23ème ANNÉE

Le Bouche à Oreille

Les bonnes tables,les mauvaises et celles à éviter

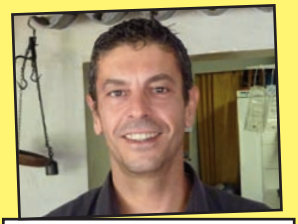
"Ma façon de plaisanter est de dire la vérité. C'est la meilleure plaisanterie du monde". GB SHAW

N°87 SEPTEMBRE - OCTOBRE - NOVEMBRE 2013 Prix 5€ ISSN 1244-9156

LES VENTES DU VIN AU VERRE EN PROGRESSION

OLIVERO

MEILLEUR ACCUEIL



ERIC GANTEL
LA FARIGOULE
83 LE CASTELLET

KARINE VANIER
LES OLIVIERS
04 GREOUX

FRANCK PHILIPPE
LE S RESTAURANT
83 SANARY

MARTINE INCOLLINGO
MARE E MONTI
83 BANDOL

OLIVIER PIVETEAU
LOU SOLYLES
83 LE LAVANDOU

NADINE GAILLARD
LA TRUFFE
83 AUPS

MATHIEU GENRE
AU TOQUÉ DU VIN
13 ALLAUCH

PASCALE ATZORI
LOU PEBRE D'AÏ
83 CAVALAIRE

STEPHANE ALMELA
L'ÉOUVÉ
13 VENTABREN

ANGY CARAVEN
L'INSTANT CULINAIRE
83 SOLLIES-VILLE

LAURENT DALE
BLUES BEACH
83 SIX FOURS

NICOLE BRES
AUX PETITS PAVES
13 ORGON

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

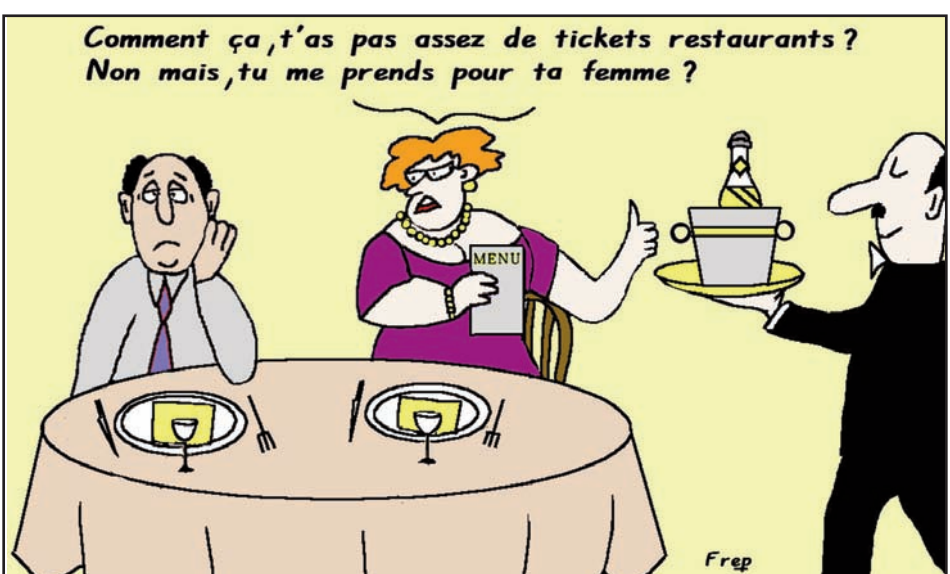
BULLETIN D'ABONNEMENT
PAGE 98

PROCHAIN BAO
DECEMBRE 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



"JE LE CONNAIS, IL EST SYMPA POURTANT LE CHEF!"

Il est des métiers qui ne peuvent se confondre avec d'autres métiers. Quand le boulot que vous avez choisi vous amène à porter un jugement culinaire sur les assiettes d'un cuisinier, vous n'êtes pas en droit de vous tracasser sur son passé, de savoir d'où il vient, s'il joue au golf ou de la guitare, s'il est marié et si oui avec qui et depuis quand, s'il a un casier judiciaire, s'il possède un AOC *"passé chez Ducasse"* ou tout autre grand manitou de la sauce etc.

Je dis ça car voilà peu, un chef bien noté dans nos saintes pages me confiait ne pas comprendre un verdict de notre part concernant un de ses collègues restaurateur de Marseille sévèrement épinglé par nos services: ***"je le connais, il est sympa pourtant le chef"***. Ajoutant timidement et le regard planté dans ses mocassins que oui bon, c'est vrai, ce que j'ai écrit sur les calamiteuses assiettes est totalement fondé, que cela reste en nous, rien ne doit sortir d'ici. Enfin bon.

Je réponds donc que ma fonction s'arrête au boulot de critique gastronomique: sentiment sur le contenu des assiettes, avis sur l'accueil de la personne qui vous reçoit, estimation de l'hygiène visible de l'établissement. Globalement et du mieux que je peux avec mes modestes moyens d'être humain dans la juste moyenne intellectuelle de ses contemporains, je fais examen de la capacité de la boutique à ne pas prendre ses clients pour des imbéciles. Bref! A l'instar du chef chagriné d'une critique sur son copain, on pourra toujours épiloguer sur la *"sympathie"* du chef en privé. Sauf que le BàO n'est pas un guide de *"chefs sympathiques"*! On s'en tape! Le lecteur s'en contre-tape! Ya plein de journaux et de blogs bien dans l'air du temps qui montrent des photos où des journalistes gastronomiques se tapent dans le dos avec les chefs *"sympathiques"* devant une bouteille de Château-Machin 1978 en pompant un Cohiba! Méthodes qui entretiennent l'idée qu'un journaliste gastronomique *"c'est pas grave s'il ne paye pas son repas offert par un sympathique chef"*, et que *"la pratique est normale puisque tous les journalistes font comme ça"*. Bref! Le BàO est un guide qui référence sans doute des tables *"sympathiques"* (vous êtes témoins) mais n'est en aucun cas un casting de chefs *"sympathiques"*. Hors-sujet.

Sinon dans ce *"Bouche à Oreille"* de fin d'été, plein de nouvelles tables! *"C'est étudié pour"* comme disait Fernand Reynaud! Et puis vous êtes de plus en plus nombreux à utiliser l'application du BàO à télécharger gratuitement sur notre site: retraités en virée, commerciaux en quête de bons plans, couples avides de tranquillité, virées en famille. Ne remplace pas le trimestriel *"papier"*, mais permet de trouver restaurant à votre pied suivant votre position géographique!

Olivier Gros

FOOD
TRUCK
Ma!

ALPES DE HAUTE PROVENCE

GREOUX LES BAINS

LES OLIVIERS
NT ΨΨΨ

Son bon sens culinaire ne dévie jamais de sa route! Comme si la culture gastro du sieur Eric Vanier trimballait sur le porte-bagage de son vélo un terroir revigoré. Faut dire que notre cuisinier se retrousse les manches et se remue le ciboulot! Un as! Et ça mes petits lapins roses, on ne le sait pas avant d'y avoir mangé! Même si son CV qui l'a trainé du côté de la capitale (Le Dôme et le Concorde Lafayette) le crie haut et fort! Déjà 5 ans qu'ici avec Karine il régale tout son monde! Du curiste qui se défoule au local qui se régale en passant par le touriste avisé qui déguerpit des ornières d'un strict centre-ville gorgé de chausse-trappes. Lisez donc: tournedos de thon rouge poêlé à la tomate! Tourte de joue de bœuf au foie gras de canard! Filet de bœuf poêlée façon Grand-Mère Thérèse! Profiterole de St-Jacques poêlées, crémeux et émincé de truffes d'été! pieds et paquets à la marseillaise! Daube de joue de bœuf à l'ancienne! Bourride (sur commande)! Et vue panoramique sur la plaine de Verdon! Dans tous les menus et à la carte! sans supplément! Même dans le menu complet vendu 14,6€ les midis de semaine! Entrée, plat et dessert Albert! Voilà les amis. A la prochaine. Ah… On me fait signe dans mon oreillette que… j'ai pas causé de mon repas! Ouh la boulette!.. Menu 23€ avec la fameuse "tarte fine aux tomates confites et chèvre fermier, effluves de basilic". Une fois encore, j'ai craqué. J'en rêve parfois, c'est vous dire. Notamment quand lors de mes pérégrinations de table je croise la route de buchette lidl et de tomate en plaque. Ici, pâte feuilletée, tapenade, tomates cerise confites, le fromage local tiédi là-d'ssus. Par Saint-Seguin c'est extra! 15/20! L'art de la cuisson de la volaille n'est pas aisé! Le chef maitrise avec le "suprême de pintade rôti, crème de girolles". Chair fondante du zozio, garniture gourmandes, sauce au poil. 15/20. Pas de dessert mais second plongeon chez le fournisseur de "fromage de chèvre fermier les Cabres du Montagnier". Trois morceaux: nature, poivre et baies rouges. Feuilles de salade verte… 14,5/20. Cadre soigné, terrasse couverte entourée d'oliviers, service à l'écoute, cuisinier qui sait les choses: ça ne se hausse pas du col et on repart gaillard avec un joli souvenir dans le ciboulot.

Chef: Eric Vanier

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Richard 1,6€ 15/20. Toilettes 15/20. Formules et menus 14,6€ (midi semaine), 23€, 28€ et 35€. Carte. Groupes 80. 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
www.lesoliviersrestaurant.fr
GPS: Lat:43.7574473 Long:5.8832695

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). Possibilité de 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

MOUSTIERS SAINTE MARIE

LA TREILLE MUSCATE
NT ΨΨΨ

Notre situation de repas est enviable: à l'ombre d'un platane centenaire, la rivière chante en contrebas. Les clients de passage comme les locaux ont visiblement intégré l'aubaine dans leurs habitudes: le restaurant sera complet à midi pile. Le service est sur les starting-blocks, prêt à en découdre en préchauffant la mécanique du sourire. La première impression est plus que positive! Du coup on ambitionne sans barguigner le menu à 29€! Qui entame par les "pâtes "treille muscate" au foie gras de canard, senteurs de truffes et jus de viande corsé". Brillant! Un délice! Pour tout dire, Mauricette lèchera l'assiette avec sa moustache! 16/20. Moi un 15,5/20 car je n'ai pas de moustache ni même de cheveux! La suite avec un "petit cochon noir de Bigorre" avec ses "légumes paysans". Bien réalisé, tendre. 15/20 comme un seul homme. Dessert pour la dame au chapeau vert avec une "fraîcheur d'ananas frais vanillé et émulsionné, tuile de noix de coco, jus Pina-Colada". "Ça me rappelle Copacabana" qu'elle dit! 14,5/20. Pas grand chose à dire sur mes fromages de chèvres artisanaux de la presque voisine ferme de Terrasson (Barras 04). Joliment présentés, agréables. 14,5/20. Et puis comme tout finit parfois par des chansons, notre repas finira par un café. Il nous arrive avec quelques petites cerises qui en ajoutent à la douceur bucolique de l'instant. Et puis aussi, petits sablés et cacahuètes soufflées. Et puis tous ces gens heureux comme nous d'être là, naïfs. Ouéé, c'est cool. Infiniment plus que le prix de ce café: 3,50€. Un tarif particulièrement exagéré qui sonne les cloches, comme un rappel à l'ordre: le lieu est touristique.
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15,5/20. Pain Café 14/20. Toilettes 15/20. Menus 21€ midi semaine, 29€ et 49,5€. Carte. Enfant 15€. Terrasse.
Place de l'église
04360 **MOUSTIERS SAINTE MARIE**
Tél.04.92.74.64.31
www.restaurant-latreillemuscate.com
GPS: Lat:43.7594096 Long:6.151582

ALPES MARITIMES

CANNES

MAITRE RENARD
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 Jacques 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 TABLE DU CHEF
NT ΨΨ

Aaaah Cannes… parfois Mauricette éprouve un irrépressible besoin d'exhiber sa verroterie et autres colifichets, ainsi que des tailleurs à la mode des années 50 achetés en solde aux 3 Suisses en 1972. Alors qu'elle se regardait marcher en reflet dans les vitrines, on tombera sur la "Table du Chef" presque par hasard. Et puisque nous avions eu compliment de la boutique par ailleurs. Ambiance et déco bistro. En cuisine, le chef qui officie semble ne pas être inconnu des guides, un certain Bruno Gensdarme passé par Guy Savoy. Et puis cette photo affichée fièrement en salle où l'on voit le chef rire à gorges déployées avec Alain Ducasse. Aaah…la grande famille de la gastronomie… Bref! Le message subliminal est clair: ya du lourd en cuisine! Au menu du midi, deux entrées et deux plats au choix dont le serveur nous fait une présentation de vive voix. Faudra donc nous pardonner les intitulés approximatifs. Mauricette opte pour des "rillettes de saumon" joliment présentées, purée d'avocats en chapeau. Aucun génie particulier, juste sympa: 13/20. Même impression avec du fromage de "chèvre frais accompagné de purée de betteraves" dont je n'ai pas vraiment compris encore l'intérêt gustatif. 12/20. Par contre ma "saucisse de Lyon pistachée, risotto aux cèpes" est une petite merveille! 15,5/20. Très bien aussi le "filet de bar" de Mauricette servie avec une délicieuse ratatouille qui fait honneur à la recette! 15/20. On redescend vite sur terre avec les desserts qui à l'instar des entrées, semblent proposés pour remplir un vide, parce qu'on ne peut pas faire autrement sinon il n'y aurait que des plats à la carte. Alors "panacotta à la fleur d'oranger, coulis de fruit rouge" d'un faible intérêt à 12/20. Menu facturé 29€ quand même, sachant que le plat du jour seul vaut 18€. Pas si cher que ça pour Cannes, mais un poil tiré par les cheveux quand même. Ajoutez un sentiment général de saturation pré-saisonnier de la part des acteurs cuisine ou salle, confirmé par la politique de rotation de table: repas servi en 45 minutes chrono. M'enfin bon. C'est pas donné à tout le monde de manger à côté de la photo de Ducasse.
Chef: Bruno Gensdarme
Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Toilettes 15/20. Menu 29€ le midi, 39€ le soir. Carte.
5 rue Jean Daumas
06400 **CANNES**
Tél.04.93.68.27.40
GPS: Lat:43.5526353 Long:7.0252848

MANDELIEU LA NAPOULE

LA VOILE BLEUE
DU BISTROT DU PORT
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 feuil-

letée. 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

BOUCHES DU RHÔNE

AIX EN PROVENCE

LES ECURIES DE L'AUBE
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

ALLAUCH

AU TOQUÉ DU VIN
NT ΨΨΨ1/2

Lui sa passion, c'est le vin. Ce qui au centre d'Allauch est un comble. Le vin et les gens. Avez-vous remarqué que les deux vont souvent de pair? Elle aurait pu être designer, styliste voire artiste-peintre. Ça sera la cuisine, un peu comme on entre en religion. Driiing! Julia Despelchin et Mathieu Genre: début 2013 ouverture d'une "cave à vins" qui fait restaurant! Qui eut cru que j'allais autant m'y régaler? C'est incroyable, ce boulot de cobaye ambulant. Je me pointe les bras qui tombent jusqu'aux chevilles pensant que je vais me taper un repas comme partout ailleurs, dans la moyenne. Le pire est de faire un repas dans la moyenne, qui ne fait pas de vagues. Ça vous fait fuir les frissons, le moyen. Bref! L'ardoise affiche des ambitions. Charcuteries tip-top comme le chorizo et le saucisson ibériques de bellota, fouet aux herbes, jambon de cerdo. Itou au rayon "fromages" avec chèvre d'Allauch, Parmesan, Comté sélectionnés par la MOF Josiane Deal. J'ai visé ce midi la formule à 18€, cadeau. Avec un court supplément pour avoir le merveilleux gout du "jambon de cerdo" en bouche. Taillé très fin, servi sur planche avec beurre Charentes-Poitou presqu'inutile, le pain est bon. Quoi de mieux? Je sais pas... 15/20. On passe au strict cuisiné et là mes cocos, ya du niveau! Dans sa grande modestie, l'intitulé entretient le secret: "filet de dorade, écrasée de pommes de terre". Purée

"fourchette" au beurre cerclée qui porte deux filets joliment colorés. Un sacristain au sésame, un peu de verdure qui titille: extra! 15,5/20. Autant vous dire que j'attendais le dessert de bouche ferme! Un "tiramisu aux spéculos" aérien dont je loue la finesse. Le contraire de "pataud". Je sais pas comment on dit! Mais je sais comment on mange! Avec une cuillère! 15,5/20. Hébé dis-donc! Faut pas me faire des surprises comme ça à mon âge, les jeunes! Vous êtes qui? Vous venez d'où? Enfants du pays passés par l'Ecole de Bonneveine. Une série d'étoilés pour Julia dont le Monte-Cristo (83) et Baumanière (13). Mais elle garde un profond attachement à Benoit Vidal du Mas des Herbes Blanches à Joucas (84) qui la révèlera. Mathieu passera chez Haeberlin en Alsace (68) mais affinera ses gouts à Baumanière pendant 3 ans avec le Maitre Sommelier de France Gilles Ozzello, avant de passer chef sommelier à la Cabro d'Or (13). Trêve de CV! Une rue d'une tranquillité rare dans du joli village! On s'y régale et on peut ramener chez soi de bonnes bouteilles à prix doux pour épater les amis!

Chef: Julia Despelchin

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule midi 18€ avec choix. Ardoise de saison. 80 références de vins. Groupes 25. Climatisation. Terrasse panoramique. Soirées dégustation: se renseigner. Ouvert du mardi au dimanche midi. Vente à emporter. Parking aisé à 100m (place des Moulins).

8 rue des Moulins
13190 **ALLAUCH**
Tél.04.91.68.74.99
www.autoqueduvin.fr
GPS: Lat:43.3362733 Long:5.4810016

CAVE A VINS ET SOIREES DEGUSTATION

ARLES

LA CHASSAGNETTE

NT ΨΨΨΨΨ

C'est signé, personnel, humaniste dans ses générosités et par-dessus le marché, (presque) donné vu le niveau. C'est que le genre "bio" vit des moments agités, peine à entrer dans sa phase de maturité. Pris en otage qu'il est entre les gros malins de l'industrie agro-alimentaire qui redoutent un développement populaire sans eux, et les gros margoulins de la grande distribution qui fleurent le bon business. Et puis les fréquentables, les instinctifs qui écoutent le monde et la vie, disent des choses qui vous réveillent, racontent. Jardin splendide et alimentaire que le chef nous invite à visiter pour patienter: nous étions arrivés un peu en avance. La déco n'en fait pas trop dans son raffinement, la terrasse est apte à faire oublier nos tristes conditions d'humains. Les soucis restent à la porte, mais pas Mauricette. Allez hop! Place au voyage et à la magie! Pour tout vous dire, on est resté tous les deux comme des "ravis de la crèche" devant nos assiettes du début à la fin. Menu découverte à 85€. Quatre entrées cinglantes et créatives: "velouté d'herbes amères, caillé de brebis et pimprenelles"! "Muges grillées, fèves à la ciboulette, sauce Tonato, cresson des fontaines"! "Queues d'écrevisses à la nage, légumes croquants en aigre doux"! "Haricots verts et betterave Chioggia œuf mollet, condiment miso estragon". Des merveilles de produits à découvrir (ou redécouvrir) associés à un savoir-faire modeste et génial. Du grand art: 17,5/20. Et puis Mauricette est partie avec un barbu. Hein? je précise qu'il s'agit du poisson! Servi avec son consommé de bouillabaisse. Cuisson parfaite, consommé fameux. L'accompagnement "cassolette de petits pois à la française" est un bonheur. 17/20. Encore une claque avec "mes légumes verts juste saisis, condiment gremolata, agneau de St-Gilles au sautoir, caillette et vrai jus". Une profusion de senteurs et de saveurs, un rêve en vrai: 17/20. Hors menu mais je suis curieux de nature: l'assiette de fromage, bleu et Pélardon. Pour terminer deux desserts singuliers, d'une légèreté infinie: "fenouil confit aux épices et agrumes, sorbet fenouil" et "cerises du jardin en bourdalou, sorbet gingembre" à 17/20. Service maitrisé, impec' dans sa décontraction professionnelle. "La Chassagnette": de l'émotion au cœur de la Camargue sans frime et comme dans un rêve. J'exagère à peine.

Chef: Armand Arnal

Accueil 17/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 16,5/20. Cadre 17/20. Pain 16/20. Café 16/20. Toilettes 16/20. Menus 85€, 115€ (accords mets-sakés) et 125€ (accords mets-vins). Carte. Fermé mardi et mercredi. Terrasse. Parking.

Le Sambuc
13200 **ARLES**
Tél.04.90.97.26.96
www.chassagnette.fr
GPS: Lat:43.5673013 Long:4.6684813

AUBAGNE

MEMPHIS COFFEE

NT 00

Traitez-moi d'anti-américain primaire si vous voulez! Si ça peut vous faire plaisir! Faut pas refuser de se faire plaisir! Tenez: moi par exemple, j'aime les hamburgers! Mais les bons! Et bien le mien, le "Arizona simple" n'est vraiment pas intéressant! Pain froid et sans caractère garni d'un steak haché frais de bœuf demandé saignant livré trop cuit. Cheddar, feuille de salade verte dure, tomate, oignons frais macérés dans une sauce barbecue un peu âcre. Avec à côté dans des petits pots, un coleslaw (salade de chou, oignons et carottes râpées) et la sauce Memphis. Deux rondelles

d'oignons frits, des frites de séries comme partout. Le problème, c'est que je mange mou et tiède. Non seulement c'est pas bon, mais c'est démoralisant. 11,90€ et 7/20. Pour faire couleur locale, j'ai pris un pepsi. Soi-disant à volonté. Mais surtout avec beaucoup de glace pilée qui coûte moins cher. 3,4€ le gobelet est particulièrement gonflé. Parce que ma conscience professionnelle me le commandait, j'ai pris un dessert. Je vous dis ça parce que ya un tel boucan dans la boutique avec la musique braillée par quelques sous-Elvis des années 50/60 que j'aurais bien volontiers pris la poudre d'escampette! On frôle régulièrement les 90 décibels! C'est pas rien! Le seul moyen d'échapper aux haut-parleurs est d'aller aux toilettes et de se sécher les mains avec le moteur d'avion qui envoie de l'air sur vos mimines! Dessert donc avec "Cherry Cheese". Un cheese cake pompeusement expliqué "le mariage du fromage blanc et de la cerise, coulis de fruits rouges". Mauvais n'est pas le mot puisque j'en ai mangé. Mais quelle platitude dans la saveur dominée par le sucre. D'un minant… Et attention: 6,9€ quand même! la maison ne recule devant aucun sacrifice! Sauf celui de votre portefeuille! 9/20. Le plus ébouriffant de l'histoire est que la taule est pleine comme un œuf! Qu'on ne vienne pas me dire que "les gens n'ont pas d'argent pour aller au restaurant"! "Les gens" en ont assez pour aller manger dans ce genre d'endroit et d'acheter des grandes télés à la place du papier-peint de leur séjour et des téléphones qui valent un SMIC! Bref! Ici? Pour l'ambiance rigolote et bien pensée oui! "Années 50 américaines" avec les couleurs flashies, banquettes en skaï, inox lustré et pompes à essence vintages, service dans le rythme en tenue jupette. Comme c'est une franchise et vu le succès, je pense que vous aurez de moins en moins besoin de rouler longtemps pour en trouver une près de chez vous.

Spécialités: américaines, tex-mex, grill, salades, pasta.

Accueil 14/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 15/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Formules du midi 9,90€ et 10,90€. Menu 19,90€. Enfant 7,90€. Carte. Hamburgers de 8,40€ à 23,90€. Parking. Ouvert 7j/7.

572 avenue des Canniers
ZI Les Paluds
13400 **AUBAGNE**
Tél.04.42.73.07.81
www.memphis-coffee.com
GPS: Lat:43.2892762 Long:5.5934143

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

LES BAUX DE PROVENCE

LA CABRO D'OR
NT ΨΨΨΨ

Douze années aux fourneaux de la Cabro d'Or: le chef Michel Hulin n'a rien perdu de son talent. Pas de train-train pour celui qui fut second du triple étoilé Michel Guérard. Qu'on se le dise, le chef Michel Hulin est un sacré bon cuisinier. Voilà qui devait être dit! Difficile de s'y retrouver dans l'amas de menus, mais le service charmant vous assiste. Avec Mauricette, on se lance sans trembler sur le menu découverte à 99€. On nous explique religieusement qu'il s'agit de "la surprise du chef". Pas le droit de savoir avant. Va falloir se souvenir des noms de plats pour écrire ce que vous lisez! Aïe! Amuse-bouche. Puis on tombe raide dingue de "fine ravioli de langoustine aux courgettes et poireaux étuvés à l'estragon, jus mousseux aux giroles et huile d'olive de la vallée des Baux". Boum! 17/20. La suite confirme avec (de mémoire) "un tronçon de loup avec son croque cochon, aux asperges vertes du pays, sabayon et copeaux de truffe noire et sucs de cuisson". Vous ne comprenez rien? Normal! La prose "haute gastronomie" doit faire péter les consonnes et les voyelles, en mettre plein la vue. Ça fait sans doute plus sérieux pour la clientèle avide de souvenirs causants. Ce plat fût exquis, inventif dans les associations de saveurs: 17/20. On baisse d'un ton avec "l'agneau avec son cromesquis d'ail à l'huile d'olive et son maki au confit de tomate et brousse". Pas de quoi grimper aux rideaux même si le cromesquis nous a conquis: 15/20. RAS sur les fromages, trois portions, avec un choix malin. Mais c'est du dessert dont nous nous souviendrons. La dame au chapeau vert qui n'a généralement du sucré qu'une idée de calvaire avouera "n'avoir jamais mangé un aussi fameux dessert de toute sa vie, depuis au moins deux ans". Il s'appelle "ce Val d'enfer sur un croquant caramélisé aux amandes grillées, fruits rouges en gaspacho, crème placée à la rhubarbe et vanille bourbon"! 17/20. Pour un dessert! C'est vous dire! Café avec quelques mignardises sympathiques, et puis l'addition. Et oui. Le comptable s'est réveillé… Notre déjeuner fût remarquable et en sortant, on ne peut s'empêcher de comparer cet étoilé avec sa grande sœur Baumanière qui en a deux. Les mauvaises langues colportent qu'il ne faudrait pas faire de l'ombre à la prestigieuse voisine, bastion historique où on se souvient du fameux Raymond Thuillier, maison tenue aujourd'hui par Jean-André Charial. Pour tout dire, on sent quand même un peu trop dans la boutique que tout est calibré, mesuré, pesé. Tarifs pas donnés quand même, le comptable campe en cuisine. Pour preuve supplémentaire, le menu enfant (un plat et un fondant chocolat trop cuit) est facturé… 35€! Dommage car on viendrait plus régulièrement se régaler du travail de ce merveilleux cuisinier: on rêve qu'il vole de ses propres ailes avec des tarifs plus près du sol!

