asiatique est criante. Pas bête comme recette du fameux poisson bleu! Julienne de légumes, citron, graine de sésame… Parfait autant qu'inattendu! 14,5/20. Vu le boulot en cuisine, je supposais l'impasse au rayon dessert. Pas le genre du la maison puisque la "tarte tatin" répond aux critères du "réalisé sur place" et en plus, elle est bonne Simone! 14,5/20. Pas mal pour 16€ non? La boutique vient d'être reprise en mains depuis fin 2012. Quelques travaux seront rapidement nécessaires pour valoriser l'établissement. Encore que, quand on a le nez dans l'assiette, le reste importe peu. Pourvu que ça dure…

Chef: Patrick Guillaume

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 13/20. Pain 14,5/20. Café Esse 2€ 15/20. Toilettes 14/20. Menus 16€ midi semaine, 24€ et 34€. Carte. Terrasse. Fermeture: se renseigner.

40 rue Marceau
83310 **COGOLIN**
Tél.04.94.56.13.51
GPS: Lat:43.2484069 Long:6.5335111

COLLOBRIERES

HOTEL-RESTAURANT DES MAURES

NT ΨΨ1/2

Héhé… Je n'avais jamais remarqué la chose, le clin d'œil: quand vous optez pour le menu à 21€, vous avez deux entrées. C'est comme ça depuis toujours! Cherchez pas! C'est pas maintenant que les Borello vont changer de fusil d'épaule! Donc: deux entrées dans les assiettes et… deux entrées pour pénétrer dans la maison! Côté rue de village joliment pavée et ses jolies façades. Ou côté rivière! Avec le fameux Réal Collobrier et ses colverts en congés payés à vie qui coincointent dans le coin! Depuis le temps qu'avec Mauricette on effectue un pèlerinage annuel ici, les canards nous tutoient! C'est vous dire si on se connait! Bref! La cuisine n'a pas varié d'un poil d'aubergine avec des recettes qui ont fait leurs preuves! Mais aussi des nouveautés! Menu 13€ pour les abonnés affamés, menu 21€ pour les abonnés encore plus affamés. Devinez lequel on choisira avec la dame au chapeau vert? "Hors d'œuvre" avec un jambon cru débité minute, pas du sachet prédécoupé polyphosphaté! La terrine maison est extra, bien relevée. Pas de la terrine de sandwich de station-service d'autoroute! Ah bah voui! Autant dire les choses non? Salade verte vivante, par opposition au sachet appelé "4ème gamme" qui déglingue les vitamines B9 et C! hé oui mes cocos… vous l'ignoriez? Et ben voilà! Vous l'apprenez! Entrée 1: 14,5/20. Entrée 2: "omelette aux cèpes". Avec des œufs (j'vous jure!) et des vrais cèpes! D'ici et pas d'ailleurs! 14,5/20! Nos plats sont

"sole meunière" et "grenouilles à la provençale". Pommes de terre sautées grassouillettes comme il faut, tomate au four si confite qu'elle pourrait entrer au rayon des desserts! 14,5/20 les deux! Cherchez pas chez Nestlé, Carrefour, Monoprix ou la FNAC: la meilleure crème de marron est celle du village, faite à deux pas. Dans sa version pure, c'est un régal sans nom. Dans sa version "mix" avec le fromage blanc, c'est presque aussi bien. 14,5/20 encore. Des platanes qui abritent les boulistes, des randonneurs à pieds ou à vélo qui s'étirent une dernière fois avant de repartir, des locaux qui feuillètent le journal au comptoir. Et une équipe attachante menée par un Sébastien Borello toujours d'humeur égale, bien secondé par son frère Lionel! Droit devant et droit dans les yeux! Les chiens ne font pas des chats et c'est très bien comme ça! Ah oui: on mange mais on se cultive aussi! Visitez "Notre Dame de la Verne" monastère fondé en 1170!

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

Spécialités: ravioli de bœuf maison, cassolette de langouste et St-Jacques, bouillabaisse de crustacés et pâtes aux langoustes: sur réservation. Daube de sanglier. Civet de porcelet. Truite aux amandes.

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. Menus 13€, 21€. Carte. Enfant 6,5€. Hôtel 10 chambres. Demi-pension 37€ et pension 45€. Terrasse. Ouvert7j/7.

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

COTIGNAC

LA TABLE DES COQUELICOTS

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

LA CRAU

COCKTAILS ET REVES NT 0

L'emplacement n'est pas doté d'un romantisme torride (parking de supermarché) mais qu'importe! Le BàO n'est pas "maisons et décors"! Encore que l'intérieur fait beaucoup d'effort avec les nappages et les verres. Mais dommage que madame soit un tantinet nonchalante et concentrée sur le bizness promotionnel de ses soirées, karaokés, allez le RCT et tutti quanti. On aurait largement préféré qu'elle évite de raconter les balivernes alimentaires habituelles, mais voui môssieur, tout est maison, et patati et patata. Dans les assiettes, la qualité des produits est très variable. Le pain est de bonne facture mais pénalisé par un prédécoupage prématuré qui l'aura desséché. Mauricette commence par une "salade de Maitre Seguin" convenable d'autant que la direction nous exonère de la fréquente bûchette. De la mâche et plein de bricoles

agréables, vinaigrette maison. 14/20 pour 12,5€ quand même. La dame au chapeau vert poursuit ses agapes avec le "trio de viande". Encore de la mâche. Les trois morceaux de viande sont inégaux. Le bout de magret trop cuit est calibré au minimum, la pièce de bœuf genre rumsteck a le gout d'eau, mais de l'eau dure. Seule la côtelette d'agneau tire son épingle du jeu. De dupes puisque la taulière m'assure que les frites sont maison! Pourquoi mentir? C'est du congelé! Comme souvent! La sauce béarnaise sort de la chance, pas de pot pour moi. Ou le contraire. En tous cas, mieux vaut ne rien servir dans ce cas, laisser le client se dépatouiller avec les sachets de moutarde Gilbert sur la table. Et puis à 18€ l'assiette de qui se moque-t'on? 10/20! J'ai visé la formule à 13€ avec une "salade" qui ressemblait à celle de Mauricette, mais en petite et sans les 3 toasts avec fromage. Seuls les croutons sortis du sachet me gênent. 13/20. Le plat du jour est "côtelettes d'agneau"! Elles sont deux! Très bien, je l'ai dit tout à l'heure avec le plat de Mauricette! Mais quelle idée d'aller me fourguer des rondelles de patates sautées pas maison avec plein d'ail dessus! Pouah! Patates même pas épluchées ici! Du sachet là encore! C'est pas dans le programme du CAP de cuisine d'éplucher les patates? Les deux tomates provençales presque crues ne rattrapent pas. 10/20 grâce à la viande. Complètement déprimé par autant de navrantes péripéties, j'ai voulu rattraper le bilan avec un dessert. Une "mousse au chocolat". Nullissime: hyper-sucrée, liquide et au gout de poudre industrielle. 4/20 et 5,5€! Rien que ça! On s'en tirera à deux pour 54,90€. Pour le prix, aller au resto était une possibilité. Loupé.

Chef: allez savoir!

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 14,5/20. Pain 12/20. Café 10/20. Toilettes 14,5/20. Formule midi 13€. Ardoise. Terrasse. Parking. Karaoké.

Avenue du 8 mai 1945
Espace Charlotte (parking Casino)
83260 **LA CRAU**
Tél.04.94.35.13.76
GPS: Lat:43.1531798 Long:6.0723603

DRAGUIGNAN

LOU BETOU

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

FREJUS

L'ABRI-COTIER

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:43.4227368Long: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 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

LE ZEBRANO

NT Ψ

Oui, je sais. La dernière fois où nous nous sommes assis ici n'est pas si éloignée: mai 2009. Quelques personnes nous avaient jugés un peu sévère sur la prestation. Faut pas nous mettre le doute dans le ciboulot à nous autres! On n'aime pas ça! Sinon faut qu'on replonge! Qu'on aille vérifier! Question de principe! Tout le monde peut se tromper! Surtout ceux qui donnent leur avis! Par définition! Bref! L'espoir fait vivre! En sortant, notre constat sera le même que 3 ou

4 ans plus tôt! Du moyen optimisé pour gogos sortis du ciné! Râââh… le moyen… pire que tout. Pas franchement mauvais, mais jamais bon. Au milieu du centre. Enfin. Le "mignon de porc" de Mauricette trempe dans le gras d'une surabondante sauce dite "aux cèpes". On ne voit plus la viande! Les frites de séries congelées sont bien blondes, la poêlée de légumes de même provenance. 10/20 et 13,50€. Une meilleure impression avec le "tartare au pesto" gratiné au gorgonzola. Le manque de finesse est compensé par le côté généreux de la portion: XL. Perso je suis habitué au XXXL! Si vous voyez ce que je veux dire! 12/20 et 17€. Service sans grande conviction mais calibré dans l'aimable. Pas la pire boutique du coin, ni la meilleure. Pour finir sur une bonne note, nous aurons noté une baisse des prix sur les formules et menus depuis notre dernière visite. Bel effort mais il aurait été préférable que la qualité monte.
Accueil 15/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café Henri Blanc compris dans la formule 11/20. Toilettes étage 15/20. Formules 10€ et 12,9€ semaine. Menu 19,90€. Enfant 6€. Carte. Terrasse. Parking.
1215 chemin des Plantades
Cinéma Pathé Grand Ciel
83130 **LA GARDE**
Tél.04.94.33.20.69
GPS: Lat:43.1387863 Long:6.0225704

GRIMAUD

AUBERGE LA COUSTELINE
ΨΨΨ

C'est un endroit qui ne ressemble pas trop à la Louisiane ou l'Italie encore que, la Toscane un peu quand même. Une ancienne magnanerie de style (16ème) entourée de vignes réinventée par un "personnage" enfant du pays: Christophe Courbin. Savoir les plages tropéziennes à deux pas de ce havre de paix avec ses chiens pacifistes allongés au soleil en écoutant les moineaux chahuter, est un régal double. Enfin triple! Un côté "bar à vins" pour se faire des copains et de l'autre, salle joliment apprêtée pour se régaler d'assiettes extras! Cuisine bourgeoise de tempérament, des recettes du siècle passé qu'aurait pu fagoter une grand-mère à l'écoute des saisons: barigoule d'artichauts, poêlon d'escargots à l'ancienne, chaudrée de légumes au pistou, œuf cocotte aux fines herbes, côte de cochon noir à la sauge, confit de canard gras tradition, agneau de 7 heures aux aromates. Un déjeuner d'hiver, nappages et serviettes en tissu, éclairage doux, cheminée, moulin à poivre et huile d'olive sur table. Service aux petits oignons de grande civilité, épatant menu à 22€. Je me suis fait rire en optant pour la "soupe d'oignon à la jambe de bois". Un régal qui appelle les souvenirs, à chacun sa madeleine. 15/20. Toujours au rayon des madeleines, le "vol au vent de fruits de mer". C'est avec ce genre de gourmandises qu'on sait que tout n'est pas perdu! Vive les vrais cuisiniers, les "Don Quichotte" en toque qui pensent avant tout au plaisir du client devant une bonne "gamelle"! Mais une gamelle 3 étoiles! 15/20! Je pousse jusqu'à la "crème brûlée" mais ça pouvait être l'œuf en neige. Crémeuse et délicate. 15/20. Par quel miracle? Le patron-cuisinier, technicien sage, met son expérience de la haute gastronomie au service d'une fine cuisine d'antan. C'est très malin et fait des étincelles! Le "hors-saison" est conseillé pour fréquenter! Sinon, on vous trouvera bien une petite place… Carte des vins généreuse et intelligente. Manque juste des chambres!
Chef: Christophe Courbin
Spécialités: la carte tourne chaque mois.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes étage 15/20. Menus 22€, 35€, 49€ et 79€. Carte. Enfant 12€. Accueil groupes, mariages etc. Hors saison fermé tout le mardi et mercredi midi. Ouvert uniquement le soir en été. Parking privé.
RD14 Quartier Aigo Puto
Plaine de Grimaud
83310 **GRIMAUD**
Tél.04.94.43.29.47
www.lacousteline.fr
GPS: Lat:43.2759868 Long:6.5528297

AUBERGE LA COUSTELINE
Bar à vins - Mini-golf
Salle de réception 100 personnes
Parking privé
Grimaud
04.94.43.29.47
www.lambroisine.com

LA TABLE DE DIDIER
NT Ψ

La boutique n'est pas à un emplacement des plus glamour. "A un mètre de la route départementale 559 montre en main" comme dirait mon beau-frère qui travaille à la DDE. Ma table est donc à deux mètres. Nous autres cobayes, on a appris à se méfier des lieux pas veinards: ça ne veut rien dire quant à la qualité de la cuisine. "Voyons plutôt" comme dirait Mickey. La carte. Boing! Pas d'entrées à moins de 16€, de plats à 23€. Le seul menu possible est tarifé 49€. Paf! Je reviens sur le plat du jour que le taulier s'évertue à me vendre depuis que je lui ai dit bonjour. "C'est super! Une entrecôte d'Argentine avec purée maison!" qui m'dit. Au moins trois fois! Alors j'ai plongé, vous auriez fait quoi vous? Je pige vite pourquoi le dab poussait sur la chose. L'assiette m'arrive en 1 minute à peine, bien chaud y compris l'assiette. Une tranche de rôti bien dodue, avec la purée et la sauce. Une entrecôte ça? Par Saint-Aubrac! Le chef-patron me confirme que c'est bien de

l'entrecôte! Il vient en salle avec le sachet "entrecôte d'Argentine" pour argumenter! Ah mais je le crois moi! Pas de problème! Fallait juste qu'il m'explique pourquoi il la cuit comme un rôti, son entrecôte d'Argentine! Remarquez bien que j'ai la réponse: c'est moins fatigant de mettre la longe entière au four au lieu de se poêler individuellement des tranches. Et puis comme ça pas de vaisselle à faire! Pas de poêle à frotter! Tu tiens au chaud le bestiau le temps qu'il faut, tu débites quand tu alpagues un gogo de client. Voyez? C'est pas compliqué la restauration! 16€ le plat du jour, 12/20 à cause de cette cuisson inadaptée. J'ai pris la "tarte aux pommes" pour voir. Elle est fameuse. Tiédie ce qu'il faut, impec'. Mais ça ne devait pas être son jour, au chef. Il m'a balancé dessus une boule de glace noix de coco. Sans me demander mon avis. Vanille, passe encore. Mais noix de coco… Pfffffouuu… Là aussi? Comme le sachet de sous-vide d'entrecôte d'Argentine arrivé à date de péremption? Faut finir la glace? 12/20 à cause de cette glace, et 8€ quand même. Avec mon verre de rouge de Provence, je m'en tire pour 30€ avec des serviettes en papier. Une adresse qui sent bon le tiroir-caisse et qui, contrairement à d'autres boutiques plus hypocrites dans le canton tropézien, a l'honnêteté de vous faire sentir que le client doit payer et la fermer sans moufter.

