23ème ANNÉE

Le Bouche à Oreille

Les bonnes tables,les mauvaises et celles à éviter

N°88 DECEMBRE - JANVIER - FEVRIER 2014 Prix 5€ ISSN 1244-9156

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

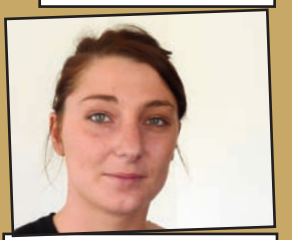
MEILLEUR ACCUEIL

CAROLINE DELCROIX
AU PIED D'POULE
83 HYERES

HAFED MEJRI
CARPE DIEM
13 LA CIOTAT

LYDIE HUBENER
L'ESTIVE
13 SALON

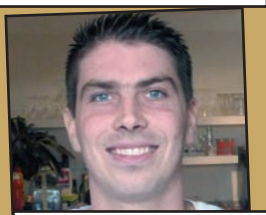
JEROME MARCHAL
ON DINE
13 MARSEILLE



MARINE MARTY
FLEUR DE SEL
83 LES ARCS

LIONEL DUVAL
LE BISTRONOME
13 MARSEILLE

MELINDA GROGUELIN
ANGELINA
13 CASSIS

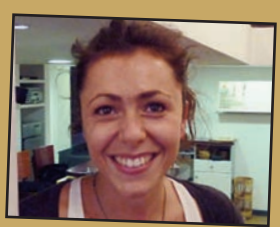


MARC TAINE
LA TABLE DES COQUELICOTS
83 COTIGNAC

SANDRINE SANCIER
LA MAISON DE CELOU
84 CHATEAUNEUF DE GADAGNE

MANON PAGES
L'ARÔME
84 BONNIEUX

SYLVAIN DESA
AUX P'TITS OIGNONS
83 BARJOLS



MARINE SAZARIN
LE PATIO DU PRADO
13 MARSEILLE

PICTOGRAMME

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

BULLETIN D'ABONNEMENT
PAGE 98
PROCHAIN BAO
MARS 2014

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

Lire page 49

PROTEGER LA MEDIOCRITE

En général, ça se passe comme ça. Le service interne de livraison distribue chaque trimestre le *"Bouche à Oreille"*. Notamment dans les Offices de Tourisme des départements couverts: Bouches-du Rhône, Var et un poil autour si affinités. La première fois, l'accueil est généralement des plus cordiaux: *"ouiii! Super le BàO! J'adore! On le distribue avec plaisir!"*. Le trimestre suivant itou. Même qu'on en laisse un peu plus pour satisfaire la demande grandissante. Et puis un jour, on s'entend dire *"on va plus pouvoir distribuer le Bouche à Oreille"*. Et ça, ça ne trompe pas. Ce refus soudain de transmettre notre bonne parole sur papier afin d'informer (notamment) les touristes des pièges de restaurants en tout genre et des traquenards d'assiettes qui peuplent notre belle région nous apparait forcément suspect.

Dernièrement, l'Office de Tourisme d'Apt (84) qui acceptait avec joie le BàO depuis une dizaine d'années me signale que dorénavant, c'est non. Pas besoin de chercher bien loin la vraie raison: la fausse sonne mal. Le BàO a récemment testé un certain nombre d'établissement avec plus ou moins de bonheur, notamment *"le Sanglier Paresseux"* à Cazeneuve (84) médaillé Michelin non loin d'Apt: épinglé le suidé! Une autre fois, l'Office de Tourisme de Château-Arnoux/Saint-Auban (04) refusa tout net le BàO, également pour cause de lobbying intensif du chef disparu au champ du beurre, le fameux Gérald Jourdan… nous aura bien fait rigoler çui-là! Fin 2006, c'était les Offices de Tourisme de Six-Fours, la Seyne et Ollioules qui nous claquaient la porte au nez!* Par ailleurs au grand dam du personnel en charge de l'accueil des visiteurs qui avoueront *"trouver avec le BàO une information pertinente sur les restaurants"*! C'était oublier les liens étroits entre le député et un restaurateur *"ami"* critiqué par nos services… qui eux n'ont pas d'amis! En 1993, l'Office de Tourisme de Draguignan faisait également des siennes pour cause de copinage avec le fameux *"La Louche de Louis XIV"* toujours d'actualité. Sous prétexte *"qu'on n'y avait pas mangé"* et menace du procès en prime! Alors qu'on possède toutes nos notes de restaurants! Bien classées par date! Bref! Tout ça parce que le taulier est adhérent à l'Office de Tourisme, qu'il est un *"ami"* doublé d'un encarté du clan. J'ai d'autres péripéties dans la poche à vous raconter, mais ça commencerait à faire trop et je voudrais pas abuser.

Et donc, j'en profite pour remercier les Offices de Tourisme qui distribuent (toujours) le *"Bouche à Oreille"*. Même s'ils ne sont pas constamment d'accord avec notre propos, ils en respectent l'existence et la forme. En donnant l'information à leurs visiteurs, ils contribuent à donner une bonne image de marque à leur ville ou leur village. Contrairement à d'autres qui se tirent une balle dans le pied en préférant protéger la médiocrité.

Olivier Gros

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

PRENDRE SON PLAT EN PHOTO AU RESTO !
HÉ, LES GARS ! Y'A JANINE À POIL SUR FACEBOOK !
WINGZ

ALPES DE HAUTE PROVENCE

FORCALQUIER

AUX 2 ANGES

NT ΨΨ

Quelles sont les communes jumelées avec Forcalquier? Je l'ignore! Mais il ne serait pas étonnant que Pise soit du lot. Je m'explique. Vu qu'il est impossible de manger à l'intérieur grand comme une boite à chaussures et complet, je me paluche la terrasse par ailleurs très agréable à l'œil, vraiment. Seulement le problème, c'est que la place est drôlement pentue, de 7 ou 8%. Et les chaises ne sont pas dans l'axe, mais de côté. Autrement dit, un repas ici n'est pas fait pour arranger votre scoliose. Mais comme vous vous dites que bon, j'arrête de gémir, je suis bien installé ici, je mange un p'tit bout vite fait et je lève le camp: je m'installe. Sauf que le repas fut long. 15 personnes attablées et c'est long. Trois plats gribouillés sur une feuille d'écolier et rien d'autre. 45 minutes que j'ai attendu mon "tian d'agneau (gigot) aux aubergines et tomates, boulgour". C'est long 45 minutes quand ça penche et qu'on a faim. Un peu comme si j'étais dans le restaurant du bateau Concordia! Comment peut-on être aussi long en cuisine alors que d'évidence, ce n'est pas du minute! C'est pas du slow-food! Mais du "very slow food"! Bref! Mais c'est bon et fait avec du produit mieux que correct! 14,5/20! J'allais oublier la mise en bouche, un gaspacho qui arriva lui en… 30 secondes! Mais passons! J'ose le "crumble" pour conclure. Plein de fruits là-dedans, de la cerise, de l'abricot ou pêche, pomme, poire… Une confirmation sucrée qui va dans le sens de mon plat: cuisine ménagère simple et de qualité qui ne se prend pas le chou. 13/20. Formule plat+dessert à 14,70€. Le serveur est très souriant. Repas qui dura 1h30! Une éternité dans des conditions vous mettant les vertèbres en S! Mais passons: si vous êtes en vacances et n'avez aucun rendez-vous, et non sujet au mal de dos, c'est un bon plan. Ah oui! Le pain est celui d'un vrai boulanger!

Accueil 14/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Formules 14,7€ et pis c'est tout. Terrasse pentue.

3 place Saint-Michel
04300 **FORCALQUIER**
Tél.04.92.75.04.36

GREOUX LES BAINS

LES OLIVIERS

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 traîné 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

LES MEES

AUBERGE DES PENITENTS

NT ΨΨΨ

Entre Manosque et Sisteron, la maison aura tôt fait de se tisser un réseau d'ouailles gourmands qui viennent en pèlerinage. Adresse sans doute un peu éloignée de chez vous, sinon vous sentiriez la cuisine de Jean-Pierre Matrat en passant devant. Avec Mauricette, celle qui possède la montre-gousset et l'âge de Napoléon III, on prendra notre temps à table. Et le temps ici n'est pas de l'argent, mais du plaisir! Cuisine inspirée du terroir de la vallée du Rhône: le chef est natif de Condrieu (69). Entre bouchon lyonnais et cuisine bourgeoise classique! Merci de ne pas me faire la tronche si certains plats cités ne sont plus à la carte! Avec une ribambelle de fournisseurs locaux, elle ne tient pas en place! Le "feuilleté d'escargots sauce poivre vert" arrive à voix basse, sur du velours. Bien centré dans son assiette ronde et blanche, je me régale, 15/20. Dans la catégorie "régale-toi mon gars", le "sauté de cerf sauce Grand Veneur" n'est pas le dernier de la classe! Patate au jus de viande, endive braisée et… flan de mesclun! Viande fondante, notamment le cuissot. 15/20. Après ses agapes, une simple "omelette norvégienne" poire et chocolat. Gloire à ses cuisiniers qui n'en font pas trop pour épater le chaland! Juste de la précision, pas d'esbroufe. 15/20. Et Mauricette? Elle adore sa "compote de lapereau en gelée", délicate avec ses subtiles pointes d'assaisonnement: 15/20. Aaaah le "médaillon de gigot d'agneau au pain d'épices, jus court au romarin"! Ya des plats qui disent pas grand-chose et même rien. Lui, il est très causant! Belle façon de travailler cette viande! "Bah, moi je fais rien, c'est le produit" qu'il dit le chef. Tiens, mon œil! 15,5/20. La dame au chapeau vert bénéficie d'un "assortiment des fromages de Beaujeu (chèvre)". Ils sont quatre et à température, mesclun. 15/20. Fin aérienne avec une "mousse au caramel au beurre salé sur crème au chocolat". Mousse taquinée par le pralin, crème identique aux mirettes à Danette. En infiniment moins sucré et avec du vrai chocolat dedans. 15/20. Nos menus? 21€ et 28€. Une sorte de record! Très jolie salle de restaurant, nappage, serviettes, rideaux et tableaux. Service duo mené par Laetitia Matrat, souriante maitresse de maison. Beau savoir-faire que vous êtes de plus en plus nombreux à faire savoir! Et on s'en réjouit!

Chef: Jean-Pierre Matrat

Spécialités du moment: velouté de champignons et panais, œuf poché. Rognons sauce Noilly. Mousse de brochet sauce pleurotes. Poule au pot. Tripes et tablier de sapeur. Duo de lentilles tièdes, saucisse et salade de gras double. Tête de veau sauce gribiche. Coq au vin. Ris de veau et d'agneau!

Accueil 14,5/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pain individuel 15/20. Café 1,8€ 15/20. Toilettes (étage) 15/20. Domaine Merlin cuvée Broceliande 25€ 15/20. Formule 17€ midi semaine sauf jours fériés. Menus 21€, 25€, 28€ et 35€. Carte. Enfant 10€ (-10 ans et comme les grands!). 5 chambres. Groupes 60 (été). Chiens non admis. Terrasse et jardin clos en saison. 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

ALPES MARITIMES

BIOT

LE JARRIER

NT 00

Pas de vice, ni de malice mal placée. Juste que la volonté ne suffit pas. Repris en juin 2013, les nouveaux voudraient doper la machine, relancer la mécanique: faudra attendre un peu. Du chemin reste à faire pour qu'un flot de clients vienne fréquenter la charmante boutique. Et puis enfin: sauf à vouloir rendre le client sourd de la feuille ou au minimum déficient profond de l'esgourde, je ne vois pas l'intérêt de simuler la violence décibélique de la discothèque du Macumba de Palavas-les-Flots un 14 juillet avec musique électro-techno-stressante qui nous assommera tout le repas! Un peu délirant, surtout quand on mesure le contraste avec la salle classique et bien tenue, tissu et cossu. Question cuisine, la carte tâtonne, semble ne pas savoir où aller! Mauricette se coltine une "salade campagnarde" avec chèvre chaud, champignon et salade. Pas si mal, ni de quoi danser une polka sur la table. 13/20. Malgré mes lunettes de vue de qualité, je n'ai pas trouvé la moindre trace de pistou dans mes "raviolis au pistou". C'est un peu embêtant. Quant aux raviolis d'une grande banalité pièces (farcis au bœuf), ce sont les mêmes que Mauricette mange devant sa télé en regardant M6déco, recroquevillée dans ses chaussons vert pomme à pois roses. 8/20. Le malaise continue avec mon "risotto à la truffe noire". Jamais vu de la truffe taillée aussi grossièrement. Et j'aime le rustique. Sauf que question goût, son intérêt est proche de la chambre à air de semi-remorque. Sans doute un truc venu de Chine. Pas le semi-remorque, la truffe. Inodore et sans saveur! Pour ajouter au tableau, trois St-Jacques flottent dans mon risotto. Pour vous dire si elles font envie: je n'ai pas eu le courage de les avaler! Le risotto par lui-même était jouable. 7/20 pour un plat facturé 20€. Mauricette aura plus de chance avec le plat du jour, une "bourride". Certes trop anisée et garnie de produits de la mer surgelés, pétoncles etc. Mais bien rattrapée par une préparation adroite. 12/20 et annoncée 12€ en vitrine: facturée 16€! Drame. Oui, un autre. Le dessert appelé "chausson des îles". Une sorte

de croissant en pâte feuilletée archi-sec réchauffé au micro-onde. Farci d'une bouillie annoncée comme être du chocolat et de la banane. Visiblement ce chausson est resté trop longtemps dans les îles d'où il est revenu en fond de cale. Autrement dit un dessert "galère", si vous préférez. Tout simplement immangeable 2/20 pour 10€ quand même! Incroyable! Café vendu 2,8€ car accompagné de deux petits gâteaux. Vraiment, quelque chose ne tourne pas rond dans la maison. Décalage flagrant entre l'implication le volontarisme du maître des lieux, et la production des cuisines. Que dire d'autre? Qu'il vaut mieux entendre ça que d'être sourd? Justement…

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 6/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Café 2,8€ 13/20. Toilettes 14/20. Formules du jour. Menus 23€, 29€, 33€ et 39€. Carte. Terrasse en saison.

30 passage de la Bourgade
06410 **BIOT**
Tél.04.92.59.97.79
www.lejarrier.com

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

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

VENCE

LES BACCHANALES

NT ΨΨ

Dans cette maison à l'écart de l'agitation, la carte change chaque semaine. Ce chef est visiblement impliqué, comme sur un nuage, dans son monde et plutôt émancipé des codes du genre, clivant. De quoi nous séduire avec Mauricette. Qui préfère depuis toujours les personnalités qui empruntent les chemins de traverse aux enfonceurs de portes ouvertes dont regorgent les pages de guides imposeurs de normes. Bref! Bonne impression du départ avec une flopée d'amuses-bouches amenés avant la prise de commande et servis par des cuisiniers. Puis Christophe Dufau vient prendre la commande, décrivant sa carte avec un réel entrain aussi franc que ses yeux sont bleus. "Il est bien, ce jeune homme hein?" qu'elle a dit Mauricette! Conquise! Bref! Menu à 68€. Elle déchante rapidement avec ses "gnocchi de maïs, aubergine et bresaola". Associations tarabiscotées, tirées par les cheveux. Difficile. Question de goût mais 11/20 pour elle. Plus cohérentes sont mes "gamberone de San Rémo, haricot coco, café". Ce plat créatif, je l'ai compris. Donc 15/20. Puis la dame au chapeau vert aura l'idée saugrenue de commander une bouteille de vin. C'était sans compter avec un sommelier du genre directif. Il insiste lourdement pour qu'on suive ses recommandations de vins au verre "associés aux mets". Point barre. Ou comment le ciboulot vire de bord, passant de la poésie au dogme imposé par un cahier des charges. Du coup le charme s'effondre. On boirait bien pour oublier mais… Peu satisfaisant "poisson de méditerranée (rougets), calmar, fleur de courgette, tomate". Calmar trop élastique, visiblement trop cuit. Rougets qui baignent dans une soupe gommant l'intérêt du poisson supposé de qualité. 13/20. Même scepticisme avec "l'agneau des collines, Trévise, noisette, potimarron". Recherche d'effets de style, associations discutables voire pesantes. J'aime l'agneau rosé, mais cru: non! 13/20. Le repas devient long à vivre, d'autant que la salle sera rapidement envahie par une horde d'anglais. Les allers-retours de la préposée à l'accueil équipée d'un Ipad sont usants. Dès que Mauricette pense à lever le camp pour rentrer à la maison afin de terminer le tricot de son chat Claudio, ça sent la déception. Elle se consola un peu avec un "pecorino Sardo, miel et condiments" qui lui plait à 14/20. "Grappe de raisin" pour moi, mais version du chef. Caramélisée avec un sorbet bien trop sucré. En fin de repas, c'est balourd mais il est possible que la clientèle anglo-saxonne raffole de la chose. 13/20. Pas sûr que l'adresse soit aussi sincère qu'elle aime à nous le démontrer. Pour la photo, l'esprit artistique du lieu ainsi que la conception "locavore" des approvisionnements sauvent les meubles d'une déception inattendue: on attendait beaucoup.

Accueil 15/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Menus midi 28€, 35€ et 60€. Menus soir 58€, 68€ et 85€. Menus dimanche 50€ et 65€. Fermé mardi et mercredi. Jardin.
247 avenue de Provence
06140 **VENCE**
Tél.04.93.24.19.19
http://lesbacchanales.com/fr/

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

ALLAUCH

AU TOQUÉ DU VIN

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

VOIR A PROXIMITE DANS LE VAR "CHEZ FANY" PAGE 79

AUBAGNE

HIPPOPOTAMUS
NT 00

Pour tout vous dire avec Mauricette, on revenait d'une délicieuse virée gourmande dans les Alpes de Haute-Provence. Aux p'tits soins qu'on était là-haut. Et puis je sais pas ce qui lui est passé par la tête. La dame au chapeau vert voulait voir si y avait des tongs pointure 44 en solde à Auchan Aubagne. Me trainer un samedi matin avant Noël dans une galerie marchande de supermarché, faut pas. Et puis à midi pile, elle a dit "on mange quoi?". Alors j'ai pointé mon doigt vengeur sur l'"Hippopotamus", sur le même parking. Dingue! C'est quand même incroyable que cette boutique soit remplie de clients! Je dois vous dire que ça me flingue le moral. Comme c'est un boucan ou pour causer faudrait un mégaphone, les gens ne se parlent pas, n'échangent pas: entre 80 et 90 décibels au compteur, en permanence. Et puis on vous fait la tronche quand vous ne prenez pas un apéritif, une bouteille de vin, une bouteille d'eau, un café, un digestif. Avec Mauricette, on voulait se réconcilier sur l'Aubrac, la fameuse viande affichée à la carte. Et ben ya pas d'Aubrac qu'elle nous dit la serveuse! On ne se réconciliera donc pas aujourd'hui! On vise ailleurs: "pas de Limousin non plus". Hébé didon! Mais il nous reste du Charolais dans le tiroir! Alors un "faux-filet 190g" pour Mauricette! Sauce Roquefort! La sauce dans son ramequin est chaude. Le reste est froid ou tiède! Viande tendre mais froide alors que l'assiette est chaude! Balèze! Frites identiques à MacDo: tièdes! Les mêmes que j'vous dis! 16,90€ quand même! Et 9/20 forcément! Pour le même prix j'ai demandé la formule. Avec une "salade César" en entrée. Des croutons mous, des bouts de poulets secs et fades, deux tomates-cerise coupées en deux, parmesan plutôt généreux et salade verte dure comme du bambou. Elle est globalement gelée, comme si elle sortait toute prête du frigo. Ce qui est probablement le cas. 6/20. Ma viande devait être un steak selon la serveuse. Mouais bof. Pris quand même. M'arrivera finalement une sorte de cœur de rumsteak, joli tout plein qui était?.. alors vous suivez ce que j'écris, ou pas? Il était… froid! Gagné! De la salade genre mesclun avachi sous la vinaigrette. A côté et à ma demande, des haricots verts"… tièdes. Mais pour une fois, pas aspergés d'ail! Nature! Du congelé presque correct! 9/20. En salle, aucun directeur, où alors il se cachait. Sans doute la raison pour laquelle c'est un peu la pagaille quand les plats arrivent à table et que les entrées ne sont pas débarrassées. Le plus surprenant n'est pas la cuisine de cette enseigne décidément tombée très bas. Mais le visage des clients aux regards vides, d'une grande tristesse, jeunesse ou vieillesse réunie dans la grisaille de leur morne existence. Mais qui ont de l'argent: qu'on ne me dise pas que "c'est pas cher" par Saint-Matthieu!
Accueil 11/20. Service 8/20. Rapport qualité prix 7/20. Cadre 15/20. Pains individuels 13/20. Café 2€ 12/20. Toilettes 14,5/20. Parking. Terrasse.
Centre Commercial La Martelle
13400 **AUBAGNE**
Tél.04.42.62.59.00
www.hippopotamus.fr

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

BERRE

RESTAURANT DU MOULIN

NT ΨΨ1/2

Un coin de l'Etang de Berre plutôt délaissé par le gourmet, y compris par celui qui ose s'échapper des sentiers battus. C'est vous dire. La morale est sauve: ce midi la table de Marjorie et Michel Di Carlo fait le plein! Vous pouvez pas savoir à quel point ça me fait plaisir! Où qu'il soit, un bon restaurant tire toujours sa recette du jeu! Question de temps! Faut dire aussi que le chef se remue le ciboulot et que le rapport qualité prix n'est pas anodin. Ici c'est le repère des secrétaires en copines, des VRP en comité, des retraités décontractés. Ils ont tous droit au buffet de hors d'œuvre garni jusqu'aux oreilles, à trois propositions de plats Anita et aux desserts maison Philémon. 15€ la totale, je connais: testée l'an passé sans Mauricette! Mais vous connaissez ces gouts de luxe! Haro sur la carte! Avec un de ses gros ongles colorés comme enduit par un peintre en bâtiment, la dame au chapeau vert pointe sur la carte "terrine de foie gras aux fruits mendiants". Lui arrive une jolie ardoise avec foie gras "bloc" de qualité correcte, retravaillé avec des figues fraiches. Pas ce qu'elle a demandé, mais elle a tout boulotté quand même! 13/20. Séance rattrapage avec son "jarret d'agneau confit au jus". Avec lui, au premier coup de fourchette tu entends les cigales et tu sens la garrigue! Fort bien cuisiné! Joyeusement roboratif, fondant. 14,5/20. Moi: une perle. Prenez cette entrée si vous voulez vous régaler: "cassolette de St-Jacques et gambas, émulsion de crustacés". Une grande réussite et une confirmation: Michel Di Carlo est un sacré saucier! Cuisson au cordeau! 15,5/20 rien de moins! Suite bricolée avec doigté, des recoins, légumes ou féculents: "dos de cabillaud rôti au sel de Guérande". Poisson coloré doré, beurre noisette à part. 14,5/20. Avec Mauricette, on a stoppé des deux pieds: pas de desserts! J'ignore précisément quand ils ont écrit au frontispice les "lettres de leur moulin", mais faut savoir que Marjorie et Michel Di Carlo tenaient La Pinède à Saint-Chamas dans les années 90. Vous apprendrez aussi que le chef a bossé avec un certain Laurent Tarridec "aux Roches" au Lavandou (83). Un cursus régional sérieux pour ce diplômé de Bonneveine en 1984. Voilà. Si vous aimez le petit restaurant pas frimeur avec un vrai cuisinier dedans qui a choisi de vivre au pays plutôt que de taquiner les étoiles: vous avez trouvé votre table!

Chef: Michel Di Carlo

Spécialités: poulpito en salade. Marinade de taureau à la tapenade. Hamburger de filet de bœuf. Linguines aux cèpes.

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€ (vin et café) midi semaine. Menu du marché à partir de 20€. Carte. Enfant 10€. Groupes 90. Traiteur. Ouvert du lundi au samedi midi et vendredi et samedi soirs. Terrasse couverte en saison et parking devant le restaurant.

61 rue Henri Barbusse
13130 **BERRE**
Tél.04.42.85.44.97
http://www.restaurantdumoulin.com/

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

NT ΨΨΨΨ

Mes rotules jouaient des castagnettes tandis que Mauricette faisait un bruit de quincaillerie à bas-prix à cause de ses nombreux colifichets autour du cou et d'autres accrochés à ses grandes oreilles. Un trac fou, quoi. Revenir sur le lieu de l'admirable pour confirmer est souvent risqué. On sera vite rassuré. Jean Marchal a de la suite dans les idées et ses idées débordent. Comment est foutu le cerveau des cuisiniers de talent? Allez savoir… De solides fondations: Jourdan à la Fuste (04), Dutournier au Carré des Feuillants (75). Plus classique, faut dormir avec le pavé d'Escoffier à la place de l'oreiller. Pour autant, sa cuisine est bien dans l'air du temps, joyeuse et ouverte, le contraire d'un musée. D'un côté, plats de traditions comme jarret de veau braisé, épaule d'agneau confite,

loup entier en croute de sel et même, une bouillabaisse! De l'autre, un menu-carte plus nerveux et créatif où le produit noble est à la fête mais aussi l'œuf, l'artichaut, le radis, l'ail comme autant de contrepoints sur la partition. Entrée "tartare de St-Jacques, pomme verte et radis" net à l'œil et sincère en bouche. La St-Jacques, on tourne souvent autour. La première bouchée mesure, la seconde confirme, la troisième enfonce le clou. Celle-ci vous plonge le nez dans la Manche: 15,5/20. La dame au chapeau vert vit l'idylle avec son "œuf-dit-parfait, foie gras poêlé, asperges vertes" qu'elle déguste à la cuillère le petit doigt en l'air. 16/20. De même mais avec couteau et fourchette, le "suprême de volaille fermière rôti, jus de volaille et champignons de saison". Chair souple du volatile, jus puissant et fin, une garniture à base de lentilles. "Parfait! 16/20" qu'elle dira en réajustant ses lunettes aux verres épais comme des culs de bouteille! Des lunettes pour voir des lentilles! On aura tout vu! Si je peux dire! Bref! Mon "merlu à la plancha, coques, artichauts et safran" est redoutable! Petits violets au garde à vous, poisson ajusté dégusté yeux fermés tant c'est bon. Une dégustation… "colin-maillard"! héhé! Emulsion safranée parfumée pointue, subtilement amère. 16/20 encore. Quoique moins risqués dans l'exercice, desserts dans la continuité avec un "palet au chocolat" idéal, un bonheur! 16/20. Itou pour la "poire rôtie, crumble et glace spéculoos" qui tient la promesse! Glaces maison m'sieur-dame! Vouivoui! Comme je vous dis! 16/20. Grande salle claire grâce au toit en verre qui s'ouvre aux beaux jours, discrète petite terrasse à l'arrière. Service de charme et naturel, cave bien ciblée avec quelques perles (Condrieu, Montagny…). Adresse bien plus sérieuse qu'elle ne se suppose. La modestie, un autre atout dans une ville où les tables en manquent le plus souvent.