Chef: Michel Hulin

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain maison 15/20. Café 5€ 16/20. Toilettes 15,5/20. Menus 55€ (déjeuner), 78€, 80€, 99€, 125€. Carte. Hôtel.

Mas de Carita
13520 **LES BAUX DE PROVENCE**
Tél.04.90.54.33.21
www.lacabrodor.com
GPS: Lat:43.7399102 Long:4.7885799

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

TRAITEUR DE
10 A 400 PERSONNES
BANQUETS, MARIAGES, COMMUNIONS
DEVIS SUR DEMANDE
RESTAURANT DU MOULIN
13130 BERRE
TEL 04.42.85.44.97

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 micuit, marmelade de figues, croustille de pain". Elle aime la rusticité précise, la délicatesse virile. Des fois, faut la suivre. 16/20. Comme mon "œuf dit parfait, foie gras poêlé, asperges vertes, jus de volaille". Un bonheur, des couleurs, 16/20. Du millimétré sans le montrer avec la "lotte rôtie marinée au soja, émulsion champignons et pousses d'épinards". 16/20. Même esprit de générosité raffinée avec "St-Jacques à la plancha, poireaux étuves et jus à la truffe". 16/20. Fin avec nos délicieux "millefeuille caramélisé à la vanille" et "sablé aux figues et mousse au chocolat blanc" qui calment un peu le jeu à 15,5/20. Quel niveau! Carte des vins d'un cuisinier connaisseur, classique ou découverte. Façade discrète, patio ouvert derrière (rue Napoléon), grande salle claire et colorée, accueillante. Service sans prise de tête, sérieux et tonique. Où ça? A Cassis? Noooon… c'est une blague?
Chef: Jean Marchal
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café Illy 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Menu-carte 34€. Plats "tradition" à partir de 45€ pour 2. Bouillabaisse sur commande. Terrasse sur l'avenue et patio au calme. Groupes 70 personnes. Fermeture: se renseigner. Parkings Mimosas, Poste et du Casino.
7 avenue Victor Hugo
13260 **CASSIS**
Tél.04.42.01.89.27
GPS: Lat:43.214233 Long:5.5385377

LA CIOTAT

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 s'il vous plait! 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

TY MAD NT

Ψ1/2

Dommage que le personnel traine un peu des savates en picolant des menthes à l'eau. Certes, on peut comprendre qu'avec cette chaleur d'aout les midis soient usants surtout quand le service du soir s'éternise et qu'il faut remettre le couvert le lendemain matin. M'enfin bon, moi je force personne à travailler dans la restauration. Une crêperie donc, et pas inintéressante dans le savoir-faire. Midi économique avec une formule tarifée 12,5€ avec un choix honnête: 5 galettes et une dizaine de crêpes! Pas mal non? Tel un labrador truffier qui cherche son trésor en remuant la queue, je cherchais parmi les propositions de galettes la fameuse "complète". Bouhouhou… ya pas! Mais si m'sieur: elle s'appelle chez nous la "savoureuse"! ouéé! Une crêpe au carré, sobre comme j'aime, généreuse en fromage mais basique dans sa qualité de jambon cellophané. J'ai toutefois pris un certain plaisir en chantant du Tri Yann entre chaque bouchée! 14/20! On baisse d'un ton voire deux avec la crêpe "sucre beurre ½ sel". Pas assez cuite. Qu'on la regarde droit dans les yeux qu'on sait que ça va vous plâtrer l'estomac. Et puis le beurre demi-sel n'appuie vraiment pas assez. Oui, je sais, le beurre salé, le vrai, les gens n'aiment pas tellement. A quand la crêpe à l'huileu d'oliveu? Bref! 12/20. Grandes tables en bois qui collent aux coudes, banquettes usées jusqu'à l'os. Mais on voit la mer de la salle, à certains endroits. Et oui mes cocos, c'est pas la Manche de Saint-Malo ou l'Atlantique de Concarneau mais c'est pas si mal!

Accueil 11/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 9/20. Café Malongo 1,5€ 14/20. Toilettes 14/20. Formule midi 12,5€. Carte. Terrasse.
13 boulevard Beaurivage
13600 **LA CIOTAT**
Tél.04.42.83.30.65
GPS: Lat:43.1875072 long:5.6262794

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.

SUR TERRE...
GLACE À L'AZOTE ET SES PERLES D'ALGINATES SUSPENDUES!
DANS UNE GALAXIE TRÈS TRÈS LOINTAINE...
CARRÉ DE VEAU RÔTI EN CASSEROLE, SON CHOU-FLEUR ARABICA ET SES DATTES MEDJOUL
KRISTO

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

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

PIZZA ROMA
TRATTORIA ITALIANO

NT ΨΨ1/2

Mes biens chers frères, une fois encore le salut des gourmands est au cœur du village! Bien loin de la plage et de son cortège d'avanies! Le p'tit dernier est en plein centre, rue piétonne! Tables dressées devant une vitrine dédiée aux couleurs de l'Italie! Pour un peu, on se croirait à Naples! Ça tombe bien! Qui? Filippo est napolitain! Un accent pareil n'a jamais vu la mer du Nord pour dernier terrain vague! Avec Evelyne plutôt discrète, le duo est parfait dans le genre "trattoria-ristorante"! Tous deux cuisinent, tous deux servent, tous deux papotent avec les clients ravis. C'est que c'est un sacré phénomène, Filippo! Le charme latin qui caractérise les hommes heureux, ceux qui savent qu'ils auront de l'amour et du vin comme dit la chanson! La cuisine? J'y viens! Des formules, des menus, une carte. Rigatoni al l'amatriciana, spaghetti caponata, tortelonni al pesto et crevettes, frito misto, calamari napoletana, filet de bœuf Cosa Nostra, osso bucco, saltimbocca alla Romana, escalope alla Fiorentina, escalope limone, bocconcini à la Romana et j'en passe! Perso, j'ai attaqué franco de porc avec le "cocktail de charcuterie italienne". Pour tout dire, je n'ai jamais voué de culte à la charcuterie. Sauf que celle de la maison vaut le coup! Salami, mortadelle et tous les copains!.. Comme cochon! Et le pain est maison! Vouivoui m'sieur-dame! 14/20! Déjà plus faim qu'arrive mon "escalope de veau Marsala". Voilà qui redonne appétit! Voilà l'Italie! Généreuse en diable! Une batterie de poêles en cuisine et aucun plats micro-ondés! Spaghetti poêlés (donc) et viande impec', souple sous la sauce crémée aux champignons frais! Et pas une tranche pour appétit de moineaux! Ni de goéland! Ni de pélican! Un régal à 15/20! Choix de dessert avec "petits babas au limoncello". Le supplément est donné! 14/20. 21€ le menu! Et quel plaisir d'observer le chef enfourner dans le four à bois les plats comme les tortellini gratinés et autres grillades! Une table volontariste dans son humanité débordante, qui douche le client de sa bonne humeur chronique avec des recettes de la botte, gourmandes et traditionnelles. J'ai tout dit, reste plus pour vous qu'à grimper dans votre fiat 500 et rouler fenêtre ouverte jusqu'à "Pizza Roma" en chantant "Santa Luciaaaa"!

Chef: Evelyne et Filippo!

Spécialités: italiennes! Pâtes fraiches ! Pizzas et cuisine au feu de bois!

Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain maison 15/20. Café Da Giovanni 2€ 15/20. Toilettes étage 14,5/20. Formule midi semaine 11,50€ et menu 14€. Formule 17€ et menu 21€. Carte. Enfant 7€. Groupes 60. Salle climatisée privatisable à l'étage. Organisation de soirée: se renseigner! Terrasse en saison. Ouvert 7j/7 midi et soir.

7 rue de la République
13270 **FOS SUR MER**
Tél.04.90.55.83.88 et 06.20.16.26.36
GPS: Lat:43.4370633 Long:4.9447221

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 Wable

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. Menu 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 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

GEMENOS

AU BOUDDHA

NT Ψ1/2

Remplace depuis un moment l'ex "Charolais" et ces vicissitudes. Mieux que la moyenne! Qui n'est pas bien haute! Pour paraphraser l'humoriste Gustave Parking: "la majorité des fast-foods asiatiques est bien au dessous de la moyenne". Bref! Rien de nouveau sous le soleil qui se lève à l'Est, sinon des tarifs un peu plus élevés que de coutume dans ce genre d'établissement. Ça rassurerait presque. Le midi en semaine, c'est 14,90€. Avec Mauricette ou sans Mauricette. Pas de cadeau. A deux, ça fait 29,80€. Le buffet d'entrées avec ses spécialités habituelles est bien fourni et peu gras comme trop rarement! Question friture "nem poulet et porc, samossa, beignet de crabe, croquant de crevettes" c'est un 14,5/20. Un peu moins pour le rouleau de printemps à 13/20 qui est bâclé dans sa fabrication et le ravioli vapeur crevette à 13/20. Le ravioli frit est trop aillé. Une erreur qui glisse un peu d'humanité dans cet ensemble sous vitrine. Le wok est possible pour le même prix. Choisissez dans une autre vitrine votre assemblage: poisson et viande crus, crevettes. On fait son marché en ajoutant des légumes et en commandant une sauce. La dame au chapeau vert a fait son originale en mélangeant porc, poulet, canard et bœuf dans le même wok! "qu'il se débrouille avec les cuissons!" pouffera t'elle dans un rire satanique! Il ne s'en tire pas mal le wok-men! 14,5/20! Moi, juste un bœuf saté à 14/20. Les desserts sont moins qu'inutiles, radicalement hors-jeu: glaces et sorbets très bas de gamme, et tarte au chocolat incroyable: aucun gout de chocolat! C'est noir comme du chocolat noir mais aucune saveur de chocolat ne dégage! Balèze! Un des grands mystères alimentaires de 2013 qui a pourtant commencé en fanfare! Et puis un beignet archi sec immangeable, lui aussi. J'aurai pu jouer l'assurance avec le fromage blanc en soupière et la salade de fruits pas très jolie-jolie. Bah… 7/20 pour les desserts. Service moins oppressant que la moyenne du genre. Qui n'est pas bien haute, etc.

Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain sec 11/20. Café Kimbo 14/20. Toilettes 15/20. Menus de 14,90€ (midi semaine) à 23,90€ le soir en week-end. Gratuit moins de 5 ans.

2 avenue de Fontfrège
13420 **GEMENOS**
Tél.04.88.39.25.15
www.restaurant-au-bouddha.fr
GPS: Lat:43.2774377 Long:5.6174335

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

LAMBESC

LA TABLE DE CHEZ NOUS

NT A Revoir

Je sais que le cuisinier connait son abécédaire de recettes. Du coup le midi où j'y ai planté les crocs, je sais aussi être passé à côté du bon moment attendu. A tel point que dans le doute et au final, je me demande si c'est pas moi qui espérais trop de la boutique. Mais commençons pas le début! Adresse planquée dans un quartier résidentiel du village, en face d'une école, un peu à l'écart mais pas trop. Madame est à l'accueil, tout sourire. Il fait beau: direction la terrasse couverte, très agréable. Verdure et plantations jardinières donnent illusion de fraicheur. Le midi, carte raccourcie. Deux plats du jour qui joutent dans différentes formules. La mienne: la complète! 15€! Avec boisson et café! Et un "buffet d'entrées" attirant, c'est pas le cas tout le temps! Champignons à la grecque, tzatziki, pois chiche, œuf mayo, taboulé, carottes râpées (fraiches youpiii), un peu de charcuterie, salade de museau… 14/20 et en plus on m'a demandé si je voulais retourner au buffet! Sympa non? Et puis le drame. Le "filet de merlu meunière". Le merlu, j'adore ça. Mais comme ça, d'adore pas. Le poisson est fagoté dans une gangue comme si c'était un cordon bleu. C'est vous dire mon excitation quand j'ai vu le truc qu'on dirait sorti de la friteuse. En plus dedans, c'est sec comme du thon en boite. On voit ici les limites d'une précuisson hasardeuse. Seul intérêt, la sauce tartare maison qui arrache et c'est tant mieux. Autre loupé: les haricots verts ternes. Du riz, aussi. Rien fini, j'étais comme un gamin démoralisé par un jouet sorti de ses fantasmes. Bref! 9/20. Le dessert n'est pas maison mais le jeune serveur m'avait prévenu: "palet glacé au caramel". A entendre le nom, on se prend à rêver d'une sous-traitance choisie pour ses compétences… Que du sucre, partout dedans, dessus, dessous. En aspergeant de crème anglaise, le chef est maladroit. Ce dessert est déjà une surcharge en soit. Alors surcharger une surcharge, ça commence à faire beaucoup. 10/20. On m'amène le café avec le dessert. Dans la foulée et sans que je l'ai demandée: l'addition aussi. Et puis pour faire gagner du temps à la direction, on vous fait comprendre qu'il faut aller payer en partant, c'est par là la sortie. Un "mauvais jour" comme on dit dans le milieu de la sauce? Possible.

Chef: Sébastien Limoges

Accueil 15/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Bon Café 1,8€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Midi semaine formule de 9,9€ à 15€ et suggestions (3). Le soir, jours fériés et dimanche midi menu 20€ et carte. Enfant 8,8€. Terrasse-jardin ombragé. Fermeture se renseigner.

8 avenue Jules Ferry
13410 **LAMBESC**
Tél.04.42.57.05.68
GPS: Lat:43.6521327 Long:5.2654687

MARSEILLE

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

SO... MARSEILLE NT

ΨΨ1/2

Une forme de sérieux peu commune sur le Vieux-Port, plus que jamais en proie aux saillies touristiques. En promenant mon désœuvrement, j'y ai vu des choses bizarres aux terrasses d'établissements habilités à régaler le chaland. Des soupes de poisson de toutes les couleurs, des rouilles en croûte marron foncé, des bouillabaisses à la bouille triste, des allemands tout blanc en plein cagnard ingurgiter des moules et gober des frites, des anglais pas frais dépiauter tant bien que mal leurs filets de dorades noyés sous la crème. J'en ai vu des choses ce jour-là. Et puis j'ai marché jusqu'au bout du bout du quai en direction du Fort Saint-Nicolas. "So…Marseille" y était, comme chaque jour depuis moins de deux ans encore que ça dépende de quand vous lirez ça. Dedans, on y trouve un spécimen pas banal d'individu: Olivier Carle déroule une modeste cuisine de bon sens, plats simples et gourmands au gré de formules économico-sympathiques. Oooh, comme c'est bien dit… Plus que jamais un peu vieille mais c'est normal vu son âge, Mauricette n'a pas hésité! Menu 17,5€! Entrée au choix. La cassolette d'escargots qui m'avait régalée l'an passé? Non: la "salade César". Croûton, Parmesan… et le poulet, c'est pas des bâtonnets de macdo! Manque un peu de la sauce spécifique! Dommage! 13/20! Séance de rattrapage réussie avec l'épatante "moussaka"! Et pas une portion de spartiate! La dame au chapeau vert sanctifie son plat d'un 14,5/20 en esquissant deux pas de sirtaki! Belle idée de la maison: cinq voyages en méditerranée au gré de grandes assiettes. Huit pièces dans chaque plat, on va s'en mettre jusque là: antipasti, mezzés, provençale, végétarienne et "tapas" pour bibi! Avec? Hého minute: je mange. Tartine tomate et ail, jambon cru coupé à la main et pas du cello prétranché, une tortilla encore mieux que là-bas, beignets de calamars et de morue, poivrons grillés, et d'excellente moules à l'escabèche ainsi d'une friture d'éperlan! Je m'en suis mis jusque là mais je vous préviens! Allez-y mollo avec le (bon) pain si vous voulez aller au bout de l'assiette! 14,5/20. Desserts, je vous conseille le "tiramisu" répondant aux codes,14,5/20. Ou la remarquable "mousse au chocolat", dense et noire. Un régal onctueux à 15/20! Ah ça! Bravo! Le pichet de rouge vient du Luberon. Le café est de la marque Illy. Le pain a de la tenue. Le client est content. Sur le Vieux-Port? Nooon…

Chef: Olivier Carle

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain individuel 15/20. Café Illy 1,8€ 15,5/20. Toilettes 15,5/20. Formule 14,5€ et menu 17,5€ midi semaine. Carte. Enfant 7€. Groupe 30. Climatisation. Accès handicapés. Ouvert 7j/7 en saison. Hors saison: se renseigner.

234/236 quai du Port
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.91.91.31.75
GPS: Lat:43.2954649 Long:5.3653407

LE BEC FIN

Aurélie et
Pierre-Jean Carton-Florès

3 chemin de la Roquette
13270 **FOS SUR MER**
Tél.04.42.05.39.38

LE LITTORAL

Marc Bernard

Place de la Paix
13270 **FOS SUR MER**
Tél.04.42.47.03

PIZZA ROMA

Filippo et Evelyne
(absente sur la photo)

7 rue de la République
13270 **FOS SUR MER**
Tél.04.90.55.83.88

FOS SUR MER

UN CENTRE-VILLE QUI CACHE BIEN SON JEU!

Fos-sur-Mer n'est pas uniquement une zone industrialo-portuaire percée par des axes routiers. C'est aussi un centre-ville dont beaucoup de personnes ignorent le charme villageois de ses rues parfois piétonnes, et l'intérêt culturel des vieilles pierres comme les fortifications médiévales et autres vestiges du XIVème siècle.

Trois restaurants du centre-village, loin des plages et… ouverts à l'année!

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 biznesslevant! 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 sauçais 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

LES FENETRES

HOTEL-DIEU INTERCONTINENTAL

NT Ψ1/2

Magnifique établissement. Bon. C'est pas l' tout mes cocos, mais maintenant qu'on a financé le joujou, va falloir l'amortir. Ainsi parla AXA, financeur associé du bestiau. Le rayon tambouille est confié à l'ex-étoilé de "une table au sud" Lionel Lévy surnommé "Ducasse m'a dit" dans le milieu de la sauce phocéen. Etudions "au cas par cas" les plats de ses "fenêtres". Menu de ce midi sans alternative, sinon celle d'aller voir ailleurs: velouté de courgette, lieu jaune, blanc-manger. Formule 34€ et menu 41€. Mauricette qui calcule plus vite que son nombre (elle serait née en 1915) commente: tant qu'à payer bonbon, autant viser la carte! Alors je fonce sur la "poitrine de cochon d'Eric Ospital croustifondante, cœurs de laitue braisés et condiment de choux rouges". Deux courtes tranches de lard confites de 5 millimètres d'épaisseur. Jus puissant ajusté. Le cœur de laitue est amer, un seul dans l'assiette malgré l'intitulé au pluriel. Le condiment de chou rouge est un défoliant puissant, à côté de la plaque, maladroit. 28€ la rigolade. Ça fait cher le bout de cochon! 11/20. Mieux pour la dame au chapeau vert avec "entrecôte de bœuf grillée à la moelle, béarnaise allégée et frites de panisses". Sauce identique à la mienne, c'est une faute. Béarnaise sans fond de jeu, aucune profondeur dans sa légèreté émulsionnée. Béarnaise comme réalisée à la margarine! Trois panisses. 29€ le bout de bœuf, histoire de montrer à mon plat de cochon qu'il n'a pas le monopole des tarifs exagérés. 12/20. Desserts dans la lignée tarifaire, de 12€ à 14€. Le "Marseille-Cassis comme un Paris-Brest mais du sud" parce qu'on n'est jamais assez démago. Excellent sorbet, chou mou du genou. 13€ et 13/20. Comment rebaptiser le trop populaire café gourmand? En l'appelant "l'instant sucré (café et gourmandises)". 13€ (paf) pour 4 mini desserts au poil mais trop courts: opéra, macaron anis, un délicieux fondant froid au chocolat, une sorte de quatre-quarts. 15/20. Café Malongo vendu seul… 5€. Plus c'est gros, plus ça passe! Service stressé au départ, qui calme le jeu sur la longueur. Tous s'inquiètent de notre satisfaction. Trois relations du chef venus déjeuner ce midi sont filmés et interrogés pour l'émission "envoyé spécial" sur "la deux". "La deux" qui déroulait sans état d'âme le tapis rouge à Ducasse lors de la sortie de son "label" grâce à la collaboration active d'un David Pujadas auxiliaire en publicité. Passé 6 années par le team Ducasse, le chef a gardé l'oreille de son mentor. La boucle est bouclée: Lionel Lévy bénéficiera bientôt du Label Ducasse. Financiers investisseurs, réseaux de chefs qui se partagent le gâteau, médias complices sous couvert d'information. Mais je m'éloigne du sujet! Brasserie aux tarifs démesurés vu le niveau de cuisine, une usine à coefficient multiplicateur. Et les toilettes sont à 90 mètres! Et le parking est facturé 15€! Le prix de 3 cafés! Vous vous rendez compte?

Chef: Lionel Lévy
Accueil 16/20. Service 14/20. Rapport qualité

PIERRE PSALTIS ET LES MAUVAISES HABITUDES

Si vous lisez régulièrement le quotidien la Provence et êtes un adepte de la chronique culinaire de Pierre Psaltis, vous avez sans doute remarqué que depuis un moment, le préposé au rayon tambouille ne chôme pas de la fourchette: il mange dans les restaurants dont il cause. Bigre! La direction du journal aurait-elle pigé que le lecteur en a assez des publi-rédactionnels à la gomme et qu'il veut du vécu? En tous cas il n'arrête pas le Pierrot! Il pourrait (presque) travailler au Bouche à Oreille en suivant le rythme effréné des repas de Mauricette! Et là je dis bravo. Pour vous dire: je lis désormais régulièrement ses critiques! C'est un signe!

Et puis le drame. Une rechute. Je ne sais pas ce qui lui a pris. Il était presque sorti du pétrin, pourtant. Si prêt du but, quel dommage. C'est que dans la Provence du lundi 12/08/13, il cause d'un restaurant (L'A Propos à Orange (84)) sans y avoir mangé! Violons: *"Avec une carte basée sur le produit, la saisonnalité et la proximité, Hérail revendique un style créatif avec quelques touches végétales et fraîches. Une famille stylistique qui trouve tout son écho en été, il y a de fortes chances pour que vous appréciiez"*. Contrairement à ses ex-récentes habitudes de travail, il n'a rien mangé! Il cause et il a rien boulotté! Aucun sentiment sur les assiettes, que des phrases empesées. Un moment d'égarement? Une pression de sa hiérarchie? Un copain à lui? Un dossier de presse bien ficelé? Allez savoir! Chassez le naturel, il revient au galop!

Olivier Gros

prix 9/20. Cadre 18/20. Pain 15,5/20. Café 5€ 15/20. Toilettes18/20. Formule midi 34€ et menu 41€. Carte. Terrasse.
1 place Daviel
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.13.42.42.40
http://marseille.intercontinental.com/gouts-et-saveurs/brasserie.html
GPS: Lat:43.2982252 Long:5.3700507

LA TERRASSE DU PANIER

NT 000

Ah ben tiens! Ça faisait longtemps qu'avec Mauricette nous n'avions fureté au Panier, le fameux Panier, le quartier "populaire" du centre-ville de Marseille et surtout, son plus vieux quartier selon les historiens. On n'a pas été déçu de notre grande déception. Ça ne s'arrange pas dans le coin. Août. Ça grouille de touristes qui se ventousent le bermuda sur des chaises de camping en métal et s'engluent les coudes sur des tables du même bois. Tous sont pleins. Alors çui-ci ou un autre… La carte propose au moins douze plats, mais comment font-ils? Et ben le plus étonnant mes p'tits loups, c'est que c'est pas du sachet ni du sous-vide, ni du congelé. Enfin pas tout. Menu 16€ pour mon boulet associé de gré ou de force Mauricette qui choisi la "salade de chèvre chaud". De la vraie salade verte et pas du sachet, la demi-tomate est infâme de platitude farineuse, lardons froids, deux croutons passés au four avec deux rondelles de buchette Dia ou Biquet's Land je sais plus. Lire que ce truc est vendu 11€ à la carte me donne des frissons. 9/20. Moi, j'ai pris à la carte une "bavette à l'échalote" en direct. Très longue à venir mais passe encore. Le morceau de viande ne se moque pas du monde, cuisson saignante comme demandée. Dessus, une platrée d'échalotes pas assez cuite touillée avec une cascade de persil. Absence intégrale se sel et de poivre. Par contre, ça baigne bien dans l'huile. Les frites froides décongelées en profitent aussi. 10/20 pour la qualité de viande. On filait l'aimable "zéro" selon nos critères qu'arrive bien après que j'ai terminé mon plat… le plat de la dame au chapeau vert! Un "poulet sauté au basilic et citron confit". Une horreur. Pourtant, les carottes sont fraiches! Ça suffit pas! Un bout de poulet bouilli avec la peau qui se détache et tout et tout! Rien que de voir Mauricette avait une bouffée de chaleur! Alors manger vous pensez! Comme il fallait mettre une note, elle a mis un ou deux coups de fourchette qui confirment que le ramage se rapporte au plumage. 2/20. Un peu plus pour la "tarte au citron meringuée" de sous-traitance avachie sous son propre sucre, 4/20. Curieusement les cuisines sont spacieuses et ouvertes aux regards du client qui se rend aux toilettes. Beaucoup de fumée, on se croirait à Londres. A travers le fog, on observe que c'est une pagaille qu'on dirait mon dessous de bras! Sur le plan de travail, au sol… partout. Le service est à classer parmi les pires depuis le début de l'année. Ils sont trois. Sinon un p'tit blondinet qui bataille dans le désordre mais qui mouline, y en a un qui boit du coca en donnant des ordres, et celui qui a reçu l'ordre attend que le p'tit blondinet rame pour aller au turbin à son tour. Une organisation qui ressemble à mon second dessous de

bras. Service très long, mais vous pouvez patienter en regardant les pigeons de la place. Non pas ceux-là, les autres: attablés.
Chef: allez savoir!
Accueil 4/20. Service 2/20. Rapport qualité prix 5/20. Cadre 2/20. Pain 13/20. Café pas pris. Toilettes 13/20. Menus 16€ le midi, 28€. Ardoise. Terrasse.
10 place des Pistoles
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.91.52.93.06
GPS: Lat:43.2996053 Long:5.3679612

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

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 poélé. 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

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

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 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

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, boulgour pilaf (cuit dans un bouillon de poulet: un délice), bamyas (spécial…), manti au sumac, topic (pois chiche oignons raisins de Smyrne), su beurek, korovatz, keuftés, tass kebab, loupia en fricassée… et même des soupes appelées sulu keufté, vosbi abour, masounov abour tadjik… ne me demandez pas de détails je vous en prie! Le pain au yaourt, huile d'olive et sésame est maison (katah). Bien sûr, cette cuisine bien expliquée par la maitresse de mai-

son 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

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

RESTAURANT GASTRONOMIQUE SUR L'AUTOROUTE

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
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

LA MARINE DES GOUDES
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 SERENATA NT

ΨΨ

Une des plus belles vues sur les iles de Marseille, cernées de bleu et de ce fameux dégradé orangé qui s'étire au beige. Extra. En tous cas à l'étage. A l'endroit même, nous eûmes quelques émois voilà une quinzaine d'années. Les murs abritaient alors "le bistrot des calamars" et sa cuisine bistrotière simple et bien tournée. Depuis fin 2012, la tendance est à La Botte. Je veux dire l'Italie. Félicitations à la direction pour l'effort d'offrir au client une prestation de qualité: service agile et aimable, fauteuils et banquettes confortables, nappages et serviettes en gros coton blanc, beaux verres qui poussent au crime d'autant que la carte des vins n'est pas dénuée d'intérêt. Au cas où le sourd d'oreille doute de l'AOC de l'officine, la grande télé passe en boucle des extraits de films italiens des années 50 avec Totò, Peppino de Filippo, Mario Castellani etc. Bon. A la carte, la cuisine est donc italienne, secondée par une palanquée d'aguichantes pizzas qui occupent le terrain sur 75% des tables. Question tarifs, faudra casser la tirelire. Entrée de 14€ à 19€, plats de 18€ à 32€, desserts de 9€ à 11€. La formule du midi est vendue 20€. C'est la bonne idée pour s'en faire une à moindre coût, d'idée. Entrée "tomate-mozza", mais pas de la tomate mozza de seconde zone. Aaah la bonne heure… une mozza di bufala entière avec des tomates cerises coupées en

deux avec une sauce au pistou qui joue juste, parcimonieuse. Salade verte roquette. Très bien, et merci à la direction de ne pas refiler de la mozza en carton dont nous affuble la majorité des boutiques. 14,5/20. Le jeune serveur à l'accent italien m'avait dit que le plat était "linguines au petits pois, asperges et champignons". J'adoooore les linguines! Arrivent des tagliatelles. Sans petits pois. Je lui fais remarquer. Il me dit avec son accent plein de mains "désolé ma y avé plou des linguiné". C'est gentil de prévenir, mais je préfère être informé avant. Et puis j'aime infiniment moins les tagliatelles que les linguines. Ceci dit, c'est très bien cuisiné. Même sans petits pois. 13/20. Le pain est sans doute maison, la focaccia sur toutes les tables. Le café Nespresso est finalement moins surtarifé que le reste: 2€. Voilà. Et puis je suis reparti. L'ardoise du menu du jour indiquait "tagliatelle funghi, aspergi e piselli". Je n'y comprends plus rien. Adresse qui frôle le recommandable, en attendant mieux au même endroit.