Chef: Didier Vialard

Accueil 12/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Plat du jour. Menu campagnard 49€. Carte. Terrasse.

Quartier Saint-Pons les Mûres
83310 **GRIMAUD**
Tél.04.94.49.58.31
GPS: Lat:43.2804312 Long:6.5792227

HYERES

AU PIED D'POULE

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

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 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

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". Mi-cuit 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 BRASSERIE DES ILES

NT ΨΨΨ1/2

Au milieu d'une brochette de restaurants très balnéaires, rares sont les prestations sérieuses. Métronomique depuis les débuts, la maison des Giuliano a toujours fait le choix de tirer vers le haut. Efforts au quotidien, les bonnes questions chaque matin. Tandis que piquer vers le bas est infiniment plus simple! Ça descend tout seul! Suffit de ne rien faire! De se laisser glisser comme sur une luge! Pour vous donner une idée, c'est comme si Mauricette n'entretenait jamais son chapeau vert! Ne vous moquez pas! Ce qui ressemble à un jardin suspendu posé sur sa perruque demande beaucoup d'attention! Et oui m'sieur-dame! On n'a rien sans rien! Bref! Toujours le menu à 29,90€ qui fait de gros efforts, et désormais une formule midi à 18,50€. Carte axée sur le frais, l'hyper-frais et le sorti de l'eau comme la pêche du jour exposée en salle. Même qu'une rascasse encore agitée a sauté de la glace! C'est vous dire la fraîcheur! Entrée partagée avec "pétales de St-Jacques à l'huile de vanille". Les dernières de la saison, fondantes et de caractère. Vanille subtile, gousse: 15,5/20. Assiette de gala que "le dos de loup de pays rôti, au foie gras de canard et aux jeunes pousses d'épinards"! N'optez pas pour lui pour justifier d'un quelconque régime à base de poisson! Ah sûr! C'est pas du panga poché dans l'eau chaude! Mais c'est meilleur pour la santé! Présentation circulaire, ya tout à voir! Un régal! 15,5/20! Plus conventionnel: "le filet de bœuf à la crème et aux morilles". Un délice, beaux champignons, sauce de rêve. J'en profite pour glisser que ce plat est facturé 31€. Produits sérieux, et le filet pèse au moins 300 g! Rapporté au "filet de bœuf à la plancha" de 180g facturé 26€ et servi dans la moindre taule avec des serviettes en papier et des frites, c'est ici une bonne affaire! 15,5/20. Je connaissais le "tiramisu aux noix de pécan"! J'y reviens! 15,5/20. Une revigorante "coupe Pinacolada" pour Mauricette, la Carmen Miranda des fourneaux: 15/20! Remarquable travail des cuisines menées par le subtil et tenace Cyril-Marc Farjon! Une prestation de qualité malgré des services d'été parfois bousculés. Service réglé, précis et même non dénué d'esprit… C'est aussi ça le style "Brasserie des Iles"!

Chef: Cyril-Marc Farjon

Spécialités: cassolette de palourdes à la marinière, pétales d'ail. Les petits calamars à la plancha" légèrement pimentés, chips d'ail et piment doux. Risotto crémeux "sauce crustacés" et 1/2 homard rôti. La sole entière d'arrivage cuite au plat. 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 15/20. Cadre 18/20. Pain individuel 15/20. Café Malongo 2,8€ 15,5/20. Toilettes 18/20. Formule midi 18,5€. Menu 29,90€. Carte. Enfant (-8ans) 12,80€. Fermé mardi d'octobre à fin juin. Ouvert 7j/7 juillet et août. Terrasse face au Port.

Port Saint-Pierre
83400 **HYERES**
Tél.04.94.57.49.75
www.brasserie-des-iles.com
GPS: Lat:43.0810371 Long:6.1562517

RESTAURANT DARNA

NT ΨΨ1/2

A l'écart de l'agitation du strict centre-ville, l'avenue n'est pas tellement fréquentée. Mais mériterait parfois de l'être un peu plus. La preuve en image avec cette ambassade du Maghreb, plutôt Maroc. Mes petits agneaux, j'y ai boulotté un délicieux "couscous Darna", autrement dit un couscous royal. Je n'ai pas souvenir d'avoir savouré une aussi bonne semoule, très fine, légère comme un nuage. Un bonheur! Le reste suit, les viandes dont le poulet qui pour une fois n'est pas du "pack". Une merguez solide, une boulette parfumée, une tranche de gigot d'agneau un peu sèche. Bouillon et légumes qui jouent naturel. Raisins de Corinthe travaillés à part. 15/20 et 15€! La "salade

d'orange à la cannelle" est un peu rustique, je l'aurais préféré en suprêmes plutôt qu'en cubes grossiers. Jus avec fleur d'oranger en prime. 13/20 pour 5€. Feuilles du menu glissées dans un protège documents façon scolaire, tables en carrelage, serviettes en tissu brodé, pain maison et surtout: tarifs très doux. Un travail en famille avec madame aux fourneaux si j'ai bien compris, le patron est en salle! Et possède l'épicerie juste en face! Adresse avec une certaine bonne humeur et une absence de frime caractérisée. Un peu comme chez l'habitant qui aurait ouvert sa porte. Ah ben tiens! Chuis content comme tout moi! Bienvenue dans la "Couscous Hyères"!

Spécialités: marocaines, tajines et couscous. Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14/20. Thé à la menthe 2€ 14,5/20. Toilettes 14/20. Menu à 20€. Carte.

87 avenue Alphonse Denis
83400 **HYERES**
Tél.04.94.33.39.89 et 06.52.98.21.94
GPS: Lat:43.1210504 Long:6.1352541

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

ARAM ATANASYAN
LA TABLE DU CHEF
13 MARSEILLE

FABIEN TRIVERO
DELICATESSEN
83 CAVALAIRE

FABRICE RUIZ
LE GRAIN DE SEL
13 LA ROQUE D'ANTHERON

LAURENT DESMARET
SAVEURS ET TRADITIONS
83 LA SEYNE

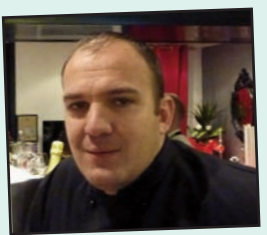
PHILIPPE RENARD
MAITRE RENARD
06 CANNES

DAMIEN CASANI
LOU PETOULET
83 CARQUEIRANNE

PASCAL GREBOT
L'ASSIETTE DES SAVEURS
83 BANDOL

PATRICK HAERTEL
LA PETITE MAISON
83 BRAS

CYRIL-MARC FARJON
LA BRASSERIE DES ILES
83 HYERES



MATHIAS PERES
LA TABLE DU ROY
13 SALON

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 EN PROVENCE

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.

RN7 Quartier Saint-Jaume
83340 **LE LUC EN PROVENCE**
Tél.04.94.60.08.81
www.restaurant-olivade-leluc.fr

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

LES TICS DES SANS TACT

L'apéritif au restaurant ne m'est ni agréable, ni conseillé! C'est qu'avec ce sacerdoce de cobaye aux cadences infernales et 380 restaurants par an, faut ménager la monture. Et je n'ai pas gout à me violenter la bouche avant un repas. Sauf un verre de vin, suivant lequel! J'adore d'ailleurs les barmans débrouillards (j'vais voir ce que j'ai...) qui dégotent un reliquat de bouteille en plissant les yeux, regardant à contrejour s'il y en a assez, au fond, et qui pas peu fier de vous avoir trouver kèke chose, vous l'amène avec la satisfaction du devoir accompli. Beaucoup moins plaisants les serveurs à cran qui poussent à la consommation.

L'autre jour au Cristina à Bandol (83), j'arrive à midi passé. Encore debout derrière ma chaise, le serveur me demande comme si j'étais pressé: "*vous voulez un apéritif?*". Les bras coincés dans ma gabardine de pêcheur breton que j'essaye d'enlever, j'ai répondu "*non merci*". Comment peut-on se mettre aussi peu à la place d'un client? Je n'ai toujours pas terminé mes contorsions de déshabillage façon éléphant de mer sur la banquise qu'il poursuit "*un verre de vin alors?*". Je redis non, un peu sèchement. Pas découragé, il enfonce le clou "*de l'eau peut-être?*". Ah bah voui que je dis, un peu essoufflé... autant par ma propre agitation vestimentaire que par la ténacité du vendeur. "*Gazeuse ou plate?*". Du robinet siouplait! Il a fini par partir. Et ne me dites pas que le serveur était stressé par le service et les nombreuses tables: j'étais seul en salle! En fin de repas et en fin stratège commercial, le serveur décidément en pilote automatique me demandera "*si je veux le café avec mon dessert*". Comme si c'était une offre que je ne pouvais pas refuser.

C'est rigolo car la veille, j'avais mangé au "*Bœuf Chantant*" à Saint-Paul les Durance (13). Le repas est à oublier, mais pas la philosophie de la maison. La petite serveuse m'a effectivement demandé "*si je voulais un apéritif*". J'ai décliné. Elle est revenue guillerette avec une simple carafe d'eau. Mais aussi, des rondelles de saucisson (par ailleurs excellent) offertes de bon cœur et un sourire grand comme ça! Je lui ai alors demandé si ça ne la dérangeait pas de m'amener un verre de vin rouge.

Olivier Gros

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

ROCBARON

L'ARDOISIER

NT 0

L'accueil de madame est exemplaire dans le rayonnant du sourire. Monsieur est dans un registre plus militaire car force doigt pointé, il m'oblige à m'asseoir là ou je ne veux pas alors que y avait de la place ailleurs. Mais j'ai pas moufté. Formule du jour à 14,90€ et une ardoise avec deux ou trois entrées, pas plus de plats et quelques desserts. C'est ça qui est bien avec les ardoises. Ça fait croire au benêt de consommateur que la cuisine est du marché, inspirée et de saison, très fraiche. Carnet à la main et stylo au garde à vous, la patronne vient vers moi et dit à la façon d'une institutrice un peu autoritaire: "plat du jour rumsteck et dessert tarte framboises, mais je vous préviens, la tarte n'est pas maison, c'est la seule chose qui ne soit pas maison alors je vous le dis". Celle-là, on ne me l'avait jamais faite! Gonflé! Du coup, le reste de la carte est crédibilisé dans le fait maison! Bien joué Amédée! Y a plus qu'à vérifier dans l'assiette! J'ai pris à la carte une "terrine de campagne" pas désagréable en bouche mais qui aura viré du rose au vert-marron question couleur sur un côté. Pas très ragoutant. C'est souvent la signature de l'absence de conservateur dans la charcuterie. Cornichons, oignons grelot, salade verte, poudre orange chichi-panpan… 11/20 pour 8€. J'ai attendu 50 minutes mon "magret de canard aux pommes". Direction complètement dépassée par le remplissage de la boutique, des clients arrivés avant moi sont servis après. Bref! Pour tout dire, seuls les quartiers de pommes de mon assiette auront ma bénédiction! Le reste est à oublier! Un magret rosé pourtant dur comme du bois, une sauce hyper-sucrée (le sucre et rien d'autre), une poêlée de légumes qui n'a jamais vu de poêle de sa vie, fade au possible, qui rappellera aux nostalgiques leur dernier séjour hospitalier. Des sortes de grosses frites congelées froides. Un trait de balsamique machin-truc "pour faire comme dans les grands restaurants" et hop: 7/20. Pour la pomme. Et 16€ pour ma pomme. 24€ au total car figurez-vous que si je devais attendre qu'on me propose un café, j'y serais encore et j'ai pas que ça à faire! Combien de temps durera l'illusion de la nouveauté?