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 37€. Plats "tradition" à partir de 45€ pour 2. Bouillabaisse sur commande. Terrasse sur l'avenue et patio au calme. Groupes 70. Fermeture: se renseigner. Parkings Mimosas, Poste et du Casino.
7 avenue Victor Hugo
13260 **CASSIS**
Tél.04.42.01.89.27

CHATEAUNEUF LE ROUGE

LA CARDELINE

NT 0

J'aime Trenet sur cette Nationale 7 (facile). On tombe sur le meilleur comme sur le pire. Perso, j'attends toujours le meilleur. C'est mon côté optimiste. Mais du coup je dégringole souvent de haut. Un côté bar, une entrée spécifique pour le restaurant. Un grand parking pour tout le monde, y compris les autobus. Dedans c'est grand, surtout avec les extérieurs. C'est pour ça qu'il y a des autobus. Et une forme d'abattage contrôlé de la part d'une direction dont le talent repose exclusivement sur un service amical malgré le stress d'un service qui donne le tournis. J'ai pris le menu du jour vendu 14,80€ qui intègre ¼ de vin de basse qualité, et un café de haute qualité. Le "buffet d'entrées" est conforme au genre et sans extravagances: charcuterie pas vilaine notamment le jambon blanc, œuf mayo pas mimosa, carottes râpées de frais, mais macédoine en purée et céleri-carotte en rémoulade fatigués. D'évidence, les deux ont quelques heures de vol. 12/20. Et puis une horreur. En alternative aux lasagnes de bœuf que j'évite soigneusement, un "colin en crumble" qui offrait le double avantage d'être un plat à basses calories primordial pour ma fausse bonne conscience, et le plaisir de fréquenter ce poisson qui me plait. Encore moins de calories que prévues vu que j'ai rien boulotté du morceau. Du décongelé poché dans l'eau chaude et tartiné d'une sorte de cataplasme vaguement citronné et indubitablement herbeux. Rien d'un crumble, mou dessus, et chair du poisson dure et filandreuse. Les chips maison tiennent la route, tout comme le gratin de brocoli. 8/20 grâce à eux. Je devais avoir les yeux qui brillaient quand la serveuse proposa le "baba au Rhum". Perso, j'attends toujours le meilleur. C'est mon côté optimiste. On ne se refait pas mais du coup, je dégringole souvent de haut. Trois micro-baba intercallés entre trois collines de Chantilly. Une verrine de salade de fruits au milieu. On sent bien qu'on veut me retenir, me faire plaisir. Me faire finir sur une bonne impression. Sauf qu'un baba, c'est bon quand c'est sobre, et je ne parle pas du Rhum. Pas besoin de danse du ventre et de tarabiscotage pompé sur Michel-Ange pour ce dessert. Ça doit rentrer dans le tas tête baissée, sans simagrées. Loupé: 10/20. C'est quand même ballot de réfléchir à des recettes sympathiques et de se vautrer de la sorte dans la réalisation avec du produit de basse qualité. Et qu'on ne me parle pas de "resto pas cher". Les menus montent à 32€! Quand même!

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 13/20. Pain 14/20. Café Bon Café 15/20. Toilettes pas vues. Formules et menu midi à 14,80€. Menus 16,90€, 26€ et 32€. Carte. Enfant 8,5€. Terrasse. Parking. Bar.
RN 7
13790 **CHATEAUNEUF LE ROUGE**
Tél.04.42.58.62.30
www.la-cardeline.com

LA CIOTAT

CARPE DIEM

NT ΨΨ1/2

La dernière jolie surprise en date de la Ciotat n'est pas où on l'attend. Même pas là où on la voudrait! Alors que côté quais et plages les enseignes se bousculent au portillon pour alpaguer le badaud déprimé et sa carte bleue au garde à vous, voilà le genre de mignonne adresse qui donne espoir au genre humain! Vous m'sieur-dame! Faut d'abord que je vous dise qu'avec Mauricette ce soir-là, on trimballait comme qui dirait une puissante envie de crêpes dans nos nez usés à force de rêver d'entendre les cornemuses. Le genre de pulsions qui ne se commandent pas, et se contrôlent encore moins. Ah tiens? "Le Carpe Diem"… Changement de propriétaire! Egratigné par nos services du temps des anciens. Une grande tablée tout sourire s'y régalait à pleines dents. Un peu méfiant (ça évite la déception) je reste fidèle à mon habitude: classique! La galette "complète" avec œuf, jambon et fromage est un excellent moyen pour se faire une opinion quant à la maitrise de l'art. Mes p'tits lapins de Plougastel, elle est fameuse. Pliée au carré, un peu croustillante sur les bords et la sobriété de celle qui n'a rien à prouver. 14/20. Du jamais vu ailleurs avec "La burratina"! Une mozzarella burrata (vous savez: la crémeuse à cœur) posée entière sur la galette! Salade verte, tomate, jambon cru et même tapenade! Quand de Mauricette a mis son gros nez dedans, j'ai cru qu'elle n'allait jamais en sortir! "C'est comme un duo avec Alan Stivell et Pavarotti" qu'elle a dit! 14,5/20! Je reste droit dans mes bottes avec la crêpe "beurre sucre" qui donne ce qu'on en attend, parfaite dans la confirmation: 14/20. Quoiqu'en dise les professionnels de la profession, les galettes et des crêpes ne sont pas un art mineur de la restauration! La crêpe "sauce caramel au beurre salé maison" est un vrai plaisir à oser! Et ce caramel… un délice par ailleurs en vente libre chez Aline et Hafed Mejri! Suffit de demander gentiment! 14,5/20. Bref! Mignonne adresse qui n'appuie pas sur la pédale du traditionnel pour faire croire au client qu'il mange à Saint-Pol-de-Léon ou à Concarneau! Et les proprios n'enfilent pas le costume folklorique breton! Démagogie absente dans le décorum, mais compétence criante dans l'assiette: Aline Mejri est passée par la fameuse école des Maitres-Crêpiers de Maure-de-Bretagne (35)! Qu'on se le dise par Aveta et Beli Mawr! Haut les cœurs et les menhirs!

Chef: Aline Mejri

Spécialités: galettes et crêpes

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14/20. Pas de pain. Café 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Carte. Bar. Hors saison 8h/19h sauf vendredi et samedi 8h/22h. Fermé le mercredi. 7J/7 en saison. Groupes 15. Parking à proximité.

21b boulevard de Saint-Jean
13600 **LA CIOTAT**
Tél.04.42.73.79.19

LA TABLE DE NANS

NT ΨΨΨ

Anciennement le Revestel. C'est beau hein? Quelle vue! Peut-être la plus belle du coin! L'impétrant serait enfant du pays passé par de sacrées belles maisons. Le CV est écrit en première page de la carte des plats. Au début, ça pollue l'opinion, ça fait cow-boy qui pose le colt sur la table pour causer. Perso, je préfère savoir en fin de repas. Comme le nom du vigneron pour une bouteille, le nom du pianiste pour un CD. Menu déjeuner 25€ en semaine, 42€ et 80€. Ça partait vraiment bien dans le menu à 42€ avec une mise en bouche "espuma de carotte au gingembre". Impec' pour titiller, pour mettre les babines en 380 volts en attendant la suite. D'autant que le pain est très bien. 15/20. L'entrée "les tourteaux: les pinces émiettées, crème de chou-fleur, consommé de crustacés tremblotant". De la prose, mais aussi du résultat: c'est fameux et surtout très bon! Un parallélépipède de crabe laqué de crème de chou-fleur comme du chocolat blanc, gelée sur le chapeau comme un gâteau, herbes variées. Je n'exclus pas l'intervention d'un vrai pâtissier pour la chose! 15,5/20. Le plat: "noix de St-Jacques: poêlées, endives cuites et crues, au vinaigre balsamique, émulsion d'un bouillon de légumes au beurre et poires". Sauce maligne et originale. Endives un peu courte comme garniture. Cinq noix sans corail: cuisson trop poussée, filandreuses et dures. Quand ça arrive chez Armando le pizzaiolo, déjà ça me gonfle. Mais dans un "gastro" qui met les petits plats dans les grands, qui sert le pain à la pince sur un double nappage, avec un maitre d'hôtel en tenue classique, et dans un menu à 42€, c'est une tromperie sur la promesse. J'ai bien informé le maitre d'hôtel de la bévue de la cuisson, en laissant d'ailleurs une demie St-Jacques sinistrée dans l'assiette pour preuve au chef. Qui doit s'en taper vu qu'à ce jour, je n'ai pas de retour. 13/20 grâce à l'adroite et courte sauce. "Notre Saint Honoré". L'honneur de cette célèbre pâtisserie (française) n'est pas trop bafouée: pâte feuilletée (pas du jour), Chantilly, caramel… 14,5/20. La direction semble vouloir se calibrer, polir sa prestation afin de bénéficier des grâces du Michelin. C'est tellement lisible. M'enfin bon: quand on vient d'ouvrir "une affaire" avec des ambitions non dissimulées, ne pas assumer des erreurs de cuisson ou autres devant le client en se planquant en cuisine est le genre d'impasse à éviter. Car vous allez rire: quand il leur arrive de manger, tous les guides ne se présentent pas avant repas.

Chef: Nans Gaillard

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café Nespresso avec mignardise 3€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Environnement 17/20. Menus 25€ midi semaine, 42€ et 80€. Carte. Terrasse. Vue panoramique. Fermé dimanche soir et lundi.

Corniche du Liouquet
13600 **LA CIOTAT**
Tél.04.42.83.11.06

QUAI SUD

NT ΨΨ1/2

En entrant dans le restaurant de l'hôtel Best-Western juste au-dessus, je pensais croiser le fer avec la médiocrité. Sauf qu'en sortant, la vidéo de surveillance pouvait voir ma mine ravie! C'est vous dire! Qui l'eut cru, Lulu? Pas grand monde, Raymonde. Du coup, l'intérêt pour les résidents de l'hôtel est de descendre en pantoufles casser la croûte! Pas besoin d'aller voir ailleurs! L'adresse visitée voilà 3 années à vue de nez a depuis changé de taulier. A part la dame à l'accueil, on a quand même un peu l'impression qu'ils font un peu la tronche, que si on ne venait pas manger chez eux c'était pas grave. Et puis avant ma prise de commande j'ai vu des assiettes sortir du bois où se cache un bon cuisinier. Je pige vite que la maison ne fait pas l'impasse de qualité sur les petits prix. Ce qui est intelligent: tu te tapes la formule à 11€ du jour pour tâter le terrain et content, tu reviens Firmin. Pas bête non, comme stratégie marketing? J'ai visé la formule à 15€ avec "dos de cabillaud aux agrumes et épinard". M'arrive une jolie assiette inspirée. Feuilles d'épinard frais avec suprême pamplemousse et orange. Dessus, un beau morceau de poisson cuit à la perfection, comme pané. Le chef aime tripoter les épices avec un certain gout du risque: ça passe ou ça casse! Du riz cuisiné, une sorte de ratatouille à dominante de… poireaux, citron vert: j'ai sorti mon 14,5/20 mais ça méritait plus sans l'assiette froide (pas les aliments) qui plombe le bilan. Vive les chauffe-assiettes! Mon dessert est maison lui aussi,

"tarte au chocolat et zeste citron". Bravo. La pâte sablée ne trompe pas, elle croustille. Dessus, comme une mousse au chocolat… sans le citron que je n'ai pas senti. Pas grave, c'est bon. Inutiles traits lourdingue de topping au chocolat. Pas besoin de ça! Au contraire! Ce truc est infect! Mettre ça sur un bon dessert est comme si Manon des Sources se mettait une tartine de rouge à lèvres sur le minois! Enfin bon! 14/20. Chef adroit, cuisine qui demande un gros travail de préparation: grâce soit rendue au restaurateur qui fait des efforts dans une ville où le gourmand tire la langue pour trouver la bonne affaire.

Chef: Thomas Letrieu

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 1,9€ 15/20. Toilettes (escalier) 15/20. Formule midi 11€ et 11,80€. Formule 15€ et menu 25,50€. Carte. Terrasse.

258 quai François Mitterrand
13600 **LA CIOTAT**
Tél.04.42.04.06.66
www.restaurant-quaisud-laciotat.com

DI'VINO NT ΨΨΨ1/2

Sans doute l'adresse la plus discrète de la ville. Non qu'elle soit isolée, mais impossible de savoir que. Comment ça? Vous n'étiez pas avec nous l'an passé? Aaaah… c'est pour ça… que je vous explique. C'est un très bon restaurant, "Di'Vino". A la Ciotat mais éloigné des mâts de bateaux du port. Un bâtiment que personne ne remarque jamais, coincé entre une boulangerie et une pizzeria. Un jour, Mario Scognamiglio s'arrêtera devant avec son épouse Audrey en lui disant, mains aux hanches et accent napolitain: "c'est bien là, non?". Le couple s'installait à Saint Geniez d'Olt (12) ou à Sarreguemines (57), c'était du pareil au même. Bon. C'est quand même mieux au soleil, hein Mario? Pour nous aussi… Salle toute mignonne avec éclairages fins et couleurs chaudes, cuisine ouverte où on parle la langue d'Umberto Eco et d'Angelo Branduardi. Serviettes en tissus. Et la souriante Audrey Gatt, incollable sur l'explication des plats. Avec Mauricette, bon pied bon œil et grosse pomme et trogne vermeille, on se laissera porter sans aucune résistance dans le monde du cuisinier et son cervelet en perpétuelle ébullition. S'y confrontent de sérieuses influences "gastro" et son histoire italo-calabro-sardo-napolitaine. Prenez un shaker, mélanger le tout avec une louche de rigueur et une autre louche de talent: voilà "Di'vino"! Entrée pour deux: "notre antipasti". Le choc: petit chou farci aux légumes et au bœuf. Tartare de crabe à l'ananas et fines herbes. Polenta au jus de viande, cèpes poêlés et crème de gorgonzola. Saumon aux aromates marinés, sirop de balsamique de Modène, écume de citron. Burrata et assortiment de charcuterie italienne. St-Jacques snackées, haricots blancs et émulsion de n'duja calabrese. Escalope de foie gras poêlée, risotto de fregola sarde et pesto rouge. 15,5/20 puisque on navigue entre des 15/20 et des 16/20. Moi ensuite, un classique: les fameuses "linguine aux palourdes". La cuisine italienne soulignée, presque caricaturale. Le top à 15/20. La dame au chapeau vert tape dans le rouge avec "filet de bœuf grillé Simmental, déglacé au vin rouge et balsamique de Modène, gorgonzola gratiné". Elle avait déjà remarqué l'an passé la propension du chef à œuvrer avec brio le légume de saison, racines ou feuilles. Confirmation cette année, la déco faisant soupirer d'aise Mauricette: "on dirait un tableau"! 15,5/20. Impossible d'aller plus loin, vers le lingot chocolat-noisette et sablé breton à la fleur de sel, glaçage Jivara-cannelle et Chantilly de mascarpone. Dommage non? Je voudrais bien vous y voir… ce qui va sûrement se passer rapidement!

Spécialités: la carte change chaque jour!

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Nespresso 15/20. Toilettes 16/20. Formule 14€ et menu 17€ midi. Carte de 11 € à 25€. Menu dégustation 42€ (avec verres de vin) sur réservation. Fermé samedi midi et dimanche. Groupes 40. Salle privative 20. Parking aisé gratuit.

510 avenue Guillaume Dulac
13600 **LA CIOTAT**
Tél.09.81.88.37.22
www.divino-restaurant.fr

EYGALIERES

LA PETITE TABLE ΨΨΨΨ1/2

Quoi dire? Faut bien commencer par un des bouts, même l'autre. Déjà, disons que la maison de Béatrice et Jean-Paul Tossens est fort douce, en toutes saisons. Pour le plaisir d'assiette, j'ai simplement envie de vous conseiller d'aller rapidos y casser la graine. Point. Trop court dans le contrat d'explications qui nous lie? Alors narrons. Menu-carte 46€. Au moment où je vous cause, celle que tout le landerneau de la sauce compare à un caillou dans la chaussure de la profession est encore sur son petit nuage. Mises en bouche: "crevettes Nobashi, salade de wakamé, espuma de crabe", "crème brûlée au Conté", "samossa de volaille à l'orientale chutney de mangue et fruits secs", "velouté de potiron". Bing! 17/20 d'entrée! Et ce n'est pas une entrée! "Les écrevisses en royale, les queues translucides, jeunes légumes, émulsion de jus de tête" notées à 16,5/20. Et "Les St-Jacques en carpaccio, copeaux de foie gras, huile de noisette"? Vous savez des carpaccios de St-Jacques, on s'en tape un paquet avec la dame au chapeau vert! La recette suit la même dérive que les carpaccios de bœuf à peine décongelés en lamelles fines comme du papier collé au fond de l'assiette. Pfouuu… j'en peux plus! Et puis, les St-Jacques de Jean-Paul Tossens… Reçues en coquille de Brest, un bonheur! Tonnerre de! 17/20.

Nos plats, "le dos de sandre rôti au beurre demi-sel, crostone de tomate séchée et lomo ibérique" à 16,5/20. Et "le veau: les ris rôtis en cocotte, le jarret en blanquette à la truffe mélano, pommes dauphines au Parmesan et jus au beurre". Du grand art encore, 17/20. Mauricette adoube à 100% "le soufflé au chocolat 70%, cœur châtaigne, glace au piment de la Jamaïque"! 16/20! Et 15,5/20 pour "le baba au Rhum arrangé, fruits exotiques, sorbet ananas-coco". La cuisine est remarquable dans sa modestie non feinte. Alors que nombre de chefs se cantonnent dans l'exercice de style pour épater l'attablé, Jean-Paul Tossens se retranche derrière la qualité des produits: St-Jacques bretonnes, Pata Negra Belotta, bœuf Hereford… Le tour de main fait le reste! Et quel tour de main les amis! Cave évidemment locale, mais sérieusement équipée en vallée du Rhône et Bourgogne.

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

Angle avenue Général de Gaulle et route d'Orgon
13810 **EYGALIERES**
Tél.04.90.38.19.23
www.la-petite-table-eygalieres.com

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

FOS SUR MER

PIZZA ROMA
TRATTORIA ITALIANO
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

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

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

LE LITTORAL

NT ΨΨΨ

Ah la drôle de table! Des hauts et des bas, pour sûr. Il en va ainsi pour tous les restaurants menés avec ferveur, ceux équipés de vrais cuisiniers et où les postes-clé ne sont pas squattés par des ouvreurs de sachets en série. Sauf que Marc Bernard secoue son établissement avec passion, chaque jour. Du coup, il s'entiche souvent de chefs adroits et celui-ci noté en bas du texte confirme la règle établie. Tiens! A propos "de hauts et de bas"! Parlons musique et opéra! L'enthousiaste bonhomme a mis en place depuis 3 ans, une scène d'un sacré niveau. On se refile sous le manteau le plan des diners-concert avec baryton, mezzo, ténor, soprano! Sûr que la salle du "Littoral" ne contient pas les 2700 places de l'Opéra Bastille! Juste 60 personnes! 60 privilégiés qui s'y régalent chaque week-end! Oreilles ou papilles! Avec Mauricette, celle qui sans les mollets de Pavarotti serait la Callas des fourneaux, on s'est entiché de recettes pas bêtes et concoctées par un cuisinier consciencieux. Les mises en bouche "découverte de la Provence et ses saveurs en verrines tapenade, anchoïade, caviar d'aubergines et tartare de tomates séchées", vous savez tout rien à ajouter: 14,5/20. Notre entrée est une réussite! Le "tartare de saumon du fumoir et cru aux tendres légumes d'été en ratatouille et sa réduction de basilic du potager". Superbement dressé, deux blinis et fromage de la partie, aneth. 15/20. Moi, "duo de St-Jacques et Gambas, légumes croquants, émulsion à la coriandre citronnée". La promesse était belle, le résultat mitigé et je sais le réglage effectué au moment où je vous en cause. 14/20. Ce ne fut pas le cas pour le "médaillon d'agneau farci du Quercy, chou et légumes de saison dans leur jus". Sacré joli travail, une sorte de millefeuille avec délicieuse purée de chou-fleur citronnée. Viande comme on attend. 15/20. Dessert travaillé, et gobé dans son entièreté dans la moindre culpabilité! "Entremet mangue citron vert et sa caravane de fruits". Base génoise pour le coloré et savoureux paral-lélépipède. Chocolat blanc fondu, groseilles, coulis. Un dernier 15/20. Les nappages et serviettes en coton blanc mettent un sacré relief à la salle, mais la carte des vins est un peu courte. En semaine, ardoise simplifiée dans les intitulés qui n'ont l'air de rien mais travail soigné: belle affaire avec les tarifs à prix doux qui intègrent le dessert, midi et soir. Sous vos applaudissements!

Chef: Cédric Wable
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café Bon Café 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Ardoise-formule de 10€ à 19€. Repas-récital 59€. Bar et hôtel 14 chambres. Groupes 60. Climatisation. Terrasse. Parking public 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

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

FUVEAU

LE RENDEZ-VOUS

NT ΨΨ

Impossible de reculer, je suis trop engagé. Ça m'apprendra à voir de la lumière et à entrer. Faut dire aussi que l'adresse déjà visitée par nous aura bénéficié d'un sacré lifting! Une terrasse bien aménagée et accueillante, doucement éclairée. Car nous sommes le soir, et la météo estivale joue les prolongations. La serveuse n'est pas méchante, simplement calée en pilote automatique dans une fonction utilitaire sans autre ambition que celle de vivement que ça se termine. Un sourire, au moins un, n'aurait pas nui! Un peu de lecture des plats: pavé de saumon, poêlée de gambas, poêlée de seiches, entrecôte, tartare, carpaccio de bœuf, des pâtes… Tant pis, je me lance: "magret de canard". Je m'attendais au pire, à un truc précuit pour aller plus vite après et accompagné de bonnes grosses fritasses des familles. Arrive une belle assiette avec le magret rosé, avec très peu de gras car cuit lentement sur son dos pour le faire transpirer. J'aime autant vous dire qu'une telle cuisson de magret, c'est du rare au restaurant. Extra! Une portion de frites maison et peu grasses originalement présentée, une verrine de ratatouille cuisinée, confite. Impossible de mettre moins de 15/20 malgré la simplicité de la recette. Dommage que l'assiette refroidisse trop vite. 15/20 pour 17,5€. Ce qui pour un magret entier est inférieur au tarif habituel. L'erreur arrive avec le dessert "sablé au citron". Une verrine avec la crème citronnée acide et trop sucrée telle celle qu'on retrouve sur les tartes au citron industrielles. Autour comme pour une charlotte, des langues de chat ramollo de la tête aux pieds. Si comme moi vous aimez le croustillant, faut passer votre chemin plutôt que de vous… ensabler dans ce genre sablé. 10/20 et 5€. Aller aux toilettes vous permettra d'observer une pagaille dans les recoins digne d'un dessous d'évier de kolkhoze sibérien ou d'un dessous de bras d'orang-outang mal coiffé. C'est quand même incroyable de si peu prendre soin de sa boutique! Pareil pour la petite terrasse devant la salle: un champ de foire! Des tuyaux! Des planches! Des cartons! Bref! En fin de service, la cuisinière est venue en salle voir des amis, non sans saluer les autres tables, y compris la mienne. Bravo. Ça aussi, c'est comme le magret correctement cuit au restaurant: c'est rare!

Accueil 8/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 12/20. Pain 15/20. Toilettes 12/20. Formule 12,5€ et menu 14,5€ midi semaine. Carte. Enfant 9,5€. Terrasse. Parking.