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule 20€ midi semaine. Carte. Terrasse. Salle panoramique. Epicerie fine.

37 avenue de la Pointe Rouge
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.75.79.05
GPS: Lat:43.2477582 Long:5.3746185

LA TABLE DU CHEF

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

NT ΨΨΨ

Avec vos belles lunettes rébanes, allez donc jouer les stars à la terrasse de Pascal Parisse! Si ça vous amuse! Y aura pas grand monde à vous admirez sinon les moineaux: les clients ont le nez dans l'assiette! Très jolie terrasse ombragée de platanes presque aussi âgés que Mauricette. La vue plonge sur les collines de Pagnol que même avec un casque de rappeur sur les esgourdes, tu entends les cigales. Extra. L'hiver à l'intérieur: cheminée. La seule à jouer les premiers rôles à l'année, c'est la cuisine! Pascal Parisse, né à Marseille voilà… quelques années! Revenu au pays après s'être frotté comme cuisinier particulier aux as de la Côte d'Azur et à une clientèle exigeante de stars et milliardaires! La cuisine de ce chef formé par Manuel Roche à Monaco chante le terroir de Provence: tartines de filets de rougets, compotée de tomates fraiches! Artichauts a la barigoule! Chou farci à la mousseline de rascasse, gaspacho de tomates! Tatin d'agneau aux aubergines confites! Gros raviolis épinards, rosace de saumon à la crème de Noilly Prat!

Et les fameux pieds et paquets du Cigalon: recette authentique de 1896! Sur commande 48h à l'avance: bourride marseillaise et lièvre à la royale! Rien que ça! Et nous avec Mauricette? Carte. Lire les intitulés l'a rendu joyeuse et polie. Comme quoi rien d'impossible! "Nems de chèvre sur saladine" qu'elle a pris! Attention aux petites natures: le fromage travaillé est costaud! 15/20. Même décorum estival (salade, pesto…) pour bibi sauf qu'il s'agit du "gâteau de poissons, émulsion de homard à l'huile d'olive". Oui! 15/20. Suite avec "dos de cabillaud, chartreuse de choux, sucs de viande". Et flan d'épinard branche. Du frais! J'aime quand les pétales du poisson se détachent tous seuls, juste en les regardant! J'exagère à peine! 15/20. Moins de saison mais amusant: "pot au feu de canard au sel marin et ses légumes". Une cuisse dégraissée dans son bouillon, feuilles de chou, carotte, courgette, patate du jour, poireau… Bon dans sa simplicité: 14,5/20. Et voilà! Service haut et bas, mais plein de volonté et d'envie de bien faire. Et comme la cuisine est minute, faut parfois prendre son temps. Délicieuses assiettes sans la moindre frivolité: le contraire des recettes boursouflées avec rien dedans. Un bonheur n'arrivant jamais seul, la compagne de Pascal Parisse s'appelle Monique Di Lelio. Un sourire radieux grand comme ça qui fait de l'ombre aux collines!

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 2,3€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Menus 25€ et 32€. Enfant 8€. Carte. Baptême, communion, mariage. Fermeture: se renseigner. Attention: horaires d'hiver!
9 boulevard Louis Pasteur
13011 **MARSEILLE**
Tél.04.91.43.03.63
www.cigalon-latreille.fr
GPS: Lat:43.3142459 Long:5.5118483

NOUVEAU! PETIT PARKING A PROXIMITE!

APPLICATION "BOUCHE A OREILLE" POUR ANDROID

L'ART DES METS
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 de 15€ à 20 € midi semaine. Le soir, formules 19€ et 28€ et menu-carte 32€. 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

ABONNEZ VITE UN AMI PAGE 98

SU AND SHI NT ΨΨ

Le sushi est une redoutable machine à coeff'. Comme ça n'est pas suffisant, la direction impose le téléphone 0826.300.306 à 0,15€ la minute. Au train où vous les choses, il se peut que la méthode se généralise dans la restauration. Pour l'instant, c'est un peu dur à passer. Un brin d'explication: il s'agirait d'une franchise, le siège est à Marseille Rabatau. Ici, je suis à la Valentine: ouvert depuis mars. Ambiance froide, accueil timide. On m'installe où je veux. Il m'a même traversé l'esprit que je les ennuie en entrant dans la boutique. La carte est virtuelle puisque elle est sur un Ipad ou dans le genre. Surtout, ne pas manger des chips avant sous peine de patinage d'index sur l'écran. Bon allez. Je ne vais pas m'éterniser ici. L'absence totale de sentiments et d'humanité me glace le sang. J'ai pris "120". Hein? Le nom de code d'un assortiment de 16 pièces: 2 sushis saumon, 2 sushis thon, 2 sashimis saumon, 2 sashimis thon, 6 makis chic concombre poivrons menthe, 1 sushi crevette, 1 sushi surimi. Livraison conforme à l'intitulé. L'ensemble est vraiment pas mal, sans prise de risque, professionnels mais sans grande personnalité. 22€ pour un travail appliqué voire scrupuleux dont le pire est finalement de n'avoir rien à en dire. 14/20. La serveuse demande à chaque table "vous désirez autre chose?". Ce qui me parait d'une maladresse qu'on n'accepterait pas d'une caissière de MacDo. J'ai craqué pour la "panacotta caramel et copeaux de chocolat". Comme pour contrer le côté diététique des sushis. Un pot en verre avec couvercle métal "Parfait" copieux, une crème maitrisée dans sa texture, mais un caramel hypersucré à la limite de l'écœurant. 14/20. Bel effort tarifaire sur les desserts: 4€! Bien vu! Une badoit commandée, jamais arrivée. Tentative de facturation échouée. Sinon? Bah. Absence d'émotions, de sens… déjà dit? Ah oui.

Spécialités: sushis etc.

Accueil 12/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 13/20. Pain non. Café non. Toilettes 14,5/20. Formules midi 13€ et 15,90€. Plateaux de 18€ à 52€.

2 montée de Saint-Menet
13011 **MARSEILLE**
Tél.0826.300.306 (0,15€ la minute)
www.suandshi.com
GPS: Lat:43.2951623 Long:5.4890335

MARTIGUES

LE CABANON DE MAGUY NT ΨΨ1/2

Un resto sur l'Ile! N'allez pas imaginer que çui-ci vous mène en bateau! Que nenni les amis! Le trentenaire Arnaud Roubaud a beau être un chaud-bouillant de la vie et un non-formaté par les gifles de l'existence, sa cuisine est un modèle de logique culinaire. Il sait bien que sa tête peut prendre des chemins de traverse, mais sa cuisine: jamais! Du grand sérieux! Le garçon expérimenté est passé par de belles maisons à en rendre jaloux quelques cuisiniers sevré d'un passé formateur comme La Fuste (04) ou le Clos de la Violette (13). Les assiettes récitent une cuisine simple et sans esbroufe. Et on sait comme il est parfois compliqué de rester simple: pressé de poulpe au chorizo, tartine du Cabanon, mi-cuit d'espadon, tagliatelles à la Martégale, pieds et paquets marseillais… liste non figée! Le chef se lasse des recettes train-train! Alors ça mouline sous la casquette! Ambiance bistrotière qui sait vivre, serviettes en tissu coton. Et puis Mauricette, icône quasi christique du monde de la sauce, conforme à l'idée très répandue comme quoi elle aurait un chapeau vert et une trogne vermeille. Elle m'a regardé boulotter les "panisses du Cabanon", sans rien dire, bras croisés. Sous-titrées "une douzaine de bâtonnets à base de pois chiche frits à saucer dans des condiments provençaux". J'en ai mangé six. J'allais prendre le septième qu'elle m'a sauté dessus comme une harpie en disant "et moi?". Elle a avalé les six autres. On est tombé d'accord sur un 14,5/20. Nos plats suivent, le "croustillant d'épaule d'agneau confite aux herbes et crème d'ail". Un gros nem que j'aime beaucoup! Délicieux dans son contenu, et parfait dans son accompagnement, une brunoise de légumes poêlés. 15/20. Celle qui connait le Sud-Ouest comme son double-menton apprécie le "magret de canard de chez Mr Thomas (Gers), un éleveur ami de la famille. Magret servi tranché et bien ordonné, croustillant du dos. Très bien! 15/20! Dessert mes frères! "Il famoso Tiramisu" pour elle. Version "biscuit coupé", perso ma préférée pour cette recette archi-rabâchée. 14,5/20. Le "baba tradition" tient sa promesse. Celle du Rhum… pas besoin de dessin? Bien. 14/20. Une grande terrasse pour jouer le touriste de service sous les parasols si ça vous chante. Perso, la salle a ma préférence: on voit les cuisines, le chef qui s'active et cause volontiers si votre tête lui revient. Il n'a pas dit un mot à Mauricette. Il cause s'il en a envie. Une adresse traditionnelle au charme indéniable équipée d'une cuisine qui sait fera plaisir à ceux qui veulent des souvenirs. Et puis vous pouvez venir ici en yacht puisque c'est une ile!

Chef: Arnaud Roubaud

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour. Menu 25€. Suggestion à l'ardoise. Carte. Groupes. Ouvert midi et soir du mardi au samedi. Terrasses. Réservation conseillée.

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

AU COIN DU PONT

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 sérialvineurs! 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

MEYRARGUES

LA TABLE D'ISA

NT ΨΨ1/2

Du changement dans ce qui fût "l'Espougnac"! Comme si les vieilles pierres de cette vieille maison avec une vieille cheminée se réveillaient! Tout le reste n'est que jeunesse! Et réel désir de bien faire du service au féminin! Terrasse et canisses aux beaux jours! Niveau cuisine, du basique avec des salades, des hamburgers, des bruschettas, des grillades et des pâtes pour satisfaire les stressés des midis de semaine. Mouais. Et puis une ardoise qui crie à ses lecteurs gourmands "ne paaaartez pas!". Je ne pars pas: feuilleté de St-Jacques, moules gratinées en persillade, gnocchis aux St-Jacques, tartare de bœuf italien, pieds paquets maison et une "côte de veau aux girolles" à 16,5€. Arrive une jolie assiette mise sur son 31, viande cuite juste (rosée), sauce parcimonieuse qui pousse (ail) avec mignons champignons, gratin à part. Je n'ai pas boudé mon plaisir d'autant que le pain est très bien. C'est si important le pain. Je dis une bêtise: tout est important! 14,5/20. Un certain nombre de desserts semble maison, dont un "cheese cake" personnel. Tout timide dans son cerclage, un peu austère dans ses couleurs mais fort réussi à la papille! 14/20 et 4,5€: raisonnable à une époque où l'exagération des tarifs au restaurant réside fréquemment dans le rayon sucré! Le café tient la route, et le personnel aussi. Vivacité, écoute et sourires. Dans ce coin du canton partagé entre l'aspiration d'Aix-en-Provence et la séduction du Luberon, une pause pas bouffie de prétentions sinon celle de passer un gentil moment de table. Ce qui dans notre vocabulaire veut dire: foncez sans hésiter!

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 1,8€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule midi semaine 10,5€ et 11,9€. Enfant 8€. Carte et ardoise. Terrasse. Cheminée. Parking.

Quartier de l'Espougnac
3380 chemin de l'Espougnac
13650 **MEYRARGUES**
Tél.04.42.54.04.72
GPS: Lat:43.6414764 Long:5.5127322

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

NT ΨΨ1/2

Quel bonheur simple de déjeuner sous une tonnelle fraiche quand tapent les rayons du tonique soleil d'août! Mais je ne suis pas seul! Ce vendredi, j'y ai vu une trentaine de clients heureux, sourire béat jusque-là! Tous avaient la banane comme on dit! Mais la plupart avaient surtout l'aïoli de la maison sous les mirettes! Ah les minois joyeux des attablés zieutant les écorces de lièges remplies de légumes en pleine forme (haricots verts, pommes de terre, choux-fleur, carotte, brocoli…), œuf dur, bigorneaux et morue avec peau. Et la fameuse sauce! Ayant déjà eu le plaisir des yeux, du coup, je me suis orienté direction assistée et conduite souple sur le fameux menu à 24€. Quand on est à court d'épithète, on met "fameux". Comme j'ai l'épithète facile et tranquille, je vous dis mes frères que le "papeton d'aubergine sur coulis de tomates fraiches et sorbet basilic" est fameux, une petite perle dans le genre spécialités de Provence. Des papetons, je m'en suis enfilé un pacson. Des mollassons, des trop chauds micro-ondés, des trop froids encore congelés, en purée avachie, des verts pas cuits, des démoulés en barquette tout prêts, des depuis un mois stockés… et j'en passe! Celui de Frédéric Brès est donc…fameux! Je glisse mon 15/20! Fameux encore le "feuilleté de l'auberge aux escargots". Du p'tit gris du pays, pas du gros de là-haut. Cuisiné avec doigté, sauce de rêve. Feuilleté chaud. Servi à part, pomme de terre et surtout, un académique tian, tel qu'on l'attend. Boudiou! 15/20! Et puis la "crème caramel" de la maison Brès et personne d'autre, qui joue juste de la recette. 14,5/20. Des recettes de Provence et d'ailleurs suivant saison, entre franche rusticité et créativité dosée: marmite du pêcheur, moules gratinées à la provençale, poêlée de St-Jacques au safran, filet de taureau sauce morilles, gambas flambées au pastis, filet de St-Pierre sauce aux palourdes… Plus que jamais Nicole Brès et ses enfants Virginie et Frédéric se concentrent sur la restauration qu'ils connaissent sur le bout de la recette. En terrasse les beaux jours, dans la salle de tissus et boiseries avec cheminée, l'hiver. Et puis vous apprendrez que Napoléon a fait halte ici-même après les adieux de Fontainebleau en avril 1814…

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

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

ACCUEIL GROUPES PARKING AUTOCARS

PORT DE BOUC

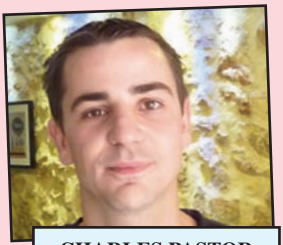
LA TABLE DE MAITRE PANISSE

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



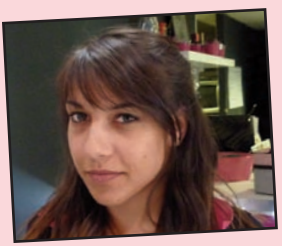
CHARLES PASTOR
MARE E MONTI
83 BANDOL

CLAUDIA LEVAUDEL
LE BISTROT GOURMAND
83 SALERNES

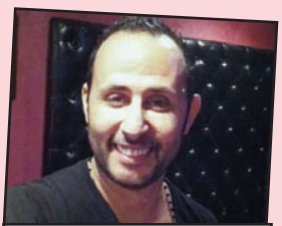
DAMIEN GAUTHIER
LOU CIGALOUN
83 ST ANTONIN DU VAR

LAURENT D'AMBRA
BRASSERIE DES ILES
83 HYERES

MOEZ MLIK
BRASSERIE DES ILES
83 HYERES



MANON BLANC
LA ROMANA
83 HYERES



SAM CAMOIN
SAM'S KLUB
83 BANDOL

PATRICE DUPRE
LE CIGALON
13 MARSEILLE

MONIQUE DI LELIO
LE CIGALON
13 MARSEILLE

FANNY ROSSI
AUBERGE SAINTE MARGUERITE
83 LA GARDE

PORT ST LOUIS DU RHÔNE

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

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

Route de la Plage Napoléon
13230 **PORT SAINT LOUIS DU RHÔNE**
Tél.04.42.86.10.49 et www.lebrochetto.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
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

LA ROQUE D'ANTHERON

AUBERGE SILVACANA

NT ΨΨ1/2

J'y suis entré un peu à reculons. Car même si on a déjà vu rejaillir le feu d'un ancien volcan qu'on croyait trop vieux, j'ai appris à me méfier. Je vous le dis mes frères: après une longue période d'incertitude et d'avanies en tout genre l'auberge reprend de belles couleurs! Changement de gérant récent! Voilà une belle cuisine traditionnelle qui va remonter le moral des aigris de la terre entière! Ou presque! J'explique! Déjà, Christophe Perez fait son pain lui-même. "J'adore faire le pain" dit-il avec de la lumière plein les yeux! Mais par Saint-Honoré, ses compétences ne s'arrêtent pas à la miche et à la fougasse! Meilleur pâtissier des Bouches-du Rhône en 1993. Et oui mes cocos! Seconde moitié du duo que forme la paire: Pascale Perez. Signes particuliers: vole de table en table avec un sourire jusque-là pour s'enquérir à intervalles réguliers de la satisfaction de l'attablé. Accueillir du monde dans sa maison pour ce bout de femme est une vocation! Et puis comme il est compliqué d'être au four et au moulin, le couple s'est acquiné avec un fameux cuisinier connus de nos services notamment du côté du Var. Un de ces cuisiniers classiques connaissant sur le bout de la toque les astuces de la sauce et du fumet. Le bougre m'a régalé à vil prix avec une généreuse "terrine maison" équipée en série de cornichons et de pain grillé. Aucun ajout nécessaire de sel, poivre, moutarde! Fonctionne à plein sans dopage! 14,5/20. Suite aussi plaisante que copieuse: "polpette de veau maison à la sicilienne"! Oléé! Qu'est ce que je raconte moi… Sicile, pas Espagne… Deux belles boulettes de viande hachée avec ail, persil, fromage posées su un lit de spaghettis et recouvertes d'une sauce tomate fruitée, motivée au basilic. Des gourmandises à 14,5/20! Devant tant d'adroite générosité, j'ai tout saucé. Avec le pain du patron. Boudiou? Un dessert? Mais je le mets où?.. Alors une "salade de fruits" siouplait! Que du frais de saison! Sirop parfumé et sucré ce qu'il faut! 14,5/20! Au compteur: 18,5€ de bonheur! Le menu des midis en semaine ravit les habitués du coin, ouvriers et retraités, touristes malins et amoureux qui trainent dans le coin. Faut dire que pour 12€ le menu complet, on y voit aussi des comptables et des banquiers. Et des familles entières. Ah! La maison fait les pizzas au feu de bois, le même que pour le pain. Quelques plats de la maison, là, juste en dessous, gratos. En attendant de les sentir pour de vrai!

Chef: Olivier Destribois
Pâtissier et pizzaiolo: Christophe Perez
Spécialités: terrine et caillette maison. Saumon confit maison au basilic. Salade périgourdine. Plancha de la mer. Bocconcini de veau sauce aux cèpes. Magret miel et romarin. Côtes d'agneau à la crème d'ail. Tartare maison. Pâtes fraiches maison.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Toilettes 15/20. Menu 12€ le midi semaine, 18,5€ et 26,5€. Carte et pizzas. Terrasse. Parking. Mariages, banquets, groupes. Climatisation. Fermé lundi.

D543 bassin de Saint Christophe
13640 **LA ROQUE D'ANTHERON**
Tél.09.52.12.94.67 et 07.85.33.88.31
GPS: Lat:43.7087491 Long:5.3618217

LE GRAIN DE SEL

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

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

L'INSTANT

NT 1/2

Sauvé in-extremis par une délicieuse autant que miraculeuse "mousse au chocolat". Noire, dense. Juste un peu trop de frigo: petite croute significative. 14/20. Sauvé in-extrémis car juste avant, le plat est une franche horreur. Un "steak d'espadon à la fleur de sel" soit-disant cuit à la plancha. Je parie volontiers sur une cuisson micro-onde. Le pâlot poisson est blanc-gris, comme malade, traumatisé. En plus il sent fort. L'effet de style consistant à faire du genre avec une sorte de pistou est inutile. Le flan de courgette ou dans le genre s'en tire honorablement, tout comme le riz. Le riz, je l'ai tout mangé. Un riz rond coloré façon paella correct. Les simagrées "gastro" de l'assiette enfoncent le clou du pathétique. 9/20 et 18,50€ alors que c'est écrit 18€ sur la carte. Je m'en suis donc mis pour 23,50€ avec la mousse à 5€. Et puis la maman. Elle est en salle. Que son fils soit le plus beau et le plus fort, quoi de plus normal? La verve méridionale fait le reste. Mais que madame allume l'intégralité des restaurants de Marseille dans un délire incompréhensible est une attitude outrancière qui dépasse le folklore. Comme si déglinguer la concurrence rendait la cuisine de fiston meilleure. Elle sait tout, elle connait tout, elle a tout vu, faut pas me la faire, et puis "mon fils y fait que du frais, il les tord les fournisseurs!" Pourtant à la carte: beaucoup de congelé et de sous-vide. Filets de rougets, gambas, St-Jacques, requin, espadon, Mystère et Compagnie au rayon dessert. Faire la morale oui, mais faut du répondant. D'un fatigant... Enfin bon! Sans aucun intérêt.
Accueil 13/20. Service 9/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc non merci. Toilettes 14,5/20. Pas de menus. Ardoise et carte. Pizzas. Terrasse. Parking.
68 RD 568
13740 **LE ROVE**
Tél.04.91.46.94.07
GPS: Lat:43.3682027 Long:5.2510867

HÔTEL-DIEU INTERCONTINENTAL A MARSEILLE (13)

LE RECRUTEMENT (PRESQUE) IMAGINAIRE DE LIONEL LEVY

Fin 2012: Marseille, le Vieux-Port. Arrivé de Paris le matin, le "*chasseur de têtes*" du groupe AXA* rencontre Lionel Lévy dans le cadre du recrutement d'un chef pour les restaurants de "*l'hôtel-Dieu intercontinental*", le nouveau palace de la cité phocéenne. Les deux sont en terrasse à la Samaritaine, juste en dessous de l'ex-restaurant "*une table au sud*" de Lionel Lévy. Notre espion est déguisé en pigeon avec un micro discrètement accroché dans ses plumes. Posé à deux pas et comme si de rien n'était, il enregistre la conversation.

Lionel Lévy: *(il soupire)* ça me rappelle le bon temps d'être ici! M'enfin c'est le passé… Je suis parti avec mon étoile, je l'ai dans la poche, c'est l'essentiel… vous buvez quelque chose?

Le Chasseur De Têtes: un pastis sans alcool bien clair svp. Vous voulez dire que si on vous embauche à l'Hôtel-Dieu, vous apportez l'étoile avec vous?

LL: attention mon p'tit gars! J'ai pas dit ça! Ne me fais pas dire ce que je n'ai pas dit! Ni le contraire! Sinon on pourrait croire l'inverse! Mais oui hihi!

LCDT: …compris… mais d'autres cuisiniers marseillais sont sur notre liste de candidats. Qu'avez-vous de mieux que les autres?

LL: j'viens de te l'dire par Saint-Ducasse! L'étoiiileuuu!.. D'ailleurs avec Alain, on se connait bien, c'est un ami... Et comme je dis toujours: avec Alain, toutes les portes s'ouvrent! Sésame ouvre toooaaa… On devrait l'appeler Ali Ducasse! Hoho! Faut dire que l'intégralité des journaleux gratte-papier mange dans la main d'Alain, hinhin!

LCDT: ah bon? Mais je croyais que les étoiles et le miche c'était du sérieux! Vous dites que pour avoir des étoiles, suffit pas de maitriser l'art de la sauce, faut être du sérail des chefs qui connaissent d'autres chefs?