Chef: allez savoir!
Accueil 15/20. Service 8/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Formule à 14,90€. Ardoise. Ouvert midi en semaine, vendredi et samedi soir. Parking.
ZAC du Fray-Redon
83136 **ROCBARON**
Tél.04.94.77.04.12
GPS: Lat:43.3155456 Long:6.075772

SAINTE ANASTASIE

L'ANNEXE

ΨΨ1/2

Que voulez-vous, on ne se refait pas. J'aime ces petites adresses et leur humanité, avec des assiettes qui vous regardent droit dans les yeux, sans traficotage dans la sauce ni noms de recettes compliquées. Tiens? C'est marrant! Comme le couple de la maison: droit dans les yeux et choix de vie simple, pas compliqué. Sandrine Stéfanini cuisine: bonne idée! Fille du pays, Nathalie Colin au service. Quelques tables, ouvertures lumineuses, étagères multicolores avec livres de recettes du monde, BD des années 80, terrasse en saison. Appelons ce lieu de vie un "bistrot de village" sans comptoir, mais avec coin salon. Ça vous va comme ça? Bon! Et puis si la réussite est éventuellement de faire fortune sur les Champs-Elysées, l'héroïsme n'est-il pas de savoir réveiller une petite maison de village du centre-Var? Hein? Assez de bavardage! Ardoise! Une alternative quotidienne (bouchée de coquillage au Noilly, osso bucco milanaise, boudin noir purée de légumes et aussi des recettes indiennes ou japonaises…) et la permanente "assiette de l'Annexe" avec en ce moment soupe de légumes, roquette au Parmesan et tomates séchées, saucisson à l'ail, purée de lentilles corail, toast de St-Marcellin. J'ai tout vu la table à côté, elles se sont régalées les p'tites dames! Une douzaine à bambocher comme des lycéennes! Aujourd'hui "tajine de souris d'agneau aux fruits secs" ou "sauté de porc façon civet". Le second pour bibi. Belle assiette ronde en porcelaine d'un autre siècle, polenta cerclée au centre, et le cochon dans une belle sauce claire et parfumée autour. J'adore ce genre de plat qui ne hausse pas le ton, qui veut qu'on l'aime pour ce qu'il est vraiment, sans passer par une séduction facile. Saucer avec un bon pain et un bon vin est divin! 14,5/20! Formée en pâtisserie, Sandrine Stéfanini se remue les idées! Tout est maison sauf les glaces… artisanales! Mousse au

chocolat, yaourt au citron de Sicile et croquant de St-Paul, brownies aux noix… Perso j'ai visité le "vacherin rhum-raisin". Gros verre ou petit vase, comme vous voulez. Un adroit bricolage avec glace, meringue maison, chantilly qui ne s'envole pas au premier courant d'air. 14/20. Bilan: repas de qualité avec produits de qualité, sans prise de tête culinaire mais un joli savoir-faire. Pour des dimanches à la campagne chaque jour de semaine et toute l'année sans se priver!

Chef: Sandrine Stéfanini

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 1,3€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Suggestions de 12€ à 15€, desserts à partir de 3,5€. Groupes 25 (hiver). Parking aisé. Terrasse. 7J/7 été. Hors-saison: se renseigner.

15 rue de Provence
83136 **SAINTE ANASTASIE SUR ISSOLE**
Tél.04.94.86.42.03 et 06.89.44.22.37

SAINT ANTONIN DU VAR

LOU CIGALOUN

NT ΨΨ1/2

Ah! Saint-Antonin du Var! Un de nos villages varois préférés par sa discrétion et son charme. Une terre d'asile pour le repos des méninges à quelques encablures de Lorgues! Les gens d'ici ne sont pas plus grands, plus fiers ou plus beaux! Seulement ils sont d'ici les gens d'ici! La plupart vous disent bonjour quand ils vous croisent! Vous verrez! Ça va vous faire pareil! Une fois, deux fois et puis on s'habitue à cette saine normalité! On s'habitue même aux bonnes choses! Y compris à "Lou Cigaloun"! Etablissement repris en juin 2011 par deux couples. Pas trop de quatre: six chambres (3 étoiles!), piscine, tennis, parc, bar et restaurant! Où l'on se met en… quatre pour vous être agréable! Toute l'année et pas seulement l'été les proprios se remuent l'initiative! Pas les deux pieds dans le même sabot! Françoise Tricon et Alain Castro, jamais bien loin. Et puis en salle, il s'appelle Mathieu Gauthier! Jeune homme de grande amabilité! Menu midi 14,90€ ou ardoise. Option "pavé de bœuf" tout mignon. Pas un mignon de porc hein! Ne pas confondre! Servi dans une belle assiette comme si on était dimanche! Or nous sommes mardi! Polenta bien rangée avec mirepoix radis-asperge du plus bel effet. Feuille de salade verte fraiche pêchée du matin, assaisonnée. Simple et bon: 14,5/20. Pour tout dire, j'attendais de gourmandise ferme le rayon sucré dont la maison est spécialiste… sans le savoir. Un remarquable "banoffee pie". Dessert d'Outre-manche qui donne envie de visiter Londres! Même sous la pluie! Socle de pâte sablée, confiture de lait caramélisée, banane et crème fouettée. C'est bon comme quand gamin, on chipait des pots de confiture sur l'armoire. Ah bon? Pas vous? Un gros 15/20 pour 7€! La cuisine est réalisée par Marine Barré, compagne de Damien que vous connaissez déjà puisque je vous l'ai présenté tout à l'heure. Une vraie volonté de cuisiner le produit frais de saison. Dans ce havre de paix bucolique qu'est le village, il serait dommage de passer à côté du terroir! Des coquelicots à perte de vue et des vignes pas mal non plus (8 domaines sur la commune), de la lavande pour respirer, de l'huile d'olive pour se régaler, des vieilles pierres pour se cultiver! Bref! "Lou Cigaloun" est un lieu de vie pour prendre le temps. Paradoxalement un peu hors du temps, et c'est d'ailleurs pour ça qu'on aime beaucoup!

Chef: Marine Barré

Spécialités: ardoise sur 3 semaines! Brouillade à la roquette, mouillette à la betterave et chèvre frais. Ravioles de foie gras, bouillon thaï. Risotto aux asperges et morilles, coppa croustillante. Cassolette de la mer. Desserts maison.

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café Lavazza 1,5€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Menu midi 14,90€ sauf dimanche. Menu 29€ (hors-saison). Ardoise. Groupes 60. Piscine pour tous. Tennis. Terrasse. Parking à deux pas. 6 chambres 70€. Bar. Bistrot de Pays. Eté animation régulières: se renseigner.***

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

SAINT CYR SUR MER

LE GRAIN DE SABLE

ΨΨΨ

Ah ça! Les grains de sable ne manquent pas sur la plage des Lecques! Ils sont tous là! J'ai vérifié! Mais un seul est ouvert à l'année, ou presque. Lui n'est pas une petite particule provenant de la désagrégation de roches dont la dimension est comprise entre 0,063 et 2 mm selon la définition des matériaux granulaires en géologie. Y officie avec brio en toutes saisons un cuisinier en béton qui sait bien des choses sur la cuisine. David Laurent chatouilla la recette dans les sphères de la gastronomie du côté en Lorraine en faisant les belles heures du "grenier à sel" à Nancy (54) et du Castel-Lumière au Castellet (83). Sa cuisine est ici plus sage mais toute aussi gourmande: l'emplacement "pieds dans l'eau" n'est pas propice aux délires extravagants. Il s'appuie sur la pêche locale avec suivant arrivage, poisson "de ligne". Et du franc cuisiné bien léché! Comme nos entrées! Séduisantes à l'œil et délicieuses à picorer. En les voyant, Mauricette s'est agitée dans un bruit de quincaillerie en agitant ses gros colliers en tôle et ses gros doigts boudinés plein de bagues! La "rillette de saumon, crème safranée" est fameuse, pas grasse, pas sèche, équilibrée en tout. Elle a dit "15/20 facile"! Exemple parfait du savoir-faire du chef, un miracle de simplic-

ité délicate que la "tarte fine de lieu et compotée de poireaux, aneth et citron"! Ah! que c'est bon! Travail "minute"! Le clou du repas à 15,5/20! Le "croustillant de loup, duxelles de champignons au beurre blanc et oignons confits" est une recette inspirée par la mer pratiquée par un amoureux de la terre et des sous-bois. Du fin cuisiné à n'en point douter, surtout quand vous le mangez! 15/20! Plus classique et passe-partout, le "filet de bœuf sauce morilles" avec gratin dauphinois, bien fait: 14,5/20. Les desserts! Le talon d'Achille des rois de la sauce et du fumet! N'empêche que le sieur David Laurent nous régale avec un "Paris-Brest" du matin Séraphin! 15/20. Et de "profiteroles" grosses comme ça avec choux maison, chocolat qui dégouline et tout le tintouin Firmin! 15/20! Sauf le cuisinier, l'équipée de "Naza" Bardakdjian est familiale! Alexandre et Emilie représente ce qu'on peut appeler une jeunesse impliquée. Quel panorama! Quel terrasse! Quelle bonne idée d'aller s'y régaler en compagnie des mouettes et des véliplanchistes!

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. Formule 14€ et menu 17€ midi en semaine, 25€ et 45€. Carte. Bouillabaisse sur commande. Terrasse suivant météo. Ouverture se renseigner. Groupes 70. Parking.

Plage des Lecques
83270 **SAINT CYR SUR MER**
Tél.04.94.26.16.49
http://restaurant-legraindesable.fr
GPS: Lat:43.1783325 Long:5.6896238

SAINT MANDRIER

HOTEL LE CALAVAS

NT 1/2

Repris début 2012, anciennement La Tartane. Je suis entré sans la moindre méfiance. Faut dire que la boutique est habilement rénovée, entre modernité des couleurs et sobriété de l'ensemble qui n'en fait pas trop. C'est aimable: on m'amène des biscuits pour apéritif. Initiative malheureuse! Ils sont rances! Trop vieux! Instinctivement, j'ai regardé les dates sur les sachets de ketchup et de mayo! Mayo passé de date pas de beaucoup mais passée quand même! Enfin bon. Pas de menus. A lire, on repère vite un travail de cuisine poussif. Fleurissent les salades, carpaccios, terrine de la mer, moules, pizzas, grillades-frites et des desserts de sous-traitance avoué sans complexe par la direction. Difficile de filer en douce, je suis du genre un peu lâche. Alors je serre les fesses et je me dis que ça ne sera qu'un mauvais moment à passer. Encore que finalement, il ne fut pas si mauvais. Disons que ça pouvait être pire. "Entrée chaude" comme il dise. "Moules gratinées beurre persillé". La portion est généreuse en nombre, et le non calibrage des coquilles a quelque chose de rassurant. Le beurre n'a pas la gourmandise du fait maison, et le persil est insignifiant. 12/20 et 8,5€. Quand arriva mon "andouillette moutarde à l'ancienne, salade et frites", je pris peur. Un coup d'œil au plafond et sur les côtés pour voir si c'est pas une blague, genre caméra cachée. Une montagne de frites. Un peu de salade aussi avec plein de vinaigre balsamique dessus. Mais surtout, une montagne de frites. Tout ça est bien aimable, mais où est l'andouillette? Là! Trouvée! Elle est recouverte d'une sorte de sauce innovante derrière le tas! Jamais vu sauce pareille! De la moutarde en graine comme battue en brouillade comme avec de la brousse, le célèbre fromage. Un énorme cataplasme. J'ai truellé la chose: l'andouillette était là-dessous, bien pâlotte, comme micro-ondée. On n'a pas idée de servir des trucs pareils. 12,90€ et 8/20. Sachant la provenance des desserts grâce à une direction décomplexée quant à la question, j'ai plié le parasol puis levé le camp. Effectivement, je n'ai pas pris de café non plus.

Chef: allez savoir!

Accueil 14/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Pas de menu. Carte. Enfant 6,9€. Carte. Terrasse. Chambres. Vue port.

16 quai Jean Jaurès
83430 **SAINT MANDRIER**
Tél.04.94.30.19.73
www.hotel-restaurant-le-cavalas.com
GPS: Lat:43.0792132 Long:5.9271964

SAINTE MAXIME

L ' ORMEAU

NT Ψ

Quand avec mon yacht je suis arrivé devant le port, j'ai empoigné ma longue vue et observé le nombre de restaurants de la ville: j'ai pris peur! De ma chaise longue, j'ai quand même ordonné qu'on jette l'ancre… Bon, allez. C'est pas vrai. Comme tout le monde, j'ai mis 1€ dans le parcmètre. N'empêche que yacht ou pas, y a beaucoup de restos ici. Dans ce cas de figure ou l'embarras du choix est de mise, j'opte en général pour la statistique idiote. Ce coup-ci, je vise un des plus hauts dans les rues. Alors? Quoi donc dans la coquille de cet "ormeau"? C'est simple: tout est assez parfait! Ambiance générale, propreté, patron-serveur et cuisinier souriants, décoration propice à évasion, affiches de vieux journaux jazzmag aux murs. Le seul problème est la cuisine. C'est pas rien. J'ai pourtant un attachement particulier à la créativité et aux saveurs nouvelles. Mais là, ce qu'on appelait la "cuisine fusion" quand c'était la mode se prend les pieds dans les recettes. Exemple? Entrée "parfait de foies de volaille, salade, pain grillé, confiture d'oignons". Je m'attendais à cette recette façon flan, ou royale. En tous cas, à du haché fin. Il ne s'agit en définitive qu'une tranche de grossière terrine. Trop froide mais j'ai tout mangé quand même. Question épices, le chef a la main très lourde. Trop d'épices tue l'épice, c'est

bien connu! Je confirme! Comment peut-on cuisiner fin en dosant comme un bûcheron moldave? En plus, des traits de balsamique machin, de la poudre de truc orange pour faire joli, et même, des bouts de pruneau dans le mesclun! Et du pain de mie à la place du pain normal! Et la confiture d'oignons, c'est un défoliant! Une pochade brouillonne! Bref! 10/20. Ça s'arrange avec "saumon rôti, crème d'agrumes". Le chef maitrise les cuissons: poisson parfait! Mais pas les températures! Crème froide! Ah ben c'est pas mon jour! Un flan de légumes du jour et du riz thaï honorables. 13/20. Le dessert: "feuilleté de fruits rouges". Un feuilleté comme dans les cocktails, tranché en deux et farci d'une crème pâtissière au rhum agréable, confiture de fruits rouges par-dessus. Ça fonctionne. Faut dire aussi que les épices sont absentes de la recette. 14,5/20. Carte pas donnée, et je déjeunais sur le menu à 24€. Les produits utilisés (foies de volaille, saumon etc) ne justifient en rien de tels tarifs. Ça rigole pas avec le coeff'! Café 2,5€. Boing! Si vous avez les moyens ou êtes un accroc aux épices, "l'ormeau" est votre homme.