Montée de la Bégude
RD96
13710 **FUVEAU**
Tél.04.42.26.22.14

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"

MARSEILLE

LE BISTRONOME

NT ΨΨ1/2

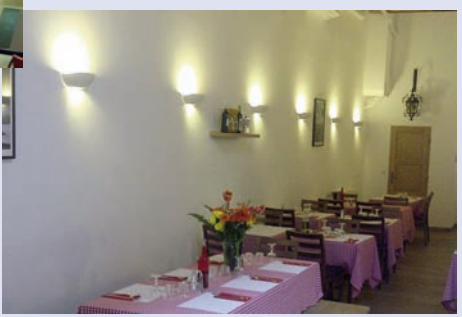
Toujours compliqué de prendre une suite. Le piège est de se mettre dans les pantoufles du prédécesseur, de singer sa cuisine, d'aller voir le client attablé et de lui seriner que "c'est comme avant, rien n'a changé". Et puis vous avez les Lionel Duval. Observateur, développeur et surtout restaurateur. Il a pris à bras le corps l'ancien "Moment" pour en faire un attirant lieu de vie où le quidam se pose à toutes heures, salle ou terrasse. Le cravaté pendu à son ifone y prend son p'tit déj' le matin avant d'aller au turbin, Sabine et Marie-Thé sur le coup des 17h y boivent le thé. Et sur le coup des 8h du mat' et sans frissons, le cuisinier de retour du marché y prend ses quartiers. Registre sans ambigüité: du bistrot cuisiné! La méthode du chef: faire tourner l'ardoise et les menus en fonction du marché et des bons coups pour en faire profiter le client! Comme en ce moment du… homard français! Et oui mes cocos! On va s'gêner! Avec Mauricette, celle qui ressemble de plus en plus à celle qu'elle a toujours été, on s'est fait le joli repas plutôt inattendu en terrasse! 18€ le menu complet avec ce jour: rillettes de sardines à l'huile des Baux, escalope de cochon fermier, tiramisu: tu m'étonnes Simone! Ya plus ce menu! tout vendu Lulu! Le (joli) défaut des cuisiniers qui cuisinent: quand yapu, yapu. Bifurcation "à la carte" avec Mauricette qui mangera en rime avec "saucissettes de Marseille au sautoir, piquillos et artichauts confits". Le côté grassouillet de la spécialité s'efface grâce à la saveur anisée qui ne tombe pas dans la caricature. Bien vu! 14,5/20. De mon côté, je me suis fait copain comme lui-même avec "cochon-patate, côte de cochon fermière". J'adore ces plats rustiques qu'on boulotte sans faire de manière, sans un poil de culpabilité même quand on s'en met plein la moustache. Patates du jour, et de qualité. 14,5/20. La dame au chapeau vert glisse sur le "café gourmand" de la maison qui lui-même glisse tout seul: panacotta, crème caramel, un carré de tarte aux pommes, un parallélépipède chocolaté façon Napolitain. Du fait maison, 14/20. Comme la douillette "poêlée d'ananas au caramel beurre salé, sablé breton", 14,5/20! Voui m'sieur-dame! Sablé maison! Service déterminé et vif! Gaffe: ce midi boutique surbondée! Pensez à réserver, sauf si vous aimez le risque: vous n'êtes pas seul à avoir reniflé la bonne cuisine du bistrot de Lionel Duval!

Chef: Dominique Nicolas

Spécialités: brouillade d'œufs fermiers, truffe d'été. Tartare de bœuf au Cantal et noix torré-

LE PATIO DU PRADO
Benoit Calais et Marine Sazarin

9 rue Borde
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.40.61.43



L'OSTERIA DU PRADO
Alexandre Villas

84 avenue du Prado
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.92.98.64

DU BON ET DU BEAU DU CÔTE DU PRADO

Les deux adresses n'ont pas mis de gyrophares en vitrine pour attirer le chaland! Pas le genre à faire du boucan et de toutes façons, y en a suffisamment sur ce fameux "Prado" où s'entassent de tas de restaurants plus ou moins hasardeux. A connaitre d'urgence ces deux-là! Des cuisines sérieuses à vite adopter avant que ça ne se bouscule au portillon… si ça n'est pas encore le cas!

fiées. Cuisse de pintade fermière, duxelle aux cèpes. Carré d'agneau roulé à la française, petit jus corsé. Dos de cabillaud demi-sel de Guérande. Fondant au chocolat et noix de Pécan, sirop de Lillet et café.
Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Formule 15€ et menu 18€ midi. Menu 24€ et carte. Terrasse. Groupes 30. Fermé samedi soir et tout le dimanche. Fermé semaine de Noël et du 15 aout.
5 place Sadi Carnot
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.91.52.47.49

UN SOURIRE SOUS L'OLIVIER

NT Ψ

Les oliviers sont bien de la partie dans leurs gros pots, alignés comme un carré de soldats romains sur la place rénovée qui fait office de terrasse. Pour le sourire, rien ne vient. Ils sont trois en salle à tirer une tronche de six pieds de long. Ce qui fait dix-huit pieds de long. Midi trente. Je suis seul client tandis que le voisin est rempli jusqu'aux oreilles. Ils sont trois donc, dont un qui semble être le patron: il écrit le menu du jour à l'ardoise. Un autre se débat avec la clim' à peine mise en service et qui pisse la flotte. Le troisième est infiniment plus avenant (ya pas de mal) mais il oublie la moitié des choses, comme de m'apporter la carte.

Enfin bon. Je me contenterai donc de l'ardoise avec le menu du jour rédigé à l'instant vendu 24€, quand même! Entame par un "carpaccio de bœuf" bien présenté mais revêche, très dur. C'est dommage car il avait plutôt bonne mine. Des bouts de radis pour faire joli, des jeunes pousses d'épinards un peu fatiguées douchées à la vinaigrette. 11/20. Suite intéressante avec "cabillaud de ligne, écrasé de pommes de terre aux fines herbes". Un joli potentiel grâce au poisson frais qu'on effeuille. Mais la purée est tiède, rien de pire qu'une purée tiède. Et dessus le poisson, encore des pousses d'épinard avec sa douche de vinaigrette. Un manque de délicatesse qui plombe. La sobriété de la présentation présageait mieux qu'un 12/20. Vous pensez bien que j'ai prié très fort pour que le cuisinier exonère mon "Sunday aux fraises" de pousses d'épinard. Ma prière aura été entendue! Pas de pousses d'épinard, Bernard! Un verre à whisky avec des fraises, une crème fouettée bricolée avec des petites pralines caramélisées. Finalement le mieux avec 13/20. Nappages en coton mais serviettes kleenex, jolis verres mais carafe d'eau crasseuse qui vous empoisse à la main. Normal: la colle de l'étiquette du marchand n'est pas partie au lavage, vous comprenez, faut frotter et on n'a pas que ça à faire non plus, déjà qu'on a pas le temps de vous proposer une boisson ni la carte alors… Par contre, on a des pousses d'épinards? Ça vous dit des pousses d'épinards?
Accueil 7/20. Service 10/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café pas pris. Toilettes 14/20. Menu 24€ et formule 19€. Carte. Terrasse.
4 rue du Lacydon
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.91.52.75.42 et 06.13.59.80.46

ON DINE NT ΨΨΨ1/2

Entre Vieux-Port et Panier, l'emplacement parait privilégié. Une indication: derrière et à un jet de noyau du boisé "Pavillon M". Ouvrez bien vos esgourdes, gourmands cabossés de l'appétit et usés de la chausse-trappe, inscrits au club des aigris du bien-manger! Vous pouffez quand vous entendez que ya du très bon dans le coin? Tout ça c'était avant. Avant? Allez tripoter les couverts de la table de Jérôme Marchal et Thomas Auguste! Ah tiens? ça me cause!.. Les deux officiaient en salle chez Christian Ernst au "Moment". Du sérieux et des principes: après avoir rédigé un cahier des charges culinaire qui exclut la médiocrité, le duo s'équipe d'un cuisinier quinqua accroc à la même philosophie! Du frais, du marché, de la saison. Une ambiance confortable et apaisée, claustra et coton blanc, flacons sélectionnés par un sommelier axé sur le plaisir. Un menu midi à 25€, un menu le soir à 32€. En ce moment: œufs en meurette à la crème de champignons. Pressé de poireaux et pieds de cochon à la bordelaise. Dos de cabillaud, risotto à la betterave Chioggia, mini courgettes et jus de crustacés. Bisque de homard, sablé parmesan et tapenade. Mignon de porcelet en cocotte façon gibier et pommes sautées au beurre demi-sel. Homard breton en ragout façon "rue de Longchamp". Canard croisé Colvert-Barbarie en cocotte au foin de la Crau, jus de cuisson lié côtes de blettes et lard poivré. Sinon pour moi, une mise en bouche clivante et culottée: "filet de sardine et pied de cochon sur un sablé". 15,5/20. Suite avec "œuf poché aux palourdes". J'aime beaucoup cette cuisine sur le fil, en équilibre permanent, entre gastronomie maitrisée et registre bistrotier. 15,5/20. Le "grenadin de veau, jus corsé à la truffe et linguines" confirme le style. Trois tranches de viande rosées à cœur! Pâtes enroulées, petits légumes pour un peu de couleur, histoire de fignoler. De la délicatesse pesée, pas empesée. 15,5/20. La même veine de sobriété efficace avec le "clafoutis au raisin" agrémenté d'un sorbet et de zeste d'orange confit. Ça ne peut pas faire de mal! 15/20. Mignardises maison avec le café, un cannelé pas touché et un sacristain bon teint. Il est possible de déjeuner sous les arbres de la terrasse, mais faudra attendre que les feuilles repoussent si vous lisez ça en janvier. Du professionnalisme passionné jusqu'au fond des yeux, avec cette lumière propre aux gens qui ont des choses à dire, à faire gouter, à partager. En vente libre du côté du Vieux-Port et sans aucune contre-indication. Sauf si vous recherchez la banalité mais là, pas besoin du BàO!
Chef: Christophe Cogneau
Sommelier: Thomas Auguste
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Menu-carte 25€ midi. Menu 32€ soir. Carte. Suggestion du jour. Fermé samedi et dimanche. Terrasse ombragée en saison.
22 rue de la Guirlande
13002 **MARSEILLE**
Tél.09.83.53.83.41
http://fr.on-dine-restaurant-marseille.fr/

LA ROSE DE MARMARA
CUISINE ARMENIENNE TRADITIONNELLE
CHEF A DOMICILE de 2 à 35 personnes
Prestation sur MARSEILLE et Bouches-du-Rhône
NICOLE BRUN-GHAZAROSSIAN
DEVIS SUR DEMANDE AU 06.63.03.02.99

AU BOUT DU QUAI

NT ΨΨΨ

Justement! Bien connaitre la maison fait parfois qu'on en apprécie d'autant plus la performance et le tempérament! Pas de place pour la lassitude, ni pour les Mouttet père et fils, ni pour l'équipe de choc en salle. Epatante. Bon. Sûr que les petites, elles n'ont pas le temps de regarder les bateaux avec vous ni de causer des reflets du soleil sur la Bonne Mère juste en face, m'enfin bon: les sourires sont toutefois de mises! La bouille épanouie comme si ce jovial quinqua venait d'être récent père de famille, Jean-Luc Mouttet fait le tour d'une clientèle acquise à sa cause, serre les mains des fidèles, reconnait l'avocat, salue la bande de copains qui trinquent devant des fines de claire d'Isigny. Sur ma gauche il devisera un moment avec des italiens à Marseille "pour affaires"! Accent et gestuelle appuyés! Bref! Du rythme, de la convivialité et du bon dans les assiettes! En ce moment à l'ardoise mais je vous préviens: quand y en a plus, y en a plus! Tartare de veau aux huitres, dos de bar en croute de citron vert, rougets barbets et dorades sauvages, côte de bœuf et pied-paquets de Mamie, risotto de veau et pleurotes, la fameuse poêlée de supions… et une "sole meunière" de 350 grammes. C'est bon ça! Un filet de citron sur les filets tirés, l'affaire est dans le… filet! Légumes confits, purée de patate douce, un coin salade: 15/20 et 26€! Pas donné en valeur absolue, mais si vous préférez vous taper des soles tropicales de séries B appelées "sole mineure" dans le milieu de la tambouille touristique, faudra changer de trottoirs mes frères! Le pain est excellent. Bonne raison pour clore le repas par une "assiette de fromages", d'ici et d'ailleurs… et surtout à bonne température. Gloire à ces restaurateurs qui proposent du fromage! C'est généralement révélateur de l'état d'esprit du taulier! Bref! Bravo m'sieur Mouttet! On reviendra! Quand? Ah ben chais pas… Pas tout de suite car j'ai un guide à tenir debout et on m'attend ailleurs! Et puis surtout: changez rien! Plutôt si: écartez les murs car ça se bouscule bigrement au portillon chez vous! Heureusement que la terrasse est belle!

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 face aux bateaux. Climatisation. Groupes 50. Fermeture se renseigner.

1 avenue de Saint-Jean
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.91.99.53.36
www.restaurantauboutduquai.com

UN AIOLI QUI FAIT DU "ZELE"

Le restaurant "l'Amiral" sur le port à Bandol attribue sans sourciller deux "L" à l'orthographe de ce plat! L'histoire ne dit pas s'il est bon! Quand on a vu ça avec Mauricette, on a fuit à tire d'ailes!

SO… MARSEILLE

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-Jean. "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

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

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

DEJEUNER EN VILLE

NT 0

Ah la déception!.. je vous dis pas. Si? Bon d'accord. Je dévalais République et juste avant d'arriver à la Samaritaine hop! à droite: rue Coutellerie. C'est rigolo d'y plonger. On quitte les trottoirs briqués par le BTP et la "réhabilitation" à coups de millions, les investissements des fonds de pension, les boutiques franchisés qui payent les locaux bonbon. Bref! Mignonne boutique fagotée en habit du passé. La maison fleure le bon coup, cherche à être sympathique: ardoises avec petits plats racontés à la craie, chaises bistrots et tables du même tonneau, loupiotes qui décorent plus qu'elles n'éclairent, tableaux vieillots partout où ya un peu de place sur le mur, des flacons exposés. Le quinqua taulier arbore une moustache blanche de style anglais, généreuse. Qui enfonce le clou du fantasme du bon coup, du plan qu'on regrette déjà de ne pas avoir connu plus tôt. Sauf que je me rends compte en moins de temps qu'il ne faut pour le dire que ça le gonfle. Je le gonfle. Le client le gonfle. Son métier le gonfle. Comment peut-on tirer une tronche pareille quand le client prend la peine d'entrer, de franchir le pas, de porte? C'est un grand mystère. Que je n'ai pas cherché à éclaircir, pensant que l'assiette allait rattraper le déficit de l'accueil. Ben non. Elle confirme l'impression générale. Menu 17€ avec choix. Dont une "terrine campagnarde" un peu grasse, avec un cornichon coupé en deux, deux feuilles de salades fraiches. Le pain n'est pas jeune, je fais avec. 11/20. Pas brillant le "rôti de bœuf poêlée forestière". Trois tranchettes de viande foncées et réchauffées, confite. Un peu comme le rôti froid de tata Zézette qu'elle amenait le dimanche au pique-nique et qu'elle tartinait de moutarde pour qu'on sente moins le gout de frigo. Sauce brillante (d'aspect). Des patates sautées multi-réchauffées elles-aussi, mais bonnes. Deux bouts de courgettes, un demi-brocoli, une pointe d'asperge, du poivron rouge et quelques champignons visqueux. Pas bons du tout. Allez hop: 7/20. Pas envie de dessert, alors un "p'tit Cabécou du Périgord" siouplait! Je ne vois pas l'intérêt de le tremper dans l'huile… enfin bon! 13/20. D'autres clients sont entrés après moi, aucun sourire du dab pour eux non plus. Ça me rassure presque: je ne suis pas dans le collimateur, ça fait du bien à ma paranoïa. Pas de sourire certes, mais des grands mouvements de bras directifs qui exigent du client qu'il se pose où il dit, un point c'est tout. Hé bé dis donc… si ce boulot vous pèse, faut changer de métier m'sieur!

Chef: la tronche!

Accueil 2/20. Service 10/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15/20. Pain 11/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Formule 14€ et menu 17€. Carte.

3 bis rue Coutellerie
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.91.90.35.59 et 06.21.02.41.81
www.dejeuner-en-ville.com

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

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

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 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

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

CANTINE SCOLAIRE
DIÉTÉTICIENNE
ra!

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

LES GAMINS

NT Ψ1/2

Le bas du Cours Julien. Un bistrot rigolo à la déco démodée très à la mode qui relate les années 70 et même avant: tables en formica et tapisseries tarabiscotées. Télérama se délecte de la boutique, le fooding se pâme, et Mauricette qui lit ce que j'écris me dit "vintage". Un nid à bobos content de tout. Le positionnement marketing est sans la moindre ambigüité et il faut féliciter le taulier d'avoir su capter cette clientèle. Autant ils sont trois à se précipiter sur ma personne pour prendre commande, autant en fin de service le taulier en chef clope au bec me fait comprendre d'un coup de menton que pour payer, faut te déplacer en direction de la caisse mon coco. Cumulant ainsi avec grande compétence et d'un air détaché le dilettantisme marseillais au parisianisme méprisant. Le même que suppurerait le moindre serveur aoutien saisonnier se tortillant avec son plateau sur les Champs-Elysées, y en a marre de ses touristes, qu'ils payent et qu'ils se barrent. Enfin bon. Cela dit, je sais que les hamburgers tiennent la route, une dizaine avec pain maison, de 11€ à 17€. Avec eux, des tapas de 3,5€ à 5€, la fameuse César, les œufs Bénédicte classique des p'tits déj' US avec sauce hollandaise et œuf poché sur pain, et des hamburgers, donc. Et puis un "fish and ships" tout à fait recommandable, poisson à la friteuse et frites maison. Et une petite mayo thaï maligne comme tout, qui pousse le tout. 14,5/20 pour 14€ quand même. La maison fait le pain des hamburgers mais sous-traite ce dessert: "tartelette chocolat et caramel beurre salé". Dire que c'est mauvais est trop. Trop sucré, ça on peut dire. Comme on peut dire qu'il n'y a aucun intérêt à choisir ce dessert sinon celui de faire grimper le taux de sucre dans votre sang. Comme si la boutique faisait les desserts car l'exercice est obligé. Vive une pomme. Bref! 6,5€ et 11/20. Au bilan, sous des airs de cool-attitude, ça sent bien la bonne machine à bizness dopée à l'absence de sentiments. Qui aime le suive. Et surtout, pas la peine de dire "au revoir" au client, des fois que ça lui prenne de revenir.

Accueil 14/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 13/20. Formule midi à 15€. Ardoise. Terrasse. Ouvert du mardi au samedi midi et soir, dimanche midi.

11 cours Julien
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.42.49.03

L'ATEO

NT Ψ1/2

Devant la plage du Prophète, vue à perte de vue. Ex "La Storia": une nouvelle commence avec la nouvelle direction. On reste quand même dans l'italianerie avec pizzas à partir de 12€, pâtes de 16€ et tutti quanti dont des moules marinières à 16€. Serveurs un peu

automatisés, mais dévoués. Et pas en tongs. Sièges confortables, nappages et serviettes cotons. J'ai visé une viande, "saltimbocca". Dans une version originale puisque "à plat". Belle escalope avec un peu de fromage "mozza", de fines lamelles de jambon. Le tout passé au four sans grande conviction. Le problème est la sauce. Pas de sauge, pas de vin blanc. Un véritable défi culinaire pour la recette d'une saltimbocca. Par contre, violente compensation par du fond de veau en poudre et c'est bien dommage. Un peu, ça va. Trop: bonjour l'estomac! Et puis la déco dans les coins est d'une grande incongruité pour cette recette qui doit respirer le traditionnel: bouts de kiwi, demi-rondelles de citron vert et orange, un quart de fraise. Mais les frites maison sont extra. Je reste sur un 12/20 pour 18€. Séance rattrapage avec la "coupe de fruits frais" qui est un modèle. Elle sait rester simple, juste les fruits: ananas, melon, mangue mûre (ouééé), fraises, kiwi… Bravo! 14,5/20 pour 6€! Manque pas grand chose pour taper dans le mille, juste un ajustement des cuisines pour se mettre au niveau des nappes et de tout le décorum, séduisant.

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 16/20. Pain individuel 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Pas de menu. Carte. Terrasse. Vue mer panoramique.

355 Corniche du Président JK Kennedy
13007 **MARSEILLE**
Tél.04.91.71.33.31
www.lateo.fr

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

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! Ouééé! 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

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

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

LE PATIO DU PRADO

NT ΨΨ1/2

Quand on cherche, on trouve! C'est vrai quoi! Qu'ont-ils pour la plupart dans leur instinct moutonnier à s'empaler l'appétit avec tristesse et sans une once de curiosité sur ce fameux Prado? Hein? Je vous l'demande? Alors qu'il suffit d'ouvrir les yeux et de bifurquer sur une centaine de mètres avec votre mari, votre beau-frère, votre belle-mère, votre comptable, votre banquier ou qui vous voulez pour trouver la petite perle qui vous aurait échappée! Ah tiens? Nouveau proprio! Rôôôh bien sûr: ce n'est pas aussi spacieux que le Louis XV de Monaco mais on s'y sent fort bien! Regardez au fond: un cuisinier marseillais tout juste trentenaire aux derniers œufs de mouettes! En v'là un qui n'est pas tombé de la dernière sauce! Le Relais Breton (78), le Grand Café (75) et Gilbert à Cassis (13). OK pour le CV mais la philosophie de travail? Ardoise du marché calée sur le moment, produits frais. "Ouaiii c'est ça, comme tout le monde" que j'entends de derrière mon stylo. Sauf que Benoit Calais ne dupe pas ses clients: salade de baby poulpes, pavé de saumon et son caramel d'épices, antipasti du Sud, tartare de bavette aller-retour, entrecôte au beurre de chorizo et d'autres encore. Comme le "velouté de courge à l'huile de noisette, brochette de gambas". Assiette joueuse qui tire dans tous les sens! Liquide! Solide! Chaud! Froid! Epicé! Parfumé! Et généreux par-dessus le marché! Bravo: 14,5/20. Suivent des "encornets à la provençale et spaghetti à l'encre de seiche" en pleine forme! Ah, les encornets… ceux là devaient encore courir la veille! Je note la délicatesse de l'ail, susurré. Pas fini les pâtes mais faut voir la générosité! 14,5/20. Redoutable exercice pâtissier avec le "croustillant au chocolat". Lui mes cocos, vous voudriez en rapporter un seau dans l'auto. Impossible de le défaire du ciboulot, on voudrait revenir demain. 15/20. Demain, pas forcément de croustillant au chocolat mais au quotidien le sourire et la prévenance de Marine Sazarin, la compagne du chef. Alors elle, c'est la lumière, du soleil. Sûr que ça change de la taulière atrabilaire qui vous fait la tronche! Tout le contraire! Et puis le patio, le fameux patio, derrière, au calme. Pour un repas aux beaux jours, si vous êtes sages et demandez gentiment. Je ne vois rien d'autre à ajouter sinon que voilà qui met un joli coup de baume et de frais au quartier!

Chef: Benoit Calais
Spécialités: ardoise qui change chaque jour!
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule midi 13€. Menu 15€ (midi) et menu-carte 29€. Groupes 20. Patio au calme ombragé en saison. Ouvert le midi en semaine, vendredi et samedi soirs.

9 rue Borde
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.40.61.43 et 07.61.20.98.43

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

LE CIGALON
LA TREILLE

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

L'ART DES METS

ΨΨΨ

On retrouve avec plaisir un cuisinier connu 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

LE FIL A LA PATE

NT 1/2

Alors bien sûr que l'ambiance est formidable dans le genre mouchoir de poche plein d'humanité et de clients contents du moment d'évasion proposé. Des serviettes en papier vertes, blanches et rouges, des sachets de pâtes Cecco sur les étagères à côté de la polenta, des flacons de balsamique et de paquets de café à l'accent italien. Tout ça fleure bon la botte, mais aussi et malheureusement dans l'assiette, un réel amateurisme. Attention. Je n'ai rien contre les amateurs. La différence avec certains professionnels, c'est qu'ils ont choisi leur métier. M'enfin bon. Pas de carte, pas de prix affichés, rien. Seule la mignonette et souriante serveuse pas vieille dans le métier annonce "quatre pâtes". Sans annoncer les prix. Je me lance avec les "papardelles sauce crevettes noix de coco". Pourquoi pas? Comme des épaisses et larges tagliatelles. Les pâtes sont trop cuites, et quoiqu'originale, la sauce est plate. Quand c'est comme ça, je n'ose jamais demander du piment ou un pousse-saveur de peur qu'on me fasse les gros yeux. Des fois que le cuisinier tout rouge sorte les yeux exorbités et le couteau de boucher à la main. Enfin bon. 11/20. Plus beaucoup de desserts à proposer "car le week-end le chef a tout vendu". Reste un fondant au chocolat avoué pas maison par la serveuse: vu à côté car choisi par un imprudent situé de client approximativement à sept centimètres de mon coude droit. Je l'ai échappé belle! Fondant micro-ondé qui fume! Mais qui fume! On dirait la locomotive de Jean Gabin dans "la Bête Humaine"! Bref! J'ai opté pour l'autre dessert possible, une "mousse fraise tagada". Indéniablement maison. Je vous le conseille si comme moi vous n'avez plus beaucoup de dents. Mais en aucun cas si comme moi le sucre vous est déconseillé pour des raisons qui vous regardent avec votre médecin. 10/20. Ma formule est vendue 15€ avec la demie San-Pé en plastoc. Le pain est très bien. Le café: pas gouté. La porte vitrée de la cuisine est masquée par du tissu et un tablier de cuisinier, comme pour dissimuler ce qui se passe derrière. Oui, je sais, je suis sévère. Mais je ne vous empêche pas d'aller y casser une croûte. Mais qu'on ne me parle pas de cuisine italienne par Saint-Parmesan! C'est quand même beaucoup moins que ça!

Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Formule midi à 15€ et menu 18€. Pas de carte.