LL: hé coco! Faut que je te la fasse en peinture sur ton costard de parisien mon explication? S'il suffisait de toucher sa bille question gamelle pour avoir l'étoile au miche, ça se saurait! Ceux-là l'aurait dans l'escarcelle: Dominique Frérard du Sofitel Vieux-Port! Christian Ernst de l'ex-Moment! Jean-Philippe Lequien du Cyprien avenue de Toulon! Sans parler de Xavier Zapata des "pieds dans le plat" de la rue Pastoret! Et d'autres inconnus des guides heureusement connus de leurs clients!

LCDT: humhum…quoi d'autre pour nous convaincre de vous choisir, Lionel Lévy?

LL: Je suis un super créatif. En ce moment, je planche sur une pizza à la bouillabaisse. *(Lionel Lévy lève alors les bras au ciel et prend l'assent de Raimu dans César de Pagnol)* Aaah! La bouillabaisseuuuu…. J'aurais tant voulu naitre à Marseilleuuu… et puis si vous m'embauchez, j'appliquerais des coeff' de 10 sur les produits! Histoire de payer les rideaux de la boutique! Et mon salaire! Héhé!

LCDT: ah ouaiiii c'est bon ça! La marge… c'est mon patron qui va être content! Mais dites, pour l'étoile, vous êtes vraiment sûr?

LL: attention minot! J'ai pas dit ça! Ne me fais pas dire ce que je n'ai pas dit! Ni le contraire! Sinon on pourrait croire l'inverse! Mais oui. Bon alors: je signe où?

Propos (presque) recueillis par le pigeon
et retranscrits par Olivier Gros

* Le propriétaire de "Hôtel-Dieu Intercontinental" est "AXA REAL ESTATE INVESTMENT MANAGERS France" (AXA REI).

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

SUR INTERNET...

...VOUS SAUREZ TOUT SUR MAURICETTE...

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

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

LA PETITE CABANE

NT ΨΨ1/2

S'il ne s'agit pas d'une cabane au Canada, le sobriquet fait toutefois référence à leurs origines montagnardes, les Hautes-Alpes. Si je dis "leurs" c'est qu'ils sont un duo de compères puisque si j'ai bien compté, ils sont deux comme les cinq doigts de la main. Un cuisinier qui répond au doux prénom d'Alexandre et son acolyte en salle spécialiste des bons flacons qui s'appelle Alexandre, aussi. Alexandre Blavier et Alexandre Hayoz. Les présentations ayant été effectuées: à table! Un jour d'été, pas grand monde ce midi, sans doute à cause de la chaleur. Encore que, les touristes et les locaux bien peu curieux se plombent le moral et l'estomac sur le cours Gimon, à deux pas ou presque. Plein de monde! S'ils savaient les bougres qu'à un jet d'olive… que voulez-vous, on va pas refaire le monde! Mais se faire un bon petit repas oui! Des salades avec de bons produits, fromages et charcuteries, taureau, magret tatin, ravioles aux cèpes et des recettes qui attendant leur saison de plat ferme comme les raclettes, tartiflettes et autres fondues. Pour le moment, je pile sur un "onglet de veau" à la cuisson précise. Bœuf ou veau, ce morceau est sans doute un de mes préférés sur le bestiau. D'un tendre incroyable pour peu qu'il soit bien né et pas violenté, soigné par le cuisinier. C'est le cas ici, d'autant que pommes de terre sautées et un coin salade verte jouent leur partition. 14,5/20. Le "café gourmand" n'est pas dénué d'intérêt puisque le fait "maison" y est légion. Un fondant chocolat et crème anglaise (crème non utile), un financier carré, un clafoutis abricot tout beau. Et le café s'appelle Malongo, hého hého! 14/20. Une terrasse sans bagnoles, des chaises un peu rugueuses pour les sensibles de l'arrière-train. Mais une bonne humeur qui fait que, si vous vous êtes fâchés avec tous vos copains, vous devriez en trouver une flopée ici même, surtout le soir. Belle carte des vins, curieuse et ouverte.

Chef: Alexandre Blavier
Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 14/20. Plat du jour 9,5€. Formule midi 13€. Carte. Enfant 10€. Terrasse.

8 rue Bourg-Neuf
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.90.56.22.72
GPS: Lat:43.6405359 Long:5.0980693

VELAUX

LA FLAMBEE DU VILLAGE

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

BONNES SURPRISES

FREDERIC BRES
AUX PETITS PAVES
13 ORGON

OLIVIER DESTRIBOIS
AUBERGE SILVACANA
13 LA ROQUE D'ANTHERON

GEORGES FERRERO
LA GRANGE
83 LE BEAUSSET

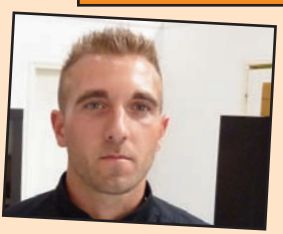
MARTIAL MARIN
SAM'S KLUB
83 BANDOL

TONY DUFRESNE
BLUES BEACH
83 SIX-FOURS

SEBASTIAN GAILLARD
LA TRUFFE
83 AUPS

PATRICK ATZORI
LOU PEBRE D'AÏ
83 CAVALAIRE

MEILLEURS APPRENTIS



ALEXY BOUTON
LA ROMANA
83 HYERES

LAURA COUVE
LA ROMANA
83 HYERES

VENTABREN

RESTAURANT L'ÉOUVÉ

NT ΨΨΨ1/2

Faut-il rappeler que le BàO est (entre-autres) garni d'adresses adroites avec nos sens? Celle-ci plus encore! Elle vaut son pesant de jouissif! Mieux que de gagner au loto! Que de rouler en Ferrari! Que de valser avec Georges Clooney pour les dames! Que de slowter avec Monica Belucci pour les hommes! Pas de tape à l'œil aux mirettes, pas de frime dans la bottine et de biftons qui dépassent de la poche, pas de caviar et de homard. Juste de l'émotion qui déborde! De la vie! Du sens! L'ardoise est quotidienne, ne fait pas la fortune des revendeurs de congelés ni des revendeurs de ciseaux. Du frais à 360°, et de surcroit du frais de qualité. Les légumes de fournisseurs (très) locaux sont exceptionnels. Karen Favre, jolie trentenaire croisée Bretagne et Savoie (ouille!) n'est pas du genre à transiger sur sa philosophie de travail. Ainsi, je débute par le "crumble romarin et chèvre à la crème de chèvre et figues fraiches". Superbe assiette qui sent bon! Et quelles couleurs! Le croustillant est une réussite, les légumes de saison sont admirables: carottes, petits pois, chou rouge, blanc, radis, tomates ananas, mâche… Un potager dans l'assiette! Mais qui n'efface pas le cœur du sujet, le crumble! Un beau 15,5/20! Suite qui confirme le style! "Cannellonis en vert de blette farcis blettes et cabrette, crème de tomates…". Plat "au four", rehaussé par la mise en scène: basilic, ciboulette, tomate verte. Servi à côté, une bolée de légumes frais. On ne change pas une assiette qui gagne! 15,5/20! Fin heureuse et pourtant! Les histoires d'amour finissent mal! En général! Pas ici! Pas aujourd'hui! "Pain perdu brioché et caramel au carambar" pas radin en carambar, voyez?.. 15/20. Au final, une cuisine créative de saison qui pète la forme, saine et joyeuse, terriblement gouteuse. Hébé dis donc… quelle charme! En saison, la terrasse ombragée fait salle comble et en cas de caprices météo, la coquette salle joue de gaieté dans ses tons bistrotiers "vintage". Verres à pied, serviettes en tissu, service enjoué mené par Stéphane Almela. Un couple épanoui et fier de son travail (il peut!) à l'écart du vieux village sur les hauteurs de la forêt domaniale où combattent pins et chênes verts à perte de vue. Grand coup de frais sur la notion de "restaurant", culinairement et humainement. Comme je vous dis.

Chef: Karen Favre

Spécialités de saison: tarte fine au basilic, tome de brebis et coppa corses, figues fraiches. Mousse de foie de volaille maison, confiture de figues. Papillote de filet de merlu et coques, épicé satay, lit de légumes verts. Mijoté d'épaule de veau aux 5 herbes. Crumble de spéculos aux pommes. Moelleux au chocolat aux huiles essentielles à la menthe et salade de fraises.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 10/20. Toilettes 16/20. Menu-carte 28€ avec formule 23€. Salon de thé. Terrasse. Parking. Climatisation. Groupes: se renseigner. Fermeture: se renseigner.

19 chemin du cimetière (plateau sportif)
13122 **VENTABREN**
Tél.04.42.92.25.68
http://leouve.com
GPS: Lat:43.5356305 Long:5.2950883

DRÔME

GRIGNAN

KIKIDEN'S PIZZAS

NT 00

En définitive, un piège à touristes dans sa forme la plus aboutie: des airs de p'tite boutique amicale prenant soin de son prochain. Elle-même dans une ruelle coincée par les superbes vieilles pierres blondes du vieux Grignan, charmante dans son étroitesse ombrageuse alors que plombe un soleil caniculaire de juillet prêt à en découdre avec les imprudentes tonsures et les casquettes vissées jusqu'aux oreilles des badauds qui rêvent de poser fesses devant Badoit fraiche. Midi pile. Avec Mauricette, on attendra pendant un moment, plantés debout. Au moment où on prendra l'initiative de bouger une des tables de camping pour s'asseoir, la taulière surgira comme s'il elle nous observait derrière ses rideaux et en nous causant comme quoi faut pas, ya que moi qui ai le droit de bouger les tables. Ben ma cocotte, notre relation commence mal. 12€ pour une assiette "demi- pizza et demi-salade". Pas bête. La dame au chapeau vert qui voulait que je l'emmène à Venise et qui atterrit à Grignan demande "italienne". Salade et pizza. Bon. La demi-pizza est sur une pâte même pas maison, fine comme celle des tacos ou encore, le fameux pain libanais. La fine garniture fromageuse et tomatée se décolle de son support, comme pour fuir sa proximité. Une mauvaise pizza, triste comme une pizza décongelée de Auchan à 2€. 6/20. La salade dite italienne ne brille que par l'avalanche de balsamique qui tire sur tout ce qui bouge. La mozza, la tomate, les feuilles de salades vertes. Mais pas le jambon. Lui, il est posé dessus alors c'est dessous qu'il est balsamiqué. 8/20. Moi, pareil pour la salade. Tomate et feuilles gribouillées… pfouuu. "Ouai mais les clients y zaiment bien…" qu'elle souffle la serveuse-patronne. Comme quoi: avec Mauricette, on est pourtant client et pis on n'aime pas. C'est ballot hein? Bref! Mon plat chaud: "gratin de ravioles au jambon cru". Il y a toujours quelque chose de sympathique à voir arriver un plat sorti du four. On suppose le croustillant, on subodore le mijoté, on n'ose pas toucher pour ne pas se brûler. On attend le bon souvenir de pied ferme. Une fois passé le côté "croûte" amusant, je plonge dans de la raviole pas cuite, farineuse, qui fait trempette dans

une soupe de crème diluée qui transpire l'amateurisme. Je fais court: 8/20. "Ile flottante" sans surprise: blanc polystyrène et crème bouteille, 7/20. Mais le "nougat glacé" est vraiment bien, bravo au sous-traitant. La direction cherche à plomber son boulot en le noyant sous une cascade de coulis de fruits rouges, oui, je sais, "les clients y zaiment". 14/20. Pour le prix, le client a droit à des toilettes dignes d'un film d'horreur: un foutoir où s'enchevêtrent avec application et grande rigueur des étagères dégringolées, des bacs de glaces vides, des cartons vides ou pleins et j'en passe. Au dessus de la cuvette, le plafond en placo copie la faille de San-Andréas en Californie: il est soutenu par un étai des fois qu'il ait l'idée saugrenue de tomber. Le bouton de la cuve est remplacé par un élégant bout de ficelle. Sortir enfin pour apprendre la bonne nouvelle: pas de CB! La dame dotée d'un sacré culot me montre la machine "elle est en panne". Ben voyons. Une dernière gorgée de SanPé bouteille plastique pour la route. Allez: au revoir les touriiiiistes! Bonne vaaaaacances!

Chef: allez savoir !

Accueil 5/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 11/20. Pain 14,5/20. Café Kimbo 9/20. Toilettes 2/20. Formules de 10€, 12€ et 13,5€.

5 rue d'Or
26230 **GRIGNAN**
Tél.06.07.24.72.72
GPS: Lat:44.4199041 Long:4.908476

MONTELIMAR

COMME UNE ABEILLE

NT Ψ1/2

Vu l'environnement de zone commerciale avec sa brochettes de franchises en tous genres, faut pas se plaindre. Adresse référencée par nos soins et avec bonheur en 2007! Retour vers le futur un peu mitigé dans le sentiment. La boutique reste chaleureuse et accueillante avec des sourires à la pelle et des gourmandises sur les étagères en bois! Nougats, vins… Déjeuner en terrasse avec Mauricette. Elle qui n'y butine que très rarement pour cause de boucan dans les esgourdes et de poussières dans les assiettes apprécie le recoin ombragé de bambous et exonéré des décibels de la circulation. J'ai failli me marrer: elle s'est assise sur une chaise en fer forgé dessoudée au niveau de son fémur gauche. Avec son poids conséquent, la dame au chapeau vert tanguait de droite à gauche comme un balancier de Comptoise. "J'ai le mal de mer" qu'elle disait! Tu m'étonnes! Bref! Début avec la "salade César", la fameuse César. La remarquable absence de sauce donne le ton. Du début on sait que ça va être compliqué de remonter la pente. Les tranchettes de poulet précisées "grillées" sont surtout très sèches, tranches de bacon "désachetées poêlées jetées", parmesan en dose homéopathique, salade verte sous un inventaire qui va de la tomate-cerise à l'échalote en passant par l'œuf dur et les rondelles de concombre. Pas brillant, et même frustrant. Surtout pour 12,5€. 10/20. Remontée en température réussie avec la "parillada du pêcheur"! Pas maaal! Une grande ardoise avec des recoins: poulpe au chorizo: trop de poivrons mais l'ensemble est bon. Saumon souple après cuisson, très bien. Deux gambas décortiquées correctes, deux St-Jacques sans corail extra, une originale salade de riz noir au citron confit, des tagliatelles de courgettes et tomate confite à la plancha pour faire joli. Ensemble correct mais vraiment pas donné puisque 21€! Boing! 14/20. De mon côté, fallait faire des économies! Extirpé du menu du jour vendu 16,80€: la "paella". Riz cuisiné, cuisse de poulet bien né et sans le traumatisant goût de carton habituel, calamars, moules d'Espagne… Le seul franc bémol est dans le salage très exagéré. Tant de sel qu'on se croirait en janvier sur la fréquemment gelée Départementale 530 après le passage de la DDE entre St-Christophe en Oisans et La Bérarde (38). Il est donc des cuisiniers qui ne goûtent pas ce qu'ils cuisinent! En supposant qu'ils cuisinent. Ce qui n'est pas une certitude. Bref! 9€ et 11/20. Fin mieux puisque l'excellent "fondant au chocolat" 70% cacao mérite son 14,5/20. Un peu mieux que la blême "salade de pêche à la menthe". Pêche avec peau… 12/20. Voili-voilou! Maison qui semble ravir les travailleurs du coin. Ah oui! Frites maison! C'est pas rien!

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café 1,90€ 15/20. Toilettes 14/20. Formule midi 12,50€ et menu 16,80€. Menus 19€, 26€, 27€ et 34€. Carte. Enfant 9€. Traiteur et épicerie fine. Cours de cuisine. Terrasse. Parking.

177 route de Marseille
26200 **MONTELIMAR**
Tél.04.75.01.60.10
www.commeuneabeille.com
GPS: Lat:44.5354757 Long:4.7463378

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 traficotage de la sauce, ni de pacser leurs convictions avec un four à micro-ondes! Avec Mauricette, celle qui a le regard oblique et les sourcils broussailleux derrière des lunettes en culs de bouteille, on découvre une carte d'automne regroupée sur les produits frais de saison. Cuisine classique maitrisée et en parallèle,

saveurs souvent qualifiées de manière abusive "sucré-salé". Le "crumble de champignons, jus de moelle" vous bascule dans le sous-bois sans vous tirer de votre chaise! Extra! 15,5/20. Plaisir diamétralement opposé sur l'échelle des genres avec "tapillas de poissons aux lardons et curry doux". Une belle taraïet avec tronçon de bar, grosses crevettes et petits filets de rougets. Sauce crémeuse fruitée, pomme etc. 15/20. La dame au chapeau n'est pas une demi-portion. Ce qui explique qu'elle fasse rarement dans la demi-mesure. Menu à 35€ en 5 services qu'elle prend! "Méli-mélo de homard et crevettes à l'ananas". Entrée froide aux saveurs délurées et bien en place. L'ananas chuchoté est un faire-valoir idéal: 15,5/20. Plus roborative sa "cassolette de ravioles au fumet des bois". Un délice onctueux travaillé aux champignons. C'est la saison j'vous dis! 15/20. 280 grammes, le "pavé de bœuf sur lit d'oignons doux". Du costaud pas pour les moineaux. Délicatesse de la sauce au cordeau. 15/20. Nos assiettes de fromages n'ont rien d'exceptionnelles sinon leurs présences, rares au restaurant. Je suis chaque année interloqué du travail pâtissier. Le "palet de chocolat à la châtaigne" est un cube… tout en rondeur à 15/20. Magnifique "douceur de passion aux spéculos" rédigé avec ambition. Fruit, croustillant, mou, acide, sucré. 15,5/20. La décoration de la salle est sans enluminures, ne table pas sur le grandiloquent pour épater le chaland. Mais on est bien, vraiment très bien reçu chez les Padin je vous assure!

Chef: Robert Padin

Spécialités: la carte change tous les 3 mois. Accueil 15,5/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 1,5€ 15/20. Toilettes 16/20. Menus 12,50€ midi semaine, 15€, 25€ et 35€. Carte. Enfant 9€ (-12ans). Groupes 60. Terrasse ombragée. 7j/7 en saison. Hors saison se renseigner.

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

LES ARCS

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

AUPS

AUBERGE DE LA TOUR

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

RESTAURANT LA TRUFFE

NT ΨΨΨ

Culotté d'affubler un tel nom de baptême à Aups, un de plus gros marché de France de la fameuse Tuber Melanosporum! Sauf que le couple de proprios joue la sagesse tarifaire et ne cantonne pas sa cuisine au strict champignon. Le midi, un menu complet tarifé 18€ et 25€ le dimanche, un épatant menu du soir à 30€. La carte est repensée chaque trimestre suivant la météo, les arrivages et les coups de cœur du cuisinier: risotto de St-Jacques et safran du Haut Pays Varois, linguines aux palourdes, presa de cochon ibérique grillé jus au curry, filet de bœuf jus corsée romarin et pignons, ravioli niçois au jus de bœuf pancetta et pistou… Humhum… explications de texte tout à l'heure et si vous m'avez bien écouté jusqu'au bout. Pour le moment, début avec "des empanadas argentines bœuf-raisin, une sauce aigre-douce, des pousses de salades et vinaigrette au miel". J'aime bien manger avec les doigts, ça tombe bien! Petits chaussons farcis rondouillards, sauce relevée qui provoque, fin mélange de salade. 14,5/20. Demi-tour vers un classique avec le délicieux "filet de canette, l'orange confite et le Grand-Marnier". L'assiette cumule les détails gourmands, sucs, jus, juliennes de légumes, polenta crémeuse, chantilly à la ciboulette et j'en passe. Parfait dans sa bonté généreuse, finement cuisiné: 15/20. A défaut de pouvoir goûter (pour l'instant), écoutez ça: "œuf soufflé, le rhum, le sablé et la confiture de lait… un sorbet passion glacé". Comme un tableau dont on pioche les recoins pour cette recette d'inspiration d'Amérique du Sud! Croquant, mou, alcool, fruit, très sucré, acidité. Et ouai mes cocos: 15,5/20! Comme j'vous dis! Bref! Un repas créatif et coloré, au rythme d'un service mené par Nadine Gaillard, entre pédagogie et bonne humeur une fois la glace brisée. Les explications promises: elle est native du Paraguay. Un jour, elle abandonne ses études d'architecte pour suivre Sébastian Gaillard, son mari de chef. Lui est né argentin quand il était encore très très jeune et a suivi les pas de son père cuisinier en France. Aujourd'hui un quadra au physique d'adolescent passé par Nice, le "Boccaccio" et "la Maison de Marie". Voilà qui aide à piger la précision de la cuisine, et les influences qui galopent dans son ciboulot! Attachante adresse née début 2012 dont je vous recommande la fréquentation abusive et sans la moindre restriction! Au cas où comme moi, vous êtes sensible à l'histoire des gens vivants racontée à travers leur travail.

Chef: Sébastian Gaillard

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Verre coopérative de Correns 2,5€ 15/20. Midi semaine: plat du jour 10€, formule 14€ et menu 18€. Dimanche midi menu 25€. Menu soir 30€. Carte. Enfant 12€. Menu truffe "tuber aestivum" 45€. Menu truffe "tuber melanosporum" 68€. Menu safran du Haut-Var. Groupe 28. Terrasse rue piétonne. Fermé lundi et mercredi soir hors-saison. Fermé lundi en saison.

10 rue Maréchal Foch
83630 **AUPS**
Tél.04.94.67.02.41 et 06.87.13.41.57
http://www.restaurantlatruffe.com
GPS: Lat:43.6286845 Long:6.2239185

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

LE GRAND HÔTEL
NT ΨΨ

Par définition, les surprises sont là où on ne les attend pas. C'est donc une surprise. Pourtant, c'était statistiquement mal engagé. Dans les rues du village comme à l'intérieur du resto, une foule de lundi de Pentecôte à couper au couteau, oui, comme le brouillard sauf qu'il fait beau! Incroyable. Tellement la bousculade que j'ai bien cru que la fort souriante patronne allait zapper notre mise en bouche! Tout le monde l'aurait eu sauf nous! J'ai senti comme une punition car on n'avait pas pris d'apéritif! Et après avoir zieuté à 360°, tout ceux qui prenaient l'apéro avait une bricole! Et puis non! On a finalement droit à la bricole! Du coup, j'ai commandé un verre de vin. Une sorte de remerciement subliminal, comprenne qui peut. Un verre de vin d'Oc. Ça, je ne pige pas. Dans un canton cerné par des vignes, le taulier se fournit du côté de Montpellier. Allez comprendre… Bref! Direct avec Mauricette! Elle, une "daube de poulpe provençale au vin blanc" de belle composition! Julienne de légumes, deux pommes de terre vapeur. Et très digeste selon l'ergoteuse au chapeau vert. 14,5/20 pour 12,50€. De mon côté, le "carré de veau de lait rôti au beurre de pistache" est bien aussi! Légumes poêlés grassouillets, le carré présenté comme un carré d'agneau. 14,5/20 pour 14€. Le plus surprenant est finalement la présentation des assiettes, non bâclées. Vu l'affluence du jour, je peux vous dire que c'est assez remarquable. Les desserts flinguent le bilan, dommage. Si le "chocolat liégeois" de la dame au chapeau vert fait son boulot sans se faire remarquer à 14/20, mon "café gourmand" est ridicule. Un macaron sous-traité encore glacé, une crème brûlée OK, un cake au chocolat pas maison et une boule de glace vanille. Seul le café ravit. Rapporté au prix de ce qui plait, ça fait donc le café à 5,9€. Vous me suivez? C'est pas grave! 9/20. Question accueil et service, la patronne et une employée sont d'une admirable patience malgré le carambolage des clients. Sauf qu'elles ont dans les pattes une autre serveuse aussi aimable qu'un parcmètre. Rarement vu autant de volonté à nuire dans une boutique. Baskets et tronche en tête de gondole, et je suis poli. Prise de commande en soufflant, et marche au ralenti tandis que les copines se remuent. Bref! Des blasés comme ça, ça vous flingue un service et même un établissement. Et le moral. Mais qui s'intéresse au moral du client?

Accueil 15/20. Service 4/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes étage 14/20. Verre de vin d'Oc 1,5€ 4/20. Menus 15,5€, 19,9€, 28€ et 42€. Carte. Parking. Terrasse. Hôtel.

2 place Duchâtel
83630 **AUPS**
Tél.04.94.70.10.82
www.grand-hotel-aups.com
GPS: Lat:43.6275914 Long:6.2232801

BANDOL

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"

LES VENTES DE BIÈRES PLONGENT

MARE E MONTI

NT ΨΨ1/2

Quel attachant petit bout de Corse! Par facilité ou lâcheté avec ses convictions, le restaurateur répond généralement au besoin du client et non pas à ses propres désirs. Vendre ce que les gens achètent. D'autres appellent ça "la globalisation" de l'assiette. Et puis "Mare e Monti", table propice à réjouissances gustatives déclinées sur le mode corse, donc. Le genre de table qui marche à l'orgueil et bras ouverts. Ambitieuse dans ses recettes qui chantent le terroir, généreuse dans la portion. Unique par les produits travaillés et les histoires qu'elle raconte: sauté de veau corse, charcuterie de cochons élevés en plein air nourris céréales et châtaignes (lonzu, coppa, salsiccia, prizuttu, terrine), cabri et figatellu en saison, omelette au brocciu, agneau corse fermier agricole qui pète la forme, brebis et chèvre fermiers au lait cru de derrière les fagots (Guillaume Acquaviva à Manso, Lisa Villanova à Calenzana) sans parler des flacons. Si? J'en parle? Bon d'accord: Pumonte vieilles vignes, Pero Longo (Sartène), Clos Colombu (Calvi), Domaine de la Punta... Avec Mauricette, celle qui ne trimballe pas le chapeau de Napoléon mais le même caractère, on s'est penché sur le côté cuisiné de la maison. A deux pour le "duo de l'Ile de Beauté". En double: millefeuille de tomates, coppa, fromage frais corse. Feuilles de salade verte et sauce basilic. Green Zebra et Amantino fois deux. Ivan Incollingo, c'est un peu le "Monsieur Plus" de Bandol! Comme pour lui ses assiettes! C'est vous dire le copieux! 14,5/20. "Côte de veau corse, sauce aux cèpes" et ravioles aux cèpes pour la dame au chapeau vert! Mauricette ne se souvient pas d'avoir mangé d'aussi bonnes ravioles! Même à Brignoles ou Bourg-Saint-Andéol! Qu'elles soient maison est une chose! Qu'elles soient fameuses en est une autre! A côté, la viande est fameuse, colorée, sauce précise… 15/20! "L'agneau corse fermier grillé" et patates sautées. Des bouts croustillants à rogner à mains nues et avec plaisir. Les cuisines connaissent la musique, fermez les yeux: le charme puissant du maquis fait le reste! 14,5/20! Pour finir, une "assiette de fromages" brebis et chèvre affinés. Confiture de figue. Pain fait par un très bon boulanger. Service en binôme avec Martine Incollingo (la maman) conforme dans son rapport au temps: prenez-le! Comme chez des amis chez qui il fait bon s'arrêter où la soupe bourbouillonne au coin de la cheminée! Rue Marçon à Bandol, à un jet d'olive du port et de la fournaise touristique. Une épatante adresse pour se mettre au vert et décompresser sans forcer… mais réservation conseillée!