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15/20. Pain 10/20. Café pas pris. Toilettes 14/20. Menu 24€. Carte. Terrasse couverte.

38 rue Hoche
83120 **SAINTE MAXIME**
Tél.04.94.49.17.44
GPS/ Lat:43.3076863 Long:6.6417825

SAINT ZACHARIE

CHEZ FANY

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

SANARY SUR MER

LA RENCONTRE

NT ΨΨΨ

Faut se méfier de ce joli village et de son port. Les charmantes rues piétonnes ne sont pas avares en déconvenues de table, sauf si vous avez de la chance, du nez, ou le BàO en main. Ou les trois. Eux sont deux dans la maison depuis fin 2011! C'est le principe d'un duo! Laetitia Sanglade œuvre un temps au rayon "gastro" de son Sud-Ouest de naissance (Saint-Béat 31). Un jour pas comme les autres, Sébastien Miraglio croise son regard rieur et bleu. Alors qu'il est habituellement spécialiste du rouge, du blanc et du rosé. Si vous voyez ce que je veux dire. Des flacons malins, du local et du plus loin. Notre repas pré-printanier avec Mauricette est une réussite! Remarquez qu'avec l'épicurienne gros mollets et jambes velues, on s'y attendait un peu! Mais là quand même... Philosophie de travail douée de simplicité: produits frais de qualité, courte carte du marché. La dame au chapeau vert débute avec "millefeuille d'aubergine au chèvre frais et Serrano, émulsion de tomates fraiches". Aubergines émincées sur la longueur, comme un sandwich avec le fromage. Très agréable, 14,5/20. Un régal, mes "asperges vertes au lard grillé, copeaux de Parmesan". Asperges haut de gamme, croquantes. 15/20. De la créativité avec mes "filets de loup en croute de pain aux amandes". Deux athlétiques filets

frais comme la rosée, ferme à la chair nacrée. Panés d'aujourd'hui… Je suis incapable de vous narrer dans le détail la composition de la délicieuse mixture, mais ce fut parfait! 15/20. Oyez! Oyez! Mauricette estime qu'il s'agit de la meilleure qualité de magret trouvée dans son assiette depuis qu'elle sait faire du vélo! Gaffe! Ya un piège dans le calcul! Et avec les roulettes ça compte pas! Bref! Un "tournedos de magret de canard aux saveurs fruitées du moment"! Le top du top question magret! Garnitures de saison, ratatouille du jour et frites de polenta. Chutney fin. 15/20. Impasse sur les desserts, mais j'ai souvenir l'an passé d'une fameuse tatin, et de la possibilité de fromage. Décor bistrot et bois, avec cheminée et bouteilles fines exposées. Aux beaux jours, la terrasse a tout pour plaire, y compris les assiettes, ce qui ne court pas les rues l'été. Et en plus, vous allez rire: jeune couple adorable et plein de joie!

Chef: Laëtitia Sanglade

Spécialités: carte de saison suivant le marché! 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. 15/20. Vin rouge Collioure 15/20. Vin blanc Sainte Marguerite 15/20. Suggestion le midi. Carte. Groupes 40 personnes. Climatisation. Terrasse rue piétonne. Fermeture: se renseigner.

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…

ΨΨΨ 1/2

Carton plein ce midi de semaine hivernal! La vaillante équipe fait mouche avec sa formule de compétition. Elle applique la méthode des trois tiers! Hein? Grande et accueillante salle vitrée à 180° pensée selon la saison du sol au plafond, jardin paysagé avec recoins pour les copains ou les couples discrets, nombreux flacons partagés entre grosse cavalerie et brillants méconnus, cuisiniers qui réfléchissent avec leurs têtes à de belles recettes. Oui, je sais: ça fait quatre tiers mais quand on aime, on ne compte pas! Bref! Yohann Coyet prétend afficher une cuisine "fusion food" mais sa cuisine est encore mieux que ça! Les influences du monde se frottent les idées: moelleux de poisson façon thaï sauce curry-coco; mozza di Buffala panée; dos de cabillaud rôti, coulis de tomate fraiche, confit de fenouil et écrasé de rutabaga. Depuis peu, les sushis d'un sous-traitant qui officie dans les murs. C'est d'ailleurs par un "Raimbow Roll d'Azuki Sushi" que je débute mon repas! Imaginez un long california roll coloré et prédécoupé. Thon, crevette, saumon. Wasabi, gingembre, sauce soja salée, baguettes. Je vous laisse les baguettes: avec les doigts c'est encore meilleur! 15/20! "Noix de St-Jacques croustillantes, panais, réduction de lait de coco aux épices douces". Elles sont quatre de beaux calibres et panées, posées chacune sur un monticule de purée de panais. D'où la plaisanterie "panées-panais". Ouarf. 15,5/20, copieux. Mauricette aime ses classiques! Enfin classiques… "Brochettes d'escargots en tempura, condiments asiatiques"! Fallait la voir se régaler! Et avec le bien nommé vin "OVNI" blanc de Loire (dominante Sauvignon), j'ai cru qu'elle décollait malgré son quintal dépassé! 15,5/20! Elle enfonce le clou et enfourne le tout avec "rognons de veau à la moutarde de Meaux à l'ancienne, purée de pommes de terre". Rien de révolutionnaire mais rien de plus compliqué pour un cuisinier d'entrer dans les chaussettes d'un plat archiconnu! Un autre 15,5/20! "Café gourmand" avec notamment deux cannelés maison (pas de surgelé mollasson) et fondant chocolat maison. 15/20. 15,5/20 pour l'innovante "poire William au chocolat, cœur tout fondant sur sablé craquant". On se quitte déjà. Plus de place pour écrire, trop bavard.

Chef: Sébastien Marrone

Second: Kevin Locquet

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule 14,50€ midi semaine. Menu 37€. Carte. Enfant 12€. Dimanche midi brunch 17€. Terrasse-jardin. Parking privé. Fermé 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

PIAZZA DEL TEATRO NT

ΨΨ

La bonne nouvelle de ce coin de Sanary. Le derrière! Le planqué! Un peu les coulisses de Sanary! Ça tombe bien: à deux pas du théâtre! Une petite boutique chaleureuse où se bousculent habitués et égarés, c'est à voir le cas ce midi. Les autres jours, allez savoir! Une cuisine ouverte où chaque espace est optimisé et rentabilisé pour ne pas gaspiller les centimètres carrés. Aux quatre coins de la salle, la petite dame blonde qui sautille! La carte des propositions fait dans ce qu'on appelle communément dans "l'italien" de base: quelques salades (dont la caprese), des pâtes gnocchi, tagliatelles, linguine, tortellini, mezza-luna. La maison nous exonère des habituelles pizzas pour se concentrer sur les bruschettas, la célèbre escalope milanaise clôturant le bal des propositions. Ou presque puisque j'ai choisi sa grande sœur "escalope valdostana" qu'on me promet avec des linguines alla arabiatta. Pimentée donc. Arrive une jolie et sobre escalope de veau panée avec une tranche de jambon cru recouvert de mozza fondue car passée au four. Point barre. Une interprétation agréable de la recette connue pour habituellement être plus

sauceuse! Cela dit, ça me va bien d'autant que les pâtes sont agréables et cuites correctement. Même si les linguines attendues sont remplacées sans prévenir par des tagliatelles. Une regrettable liberté de la direction sous des airs d'évidence sans conséquence. Enfin bon. 16€ et 14/20. Même note pour le "tiramisu" dans une version solide, généralement ma préférée. Inutiles traits de topping chocolat "pour faire joli". 14/20 et 5€. Une gentille adresse pleine de simplicité et de sagesse qui se borne à pratiquer la cuisine qu'elle sait faire. Bravo! Encore que parmi les desserts, fondant au chocolat et tatin de sous-traitance soient très inutiles. Etonnante carte de vins, fournie. Apéritif offert quand on vient de la part du maire que les tauliers ont l'air d'apprécier. Mais nooon, je rigole…
Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 14/20. Pas de pain. Toilettes pas vues. Pas de menu. Carte. Terrasse devant.
3 impasse de l'Enclos
83110 **SANARY SUR MER**
Tél.04.94.74.09.69 et 06.27.77.04.23
GPS: Lat:43.1179443 Long:5.8035976

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

NT ΨΨΨ1/2

La traque de la table rare est votre sport favori? En v'là une pas piquée des hannetons! Elle figurera rapidement sur votre calepin! Et soulignée deux fois. Une table intéressante dans un endroit impossible! Voilà qui en impose face à l'imposture des tables indigentes qui peuplent le littoral: la mer est tout prêt. Qui l'eut cru? Sûrement pas Mauricette! Moi non plus! A nous autres rationnels de naissance faut des preuves, des faits. Seuls son humour bizarre et ses accoutrements d'un autre temps sont irrationnels, à la dame au chapeau vert. Le reste est du solide. Bref! Début de printemps frisquet mais salle bien chauffée, récemment rénovée et discrètement décorée. Le service est d'un entrain réjouissant, prend le temps pour expliquer. Pas tous les jours qu'une serveuse explique une "crème Argenteuil en idée de bruschetta, tomates antipasti et foie gras". Encore plus rares les cuisiniers qui pratiquent la recette, avec notamment asperges et poireaux. La tartine de foie gras en ajoute à l'opulence: 15,5/20. Itou pour le "filet de bœuf Wellington" dont le dressage individuel est un petit chef d'œuvre. La viande n'est pas sèche, comme souvent avec cette cuisson. Un second 15,5/20. Mauricette rempile avec ses "filets de rougets sur crêpes de sarrasin, confit d'oignons doux au chorizo, réduction de Bandol". Elle développe: "moi ce que j'aime dans cette recette, c'est le Bandol, les oignons, le chorizo, le blé noir et les filets de rougets". Alors? Il n'est pas bizarre son humour? 15,5/20. Suite avec "cailles rôties aux champignons des bois, petit jus court" qui lui fera se lécher ses grosses bagues sur ses

gros doigts dodus. 15,5/20. Elle confirme le niveau général avec le "café gourmand"! Gratin de framboise au jus de mandarine et calisson d'Aix, mi-cuit chocolat, crème brûlée vanille, crémeux chocolat et café en crumble. Voilà qui change des mousses en poudre, des financiers micro-ondés et des macarons en carton. 15,5/20. Cuisine vraiment bien foutue, conçue avec du frais et surtout un réel talent. Prestation sans frime et tarifs vraiment ajustés. Vous connaissez la boutique? Non? Grrr… bougez-vous un peu car voir autant de voitures passer devant sans tourner la tête me rend irritable!

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. Formules midi semaine 15,5€ et 18€. Menu 25€ et menu-carte 39€. Groupes 70. Séminaire. 15 chambres**NN. Parking privé. Terrasses ombragées devant et derrière. Fermeture 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

ATTENTION!

"SAVEURS ET TRADITIONS"
DEMENAGENT A "FABREGAS"
A DEUX PAS DE LA PLAGE
DE MAI A OCTOBRE 2013

panorama mer en prime.
FORMULE MIDI 19€ et carte
LE SOIR MENU-CARTE 35€

Les Terrasses de "Saveurs et Traditions"
Chemin de Fabrégas
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.04.94.94.82.82
GPS: Lat:43.0697088 Long:5.8712643

ASIA WOK

NT 00

En sortant d'ici, Mauricette m'a jeté un "on en reparlera à la maison" équipée de sa tête des mauvais jours, comme tous les jours. J'ai baissé la mienne comme un clébard pris en train de chiper une chipolata sur le barbecue. Enfin bon. On ne s'attendait pas au miracle sauf que perso, j'ai toujours l'espoir du mieux qu'avant. Alors bien sûr, le principe du buffet à volonté, fut-il asiatique, n'est guère propice à statistiques positives. Chaque serveur ou serveuse est chargé de son carré d'attablés et se rue comme un affamé car boisson faut fourguer. Même pas encore assis qu'on se fait agresser! Vite! Faut soigner le taux de rotation des couverts! 11,90€ à midi pour un buffet dans les conventions de ce qu'on connait, c'est vous dire si ça vole haut. On s'est chargé en lipides avec les entrées nems, raviolis, beignets de crevette, samossas, beignets de calamars, beignets de St-Jacques. Ce dernier étant le seul acceptable, les autres pissant l'huile. Bonne conscience diététique du buffet, le sushi (un seul me suffira) est fagoté avec un riz trop vieux trop trituré par trop de doigts. 7/20 l'ensemble. Avec Mauricette, comme allant au combat on poursuit notre chemin de croix avec les plats chauds. Dont on se doutait de l'intérêt gustatif. Tant de choses, des traditionnelles nouilles au jus, porc, poulet et bœuf dérivés en moultes préparations, en passant même par une spécialité typique d'un canton du sud-est d'Hanoi: les frites! Oui mes frères, on trouve de tout! A quand la bouillabaisse? Mon "poulet au caramel" l'était tellement que je serais bien incapable de dire de quel morceau de poulet il s'agit! Ecœurant, 6/20. Mauricette hésita à profiter des grillades faites "minute" devant vous! Filet de requin, filet de poulet, filet de panga! Que du beau monde! Et d'autres encore! Dans un élan de sagesse, la dame au chapeau vert choisira donc l'abstinence. Perso, j'ai définitivement stoppé là les agapes. Mauricette pouffera en essorant l'huile de son beignet de banane avec une certaine délectation perverse. 7/20. Clientèle globalement abattue: faux chercheurs de bons plans en famille, costard-cravate de passage qui ont vu de la lumière, retraités qui pour le prix voient du monde, une sortie alimentaire pour pas chère. La tristesse à l'état brut.