10 rue Centrale
Château Gombert
13013 **MARSEILLE**
Tél.04.91.05.19.79

LA SIESTA

NT Ψ1/2

Les tables corses ont une spécificité propre qui leur appartient, je crois de manière exclusive. Même quand la prestation culinaire est approximative, le naturel est tellement au galop que pris dans le rythme on pardonne certains écarts, fi d'un académisme minimum. Au bout du repas quand on fait le bilan, on est éloigné du moindre génie mais une fois remonté dans sa Rolls et passée la seconde, on s'en souvient. Une dizaine de table, du bois brut au plafond comme à Sartène, des fenêtres bleues comme à Porto-Vecchio, des pierres aux murs comme à Pietralba. Assez peu de spécialités corses à la carte: figatelli au feu de bois, omelette au bruccio, ravioli sauce figatelli, Soissons au figatelli, cannelloni au bruccio, veau aux olives. Et des pizzas, quelques grillades. Et un menu du jour avec une "petite assiette de charcuterie" qui ne fait pas l'unanimité avec moi-même. La mousse de foie de volaille est une ineptie. Lonzu, saucisson, beurre et cornichons. 12/20 grâce au pain. Une "escalope panée" en plat. Elle est épaisse et un peu duraille,

mais il s'agit de veau. Ya tellement de taule qui fourgue de la volaille à la place. Patates sautées fraiches mais sans relief: le sel à fort à faire! Un recoin de salade verte avec vinaigrette sans huile d'olive, dommage. 14/20. Difficile d'échapper au "fiadone", correct, un peu trop humide. La Chantilly était inutile. 14/20. Le patron-serveur parle foot avec des amis à lui, vous sert les assiettes pleines et retire les assiettes vides en continuant à évoquer les hors-jeu de la veille sans vous regarder. Le pain est remarquable, la demi-Orezza n'est facturée que 3€, et le menu complet vendu à 13€. C'est donc une bonne affaire le midi, sauf si vous souhaitez régler l'addition avec votre CB.
Spécialités: corses
Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14/20. Pain 15,5/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Menu 13€ le midi. Carte.
1 boulevard Bara
Château-Gombert
13013 **MARSEILLE**
Tél.04.91.05.03.33 et 06.99.22.10.03

MARTIGUES

LE CABANON DE MAGUY

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 île!
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

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

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

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 siouplait! 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: 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.

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

MIRAMAS

D'ICI ET D'AILLEURS

NT Ψ

La promesse n'est pas tenue. Les extérieurs sont modestes, peu aguicheurs. J'ai appris à me méfier des annonces ostentatoires: "100% cuisiné maison" que c'est affiché en gros! Ouaf! Tu parles! Mais dedans, c'est chaleureux. Le patron en veste de cuisinier devise avec la clientèle, lumières douces, tissus partout, confortables sièges, madame à la caisse derrière le comptoir et jeune serveuse au turbin. La carte. Comment peut-on prétendre tout faire "maison" quand on découvre la liste des entrées et les plats? La quarantaine! Les menus débutent à 19,90€ et roulent jusqu'à 39,90€. Des tas de formules aussi. J'ai voté pour le menu à 24,90€ avec "salade à l'italienne". La serveuse se gratte les cheveux quand on lui demande la composition. Alors j'ai foncé dedans, un peu à l'aveugle. Concassé de tomate-basilic recouvert de Parmesan ou dans le genre: intéressant. Aussi, une dizaine d'olives noires dénoyautées en rang d'oignons, de la salade verte hachée menu. Bien! 14/20 et j'ai tout mangé! Ce qui n'est pas le cas pour ma "poêlée de St-Jacques". Du balourd des familles. Très basse qualité de St-Jacques, du corail dans une proportion de 4/5ème. Elles baignent dans une sauce sombre indéfinissable. Le cuisinier a jugé bon d'en asperger également le riz cantinien trop cuit. J'ai bien aimé les

rondelles de carottes cuisinées, même si c'est du multi-réchauffé. 9/20. Le dessert présente bien, une "tarte citron meringuée" individuelle. Ça ne trompera pas grand monde: pas maison, trop sucrée et trop molle. Les pâtes sablées ne résistent pas bien au traficotage. Sous-traitance acceptable à l'œil, un peu moins en bouche: 12/20. La convivialité du taulier ne comble pas les carences des cuisines. A de tels tarifs pratiqués, il serait judicieux d'opter pour un professionnel aux fourneaux, et de produits convenables.

Accueil 14,5/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15/20. Pains individuels 15/20. Café pas pris. Toilettes 16/20. Menus à 19,9€, 24,9€, 29,9€ et 39,9€. Carte. Enfant 10€.

19 boulevard Aristide Briand
13140 **MIRAMAS**
Tél.09.83.69.43.31
http://www.restau-dicietdailleurs.fr/

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

REPAS BALADE avec guide

A la découverte des sentiers pédestres du Terroir
Accessible à tous. 35€ tout compris

"LE VIEUX FOUR"
A MOURIES
04.90.47.64.94

ORGON

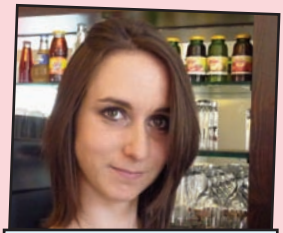
AUBERGE AUX PETITS PAVES

ΨΨ1/2

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

CACOU MASSON
AU PIED D'POULE
83 HYERES

SAM TAILHANDIER
LE BISTRONOME
13 MARSEILLE

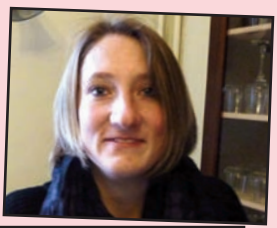


JESSICA ADSUAR
LE BISTRONOME
13 MARSEILLE

THOMAS AUGUSTE
ON DINE
13 MARSEILLE

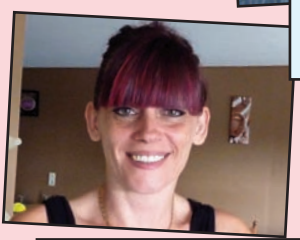
DORINDA MARTINS
AUX P'TITS OIGNONS
83 BARJOLS

FLORIAN CARRIERE
L'ARÔME
84 BONNIEUX



AURORE DESCAMPS
AUBERGE DES PENITENTS
04 LES MEES

JEAN-BAPTISTE MARTY
CHEZ ZAZOU
83 GAREOULT



MARJORIE DI CARLO
LE MOULIN
13 BERRE

CORINNE BESMIER
LA FONTAINE
83 LE VAL

VALERIE HINTZY
L'ESTIVE
13 SALON

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
www.aubergeauxpetitspaves.com

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

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

ACCUEIL GROUPES PARKING AUTOCARS

LA ROQUE D'ANTHERON

AUBERGE SILVACANA

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 acoquiné 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

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 vio-gnier 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

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

Quand les étoilés font des soldes

BRADE-PITRE!

Lors du reportage de l'émission "*66 Minutes*" diffusé le 29 septembre 2013 sur M6 intitulé "*la gastronomie, une passion française*", on observe Silvestre Wahid, chef-cuisinier du navire bi-étoilé des Baux de Provence (13) "*L'Oustaou de Baumanière*" propriété du parrain local de la sauce Jean-André Charial, antenne locale de l'église Michelin.

Le reportage ne vibre pas par sa grande originalité: vue des cuisines avec le chef, le chef aime très beaucoup ses clients contents, le chef aime son personnel presque autant, le chef aime son métier le plus beau du monde sur la terre, ainsi soit-il, gnagnagna. Bref! Toutes les caractéristiques d'un publi-rédactionnel en bonne forme pour inciter le chaland à venir poser son appétit sur les chaises de la boutique! Faux-reportage bidonné à l'instar de la plupart des articles de journaux à la gloire des chefs de pouvoir qui passent un coup de fil aux copains des médias, des "amis" comme ils disent! C'est tellement lisible que c'est même plus risible! Bref! Sauf que dans un élan semblable à celui d'un bonimenteur de foire qui veut vous fourguer contre monnaie sonnante et trébuchante une casserole brevetée par la NASA made in China qui fait téléphone et épluche les oignons toute seule, le commentateur précise qu'il faut réserver "*très longtemps à l'avance*" à L'Oustaou. Histoire de faire monter la température dans le ciboulot du gogo nez collé à son écran plat qui sirote sa pizza. Plus c'est gros, plus ça passe!

Alors je pose une question: si la boutique Charial est pleine comme un œuf matin-midi et soir comme le prétend le zélé reporter-analyste, pourquoi fait-elle des soldes du genre Groupon* en bradant la prestation à 50%? J'ai rien contre et ça regarde le commerçant! Mais faire croire qu'il faut réserver "*très longtemps à l'avance*" et qu'il n'y en aura pas pour tout le monde, la facétie devient pantalonnade! Et l'apprenti-journaliste de M6 est complice de la blague! Enfin bon. Notez bien que Jean-André Charial n'est pas le seul restaurateur à brader puisque la mono-étoilée "*Villa Madie*" à Cassis (13) se mettra au rythme avec le menu à 194€ vendu 97€!** 50% de remise! Ça fait sérieux non, 50% de remise pour un menu? Sans compter que ce principe promotionnel contribue à laisser supposer au consommateur que l'intégralité des restaurants s'en met plein les fouilles! Mais c'est une autre histoire dont nous avons déjà parlé.

Olivier Gros

* http://www.groupon.fr/deals/marseille/loustaudebaumaniere/311534
** http://www.groupon.fr/deals/marseille/la-villa-madie/268362

L'ANCRE

NT 1/2

Les précédents avaient jeté l'Ancre, les nouveaux ont repris le nom de baptême de la boutique. Fin de saison: pas grand monde à se poser pour casser une croute malgré la météo clémente. Paradoxalement, ce sont au moins quatre ou cinq personnes qui bossent là-dedans! Où ils attendaient un bus de japonais (j'ai rien vu venir) ou c'est de la famille! Bref! Les assiettes ratissent large sous toutes latitudes! Italienne, asiatique, orientale… entrecôte à 19,5€, tartare à 18€, magret à 24,5€, moules frites à 14,9€ mais à volonté… Pour vous dire mon excitation qui se planquait derrière le jaune de mon œil blasé, j'ai pris des pââtes. Voyez un peu la motivation. Des "pennes arrabiata". Des "rigate" à la cuisson qui tient la route. Des morceaux de tomates et oignons, peut-être de l'ail. Pas de persil ni de basilic. De toutes façons, vu la puissance pimentée du truc, ça ne sert pas à grand-chose de jouer le fin cuisinier. J'aurais dû me méfier, demander d'y aller mollo sur le dosage du piment. Par Toutatis! J'ai bu la demi-Badoit d'une seule gorgée! Oui, je sais: ça sert à rien! Moi, quand j'ai la sueur qui dégouline sur le front, j'essaie de penser à autre chose! J'aurais pu aussi danser la carmagnole debout sur la table… ou aller aux toilettes. Deux fois de suite aurait paru suspect! Enfin bon! Un fromage râpé genre Pécorino aurait peut-être aidé à passer! Mais on ne m'a rien amené sur la table! Vu les tarifs, pourrait se fendre du minimum! Que voulez-vous! 11/20 et 14€ quand même! Et 4,5€ la demi-Badoit! Je ne m'aventurerais pas vers les desserts! Allez hop! On lève les voiles! Même pas un café m'sieur? Non merci! Mais un extincteur, vous avez un extincteur passque fait chaud hein…ou alors une douche…

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Toilettes 13/20. Carte. Enfant 8,5€. Terrasses.

2 chemin du Port
13740 **LE ROVE**
Tél.09.83.09.97.58
http://lancreniolon.com/

SALON DE PROVENCE

L'ESTIVE

NT ΨΨ1/2

L'adresse a sagement grandi dans le cœur et le ciboulot des salonais et alentours, gagné en notoriété parfaitement méritée, si je peux me permettre. J'vais m'gêner. C'est que je parle d'une notoriété arrivée en prenant son temps, au naturel, sans forçage de destin et non dopée par du dossier de presse envoyé en recommandé à la presse. Valérie et Frédéric Hintzy disent bonjour et au revoir à tout le monde qui prend la peine d'entrer chez eux, sans distinction de carte de visite ou de carte bleue. Alors forcément, la jolie salle de restaurant de "l'Estive" se remplit au quotidien grâce aux quidams qui aiment se sustenter avec qualité et prix doux, c'est-à-dire non indexés sur le coût de la vie. Mauricette, celle qui n'a jamais dit un seul mot sans avoir quelque chose à dire, s'est assise en disant "on est bien ici!". Drôle comme au bout de 30 secondes, on sait souvent comment va se passer le moment. La dame au chapeau vert vise le menu du jour à 14,80€ qui change… chaque jour! Etonnant non? Un exercice d'équilibre pour le cuisinier. Le contraire d'une sous-prestation, croyez-moi! "Artichaut à la barigoule" en pleine forme dans le jus clair et parfumé. Le jus, s'il parlait, il aurait l'assent. 14,5/20. Puis "hamburger maison, pommes sautées et salade verte". Voyez les hamburgers, on s'en est tapé une palanquée. Préparation adroite, tomate, oignons confit, sauce fromagée… Et excellente viande, bien épaisse et jolie couleur rosée, souple et agréable à manger. Patates du jour poêlées extra. 14,5/20. De mon côté, j'en déguste trop rarement des "maison" pour les contourner: "l'assortiment de tourtons et ravioles, salade". Avec miel et confiture de myrtilles du pays. Vous tracassez pas avec un couteau et une fourchette: doigts conseillés! 14,5/20. Evitez de mettre en pratique la méthode précédente citée avec "les fameuses oreilles d'âne", seconde spécialité du menu Champsaur. Gratiné qui sent bon: arrive brûlant à table! Prenez votre temps: plus c'est long, plus c'est bon, parait-il. 15/20. Fromage intégré dans mon menu à 21€ (on croit rêver) puis pour terminer en beauté: "crème brûlée au génépi" réussie, ronde. 14,5/20. Il manque le dessert de Mauricette, une délicieuse "ile flottante" qui vous rappellera celle d'une tante ou une grand-mère. Fameuse: 15/20. Les flacons pas communs sont proposés au verre, le pain est idéal, le café d'un torréfacteur local, serviettes en tissus même pour les petits menus, sourires naturels et regards droits. Une adresse avec du sentiment, des gens charmants. La belle affaire!

Chef: Frédéric Hintzy
Second: Benoit Quetier
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 16/20. Pain 16/20. Café 1,5€ 15/20. Toilettes 16/20. Menus 14,80€ et 18,20€ midi semaine, 21,5€, 25€, 31€ 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

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 lundi et mardi. Parkings du Théâtre et Lempéri.

16 cours Carnot
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.88.43.79.29

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

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

VENTABREN

RESTAURANT L'ÉOUVÉ

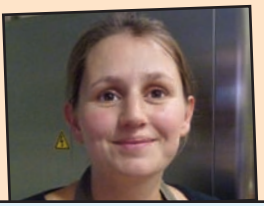
ΨΨΨ1/2

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 fraîches. 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.

MEILLEURS SECONDS

BENOIT QUETIER
L'ESTIVE
13 SALON



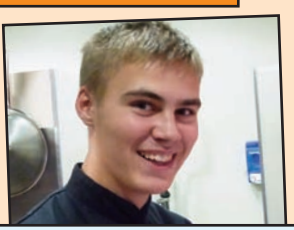
BARBARA SOUNY
LA MAISON DE CELOU
84 CHATEAUNEUF DE GADAGNE

JULIEN LEYDIER
AU PIED D'POULE
83 HYERES

JULIEN BERNARD
LE SALON DES GOURMETS
13 SALON

MEILLEURS APPRENTIS

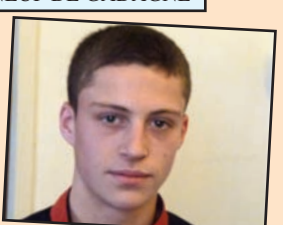
EMILIE LOPEZ
L'ABRI-COTIER
83 PORT-FREJUS



VICTOR CAILLOT
LA MAISON DE CELOU
84 CHATEAUNEUF DE GADAGNE

ADRIEN MAEGHT
LA FONTAINE
83 LE VAL

OPHELIE GRAS
AUBERGE DES PENITENTS
04 LES MEES



ALEXANDRE MILLE
AUBERGE DES PENITENTS
04 LES MEES

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

GRATUITE!
APPLICATION BAO
POUR TELEPHONE ANDROID

VAR

AMPUS

LE NOELIS

ΨΨΨ1/2

A la vitesse des artisans qui prennent sagement leur temps, la maison s'inscrit dans ce qui se fait de mieux de ce côté du Var. Les cuisines ouvrent tôt le matin et accueillent en rang d'oignons les fournisseurs. Ben voui: la restauration, ce sont des heures, pas des ciseaux. Enfin bon. Pas question pour Virginie et Robert Padin de faire la moindre concession au trafi-cotage de la sauce, ni de pacser leurs convictions avec un four à micro-ondes! Avec Mauricette, celle qui a le regard oblique et les sourcils broussailleux derrière des lunettes en culs de bouteille, on découvre une carte d'automne regroupée sur les produits frais de saison. Cuisine classique maitrisée et en parallèle, saveurs souvent qualifiées de manière abusive "sucré-salé". Le "crumble de champignons, jus de moelle" vous bascule dans le sous-bois sans vous tirer de votre chaise! Extra! 15,5/20. Plaisir diamétralement opposé sur l'échelle des genres avec "tapillas de poissons aux lardons et curry doux". Une belle taraïet avec tronçon de bar, grosses crevettes et petits filets de rougets. Sauce crémeuse fruitée, pomme etc. 15/20. La dame au chapeau n'est pas une demi-portion. Ce qui explique qu'elle fasse rarement dans la demi-mesure. Menu à 35€ en 5 services qu'elle prend! "Méli-mélo de homard et crevettes à l'ananas". Entrée froide aux saveurs délurées et bien en place. L'ananas chuchoté est un faire-valoir idéal: 15,5/20. Plus roborative sa "cassolette de ravioles au fumet des bois". Un délice onctueux travaillé aux champignons. C'est la saison j'vous dis! 15/20. 280 grammes, le "pavé de bœuf sur lit d'oignons doux". Du costaud pas pour les moineaux. Délicatesse de la sauce au cordeau. 15/20. Nos assiettes de fromages n'ont rien d'exceptionnelles sinon leurs présences, rares au restaurant. Je suis chaque année interloqué du travail pâtissier. Le "palet de chocolat à la châtaigne" est un cube… tout en rondeur à 15/20. Magnifique "douceur de passion aux spéculos" rédigé avec ambition. Fruit, croustillant, mou, acide, sucré. 15,5/20. La décoration de la salle est sans enluminures, ne table pas sur le grandiloquent pour épater le chaland. Mais on est bien, vraiment très bien reçu chez les Padin je vous assure!
Chef: Robert Padin
Spécialités: la carte change tous les 3 mois. Accueil 15,5/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 1,5€ 15/20. Toilettes 16/20. Menus 12,50€ midi semaine, 15€, 25€ et 35€. Carte. Enfant 9€ (-12ans). Groupes 60. Terrasse ombragée. 7j/7 en saison. Hors saison se renseigner.
Quartier Sainte-Anne
83111 **AMPUS**
Tél.04.94.70.97.24

LES ARCS

FLEUR DE SEL

NT ΨΨ1/2

Des fois, Xavier Marty affiche une banane jusque-là, des fois il bougonne et on ne sait pas pourquoi. C'est comme ça. Mais il n'a pas ses recettes dans sa poche, ni sur des étagères. Car ce qui est vraiment bien avec ce cuisinier expérimenté au caractère bien trempé, c'est que sous des airs de ne pas y toucher et une organisation à 360°, ses assiettes ne tremblent pas, déroulent dans l'apparemment facile sauf que mes cocos, ya comme qui dirait un sacré niveau. Sans doute son passé chez Meyssonnier du côté d'Avignon, et à Apt chez Peuzin. Dire qu'il a failli quitter le métier… il nous aurait manqué! Du coup, sa fille aussi nous aurait manqué! En salle, Marine, c'est sourires et compagnie. C'est tout bête, mais quand elle vous dit bonjour, vous avez la sensation d'être déjà venu! Comme si vous aviez votre rond de serviette ici! Bref! La carte ne se prend pas la tête avec du superlatif à tire-larigot! Gnocchi au gorgonzola ou à la Piémontaise, cassolette de Saint-Jacques, escalope de veau forestière, magret de canard aux cèpes, côte de bœuf, andouillette de Callian au confit d'oignons et des plats que je vous conseille de réserver si vous voulez les manger. Figurez-vous que je me suis fait avoir: plus de daube de joues de bœuf aux cèpes! Pour cause de succès mérité! Par Saint-Bidoche! J'en rêvais! Sauvé de la déprime par une excellente "souris d'agneau au jus de thym citronné". De la cuisine pur-jus. Enfin pure-sauce. Des sucs réduits pendant un bon moment sur le feu, ploup-ploup. Des tas de choses dans l'adroite préparation dont je vous dispense le détail, on s'en tape. Un régal. Quel saucier! Le genre de doigté qui ne s'apprend pas en une semaine à Top Chef! Purée écrasée fourchette, ratatouille confite comme j'aime, quelques feuilles de salade et voilà le 15/20! La "crème brûlée" fait son boulot, sobre. 14/20. La carte des vins joue Minuty (Prestige), Clarettes et les Crostes. Quelques aménagements effectués dans la salle, colorée et lumineuse. Une terrasse pour les fumeurs (ou pas). Scoop! Pour 2015, Xavier Marty a prévu un spa-luxe qui sera mitoyen de l'hôtel 4 étoiles afin d'accueillir sa clientèle qui dispose d'un voiturier… Mais nooon! Je blague! On veut qu'elle reste nature cette adresse sans prise de tête! M'en voulez pas de galéjer! Fallait bien que je mette mon grain de sable dans l'histoire du "grain de sel"!

Chef: Xavier Marty

Accueil 15,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 2€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formule 13,5€ midi semaine. Carte. Groupes 40. Terrasse en saison. Climatisation. Soirées 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

AUPS

RESTAURANT LA TRUFFE

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

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

BANDOL

SAM'S KLUB
(EX LE KUB)

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 siouplait! 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

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

La Conserverie Artisanale "*6ème Sens*": visite chez un passionné du bon!

Christophe Citérici: "*j'en avais assez de manger des terrines ternes et sans relief. Toutes se ressemblent! Ça n'a aucun intérêt gustatif pour le gourmet! Je me suis dit que je ne devais pas être le seul alors je me suis lancé et les clients commandent désormais mes produits sur internet*".

LE BOUCHE A OREILLE A TESTE!

Excellentes "*rillettes fumées*" et très peu grasses contrairement aux rillettes industrielles saturées en protéines de lait, "*magret de canard au poivre vert*"… au gout de canard soutenu et raffiné, fort bien assaisonné. Pour finir, la verrine de "*figatelli intense*": délicate et précise, non caricaturale dans ses saveurs. "*J'ai du sang corse, alors je voulais le meilleur figatelli! C'est la charcuterie SEMIDEI en Corse (Sorbo Ocagnano) qui me fournit. C'est pas donné mais c'est très bon!*". Les autres ingrédients entrant dans la composition de ses recettes sont du même tonneau de qualité: taureau AOP Camargue, sanglier de chasse français, canard IGP Sud-Ouest…

PASSEZ VOS COMMANDES SUR

WWW.SIXMSENS.COM

CONSERVERIE ARTISANALE
"6ème SENS"
83670 TAVERNES (VAR)
TEL.06.27.39.06.85

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/

MARE E MONTI

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"

UN NOUVEAU CHEF CUISINIER À L'ÉLYSÉE
MAIS Y'A RIEN À BOUFFER !
J'EN AI PRÉLEVÉ 75% !
WINGZ

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

LE MARRAKECH

NT ΨΨ1/2

On connaissait déjà le principe de l'exposition et la performance éphémère. Bienvenu au club! Voici le "restaurant éphémère"! Comment ce peut-ce? Le proprio a programmé la fermeture des portes fin été 2014, c'est comme ça, pleurer ne sert à rien, je suis venu te dire que je m'en vais. Un drôle de loustic, polyvalent en diable officie aux fourneaux et en salle. Un quadragénaire curieux des choses et des gens, accessoirement baroudeur. Il œuvra un temps dans l'industrie cinématographique, son univers impitoyaaaaableuuu. Quel rapport avec la cuistance? L'homme pose ses valises à Bandol en 2010 et décide de s'immerger dans l'univers de la restauration, s'imprégner de la culture de ce microcosme, des gens. Ya pas meilleur moyen pour éviter les préjugés sur une profession que de toucher les coudes des confrères, de sentir leur sueur. Pour? Réaliser une comédie sociale. Et hop! Costume de restaurateur enfilé dans sa salle intimiste qui répond aux codes du genre comme là-bas dit! Bon: on mange quoi? Pas d'entrées proposées mais le client jouit d'office à l'entrée du jour. Comme un velouté de lentilles, parfumées à la menthe et bien épicé. Entrée en matière prometteuse à 15/20. A chaque table de son adresse de poche, il prend la commande, sert le vin, puis file s'enfermer en cuisine avec un naturel défiant un peu les conventions mais qui du coup, nous plonge dans le style "comme à la maison". Bonhomie et gentillesse, tout le long. Un peu d'attente certes, mais avec Mauricette, on se sent bien. Ce qui avec la dame au chapeau vert est toujours une performance. Aaaah…. Le "couscous Méchoui" partagé avec Mauricette. Et bien les amis, c'est un régal! Viande de qualité à la cuisson irréprochable, jus parfumé... Légumes en pleine forme. Seul bémol selon notre gout, la semoule fine servie et amenée brute de décoffrage, trop rustique. Le jus et les épices font vite oublier. 14,5/20. Le thé à la menthe et les pâtisseries orientales tiennent la route à 14,5/20. Et puis en fin de service, quand la tension baisse, le patron se pose, échange avec chaque client des mots et des sourires. A observer, on pige vite que s'il doit gagner sa vie et faire tourner sa boutique, ça ne l'empêche pas d'avoir du plaisir. La récompense de ceux qui savent qu'ils quitteront le métier avant d'en être blasé.

Chef: Hakim Sahraoui

Accueil 16/20. Service 14,5/20. Rapport qualité-prix 15/20. Cadre 16/20. Thé 15/20. Toilettes 15/20. Carte de couscous de 15€ à 24€. Tajines de poulet et tajine d'agneau 21€. Ouverture se renseigner.