Chefs: Yvan Incollingo et Nadège Ferrer
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 16/20. Toilettes 15/20. Formule 15€ midi semaine et 19,5€. Menu 25€. Carte. Climatisation. Hors saison fermé le lundi. En saison fermé lundi midi.

27 rue Marçon
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.74.44.36

L'ASSIETTE DES SAVEURS

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

SAM'S KLUB
(EX LE KUB)

NT ΨΨΨ

Si vous êtes à court d'idée, un peu morose et de surcroit avec une vieille envie de vous taper un repas agréable dans un lieu pas commun, j'ai une adresse de derrière les fagots qui va en étonner plus d'un. Allez manger chez Sam Camoin, le patron! Son restaurant ressemble à une discothèque d'étage (l'ancien Kub) avec des néons roses bonbon et des leds pas vilaines! De quoi donner matière à questionnement! Sauf que dedans mes petits lapins des Galapagos, c'est une vraie table avec un vrai chef. Comme quoi, ne pas se fier aux apparences! Comme disait Pagnol "si on devait se fier aux apparences, on n'aurait jamais mangé d'oursins"! Bref! Avec Mauricette affublée de son chapeau vert et de ses talons-aiguilles pointure 45, on est monté à l'étage, un soir, pour voir et surtout manger. Et on a vu ce qu'on a mangé! Et on a bu, un peu: un cocktail! Ti-Punch pour moi, et Mojito pour elle. A la fin, elle s'est levée et s'est mise a chanter Boney M en se trémoussant sur "bye bye daddy coool"! Fallait la voir avec son sens du rythme pachydermique! Bref! Direct avec deux énormes assiettes. On pige au premier coup d'œil que l'affaire est bonne! Et très bonne sous la fourchette! Pour elle, "dorade, wok de légumes thaï". Et la dorade est préparée sioupplait! C'est pas beau ça? Légumes travaillés, extra! 15/20. Plus originale qu'il ne parait, le "Sam's tartare"! Hein? Tartare de bœuf juste poêlé avec escalope de foie gras, sauce marchand de vin et pommes de terre rôties. J'adore ce genre de plat qui récite le rustique avec une pointe de raffinement. Et pas radin du foie gras! Non m'sieur-dame! Pas de la boiboite! Du frais! Délicieuse sauce gastrique "Apicius" sucrée plutôt qu'une conventionnelle sauce "marchand de vin". Bravo chef! 15/20. Desserts avec "tarte fine aux pommes, boule de glace citron vert". Du maison plaisant sinon une mollesse dommageable, 14/20. Le "tiramisu à la poire" fera l'unanimité chez le gourmand. S'il restait du pain à table, j'aurais saucé! 15/20. Cuisine généreuse de produits frais, étonnante d'application vu le contexte noctambule de la boutique. Quelques explications: chef qui n'a pas la trentaine, CFA du Beausset et apprentissage au Mayol à Toulon. Dire qu'il a failli quitter le métier! Bref! Avec Mauricette, on nous causait depuis un petit moment de cette adresse improbable dans un emplacement défiant les lois du genre: joli coup! Mais gaffe: ouvert à l'année et uniquement le soir à partir de 19h! Et à l'écart de l'agitation touristique peu propice à sérénité!

Chef: Martial Marin

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 14/20. Carte. Entrées à partir de 14€, plats de 18€. Tapas. Menu anniversaire 35€. Groupes 60. Climatisation. Terrasses. Parking devant. Service de 19h à minuit. Fermé mardi.

898 route du Beausset
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.71.06.32
www.kube-bandol.fr
GPS: Lat:43.14655 Long:5.7658267

SERVICE DE 19h à MINUIT!

LE BEAUSSET

LA GRANGE

NT ΨΨΨ

C'est curieux que la maison de Georges Ferrero ne fasse pas plus "modèle à suivre" dans le Landerneau de la sauce et du fumet. A coup de plans marketing avec des chefs kleenex et de créativité obligée sous peine de ringardise caractérisée, le combat fait rage pour alpaguer le chaland! Qui selon une croyance tenace voudrait de la nouveauté à tous prix! Et puis "La Grange". Quand "la mode" indique le Nord, Georges Ferrero fonce en direction de son Sud à lui! Conditions de navigation: qualité des produits, recettes traditionnelles et gourmandes que ne renieraient pas Bocuse et Escoffier, un cadre soigné mais pas clinquant, un service sérieux qui déroule avec un personnel indéboulonnable mené par le toujours exceeeellent Dominique Bonin! Alors? Comme chaque année, compliqué de choisir. J'aime bien prendre les abats ici, choix et fraicheur. Avec l'art de la boucherie, ces produits n'ont plus aucun secret pour le chef. Ce sera "ris de veau à la graine de moutarde". Cuisson conforme, juste un manque de coloration des ris. La sauce pousse, et moi je pousse avec le pain. Ratatouille du jour, par opposition à "purée de ratatouille" faite une fois par semaine pour permettre au cuisinier de gagner du temps. Quand il la fait. Et un délicieux biscuit de légumes. 15/20. Adoptée l'an passé par le côté reptilien de mon ciboulot, j'ai foncé tête baissée et cuillère en main sur la "mousse au chocolat noir"! Voilà bien un délice qui remet à l'heure les pendules de la recette. En prime, brins d'écorce d'orange confite et cigarette russe au beurre. 15/20. La cave à vins fait un pertinent tour des Bandol rouges. Côtes du Rhône et Cassis ferment la marche… droite je sais pas: on verra après! Bref! le rapport qualité prix demeure, et la fidélité n'est pas un vain mot chez Georges Ferrero. Car je vais vous dire: c'est parce que l'homme est fidèle à ses convictions que ces heureux clients le sont depuis si longtemps avec sa table. Ya pas de mystère! Mais de cuisine, beaucoup!

Chef: Georges Ferrero

Spécialités: bavarois d'asperges et pétales de St-Jacques à l'huile de truffes. Brouillade de truffe. Foie gras poêlé, pomme rôtie. Ecrevisses fraîches. Cuisses de grenouilles. Pieds paquets. Rognons de veau au Madère. Ravioles à la truffe blanche d'Alba. Agneau de Sisteron. Tartare nature ou préparé. Côte de bœuf. Médaillons de lotte sauce Colombo.

Bouillabaisse (sur commande mini 4 personnes). Profiteroles maison.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 15/20. Toilettes 15/20. Menus 21€, 29,8€ et 39,8€. Carte. Service traiteur emporté ou livré à domicile. Repas de groupes. 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

TRAITEUR EMPORTE OU A DOMICILE

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

ISSOLA PIZZA

NT ΨΨ

Jamais vue, avant. Comme je rentrais à une heure un peu tardive d'un périple haut-varois, j'ai vu de la lumière, alors je suis entré. Dehors, quelques chaises avec un gazon en plastique. Dedans, c'est grand comme la salle à manger du T2 de la résidence secondaire de Mauricette. Deux trois tables occupées, dont une de 4 italiens. Ça doit être flatteur quand des italiens se régalent dans un restaurant italien en France. Quoique perso, il ne me viendrait pas à l'idée de demander un cassoulet à Naples. M'enfin bon. Ambiance familiale chaleureuse et on pige vite l'influence sicilienne de la boutique. Photos aux murs, madame très brune aux traits peu rieurs, monsieur aux fourneaux. Four à bois. Quelques entrées (aubergines grillées à la sicilienne ou parmesanes, scampis à l'ail, minestrone…), des pâtes, risotto et gnocchi. Et aussi des desserts rares comme le canoli. Et naturellement de la pizza car un restaurant italien sans pizza ici ne vivrait pas. Plus de 20 références! J'ai visé la "veneziana" à la sauce tomate, mozzarella, oignons et origan. La cuisson au feu de bois est remarquable, je me suis régalé même si j'émets une réserve sur la qualité de la mozza. C'est souvent le hic de la pizzeria, la mozza. Fut-elle compétente dans le déroulé de la recette comme ici. Le 14/20 est adapté. Et 8,5€. Ce qui pour une pizza servie à table est plutôt plus économique que de coutume. Pas de fromage, ni de dessert, mais une Badoit en bouteille plastique un peu désolante. Et un café "cloonesque" mal réglé. Au moment de payer, la patronne me fait sévèrement remarquer que "Pas de CB au dessous de 15€" en pointant l'affichette avec son bic. Faut bien vivre.
Accueil 13/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 14,5/20. Pas de pain. Café Nespresso 10/20. Toilettes 15/20. Pas de menu. Carte. Parking privé. Terrasse. Fermé mardi.
8 avenue de la gare
83890 **BESSE SUR ISSOLE**
Tél.04.94.04.91.26

BORMES

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

RESTAURANT OUVERT A L'ANNEE

BRAS

LA PETITE MAISON DE BRAS

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

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.
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

LA CADIERE

LE REGAIN

NT Ψ

Quel dommage! J'adore cette adresse du centre-village, apaisante dans son ambiance provençale style maison de poupée, ces recoins charmants, ses boiseries lustrées. Changement de propriétaire. On ne voudrait pas flinguer les ambitions d'entreprise de la jeunesse présente, mais mon repas fut maladroit. Question contexte, tout est parfait, je viens de le dire d'autant que la jeune patronne en salle est aimable et souriante. En plus, les tarifs ont baissé d'un cran depuis les anciens. J'ai adopté le menu à 24€. Avec une "salade méditerranéenne, antipasti de légumes". C'est très bien présenté, ça joue sur les volumes. Trois tarraillettes blanches d'un côté avec aubergines confites avec graine et morceaux trop gros, poivrons trois couleurs confits mais livrés avec l'indigeste peau. Courgette confites, tomates séchées. Le mesclun est de qualité, le parmesan et les deux radis ne sont pas là que pour la déco. 13/20. C'est le plat qui me brouille avec ma bonne humeur. Un gros coup au moral que le "dos de cabillaud au beurre blanc". Un pavé décongelé sans délicatesse, dur. La sauce n'est absolument pas un beurre blanc. Mais plutôt un sorte d'aïoli safrané aspergé d'huile d'olive par-dessus… sauceux en diable! Garniture dans une petite cocotte rouge, des petites ravioles tassées comme un pâté. 8/20. Le dessert semble maison, un "nougat glacé coulis de fruits rouges" pas très original mais plutôt bon, fruits confits… 14,5/20. Voilà. Je suis embêté: j'attendais beaucoup de cette mignonne adresse où habituellement la délicatesse l'emporte sur le luxe tape-à-l'œil. Rôôôhlalaaa…chuis trop romantique moi…
Chef: Nicolas Vincent
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Formule 15€ midi semaine. Menus 24€ et 29€. Carte. Enfant 10€. Petite terrasse.
37 avenue Marx Dormoy
83740 **LA CADIERE D'AZUR**
Tél.04.94.98.32.68
GPS: Lat:43.1962541 Long:5.7544059

LE CANNET DES MAURES

LA FOURCHETTE GOURMANDE

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

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

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 mercato 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

NT ΨΨΨ

J'adore la cuisine de Frédéric Flosi, la faculté de l'individu à optimiser son travail selon le contexte. Le genre de bonhomme qui peut autant tenir les fourneaux d'un double étoilé qu'un snack sur la plage. Une sorte d'hyper-professionnalisme à l'horizontal d'une redoutable intelligence dans la situation. Du coup, les assiettes de ce frais quadra notamment passé par Bocuse tapent dans le mille en toutes saisons sur la jolie placette du "jeu de Paume" du merveilleux village du "Castellet" que le monde entier nous envie et les autres aussi. Mauricette apprécie les plats faussement désinvoltes mais pensés, qui savent rester simples mais dont on sait que derrière ronfle l'expérience du gastro. Toujours le menu complet proposé à 26€ et la formule à 22€. Avec la dame au chapeau vert, on connait le copieux des plats de la maison. On a donc sagement débuté par une entrée pour deux, commune… mais non banale dans de telles circonstances de savoir-faire: "panaché de beignets et son aïoli". C'est délicieux, se mange sans faim et avec les mains. Ça vous change des fritures lourdingues de la veille et de la mayo en tube! 15/20! Pas à la main mais avec entrain: "ventrêche de cochon, lentilles cuisinées, St-Jacques, foie gras". Association impossible? Impossible n'est pas Flosi! Après les points d'interrogation à imaginer, des points d'exclamation quand j'ai boulotté! Bravo! 15,5/20! Quelques asperges, patates sautées, gousses d'ail viennent soutenir la "côte de taureau, figatelli et moutarde au mout de raisin" de Mauricette. Une belle planche bien garnie. Je parle du plat, pas de la rondouillarde dame et son chapeau vert en forme d'épouvantail à moineaux. 15/20! Véritable travail pâtissier que le "palet tout chocolat noir, cœur framboise". Glaçage, génoise etc. La recette appuie un peu trop sur le sucré et pas assez sur le noir du chocolat. Pas fait long feu quand même. 14,5/20. La carte des vins n'est pas anodine et même très bien fagotée pour un restaurant au cœur du tourisme. Seulement voilà. Ce n'est pas un restaurant strictement saisonnier! Mais véritablement une table très sérieuse ouverte à l'année. Intérieur

LE CLUB DE LA GASTRONOMIE DU VAR:

IL NE SERT A RIEN SINON A SIPHONNER LE CONTRIBUABLE

Malgré sa visibilité dans les médias locaux (Var Matin, mensuel boitaulettré du Conseil Général…) toujours prompts à connivences avec ses donneurs d'ordres quand il s'agit d'enfumer le lecteur sur l'utilité de ce qui ne sert à rien sinon pomper l'impôt du citoyen, force est de constater qu'être restaurateur encarté au "*Club de la Gastronomie*" n'amène que fort peu de clients! Et même moins! C'est pas moi qui le dit! Quelques introduits dans le "*Club de la Gastronomie*" m'ont glissé le causant constat à l'oreille. Mais pas que. Dans le "*Var Matin*" du dimanche 7 juillet 2013 Stéphanie Aimé, propriétaire de "*la Table de Fanette*" à Fox-Amphoux confirme implicitement en reconnaissant que "*ça apporte de la notoriété*". Mais pas de clients supplémentaires.

Au passage, il n'est pas désuet de noter que ceux qui défendent la "*profession de restaurateur*" accueillent en leur catalogue un temple de la moule-frite ("*la pêche aux moules*" à Six-Fours) et une table… d'hôtes avec "*la Table de Fanette*"! Encore une contradiction du "*Club de la Gastronomie*" qui ratisse large! Les temps sont durs! Les déchus "*maitres-restaurateurs varois*" n'auraient jamais accepté une telle chose! Ce qui ne change pas sont les méthodes de financement! On accepte les deniers du contribuable via le Conseil Général du Var pour faire la promotion de gugusses en mal de reconnaissance! Les politiques du Conseil Général et en particulier Jean-Pierre Serra président de Var Tourisme, grands argentiers du budget du Club, savent parfaitement que le machin qu'ils financent n'amène pas le moindre client aux restaurants du catalogue! Alors pourquoi? Pour aider les "*amis*"? Bingo coco!

Je disais: un "*catalogue*"! Edité à la gloire du "*club*" et financé devinez par qui? Les impôts des varois! Bis repetita! Financement de la com' par le contribuable, crédit d'impôts de 30000€ (oui, trente-mille) pour les maitres-restaurateurs, développement d'un ego surdimensionné chez la plupart des impétrants à la secte qui découvre le sentiment d'appartenir à une élite. Et ce, malgré le déni et des airs de ne pas y toucher. Alors même qu'il ne représente qu'une infime minorité des restaurateurs du département 48 tandis qu'ils sont 3000 dans les pages jaunes! Tout ça pour une adhésion de 150€ par an. Sur tous ces points, le "*Club de la Gastronomie*" est digne successeur des fameux disparus "*Maitres Restaurateurs Varois*". Même si quelques-uns comme Max Callegari ou Jérôme Carteri ont attrapé une branche tendue du rivage tandis que leur pathétique barque "*MRV*" sombrait dans les limbes de l'indifférence du consommateur… Mais la relève est bien là! Grâce à Jean-Pierre Guiribelli qui cumule présidence du "*Club de la Gastronomie*" et… présidence départementale de l'UMIH! Sans que personne dans ses rangs ne s'en émeuve! Un "*conflit d'intérêt moral*" flagrant! Un cumul de fonction qui aura séduit les chefs aimant se frotter au pouvoir.

Question: Les chefs adhérents à la fois au Club et à l'UMIH ont-ils une remise?

Olivier Gros

bistrot soigné avec sa collection de flacons, extérieur coloré aux milieux des vieilles pierres, tonnelle et tissus chamarrés. L'INSEE et ses statistiques devraient mesurer la qualité de la vie en venant ici. Tant est réconfortante cette belle vision de la restauration!
Chef: Frédéric Flosi
Second: Pierre Andréïni
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule 22€ et menu 26€ midi. Carte. Enfant 8€ "comme les grands". 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
NT ΨΨΨ

Voilà bien un couple fort sérieux dans le travail qui ne cherche pas les projecteurs ni les photographes! Pas le genre! Et quelle cuisine! Aucune ambiguïté sauf à être sourd des mirettes et des papilles! Patrick Atzori s'est résolument tourné vers la Provence. Mais gaffe! Pas celle des catalogues aux pages glacées qui récitent les sempiternelles fadaises pour touristes en goguette avides de folklore! Pas du folklo pour gogo? Houlà non! Pas de ça ici! Ya du fond dans la prestation! "Lou Pebre d'Aï" récite une cuisine pleine de rondeurs savoureuses et de subtilité discrète. Parfumée souvent, épicée parfois, généreuse toujours, imaginative et forcément maison. Ben oui… sinon quel intérêt comme nous de se palucher 200 bornes pour venir y tremper les moustaches? Bref! Seul ici les années précédentes, j'optais pour le menu découverte. Jamais venue chez Pascale et Patrick Atzori, Mauricette a foncé sans détour sur "l'assiette méli-mélo d'entrées". Assortiment de beignets (aubergine, fleur de courgette), fagotini au pistou, artichauts à la barigoule, poivrons au four, tomates confites, feuilleté, jambon cru… 15/20. Suite dans le même registre d'intégrisme provençal avec "les petits farcis"! Champignon, tomate, courgette et poivron. La totale, Hannibal! 15/20, Firmin! Je les zieutais depuis belle lurette! Cette fois je prends! Quoi donc? Les "escargots à la mazarguaise". Boudiou que c'est bon! Les bestiaux tendres comme tout trempouillent dans une sauce cuisinée avec tomates, lardons, pignons et plein d'autre chose! La prochaine fois j'en demande pour ramener à la maison! 15/20! Suggestion du jour: "croustillant de porcelet au thym". Viande restée souple après cuisson. Nos deux plats sont garnis d'un fameux gratin dauphinois, un vrai. Pas passqu'on récite le provençal sur le bout de la recette qu'on doit se moquer des autres régions. Hihi! Le chef pourrait expliquer la recette à un grenoblois de souche! 15/20 encore! On a fait impasse sur les desserts. Pour en connaitre la raison, relisez et vous pigerez le copieux. Bref! Prestation à contre-courant de la majorité des "restaurants" du coin, service adorable de Pascale Atzori. Et j'exhorte la foule à réfléchir et à sortir ses calculettes révisées: c'est quand la table est mauvaise que c'est trop cher! Quand c'est bon: on applaudit et on revient! Ben tiens!
Chef: Patrick Atzori
Spécialités: brouillade au caviar d'aubergine. Salade de calamars à la crème d'ail. Le "bouill" du Pèbre d'aï. La pêche du jour de Seb et Angélique. Le tian d'agneau. Daube de bœuf à la toulonnaise.
Accueil 15/20. Service 15,5/20. 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. Enfant 11€. Traiteur à emporter. Ouvert 7j/7 en saison. Hors-saison: se renseigner! Climatisation. Terrasse couverte. Groupes. Parking.
Place du Parc
83240 **CAVALAIRE**
Tél.04.94.64.17.93
GPS: Lat:43.1806424 Long:6.5363771

DELICATESSEN
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

LABEL OFFICIEL
DU CHEF QUI FAIT LA VAISSELLE
na!

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

COLLOBRIERES

HOTEL-RESTAURANT DES MAURES

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

APPLICATION "BOUCHE A OREILLE" POUR IPHONE

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

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 promes-ses. 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 ser-vice! 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

LA FARLEDE

LE 702

NT Ψ

Symptomatique de cette restauration enjouée qui présente le tableau avec grande application. Mais aussi, qui croit que le client se satisfait du paraitre et de l'esthétisme d'une présentation d'assiettes élaborée, pour ne pas dire alambiquée. Or s'il n'est pas désagréable d'avoir la forme avec des couleurs, des initiatives picturales et autres mini-délires, une assiette ne doit jamais oublier de jouer fond de cour, assurer la relance avec des produits d'une qualité minimum. C'est là que ça coince. Plutôt dommage car les responsables sont fort sympathiques, impliqués. Des propositions aux prix non exagérés, des formules et le menu à 23,90€: le mien! Entrée avec le "tartare de St-Jacques". Une avalanche de couleurs, beaucoup de surcharge. La saturation visuelle arrive vite. Le tartare lui-même est fort correct, pas déchiré de la chair et un peu parfumé. Mais ya tellement de trucs et de machin dans l'assiette, des traits de toutes les couleurs, des bouts de tomates fraiches, de la sèche aussi, de la vinaigrette, des baies rouges torréfiées… A côté dans un petit panier en osier posé sur l'assiette, une bonne salade verte avec plein de choses, des billes de melons, brunoise de légumes… Bref! Une foire d'empoigne pas franchement désagréable mais qui recherche trop la performance pour séduire les mirettes! 14,5/20. Même constat pour le "dos de cabillaud sauce vierge". Ma sauce estivale préférée est maltraitée. Et toujours cette surcharge qui sent la sueur, le labeur… Enfin bon: vous avez pigé le style! Les garnitures sont très bien! Mais le poisson n'est pas bon. Du décongelé cantinien qui colle aux dents, enfin celles qui me restent. Dur, filandreux. Un poisson qui a du souffrir dans sa courte vie. C'est donc à mon tour. 11/20 grâce aux garnitures. La "tarte aux pommes et raisins" est de sous-traitance acceptable. Un rectangle de pâte feuilletée ramollo très compotée. Les évitables gribouillis de topping au chocolat passque c'est joli les gribouillis de topping au chocolat et le client il aime bien. Pffou. 12/20. Et bien voilà. Quoi d'autre à ajouter? Beuuuhhh….rien.

Accueil 14,5/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 1,4€ 15/20. Toilettes 15/20. Formules 14,9€, 17,9€ et 21,9€. Menu 23,9€. Carte. Ardoise. Terrasse. Parking. Hôtel.

1 impasse de l'Auberte
83210 **LA FARLEDE**
Tél.04.94.23.03.26
www.le-702.fr
GPS: Lat:43.1606483 Long:6.042341

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

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. 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

LES CANAILLES

NT ΨΨ1/2

Cuisine de bistrot mes cocos! Et une bonne les poteaux! Abral Salem a tout compris! Cuisinier adroit ayant fait ses classes entre restauration traditionnelle et brasserie de série! Il en a vu des choses. Alors l'idée de voler de ses propres casseroles en cuisinant du frais selon le marché a fait son chemin… qu'il parcourt avec sa compagne Manuella. 1er Juin 2013: clefs de la boutique dans l'escarcelle et recettes en toque! Ouverture de l'adresse de poche à deux pas du centre-ville! Ouvrez bien vos yeux et vos oreilles! Hareng et saumon fumé, pommes de terre à l'huile! Dos de cabillaud à l'huile de truffe! Tartare de bœuf (recette incommunicable)! La fameuse omelette aux cèpes! Onglet sauce à l'échalote! Et chaque jour un plat… canailles comme tête de veau ravigote, pieds paquets, foie de veau, andouillette AAAAA, saucisson lyonnais poché au vin rouge et… des "rognons de veau sauce Madère" qui n'attendaient que moi! J'ai une chance! Rosés comme il faut et pas servis en demi-portion! Assistés de pommes de terre sautées dans les règles! Et pas des cubes décongelés comme souvent! Pour faire joli, deux asperges et tomates cerise confite! J'ai tout saucé sans demander l'autorisation au boulanger! 15/20! Les desserts sont (aussi) maison! Et à prix doux! Tiramisu aux fruits rouges, fondant aux deux chocolats… 5€! Et la "tarte fine aux pommes" réellement fine quoiqu'un peu sucrée! Tout boulotté quand même! Quand je commence à faire le difficile c'est bon signe! C'est que j'attends le mieux quand le potentiel est là! 14,5/20! Service au féminin en tablier coton. Mais le chef-patron sort avec plaisir de sa cuisine, histoire de zieuter les minois ravis de l'assistance! Qui bloque à la vingtaine, alors pas la peine de vous pointer avec les chœurs de l'Armée Rouge ou le bagad de Concarneau. Ou alors en plusieurs fois. Bref! Reste au patron à régler une carte des vins quasiment absente, sinon le Château de l'Escarelle (La Celle) proposé au verre (2,5€) qui a décidément fait de sérieux progrès depuis une dizaine d'années. Mais revenons au rond de serviette! Parfait pour un petit festin entre copains, un repas en tête à tête sans prétention, pour inviter votre comptable ou votre patron. Accepte rires et bonne humeur en toutes saisons! Un cuisinier passionné qui aime faire plaisir! Les occasions de se faire chatouiller le plaisir dans la ville ne sont pas si fréquentes!

Chef: Abral Salem
Spécialités: cuisine de bistrot.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 1,7€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour 10,5€. Plats à partir de 12€. Desserts 5€. Enfant 7€. Groupes 24. Climatisation. Terrasse-trottoir ombragée aux beaux jours. Ouvert du lundi au samedi à midi, et vendredi et samedi soirs.