Accueil 6/20. Service 8/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 13/20. Toilettes 13/20. Menus 11,90€, 16,90€ et 18,90€. Enfant 3€, 8,9€ et 10,90€. Ouvert 7j/7. Parking.

ZI Camp Laurent
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.04.94.94.10.44
GPS: Lat:43.1211199 Long:5.851754

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

RIVIERA III

ΨΨΨΨ

Dans ce cas, ne rien faire. Juste se laisser porter par la vague. Les frères Lorin, Jean (19 ans) et Pierre (25 ans) ont repris janvier 2013 l'ex "Matalvyn". Quel niveau mes agneaux! Cadre coquet avec tissu coton blanc, classicisme de mise. Ouvert depuis peu au moment du test, ce fut un sans-faute. Même si la cohérence économique des menus n'est pas flagrante. Mauricette, qui sera réincarnée en calculette Casio un jour, pige que la carte est une excellente affaire! Elle fonce sur le "risotto à la vague, suprême de caille rôti et jus court" à 9€. Tout est minute! Je sais pas comment le chef fera quand ça se bousculera au portillon! Ce qui ne tardera pas! 16/20. Remarquables "noix de St-Jacques snackées, patate douce et vinaigrette d'orange" qui avait l'air de flotter juste au-dessus de l'assiette, 16/20 pour 13€. Plats sur la lancée avec "dos de cabillaud au piment d'Espelette, fenouil longuement confite". Petits légumes de saison, carotte, navet… 16/20. Un autre plat extra dans sa simplicité presque naïve, l'antithèse de l'assiette frimeuse qui cherche à faire ami-ami à tous prix: "volaille Label rouge en fricassée, pomme de terre mousseline et légumes de saison". Voyez? Les gamins se régaleraient à la cantine si toutes les fricassées du monde voulaient bien ressembler à celle-ci! Sauce délicate, purée beurrée. 16/20 et 16€. Niveau en dessous pour les desserts (7€), mais faut dire que la barre est haute. A point pour une fin de repas, "fraicheur de mangues flambées au rhum, sorbet du fruit" servi dans son "parfait" à 15,5/20. Et la dame au chapeau vert obsessionnelle de la chose tente "mon macaron sauce du moment". Crème pâtissière, macaron précis. 15/20. Cuisine étonnante de maturité pour un cuisinier de 25 printemps aux derniers œufs de mouettes. Avec Pierre Lorin connu sur les bancs du lycée hôtelier St-Louis à Toulon, ils cumulent Radisson Nice, la villa Belrose, la Messardière à St-Trop' et surtout, un certain Jean-Paul Lanyou. Carte mensuelle, produits frais de saison. Classique respectueux et créativité sage, respect maladif des cuissons précises. C'est au Brusc et si vous êtes sages en même temps que le mistral, vous pourrez vous régaler en terrasse devant la mer.

Chef: Benoit Simian

Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Formule 21€ midi. Menus 32€ et 42€. Enfant 12€. Carte. Climatisation. Terrasse vue mer. Fermé dimanche soir et tout lundi hors saison. En saison: se renseigner.

70 rue de la Citadelle
LE BRUSC
83140 **SIX-FOURS**
Tél.04.94.34.01.21
www.riviera3.fr

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

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

NT ΨΨΨ

Comme si la nature s'était mise sur son 31 pour vous séduire. C'est le règne du pin qui protège du Mistral, de l'oxygène attentif à nos bronches de pâles urbains. Un petit paradis, y compris hors saison quand la cheminée fait feu de tout bois! La cuisine: j'ai de fort belles choses à dire! Arrivé l'an passé, Jean-Louis Laure a sérieusement trouvé ses marques. Recettes personnelles et anciennes se côtoient, nouveautés comme incontournables. Ce pour tout dire, nous étions huitaine à nous régaler ce soir-là. On fêtait l'entrée du chapeau vert de Mauricette au patrimoine de l'Unesco. Y avait donc le Préfet, l'inspecteur des monuments hystériques, le délégué de l'ONU, le commissaire européen, une experte en assurances et mon beau-frère. Mais nooon… mais on était 8 amis! Ça c'est vrai! Résumé! Menu 19€ avec "moelleux de tomates et mozzarella, pétales de jambon cru, basilic". Belle performance esthétique! Jamais vu ailleurs. Mozza fondante, moelleuse. 15/20. Suit un "pavé d'échine de cochon confite à l'oignon, thym et ail, jus court". Original à l'œil mais aussi à la papille. Ah sûr! Ça change de la côtelette de porc archi-sèche de la cantine! 15/20. Menu 28€ avec la trouvaille "feuilleté de confit d'échine, caviar d'aubergines, mousse de piquillos". Du terroir costaud allié pour la cause de la gourmandise à des préparations finaudes et réfléchies. Comme la délicate mousse de piquillos. 15,5/20. Oui, quand même. Puis "épaule d'agneau confite 5 heures, effilochée et mise en boule de kadaïf, jus de Provence". Pas banal là encore, extra! Avec, les ravioli à la brousse et artichaut valent vraiment le coup et le goût! 15/20. Avec Mauricette, on a tout gouté en piochant à droite, à gauche. Et on a joué en duo pour un "loup en croûte de sel". Sans doute la meilleure cuisson du poisson, moulin à poivre, huile d'olive et hop! Paradis pour tous! Garnitures confites, aubergine, courgette et fenouil. 15/20. Plateau de fromages appliqué à température ambiante, sans vache qui rit ni bûchette LIDL. Des desserts un peu en dessous, avec une "mousse au chocolat" maison très correcte (14,5/20) et "ananas flambé au rhum" à 14/20. Sur la prochaine carte, soufflé au limoncello, un autre au Grand-Marnier. Vous me direz. Surprenant ce chef! Un physique de 1ère ligne avec des doigts de couturière! Pas commun! Il nous sort une cuisine raffinée hors des poncifs de la facilité. Un très joli travail encadré par Yolande Lisbonne, parfaite en maitresse de maison. Bref! Plus que jamais la belle auberge mérite qu'on s'y attarde le temps d'un repas: tête à tête discret, mariage du neveu ou baptême du p'tit dernier! Toutes les raisons sont acceptées!

Chef: Jean-Louis Laure

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

Chemin du Mont Salva, Le Brusc
83140 **SIX-FOURS**
Tél.04.94.34.03.93
www.restaurant-reception.com
GPS: Lat:43.0711705 Long:5.8088037

LE MAT & EAU

NT 0

Sur le port du Brusc! Du monde, c'est plein. Et si c'est plein, c'est que c'est bon non? Ben non, pas toujours. Ça aguiche sec question intitulé, mais le soufflé retombe dès le plat sous le nez. Prenez le "suprême de volaille Label Rouge, sauce aux morilles". Et bien ça m'aurait fait plaisir que ça soit un suprême de volaille Label Rouge, sauce aux morilles! Mais ça n'est pas un suprême de volaille Label Rouge, sauce aux morilles. Déjà c'est pas un suprême: c'est une cuisse! Soit son fournisseur en volatiles prend le cuisinier pour un imbécile, soit le cuisinier prend le client pour un idiot. En plus, c'est du réchauffé mou. Enfin bon, je continue. Non seulement c'est une cuisse mais dans la sauce, aucune morille! Même pas le gout de morilles. Même pas des champignons de Paris! Rien! Une sauce brune point barre! Bref! pour 15€, j'ai droit à une cuisse de cantoche, un sucre de flanc de courgette et une demie-patate vaguement farcie crème et ciboulette. 7/20. La dame m'avoue que le fondant au chocolat n'est pas maison. Merci pour l'honnêteté décomplexée. Alors "café gourmand" à 7,5€ que je demande avec un café serré. Une mini crème brûlée correcte, une sorte de glace au yaourt grumeleuse, une panacotta ferme au café, un bout de tatin de sous-traitance avec Chantilly du même tonneau. Et un café long. 11/20. Un restaurant qui sent bon la saison touristique avec tous ses tracas habituels.

Chef: allez savoir!

Accueil 14,5/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café 6/20. Toilettes pas vues. Pas de menu. Carte. Terrasse. Vue port.

44 rue des pêcheurs
Le Brusc
83140 **SIX FOURS**
Tél.06.69.50.99.69
GPS: Lat:43.0765977 Long:5.8039221

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",

www.le-bouche-a-oreille.com

SOLLIES VILLE

LE VATEL

ΨΨΨ1/2

Mais nooon! Tous les cuisiniers ne se ressemblent pas! Une catégorie en particulier a de notre bénédiction! Celle qui goute, trempe le doigt, hume le fumet! Car oui, nombre de cuisiniers ne goutent pas! Or le cuisinier qui goute a le doute. Et s'il a le doute, il tient la route. De plus, qu'il trempe le doigt dans la sauce est souvent la garantie du "maison", qu'il cuisine! Et pas Jean-Claude Picard ou Alain Vivagel! Il s'appelle Bruno Hernandez et ses maitres sont Loubet et Da Silva… "Héhoooo! A taaaable! Tu rêveras un autre jour!". C'est là que Mauricette m'a tiré de mon nuage! Arrivent nos entrées. Ah bon? On a déjà commandé? Et même que la dame au chapeau vert signe un 15,5/20 sur ses "raviolis maison aux écrevisses, épinards et foie gras". Présent à la carte tant que le maraicher livre des épinards frais! "Coquille St-Jacques et fruits de mer gratinés". Le chef a de l'humour! Il a copié-collé l'esthétisme de l'infâme coquillage farci que servent les cantines aux enfants! Sauf que dedans, c'est très bon! Vraie béchamel, une noix fraiche sans corail, grosse comme ça et souple comme il faut. 15,5/20 pour la facétieuse idée. Le "jarret d'agneau confit aux senteurs de Provence" tient promesse. Légumes frais en brunoise... 15/20. Une nouveauté! Le "pavé de cabillaud en croute de chorizo"! Présentation circulaire, effet de style réussi. Cuisson du poisson tout bon. Belle présence de la tatin de courgette qui fait lit au poisson, sans dénaturer. 15,5/20. Dessert de gourmand: "délice glacé du Vatel", meringue, crème de marron, glace vanille et Chantilly. J'vous dis pas. 15/20. Et un "fondant au chocolat" pas assez coulant à mon goût. 14,5/20. Une cuisine bien tournée, qui appuie sur le trait avec une décoration d'assiettes parfois un peu trop poussée. Mais qui témoigne d'une véritable volonté de faire plaisir au client. Service classique et fin qui change des branquignols en tong et tee-shirt qui vous amènent le pain en téléphonant. Bref! C'est l'adresse pour inviter un client, faire plaisir à sa belle-mère, se régaler en famille, ou pour éviter d'attendre la bousculade de la St-Valentin ou la fête des Mères. Les assiettes de fêtes, c'est tous les jours chez Bruno Hernandez!

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 15€ midi semaine sauf jours fériés, 35€ et 45€. Menu-carte 26€. Ardoise de suggestions. Groupes 50. Climatisation. Terrasse ombragée. Parking privé.

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

TARADEAU

LE BRIN D'OLIVIER

NT ΨΨΨ

Des comme ça? Sur les doigts d'une seule main! 30 couverts tout mouillés, un peu plus les beaux jours. Cause terrasse. Annick (je ne connaitrais que plus tard son prénom) ouvre sa porte quand elle aperçoit le client de la fenêtre de sa maison car oui, c'est une petite maison. Pas de salamalecs ni de générosité obligée, mais tout est organisé pour le veinard d'attablé! Midi semaine: menu à 13,50€ dont je vais causer. Soirs et week-end: 20€ menu unique avec choix de plats! Inutile d'en demander le contenu lors de votre réservation. Claude Fettani l'ignore lui-même. Cet exemplaire rare de cuisinier indépendant dans l'esprit et l'acte pratique une cuisine de l'instant. Son œil aiguisé parcourt l'étal du poissonnier, du boucher et du maraicher à la recherche du bon produit du jour. Autrement dit: laissez-vous prendre par la main! Ce bourru quinqua est un fin de la sauce et du fumet! Ris de veau à l'ancienne, foie gras poêlé, pieds paquets, marmite du pêcheur, rognons de veau, tête de veau gribiche, feuilleté de St-Jacques à l'orange, ravioli de foie gras, souris d'agneau confite, entrecôte à l'unilatérale… adroit mélange de cuisine bourgeoise calorique pour tablées de bons vivants et de subtile créativité. Pour ma part le menu du midi m'a donné grande satisfaction. D'autant que je ne m'attendais pas à autant de maitrise… pensez donc… 13,50€… Le "buffet d'entrées" est bien achalandé, ne tombe pas dans la facilité de la sous-traitance. Peu de charcuterie, du saumon travaillé avec (ô joie!) mayo maison costaude, salade de cervelas, museau, carottes râpées, macédoine de légumes, céleri rémoulade, anchois et même des feuilles de vignes! 15/20. Trois ou quatre plats possibles! Comme j'vous dis! Annick me récite: "cabillaud, lapin, caille et faux-filet". Guère plus d'explications sinon "sauce du chef"! Je choisis la "caille". Un régal! Rosée et cuite à l'instant! Garnitures du moment dont un émincé de courgette aux épices. La sauce mes cocos, je serais bien incapable de vous en narrer la substance! A s'en lécher le bout du nez! Tout essuyé! 15/20! "Buffet de desserts" à géométrie variable, mousse au chocolat (recette perso) et ananas frais ayant mes faveurs: 14,5/20. Flacons du coin posés sur le comptoir: les Apiès, St Martin, Coulomb… Tarifs doux, les pieds sur terre. Une surprise extra! Et bien plus que ça encore!

Chef: Claude Fettani

Accueil 16/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 15,5/20. Café Malongo 1,8€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Menus 13,50€ midi semaine, 20€ soir et WE. Traiteur 150. Mariages, baptêmes… Terrasse. Parking. Fermé dimanche soir et lundi.