14 rue du docteur Louis Marçon
83150 **BANDOL**
Tél.06.81.00.49.76

BARJOLS

AUX P'TITS OIGNONS

NT ΨΨ1/2

Rien qu'à lire le sobriquet "aux p'tits oignons" ça sent déjà bon. Mais attention. C'est peut-être du folklo pour gogos, les tauliers vont sortir les violons et jouer sur la corde sensible terroir machin-truc. On va entrer et s'asseoir en confiance aveugle. Mais après le repas une fois sorti, on ne se souviendra de pas grand chose dès la seconde passée. Gaffe… Ouf de soulagement: c'est oublier qu'existent des restaurateurs droits dans leurs bottes quand il s'agit de mettre en application des principes simples: travailler le produit local dans la mesure du possible, faire une cuisine maison y compris les desserts, pratiquer la méthode d'une tarification douce et la politique du sourire sincère histoire de fidéliser sa clientèle. Terrine maison, foie gras aux figues rôties, coq au vin, poêlée de St-Jacques et crevettes, entrecôte sauce aux cèpes, parillada de la mer… et en entrée du menu à 19€, le "velouté de potiron aux châtaignes". Assiette creuse, assaisonnement costaud bien de saison, p'tits croutons… aux p'tits oignons! 14,5/20! Elle est monumentale mes frères! Hein? Je cause de l'"andouillette à la ficelle de Barjols" fagotée par le charcutier du village "Da Costa Barra". Probablement la meilleure andouillette boulottée par votre serviteur. Nette et déchiffrable, qui n'a rien à cacher. Très joli travail dans "les règles de lard" aurait commenté Mauricette. Si elle était venue ici au lieu de défiler pour une exposition de chapeaux verts à Moscou. Bref! Les cuisines caressent ce beau produit servi doré, entouré d'un flan de légumes, de frites et d'une poêlée de légumes du moment. 15/20. Après avoir longuement hésité, je vise sans entrain ni illusion le "fondant au chocolat" certifié "maison" par Dorinda Martins, la patronne. Figurez-vous que je me suis régalé. C'est toujours pareil: c'est encore meilleur quand on ne s'y attend pas! Chaud-coulant au milieu, poudré de cacao à la sortie. Pas un de ses horribles fondants au chocolat au gout de gélatine décongelée! Bravo! 14,5/20 fastoche! Excellent pain du boulanger

"Gervasoni" (à deux pas), quelques beaux flacons avec en tête de liste l'excellent "Château Marguï" voisin (Châteauvert). Un duo original est à la tête de "Aux P'tits Oignons": la douce Dorinda Martins et Sylvain Desa, son hyperactif neveu par ailleurs également restaurateur dans des contrées plus…septentrionales! Rien d'étonnant à ce qu'il ait choisi un établissement avec… deux terrasses aux beaux jours! Mais attention: ouvert à l'année!

Chef: Anna Zatorska

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 13/20. Toilettes 14/20. Formule 12,50€ et menu 15€ midi semaine. Formules 16€ et 22€. Menus à 19€ et 26€. Carte. Enfant 8,5€. Groupes 50. Climatisation. Terrasses. Hors saison, fermé lundi soir et mardi soir. Ouvert 7j/7 en saison.

21 allée Louis Pasteur
83670 **BARJOLS**
Tél.09.80.39.13.53

LE BEAUSSET

LA GRANGE

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

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

BORMES LES MIMOSAS

LE TIFY

ΨΨ1/2

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

Chef: Fabrice Gounand
Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café Malongo 15/20. Toilettes 15/20. Formule 12,5€ midi sauf dimanche et jours fériés. Menus 20,5€ et 26,5€. Enfant 9,5€. Carte. Climatisation. Grand parking à proximité. Fermeture: se renseigner.
79 boulevard du front de mer
La Favière
83230 **BORMES-LES-MIMOSAS**
Tél.04.94.71.40.98

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

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

TRAITEUR EMPORTE OU A DOMICILE

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

APPLICATION
"BOUCHE A OREILLE"
POUR IPHONE

CARQUEIRANNE

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

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

LE CASTELLET

LA FARIGOULE

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: "ventrèche 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 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

CAVALAIRE

LOU PEBRE D'AÏ
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

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, sirotter: 15,5/20. Entrée de Mauricette: "surprise de cochon sauce gribiche". Sérieux et ludique dans la même assiette! Gribiche de l'instant sur pain grillé, pied de cochon travaillé, le top! 15,5/20. Suite avec un "dos de cabillaud croustillant amande-basilic, écrasé de Monalisa" fait de détails et d'élégante opulence, superbe de fraicheur et de justesse. Un sourire et 15,5/20. Dessert la lignée, la garde ne baisse pas! "Riz au lait, sauce caramel beurre salé et mendiant" très malin à 15,5/20. Classique "baba "bouchon", vieux rhum" et sa crème battue. 15,5/20 encore. Aux fourneaux, un phénomène! Ingénieur de formation et demi de mêlée par passion, ce quadra venu dans le monde de la sauce sur le tard est né savoyard (Aix-les-Bains). Monté à Paris, il gravit les marches 4 à 4! Rencontre avec Yves Camdeborde de La Régalade! Il

UN COIN DE…
Chef: Sébastien Marrone
Boulevard Estienne d'Orves
83110 **SANARY SUR MER**
Tél.04.94.32.04.64

"H" BY UN COIN DE…
Chef: Jérôme Laffont
20 impasse Saint-Joseph
83400 **HYERES**
Tél.04.94.00.52.52

UN CUISINIER DANS CHAQUE... COIN!

Les deux établissements de Yohann Coyet ont des points communs qu'on voudrait plus communs dans la restauration! Une salle de restaurant gracieuse et bien mise, un jardin où il est bon de se prélasser en saison. Et surtout deux cuisiniers avec de la personnalité. Si je vous dis que la recette du succès s'étend jusqu'à Bayonne vous me croyez?

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

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

COTIGNAC

LA TABLE DES COQUELICOTS

NT ΨΨΨ

Vous n'aurez aucune difficulté à tomber amoureux de "la Table des Coquelicots". 2011: Marc Taine et sa famille réinventent avec gout cette ancienne maison de village situé sur le Cours Gambetta. Depuis on entend des "oooh" et des "aaah", des rires et des soupirs de satisfaction. Et pas seulement à cause des vieilles pierres rajeunies! Ni des belles tables au garde-à-vous qui attendent d'en découdre avec le gourmand! Mais aussi et surtout (le BàO n'est pas "Maisons et Décors") parce que la cuisine est adroitement située entre tradition de Provence et cuisine bourgeoise. Et ça mes petits merluchons, c'est du tout bon. Sauf à vouloir manger les mêmes plats que ceux près de chez vous mais dans ce cas précis, c'est un peu idiot de faire des kilomètres. Vous aimez les bonnes recettes? Aiguisez vos babines! Mauricette, celle qui chausse des talons-aiguilles pointure 46 pour se mettre sur son 31 avec son sac à main tout neuf des années 50, me devancera cette année pour commander le presque légendaire "velouté de châtaignes et son escalope de foie gras saisie". C'est le diable cette recette! 15/20! Plus créatif et culotté: "St-Jacques juste poêlées remises en coquille, écume mousseuse au réglisse, truffe d'été du Haut-Var, chips de lard fumé". Chaque détail est important, apporte sa pierre à l'édifice. Sauf l'écume qui amène une fine saveur réglisse. L'idée fonctionne, bravo! 15/20. Ma suite est très bien, un "pavé de loup sauvage grillé sur peau au basilic, fondue de poireaux, crème de truffes du Haut-Var, cordon d'huile vierge de Cotignac". Le pavé de loup est remplacé "au pied-levé" par deux filets. Ce fut toutefois très bon, juste une frustration. Voyez-vous ami lecteur, comme c'est injuste: le restaurateur qui fourgue du congelé à la pelle au gogo de client n'a pas ce genre de problème d'approvisionnement. C'est le talon d'Achille du cuisinier qui bosse le frais: la rupture. Qu'il soit pardonné mes frères! 14,5/20. Un 15/20 qui pète la forme pour le "magret de canard au miel et romarin" de Mauricette! Un compliment que la dame au chapeau vert ne dit pas si souvent: viande non molestée par le chef, sauce délicate et précise. Les desserts de la maison sont marqués "tradi" et bien balancés. En témoigne la "tarte tatin" qui ravira les amateurs du genre. 15/20. Jolies chambres pour prolonger à l'année, et boutique de produits locaux à un coup d'aile de moineau. Il ne manque rien au tableau pour passer un délicieux moment dans ce village!

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule midi semaine 16€. Menus 29€, 36€ et 45€. Menu bio. Carte. Enfant 10€. Salon de thé. Groupe 80. 3 studios 35m2 indépendants. En hiver, fermé tout le mercredi et jeudi midi.

10 cours Gambetta 83570 **COTIGNAC**
Tél.04.94.69.46.07

LES BONNES RÉSOLUTIONS 2014 !

DRAGUIGNAN

LOU BETOU

NT ΨΨΨ1/2

Virée impec' pour le gourmand, en hiver comme au printemps. Mais ça marche aussi l'été et puis l'automne quand ya des pommes. Enfin tout le temps. Et plutôt deux fois qu'une! Mais attention: pas le même jour! Sinon on vous ramène en brouette! Prévoir une virée chez les Ragues, c'est pas pour aller faire du chichi-panpan et sucer des mignardises au jus de brocoli: un res-tau-rant. Pour autant, pas de méprise! Car si l'assiette est généreuse, elle n'est pas pour autant exonérée de finesse et même mieux puisque les deux font la paire. Installé depuis fin 2010 dans le Var, Virginie et Frédéric Ragues sont natifs de l'Aude (11). Ensemble ils fondent "Lou Betou" à Gruissan au bord de la grande bleue, du côté de Narbonne. Venus du pays cathare et depuis septembre 2010 dans le Var, ils ont échangé la vue mer pour une vue vert reposante de la terrasse. Presque: on mangerait pas qu'on serait pas fâché tant on est bien dans cette maison! Mauricette tire la première avec une délicieuse "tarte au confit de canard et girolles". Pas besoin de détails tant l'idée est causante! Lit de salade, pâte feuilletée rustique, ça vous suffira. 15,5/20. Elle confirme le Sud-ouest avec le "magret de canard aux figues et légumes d'automne". Question présentation c'est pas du très fignolé aux entournures mais l'essentiel est préservé: c'est bigrement bon! Sauce costaude, légumes plein de vie! Potiron, les deux pâtissons… 15/20. Automne confirmé avec pour moi "velouté de potiron et châtaignes en cappuccino de cèpes". Ça devrait vous plaire, et les bouts de châtaignes au fond… terrible! 15,5/20. Allez-y mollo sur le pain sinon vous n'apprécierez pas à sa juste mesure la "palette de St-Jacques et gambas aux morilles façon Sud-ouest". Vous voulez savoir quoi? Si j'ai fini? Oui. Et saucé aussi. 15,5/20. La dame au chapeau vert ne baisse pas les bras devant son "crumble aux pommes et caramel au beurre salé"! Un petit chef d'œuvre ou le fruit et le croustillant font le travail! 15,5/20. Carte des vins locale et qui n'abuse pas sur les tarifs. Et puis Martine en salle, la maman de Virginie, toujours de bon conseil. Cuisine de saison et travail net, soigné: une jolie virée dans le Var discret, celui qui ne cherche pas à attirer le VIP mais à satisfaire les anonymes. Et selon mon banquier (véridique) le cassoulet serait "le meilleur jamais dégusté"!

Chefs: Virginie et Frédéric Ragues
Spécialités: terrine de foie gras. Merlan de bœuf Rossini pomme de terre en deux façons. Véritable cassoulet languedocien. Cuisse de lapin vendangeur. Pudding au café et Bailey's, sauce chocolat blanc.
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. Ouvert du mardi soir au dimanche 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

LA TABLE DE MARTINE

NT 0

Dans cette ville de 45000 habitants qui frise la zone sinistrée en termes de gastronomie, j'ai bien cru trouver une perle sur la place du marché, té, on entend les cigales en plein centre-ville. Yeux mouillés et fleur au fusil je suis entré, non sans avoir en terrasse hésité à m'installer. Ils ont tellement l'air content tous ces gens devant leur petite nappe à carreaux. Ça donne confiance d'autant qu'au service, le monsieur trimballe une bonhommie à la Michel Galabru, et la dame est vraiment très souriante. Sûr que le duo sait y faire pour plaire. A l'ardoise, un menu du midi à 17€ avec tarte aux poivrons, civet de porcelet et un dessert. Aïe, le fantasme s'écroule: non merci. J'ai bien vu les deux premiers servis à tour de bras: le civet, on le trouve partout chez les cuisiniers qui ont une paire de ciseaux en cuisine. La couleur caractéristique ne trompe pas. Alors je suis sorti des rails prévus pour m'engager à la carte, vu que les tarifs des menus sont culottés: 28€ et 37€. Attention! Ces prix ne me gênent pas! Sauf que vu le panorama proposé, je trouve que la machine à coeff' s'emballe sec! Carpaccio de bœuf! Emincé de poulet! Salade d'automne!.. Tiens? 17€ pour "émincé de poulet flambé au whisky et noix de cajou". Pas brillant du tout. Des bouts de volaille pâlots qui trempent sans motivation dans une crème avec des noix de cajou pilées. A côté de la grosse fritasse décongelée gorgée d'huile. A côté, une tarraillette contenant des épinards hachés décongelés pas salés qui rappellent soit la cantine scolaire de nos chères têtes blondes, soit la cantine hospitalière de nos chères têtes blanches. De la salade verte mélangée. 9/20 pour 17€, donc. Beaucoup de desserts proposés. L'aimable dame me propose la liste, je questionne sur l'éventualité d'un "café gourmand" histoire de faire le tour du proprio. Assiette généreuse dans la portion, mais de la sous-traitance décomplexée: tarte au citron meringué molle de la pâte et hyperglucosée, tarte au chocolat acceptable à pâte identique, un cake humide aux noix qui fait la brasse coulée dans une marée de crème anglaise en bouteille et de topping au chocolat, une boule de glace vanille maquillée de Chantilly et de crème de marron, une salade de fruits de troisième zone, gros morceaux de pomme verte pas mûre qui trempe dans un jus incertain, et je suis gentil. Et voilà le travail! 8/20! Le jovial monsieur au comptoir chantonne avec des clients sur des airs d'opérette connus des années 50. Tout pour plaire, sauf que la cuisine est à côté de la plaque. Et je ne blâme le cuisinier car il

n'y en a sans doute pas.
Chef: allez savoir!
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café 14/20. Toilettes pas vues. Formule 14€ et menu 17€ midi semaine. Menus 28€ et 37€. Carte. Enfant 10€. Terrasse.
18 place du marché
83300 **DRAGUIGNAN**
Tél.04.94.68.00.09

MB2

NT ΨΨ

Une adresse de bonne volonté né en 2011 où les proprios n'ont pas rechigné à casser la tirelire pour investir dans les rideaux (métaphore) afin de séduire le chaland. Ambiance moderne lounge machin-truc, musique un peu forte dans les haut-parleurs et 5 télés aphones (ouf) mais qui déroulent 2 programmes différents. On n'arrête pas le progrès. L'ardoise du midi est un peu courte du col, c'est presque rassurant. Plat du jour et dessert: 13€! Est-ce une bonne affaire? Oui. D'autant qu'on vous amène un pot grand-mère, le fameux "Parfait" ras-la-gueule de tapenade noire! Et des croutons Philémon! La demi-Badoit arrivera avec mon plat, un peu tard pour me dessaler le gosier: un "demi-coquelet sauce Choron". Pas de quoi se faire Hara-Kiri de plaisir, mais je ne l'ai pas boudé! Sauce béarnaise avec tomate (ici du concentré) inventée par un cuisinier appelé Alexandre Choron (1837-1924, merci Wikipédia). Le problème essentiel est la volaille desséchée. Déjà que la qualité ne vole pas bien haut, mais après un passage au four, la bidoche est vraiment aride. Pas grave, j'ai ma demi-Badoit. Bref! La sauce est froide et rigolote. Mais trop compacte, inadaptée à cette viande que je préfère avec une sauce plus liquide, apte à faire glisser. Gratin dauphinois académique (bravo le chef!) et tomate au four passe-partout. 13,5/20. Dessert original qu'on ne rencontre jamais dans cette sphère de tarification à prix doux! Un "chaud-froid de framboises"! Framboises poêlées et flambées, glace vanille. C'est ça qui est bien dans les restaurant qui cuisinent! Le chef ouvre les frigos le matin, fait l'inventaire du frigo et fait bénéficier au client des produits qu'il faudra passer rapidement! Comme… les framboises! C'est malin et tout le monde est content! 14,5/20. Affaire familiale avec les deux enfants en salle et le papa qui veille au grain. Enfants qui gagneraient au minimum à faire semblant d'être heureux d'être là en évitant de faire la tronche. Et si ça n'est pas le cas, ça y ressemble bigrement!
Accueil 14/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 1,6€ 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Formules midi 11€ et 13€. Ardoise. Carte le soir. Belle terrasse derrière.
11 boulevard Jean Jaurès
83300 **DRAGUIGNAN**
Tél.04.94.39.52.09

FORCALQUEIRET

LA PLANCHA

NT Ψ1/2

Le repas pouvait être de belle tenue. Adresse dissimulée dans une zone artisanale (ex la Marmite Gourmande), salle austère comme si elle désirait démontrer son essentiel. Et un cuisinier qui fait des efforts et d'être original, qui transforme le produit, qui ne refourgue pas du tout prêt. En soi et par les temps tumultueux qu'on vit, bonne nouvelle non? Sauf que ce cuisinier travaille trop gras, et possède le défaut minant de trop utiliser l'ail dans ses préparations. Bon. Je sens bien qu'il vous faut des exemples: je les ai sous le coude! Enfin: dans l'assiette! Menu à 19,50€. Avec "moules farcies à la persillade maison". Que les six grosses moulasses décongelées soient d'importation importe finalement assez peu: elles sont charnues. La préparation gratinée est effectivement maison et agréable, ya même des graines d'anis qui confèrent à l'ensemble un véritable tempérament. Mais pourquoi balancer autant d'ail? Allez savoir… 13/20. Je ne savais pas ce qui m'attendait: des "brochettes de porc marinade moutarde". Deux brochettes badigeonnées de sauce avec devinez… plein d'ail! Hébé dis donc! Y aura pas besoin d'exorciste à la maison ce soir! Ail utilisé comme un défoliant, sans la moindre délicatesse. Mais viande cuite souple, impec'. Les garnitures sont bien, gratin dauphinois délicieux, tomate confite extra, une collection de choux, de Bruxelles, brocoli qui baignent un peu trop dans l'huile. Quel dommage aïe aïe aïe… si je peux dire! 11/20. Dessert… La "tarte tatin" est-elle trop huileuse et la pomme est est-elle remplacée par des gousses d'ail en chemise? Non! ouéé… elle est bonne! 14/20. Au service madame n'en fait pas trop, pour ne pas dire qu'elle se cantonne dans la stricte mécanique fonctionnelle de ses attributions, comme si mangez au restaurant ne devait être qu'alimentaire. Enfin bon. Voilà ce que j'appelle un essai manqué: cuisine de cuisinier juste maladroite, comme une caricature. Peut mieux faire à coup sûr!
Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 13/20. Pain 13/20. Café 1,5€ 12/20. Toilettes 14,5/20. Formules 9,9€ et menu 13,5€ midi. Menus à partir de 19,5€. Enfant 7,5€. Terrasse ombragée et salle climatisée.
ZAC des Fontaites
83136 **FORCALQUEIRET**
Tél.04.94.69.54.67

FREJUS

LE NICOIS

NT ΨΨ1/2

Mignon endroit depuis mi-2013: ressemble comme deux gouttes d'huile d'olive au meilleur des mondes rêvé par l'aficionados de la cuisine nissarde. Hein? Pour ceux qui ont les oreilles en point d'interrogation: celle du Comté de Nice! Ah les amis! Par Saint-Bagnat! Vous pouvez pas savoir comme je suis content! J'apprécie tant cette cuisine du soleil, entre roboratif montagnard et délicatesse toute méditerranéenne! Elle me manquait! V'la ti-pas que je la retrouve dans le Var! Et dans un coin touristique pas tellement réputé pour la qualité de ses établissements qui font à manger qu'on appelle communément "restaurants"! Port-Fréjus! Vouivoui! Face aux bateaux! Voilà pourquoi Katia et Francis Garcia désiraient une cuisine ouverte! L'autre raison et au bénéfice du client: il vérifie "de visu" et "in situ" la promesse du "fait maison" avancée par ce charmant couple de niçois. Du maison et du frais! Salade niçoise, pissaladière, duo de carpaccio de thon et d'espadon, gnocchi gorgonzola, ravioli aux poissons, pâtes maison daube… et des recettes moins signées comme le tartare de saumon ou la daurade royale, et quelques viandes. C'est le menu "niçois" qui m'intéresse, au cas où n'ayez pas bien compris. Alors "assiette de petits farcis": poivron, courgette, aubergine, oignons. La signature du maison sans esbroufe: c'est bon et frais. 14,5/20! On peut inscrire dans la catégorie "remarquable" les "ravioli daube"! Maison siouplait! J'en aurai bien repris une louchée si mon métier ne m'incitait pas à ménager ma monture! Et n'allez pas croire que la maison profite du bénéfice de la qualité pour rogner sur la quantité! Les ravioli farcis sont recouvert de viande en sauce pour la photo et le plaisir! 15/20! Conclusion sucré avec le "café gourmand": tiramisu spéculoos du jour, panacotta et coulis de fruits, tarte à la figue. Du maison un peu moins cinglant que le reste du repas: 14/20 quand même. 24,90€ le menu. Et la formule déjeuner à 12,90€ n'est pas une sous-catégorie de cuisine! Aujourd'hui, lasagnes d'aubergines ou tagliatelles maison aux fruits de mer! Comme je sais que le canton abrite nombre de niçois évadés de leur ville, aucun doute quant à la réussite de la petite adresse! Et moi je vous dis même que quelques anciens verseront une larmichette en dégustant les gnocchi ou les ravioli maison! On parie quoi? Un repas ici? Ouéé! D'accord!

Chef: Katia Garcia

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café Alberto Verani 14/20. Toilettes 15/20. Formule 12,9€ et menu 15,9€ midi semaine. Formule 18,9€ et menus 24,9€ et 34,9€. Carte. Enfant 8€ (jusqu'à 11 ans). Bar à huitres en saison. Fermé mercredi. Le soir: se renseigner. Terrasse ombragée devant les bateaux (face à la passerelle).

Quai Cléopâtre
83600 **PORT-FREJUS**
Tél.07.81.04.50.52

L'ABRI-COTIER

NT ΨΨΨ

Joli point de vue sur le port, joli pied de nez sur le sort. Voilà plus de 10 ans maintenant qu'arrivait le couple Latriglia, casseroles sous les bras et convictions en tête devant les bateaux du quai Marc-Antoine. Un travail de romain quand on sait qu'il ne suffit plus d'afficher une compétence directe à savoir régaler le client. Faut calculer, anticiper, bien acheter, adapter ses prix à l'environnement, la concurrence, rester calme quand un pisse-froid vous déglingue sur Internet, maitriser l'art du rond de jambe face aux banquiers. Bref! Quoiqu'il en soit, la réussite n'a pas fait s'endormir Dominique Latriglia plus que jamais au garde-à-vous derrière ses fourneaux! Brillant chef passé par l'Ecole Hôtelière de Nice (76 à 78), ce cuisinier a la chance d'avoir une maman italienne. Du coup, ses recettes sont franches et énergiques comme celles de la botte, avec la précision qui sied au "gastro". Duo homard et gambas à la crème d'oursin, St-Jacques au safran et risotto au Parmesan, loup de méditerranée farci, bouillabaisse, sole meunière (beurre clarifié), linguine crémeux aux asperges vertes, entrecôte poêlée au poivre de Sichuan, veau "parmegiana", magret de canard sauce à l'orange et épices douces… et les desserts dont je vous cause après si me reste de la place à la fin pour être bavard! 19,5€ pour le "menu saison" avec "le foie gras de canard mi-cuit chez nous, pain toasté". Bravo pour le pain de campagne et les bricoles autour. Ça fait toujours plaisir surtout quand le principal fait autorité. Très bien et à température. 15/20. Virage du sud-ouest à l'Italie (vous étiez prévenus) avec de fameuse "linguini al dente sauce tomates, aubergines et jambon de Parme". Les affolés du pèse-personne devront changer de trottoir. Les autres: foncez! 14,5/20. Au point où j'en suis… "Pot de crème au chocolat Valrhona et croustillant Spéculoos". Du chocolat au goût de chocolat, étonnant! Faites gouter ce truc à vos gosses qui s'ébaudissent devant une danette. 15/20! On me dit dans mon oreillette qu'il me reste un peu de place pour causer des desserts. Tous maison: baba au Rhum gourmand, la meilleure tatin jamais dégustée, tarte citron-meringué généreuse et précise. En salle, c'est fauteuil pour tous. Christine Latriglia est parfois secondée par Grégory, le fils. Honneur à ces restaurateurs au quotidien devant leurs clients! Et jamais en photo sur les journaux! Mais avec plein d'habitués satisfaits! La morale serait-elle sauve?