169 avenue Sadi Carnot
83130 **LA GARDE**
Tél.04.94.28.12.39
GPS: Lat:43.1240643 Long:6.0070686

AUBERGE SAINTE MARGUERITE

NT ΨΨΨ1/2

S'il est difficile de "durer", il est désormais tout aussi ardu de débuter, de se lancer dans le grand bain de la restauration. Surtout de qualité, celle qui tire vers le haut! Et puis ya les tenaces, ceux qui ne lâchent rien, cramponnés à leurs convictions quelle que soit la météo. Qui ça? On veut des noms! OK! Nicolas Ginon et Fanny Rossi! Ils sont en pleine forme! Ah! Quel repas! En terrasse! Pendant que les hordes touristiques bien peu curieuses pensant "faire des économies" se ruent dans la "moule-frites et coca" ou foncent tête baissée dans la "pizza et red-bull" nous on était là tous les deux avec Mauricette, presque comme des amoureux! C'est vous dire le miracle! Un repas de juillet "baille naillte": le soir. Arrivée d'un nouveau chef de 23 ans aux manches retroussées, secondé par le décidément polyvalent Nicolas Ginon. Toujours l'épatante formule à 17€, celle des futés initiés du midi. Et puis les menus, créatifs en diable et qui changent à chaque lune! Délicieuse "mise en bouche" aussi fringante qu'un dessert réussi. 15,5/20 d'emblée. Mauricette fixe son "tartare de daurade et sa vinaigrette aux agrumes". Tartare au couteau grossier, mais qui n'inspire que des jolis mots! 15,5/20. En manque d'exotisme depuis qu'elle est née en Corrèze, la dame au chapeau vert poursuit avec "sauté de langoustines au curry vert et oignons nouveaux". Support technique de linguines, quelques joyeusetés légumières délicates, cuisson au cordeau des petits crustacés. 15,5/20 qu'elle a dit. Mes "St-Jacques snackées, caviar d'aubergines, sauce aigre-douce" sont plus originales que de le lire. Grande netteté des associations, cuissons obligatoirement millimétrées. 15,5/20. Et si vous aimez la bonne viande, celle qui fleure bon le pâturage gras et qui sent bon pendant la cuisson, sonnez à la porte de "l'entrecôte de Salers et son risotto au gorgonzola et olives noires". Le plat n'a qu'un défaut: le copieux culpabilisant! On en laisse! Enfin moi! 15/20. En plus d'être fameux, nos desserts jouent la photo: un "banofee revisité" qui donne envie d'aller en Angleterre et un "carpaccio de fruits de saison, senteurs menthe et basilic" qui donne envie d'aller à Bali! N'est-ce pas Stéphane Rossi (c'est le papa de Fanny)? Héhé! Bref! Deux 15,5/20. Une cuisine très raffinée sans variations acrobatiques, bien campée sur ses classiques travaillés dans l'air du temps. Tout ce qu'on aime par Saint-Laurent, patron des cuisiniers! Ben alors? Et Sainte-Marguerite?

Chef: Guillaume Jauffret
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 17€ midi semaine. Menus 29€, 39€ et 59€. Carte. Ouvert du mardi midi au dimanche midi à l'année. Juillet et aout: fermé samedi midi et ouvert dimanche soir. Climatisation. Terrasse. Patio. Accueil groupes. Possibilité de chambres.
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

POSSIBILITE DE CHAMBRES
ACCUEIL GROUPES

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

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
NT ΨΨΨ1/2

Christian Atelin: cuisinier qu'on reconnait dès le premier coup de fourchette! Sans triche! Encore faut-il l'avoir goutée au moins une fois, sa cuisine! Avec Mauricette qui malgré un presque siècle au compteur possède une mémoire sans faille et un chapeau vert fleuri en toutes saisons, on se fait surprendre chaque année par le cuisinier du "Ceinturon". Pas du genre à monter sur l'estrade pour être sous les projecteurs. Pourtant (peu le savent): passé par la maison Pic et Fernand Point! Entame de carrière dans le monde de la sauce avec ces deux-là! Rien que ça! A l'autre bout, l'arrivée des Parizet en 2012 au "Ceinturon". Ainsi, la belle histoire de l'hôtel 2 étoiles près de la plage et qui était un très bon restaurant se prolonge! On mange? Carte habile, raccourcie! Elle change désormais 4 fois l'an, préférant jouer la fréquence de renouvellement pour les habitués. Cuisine? Vous avez dit cuisine? Comme c'est bizarre… La dame au chapeau vert se frotte à l'entrée du jour "bouquet de crevettes, tartare tomate et thon au saumon". 6 crevettes dodues, et à côté comme un gâteau cerclé. "Manque juste le rince-doigts" qu'elle a dit en apposant un 15/20. Maison mes p'tits lapins la "terrine de pintadeau aux noisettes". Une tranche costaude avec champignons de belle conserve. Tranche de pain grillé extra pour enfoncer le clou de la rusticité. 15/20. On passe aux choses sérieuses avec "pavé de rumsteck "Aubrac" à l'échalote, gratin de pommes de terre". Viande qui sent la prairie, tartinage en règle avec la préparation échalote. Le gratin est confit, grassouillet. Un plat à

refuser si vous êtes accroc de la serviette de plage! Allez manger vos brocolis cuit à la vapeur d'Evian en buvant du thé vert ailleurs! 15,5/20. Quand Mauricette a avoué au chef qu'elle s'était régalée avec sa recette du "filet de cabillaud cuisiné façon bourride", il l'a regardé comme si elle avait une grosse verrue sur le nez. Ce qui est le cas de toute façon. Bref! D'autres demanderaient le prix Nobel de la sauce pour un tel plat! Pour lui, le plat est "normal". 15,5/20. Nos desserts "mousse mangue ananas" et "soufflé au Grand-Marnier" signent un gros effort de la direction pour le rayon sucré! Séduisants et adroits! Du fait maison bien pensé qui évite le piège de la surcharge de sucre si courante! 15/20. Une cuisine sérieuse et maitrisée, avec des intitulés pas bavards et d'une grande franchise, qui ne tournent pas autour du pot. Une véritable aubaine! D'autant que les valeurs sûres ne sont pas si courantes dans le coin!

Chef: Christian Atelin

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 13/20. Toilettes 16/20. Café 2€ 14/20. Formules midi 15€ et 19€. Menus 24€ (midi), 27€ et 36€. Carte. 7j/7 en saison. Fermé dimanche soir et lundi hors saison. 12 Chambres** de 65€ à 105€ pour deux personnes. Soirée-étape VRP 95€. Parking aisé. Groupes jusqu'à 40. Terrasse ombragée.

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

NT ΨΨΨΨ

Allez savoir si Albane et Sérafin Garcia mesuraient la prise de risques en défiant les lois habituelles de la statistique! L'emplacement a de quoi rendre dingues les adorateurs génuflecteurs de Séguéla et autres théoriciens du marketing! Du côté de la gare, et en plus: un sobriquet de pizzeria. Question "challenge", l'idée arrive seconde derrière l'escalade du Mont-Blanc en tongs! Sauf que, ah bah voui mes cocos, sauf que le gourmet se déplace en rang serré tant l'adresse est devenue une des plus sérieuses références de la ville. Action et patience… Remarquable niveau d'exigence dans la prestation. Passés par de très sérieuses maisons comme Les Gorges de Pennafort (83) ou du côté de Saint-Tropez, Sérafin Garcia et sa sœur Eléna fuiront l'appel des sirènes de la gastronomie d'élite et son monde de requins, souvent marteaux. En terrasse, un soir. Celle qui grandit à l'horizontale depuis qu'elle est née, Mauricette débute en fraicheur avec le "tartare de tomates, demie mozzarella burrata et pistou de basilic". Moins simple qu'il ne parait, assaisonnement de premier ordre, burrata crémeuse. 15,5/20. Suit son "pavé de saumon poêlé, riz vénéré crémeux, asperges vertes et crème d'asperges". Mauricette adore les cuisiniers qui subliment le produit (presque) banal. Car franchement, hein: saumon, riz (vénéré d'accord mais quand même), asperges. Et pfffuit! Magique! 16/20. Le "carpaccio de saumon mariné au gingembre et citronnelle, zestes d'agrumes, toast croustillant et sa sauce au fromage blanc" est exquis, très au-dessus de la mêlée de la plupart des carpaccios de saumon vécus. Saveurs et parfums distincts, idée d'une cinglante fraicheur. 15,5/20. Suit mon "mi-cuit de thon, nouilles sautées et légumes croquants". Comme un jardin plein de couleurs appétissantes, sans artifices tape à l'œil. Redoutable. Je case un 16/20. Desserts fameux! La "tartelette à la fleur de sel, amandine et rhubarbe confite, sorbet fraise" est un monument de délicatesse pâtissière. Pas de détails, allez hop: 16/20! Presque autant pour le "tiramisu au café et biscuit spéculoos" qui ne pêche que par un intitulé galvaudé. Un délice à 15,5/20. Cave à vins devenue pointue. Service au féminin impliqué et prévenant. Bref! Table conforme à l'attente d'une clientèle moderne et exigeante, qui souhaite s'exonérer des salamalecs habituels de la gastronomie empesée sans sacrifier à la qualité. Exemplaire.

Chef: Sérafin Garcia

Pâtissière: Elena Garcia

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain 14,5/20. Café Segafredo 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Suggestions midi 11€ à 15€. Menus (bouteille de 50cl d'eau compris) 29€, 39€ et 49€. Carte. Enfant 11€ (-10ans). Climatisation. Animaux interdits. Fermé samedi midi, dimanche et mardi soir. Terrasse aux beaux jours.

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

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

LE JARDIN

NT Ψ

L'endroit est charmant dans son décalage adroit, façon salon de thé dans un jardinet, ambiance boboïsante un poil zen et pas désagréable, à deux pas du stressant centre-ville. La clientèle du midi vient à pied, ceux qui vivent là ont jeté la clé… de leur voiture! Avec Mauricette on entrait d'humeur guillerette, oui, même Mauricette. Je sais que ça peut surprendre mais remarquez bien que cette allégresse non coutumière n'aura pas duré longtemps: les trois femmes du service vous feraient la tronche qu'elles ne s'y prendraient pas autrement. Après vérification et quand on gratte un peu (au bout de 20 minutes), il s'avère qu'elles ne sont pas antipathiques. Mais un côté blasé dans la fonction ternit les minois. Enfin bon, la vie est dure, chacun sa croix. Cela dit la boutique est remplie malgré les tarifs pas donnés pour une cuisine un peu terne aux ambitions exotiques affichées: moussaka d'agneau confit, brochettes de crevettes et riz sauté, yakitori de saumon St-Jacques et Scampi, boudins antillais, des salades, des brochettes. De 7,6€ à 19,80€ pour mon "onglet façon thaï" avec un beau morceau de viande à la cuisson maitrisée et comme demandée, saignant. La viande refroidit trop vite car l'assiette est froide, et sur l'onglet, ça fait comme un cataplasme sorti du frigo vert foncé avec gingembre, coriandre, basilic, huile d'olive, noisette… L'association ne casse pas trois pattes à un canard mais bon, c'est au moins original malgré les potatoes pour une fois maison. Salade mesclun avec plein de graine de sésame. Je sais pas si vous avez remarqué, mais les filles, elles aiment bien les graines de sésame. 13/20. La dame au chapeau vert choisit la formule du midi à 17,25€ avec "tartare de bœuf au pistou servi avec frites de pois chiche et salade verte". Le tartare est haché trop fin, mais ça passe grâce à la préparation. Les panisses sont délicieuses. 14/20. Desserts? Ben voui! A la carte j'ai tenté le "banoffee pie". Recette britannique à tomber à la renverse. Enfin normalement. Ici un bout de tarte avec tout ce qu'il faut, mais sans aucune énergie, absence totale de séduction et d'entrain. C'est bon, mais hors-sujet or je m'attendais au sujet. Et le topping industriel au chocolat comme si Zorro bégayait est à fuir. 12/20 pour 6,9€. Mauricette a cru à une blague avec son "café friandises". Une verrine de soupe fraise-menthe et une autre de Chantilly. De qui se moque t'on? Le café pouvait sauver les meubles puisqu'il s'agit d'un Illy, sans doute le meilleur café du marché. Mais la machine est mal réglée. 8/20 pour l'ensemble. A noter les serviettes en tissus et une carte des vins pas anodine en local, domaine la Sanglière, Sainte Marguerite etc. Mais on nous refile le pain d'hier, sec. En sortant, impossible de louper sur la façade les 7 derniers autocollants des années de référencements dans le Routard. Ne me demandez pas si le Routard a mangé ici, au moins une fois: j'ai la réponse. Ah tiens? Maitre-restaurateur aussi? Jolie plaque…

Accueil 12/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 8/20. Café Illy 10/20. Toilettes 14,5/20. Formule midi 17,25€. Carte. Terrasse.

19 avenue Joseph Clotis (face mairie)
83400 **HYERES**
Tél.04.94.35.24.12
GPS: Lat:43.1201665 Long:6.1301538

"H" BY UN COIN DE…
NT ΨΨΨ

Avec Mauricette, on ne s'attendait pas vraiment ce soir-là à trouver ce soir de juillet de quoi pimenter notre existence de blasés de la tambouille. Une bâtisse en U, une étonnante et agréable terrasse avec palmiers et oliviers vous tend les bras. Tables éparses soigneusement dressées comme si c'était dimanche, éclairages doux: le lieu est inédit dans sa simplicité, comme sûr de lui et de ses atouts. Quelques rires retenus qui fusent d'une table heureuse juste derrière. Pour tout dire, ya pas meilleur baromètre pour sentir l'ambiance d'un endroit que d'écouter les voisins et le rythme des propos échangés, quand les gens se laissent glisser. Comme rien n'est hasard, le service fait tout pour vous être agréable. "Azuki Sushi" est de la partie avec notamment le "crunchy roll" à 16€ qu'on a pris à deux comme entrée. Avec ces zouzous spécialisés de la chose des sushis du côté de Sanary, on fricote souvent avec la créativité! Ça ne loupe pas! Présentation classique du genre avec gingembre et tout le tintouin. On croque dans les roll, le riz croustille sous la dent et dedans, l'onctueux tapisse le palais! 14,5/20. Vive le poisson! Du comme ça fait du bien à la restauration en général, et au client en particulier! Avec Mauricette, celle qui est pourtant née avec de lourdes habitudes de viandarde corrézienne, on s'est régalé! Moi avec le "Kbio rôti sur sa peau, espuma de chorizo, poêlée de légumes du jardin". Le cabillaud frais est phonétiquement et humoristiquement raccourci dans l'intitulé, mais pas dans la portion! Là on rigole plus! La cuisson est ajustée, la poêlée de légumes de saison un peu grassouillette, mais j'aime. Typiquement le plat qui ne fait pas de bruit, mais c'est du sûr. 15/20 et 17€. Même esprit avec le "filet de loup poêlé, risotto monté au mascarpone parfumé au fenouil frais" de la dame au chapeau vert. Le risotto fait un bon boulot, le poisson est tout bon. Belle subtilité, 15,5/20 et 19€. Pas de desserts, mais le tiramisu nectarine jaune et Banyuls a eu chaud aux oreilles! Bref! Principe des recettes axées sur trois saveurs, histoire de ne pas se mélanger les pinceaux dans des recettes tarabiscotées et incompréhensibles pour la plupart des affamés-gourmets! Ce qui n'exclut pas le raffinement et la pertinence des idées. Une carte ramassée sur des fondamentaux qui font déjà succès du côté de Sanary-sur-Mer. Car voilà: le restaurateur Yohann Coyet propriétaire de "Un coin de…" à Sanary prolonge son brillant concept dans la cité des Palmiers! Bonne nouvelle pour le gourmand non? Au fait! Ne vous fiez pas aux apparences en suivant votre GPS: on dédale un peu à travers un lotissement pour atteindre ce restaurant mais au bout, c'est du sérieux fait pour durer!

Chef: Jérôme Lafont
Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formule 20€. Carte. Terrasse. Parking. Climatisation. Groupes 100. Ouvert tous les soirs sauf le dimanche.

20 impasse Saint-Joseph
83400 **HYERES**
Tél.04.94.00.52.52
GPS: Lat:43.1143026 Long:6.1216003

LE VIN ET UN
NT 0

Face à la mairie, une reprise récente et un nouveau nom de baptême. Houuuu…ben dis donc… des nappages et serviettes en coton blanc. Et c'est plein! On me trouve quand même une table bancale dans un coin. Ça vous va? Oui, merci. La boutique n'est finalement qu'une grande terrasse. Du coup, je ne sais pas où on mange en hiver. Bref! C'est marrant, tout le monde mange des plateaux de coquillages! A la carte: tapas de 5€ à 13€, des salades, et un poète. Ya Rimbaud aux fourneaux mes cocos! Des intitulés qui promettent un vrai niveau de cuisine! Les nageuses dans une piscine rose, rougit pour notre bonheur, le rouge et le noir, douceur du pré, l'Alsace sourit, coup de soleil avec ses petits grains de bonheur. L'inspiration des assiettes a intérêt à être au niveau de l'ambition du propos! Et ben non, justement. En plein dans le mille à côté! J'ai visé "haute couture de la mer" que la direction commente par "filet de Saint-Pierre aux boutons de Saint-Jacques, beurre aux épices". Plein de "saints" dans l'assiette, mais des saints de seconde zone. Le fameux poisson, c'est évidemment du congelé brusqué, une méga-portion bodybuildée qui ne laisse aucun doute sur sa provenance. Quatre ou cinq St-Jacques poêlées non calibrées, et donc irrégulières dans leurs cuissons. Aucune n'a la même forme, plus ou moins de corail… Je vous dis pas la difficulté du cuisinier pour contrôler dans la poêle! Enfin bon. Des bouts de légumes frais mais très grossiers qu'on croirait sortis d'un couscous. Une montagne de riz mélangé non assaisonné sinon par le gras du poisson. 21€ et 8/20. Dessert? Pour voir. J'ai vu. "Tarte aux pommes au Calvados et cannelle". Parait-il maison. Une bonne grosse tartasse pâtissière comme un flan, l'opposé parfait de la tarte fine que j'espérais. La pomme est agréable, allons sur le 11/20. Et 7€ quand même. Le personnel de salle est fort sympathique, jeune et souriant. Non vraiment: la déception vient de la cuisine. Non qu'elle soit mauvaise, mais tellement en décalage de ce que promettent les intitulés des noms de plats et le décorum "gastro" des tables. Réelle volonté, mais incontestable amateurisme.

Chef: allez savoir!
Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 13/20. Pain individuel 15/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Formule midi semaine 15€. Carte. Plateaux de fruits de mer de 22€ à 239€. Terrasse.

21 rue Joseph Clotis
83400 **HYERES**
Tél.06.22.80.36.94
GPS: Lat:43.1201988 Long:6.1304677

LA LONDE

LA CIGALE

NT ΨΨΨ

Ah la belle affaire! Posée comme un mirage à mi-chemin entre centre-ville et plage. La pugnacité et le professionnalisme d'Eric Blanc payent. Faut dire que l'homme n'est pas du genre à pratiquer la religion très en vogue du dilettantisme qui a fréquemment cours dans le monde chahuté de la restauration varoise. Plus de 25 années à baigner dans l'exigence de maisons parisiennes comme Fauchon, à verrouiller les prestations pour satisfaire une clientèle difficile. Et puis cet amoureux-fou de la plongée sous-marine décide un jour de venir taquiner la recette "sur la Côte", comme on dit. En cuisine, ce pointilliste avisé avance par touches, tel le peintre. Du sérieux avec "assiette nordique blinis avec saumon fumé, truite fumée, tarama, œufs de saumon, crevette et suprême de citron". Assemblage- dressage de haute volée! Saveurs variées et 15/20. Académisme rigoureux avec ma "terrine de suprême de poulet au foie gras, mesclun à l'huile de noisette". "Simple à réaliser" me soutient Eric Blanc sur le ton de la vraie modestie. N'empêche que 15/20! La carnassière au chapeau vert Mauricette se régale avec le "tartare de bœuf de Salers coupé au couteau, sauce soja gingembre citronnelle pointe de piment accompagné de frites et salade". Viande extra oui! Mais la préparation très personnelle extirpe la recette rabâchée à tous les coins de tables des rails du commun! 15/20. Vitesse supérieure avec mon "dos de cabillaud sauce homardine, riz safrané". Là mes petits lapins verts, c'est le top du top. Les lamelles du poisson cuit au cordeau de détachent rien qu'en les regardant droit dans les yeux. La sauce est un rêve. Riz non safrané ce jour, mais comme il faut. Que c'est bon! 15,5/20. Desserts au choix dans nos menus à 23,5€. Ah zut! J'ai trop parlé! Je voulais révéler le prix à la fin! Bref! "Fondant au chocolat, chocolat noir intense au beurre salé" vraiment bon et dans les conventions! 15/20. Et "profiteroles, choux de La Cigale glace vanille, chocolat chaud, crème Chantilly" pour Mauricette qui avait gardé dans sa poche un bout du (très bon) pain pour saucer. Sûr que cette race supérieure de profiteroles avec du vrai chocolat changent des banalités coutumières tartinées de topping! 15/20! Un tas de délicates attentions comme les beaux verres, serviettes tissus à l'intérieur, bricoles avec le café, les sourires bienveillants du personnel au service... Terrasse aux beaux jours et ouvert à l'année dans un canton où le saisonnier s'impose! Comment ça que j'essaye de vous convaincre? Un peu mon n'veu! Après c'est vous qui en parlerez le mieux!

Chef: Eric Blanc

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Nespresso 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule midi semaine à 15€. Carte. Menu 23,5€ et menu-carte 36€. Enfant demi-plat, moitié prix. Traiteur à domicile. Groupes 20 (en hiver). Climatisation. Terrasse. Fermé lundi et mardi hors-saison. Eté: tous les soirs sauf dimanche.

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

NT ΨΨ1/2

Pourquoi ne pas envisager l'absurde en imaginant se régaler avec la Grande Bleue dans l'axe des mirettes? Hein? Faut juste jauger vite et bien de là où c'est qu'on veut batifoler de la papille! Si vous en avez assez de sortir de table le moral dans les tongs et l'estomac plombé par tant d'approximations culinaires, vous y viendrez vous aussi, chez Charlotte Rodet et Olivier Piveteau. Quelques coups de peinture l'hiver dernier pour rafraichir leur mignonne salle de poche, une petite terrasse pour se faire des amis orientée suivant les caprices du soleil devant la ligne d'horizon, des chaises et tables façon camping comme si l'essentiel se concentrait sur la cuisine et la convivialité. Car si question confort "Le Solylès" n'est pas le Louis XV de Ducasse, question humanité c'est le gros lot! Repas avec Mauricette, équipée de ses grands pieds aux ongles peints en bleu et de tongs décorées d'une grosse marguerite en plastoc dessus pour être assortie à ces lunettes de soleil LIDL. Enfin bon. Heureusement que les propositions de plats font oublier le reste du monde, tapent où ça fait du bien. C'est jamais simple, la nourriture de plage. Un régal cette précision en arrière-plan pour qui sait la voir, juste planquée derrière le plaisir au 1er degré. La dame au chapeau vert et aux rondeurs Pavarotienne donne de la voix avec le "tartare à l'italienne". Viande tendre, coupée au couteau. Ce qui n'est pas un moindre détail. Huile d'olive, basilic et Parmesan. 14,5/20. Un parfait régal que mon "T-Bone de veau". Jolie coloration de la viande! La cuisine au beurre avec un toucher de libellule! La cuisinière (par ailleurs formée en pâtisserie) l'utilise fort judicieusement. Beurre qui fait briller le légume, aussi. Garnitures du jour extra! Dont un gratin dauphinois à damner Saint-Parmentier! mioum-mioum! 15/20. La "tartelette au citron jaune" fait oublier les affligeants frères d'infortune Picard et Davigel! Parsemée de citron vert râpé, elle vaut son 14,5/20. Alors ça, quel bonheur: "soupe d'agrumes au Cointreau"! Suprêmes d'agrumes et jus aromatisé! Si frais et parfumé que ça me fait friser les poils du dos! 15/20! Le service d'Olivier Piveteau est du genre tonique joyeux qui frise l'hyperactif copain sans jamais franchir la ligne jaune. Ou alors c'est que vous avez commandé un Ricard à l'apéro! Vous me suivez? Pas grave. Adresse bonne humeur où les habitués ont leurs ronds de serviettes, mais pas de plage. Vous ne me suivez tou-

jours pas. Pas grave. Ah oui: en saison réservation impérative sous peine d'aller ailleurs! Et c'est risqué!
Chef: Charlotte Rodet
Spécialités: carpaccio de bar à l'huile de pépins de raisons et sésame doré. Terrine de poivrons grillés. Cuisses de grenouilles. Gambas au curry flambés au Cognac. Tournedos aux St-Jacques et foie gras.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Midi semaine sauf jours fériés menu 19€ et formule 14,9€. Menus 25€ et 32€ avec formule 14,90€. Enfant 8€ et 9€. Carte. Groupes 25. Terrasse. Fermé mardi soir et mercredi.
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 KRILL

NT ΨΨ

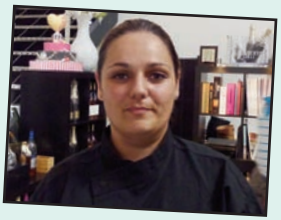
Dans ce coin du Lavandou en été, les restos se marchent sur les pieds. A tel point que je ne sais même plus où j'ai mangé! Le ticket CB indique "Le Krill" tandis que la note indique "Saveur des Mets"! J'ai pas osé demander une carte de visite! J'aurai eu droit à un troisième sobriquet! Allez savoir lequel! Bref, passons! Début juillet! Les touristes sont arrivés! Ils arrivent en grappe comme s'ils avaient faim! Menu 19€ pour un "croustillant de chèvre" qui se débrouille bien, pas manchot du savoir-faire. Feuille de brick etc. Bah… ça fonctionne toujours ce truc. Quand on a faim, le fromage fait souvent péter les papilles au démarrage, met l'attablé dans de bonnes dispositions. Posé sur une salade verte, tomates… pas l'attablé: le fromage! 13/20. Plat du jour: "filet de lieu noir". J'adore ce poisson! Proposé ici avec une fondue de poireau à se lécher les babines! Et le poisson est cuit correctement! Timbale de riz. Avec un tel volume de tables, bravo au cuisinier de s'appliquer pour chaque numéro! 14,5/20. Une "salade de fruits" jolie-jolie avec du frais-frais me pousse au miam-miam! 14/20. 19€ n'est pas donné: 125 francs. Oui je sais, je suis ringard! Mais il y a tant de taules qui vendent plus cher du moins bon que vu le contexte je dis: bravo! Et un autre bravo encore plus fort pour la serveuse dont j'ai oublié le prénom qui s'occupa de moi (et des autres) avec un sourire jusque là et un sens de la responsabilité hors du commun! J'ai même cru que devant tant de compétence c'était la patronne! Voyez un peu! Bref! Ici? Vite fait-bien fait? Pourquoi pas!
Accueil 13/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 13/20. Pain 13/20. Café 10/20. Toilettes étages 13/20. Menus 19€ et 26€. Carte. Terrasse.
22 rue Patron Ravello
83980 **LE LAVANDOU**
Tél.04.94.89.62.20