RN7 Lotissement Colette (sortie Vidauban dir. les Arcs)
83460 **TARADEAU**
Tél.04.94.73.51.60 et www.lebrindolivier83.fr
GPS: Lat:43.434842 Long:6.4418949

TOULON

LES ENFANTS GATES

ΨΨ1/2

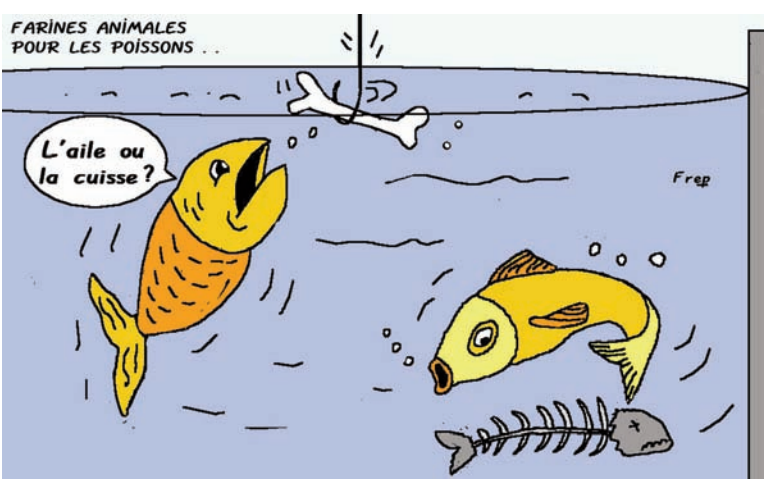
Au fond de la croquignolette boutique bistrotière, ya un type en cuisine penché sur ses assiettes. Je sais qu'il est là depuis tôt le matin, j'ai fait mon enquête. Il s'appelle Eric Chamard. Un jovial quinquagénaire qui tenait très bonne boulange à Saint-Jean du Var avec son épouse Sylvie. Voilà 3 ans, 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

NOS AMIS…

NT ΨΨ1/2

Une adresse où la qualité d'assiette est surprenante. Ce qui ressemble à un modeste bistrot de quartier… est quand même mieux que ça! Le cuisinier qui exerce ici en ce moment dans la boutique est un as. 5 entrées, 5 plats, 4 desserts sur l'ardoise. Du frais sur toute la ligne. Incongrue dans la photo générale, l'entrée appelée "kémia-thaï" est avouée être confiée à la sous-traitance. Du coup comme avec Mauricette on voulait partager une entrée, on a bifurqué sur le "croustillant de camembert". Quatre morceaux en beignet. Un peu fadasse mais surtout très gras. Couteaux et fourchettes sont les bienvenus! Pas le



choix sinon bonjour les doigts! Et question serviettes sinon c'était une boucherie! 13/20 et… 3€ le bout! 12€ au total! Par contre, nos plats sont remarquables. Carnassière été comme hiver, la dame au chapeau vert déguste son "bœuf en croute Wellington" avec délice, un tendre faux-filet. Pommes de terre tournées et poêlées. 20€ et 15/20. Et 15,5/20 pour mes "langoustines à l'écume de roquette". On pourrait débattre du cuisinier un bon moment, mais ses cuissons sont encore plus causantes! Un délice! Une brunoise de navet que curieusement le serveur signale à la commande comme un risotto de légumes. Allez comprendre. Le risotto est à la mode alors… Et puis le navet fait peur… Enfin bon: 15,5/20 donc pour 19€! Desserts de cuisinier avec la "tarte fine du chef". Une tarte aux pommes dans son plus simple apparat, (bon) coulis de fraises pour faire joli, une boule glace vanille. Juste un arrière-gout de gaz de chalumeau, comme pour les crème brûlée. Cela dit, dans de telle conditions de plaisir, ça ne me gênerait pas que toutes les tartes aux pommes de Toulon sentent le gaz! 14,5/20 et 7€! Bises aux "amis" et "amies". Service copain et pédago dans ses explications pour chaque plat avant la prise de commande. Carte des vins un peu courte. Pas de carte bleue. Bref! le genre de restaurant "ça passe ou ça casse", clivant dans ses choix et l'esprit. Si on s'en tient à la cuisine: très bon chef!

Accueil 14,5/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Toilettes pas vues. Ardoise. Ouvert le soir. Fermé dimanche.

14 rue Castillon
83000 **TOULON**
Tél.04.94.36.21.26
GPS: Lat:43.111483 Long:5.9397009

Question fraicheur, ya pas mieux. Question créativité, c'est le cocotier. 14,5/20 pour l'ensemble servi délicatement dans une même grande assiette. Le fromage est de la partie, Camembert, un Roquefort grassouillet, Emmenthal. Les desserts du jour: tarte banane, fondant chocolat et orange (sans ajout de sucre ni farine) et tarte praline. 14,5/20. Pardon ami lecteur de ne pas m'étendre plus longuement dans le détail du repas, j'ai encore plein de choses à dire. Le café est compris dans cette réjouissante formule. Combien? 16€. Un miracle économique! Quand on connait la patronne Marie Veziano par ailleurs fort bien secondée par Leïla, rien d'étonnant dans la performance culinaire et comptable! Cette pétillante cuisinière tenait non loin "la Théière" vers l'Opéra. Bref! Une jolie salle toute en longueur avec de confortables sièges, serviettes en tissus. Ses lumières s'allument tôt le matin! Impec' pour traumatiser les VRP des catalogues de congelés qui grattent à la porte! Pas de congélateur dans la maison! Un bonheur que ce jardin, je vous dis! Dans ce monde chahuté, faut prendre à bras le corps! Et quel service adorable!

Chef: Marie Veziano

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Richard 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Formule unique à volonté 16€. En été, formule "buffets" avec encore plus de fruits et de légumes cuisinés, verre de vin et café compris! Ouvert tous les midis sauf dimanche. Le soir, groupes sur réservation mini 15 personnes.

235 rue Jean Jaurès
83000 **TOULON**
Tél.04.94.63.20.28
http://lejardindemarie83.com/
GPS: Lat:43.1243815 Long:5.9291759

LE JARDIN DE MARIE

ΨΨ1/2

Bô alors? Pas de jardin… Ça s'appelle "le jardin de Marie" et ya pas de jardin! Bouhouhou… Alléluia! Hosanna! Pigé! Le jardin est… potager! Par Saint Persil! Jamais observé ailleurs un tel buffet d'entrées légumières fraiches et cuisinées! Salade de fenouil aux agrumes, choux de Bruxelles émulsion de fromage blanc et huile d'olive, chou blanc moutarde au miel, radis noir miel et aneth, chou rouge au balsamique et raisins de Corinthe, navet caramélisé aux pommes, aubergine en persillade, poivrons grillés bref si vous me lisez sur internet, regardez la photo du bas pour la suite! De nouvelles recettes chaque jour! Du frais créatif, et pas que pour les végétariens intégristes! Car ya de la joie dans la recette! 15/20! Le "chaud" reste dans l'esprit du "tout maison". Quatre propositions de plats! Aujourd'hui: tarte tiède comtoise, fondant de bœuf à la mousseline de foie gras, potage chou-fleur au beurre salé, églefin au four.

LE BISTROT DE FRANCOISE

ΨΨ1/2

Bistrot soigné avec service qui caracole joyeusement entre les tablées, pour un peu, on se croirait chez des copines de toujours. Mauricette n'a pas de copines, mais de sacrées références en matière musicale. Une fois assise, elle s'est mise à siffloter comme un pélican la chanson de Michel Delpech "c'était biiiien chez Lauretteuuu..."! Allez comprendre ce qui lui passe par le ciboulot! Bref! Suzanne et Géraldine Cona, mère et fille "de caractère" (euphémisme) tiennent la barque dans un train-train journalier et faussement débonnaire. Rien n'est plus compliqué que le quotidien pour le restaurateur. Ne pas se laisser chloroformer par le routinier, se poser les bonnes questions, concevoir des plats avec des produits qui font le yoyo question tarif, avoir l'œil sur le "marché" et sur "la tendance", écoutez le désir du client tout en se faisant respecter. Ça donne une cuisine du marché aux couleurs provençales exécutée avec brio. Coquette formule du

midi (12€) et ardoise de saison gentiment tarifées: risotto gourmand aux cèpes et chorizo, daube à l'ancienne, côte de veau sauce girolles, foie gras poêlé, dos de cabillaud crème de homard, St-Jacques sur fondue de poireaux (que j'ai vu passer alors que j'attendais mon plat), friture mixte de la mer et rouille maison. La dame au chapeau vert supportrice du "ru'by du Sud-Ouesteu" vise le "Parmentier de canard, purée maison". Une portion pour talonneur en pleine croissance. Quel copieux! Sans exclure la délicatesse nécessaire à ce genre de réalisation rustique. 14,5/20. Vraiment bien mes "encornets à la plancha, risotto"! Grande assiette rectangulaire, encornets en lamelles bien colorées, craquant dessus, tendre dedans. Deux toasts de rouille maison comme si c'était Noël, et un délicieux risotto bien cuisiné qui pêche juste par tiédeur. N'empêche que j'ai tout boulotté, et que j'ai pas à me justifier! 14,5/20. Faudra absolument que vous taquiniez la "tarte tatin" de Suzanne! Ah! le top! Dans le trio de tête des tatins testées par Mauricette! C'est vous dire! Piochée parait-il dans les cuisine de Michel Rostang à Antibes! 15/20! Vin au verre, sourires au kilo, c'est ouvert les midis tout le temps et parfois le soir en saison. Jolie placette lumineuse et animée qui autorise le service en terrasse!

Chef: Suzanne Cona

Accueil 15/20. 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 12€ midi. Ardoise. Groupes 25. Ouvert midi du lundi au samedi hors saison. Le soir en saison. Parking Peiresc à deux pas. Terrasse.

12/14 rue Paul Lendrin
83000 **TOULON**
Tél. 04.94.91.28.01
GPS: Lat:43.12321475.9335855

LE 3B

ΨΨ1/2

Adresse joyeuse à déconseiller formellement aux accrocs du pèse-personne, aux intégristes de la serviette de plage et aux allergiques à toute forme de régime! Un sacré moment d'humanité et de gourmandise dans ce nouveau bistrot du Mourillon! Je souhaite sa fréquentation à tous les atrabilaires de la terre! Tous les blasés! Tous les désabusés! Tous les aigris! Un personnage, Eric Ruault! Un bac philo en poche et voilà une trentaine d'années, un chrono de 10,67 au 100m à son compteur de sportif, ce jovial histrion à l'œil vif virera rapidement dans la cuistance. Avec le recul, c'est une sacrée bonne idée par Saint-nectaire! Ne comptez pas sur lui pour prodiguer une cuisine avec des équations compliquées! L'ambition bistrotière prédomine! Assiettes de charcuterie, risotto du Sud-ouest, tartare de charolais ou cévenol, burger maison, andouillette 5A, côte de bœuf, magret de 300g, plancha coquine (pour 2) et des plats du jour suivant l'envie ou l'idée de l'oiseau. Des plats de copain autour d'un pichet de vin, comme tête de veau sauce gribiche, pieds paquets, ravioles de Royan sauce aux cèpes, osso-buco... Et le chef goute ses sauces avant de les mettre dans votre assiette! Et quelles sauces! Ce midi, un "demi-coquelet sauce forestière". Autant vous dire que le demi-bestiau n'est pas pour les demi-portions. Appétit de colibri tant pis pour lui! Pommes de terre sautées grassouillettes comme on aime, adroite sauce champignonnée. 14,5/20. Pas pris de dessert! Fut-il maison! Mais avant le volatile, j'ai tâté du "foie gras en terrine" mi-cuit parfait et sobre! Un coup de poivre et hop! 15/20. Un verre de vin, un café, le tour et joué. Cela dit, j'avoue qu'il est un peu triste de déjeuner seul à cette table. Encore que vue l'ambiance amicalo-potache insufflée en salle par le joyeux Eric Ruault qui a bien du mal à rester en cuisine, se faire des amis pour la soirée ne doit pas être bien compliqué! Un mot sur la douce Corinne Roche, parfaite au service. Un naturel souriant exonéré de protocole assommant. Bref! L'adresse du Mourillon idéale pour avoir son rond de serviette et vous remettre sur les rails de la bonne humeur! Et le tout mes petits lapins verts, sans être obliger de casser votre petit cochon rose!

Chef: Eric Ruault

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 1,5€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formule du jour 13,50€ (plat+dessert+café). Carte. Climatisation. Terrasse en saison. Fermé dimanche.

25 rue Esselier
83000 **TOULON**
Tél.04.98.07.52.55
GPS: Lat:43.1127636 Long:5.9396499

Ô BISTRO DES ARTISTES

NT Ψ

L'ancien de "La Bouche et l'Oreille" où se produisaient bonne cuisine et bonne musique jazz prêt du port à changé de bocal, pour se retrouver désormais entre la gare et place de la Liberté. Plus d'espace, plus de couverts pour les midis, une salle privative etc. Dans ses errements et ses approximations, la cuisine ne suit pas. En tout cas sur les plats que nous avons choisis. C'est bien dommage. Et puis ça commence à bien faire cette cuisine "bistronomique" dont on nous rabâche les oreilles depuis un moment: ça vient de Paris etc. Les serviettes en tissu et les jolis verres ne font pas illusion longtemps. Mauricette vise le "travers de porc confit aux herbes, frites maison, salade de jeunes pousses". Assiette tape à l'œil, mais la viande n'est pas suave, peu gourmande. Sans doute cuite à "basse température" (le politiquement correct du "sous-vide"). Frites assez grasses mais OK. Le tian de légumes est finalement le mieux. 12/20 pour 16€ quand même. Dans un "bistro" fut-il "nomique", comment éviter la "tête de veau sauce Gribiche, pommes

vapeur, légumes du jour"? Et ben on n'évite pas! On commande, on rêve. Et on reçoit l'assiette. Patates vapeur du jour, c'est déjà ça. Brocoli cramés au niveau de la tonsure. Trois tranches inégales trempent dans le gras de l'eau du bain. Et puis la sauce Gribiche n'en est pas une. Pas d'œuf à l'horizon, ni même au fond. Plus vinaigrée et moins grasse, 100% huile. Pourrait à la rigueur s'apparenter à une Ravigote qu'elle n'est pas non plus. 9/20 pour 12€. Vu le prix, c'était pourtant la bonne affaire si… Avec la dame au chapeau vert, nous préférerons rester sur nos frustrations. Sachant qu'un effort tarifaire est fait sur les desserts dont beaucoup sont à 5€. Belle carte des vins dont on regrette l'absence "au verre". Surprise! Avec le pichet de rouge "Escarelle" à 2,5€ le ¼. J'étais resté sur le picrate décapeur de comptoir en zinc: le domaine a fait beaucoup de progrès depuis!