Chef: Dominique Latriglia

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Gériko 2€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formules de 12€ à 16€ midi semaine. Menus 19,5€, 25€ et 31€. 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.
Quai Marc Antoine Bleu Marine B
83600 **PORT-FREJUS**
Tél.04.94.51.11.33
www.labri-cotier.com

CHEZ L'ALSACIEN

NT 00

Ce coin du Var est complètement incroyable. Face à la grande bleue, le choix de restaurants ne manque pas. Hein? Quoi? Vous avez dit "restaurants"? C'est une blague? Ça rime avec "vagues" puisque nous y sommes! De vagues blagues si vous voulez! Bref! J'ai visé lui car je pensais qu'en slalomant entre les pizzerias et les devantures pas tibulaires mais presque, j'éviterais le pire! Sauf que "le pire n'est jamais certain" comme dit l'autre! Ah la gifle! En lisant "alsacien" parmi la brochette de taules à bouffe, je croyais pourtant trouver l'asile gastronomique! La planque à papilles! Le paradis du fumet et le bingo de la sauce! Tout le contraire: ça m'apprendra à croire ce qu'on me dit et à ce qu'on me montre! Les jeunes en salle vous placent un peu militairement. Un fois qu'il m'ont balancé la carte, j'ai levé les yeux au ciel! Ça m'a permis de remarquer que sur les appliques d'éclairage y avait plein de moucherons dans les toiles d'araignées! Vous me direz que ça sert à ça les toiles d'araignées mais quand même! Lecture: j'ai fait au plus simple avec le menu "touristique" le bien nommé pour du client se moquer. Entame avec "salade italienne". Mozza fraiche (étonnant), 4 rondelles de tomates sans gout, une vinaigrette blanche et des feuilles de salade en sachet mais en carton. J'me comprends: 10/20. Si j'aurais su, j'aurais pas choisu "escalope aux champignons". Une assiette pour montagnard moldave, docker la semaine et bucheron le week-end. Avalanche de frites, et un blanc de volaille éventré et ouvert qui baigne dans une flaque grossière de sauce à la crème... froide. Un peu de champignons de Paris, des grains de poivre vert, un peu d'alcool dedans, du persil… C'est quoi cette sauce? Le peu de légumes dans le coin de l'assiette se retrouve sous le tsunami, plouf-plouf. 6/20. La maladresse est confirmée comme style de cuisine avec la "tarte aux pommes" micro-ondée qui se ramasse une mer de crème anglaise sur le pif. Et de la Chantilly, comme pour être sûr qu'elle se noie. 7/20. D'un coup au cours du repas, la musique cubaine montera d'un ton. A ma demande, le jeune est incapable de me dire la marque du café: "chaipa" qu'il m'a dit avec un air bien peu concerné. Effectivement, vaut mieux pas savoir avant! C'est du "Gilbert"! La marque du distributeur Métro! Ya pas de petites économies! C'est comme le pain! Baguette moulée basse qualité de grande surface! Enfin bon! Au niveau de l'ambiance générale de la clientèle, c'est quand même un peu crispé. Une dame renvoie en cuisine sa choucroute froide. Je voulais voir Strasbourg et Colmar: j'ai vu un piège à touristes dans la plus pure tradition varoise.
Chef: allez savoir!
Accueil 7/20. Service 9/20. Rapport qualité prix 6/20. Cadre 14/20. Pain 8/20. Café Gilbert 1,9€ 5/20. Toilettes 14/20. Menus 18,50€, 24,50€ etc. Carte. Terrasse.
465 boulevard de la Libération
83600 **FREJUS**
Tél.04.94.52.36.71

LA GARDE

LES CANAILLES

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

AUBERGE SAINTE MARGUERITE

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

GAREOULT

CHEZ ZAZOU

NT ΨΨ1/2

J'ai ouvert la porte, malgré le sobriquet peu rassurant. Dans une petite salle de restaurant décorée de frais, au milieu des tables et des clients, une jeune femme en tablier de cuisinière avec un grand sourire comme si ça lui faisait plaisir qu'un client entre chez elle. Au bout de tant d'années de sacerdoce de cobaye ambulant à la cause du BàO et après tant de camouflets de table et d'accueils à oublier, voilà qui donne espoir en la nature humaine! La belle filera pour laisser place à un serveur beaucoup plus masculin mais tout aussi avenant! Pas du genre tong, ni à amener le pain téléphone à l'oreille. Ne riez pas, souvent vu. Bref! J'ai bien vite compris être dans de bonnes mains. Puisque c'est comme ça, je file à la carte. humhum… gratiné à l'oignon, foie gras de canard à l'Armagnac, tarte fine provençale, velouté de potiron, pieds et paquets, risotto crémeux de St-Jacques, coq au vin…Ah tiens? Une "crème brûlée aux girolles"! ça tombe bien: c'est l'automne! Perso, cette saveur de champignons me fait craquer à chaque fois. Crème un poil plus… crémeuse et c'était parfait! 14,5/20! Dans un canton où les chasseurs sont plus nombreux que les sangliers, je choisirai "espadon sauce vierge". J'adore la sauce vierge! Le riz camarguais est agréable, le poisson en portion généreuse cuit comme il faut, et la sauce fait son boulot de ponctuation. Et en plus l'assiette est jolie! Que voulez-vous de plus? 14,5/20. En refusant un dessert, je laisse sur le bord de la route une pomme au four aux raisins secs et amandes, une gaufre mai-

son vanille et chocolat chaud, une mousse de fruit… Bah! Vous me direz comment ils étaient. Faut que je vous dise que les nouveaux sont dans les murs depuis mi-2013! Quelques coups de pinceau, une nouvelle déco, toujours les pizzas au feu de bois qui ont fait le succès de "Chez Zazou", et surtout on trouve désormais une cuisine soignée centrée sur le marché. Alors la carte est agitée, forcément. Le type même de restaurant pointu ou le professionnalisme ne met pas les pieds sur la table en criant fort, mais s'insinue derrière chaque détail. Le pain maison au feu de bois est une merveille! Le vin est bon même si la carte devra s'étoffer. Jean-Baptiste Marty et Agathe Méchin? Abbaye de La Celle, les Tuileries, et surtout La Grignotière à Pierrefeu. Mais comme il vaut mieux un petit chez soi qu'un grand chez les autres... Pour vous dire que la réservation est prudente vu que c'est un "petit chez eux" qui rend les gens heureux!

Chef: Arnaud Roca

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 15,5/20. Café 1,8€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour 9,5€. Menu 25€. Carte entrées à partir de 8,5€, plats de 12€ et desserts 5,5€. Enfant 9,5€. Pizzas (sauf le midi juillet et aout). Groupe 30. Fermé dimanche soir et lundi. Fermé lundi juillet et aout. Terrasse en saison.

39 boulevard du Mourillon
83136 **GAREOULT**
Tél.04.94.80.11.54

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

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 NT

ΨΨΨ

Ah! Alors avec lui croyez-moi, ya du niveau aux fourneaux! Ce chef aurait pu céder aux sirènes de la renommée en intégrant une boutique lui faisant les yeux doux! Ouf. C'est que le gastro et tout le toutim, il connait tout ça, Karim Boukhedimi! Avec notamment le "Trianon-Palace" sur Paris et de belles tables dans les Antilles et dans le CV. La trentaine finissante, il aura ainsi acquis grande compétence à tripoter les lentilles et chatouiller le ris de veau! Mi-2012: il ouvre son restaurant à Hyères, quittant de fait les rails que lui traçait un avenir qui ne se pose pas de question. Pari mieux que réussi: une clientèle exigeante et fidèle y planque ses habitudes et son rond de serviette. Celle qui aime l'ambiance bistrot avec tables au coude à coude, rires qui fusent, les plats cuisinés fins et pas bâclés concoctés avec des produits frais arrosés de bons vins trouvés dans des chemins de traverse. Les

sourires en disent long. Bref: bon et convivial!.. convivial même avec Mauricette! C'est vous dire la performance olympique! Quoique devant un verre de Côtes-du-Rhône, j'ai souvent remarqué qu'elle avait le poil qui se hérissait. Et un p'tit Chablis pour Bibi. Impec' pour débuter avec un "os à moelle" sorti du four. Coupé en longueur, crouton, énormes Peugeot poivre et sel: 14,5/20 et 6€! "Le dos de cabillaud rôti, purée de patates douces" ravit Mauricette qui pourtant jalousait mon plat dont je cause ensuite. Poisson frais caressé par la cuisson, recouvert d'un confit oignons-abricot épatant de spontanéité, purée conforme et tagliatelles de légumes croquants. Pas de doute, c'est un 15/20 (20€). J'ai mis un peu plus à mon "filet de bœuf aux morilles" qui frise les 300 grammes! Viande fondante! Ah! du rare! Et les champignons! Et la sauce! Personnelle la sauce! Purée maison! Parfait! 15,5/20 pour 23€! Nos desserts à 6€ déroulent, un gros verre pour "le vacherin aux marrons" dans lequel on trempe la cuillère avec délice comme quand on avait 4 ans! 15/20. Et 15/20 pour "la brioche perdue, tartare de poire, glace caramel" qui se mange sans faim mais c'est mieux avec quand même. Un bistrot comme on aime, un vrai avec une carte qui change chaque mois, sans appellations ronflantes dans les intitulés mais une sacrée maitrise dans le savoir-faire. Service au féminin actif et impliqué. Une adresse "grand coup de frais" idéale pour se faire des amis ou garder ceux qu'on a déjà.

Chef: Karim Boukhedimi
Second: Julien Leydier
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 1,8€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 10,90€ et 13,90€ midi semaine. Enfant 10€. Carte et suggestions. Bar à vins. Groupes 35. Climatisation et velum chauffé. Terrasse. Fermé samedi midi, tout le dimanche et lundi soir.

46 avenue Gambetta
83400 **HYERES**
Tél.04.94.91.64.48 et 06.80.57.75.93

LA FREGATE

NT ΨΨΨ

Virée aux Salins juste après la "saison", quand les derniers parasols quittent le sable et qu'on s'étonne du silence et du bruit des vagues revenu…ôôôh… J'ai l'humeur guillerette. Faut dire qu'avec Mauricette, on s'est pris un vrai plaisir dans cette "Frégate" récemment reprise en main par le couple Teisseire. Lui, il a fait les belles heures de "Chez Bernard", institution toulonnaise qui eut son heure de gloire. Le voilà attelé à sa "Frégate". Une bonne chose, mes cocos. De prime abord les tarifs ne sont pas donnés. Faut creuser (manger) pour mesurer le travail, ne pas se figer sur un préjugé. 35€ avec mise en bouche! Une verrine fromagée travaillée avec des légumes croquant, germes de poireau. Et une excellente "soupe de poissons de roche", dense et parfumée, rouille fine: 15/20 qu'elle dit Mauricette! Elle vire au rouge avec un "filet de bœuf maitre d'hôtel grillé" correct malgré le manque d'effort des garnitures: feuilles de verdure, tomate provençale et patate poêlée coupée en deux. 14,5/20. Gros efforts pour séduire: en plus d'être mignon, mon "tartare de dorade et sa fleur de câpres" est délicieux! Mariné avant d'être haché, délicatement assaisonné. 15/20! J'adoube de la même note la "lotte au safran sur sa fondue de poireaux"! Poisson frais, sauce régalante. De ces sauces qui n'ont pas peur d'en faire trop, qui donne tout ce qu'elles peuvent en une seule fois! qu'on n'ait pas besoin d'y revenir! 15/20. Les desserts ne sont pas à la traine avec une véritable "crème brulée à la vanille" à 15/20 et un "Trianon" très chocolat pour la Marie-Antoinette des fourneaux au chapeau vert et sac à main des années 50. A ce propos, l'eau que buvait Louis XIV "Châteldon" est vendue seulement 5€! Café avec mignardises maison, d'excellents sablés. Grande salle de restaurant lumineuse et rafraichie depuis la reprise par les nouveaux. L'exceptionnel panorama sur la Grande Bleue toute proche à moins d'un bronzeur allongé est le même, aucun coup de pinceau n'a été nécessaire.

Spécialités: poissons sauvages. Loup et dorade en croute de sel. Bourride. Bouillabaisse. Coquillages.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Kimbo 2,5€ 10/20. Toilettes 14,5/20. Menus 23€, 35€ et 49€. Enfant 9€. Carte. Terrasse 4 saisons. Accueil groupes.

1 boulevard Eole
Les Salins
83400 **HYERES**
Tél.04.94.66.40.29
www.restaurantlafregate.fr/

PLAISIRS GOURMANDS

NT ΨΨΨ

Peut-être bien le style de cuisine préférée de Mauricette! Ah bon? Rien que ça? Des portions généreuses, un travail classique fusionnel entre huile d'olive de Provence et beurre-crème venus de contrées plus septentrionales! La dame au chapeau vert, ça l'émeut de voir des assiettes subtiles façonnées par du grand gaillard un peu rustaud, genre qui n'aura jamais son CAP de danse classique avec stage pratique au Bolchoï de Moscou. Jonathan Bonnivard lui, c'est plutôt en région parisienne qu'il a fait ses classes, notamment au Spoon de Ducasse avec Christophe Moret (75) et à Provins (77), Hostellerie de la Croix d'Or. Puis "direction le Sud" comme on dit dans le Nord avec Laetitia Berti. Il perfectionnera l'angle pâtisserie du métier à la Treille Muscade à Moustiers (83). Oui, vous avez raison: je vais arrêter de parler car il faut déjeuner maintenant, il est tard. Menu à 25€ ou comment faire très bon sans ruiner le client: le "saumon frais façon Grawlax" récite en beauté la

recette. Confit à souhait, une élégante friandise à 15/20. Comme la "poêlée de champignons, foies de volaille sautés au vinaigre de noix" qui chante la saison, 15/20. Superbe interprétation maritime avec "St-Jacques poêlées, vinaigrette de couteaux". Coquillage de qualité sans corail, coloré et souple. Acidité et rondeur: une réussite à 15,5/20! Celle qui mange de la viande comme le nourrisson boit du lait vise le "pavé de cochon ibérique aux girolles"! Boudiou! Quel morceau! Et pas de bêtise: à déguster rosé! Garnitures pommes grenailles, légumes et polenta travaillés. 15/20 facile. Les desserts haussent le ton et la dame au chapeau vert n'est pas prête d'oublier son "millefeuille sablé, mousse de crème de marron" qui ne ressemble pas… à un millefeuille! Enfin bon. Deux sablés légers ronds, vive les bretons. Coincée entre la délicieuse mousse, vive ma frimousse: 15/20. La "tatin aux pommes à ma façon" ravive la recette avec sa nougatine aux cacahuètes, juste un peu trop sucrée. Les pommes conformes. 15/20. Carte des vins courte comme un haïku et terrasse-rue au calme. Laetitia en salle, fière des assiettes qu'elle amène, ya de quoi. Adresse "talent qui s'ignore" et "produits frais sans concession"! Les deux mon capitaine! Ah oui! Carte sur 6 semaines! Ça chôme pas du ciboulot! Un "3 chandeliers". Et facile, Emile.

Chef: Jonathan Bonnivard

Spécialités: petit Brie rôti au miel, pousses fraiches. Velouté de potimarron, crumble de pain d'épices et crème fouettée noisette. Souris d'agneau confite, jus thym et romarin. Filet de carrelet à l'unilatéral, risotto à l'encre de seiche. Tournedos de bœuf au wasabi. Moelleux au chocolat, caramel au beurre salé. Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 15,5/20. Café Nespresso avec mignardises 2,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 12,80€ et menus 14€ midi semaine. Menu 25€. Carte. Enfant 10€. Groupe 24. Terrasse. Fermeture se renseigner.

16 rue de Limans
83400 **HYERES**
Tél.04.94.33.45.40

LE QUAI NT ΨΨ

Je suis entré à reculons. C'est que je trouvais que la boutique récemment reprise sentait un peu trop le modeux, l'effet éphémère, la pose. Et puis au fur et à mesure de l'avancée du repas, j'ai pu vérifier qu'il y avait un bon esprit. Par exemple, le serveur amène tapenade et croutons! Même quand le client ne prend pas d'apéritif. Quand c'est comme ça, moi, je commande un verre de vin dans la foulée, histoire de "marquer le coup". Mais passons. Formule 15€. Des menus. Une ardoise avec 6 suggestions. C'est là-dedans que je mets le menton. En particulier dans le "risotto aux asperges vertes". M'arrive une plâtrée de bûcheron moldave. Dingue. Bien cuit le risotto, mais quand même: trop crémeux et balourd. Dessus, 5 pointes d'asperges vertes molles de sections très différentes comme sorties de la cocotte minute! Une cuisson trop poussée: aucun croquant! Du frais, mais maladroit dans son amateurisme. 14/20 pour 12€. Ce qui n'est pas donné mais moins cher que de coutume pour un risotto. Les desserts: 7€. Promis intégralement "maison" par le serveur. Le "baba au Rhum" ne l'est pas. Le biscuit est acheté (comme souvent), et le Rhum du sirop est correct. Chantilly pour faire joli, glace Rhum-raisins pour ne pas faire radin. 13/20. L'ardoise des viandes que la législation rend obligatoire indique notamment une entrecôte en provenance de Pologne. J'ai rien contre la vache polonaise m'enfin bon, pourquoi pas du taureau bosniaque. Et puis évitez de trop taquiner le goulot: l'eau du port de l'Ayguade est à 50 centimètres de la terrasse et le trottoir est étroit. Bref! Sinon une fébrilité dont on attend qu'elle s'efface avec l'expérience, loin d'être le mauvais coup.

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14,5/20. Pain 11/20. Café 2€ Malongo 14/20. Toilettes pas vues. Formule midi semaine 15€. Menus 18€, 25€ et 35€. Carte. Terrasse.

Port de l'Ayguade
83400 **HYERES**
Tél.04.94.66.32.62

LE CEINTURON 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

LA ROMANA

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

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: 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

"H" BY UN COIN DE…

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 Laffont

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

LA LONDE

LA CIGALE

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

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-

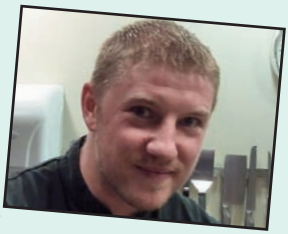
COUPS DE COEUR

MARIO SCOGNAMIGLIO
DI VINO
13 LA CIOTAT

CHRISTOPHE COGNEAU
ON DINE
13 MARSEILLE

JEAN MARCHAL
ANGELINA
13 CASSIS

JEAN-MICHEL PAGES
L'ARÔME
84 BONNIEUX



ADRIEN LOUIS
LA MAISON DE CELOU
84 CHATEAUNEUF DE GADAGNE

PHILIPPE GOUVEN
LA MAISON DE CELOU
84 CHATEAUNEUF DE GADAGNE

MEILLEUR ACCUEIL

NATHALIE MAIGA
LES AROMATES
84 CADENET

FRANCIS GARCIA
LE NICOIS
83 PORT-FREJUS

AGATHE MECHIN
CHEZ ZAZOU
83 GAREOULT

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

LORGUES

BRUNO
NT ΨΨΨ

Pas facile de rester dans son rôle de consommateur-critique, d'entrer sans préjuger du moment qu'on va vivre. C'est qu'au BàO, on a comme qui dirait un historique sur ce chef qui jouait depuis toujours la carte de la sur-médiatisation. Et puis, plus rien depuis quelques années. En tout cas moins. N'empêche qu'on vient toujours "chez Bruno" comme dans un parc d'attractions. La truffe à la place du pop-corn et Bruno à la place de Mickey. L'intégralité de la clientèle est acquise à la cause. Balèze de marketing, ce marquage des esprits. Le décorum est tellement à l'image du bonhomme que c'en est presque réconfortant. Bruno accueille chacun de ses clients avec un petit mot, puis retourne vaquer à ses occupations. Déjeuner extérieur avec Mauricette. Très agréable. L'intégralité de la clientèle a droit à un apéritif de bienvenue et un amuse-bouche apportés d'office par des serveurs un peu mécaniques. Ou crispés, comme vous voulez. Le principe des différents menus: proposer les mêmes plats avec des qualités différentes de truffes provenant d'Italie, d'Australie et de la région. Ceux qui n'aiment pas la truffe et son langage sont priés de changer de trottoir, de tourner la page. On se voit tout à l'heure. La dame au chapeau vert opte pour le menu Tuber Aestivum fraîche vendu 69€. Moi, pour celui à 95€ avec la Tuber Aestivum et la Melanosporum. Entrée appétissante que le généreux "foie gras rôti aux figues, sauce bordelaise et râpée de truffe aestivum". Parfaitement réalisé, qui mets nos papilles en émoi, 15,5/20. Un plat qui met la patate! Le sobrement intitulé "plat d'anthologie de la maison Bruno, une pomme de terre, tout simplement cuite au four accompagnée d'une crème de truffe" bianchetto d'Alba et râpée pour moi de la fameuse "melano". Un délice à 15,5/20 pour ma part. Tandis que Mauricette fait un peu la moue avec sa Tuber Aestivum, différente en goût: 15/20. Du coup, je m'attendais au paradis avec le "homard bleu rôti tout simplement, petits légumes de saison, girolles, bisque légère et râpée de truffe Tuber Aestivum". Peu d'émotion mais campé dans le bon, bisque passe-partout sans tremblement: 14,5/20. Le pré-dessert nous redonna du baume au cœur avec un original et pourtant attendu "sorbet à la truffe". Le hic: on déchante avec le "duo de chocolat et glace pralinée aux noisettes", vraiment en dessous du niveau supposé d'un étoilé au miche. 13/20. Pas fini, ni Mauricette, ni moi. Le comptable conforte le coeff' avec le café et avec ses mignardises qui n'ont pas de quoi fouetter un chat: 5€. Pour oublier et rigoler: allez vous laver les mains (et plus si affinités)! Vous découvrirez une palanquée de photos en l'honneur de Bruno. Et bien sûr Ducasse… Ils ont tous joué dans le film Ratatouille? Non. Simplement: ils s'aiment, très fort.
Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité-prix 13/50. Cadre 15,5/20. Pain maison 15/20. Café avec mignardises 5€ 14/20. Toilettes 16/20. Menus de saisons 69€, 85€, 95€, 115€, 155€ et 185€. Terrasse. Parking.
2350 route des Arcs, le Plan campagne Mariette
83510 **LORGUES**
Tél. 04.94.85.93.93
www.restaurantbruno.com

MEOUNES

LA TERRASSE DU SIOU BLANC
NT Ψ

Impossible de savoir qu'à l'intérieur la déco est soignée et semble t'il, refaite de frais. Vu que je n'ai jamais trempé les moustaches ici… Nappages et serviettes en tissu, chaises confortables et terrasse avec vue panoramique face au massif de Siou Blanc. Extra. En lisant les ardoises de propositions, j'ai continué à me frotter les mains. Pour vous dire, j'ai même sauté le menu à 18€ pour celui à 28€ qui me paraissait très aguichant! D'autant que le serveur semble bien à son affaire. Et définitive, mon expérience sera une lente descente dans le doute. J'étais pourtant si bien… "Apéritif maison et ses amuses-bouche". Un kir et du gros feuilleté à la pelle. J'aime bien: on est à la campagne, faut du costaud, du roboratif, du rentre-dedans. Trois tartelettes mollassonnes et froides. Et un gros sacristain salé, vieux lui aussi, comme sorti d'un fond de tiroir. Le cuisinier n'a même pas pris la peine de tiédir les feuilletés, ça aurait aidé. 8/20. Entrée décidée, généreuse: "déclinaison de foie gras et ses compotes". Bon point: du pain grillé et non du pain de mie! Une petite escalope de foie gras poêlé sur un toast: très bien! A côté, une tranche de mi-cuit au joli potentiel mais limite question fraicheur, visqueux. Confiture d'oignons-grenadine, chutney de figues. 13/20 pour l'ensemble. Suite pleine de promesse avec "rencontre en ballottine sauce corail et riz crémeux et ses légumes". Un filet de volaille éventré qui coince des langoustines. Bien vu! Belle idée! Une ratatouille

LA SPÉCIALITÉ
DU CHEF
KRISTO

et une purée de pomme de terre passée au four et pas salée. Mais surtout, imprévue. Pas de "riz crémeux" comme promis sur l'ardoise. J'ai bien demandé au serveur la raison de l'absence, j'attends toujours une réponse. Mais je crois bien que tout le monde s'en tape, y compris le cuisinier qui regarde la télé en cuisine. Plus surprenant, j'ai trouvé un long cheveu blond dans ma purée. 12/20. Le "café gourmand": une part de 1 centimètre de large de tarte citron-meringuée maison, une crème brulée délicieuse, un bout de fondant chocolat noyé sous le topping chocolat industriel. Pour ne pas faire de jaloux, le cuisinier a jugé bon de faire subir le même sort à sa mousse au chocolat déjà très sucrée. C'est d'un minant. 11/20. Que de maladresses! Pas de CB, pas de tampon, pas de carte de visite. Mais un gros potentiel pour une adresse dont l'envol nous rendrait heureux.

Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 16/20. Pain individuel 14,5/20. Café 14/20. Toilettes 15/20. Menu 18€, 28€ et 38€. Ardoise. Terrasse.

Place de l'Eglise
83136 **MEOUNES**
Tél.04.94.66.80.18

OLLIOULES

BRASSERIE TECHNOPOLE

NT ΨΨ1/2

Etonnant. De l'extérieur, impossible de savoir qu'il existe bel et bien un vrai cuisinier aux fourneaux de la boutique. Remarquez bien que même une fois à l'intérieur qui joue d'extravagance baroque, on n'en mettrait pas sa main au feu. Avec Mauricette, celle qui exècre les "brasseries" quand le mot signifie "strictement alimentaire", on ignorait jusqu'alors l'adresse "improbable" comme on dit dans les coquetailes même pas mondains pour qualifier un endroit que les as du marketing dénigrent. 'scusez mais lecteurs d'en parler si tard. On regrette. Car c'est aussi notre boulot de vous refiler les bons plans avant tout le monde non? Bref! La dame au chapeau vert vise le "dos de cabillaud en écaille de chorizo rôti, écrasé de pomme de terre aux herbes". 18,50€ d'accord, mais quel joli boulot! Cuisson poisson avec peau, légumes aux belles couleurs (asperge, carotte fane). Excellente purée à l'huile d'olive et ciboulette. Rien de moins qu'un 15/20. Formule du jour pour bibi qui fricote avec un "boudin noir rôti, jus court, pomme purée et compotée pomme fruit". Je précise que la purée est différente de celle du plat de Mauricette. Ce qui indique un professionnalisme et une exigence rare de la direction. 14,5/20. La "café gourmand" est composé d'une salade de fruits frais du jour, une tartelette pralinée comme du côté de Lyon, un tiramisu tonique. Café Kimbo très bien. 14,5/20. Le service est très "brasserie" mais c'est normal: ça se bouscule au portillon! La décoration est hors mode, décalé des tracas du contemporain: baroque! Aux murs et au plafond! Des miroirs comme celui où se regarde la méchante reine dans "Blanche Neige", des lustres au plafond comme dans la salle de bal du film "Le Guépard"! Bref! Le bon plan insoupçonnable d'Ollioules et si vous avez le nom du chef pour lui rendre hommage: chuis preneur!