LE LUC

L'OLIVADE

ΨΨ1/2

Gros succès! La boutique est pleine comme un œuf, salle ou terrasse. Quelle effervescence! Vous pouvez théoriser autant que ça vous chante, me sortir vos courbes de mathématicien: ya pas meilleur baromètre d'un rapport qualité prix avantageux quand ça se bouscule au portillon! Sandra et Stéphane Arnaud démontrent leur écoute du marché avec des prix retenus, une carte bistrotière mais aucunement immobile, un service vif sans être pressant. Voyons plutôt: menus complets à 16,50€ et 21€ le midi! De l'aubaine en rafale! Pour tout dire, j'avais zieuté à la carte du plat séduisant comme galette de pieds de cochon désossé sur lit d'artichauts poêlés au jus de viande, poêlée d'escargots en persillade, côte de veau rôtie, duo de Pata Negra cuit et Duroc de Batallé cru, pavé de canard aux champignons de saison foie gras poêlé et jus de truffe, St-Jacques au lard de Toscane. Et même des curiosités comme les couteaux en persillade ou le poulpe à la galicienne! Qu'à cela ne tienne Etienne, j'ai visé le menu à 21€ comme pour me contrarier. Ah! La "salade César"!.. Vous allez rire: pas grand-chose à voir avec la salade César habituelle sinon le poulet. Pas de croutons, pas de parmesan, pas de… sauf que c'est bon! Sans doute une erreur d'aiguillage en cuisine! Fèves fraiches, petits pois, tagliatelles de courgettes, pommes de terre nouvelles, œuf dur. J'appelle ça une "salade printanière" et je l'adoube d'un 14,5/20! Du jamais vu dans un menu à 21€: "pavé d'Angus pomme de terre et flan de courgette". De la viande de cet acabit, faut gouter une fois dans sa vie. Tendre comme du filet! J'ai saucé jusqu'au bout! Pas la viande, la sauce! Et vous auriez fait pareil! Je commence à vous connaître! 14,5/20! "Fondant au chocolat" conforme, coulant au centre. Quand même, tant de crème anglaise est inutile. M'enfin pas de méprise! Le 14,5/20 n'est pas volé. Un bon repas de plus que les aigris de la vie et les pisse-froid n'auront pas! Et faites-vous plaisir avec le choix des flacons du patron: les deux ne tiennent pas en place! L'hyperactif patron… et la carte des vins faite de coups de cœur! Bref! Un des rares bons plans de ce quartier percé par la Nationale 7 et d'une gaieté très relative.
Chefs: V.Mariottini et S.Arnaud
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes pas vues. Menus 16,5€ et 21€ midi semaine sauf jours fériés. Menu soir et week-end à partir de 24,5€. Menu découverte 35€. Enfant 10€. Carte. Groupes 45. Traiteur. Climatisation. Petite terrasse. Accès handicapés. Parking. Fermé mercredi.
RN7 Quartier Saint-Jaume
83340 **LE LUC EN PROVENCE**
Tél.04.94.60.08.81
www.restaurant-olivade-leluc.fr



ELENA GARCIA
LA ROMANA
83 HYERES

JULIA DESPELCHIN
AU TOQUE DU VIN
13 ALLAUCH

KAREN FAVRE
L'ÉOUVÉ
13 VENTABREN

SERAFIN GARCIA
LA ROMANA
83 HYERES

FABRICE GIRAUD
L'INSTANT CULINAIRE
83 SOLLIES-VILLE

YANN BOUEXEL
L'ART DES METS
13 MARSEILLE

FREDERIC FLOSI
LA FARIGOULE
83 LE CASTELLET

PASCAL PARISSE
LE CIGALON
13 MARSEILLE

GUILLAUME JAUFFRET
AUBERGE SAINTE MARGUERITE
83 LA GARDE

LES ROMARINS

NT Ψ1/2

Quel lifting! Voilà désormais un bien bel établissement en rase campagne lucoise! C'est comme ça qu'on dit! La photo est jolie mais ça ne suffit pas! Cet hiver avec l'ancien taulier, il était impossible de se réchauffer sinon à la lueur de la bougie! On s'était tapé notre repas en anorak! Désormais c'est le contraire! Fait trop chaud et le nouveau ne met pas la clim' à l'intérieur! Sûrement pour faire des économies "vous comprenez les portes sont ouvertes…". L'argument est imparable. Repas à 40°C! J'ai donc fait léger dans mes choix mais la maison m'a aidé! Les portions sont un peu courte! Encore que dans le menu à 22€, le commun "carpaccio de bœuf" présente bien. Du décongelé comme d'hab'. Tranches fines comme des filtres à café soudées à l'assiette, des câpres, du parmesan, oignons rouges. Un assaisonnement "a minima": bien! Sur table: moulin à poivre et à sel pour ajuster. Re-bien! Ainsi que l'insupportable pschitpschit d'huile en bouteille plastique. 12/20. Le plat s'appelle "pavé de saumon rôti aux agrumes". A y est! j'ai pigé le style de cuisine! Modeux épuré justifiant une économie de produit! Une demie-endive (nous sommes en juillet), un peu de riz rond créole blanc de décoffrage, même pas une noisette de beurre ou une lichette d'huile d'olive, une tomate provençale très aillée. Et le cœur du plat, une tranchette de saumon trop cuit, tu m'étonnes Simone! Va contrôler la cuisson quand c'est aussi fin! Je subodore qu'il soit d'ailleurs surgelé. Quand il colle aux dents de la sorte, c'est pas bon et c'est pas bon signe. Et les agrumes? J'ai vu! Mais rien senti. 11/20. Fin de la randonnée avec "panacotta au coulis de mangue". Panacotta commune mais surprenant coulis de mangue, agréable, un peu confituré. 14/20. Un restaurant de bonne volonté qui semble s'être trompé de zone de chalandise dans son étude de marché. Le Centre-Var apprécie l'originalité dans l'assiette à la condition qu'elle s'accompagne de copieux et se dispense de modeux. Mais après tout, qu'en savons-nous: ça peut marcher! Ah! une bonne nouvelle quand même! Le pain est maison et pas maladroit!

Accueil 12/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 16/20. Pain maison 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 15,5/20. Formule midi semaine. Menus 22€ et 29€. Carte. Terrasse couverte. Fermé mercredi soir et jeudi.

D97 Quartier Coudounelle
83340 **LE LUC**
Tél.04.94.85.24.37 et 06.58.12.18.33
GPS: Lat:43.3744029 Long:6.2984759
www.lesromarins.fr

PROCHAIN BAO
DECEMBRE 2013

OLLIOULES

BUFFALO GRILL

NT Ψ

Que je vous explique. Avec Mauricette qui s'occupe de notre service achat au BàO, on était harcelé par un fournisseur. Certes sympathique, mais collant au possible et surtout adorateur du guide michelin, du gomillo et même du guide Hubert. C'est vous dire la déchéance de ce pauvre homme. Surtout quand on connait leurs pratiques et que le farfelu vous explique avec les yeux ronds et le doigt péremptoire que "c'est quand même sérieux". Il y a même quelque chose d'un peu blessant à notre égard. Bref! Sauf qu'on a pris le parti d'en rire! Quand même: j'ai remarqué qu'à un moment, ça allait déraper dans le dialogue quand la dame au chapeau vert s'est mise à battre les cils de son œil droit façon épileptique en chantant du NTM à tue-tête. Vu qu'il était midi moins le quart, j'ai calmé le jeu en proposant au VRP d'aller casser une croute avec nous. Histoire de lui prouver que nous au moins, on était un vrai guide de compétence internationale reconnue doté d'un indiscutable talent d'analyse, et d'une véritable finesse dans l'à propos. Qu'en un mot comme Emile: on est des experts! Direction… "Buffalo-Grill"! Derrière dans la voiture, Mauricette était pliée en quatre les 4 fers en l'air! On est arrivé, grand sourire de l'équipe. Ça c'est du coaching! Passons sur les "salades d'accueil" avec plein de bricoles légumières en vinaigrette, et des feuilles de salade verte dures comme du bambou. Elle a choisi une "côte de bœuf au sel de Guérande" de 430 grammes à 19,9€! Saignante, avec pomme de terre au four du jour! Et pas réchauffée comme souvent! Viande sans sauce (vaut mieux vu mes souvenirs), brute de désossage. 14/20. Moi un "onglet" très bien, risqué avec des frites correctes décongelées comme toujours. Et des haricots verts qui touchent le fond. Infects. 200 grammes: 13,9€ et 12/20. Il est à noter que nos viandes sont bien maturées, très tendres. L'hurluberlu qui nous accompagnait voulait manger avec les mains, donc "barbecue ribs caramélisés" avec des frites que j'aurai le non-plaisir de goûter: tiède et trop précuit. "450 grammes environ"! Copieux, donc. Mais à quoi bon? 14,9€ et 10/20. La note finale de "un chandelier" plutôt optimiste est due à nos refus de prendre des desserts. On connait les calamités du genre: c'était le zéro pointé à coup sûr. Par contre avec Mauricette, on a pris deux cocas, histoire de bien montrer à l'adorateur des grands guides que nous-autres, le restaurant, on connait, faut pas nous la faire.

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pains individuels 14/20. Café 10/20. Toilettes 14,5/20. Menus 7,5€, 7,9€, 10,9€ et 14,9€. Enfant 4,9€. Carte. Parking.

Quartier Quiez
Avenue Frédéric Mistral
83190 **OLLIOULES**
Tél.04.94.09.48.03

RADIN RESTO
LA QUALITÉ PLUTÔT QUE LA QUANTITÉ
MAIS MOI J'AI FAIM !
MISS POUETTE

OZE
NT Ψ
Le proprio la joue modeste dans sa cahute à l'écart des agitations commerciales et urbaines. Cahute qui ressemble aux boutiques de bric et de broc à dominante bois avec aucun angle droit qu'on rencontre dans les films où le héros roule en moto en direction de la frontière mexicaine sous un soleil de plomb, longues et interminables lignes droites, une bière et un mac-bison siouplait m'dame. Pareil ici, mais en plus solide, la bicoque. Ambiance familiale, sono des années 80 trop forte, pas grand monde. Salades, pizzas, escalope milanaise et cuisse de poulet, pâtes carbonara ou aux fruits de mer, moules gratinées et croustade de volaille. Et puis "parmesane d'aubergines". En fait, une assiette avec de bonnes aubergines travaillées comme il faut sauf l'absence de parmesan et surtout la présence trop filandreuse de fromage à pizza. Je ne boude pas mon plaisir. Quelques frites dans l'assiette que je trempouille dans la sauce. Faut dire que la moutarde est granuleuse et trimballe un gout de vieux. Quelques feuilles de salade, julienne de chou blanc. 14/20 pour 11€. C'est pas mal non ? Plein de desserts avoués non maison par le patron, honnête. Dont une "tarte au citron meringuée" que je propose de rayer de sa carte. Une horreur. 6/20 et 3,5€. Il y a quelque chose d'attachant dans cette maison, comme si elle était branchée en parallèle sur tout, décalée. En tout cas, la direction ne se la pète pas comme certains.
Accueil 12/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 12/20. Pain 13/20. Café 10/20. Toilettes pas vues. Parking. Terrasse.
778 avenue Jean Monnet
83190 **OLLIOULES**
Tél.04.98.03.05.88
GPS: Lat:43.1277036 Long:5.8550584

LE PRADET

MA CANTINE
NT ΨΨ1/2
La musique est trop forte et ça résonne dans la boutique. Et puis deux petites filles courent entre les tables en criant, sans interruption. Comme des petites filles dans une cour d'école. Qui braillent. C'est "Ma Cantine" enfin la sienne, celle de Grégory Noto, ex-footballeur récemment reconverti dans la restauration sur la place principale du Pradet. Dommage, ce parasitage des sens de tous les instants du client. Car je me suis régalé! L'ardoise est vraiment alléchante! Enfin ce qui est écrit à la craie dessus! Beaucoup de préparations maison! Je me suis régalé avec le plat du jour, une "poitrine d'agneau roulée aux herbes". En un seul plat on sait à qui on a affaire aux fourneaux! Sauce parfumée avec oignons confit dans le jus, viande "pas noble" comme on dit mais délicieusement travaillée. Carottes épluchées du jour et frites maison. Dans le genre cuisine ménagère, c'est extra! 14,5/20. Le dessert ne baisse pas la garde avec une "mousse de mangue". La meilleure que j'ai dégusté à ce jour! De la vraie mangue mes cocos! Pas de la poudre comme 9,99 fois sur 10! Il est là le 0,01! Une lichette de rhum et hop! 14,5/20! Ça c'est de la cuisine qui vous regarde droit dans les yeux! Bravo à la direction pour ce choix de travail, sur une place non exempte de pièges! Le jeune trentenaire de patron est aimable et souriant. Terrasse devant. Quel dommage tout ce boucan! Enfin bon.
Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 12/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 15/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour. Ardoise.
46 rue Paul Flamencq
83220 **LE PRADET**
Tél.04.94.33.70.55
restaurantmacantine@gmail.com
GPS: Lat:43.1059982 Long:6.0221145

RIANS

LA PIGUIERE
NT Ψ
L'enthousiasme est bien réel! Dans ce village assoupi, voilà qui étonne! Bravo! Le patron est tonique, la serveuse aimable: quoi de mieux mon n'veu? Pas grand-chose sinon qu'il aurait fallu que la cuisine sorte du convenu. Ne pas confondre: j'aime les recettes simples et pas torturées dans la recherche, celles qui ne visent pas les étoiles. A lire les intitulés, j'entendais une musique pas désagréable: entrecôte et tartare de bœuf, médaillons de charolais au foie gras, boudin blanc aux morilles, filet d'aiglefin, pavé de saumon… et une flopée de recettes de gambas! Au moins 6! Menu à 20€ avec une entrée alambiquée appelée "salade composée". Salade verte avec beaucoup de demi-tomate cerise, un toast mou avec une rondelle de chèvre. Le tout aspergé sans nuance d'amandes effilées sorties brutes du sachet et surtout, d'un truc céréalier genre corn-flakes ramollo mais dur à mâcher. Dès la première assiette, on sent la volonté d'originalité se faire doubler sur sa gauche par un amateurisme qui désole un peu. 12/20. Le "magret de canard" est de forme bizarre, comme si un tiers sur la longueur avait été coupé. Enfin bon. La cuisson est comme demandée, rosée. Et puis des frites banales d'office, tristes, c'est d'un minant… Gros coup de déprime au compteur. Ce n'est pas le ramequin de rondelles de courgettes cuisinées qui me remontera le moral. 11/20. Parmi les desserts, j'ai visé la "charlotte aux fraises". Bel effort esthétique là encore. Mais une couronne de biscuit à la cuillère sortie du carton, sec et qui sent le plastique, même pas maquillé par un sirop qui pouvait faire illusion. C'est qu'il est farci d'une crème pâtissière en poudre, acre et aride. Des rondelles de fraises pas mûres, et une pluie de petits bonbons en gomme rouges. 10/20. Impasse sur le café Henri Blanc. Bilan: réelle volonté de bien faire, mais

à côté des réalités. Peut-on réussir en étant à côté des réalités? Dans certains cas, oui. Et c'est tant mieux. Joli cadre intérieur, intime et évadant.
Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 10/20. Toilettes 14,5/20. Formules midi semaine 13€ et 15€. Menus 20€, 30€. Carte. Enfant 8€. Fermé dimanche soir et lundi. Terrasse. Parking.
Avenue de la gare
83560 **RIANS**
Tél.04.89.67.04.20 et 06.17.94.58.11
GPS: Lat:43.6102495 Long:5.7582012

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

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 Damien 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 com-

mune), 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 simplicité 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

HOTEL-RESTAURANT CHANTEPLAGE

NT 0

Le plus extraordinaire, c'est que tout est ordinaire. Comme si la direction s'évertuait à offrir une prestation sans l'ombre d'une originalité alors que l'endroit face à la grande bleue est magique. Les tarifs des menus flirtent avec le déraisonnable vu le niveau de cuisine. Menus 23€, 26,50€ et même 29,50€ sur l'ardoise! Avec des moules et des soupière de frites! J'ai le plus grand respect pour cette spécialité à fort coefficient multiplicateur mais quand même! Du coup, je me suis rabattu sur la carte aux tarifs plus doux, comme les "moules gratinées à l'ail et persil" à 10€. Ya cinq clients dans la boutique, on me les amène en 40 minutes. Ça me permet de lire le journal sous l'agitation de la direction et de son personnel, éclats de rire bruyants et ça cause fort en permanence. Bref! Ces moules cuisinées ne sont pas vilaines dans leur potentiel, mais le cuisinier devait faire des mots croisés ou s'être endormi: elles sont carbonisées! Des coquilles se brisent à la main, d'autres dans la bouche quand on les sirote! 11/20 quand même. Le "risotto de gambas". Du riz commun mal travaillé, rien ça voir avec la cuisson du risotto. Ben oui, ça s'apprend, la cuisson du risotto. C'est comme les mots croisés. Riz mélangé avec de la tomate, oignons… Cinq gambas

de beau calibre mais délabrées et cotonneuses. Pfffou… 7/20 pour 13,5€. Seul le café "bon café" échappe à ce qu'on peut appeler une déconfiture. J'ai payé, je suis parti sans que la direction ou le personnel ne s'en émeuve, trop affairés à jouer avec ses téléphones portables. C'est vrai quoi, je ne suis qu'un client! Seule une serveuse qui faisait sa pause-clope à l'extérieur fera effort de me saluer. Un si bel outil de travail pour qui prendrait la restauration à cœur.
Chef: allez savoir!
Accueil 11/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 14/20. Pain 13/20. Café Bon Café 2€ 15/20. Toilettes pas vues. Menus 23€, 26,5€ et 29,5€. Carte Enfant 10€. Terrasse. Hôtel.
13 avenue du Port
83270 **SAINT CYR SUR MER**
Tél.04.94.26.16.13
www.hotelchanteplage.com
GPS: Lat:43.1802493 Long:5.687069

BATO BULL NT

Ψ

Il n'est pas ridicule de s'attendre au pire dans le coin. Un soleil de juillet tenace, un port avec des bateaux en face, des voitures qui se battent pour une place, une plage avec des suceurs de glace. Ouai, facile. Je sais. Bref: des touristes et des restaurants. Sauf que çui-là est finalement moins pire qu'il aurait pu être. Hein? Vu le contexte terrasseux en diable et la pagaille à l'intérieur qui ressemble à un dessous de bras, je ne donnais pas cher de ma bonne humeur coutumière. La maison roule à l'économie avec la carte des propositions. Une feuille A4 pliée en 3. Pleine de fautes d'orthographes qui égaient la lecture. Les intitulés inquiètent un peu: nombreux, la trentaine avec les desserts. Et puis une suggestion du jour car à la carte, c'est pas donné et le menu vaut quand même 25€. "Pavé de mérou avec compotée de légumes et fenouil braisé". Je connais que trop le bestiau du genre congelé-massacré par du cuisinier malhabile mais là, je dois dire qu'il est cuisiné futé! Le cœur est froid est cru mais l'environnement autour est presque bien. D'autant que la sauce servie à part mangue et citron vert est rigolote. Le flan de courgette joue le jeu mais la purée écrasée fourchette est hors-jeu: pas salée, pas poivrée, pas de beurre ou d'huile d'olive. Aride alors que bizarrement, c'était le coin de l'assiette le plus simple à réussir! Enfin bon! 13€ et 12/20. Le dessert du jour est à prix doux puisque 3€ la "crème caramel" tandis qu'à la carte, les sucreries sont tarifées entre 6€ et 9€. 12/20 pour la crème caramel. Pas de café Henri Blanc, non merci. Et puis le repas aura été vécu en bonne compagnie puisque le gentil chienchien des tauliers sera venu une bonne dizaine de fois à ma table pour faire causette. C'est pas bien grave, la compagnie des animaux m'est de plus en plus agréable depuis que je connais les hommes. C'est vous dire depuis quand. M'enfin quand même, il n'est pas obéissant.
Accueil 13/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 6/20. Pain 14/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Formule midi 15€. Menu 25€. Enfant 10€. Carte. Terrasse. Vue bateaux.
Port de la Madrague
83270 **SAINT CYR SUR MER**
Tél.06.83.80.70.02 ET 06.59.21.74.51
GPS: Lat:43.1657369 Long:5.6941152

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

SALERNES

LE BISTROT GOURMAND
NT ΨΨΨ

Mais ça pouvait s'appeler aussi "Le bi-chefs gourmands"! Héhé! Ils sont deux frérots à être tombés dans la cuistance dès le plus jeune âge qui ne date pas tout à fait d'hier mais presque: 42 et 44 ans! Un âge où quand on cuisine, on sait ce qu'on veut faire et surtout ne pas faire! Nés à Marseille puis dès 14 ans, la grande aventure! L'ainé Serge Levaudel affiche un fort attachement à son maitre d'apprentissage Marc Bof du "Faucigny", tandis que Gérard Levaudel se souvient notamment du "Jambon de Parme" rue de la Palud. Deux institutions marseillaises aujourd'hui disparues! Bref! Fermons le livre d'histoire! Reprise de la maison début 2013! L'épouse de Serge s'appelle Claudia et tient la salle. Enfin: la terrasse, ce jour! Mais la salle est très bien aussi! Les midis de semaine, formule à 15€! Ce jour: "demi-coquelet rôti en chapelure sauce vigneronne, moelleux au chocolat". Voyez amis lecteurs. C'est quand on lit ce genre de recettes qu'on sait que ya du cuisinier dans le fourré! Et pas du ciseau dans les fagots! Je viserai toutefois "direct" avec "noisette de veau aux épices". Aux mirettes les jeux sont déjà faits! Certes, la maison n'aime pas la poésie culinaire ronflante dans l'intitulé, mais ya un sacré saucier dans la maison! Un "cannelé" aux épinards, brunoise de courgette cuisinées, pommes de terre salardaises gourmandes et grassouillettes comme il faut. Et la viande de veau qui joue presque les seconds rôles… Pain exceptionnel! 15/20! Le "dessert gourmand" n'est pas venu pour rien mais ne reviendra pas: j'ai tout boulotté! Crème brûlée aux amandes, quenelle de fraise et sa crème vanillée, une profiterole avec du vrai chocolat et pas du machin noir en tube, quelques fruits, Chantilly, et caramel maison. 15/20. Faut pas chercher ailleurs les raisons de la paix dans le monde, en tous cas en terrasse du "bistrot gourmand". D'autant qu'une jolie fontaine moussue y joue les starlettes de l'animation. Mais revenons à la cuisine: influences gastro classique, sérieuse maitrise de la chose, travail du produits frais et exonération intégrale de la moindre sous-traitance. Dans un canton non exonéré de restauration expéditive et d'opportunistes traficoteurs, la maison des Levaudel est une véritable aubaine. Et ouverte à l'année siouplait!
Chefs: Gérard et Serge Levaudel
Spécialités: assiette salernoise. Pastilla de foie gras au Porto. Noix de St-Jacques rôties au lard croustillant. Bourride de lotte, pommes cocotte à la ciboulette. Gibier en saison. Cuisine à la cheminée en saison. Plateaux de coquillages. "Menu bouillabaisse" sur réservation: apéro+soupe+bouille+dessert+vin+ café à 65€.
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 16/20. Toilettes 16/20. Formule midi semaine 15€. Menus 24,5€ et 34,5€. Carte. Groupes 50 et plus. Parking aisé. Thé dansant le dimanche après-midi (se renseigner). Jour de fermeture: se renseigner.
Cours Jean Bart
83690 **SALERNES**
Tél.04.94.60.13.64
GPS: Lat:43.5646368 Long:6.2304389

SANARY

LA RENCONTRE
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

RÉPRESSION DE LA MAL BOUFFE
INSPECTEUR VINAIGRETTE
...ALLEZ HOP ! DANS LE PANIER À SALADE !
MISS POUETTE

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

LE S RESTAURANT NT ΨΨΨ

Franck Philippe: l'homme ne cache pas ses intentions à l'égard du client! Lui faire passer une paire d'heure en compagnie de lui-même et de son appétit. Via un cuisinier qui ma foi, connait de la cuisine de belles choses! Faut dire aussi qu'il est passé par de bonnes maisons comme "le Pied de nez" au Castellet! Voilà qui cale une ambition sur de bons rails! Du frais, encore et toujours! Cuisine grande comme un mouchoir de poche! Alors le chef chausse la toque tôt le matin, vous pourrez vérifier en passant au moment de votre café-croissant! Ardoise au jour le jour dont nous avons gouté la quasi intégralité puisque nous étions trois comme les cinq doigts de la main! Mauricette, celle qui à table joue en surnombre même quand elle est seule accueillait un arrière-petit neveu d'une lignée parallèle à son bisaïeul. Bref! Menu-carte 28€! Mise en bouche! Le "club poulet-bacon" se mange avec les mains, c'est plus simple! Il est vraiment bon, pas tassé et pratique à boulotter malgré sa franche générosité. 15/20. Les meilleurs "encornets en persillade" depuis belle lurette qu'elle a dit Mauricette! Fondants, frais comme tout. J'en dis pas plus! 15/20. Feuille de brick et fromage de qualité de Signes (83) pour le "croustillant de chèvre, miel, sésame, lardons, tomates" à 14,5/20. Les plats? "Pintade farcie au foie gras" pour celle qui juge toujours la volaille sur pied. Jeunes carottes et pois gourmands en pleine forme, ensemble délicat à 15/20. Ma "daube de joue de bœuf, pressé de pommes de terre" a un sacré potentiel sauceux! Juste pénalisée par trop de "craquant"! Mais purée extra: 14,5/20. Du rare que le "Saint-Pierre sauce diable, polenta". Je vous le dis tout de suite: St-Pierre frais! Et oui mes cocos! Poêlée de légumes gourmands, sauce à part. 15/20. Nos desserts: "moelleux châtaigne" façon palet, délicieux! C'est pour les gourmets! Et "mousse chocolat blanc" dans un gros verre! C'est pour les gourmands! 15/20 pour les deux! Perso j'ai joué "brousse de la ferme" (toujours de Signes) choisie nature, sel et poivre: le bonheur! Voyez m'sieur-dame! C'est le type même de repas qui fait le charme de notre métier de cobayes ambulants: on entre dans un restaurant de poche comme on va acheter le journal et puis c'est la parfaite surprise dans l'assiette! Produits du marché au jour le jour travaillés avec de jolies envolées. Et en plus, le patron affiche un poil de malice et d'esprit. Je ne sais pas si vous avez déjà remarqué, mais c'est souvent encore meilleur dans ces joyeuses conditions de bonne humeur chronique!