Accueil 13/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café 1,6€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Formules midi 11€ et 13,5€. Carte.

10 rue Dumont d'Urville
83000 **TOULON**
Tél.04.89.29.03.23
http://obistrodesartistes.com/
GPS: Lat:43.1269381 Long:5.9303091

L'INCONTOURNABLE

NT 1/2

Après tout, pourquoi n'y aurait-il pas de restaurants convenable dans ce quartier de Toulon appelé "La Rode"? Un certain nombre "d'administrations" de la ville se trouve concentré dans le coin. C'est l'explication la plus rationnelle du carambolage du midi: plein de clients! En plus, le serveur est d'une grande sympathie. C'est important, mais le Bouche à Oreille n'est ni Mitique, ni Fessebouc, ni un club de rencontre pour se faire des amis pour ceux qui ne connaissent pas les deux premiers. Bref! j'avoue avoir cru à l'aubaine un petit moment. Jusqu'à ce que je réceptionne ma "petite salade César". Qu'elle soit petite n'est pas un problème: je suis prévenu. Seuls les copeaux de Parmesan entretiennent l'illusion, jusqu'à qu'on enfourne les tomates cerises, les bouts de poulet, les croutons millimétrés en sachet, salade verte et même une olive verte. La sauce en bouteille toute prête est blanche, mais surtout en bouteille toute prête. De l'assemblage snackeux. 11/20. Le serveur me dit "la gardianne de taureau est très bonne, y en a plus qu'une si vous voulez, dépêchez-vous!". Je suis comme beaucoup, naïf au point de croire les belles histoires. J'ai toujours peur de laisser passer la bonne affaire alors je prends. Le riz est bien, mais la gardianne est tiède. Et pas maison. Sauce caractéristique, cuisson de la viande aussi. J'ai rien contre m'enfin quel intérêt d'aller au restaurant dans ces conditions de sous-traitance? Et quel intérêt de s'appeler "restaurant"? Hein? J'vous demande! Cela dit, c'est pas mauvais, les industriels ne sont pas idiots. Ils savent rester dans les limites, ils frôlent la lisière du médiocre en permanence, ne pas tomber de l'autre côté, du non-pardonnable pour le client. Ainsi va le "moyen" véritable gangrène des temps modernes que nous vivont. 9/20. Vraiment: beaucoup de monde, copains ravis et copines rivales des bureaux alentours. Allez comprendre. Quand même, la dame à côté avec sa camarade fait la tronche. Une erreur d'addition en faveur du restaurateur. Le serveur confus "ôôôh ouiii bien sûûûr pardon madâââme…". A mon tour. Le menu est tarifé 14,90€ et la formule que j'ai prise 12,90€. Il me facture 14,90€. Je lui fais remarquer: "ôôôh ouiii bien sûûûr pardon môssieeeeur…". Si ça passe… La lame est à deux rasoirs, pas vu la seconde: le café annoncé 1,5€ sur l'ardoise à l'entrée est facturé 1,6€. Dans la méthode, la boutique est effectivement "incontournable".

Accueil 15/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 13/20. Pain 15/20. Café 10/20. Café Nespresso 1,5€... non: 1,6€. Toilettes pas vues. Formules 12,90€, 13,90€ et menu 14,90€. Carte. Terrasse.

269 place Général Pouyade
83000 **TOULON**
Tél.04.94.87.41.16
GPS: Lat:43.1191347 Long:5.9422463

LE COMPTOIR DU SUD

NT ΨΨ1/2

La boutique ressemble à un de ces bistrots idéal pour se faire des amis. Encore que moi quand j'ai Mauricette en face, ça ne les attirent pas, les amis. Elle aurait même tendance à jouer le rôle d'épouvantail à camarades potentiels avec son chapeau vert! Bref! La maison désire mettre à l'honneur le genre tapas. Ce qui avec le recul du repas passé et vu le niveau du cuisinier, est plutôt une bonne nouvelle pour l'amateur. Sauf que le midi, pas de tapas. Mais une carte variée avec un plat du jour à 9,5€, des omelettes, carpaccio et tartare de bœuf, club sandwich, burger, gambas, magret, agneau… Pour tout dire, on s'attendait au pire. Mauricette envisage la "salade César" et elle fait bien puisqu'elle lui accole un 14,5/20 sur ces lauriers à cette recette généreuse! Moi je n'hésite pas à adouber d'un 15/20 le "mi-cuit de thon au saté" servi sur une grande ardoise. Le chef pourrait donner quelques conseils à bon nombre d'autoproclamés spécialistes de la chose asiatique! Sur la lancée et comme pour nous prouver que nos plats n'étaient pas des accidents: le "pain perdu" est joli comme tout et servi avec une brunoise de fruits du moment! Bien vu! 14,5/20! Et mes "nems au chocolat" (quatre) valent un 14/20, juste pénalisés par une déco de topping parfaitement inutile! D'autant que dans les nems maison, c'est du vrai chocolat par Saint-Lanvin! Chapeau bas pour la carte des vins: Minuty et

LABELS ET TOILE

Comme ça, sans prévenir, ça nous a pris. Parcourir la toile, faire l'inventaire sur Internet des "*labels*". Faut dire qu'à la rédaction, ça commence à nous courir sur le haricot ces histoires d'estampilles fagotées par des restaurateurs pour des restaurateurs, parfois par l'Etat, fréquemment par une corporation qui aime à se serrer les coudes en rêvant de mettre au pas et le fureteur de bonnes tables. Alors donc, on a fait une liste.

NIVEAU NATIONAL

1/Label **"restaurateurs de France"**: "seul label officiel reconnu par l'Etat pour la restauration indépendante". Le label s'obtient après un audit d'entrée, critères de qualité… http://www.restaurateursdefrance.com
2/Label **"restaurant de qualité"** lancé par le collège culinaire de France, fondé par 15 chefs français. Coprésidé par Alain Ducasse et Joël Robuchon. Lancé en avril 2013*. http://www.restaurantdequalite.fr
3/Label **"tables et auberges de France"**. A pour mission la valorisation et la promotion des professionnels indépendants qui exercent au sein d'un restaurant ou hôtel-restaurant traditionnel à l'exclusion des chaînes intégrées. http://www.tables-auberges.com
4/ Label **"maître-restaurateur"**. Né en 2007 avec l'objectif d'"attribuer une distinction officielle aux restaurateurs de métier afin de reconnaître leurs compétences et valoriser leur professionnalisme".
http://www.maitresrestaurateurs.com
5/Label **"qualité Asie"** lancée par l'union patronale de l'industrie hôtelière.
http://www.upih.com/labels_qasie.php?PHPSESSID=9b0707ba7f3f3b9027fb869a450c3807
6/Label **"restaurants qui font à manger"**: http://www.restaurantsquifontamanger.fr
7/Label **"La clef verte"**. Récompense les démarches environnementales des restaurateurs.
http://www.laclefverte.org
8/Label **"Bienvenue à la ferme"**. Agrément aux exploitants agricoles qui veulent s'ouvrir au tourisme. Le label se décline en ferme-auberge. 650 en France proposent des repas de recettes du terroir, produits provenant en majorité de l'exploitation. http://www.bienvenue-a-la-ferme.com
9/Label **"Logis de France"**. Cuisine s'inspirant des traditions régionales, un certain confort, tout en garantissant un bon rapport qualité/prix. http://www.logishotels.com
10/Label **"qualité tourisme"**. Créé par le Secrétariat au Tourisme. Se base sur des règles d'hygiène, l'accueil… http://www.qualite-tourisme.gouv.fr

NIVEAU REGIONAL

1/Label **"Restaurant du terroir"**. Initié en 1997. Soutenu depuis 99 par le Conseil Régional de Bretagne.
http://www.restaurantduterroir.fr
2/Label **"Restauration traditionnelle régionale"**. Fagoté par la fédération des chefs de cuisine restaurateurs d'Alsace. http://www.tourisme67.com/restauration-traditionnelle-alsace.htm
3/Label **"qualité sud de France"**. Languedoc-Roussillon.
http://www.qualite-suddefrance.com/web/guest/restaurant/le-label
4/Label **"des produits d'ici cuisinés d'ici"**. Paris et banlieue. http://www.saveursparisidf.com

NIVEAU RESTAURATION COLLECTIVE

1/Label **"Restaurant durable"** (2012). A l'attention des acteurs de la restauration collective travaillant en gestion concédée dans les établissements d'enseignement supérieur. http://www.campusresponsables.com

Auxquels il faut ajouter les labels aujourd'hui disparus comme celui des "*Maitres Restaurateurs Varois*" dont le budget de fonctionnement était pour grosse partie financé par l'impôt du citoyen du Var. Pour que quelques chefs se tapent sur le ventre lors de manifestations aussi nombrilistes qu'inutiles pour le consommateur.

Voilà. Vue la quantité de labels qui lavent tous plus blanc que blanc, on pourrait croire qu'on mange bigrement bien dans tous les restaurants de France! Sauf que la question finale n'est pas de savoir si un "*label est bien*" ou pas, mais de savoir s'il est utile à l'usage pour le client. C'est là qu'on rigole.

Damien et Olivier Gros

* www.rue89.com/2013/04/11/restaurant-qualite-label-bidon-soffre-publi-reportages-241365

Côte Rôtie, Pommard et Mercurey, Margaux et Cahors. Quelques-uns au verre. Une mignonne adresse sans la moindre des prétentions mal ajustée, juste l'ambition de se faire plaisir en même temps que le client. Vue mer en prime. Mais réservation très conseillée vu le nombre de chaises! Croquignolette terrasse.

Chef: Rémi Roederer

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule 25€ et menu 30€. Carte. Bar à vin et tapas. Terrasse.

455 corniche Frédéric Mistral
83000 **TOULON**
Tél.09.67.06.61.32
GPS:Lat:43.108301 Long:5.9403312

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

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 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

VIDAUBAN

VOIR A PROXIMITE A TARADEAU
"LE BRIN D'OLIVIER" PAGE 86

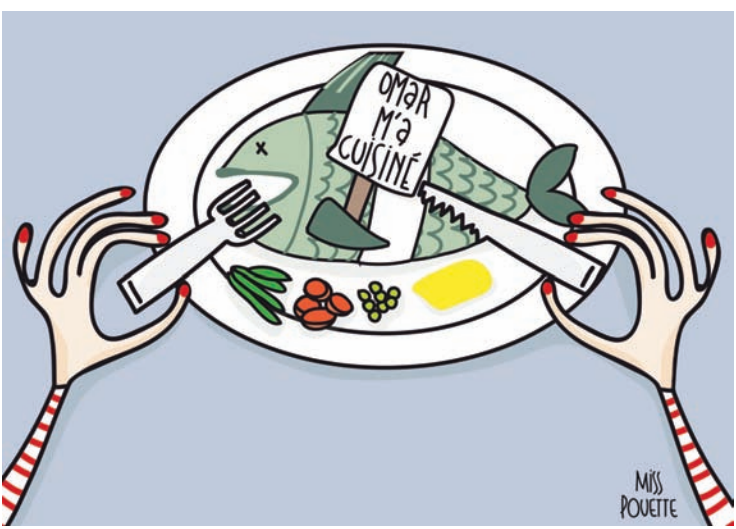
CAFE DE PARIS

NT Ψ1/2

Il s'en faudra d'un cheveu que je ne vire au bon plan. Place rénovée du centre-ville de fière allure, un bar "pur et dur", un resto "tradi" et un positionné entre les deux, comme disent les as du marketing: le "Café de Paris". La terrasse est remplie, le soleil printanier n'y est pas étranger, Amédée. C'est marrant comme les clopeurs s'en donnent à poumon joie, regardant le ciel bleu presque estival en s'étirant et respirant bien à fond, tandis que les dames ont sorti lunettes et gambettes pour faire les premiers réglages de tenues de la saison. Moi, j'ai mangé à l'intérieur. Tant pis pour la télé trop forte. Le jeune homme derrière le comptoir ne chôme pas. La carte? Des plats simples de brasserie commune: viande, pâtes et le fameux hamburger maison. A l'ardoise comme "plats du jour", filet mignon sauce moutarde à l'ancienne et entrecôte marchand de vin. Et deux suggestions dont la "côte de veau normande". Cette côte de veau est fine comme une escalope du même bestiau, os en plus. Non: pas "en peluche". Sinon, ça serait une côte d'ours! Bref! Bien cuisinée, crème et champignons de Paris frais. La tomate confite est froide. C'est pas de pot pour une fois que la tomate confite est vraiment confite, elle est froide. Et puis une avalanche de rondelles de patates décongelées. D'office! Pas le choix! Le cuisinier semble connaitre la musique pourtant! Faut qu'il me fourgue ces satanées trucs de sous-friterie qui vont du jaune clair au marron foncé! Pfffouuuu! Du coup, 12/20 pour 14€. Le "café gourmand" est sérieux et surtout, est d'un bon rapport qualité prix! 5€ pour une salade de fruits, une mousse au chocolat correcte mais un peu froide, une mini-crème brulée, une boule de glace vanille, le spéculos en sachet et le café "verre". 14/20. Adresse pas toute jeune! Mais pleine d'un entrain villageois qui fait plaisir à voir! Tapes dans le dos aux habitués des tauliers, blabla au comptoir. La provenceuuu des terres! Bref! Le jour où les patates congelées se font la belle, vous me prévenez?