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café Kimbo 15/20. Toilettes 15/20. Formule midi à 15€ et 19€. Carte et suggestions.

363 route de la Seyne
83190 **OLLIOULES**
Tél.04.94.71.81.93
www.brasserie-technopole.com

PIERREFEU

LA GRANGE

NT Ψ

L'emplacement est incongru pour un restaurant: adossé à un supermarché. Sauf qu'on sait mieux que personne qu'il ne faut jamais préjuger. Alors faut tremper la moustache dans la soupe. Pas vraiment une question de principe mais plutôt une question de méthode, de logique. Alors on l'a trempée. C'est une simple déception, sans exagération. Pourquoi? A l'accueil la dame est fort aimable, les serviettes sont en tissu, les verres à vins jolis tout plein, le déco n'en fait pas trop en appuyant sur un registre agricole propret avec la raie bien sur le côté. Gênant: plein de plats! Des filets de rougets comme s'il en pleuvait, des filets de bœuf à toutes les sauces, des St-Jacques en veux-tu en voilà. Menu 25€ et 32€. Boudiou…quand même! A l'ardoise: dos de cabillaud sauce ciboulette (du frais maison promis juré m'sieur!), entrecôte sauce trompette, hamburger sauce girolles, magret sauce trompette… Sans jouer l'inspecteur zélé, le cuisinier aime les sauces et les champignons. Alors "escalope de veau sauce trompette" à 16€ pour voir. Entretemps la dame me livre un verre de vin rouge demandé, rosé emmené. J'ai pas osé le retourner, peut-être que j'ai mal articulé à la commande. Je mets souvent le doute de mon côté quand il ya erreur. Bah, pas grave. Mais pas bu! Ce qui n'aura pas ému le moins du monde la dame! Même à 4€ le verre! Bref! Arrive mon escalope! Joli morceau de viande. Rien à dire. Une marée de crème liquide avec plein de champignons, des trompettes de la mort réhydratées atones en bouche. La crème file sous la salade verte qui trempouille allègrement. De grosses fritasses pas fraiches, pas grasses, mais pas bonnes non plus. Manque flagrant d'assaisonnement. Faut saler, poivrer… Assiette plate, terne. Sauf les légumes confits à l'huile d'olive servis dans la verrine. Ce sont eux qui hissent la note jusqu'à 12/20. "Café gourmand" histoire de me faire un avis sur la proposition de desserts. 7€ le truc est audacieux: une verrine de mousse noisette avec au fond, un truc qui devait croquer dans le temps, un tiramisu honnête, et un micro-clafoutis à

je sais pas quoi. Moi, on m'a dit clafoutis alors ça devait en être un. Si je vous le dis: je mets souvent le doute de mon côté! 11/20 pour le café gourmand, d'ailleurs plombé par un café Henri Blanc amer. Bilan: gros décalage en cuisine entre l'ambition et la réalisation.

Chef: David Tortochot

Accueil 13/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Henri Blanc 8/20. Toilettes 15/20. Menus 25€ et 32€. Carte. Suggestion. Terrasse. Parking supermarché.

Centre Commercial Supermarket
83390 **PIERREFEU**
Tél.04.94.48.68.83

MILANO PIZZA

NT ΨΨ1/2

Et ben voilà. Encore une faute professionnelle du BàO! Alain Milano tient la boutique depuis 2006 et je suis passé à côté depuis le début. Au propre comme au figuré. Jamais vu avant... Des aficionados de la boutique m'avaient pourtant glissé à l'oreille comme quoi la cuisine n'était pas anodine. Je répondais poli "ah ouai-ouai, je vois où c'est…". M'enfin quand même, aussi planqué que ça au centre-ville, c'est du rare surtout. Si "côté rue" la vitrine ne fait pas beaucoup de bruit, derrière "côté place" (ex place des Palmiers) l'entrée est plus flagrante! Surtout les beaux jours quand s'étalent les gambettes à tous vents et que se portent les lunettes en terrasse! Quand chahutent les moineaux dans les platanes. Quel beau village! Si je suis d'humeur guillerette, c'est que mon repas fut une réelle surprise. Comme à chaque fois qu'on ne s'y attend pas comme dirait Lapalisse. Alain Milano ne brûle pas de chaises, mais cuit d'excellentes pizzas dans son four à bois. Le choix est étonnant, surtout par la qualité et la recherche de recettes originales! A côté des conventionnelles 4 saisons et 3 fromages, on remarque les pizzas "épinards" automne et hiver, "ratatouille" en été, "figue" en aout et septembre. Et même la "pizza aligot" en ce moment! Travailler la pizza suivant le marché et les saisons n'est pas pour me déplaire. J'ai entamé par une "pizza poivre vert" particulièrement inédite. La pâte est douée, fine et personnelle. Si Alain Milano vous confie la recette de sa pâte, chapeau: top secret! Le four à bois fait une belle cuisson des aliments. J'ai pris un réel plaisir! 14,5/20! Pizza oui, mais "vraie" cuisine aussi. Et c'est du domaine du rarissime! Tant de pizzaiolos ne savent faire que des pizzas! Je vous invite (façon de parler car vous êtes trop nombreux!) à croiser le fer et surtout la fourchette avec les "linguines aux cèpes et foie gras". Pâtes "al dente", sauce travaillée, déco qui n'en fait pas trop. Ah! On se croirait en Lombardie à… Milano! 15/20 pour 14€! M'en voulez pas d'avoir fait impasse sur les desserts! Même pas regardé les propositions! Service au féminin tout sourire et dans le rythme, qui s'intéresse au client. Et le patron derrière sa vitre et devant son four ne ménage pas sa peine. Professionnel et bon dans l'assiette, mais les pieds sur terre au quotidien. J'arrive un peu tard pour vous annoncer cette fausse nouveauté de table, mais je crois bien que vous allez vous rattraper.

Chef: Alain Milano!

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 1,8€ 13/20. Toilettes 15/20. Carte et ardoise du moment. Pizzas entre 10€ et 14€ (à emporter aussi). Basse saison fermeture mardi et mercredi. Eté fermé mercredi. Groupe 20. Parking Gambetta.

4 rue Jules Favre (face mairie)
83390 **PIERREFEU DU VAR**
Tél.04.94.58.67.61
www.restaurant-pizzeria-pierrefeu.fr

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 pas-

ser à côté du terroir! Des coquelicots à perte de vue et des vignes pas mal non plus (8 domaines sur la commune), de la lavande pour respirer, de l'huile d'olive pour se régaler, des vieilles pierres pour se cultiver! Bref! "Lou Cigaloun" est un lieu de vie pour prendre le temps. Paradoxalement un peu hors du temps, et c'est d'ailleurs pour ça qu'on aime beaucoup!

Chef: Marine Barré

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

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

93 chemin de la caravane
83510 **SAINT ANTONIN DU VAR**
Tél.04.94.04.42.67
www.loucigaloun.eu

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

Spécialités: carte sur 6 semaines

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 15€ midi en semaine. Menus 26€ 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

LES 2 SŒURS

NT 0

On attend quoi du restaurant? Que ce soit bon, que le rapport qualité prix tienne la route, que le service soit aimable. Là, il en fait des tonnes. L'amabilité surjouée, ça va un moment. Cela dit, je ne voudrais pas imposer une norme. Je serais sans doute à côté de la plaque: le restaurant est plein. Et s'il est plein mes petits lapins verts, c'est que les gens y trouvent un intérêt. Y a pas de mystère! J'aimerai juste savoir lequel. Ça commence mal. Plus de plat du jour! Des tagliatelles aux fruits de mer! A 13h, ça fait peu court dans la programmation pour éviter la suspicion. Par contre, la dame me confit qu'il reste des tagliatelles aux gambas à la carte! De qui se moque t'on? Bref! Beaucoup de choix. Plus de 15 entrées, plus de 15 plats… Comment fait le cuisinier? Enfin bon! Devant une serviette et un set en papier, j'ai avalé "noix de St-Jacques en aller-retour, sauce orange Noilly-Prat, poêlée de légumes du moment". Cinq noix blanches et bien peu colorées, de section très inégale et cabossée. Jus au gout d'agrumes mais bien peu de Noilly-Prat. Ratatouille. Pour faire l'artiste, le cuisinier n'a rien trouvé de mieux que de faire des serpentins de vinaigre balsamique partout, y compris sur les oreilles du fameux coquillage. Rédhibitoire. 24,50€ l'assiette. On s'en souvient, mais pas pour les bonnes raisons. 11/20. Les desserts ne manquent pas d'air puisque ils valent 7,5€. "Si le fondant est maison? Mais voui môssieur!". Un fondant, alors. Une ardoise démodée

avec un fondant que j'assimile à une sorte de savane de brossard badigeonné de vrai chocolat fondu! Pour faire croire que c'est un vrai fondant! A côté, glace menthe-chocolat et une sorte de mousse verte avachie mentholée. Pas intéressant, sans âme et bricolo. Et cher, donc. 7/20. Bilan, assiettes sans âme, prix exagérés pour une telle qualité. Après réflexion, probable que les tarifs soient volontairement élevés pour faire bénéficier d'une "prix intéressant" genre Groupon les gogos d'acheteurs de remises. Bien sûr que les serveuses savent séduire une clientèle sans doute hypnotisée par le panorama des bateaux et la Grande Bleue qu'on touche avec le pied pour que la maison fasse autant le plein. Incroyable. Pendant ce temps-là, le bon restaurateur laborieux et honnête mais doté d'un emplacement qui aide bien peu au commerce commode, rame comme un galérien désabusé Mistral dans le nez.

Accueil 12/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 13/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes 14/20. Formule 17€ midi semaine. Menus 26,5€ et 36,5€. Enfant 8,5€. Carte. Terrasse. Parking.

Nouveau Port des Lecques
83270 **SAINT CYR SUR MER**
Tél.04.94.26.24.15
www.les2soeurs.fr

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

SALERNES

LE BISTROT GOURMAND

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

SANARY SUR MER

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

LES RECETTES DES TERROIRS DE FRANCE

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 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

LA SEYNE SUR MER

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

LA VAGUE D'OR

NT ΨΨ

Autant d'entrain de la part du personnel dans un tel restaurant tient du rare voire de l'exceptionnel. On a beau être devant la plage et vue mer panoramique, on vous fait des sourires du début à la fin. Ça nous fait plutôt plaisir car cette adresse que nous avions référencée au milieu des années 2000 semble avoir repris du poil de la bête depuis le changement de direction. Intérieur soigné, mais on opte pour un déjeuner en extérieur avec Mauricette et son chapeau vert inutile: terrasse couverte. Elle l'a toutefois gardé sur sa perruque car "ça donne un côté chic à l'établissement" qu'elle a dit. Elle s'est toujours prise pour le centre du monde. Avec ses nappages blancs et ses élégantes chaises en fonte blanche, on se croirait à la Baule. Le littoral varois ne nous aura pas habitués à autant d'élégance. Et puis le prix du menu le midi en semaine, du lundi au samedi: 19€ avec choix. Rien qu'avec le tissu le comptable doit faire les gros yeux! Mais ça ne nous regarde pas comme dit l'autre! Que la direction soit remerciée de cette attention! Et pour ce prix, Mauricette débute par des "petits samossas au chèvre, basilic et pignons" gentillets à 14/20. Elle aura une grosse déception quand le serveur annonce que le plat du jour écrit "dos de lieu noir, flan à la carotte et curry, émulsion citron, ciboulette" n'est pas. Problème de livraison. Pourrait prévenir avant quand même! Penses-tu Lulu! On laisse affiché le plat comme si de rien n'était! Pénible. Remplacé par une darne de saumon. Et là: la cata! Archi-cuit! Loupé en plein! On peut pas le louper mieux que ça! Le reste de l'assiette est très bien, une sorte de beurre nantais. On va dire 10/20 pour être gentil. Le menu qui suit celui à 19€ est vendu 28€, et sans choix. Gloup. Un grand écart un poil violent. Avec une "ballottine de légumes confit, vinaigrette au balsamique et sésame" pleine de volonté, rustique, salade, tomate allez hop. 14/20. Un "magret de canard rôti, ravioli frais à la figue et au jambon cru, jus à la citronnelle" pour suivre. Il est entier, servi saignant comme demandé, coupé en trois dans la longueur. Ce qui est très bien, ce sont les assiettes très chaudes. Vaut mieux quand les jus courts sont de la partie. Ravioli originaux. 14/20. Nos desserts sont au-dessus finalement! Moi, un "nougat glacé, coulis d'abricot, pistaches, noix, fruits confits" qui se laisse chopper à la cuillère, pas trop dur et délicieux avec ses mendiants. 14,5/20. Comme la "nage de fruits, sorbet citron" de la dame au chapeau vert, très fraiche. 14,5/20. Café bon et pas surtarifé. On va clore le narratif de l'expérience en souhaitant que dès l'automne, les hics seront effacés. Nous en serions les premiers heureux vue l'ambition affichée.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus 19€ midi lundi au samedi et 28€. Menu-carte 39€. Terrasse. Vue mer.

Plage des Sablettes-Promenade Charcot
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.04.94.94.80.00

SIGNES

LE CLOS DES ACACIAS

NT A Revoir

Exit les fondateurs de la charmante adresse, Claude Lequeue et Sébastien Vion! Partis vers d'autres horizons. Bon ben voilà. Pas facile de prendre une suite dans la même foulée, de se caler l'ambition dans les rails du prédécesseur. La jeune direction nous accueille un peu avant 14h, ce qui est extrêmement sympathique. Par opposition aux tauliers blasés qui vous refoulent à partir de 13h. Réception tardive à la condition expresse de toutefois opter sans rechigner la formule du jour. Qu'il en soit ainsi! Elle vaut 16,5€ et le menu complet 22,5€. Sans choix. On a donc pris pareil avec Mauricette, celle qui ne veut jamais manger comme moi. Une "salade de ravioles croustillantes aux cèpes et jambon cru". Un peu court de la raviole. La tranche de jambon est d'une grande banalité et de son sachet sorti. Seul le mélange de salade est convenable, et la sauce citronnée épatante! Le trait épais périphérique de balsamique est à éviter. 14/20. Passage obligé sur le "tartare de bœuf de Salers préparé, frites fraiches et salade, encore. Le tartare est très convenable en saveur, moins en texture: un massacre au mixeur! Les frites sont épluchées sur place et servies dans une petite cocotte Staub! Ouééé! 14/20. Et puis le drame, le "baba au Rhum" et agrumes. Un petit baba rond, crème fouettée sur la tête avec raisins rouges. Trois suprêmes d'orange. Tout allait bien dans le meilleur des mondes où l'œil est roi. Faudrait pas gouter, rester sur la bonne impression aux mirettes, garder le fantasme intact. Peu de sirop et peu de rhum, de ce délicieux sirop qui fait qu'un baba est un baba et rien d'autre. Et puis le biscuit, il n'est pas décongelé sur un côté. Alors là, ça vous plombe le moral jusqu'au café du lendemain matin. Paaapapapapa… Disons 10/20. La charmante patronne-serveuse, ça m'a fait mal pour elle vu qu'elle se démène en salle. Faut qu'elle dise à son mari de cuisinier que des erreurs comme celles-ci vous flinguent non seulement le client, mais aussi sa propre boutique. "A revoir" car c'est trop bête et je sens l'honnête: la demie Sans-Pé est sagement facturée 2,1€. Ce qui est du domaine de l'exceptionnel.

Chef: Alexis Godin

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 10/20. Toilettes 15/20. Formules 16,50€ avec boisson midi semaine. Menus 22,5€, 38€, 48€. Carte. Enfant 12€. Groupes. Terrasse ombragée. Hôtel.

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

ABONNEMENT PAGE 98

SIX-FOURS

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

BLUES BEACH

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

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

FUN COQUILLAGES
NT ΨΨ

Face à la plage, une adresse pas née de la dernière vague. Une vingtaine d'année. On y croise plus du retraité qui file son repas tranquille Milou que de l'excité survitaminé à l'oreille greffé sur son téléphone. Avec Mauricette qui habituellement préfère la viande rouge au registre strictement maritime, on a chacun visité un plat emblématique de ce qu'on appelle communément dans le langage de la tambouille mareyeuse une "spécialité de poisson". Sans déception! Elle avec l'énorme "marmite du pêcheur" très bien cuisinée. Des filets de rougets, rascasse et loup selon l'intitulé. Augmenté d'un médaillon de St-Pierre moins qu'ordinaire: le cuisinier pourrait s'en passer qu'on serait pas fâché! Les moules sont fraiches, le bouillon très bon et les patates du jour ont la pêche! 14/20 pour 29€..! Quand même! Grande assiette blanche et rectangulaire pour ma "parillada de poisson à la plancha". Une fine darne de saumon, un filet de dorade (et non de loup comme écrit sur la carte), une gambas, une St-Jacques sans corail, un seiche entière! Ouaouh! Garniture évitée avec 100% de poivrons, mais riz jaune fromagé bon! 14/20 pour 23,50€. Pas de dessert pour cause de "tarte tatin encore dans le four". Le supplément Chantilly est facturé 2€, ce qui est gonflé. La serveuse est adorable de sourires tandis que l'amical taulier taille la bavette au comptoir. Ce qui pour un restaurant de poisson-coquillage est un comble. Les serviettes sont en coton, bravo! 1000 fois plus agréable que les kleenex pour s'essuyer les babines quand on a fini de saucer. Y aller? Pas moi qui vais vous en décourager!
Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14,5/20. Pain 13/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Menus 19,50€, 29,50€ et 39,50€. Carte. Terrasse.
Plage de Bonnegrâce
Square les Bains
83140 **SIX-FOURS**
Tél.04.94.07.23.04 et 06.72.22.21.15

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/

L'INSTANT CULINAIRE

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!

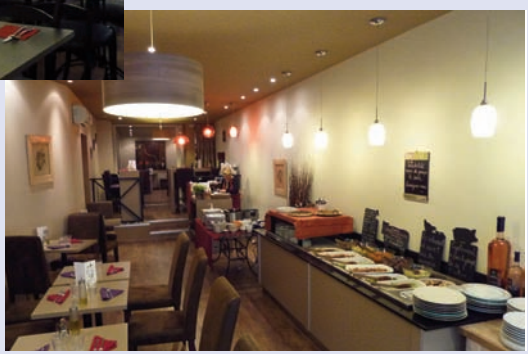
Chef: Fabrice Giraud

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 soir, lundi et mardi. Parking.

RN 97
Quartier la Roumiouve

LE BISTROT DE FRANCOISE
Géraldine et Suzanne Cona
12/14 rue Paul Lendrin
83000 **TOULON**
Tél. 04.94.91.28.01



LE JARDIN DE MARIE
Marie Veziano et Leila El Medjoub
235 rue Jean Jaurès
83000 **TOULON**
Tél.04.94.63.20.28

TABLES DE TOULON... AU FEMININ!

Deux adresses toutes simples dans l'ambition: la clientèle d'habitués y retrouve son rond de serviettes les midis... sauf le dimanche! Pas la peine d'envoyer une pétition pour une ouverture dominicale, y en a qui ont essayé! Bref! C'est mignon, bon, pas prétentieux et souriant: deux tables du centre-ville au féminin à connaitre!

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

TOULON

GAUDEFROY GOURMET
NT Ψ1/2

Un fameux traiteur qui joue depuis quelques années dans la catégorie restaurant. Une croquignolette boutique casée juste avant la place de la Liberté. On entre par le magasin qui expose ses macarons, ses flacons et les thés de la maison. Le gars me dit que pour manger, c'est là-bas, coup de menton directif en prime. D'un air comme quoi faut pas mélanger les torchons et les serviettes. C'est marrant comme parfois à peine entré au bout de 5 secondes, on sait comment le repas va se passer: les statistiques sont tenaces! Plus loin, c'est moquette et banquette. Et minette qui viendra au bout de 10 minutes. Je précise quand même à ceux qui préparent une riposte contre ma sévérité non dissimulée que nous sommes 3 clients. N'empêche qu'elle trouve le temps de glousser bien peu discrètement avec le cuisinier dans l'arrière-boutique. Et puis quand elle est décidée à se présenter et à venir prendre votre commande, faudrait qu'on ait tout compris dans la mécanique des plats et de la formule. C'est que le sourire ne suffit pas toujours mam'zelle. Sinon, autant aller vendre du lino à Saint-Maclou ou des mocassins aux Galeries Lafayette. Mais passons. Formule séduisante: 18€ avec grand choix de plats, et grand choix de desserts. Bienvenue dans le monde des traiteurs, de la magie de la cuisine non-instantanée. Burger de bœuf à cheval, effiloché d'épaule d'agneau, wok de canard, brochettes de gambas rôties, ravioles de homard… et

"cocotte de ris de veau et morilles, fondue de poireaux". M'arrive une petite marmite archi-chaude (dur à dire hein?). Doucement coco, tu vas te brûler. Une morille bien en évidence au premier plan, une sauce gélifiée, des bouts de ris nerveux et mal cuits. Et le ris mal cuit est malhabile. Dessous, deux patates non prévues dans le programme, mais du jour. Les fondations sont au fond, la fondue de poireaux. Le plat s'en tire avec un 13/20. "M'sieur: faut aller choisir votre dessert en vitrine". Ouééé. Je retrouve l'autre, celui du coup de menton. Lui, t'as beau lui demander des explications sur les originales sucreries, tu sens bien que tu l'embêtes. Tout juste si on te fait pas comprendre que si tu veux des éclaircissements pour te guider dans tes choix, t'as qu'à aller manger au restaurant! Voyez un peu! J'ai choisi le "caramel au beurre salé". Une géométrie moderne entre gélatine et génoise, molle. Farcie de caramel liquide et de chocolat noir. 12/20. Une boisson est intégrée à la formule: pour moi, une petite "cristalline pétillante" en plastoc que mon œil avait pile poil dans l'axe du Champagne Roederer. 18€ la formule, ça passe. Mais la restauration est un métier, traiteur un autre.

Accueil 6/20. Service 8/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Formule-carte 18€. Service non-stop de 11h30 à 18h00.

157 boulevard du Maréchal Leclerc
83000 **TOULON**
Tél.04.94.22.47.83

LE 3B

ΨΨ1/2

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

Chef: Eric Ruault

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

25 rue Esselier
83000 **TOULON**
Tél.04.98.07.52.55

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/

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

SUSHI SHOP

NT Ψ1/2

Je connaissais pas et alors? Faut pas compter sur moi pour fréquenter assidument les autoroutes de la mode. Je préfère les chemins de traverse où on se prend les mocassins dans les buissons, où on se tord les chevilles dans les nids de poule. On ne se refait pas. Mais je me suis un peu renseigné, après. Une boutique franchisée, énorme implantation nationale urbaine, et même un peu à l'étranger. L'intéressant de la prestation est le concept bien ficelé, étudié. Ça sent la réunion marketing du vendredi soir qui traine en longueur et un peu la sueur, l'effort. Boutique sobre qui n'en fait pas trop dans la japonaiserie folklo. Les deux brunettes de serveuses sont adorables de proximité souriante, d'humanité. Heureusement qu'elle sont là les petites! Car le paradoxe du sushi standardisé survendu via promo sur papier glacé avec Thierry Marx en tête de gondole VRP (on dit consultant quand on est bien élevé) de la taule étalée sur une luxueuse carte-inventaire, c'est justement ce manque d'humain, de sensibilité dans la nourriture que le process quasi industriel dégomme. Perso, je préfère entrer dans une taule modeste mal éclairée et qu'au bout tombe la bonne surprise dans l'assiette, que de m'asseoir en lisant le catalogue de la Redoute version sushi avec des photos merveilleuses qui tranchent d'ailleurs des assiettes servies in situ. Mais c'est bon. Transparent du sentiment, vide d'esprit mais bon. Mauricette a bien rigolé avec sa bière japonaise Iki, bière au thé vert et yuzu. Ecrit en japonais: bière bio. Mais made in Holland! On arrête pas le progrès! Enfin bon! Plateau "New-York New-York" avec 6 california saumon avocat, 6 california crabe avocat, 6 maki thon

spicy. Pas comme sur la photo du catalogue. Celui au crabe est fadasse, les autres acceptables. L'algue est un peu duraille. 13/20 pour 13,5€. L'autre plateau: "sushi lovers". 10 sushi variés, comme une sorte de tour du propriétaire. Dorade, St-Jacques, saumon, thon, crevette, omelette. Deux "tulip" œufs de saumon et œufs de hareng fumés. Le riz est sucré, colle bien. Question plaisir c'est pas le Pérou. 13€ et 20,90€! Et puis faire croire au client que "tout est minute" alors que ça arrive en six minutes est un peu pénible. Ou alors j'ai pas vu les mains des nains planqués derrière le comptoir. Non, je ne suis pas de mauvaise humeur. Juste que cette mode du sushi commence à me saturer le ciboulot, à me courir sur le haricot. Car à l'instar des macarons, un sushi "moyen" loupe sa cible.