Chef: Hamaya Maamar

Spécialités: selon le marché

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 1,8€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Formules 16,5€ et 19,5€ midi semaine. Menu-carte 28€. Ouvert 7j/7 le soir en saison et fermé midi lundi et mardi. Hors saison: se renseigner. Terrasse rue piétonne. Galerie d'artistes chaque mois.

30 rue de la Prud'homie
83110 **SANARY SUR MER**
Tél.04.94.25.73.54 et 06.23.36.29.03
www.restaurant-s.fr
GPS: Lat:43.1180549 Long:5.8006229

UN COIN DE…

ΨΨΨ1/2

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

LE SAMOVAR

NT ΨΨ

Remplace l'éphémère resto-galerie d'art, en haut du village. Je sais pas pourquoi mais j'ai une affection particulière pour l'endroit. Prêt de tout et pourtant, bien loin des habitudes piétonnières du local. Des nouveaux donc! Toujours le principe de cuisine ouverte. Des salades de pâtes et de riz, une pissaladière et un plat du jour. Question "salé" ya pas pléthore mais qui s'en plaindra? Pas moi surtout que le plat du jour est "cigaline de porc marinée". Hein? C'est le nom plus poétique de l'araignée, ce morceau de viande boudé du client et conséquemment, du restaurateur. Sauf ici. Une belle assiette avec des légumes grossiers coupés en longueur, confits. Un coin salade avec de la tomate mangeable rouge et ferme, par opposition à celle d'Espagne au gout de rien pour assiettes en série. Bref! la viande est cuite rosée, souple. Extra. Le chef a la main lourde sur le sel, c'est le seul problème. 14/20 quand même et 15€. Choix de dessert, la "tarte au citron" est bien. Je sais pas si le cuisinier fait tout, ce qui n'est pas très grave puisque c'est bon! Pâte sablée à coup sûr pas maison, appareil bien fagoté, pas trop sucré et embelli par du citron râpé minute sur la tonsure de la chose. 14/20. Terrasse sur la rue piétonne, petite cour arrière délicieusement aménagée, salle toute en longueur et tables en enfilade. Thé Dammann en vente libre. La clientèle féminine semble déjà y avoir ses marques!

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour 15€. Suggestions. Brunch dimanche 19€. Salon de thé. Terrasse et cour.

5 rue Gaillard
83110 **SANARY SUR MER**
Tél.04.94.74.10.14
GPS: Lat:43.1189516 Long:5.8012292

LA SEYNE SUR MER

L'OLIPAT

ΨΨΨ

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

Chef: Patricia Gassier
Spécialités: cassolette gratinée de moules en persillade. Ravioli à la truffe blanche sauce

foie gras. Bocconcini de veau. Homard frais à la plancha (48h). Fondant au chocolat.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Illy 1,85€ 15/20. Toilettes 17/20. Plat du jour. Suggestions et carte. Climatisation. Menu groupe à partir de 10. Parking privé. Terrasse. Fermé dimanche soir et lundi. Merci de respecter les horaires de réservation.
131 avenue des Anciens Combattants d'Indochine
(de Six-Fours à La Seyne après Intermarché "Contact" à droite)
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.04.94.90.88.47

SAVEURS ET TRADITIONS

ΨΨΨ1/2

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

SIX-FOURS

BLUES BEACH

NT ΨΨ1/2

Faut pas confondre: Laurent Dale et son cuisinier Tony Dufresne savent rire! Seulement voilà. Faut ce qu'il faut quand il faut! Au boulot, ça rigole pas! C'est pas le tout que le client daigne venir tremper moustache avec celle de madame, et que les groupes de copains "aiment bien l'ambiance" propice à joyeusetés! Pour qu'ils prennent un abonnement, faut que l'assiette ait du répondant, sinon monsieur, madame et les copains: ils changent de trottoir! Bref! Heureusement qu'on a zappé l'entrée! Parce qu'avec Mauricette, on s'est boulotté deux assiettes énoooormes! Pas prévues pour les demi-portions obsédées par la Terraillon, ni les appétits de moineaux plantés comme des ciseaux. La "seiche entière grillée à la plancha en persillade" joue de copieuseté colorée! Grande assiette rectangulaire avec le bestiau cuisiné imposant comme sorti d'un bouquin de Jules Verne. Salade et citron jaune, ratatouille fraiche, sauce aïoli, flan de brocoli fromagé, et un coin paella. J'ai pris la photo de la dame au chapeau vert… qui n'a pas pu finir son assiette! Du rare! 14,5/20! Même grande assiette pour bibi! Sauf que j'ai bifurqué sur une "entrecôte (270g) sauce aux cèpes" avec la ratatouille et le flan en commun. Sauce aux cèpes à part et petits pois-carottes. Et une patate poêlée au beurre pour donner de belles couleurs. Viande rosée et tendre comme j'aime! 14,5/20. Etonnamment les desserts sont en majorité maison, ce qui est rare sur le front de mer. "Moelleux au chocolat" très souple et très… chocolat. Il pêche juste par une inutile surabondance de crème anglaise. Mais les framboises: Mauricette a pris sans barguigner! 14,5/20! La nouveauté devrait faire des adeptes: "baba au rhum". Biscuit ouvert, bien imbibé d'eau d'Evian. Mais nooon! De rhum par Saint-James! Agrémenté de fruits rouges frais: 14,5/20. Service copain, vif et appliqué. Lui ne passe pas dans Paris-Match comme ces chefs à la mode qui se font photographier dans leur jardin à côté de leurs

artichauts avec un grand sourire. Tony Dufresne est sorti discrètement des cuisines pour cueillir un peu de thym dans les plantations qui séparent la terrasse de la plage, entre cycas et dracéna. Bref! Des spécialités de la maison ouverte à l'année juste là-d'ssous! Qu'on les lise! Et qu'on se le dise!

Chef: Tony Dufresne
Second: Camille Martinez
Spécialités: terrine de foies de volaille maison. Carpaccio de bœuf maison. L'os à moelle gratiné. Moules à l'espagnole. Le Blues Burger. Les fameux braseros à volonté "bœuf-canard-volaille-autruche"! En hiver, spécialités normandes: le foie de veau au cidre. Camembert rôti patates au lard. Tatin maison.
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Toilettes 16/20. Formule 12€ et menu 16€ tous les jours midi et soir jusqu'à 20h30 sauf samedi soir, dimanche et jours fériés. Carte. Enfant 9,5€. Terrasse couverte (fumeurs autorisés). Groupes 60. 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

ACCUEIL GROUPE TERRASSE COUVERTE FUMEURS AUTORISES

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

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 20€ le menu, c'est votre banquier qui va être content! Ou votre comptable! Si vous en avez un bon! Menu à 26€ 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 20€ et 26€. 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

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. 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

AVIS AUX COLLECTIONNEURS

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

redaction@le-bouche-a-oreille.com

SPANGHERO : 140 SUR 230 SALARIÉS VIRÉS

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

L'INSTANT CULINAIRE

NT ΨΨΨ1/2

Eloigné du bord de mer et du sable, des tongs, des mouettes, de la crème solaire et des chichis. Ça ne vous effraie pas? Alors poursuivons ensemble. Une fois encore à l'instar de statistiques décidément féroces, j'ai trouvé la perle dans les terres, bien éloignée des plages. La maison de Fabrice Giraud et Angy Caraven! Depuis début juin 2013 à la place de l'ex "Spiazzo". Certes mes petits canards, l'environnement n'est pas des plus glamour. Mais le moment est à marquer d'une madeleine rouge! Quelle surprise! Il y a bien une formule du jour pour les VRP de passage et les malins du coin. Mais j'ai dans le viseur le menu à 34€! Mise en bouche: "consommé d'asperge à la truffe blanche" à 15/20. Délicieux et pas radin du champignon. C'est à cet instant que j'ai pigé que le miracle devait arriver. "Cévicé de mahi-mahi au lait de coco, citronnelle et huile de sésame". Le produit fait la moitié du boulot. Mais l'autre, c'est le cuisinier. Un peu quand même. Recette inspirée d'Amérique latine, une marinade de dorade coryphène (c'est moins joli que mahi-mahi) parfaite dans les saveurs. Jolie coloration végétale: fleurs comestibles et légume fin: betterave, carotte, radis… J'ai sorti mon 16/20, je pouvais pas moins. Suit "pluma de pata negra bellota à la plancha, ananas Victoria rôti au piment d'Espelette, frites de polenta à la meule de pierre, jus perlé". Vous savez tout. Notamment que le chef travaille d'excellents produits! Pas de bêtise: viande à demander saignante ou rosée! Fameuse! Et copieux pour deux! 15,5/20. Desserts dans la lignée! Ça s'appelle "Or et Hôôô" et s'inspire du célèbre biscuit Oréo. Cerclage avec base biscuitée, mousse vanille de Madagascar, glaçage chocolat blanc et caramel. Si c'est bon? A votre avis? 15,5/20! La carte des vins fait la part belles aux indépendants: Tempier à Bandol, les Sarrins à Lorgues, Olivier Leflaive en Bourgogne… Pas d'avalanches décibéliques en salle, pas de snobisme boudeur de la clientèle de connaisseurs. Tandis que le chef se dépatouille en cuisine, Angy distribue de la douceur en salle, paisible et sûre des assiettes qu'elle amène. En fin de service, le chef vient en salle. Pour regarder ses clients dans les yeux comme pour enfoncer le clou du souvenir. Alors on parle un peu. Toulonnais passé par le CFA de Giens, Herrero sur le Port de Toulon, un manoir en Ecosse, Saint Barth', la Hollande, la Corse, San Diégo en Californie. Récemment le Bardo à Sanary et les Bons Amis à Toulon. Et puis Angy, et un enfant. On se pose? Ici? Ouéé: tant mieux pour nous!

Chef: Fabrice Giraud

Spécialités: carte de saison

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pains (2) 15/20. Café Illy 2€ 16/20. Toilettes 15/20. Formules midi 16€. Menu 34€. Carte. Suggestions. Groupes 50. Climatisation. Terrasse. Fermé dimanche, lundi et mardi soir. Parking.

RN 97
Quartier la Roumiouve

83210 **SOLLIES-VILLE**
Tél.04.94.66.67.70 et 06.73.18.97.20
GPS: Lat:43.1738787 Long:6.0484242
https://www.facebook.com/LinstantCulinaire

TARADEAU

LE BRIN D'OLIVIER
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

OH FAN DE CHICHOU!
NT Ψ1/2

Bah écoutez: c'est pas mal. Anciennement le "109 Street" d'ailleurs recommandé par nous. (Ré)ouvert depuis très peu: tout ce petit monde s'évertue à vous satisfaire. De la couleur, de l'envie, youpi. Cinq personnes à bosser dans l'échoppe. Va falloir mouliner dur! Une carte passe-partout avec des pizzas de 11€ à 15€, tartines, sandwich club, hamburger, entrecôte, escalope… Mais aussi un menu à 22€ décliné en formule à 19€ avec "asperges blanches, vinaigrette façon bobo". Bien-bien. Cinq asperges blanches crépies avec un jaune d'œuf "mimosa". Peu pratique à boulotter mes filandreuses asperges. Dommage car c'est du frais! 12/20. Mieux le "dos de cabillaud façon blanquette, riz thaï". Le riz est réchauffé, le poisson appelé "cabillaud" est frais mais je parie pour plus probablement de la julienne, ou dans le genre. Les petits lardons sont rigolos. La poêlée de légumes à 80% de poivrons est malvenue. 13/20 quand même. Les desserts font au plus simple, mais ne tombe pas dans le banal: "les fraises de Lili Rose" sont agréables! Fraises nature avec petits morceaux de biscuits roses de Reims. Un verre de pétillant italien Prosecco accompagne. Malin. 14/20. Un manque de lisibilité dans les ambitions de l'adresse: la carte des propositions ne sait pas tellement à quel type de clientèle elle souhaite s'adresser. Ça viendra sûrement après quelques réglages et un peu de temps.
Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Formule 19€ et menu 22€. Carte. Pizzas.
109 rue Auffan
83000 **TOULON**
Tél.04.94.22.26.52
GPS: Lat:43.1119118 Long:5.9397787

APPLICATION BAO ANDROID

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. 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 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

ABONNEZ VITE UN AMI PAGE 98

LE CAS CYPRIEN A MARSEILLE

GONFLE LE MICHELIN!

Je ne ronchonne jamais trop sur les choix des sélections des confrères causant sur la nature et la qualité d'une table. Après tout, tous les gouts sont dans la nature et chacun peut bien dire ce qu'il veut.

Sauf que j'apprends que le restaurant Cyprien sis avenue de Toulon à Marseille (la précision est d'importance) ne bénéficie plus depuis 2013 de "*la fourchette*" (restaurant assez confortable) que le miche lui collait depuis belle lurette! Intérieur très classique et tout aussi confortable. Rénové depuis 5 ans. Du coup, ceux qui connaissent la maison Cyprien se questionnent sur la marque de lunettes de l'inspecteur Michelin.

Faut savoir aussi que Cyprien profita d'un "*bib gourmand*" jusqu'en 2009. A l'époque, la médaille récompensait le rapport qualité prix d'un menu proposé à 29€ ou moins (31€ aujourd'hui). Ce restaurant propose toujours une cuisine savoureuse à partir de menus à 23,5€! Et 16€ le midi en semaine! Le prix d'une pizza et d'un café à pizza païs! Bref! Le bib? Pffuitt! Du coup, ceux qui connaissent la maison Cyprien suggèrent à l'inspecteur Michelin de changer les piles de sa calculette.

Pour nous autres du BàO, la cuisine de Philippe Lequien se classe parmi les 10 meilleures de la ville, pour ne pas dire les 5. Recettes bourgeoises et classiques rondement menées, quelques brillantes incursions dans la Provence. Ce natif du Nord de la France passé par de l'étoilé en Alsace ("*le relais de chasse*" à Colmar) est un as. Par contre, il n'entre pas dans les rails du profil de cuisinier angoissé par le regard des guides, celui qui change sa carte chaque semaine sous peine d'être démodé la semaine suivante et d'être dans la foulée classifié de "*ringard*" par la bien-cuistance. Pour être totalement juste, on peut aussi dire sans le heurter qu'un poil de créativité pure ne nuirait pas. Du coup, ceux qui connaissent la maison Cyprien savent bien que les assiettes de la maison sont aussi constantes que brillantes, et que l'inspecteur Michelin devait être de bien mauvaise humeur.

Bien sûr que la résidentielle avenue de Toulon du côté de Castellane n'est pas aussi glamour que le Vieux-Port. Bien sûr que Jean-Philippe Lequien n'est pas un chef qui aime la lumière. Il ne se rase pas le matin en pensant "*je veux une étoile et je suis prêt à tout pour ça*". De plus, il se désintéresse avec passion des réunions nombrilistes de chefs bien en vue, comme pour MP2013. Faire le malin devant les photographes et les projecteurs? Moi? Mais alors qui va cuisiner à midi pour les clients? Bien sûr que l'atmosphère classique et relativement solennelle de sa salle à manger refroidit les ardeurs des accrocs de la tong et du glaçon dans le rosé. Du coup, ceux qui connaissent la maison Cyprien supposent qu'en venant ici, l'inspecteur Michelin ignorait entrer dans un restaurant émancipé des modes éphémères.

Le miche ne vend plus de papier. De 500000 exemplaires en 2000, il serait vendu aujourd'hui à moins de 100000! Histoire de rattraper le temps perdu, la tendance du marchand de pneus est au marketing pur, notamment avec le décrié site publicitaire restaurants Michelin! Dont les méthodes commerciales ont de quoi rendre jaloux les pages jaunes! Payant pour les restaurants! 88€ HT par mois! Ou quand un guide vieillissant plonge sans discernement dans le monde Internet… et se prend les pieds dans le concept! Du coup, ceux qui connaissent la maison Cyprien soufflent à l'oreille de l'inspecteur Michelin que les clients avisés de restaurants ne mangent pas des concepts mais des contenus d'assiettes.

Ne pas tenir compte du travail de Jean-Philippe Lequien pour un "*guide de référence*" comme le miche s'apparente au mieux à une faute de gout, au pire à un délit de sale gueule à cause du quartier résidentiel où ce chef cuisine. Du coup, ceux qui connaissent la maison Cyprien informent l'inspecteur Michelin que chaque jour dans ce restaurant, des clients connaisseurs trinquent en riant à la santé du fameux guide rouge!

Olivier Gros

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, bur-ger 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

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

L'HEURE DU DEJEUNER

NT Ψ

Un exclusif du midi en semaine parmi tant d'autres, à un jet d'olive de l'Opéra. L'œil jaune et blasé de Mauricette devant toutes ces ardoises de restos aux propositions d'une banalité affligeante a fait clic-clic devant celle de "l'heure du déjeuner": "viande hachée à la minute" que c'est écrit! Alors on est entré se mettre un peu au frais. Le patron est aimable, tranquille dans son boulot, convivial. Madame est aux fourneaux, cuisine ouverte. Elle est d'ailleurs sacrément équipée en matos! Bref! Formule à 13,50€ pour nous avec un "filet mignon avec sa sauce aux deux moutardes". Plusieurs tranchettes, des cuissons différentes. Va du souple rosé (ouéé) au sec à tronçonner (ouuuuh). La sauce surabondante recouvre tout, plouf-plouf. Garniture bien: un gratin aux deux pommes de terre sans crème et bien cuisiné. 12/20. Moi, j'hérite du "cheese-burger de bœuf à l'Emmenthal". Pas de sauce. Avec tout ce pain… on fricote dans le bourratif. Et la viande "hachée maison" certes copieuse est beaucoup trop cuite, sèche. Le gratin identique à celui de Mauricette sauve les meubles. Un second 12/20 pour la même raison de cuisson approximative. Les desserts sont intégrés dans la formule. Celui de la dame au chapeau vert est particulièrement maladroit: elle s'attrape un "entremet au citron coulis de fraises" qu'elle classe dès la première bouchée dans la catégorie des étouffe-chrétiens gélatineux. 8/20. Mieux, et de beaucoup avec ma "charlotte mousse au chocolat caramel au beurre salé". Maison elle aussi (sauf le caramel), mais réussie. 14/20. Le café Henri Blanc est une horreur comme souvent. Enfin bon! Une table "petit prix" pour les midis, qui compensent ses approximations par ailleurs rattrapables par une convivialité bon enfant.

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 13/20. Pain 14/20. Café Henri Blanc 2/20. Toilettes 15/20. Formule avec choix 13,50€. Ardoise. Terrasse rue. Du lundi au samedi de 11h45 à 14h.

3 rue Bon Pasteur
83000 **TOULON**
Tél.04.94.87.20.90
GPS: Lat:43.1238353 Long:5.9314907

APPLICATION IPHONE ET IPAD

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 58€ et menus "truffes" à 70€ et 145€. Carte. Fermé mardi et mercredi. Quelques chambres. 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

VAUCLUSE

AVIGNON MONTFAVET

L'AUBERGE DE BOMPAS

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

CÔTE JARDIN

NT ΨΨ

L'adresse est plutôt connue, mais s'est faite un peu oublier ces dernières années, planquée qu'elle est dans le centre ancien. Des travaux, un changement de proprio… Le nouvel impétrant aux fourneaux montre une vraie volonté à s'extirper du registre steak-frites: qu'il en soit remercié! On peut même dire qu'il compense une certaine fébrilité dans ses réalisations par un entrain bienvenu! Les produits frais se bousculent au portillon! Bravo! Le midi, formule 13€ et menu du jour 15€. Le même vendu 19€ le soir. Un "menu de la nuit", en quelque sorte. Bref! La serveuse est un peu excitée, faussement aimable. Pour tout vous dire, je ne la sens pas. C'est embêtant: elle ne fait rien pour se faire aimer malgré les simagrées. Elle force presque à prendre le dessert dès la prise de commande. On sait bien qu'ainsi et puisque ce dessert est facultatif, le client est harponné: il a les crocs au moment de l'apéro. Raison évoquée: "ici tout est minute alors vous comprenez" et patati et patata. Aussi, la demoiselle est directive quant au vin au verre. L'unique possibilité (un Ventoux) ne me dérange pas, mais elle sous-entend un peu fortement que "c'est ça et rien d'autre coco". Mais passons. Entrée avec une "bruschetta tomate-chèvre". C'est pas son truc au cuisinier, la bruschetta. Une petite tartinette un peu radine, molle sur un lit de salade. Le tout sur l'ardoise. J'y vais de mon 12/20. C'est juste après en débarrassant que la serveuse prend l'ardoise et envoie valdinguer mes couverts plein de vinaigrette sur la nappe! Et accessoirement ma cravate! Heureusement: j'ai pas de cravate ce jour là! Mais la chemise: bonjour les bougnettes! L'air de rien, elle amène avec ses bras et un grand sourire mécanique en pilote automatique le "pavé de saumon aux graines de pavot". Extra, bien cuisiné, cuisson en souplesse, pommes de terre un peu ramollo bien rattrapée par une poêlée de légumes guillerette. 14,5/20. Elle me récite le choix de desserts, dont le "crumble poire, fruits rouges et rhubarbe". Au final, juste de la rhubarbe et c'est tant mieux car c'est bon et en plus, c'est la saison de la rhubarbe. 14,5/20. Menu à 15€ correct, mais verre de vin rouge aussi râpeux qu'une lime de chaudronnier! Et facturé 4,5€ (boing!). J'en ai laissé pour 4,3€ dans le verre. Dommage car le cadre est épatant! Un patio ombragé où se retrouvent les copines aux jupes raccourcies quand arrive le printemps et que le soleil perce enfin sous la tonnelle abritant les moineaux qui batifolent en sifflotant dans l'intégrale insouciance de leur condition animale: elle les exonère de la fréquentation des tiers provisionnels, des PV forcément injustifiés et de ma belle-sœur.

Chef: James Manning

Accueil 12/20. Service 10/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 14/20. Formule 13€ et menu 15€ midi semaine. Menus 19€ le soir, 25€ et 33€. Enfant 10€. Carte. Patio. Parking.

49 rue Lamartine

84300 **CAVAILLON**
Tél.04.90.71.33.58

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.

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

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.

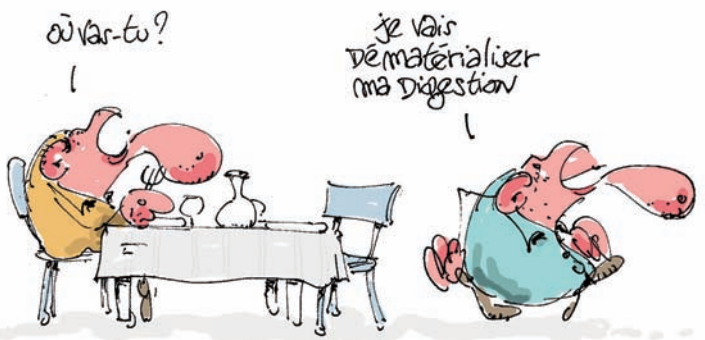
Les Remparts
84340 **MALAUCENE**
Tél.04.90.65.11.19
www.la-chevalerie.net
GPS: Lat:44.1732783 Long:5.1308835

"ETAPE GOURMET"
A LA MAISON DE CELOU
84470 CHATEAUNEUF DE GADAGNE
Tél.04.90.16.08.61

RESTAURATION NON RENTABLE DANS LES TGV, LA SNCF S'INTERROGE

ABONNEMENT

Dématérialisation des tickets-resto



Olivelo

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 87

BONNES SURPRISES

ABRAL SALEM
LES CANAILLES
83 LA GARDE

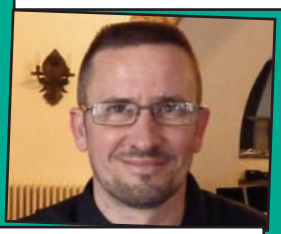
CHARLOTTE RODET
LOU SOLYLES
83 LE LAVANDOU

ARNAUD ROUBAUD
CABANON DE MAGUY
13 MARTIGUES

ERIC VANIER
LES OLIVIERS
83 GREOUX

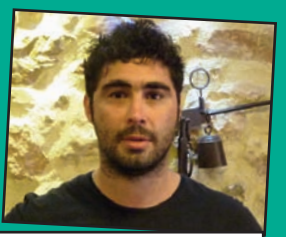
MARINE BARRE
LOU CIGALOUN
83 ST ANTONIN

FILIPPO
PIZZA ROMA
13 FOS SUR MER



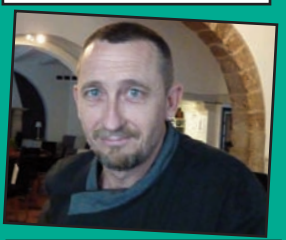
GERARD LEVAUDEL
LE BISTROT GOURMAND
83 SALERNES

NADEGE FERRER
MARE E MONTI
83 BANDOL

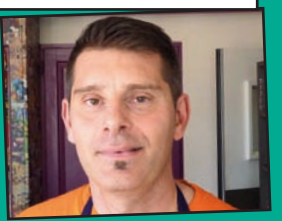


IVAN INCOLLINGO
MARE E MONTI
83 BANDOL

MAAMAR HAMAYA
LE S RESTAURANT
83 SANARY



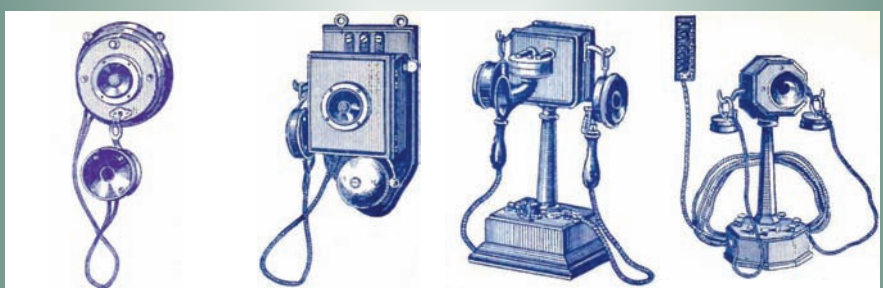
SERGE LEVAUDEL
LE BISTROT GOURMAND
83 SALERNES



OLIVIER CARLE
SO... MARSEILLE
13 MARSEILLE

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