Accueil 13/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 13,5/20. Cadre 13/20. Pain 14,5/20. Café 10/20. Toilettes pas vues. Pas de menu. Plats du jour et suggestions et carte. Terrasse.

4 place Georges Clémenceau
83550 **VIDAUBAN**
Tél.04.94.73.69.29
GPS: Lat:43.4269095 Long:6.4317441



VAUCLUSE

AVIGNON-MONTFAVET

L'AUBERGE DE BOMPAS

NT ΨΨΨ

Quelle heureuse surprise de trouver une séduisante cuisine dans cette auberge! Mais pas que! Une salle claire tirée à quatre épingles aux tables suffisamment espacées avec nappages et serviettes en tissus, jardin ombragé avec piscine pour les repas d'été. Tarifs à prix doux vue la prestation niveau, service qui vous accueille à 13h30 passé avec un sourire grand comme ça, je le sais, j'y étais, c'était moi ce jour là. Sûr que ça vous change des tauliers qui font la tronche! Ceux qui ouvrent les cuisines à 11h45 et éteignent la lumière en fin de service pour que vous partiez! Bref! Un vent de plaisir à vil prix, les ardoises chantent! La cuisine est habile avec ses recettes qui varient de l'enjoué au plus bourru. Rien que pour vous mettre en appétit: œuf poché sur lit d'asperges et jambon cru, escargots de Bourgogne, terrine de foie gras poêlée au miel, rognons de veau à la graine de moutarde, ris de veau aux morilles, filet d'agneau rôti et gambas, thon à la provençale et j'en passe. Le marché commande, pas d'asperges en novembre ni de melon en décembre. Ah bah oui coco… la cuisine quoi… menu à 15€! J'vous jure m'sieur-dame: 15€! Superbe "verrine avocat et saumon fumé" en entrée. Et pas un verre à téquila, plutôt un boc. "Minute" et très frais! N'est pas précisé dans l'intitulé la crème fouettée citronnée, dense. 15/20. "Emincé de magret et son jus". La cuisine n'est rien de plus finalement. Un bon produit, une cuisson juste, du caractère dans le fumet… pommes de terre sautées et un délicieux flan de légumes en julienne. Un second 15/20. Dans l'élan, le dessert confirme! Un "sablé à l'orange". Maison siouplait! Biscuit un peu retors sous la cuillère mais crème pâtissière de caractère, suprême d'orange. 15/20 encore. Un rapport qualité prix de cet acabit ne se trouve pas sous le pas d'un cheval! Du rare! Explications de test! Christine et Philippe Szucs ont repris l'"auberge de Bonpas" fin 2012! C'est la meilleure chose qui soit arrivée à cette belle maison depuis bien longtemps! Ne manquez en aucun cas cette table: elle représente à peu près tout ce qu'on aime.

Chef: Philippe Szucs
Accueil 17/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Bon Café 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Menus 15€ midi semaine et 25€. Ardoise. Terrasse. Piscine. Groupes 120. Salles pour séminaires. Wifi. 10 chambres. Parking aisé.***
275 route de Cavaillon
84140 **AVIGNON-MONTFAVET**
Tél.04.90.23.16.41
www.aubergedebonpas.fr
GPS: Lat:43.8889026 Long:4.9200404

BONNIEUX

L'ARÔME

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 ma-niaque 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

CAVAILLON

LES GERARDIES

ΨΨΨ1/2

Quand l'évidence saute aux yeux, inutile de la nier. On savait le potentiel du jeune Clément Charlier en sous-régime dans sa croquignolette adresse de centre-ville. Prenez votre souffle, la phrase est longue et j'ai pas envie de la refaire: de réglages d'organisation en achat de matériels plus adapté à ses compétences de pâtissier-cuisinier inventif, le voilà exprimant ses ambitions avec de beaux produits de saison, un poil assagi dans le démonstratif technique pour virer vers le sentiment. Ôôôôh… Repas fameux! Associations osées, cuissons justes, détails qui signent l'épanouissement du chef. Mauricette n'a rien dit de tout le repas. C'est reposant pour moi, et en d'autres lieux, parfois inquiétant pour le cuisinier. Menu à 15€ le midi en semaine: une provocation économique! Je vous préviens, les autres menus sont un peu au-dessus de ce tarif, désolé. Les nôtres sont à… 17€ et 22€! Ouahaha! Je vous bien eu hein? Vous qui pensiez casser un codevi pour casser la croute, du coup, vous allez inviter tonton Jeannot, tatan Yvette et mami Titine! Allez hop! "Cappuccino de poireaux, mousse de lait et chips de canard" pour la dame au chapeau vert! Des produits de la ménagère dans les mains d'un débrouillard de la sauce et du fumet et hop! 15,5/20! Rustique mais délicat: "Parmentier de canard aux noisettes" à 15/20. Ma "tartine campagnarde" joue la belle modeste. L'air de rien et sous des apparences de recette de pique-nique improvisé, elle vous emmène où elle veut avec ses lardons, oignons, champignons… 15,5/20. Excellent poisson trop peu utilisé par les cuisiniers: "pavé de maigre poêlé à la noisette et son caramel de Xérès" Sauce étonnante (mystèèère…), chutney sucré, risotto aux cébettes à tomber. 15,5/20 encore. Personnalité et fraicheur avec le "gaspacho de fruits exotiques aux agrumes" à 15/20. 15,5/20 confirmé par la "verrine autour du caramel" avec au fond du puits, comme un fondant au chocolat. Notons la qualité du café du torréfacteur "le monde de Jace" à Sarrians (84). Bref! Une progression notable, reste à tenir le cap pour certifier. Rapport qualité prix cinglant.

Chef: Clément Charlier

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain 16/20. Toilettes 15/20. Formule 12€ et menu 15€ midi semaine. Menus 17€, 22€ et 29€. Carte. Groupes 28. Patio intérieur et nouvelle terrasse devant le restaurant. Fermé tout le mercredi et samedi midi.

140 cours Gambetta
84300 **CAVAILLON**
Tél.04.90.06.22.40
www.restaurant-gerardies-cavaillon.com
GPS: Lat:43.8377599 Long:5.0394084

CHATEAUNEUF DE GADAGNE

LA MAISON DE CELOU

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 butternut, 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

LA FLEUR DE SEL

NT 0

C'est tout mimi pour séduire les secrétaires entre midi et deux, les touristes qui jouent à pile ou face pour casser une croute quand vient le temps des vacances. De l'extérieur, deux signes m'ont sauté aux mirettes: pas de carte bleue, et vitres très sales. M'enfin bon, comme disait parait-il un certain Marcel Pagnol: "si on devait se fier aux apparences, on n'aurait jamais mangé d'oursins!". Des pâtes, des salades, des pizzas, quelques viandes, du pain industriel, des bouteilles de SanPé en plastoc. Des suggestions à l'ardoise aussi, trois. Je prends le "pavé de saumon sauce crème citron basilic". C'est vous dire si le reste m'emballait. M'enfin bon, comme disait un certain Jacques Brel: "il est parait-il des terres brûlées donnant plus de blé qu'un meilleur avril". L'assiette n'est pas vilaine, belles feuilles de salade verte fraiche mais sans assaisonnement. Une cocotte de riz trop cuit. Le saumon décongelé de peu, froid dedans avec un arrière-gout de polystyrène expansé. La misère. La sauce pique un peu, une acidité non attribuée au citron. A l'aveugle, on ne reconnaitrait pas la nationalité de cette sauce. M'enfin bon, comme disait avec les mains et un fort accent italien le perchiste décathlonien Francesco Limoncello "ma si les ravioli ressemblaient à des spaghetti, on les appellerait des spaghetti". Bref! 8/20 et 13,5€. Les desserts ne sont pas donnés pour ce qu'ils sont. "Plus c'est gros plus ça passe" comme dirait le juge Renaud Van Ruymbeke spécialisé dans la finance. Une tatin de sous-traitance à 6€, des petites profiteroles avec du topping dessus (6€), une crème chocolat-banane à 6€... J'ai rien pris. A les voir sur les tables voisines, c'était un deuxième zéro sur la façade la boutique. M'enfin bon, comme disait un certain Paul Claudel qui allait parfois au restaurant avec sa sœur: "le pire n'est jamais sûr".

Chef: allez savoir!

Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 12/20. Pain 12/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Terrasse. Parking.

Route de Cavaillon
84660 **COUSTELLET**
Tél.04.90.76.24.73
GPS: Lat:43.8675194 Long:5.1420361

"ETAPE GOURMET"
A LA MAISON DE CELOU

2 repas, chambre avec
petits déjeuners
230 €

84470 CHATEAUNEUF DE GADAGNE
Tél.04.90.16.08.61

MALAUCENE

LA CHEVALERIE

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 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

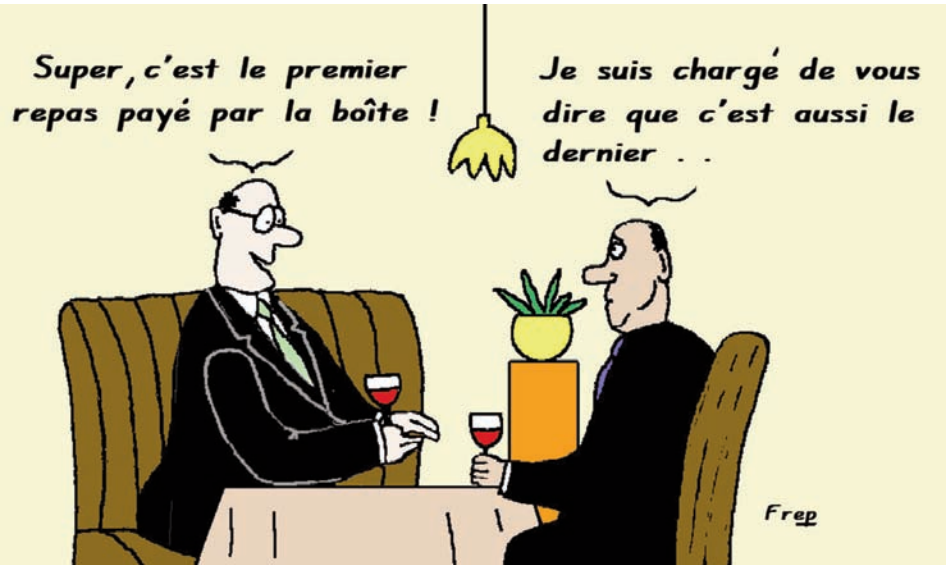
TOURNEZ LA PAGE:
LE BULLETIN D'ABONNEMENT
EST DERRIERE!

EMELINE OLIVE
L'ASSIETTE DES SAVEURS
83 BANDOL

SONIA TALLONE
LA PETITE MAISON
83 BRAS

DONIA BONET
LA TABLE DU CHEF
13 MARSEILLE

ABONNEMENT



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 86

BONNES SURPRISES

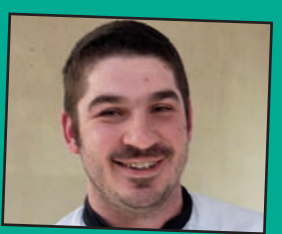
ALEXANDRE VILLAS
L'OSTERIA DU PRADO
13 MARSEILLE

PHILIPPE FENOUIL
LA FOURCHETTE GOURMANDE
83 LE CANNET

DANIEL TUDORENCEA
LE PUB
83 CARQUEIRANNE

PATRICK MARTIN
MARINE DES GOUDES
13 MARSEILLE

LAETITIA SANGLADE
LA RENCONTRE
83 SANARY



YOAN SAUTEREAU
AU VIEUX PRESSOIR
83 BRIGNOLES

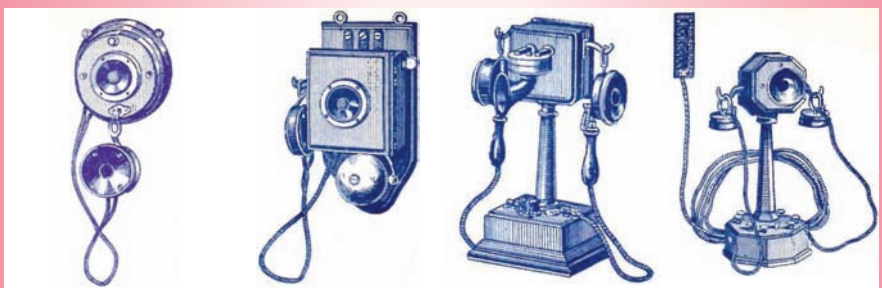
JEAN-LOUIS LAURE
LE MONT SALVA
83 SIX-FOURS

CYRILLE MOREL
AU COIN DU PONT
13 MARTIGUES

PATRICK FILLINGER
LES ECURIES DE L'AUBE
13 AIX EN PROVENCE

SI VOUS RESSEMBLEZ A:

...ET VOTRE TELEPHONE A:



ALORS CONSERVEZ PRECIEUSEMENT

"LE BOUCHE A OREILLE" VERSION PAPIER

MAIS SI VOUS POSSEDEZ UN TELEPHONE SUPER-MODERNE AVEC GPS ET INTERNET

TELECHARGEZ NOS GENIALES APPLICATIONS GRATUITES!

ANDROÏD

IPHONE