Spécialités: sushi

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14/20. Toilettes 14,5/20. Plateaux de 11,9€ à 70€. Carte.

61 place de la Liberté
83000 **TOULON**
Tél.04.94.41.63.54

LA FABRICCA DI MARCO

NT Ψ

Avec deux drapeaux de la botte brandis comme étendard en vitrine, cet italien braille un peu trop son AOC, mais on ne lui en veut pas. Car Marco est d'un abord fort amical, ah ça! il sait faire le bougre. Et puis sa boutique-épicerie a le charme désuet de l'épicerie de quartier pré-mussolinienne qu'on imagine, pour un peu on y croiserait Marcello Mastroianni qui sourit à Sophia Loren: ça serait une journée particulière. Elle ne sera qu'ordinaire car je serais moins gentil avec la cuisine, un peu à côté. Une alternative avec bruschetta et un plat cuisiné: des "spaghetti alla puttanesca". C'est un tantinet frustrant quand on est assis devant la vitrine et qu'on zieute bave aux lèvres les fromages et charcuterie made in Italie. A comprendre la serveuse, il parait d'ailleurs bien compliqué de sortir des rails de la proposition du jour sans provoquer une désorganisation générale. Alors attendons le plat… Cela dit, il est bon d'autant qu'à la place des spaghettis, Marco fourgue judicieusement des linguines. Blé dur, Di Cecco. Sauce déviante de la recette: sans anchois. Beaucoup de liquide, peu de morceaux d'olives noires, peu de tomate, peu de câpres… La cuisine de terroir s'accommode rarement de peu. 13/20. La dame à côté aura moins de chance avec sa salade qu'elle attendait copieuse. Une fine tranche de charcuterie posée sur une montagne de roquette inondée de balsamique et 4 bouts de tomates. Elle a rouscaillé un peu. Les desserts sont piochés dans le magasin! Deux canolis et une aragostine de sous-traitance, pâte feuilletée farcis d'un crème! Les trois croustillants (je m'attendais au pire) sont trop sucrés. Et quel intérêt de manger au restaurant des produits fait ailleurs? C'est quoi un restaurant? Enfin bon! 12/20. La formule vaut 14€ sans le café, bon. Vins italiens au verre, bravo! Rares sont les trattoria-ristorante n'offrant pas de gressins au client. Voilà le dernier en date. Du cœur à l'ouvrage, mais un manque de cohérence dans la prestation côté restauration. Tchao a tutti!

Chef: Marco Casolla

Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Segafredo 1,6€ 10/20. Toilettes 15/20. Formule 14€. Pas de carte, pas d'ardoise. Terrasse. Epicerie fine.

27 rue Paul Lendrin
83000 **TOULON**
Tél.04.94.62.99.95
www.lafabbricadimarco.com

LA MERE POELARDE

NT ΨΨ

En lisant le sobriquet bricolé au frontispice de la boutique, on entend l'accent de Toulon avec la gouaille qui fait son charme. Dans les faits, avec sa vingtaine de chaises on entre dans un bout de boutique comparable à un bouchon lyonnais mais sans l'accent du Beaujolais. Je ne peux m'empêcher de penser aux fameuses "Mères" qui tenaient avec tempérament leurs célèbres restaurants à Lyon. Deux charmantes dames probablement du quartier qu'elles doivent connaitre comme leur poche! Et puis des clients qui entrent ou sortent, toujours sourire avec des bonjours et des au-revoirs. Voilà qui dégomme quelques préjugés négatifs sur ce quartier en pleine rénovation juste derrière la mairie, la Cathédrale. Radio calée en sourdine sur les Grandes Ondes comme au bon vieux temps, néons rose-jaune-blanc, plafond en lambris métal des années 70. Ardoise: magret de canard 12€, saucisse aux lentilles itou, et un "ragout aux haricots blancs" avec lequel j'ai pris mon panard grassouillet sans la moindre retenue! Et j'ai même saucé jusqu'au bout la gamelle! Enfin du plat à tajine! C'est vous dire la portion! Viande (épaule et collier) douce comme un mouton sauf que c'est de l'agneau! Et aucunement fort: c'était ma crainte! Haricots (les derniers de la saison selon la cuisinière) sont épluchés du matin. Sauce adroite, 14,5/20 pour 12€! Les desserts sont hors-jeu, avoués honnêtement "pas maison" par la patronne. 3€ pour une part de "tarte poire" parait-il recouverte de vergeoise. Tiédie, 12/20. Une assiette de fromages ou une simple salade de fruits aurait fait mon bonheur. M'enfin bon. Vin de cépages au verre: merlot, cinsault… Bonne chance à ce nouveau restaurant branché en parallèle de nos habitudes de promenade. Rue des boucheries dans le vieux Toulon. D'où l'intérêt d'un détour programmé pour aller se régaler dans cette récente petite adresse! Qui abritait un coiffeur juste avant! Ça tombe bien: les prix doux défrisent!

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 13/20. Pain 14,5/20. Café Senso pas pris. Toilettes pas vues.

VALSE DRACENOISE DU RESTAURATEUR CORPORATISTE

L'autre jour, j'ai vécu un gentil moment à table dans un restaurant de Draguignan, le MB2. Après effeuillage rapide du journal pendant mon repas, je le restitue avec un grand sourire au taulier. Qui me remercie avec ce commentaire:
"***ya rien qui vous a choqué dans Var-Matin?***" qu'il m'envoie l'air taquin
-"***beuh non, rien de spécial comme tous les jours, juste les chiens écrasés***" réponds-je platement.
-"***et ben ya pas d'économie dans le journal!***" qu'il déflagre dans un souffle de révolte retenue.
Comme je suis curieux de nature et que mon emploi du temps de cobaye à plein temps m'autorise à quelques souplesses d'horaires malgré un agenda aussi chargé que mon foie, j'invite le dab à s'asseoir, vous prenez un café, il accepte.

Dans le confort de mon anonymat, on a échangé, discuté au moins 45 minutes. Non que je fus intégralement en accord avec son propos comme quoi la France est le "***théâtre d'un énorme gaspillage avec ses 60000 administrations***", que "***les impôts sont très mal utilisés***"et que "***le Conseil Général du Var ramasse 4 milliards et redistribue 200 millions à cause des frais de structure***". Le développement et le schéma de pensée du bonhomme m'intéressent mais j'ignore totalement l'exactitude des chiffres avancés. J'ai en face de moi une sorte d'expert de la chose économique sûr de lui et de ses constats sur la société. Et moi, j'aime bien celui qui ne me ressemble pas et qui me dérange. Bref!

A la fin et toujours anonyme, j'ai questionné: "***ça marche bien le restaurant? Vous êtes dans les guides? La fourchette? Tripadvisor? Le routard? Le petit futé?.. Le bouche à oreille?***" En entendant "***Bouche à Oreille***" Monsieur Benichou tique un peu: "***alors eux, c'est pas bien ce qu'ils écrivent et c'est vulgaire, ils ont méchamment critiqué Max Callegari du Logis du Guetteur aux Arcs, et c'est un ami***". Ajoutant avec une finesse que je ne mesurais pas à l'écoute de ses vérités proférées sur l'économie: "***le bouche à oreille est un torche-cul!***"**.** Rien que ça.

Que quelques restaurateurs en colère n'apprécient pas le Bouche à Oreille est plutôt une preuve de la bonne santé du journal. Qu'il soit un "***torche-cul***" selon sa fine analyse admettons, mais un "***torche-cul***" indépendant tout de même, Monsieur Bénichou! Pas de subventions pour le bào! On ne tape pas dans les poches du citoyen pour faire nos petites affaires, on n'est pas financé par les impôts! On se débrouille tout seul comme des grands depuis 23 ans! Juste de la sueur tous les jours et des abonnés toute l'année! C'est comme ça et on n'en tire aucune gloriole!

Sauf que notre expert en économie Monsieur Bénichou ne peut ignorer que son "***ami Max Callegari***" du Logis du Guetteur aux Arcs et tous ses copains du "***club de la gastronomie du Var***" ponctionnent l'impôt des varois pour financer leur association de restaurateurs en mal de reconnaissance et ce grâce à la complicité d'amis politiques! Hé ouééé… Via la branche "***tourisme***" du Conseil Général qui arrose la pantalonnade! Pendant 20 ans, les disparus Maitres-Restaurateurs varois auront siphonné la tirelire de la Chambre de Commerce et d'Industrie du Var! Des gueuletons entre restaurateurs aux frais de la princesse! Et hop! C'est reparti avec le "***club de la gastronomie du Var"!*** Autrement dit Max Callegari du Logis du Guetteur aux Arcs, "***l'ami***" de Monsieur Benichou, est un criant exemple de la gabegie dénoncée crânement par lui-même!

En conséquence Monsieur Bénichou, je dis qu'insulter de "*torche-cul*" un guide comme le BàO qui ne mendie aucune subvention à qui que ce soit alors que vous soutenez aveuglément des assistés par l'état comme Max Callegari adhérent au "*Club de la Gastronomie*"* tout en éructant de belles hypothèses économiques quant au gaspillage des impôts et à leur supposée meilleure utilisation selon votre opinion: c'est vulgaire.

Olivier Gros

LE MB2
11 boulevard Jean Jaurès
83300 DRAGUIGNAN
Tél.04.94.39.52.09

* Le statut de Maitre-Restaurateur dont bénéficient les impétrants du Club de la Gastronomie du Var permet d'avoir un crédit d'impôt de 30000€ sur deux années. L'association elle-même bénéficie de subsides, notamment du Conseil Général du Var (branche tourisme).

Ardoise. Ouvert le midi du mardi au samedi et le soir du jeudi au samedi.
5 rue des Boucheries
83000 **TOULON**
Tél.04.94.62.42.37

LA TÊTE A TOTO
NT Ψ

Longtemps que je n'avais vu autant d'entrain dans un restaurant. Tout le monde s'implique, en cuisine ou en salle. Et ce, malgré l'affluence record de ce midi. Bonne humeur, le personnel communique entre lui avec des "s'il te plait" et des "merci". Patrons comme employés. Du rare. Bon. Au niveau de la cuisine, c'est pas Byzance. Dommage car ce concept de déco façon école des années 60 est amusant. Mais n'est pas suffisant pour un guide de restaurant! Et même un poil démoralisant avec mon "magret de canard" que je supporte avec une sauce aux champignons insupportable. Déjà la sauce. De la crème simple avec des morceaux de champignons déshydratés mais surtout pas hydratés. En plein automne. Faudra qu'on m'explique. Enfin bon. Cette "sauce" recouvre complètement le magret beaucoup trop cuit, comme pour le masquer. Quand on débarbouille le morceau, au moins 40% de gras dans ce magret. Rondelles de patates avec de la crème aux herbes. T'en veux de la crème, t'en a de la crème. Y avait plus tellement de place dans l'assiette mais le cuisinier trouvera cependant un recoin pour mettre de la salade verte avec une brunoise de fruits et légumes. Excellente vinaigrette! 10/20 pour le fouillis. Mauricette a commandé "cuisse de canard confite". Même grosses rondelles de patates vapeur barbouillées de crème aux herbes, même saladette, deux quartiers de tomate (pfouuu). La (petite) cuisse est d'une jolie couleur mais trop sèche. Sauce au poivre à part, ouf. 12/20. La dame au chapeau vert levera son doigt en l'air en me disant au premier coup de cuillère: "le fondant au chocolat n'est pas maison, mais c'est pas le pire de Toulon". 12/20. Plus heureux le "cheese cake revisité par Toto". Un pot "Parfait" avec au fond des bastognes écrasée et une mousse fromagée dessus, tel le tiramisu commun. 14/20. Bon esprit joyeux qui camoufle difficilement le marketing. Et tarifs pas donnés vu le niveau de cuisine: la qualité des produits est trop tirée par les cheveux. Le petit futé et le gault et millau ont labellisé la boutique: plaque et autocollant. Quand on connait leurs principes de travail, je ne me pose même plus la question de savoir s'ils y ont mangé!
Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Formule 14,5€ et 18€ avec boisson. Terrasse. Ouvert uniquement le midi sauf dimanche.
4 rue Larmodieu (place Dame Sibille)
83000 **TOULON**
Tél.04.94.24.43.17
www.teteatoto.com

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

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

LE VAL

LA FONTAINE

NT ΨΨ1/2

Comment ça? Vous ne connaissez pas Le Val? A l'ombre de la voisine Brignoles, un village vraiment à connaitre, je vous assure. Le charme de la discrétion, d'une Provence qu'il faut chiner, pas celle qui vous tombe sous le nez sans effort et qui vous serine son folklore à gogos. Et puis ce petit bout de place, que quand on ne connait pas et qu'on lit l'adresse "Place du Consul Debergue" on s'attend à un hectare de platanes, de bagnoles et de terrasses de cafés agitées: tout le contraire! Houlala! Ça ne lui aurait pas plu à Corinne Besmier! Ce qu'elle voulait quand elle s'est installée en 2012, c'est un nid douillet avec de la bonne humeur, de la gentillesse, de l'amusement, prouver par "A comme accueil et B comme bons plats" qu'on est mieux ici qu'ailleurs. Mes biens chers frères: tout est vrai! Les beaux jours, terrasse au calme avec sa fontaine. La petite salle: grande ouverture lumineuse pour éclairer! Sauf la nuit! Bref! La carte tourne sur trois mois, ponctuée de suggestions. Bien appétissant tout ça… voyons… Tiens! "Linguines aux St-Jacques pochées au lait de coco et curry". Héhé… j'adore ce genre de "plat-piège". L'évidence ne coule pas de source: simplicité n'est pas facilité. D'évidence, celui qui est aux manettes connait son abécédaire gourmand! Pâtes cuites al dente, St-Jacques dodues restées souples, sauce qui donne ce qu'on en attend en lisant: parfumée et de caractère, sucrée. J'ai sorti un 15/20 de ma boite à notes. "Tarte fine aux pommes acidulées, caramel au beurre salé". Bonne et réellement fine! Combien de fois m'a-t-on livré des tartes trop épaisses? Juste un poil ramollo. Le caramel au beurre salé arrive curieusement en fin de partie avec une explication du chef: "c'est la nouvelle carte aujourd'hui!". Je reste sur un 14/20! A mi-chemin dans la vingtaine et à plein-temps dans son métier, le jeune cuisinier est passé par la Vendée (la Roche-sur-Yon), Marseille (Via Mermoz et l'Escalette) puis Bandol (l'Auberge du Port). Tôt le matin il éclaire les cuisines, ce qui nous change des bricolos de la sauce du dimanche et des autres jours. Cela dit, je me suis laissé dire que de son côté, Corinne Besmier tâtait également de la recette. Mais comme on ne peut pas être au four et au moulin, elle s'occupe de l'accueil et du service. Dans sa maison. Un restaurant qui change du restaurant, une drôle de bonne idée, non?

Chef: Damien Dupuy

Spécialités: petite lasagne de crevettes et petits légumes à la bisque. Souris d'agneau confite au miel d'acacia. Boconcini au basilic. Filets de rougets rôtis, sauce vierge aux citrons confits. Filet de loup façon bouillabaisse. Crème brûlée aux fruits de saison.

Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 2,1€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Plat du jour 11,5€. Formule midi 15,5€. Menu 26€ le soir. Carte. Groupes 25. Terrasse au calme. Fermeture: se renseigner.

2 place du Consul Debergue
83143 **LE VAL**
Tél.04.94.80.75.18
http://restaurant-lafontaine-leval.fr/

LA VALETTE

LES CHÊNES

NT ΨΨ

Jean-Luc Arvin est revenu sur son terrain de jeu valettois: "Les Chênes". Que du bon pour les habitués de l'adresse qui avait du mal en se remettre de son départ. Voilà. C'est finiii, pleurez plus, il est revenu. Tout ça pour dire que si vous aviez déserté la boutique pour cause de déception, elle appartient au passé! Avec Mauricette, celle qui fait de la moto sans casque pour effacer ses rides, on passera un midi de semaine comme les autres mesurer l'état des lieux. Menus 14,90€ et 17,90€. Pour elle, "salade fermière" avec un jambon pas bien intéressant mais des champignons de Paris frais. 13/20. Ensuite "brandade de morue et salade verte". C'est chaud car gratiné, tout simple mais bon et pas trop aillé. 14/20. De mon côté, belle surprise que la "tarte corse". Façon quiche, mais avec poivrons et figatelli! Qui remplace les lardons fumés! Une réussite à 14,5/20! Ma "bavette à l'échalote" ne fait pas dans la demie-mesure. Boudiou! Quelle portion! Frites pas grasses, salade verte. 14/20. Si la "tarte au citron" est un peu molle de la pâte (13,5/20), le "tiramisu au café" est plaisant. Dense et pas trop sucré. 14,5/20. C'est un peu loin de tout et pourtant près de vous. C'est "les Chênes" de Jean-Luc Arvin et vous pouvez même y organiser des soirées jusqu'à 150 personnes! Il s'occupe de tout et du reste!

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 1,4€ 12/20. Toilettes 14,5/20. Menu 14,90€ et 17,90€ midi semaine. Ardoise. Bar. Groupes 90 assis et 150 en buffet. Ouvert midi (sauf dimanche), vendredi et samedi soirs. Groupes possibles autres soirs. Privatisation possible. Terrasse.

Les Favières
83160 **LA VALETTE**
Tél.04.94.27.14.32
www.restaurantleschenes.com

APPLICATION IPHONE ET IPAD

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

BONNIEUX

L'ARÔME

NT ΨΨΨΨ

Avant de s'installer à table, la visite du village de Bonnieux ravira les amateurs de vieilles pierres. Bon. Nous avec Mauricette, la balade ce fut après. Si c'était bon? Oui, très agréable balade, merci. Hein? Vous parliez du repas? Fameux comme toujours! Et ce midi d'automne ou le soleil devient bas, on n'était pas les seuls à apprécier: salle remplie! Faut dire que dans leur maison du XIVème siècle d'une rusticité raffinée, Clara et Jean-Michel Pagès ne le prenne pas à la légère, le client. La passion du métier de restaurateur l'emporte sur toute autre considération! Notamment passé par les cuisines d'Alain Solivérès quand il était à Gordes, ce chef que nous connaissons depuis un bon moment maintenant n'aura cessé de monter en température. A la passion s'ajoute la créativité, un travail délicat des produits qui trouvent leur aboutissement dans des plats puissants, équilibrés et même surprenants. Dans le menu à 31€: "terrine de gibier maison, pain aux noix et raisins, confiture d'oignons" que la dame au chapeau vert vénérera jusqu'à la dernière miette du pain maison. Gracieuse terrine aux 4 épices (risqué!) en torchon de chou, un casse-croute de roi. 16/20. "Suprême de pintade des Dombes rôtie, risotto d'épeautre aux champignons et jus de volaille réduit". Un délice en souplesse, petits légumes de saison, jus marqué: 16/20. Bonne pioche à la carte avec le "risotto de homard et champignons des bois, coulis de crustacés". Les risottos au resto, ça commence à me chatouiller le haricot. Lui est vraiment personnel! Il m'arrive sobre et sombre, tel un Dark Vador assis dans une assiette creuse. Le jus est puissant, viril mais n'écrase pas le voisinage, champignons comme homard: il les sublime! Du grand art! 16,5/20! Suite dans la lignée! "Porc noir de Bigorre confit de 8 heures, fruits de saison pochés aux épices et vin de Maury". Sauce sucrée de figue confite. Ne vous privez pas du gras de cette onctueuse viande! Aussi bon que de la moelle! Mais faut aimer la moelle! Forcément! 16/20. Mauricette conclut par une "poire pochée, cœur de calisson enrobée de chocolat sauce vanillée". Pour faire court, une photo comme la pub télé du chocolat chaud qui coule sur le fruit. Pour faire encore plus court: un régal! 15,5/20! Une table peaufinée et exigeante mais pas snob, de tradition familiale par sa volonté à vouloir donner du mouvement et de la vie. Le plus bel exemple étant celui de Manon, la fille du couple Pagès. Elle contribue à la belle réputation de la maison et vous allez rire: elle est vraiment méritée!

Chef: Jean-Michel Pagès

Spécialités: la carte change à chaque saison. Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 18/20. Pain 14,5/20. Café 3€ 15/20. Toilettes 17/20. Menus 31€ et 43€. Carte. D'avril à novembre fermé tout le mercredi et jeudi midi. Hors-saison: fermé mer-

credi et jeudi. Congés annuels janvier, février et mars. Groupe 30. Terrasse.
2 rue Lucien Blanc
84480 **BONNIEUX**
Tél.04.90.75.88.62
www.laromerestaurant.com

CADENET

LES AROMATES

NT ΨΨΨ

Vous allez vous régaler! Reprise été 2013 de l'ex "L'Ardoise". Une bien jolie adresse penchée sur la place du centre de Cadenet, village vauclusien en lisière de Luberon. Une bonne occasion de se requinquer le moral! C'est pas du luxe dans ce magnifique département qui n'hésite toutefois pas à vous plomber le moral et l'estomac vu le nombre de taules approximatives qui se bousculent pour nourrir le chaland! Enfin bon. On va pas refaire le monde hein? Vivons plutôt le présent, même si avec Mauricette, c'est le passé que je revis tous les jours. Quand elle apprendra l'âge du capitaine des cuisines, ses vieux yeux avec plein de lunettes s'éclaireront comme des guirlandes de Noël! 22 ans! A un âge où on joue encore à la plaie-stéchione devant la télé, Jonathan Maiga est déjà père de famille et propriétaire de restaurant! Pas mal non? Si son fils est aux fourneaux, Nathalie Maiga est en salle pour le meilleur et le meilleur. Bien sûr qu'en cas de bousculade c'est compliqué, mais avec le sourire… 15€ midi, et avec choix siouplait! La dame au chapeau vert débute par "gnocchi farcis pesto, sauce forestière". Elle n'a pas voulu en lâcher un seul pour que je goute. Extra et 15/20 qu'elle a dit! Ce qui n'est pas rien! Suite simple avec "hampe de bœuf". A demander saignante! Garniture légumière de saison, champignons, purée fourchette… 14,5/20. De mon côté, originalité avec "tarte chou-fleur et Bleu d'Auvergne". C'est là que j'ai pigé être sous le parapluie d'un vrai cuisinier. Soignée à l'œil et en saveurs, l'assiette ne joue pas de violon. Savoureuse, j'en aurai bien mangé deux ou trois, de ces tartelettes: 15/20. Mais faut passer à la suite: une "andouillette" pour cause de gardiane de taureau "pas assez marinée". Pas besoin de chercher plus loin la preuve du "fait maison". Bref! Même garnitures que Mauricette, ce qui ne veut pas dire qu'il s'agit d'une andouillette avec un chapeau vert! 14,5/20. Desserts malin et adroits: "riz créole". Rhum, épices, réduction de fruits. 15/20. J'ai vu "l'ananas rôti caramélisé" et gouté aussi! Surtout gouté! 15/20. 15€ le menu, c'est votre comptable qui va être content! Même si c'est lui rince! Cette maitrise de cuisine mérite explication: chef formé à Bonneveine sur Marseille, passé à Lou Coungoust à Lambesc (13) et aux côtés de l'étoilé Pascal Ginoux en pâtisserie aux Bories à Gordes (84). Restaurant aussi "du soir" avec toujours cette cuisine soignée, mais qui passe à la vitesse supérieure. Adresse qui va vite faire parler d'elle.
Chef: Jonathan Maiga
Spécialités suivant saison: foie gras mi-cuit au cacao. Tartare de magret à la mangue. Pétoncles aux pleurotes, jus à l'ail. Joue de bœuf confite. Bavarois coco, croquant chocolat. Mousse au Grand-Marnier.
Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café avec meringues 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus 15€ midi et 23€ soir. Ardoise du marché. Groupes 20. Terrasse ombragée en saison. Basse saison, fermé dimanche soir et lundi. En saison: se renseigner.
2 place du Tambour d'Arcole
84160 **CADENET**
Tél.04.90.68.35.35

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

CHATEAUNEUF DE GADAGNE

LA MAISON DE CELOU

NT ΨΨΨΨ

De la terrasse, c'est un peu une carte postale de la Toscane: l'œil déroule des Alpilles au Mont Ventoux. Plaisir des yeux associés à celui d'une cuisine de haut niveau: Sandrine et Philippe Gouven nous ont livré un sacré bon moment de restaurant avec son lot de secousses et de surprises. Toujours cette exigence de travail brandie comme un étendard. Quel niveau! Et nous avec Mauricette on se pointe tranquillos Milos, avec une exigence d'acteur-spectateur qui ne veut rien d'autre qu'avoir du plaisir. 36€ le menu-carte. Une performance avec des produits de qualité souvent locaux. Le luxe, c'est les mains par lesquelles ils passent, du producteur-paysan au cuisinier-artisan. Mise en bouche suivie d'une "crème de cèpes, brunoise de bœuf, mousseux de truffe". Un gros verre qui au premier coup d'œil ressemble au tiramisu de la taule à Dédé le routier sur la départementale 923 entre Vailly-sur Sauldre et Dampierre en Crot (18). Et puis un fois le nez dessus, c'est pas pareil: l'émulsion délicatement truffée fleure bon. Creusons: croustillant et fondant jouent. 16/20. Dressage pâtissier avec la "tatin d'endives caramélisées à l'orange, pagode de carmine". Tout y est: fraicheur, croquant, amer, sucré!.. 16/20. La dame au chapeau vert poursuit en rondeur terrienne avec "joue de porc du Ventoux, son jus et gratin de macaroni". Dis comme ça aussi sobrement, vous ne pouvez pas savoir. Mauricette sait: 15,5/20. Seulement? Oui, à cause d'une température d'assiette approximative. Bref! Mon plat: "blanc de seiche en robe de persil, coco blanc et chorizo, jus réduit". Les morceaux de seiche mettent le nerf et le croquant souple, les cocos la densité, la préparation envoie la sauce! Allez hop! 16/20! On sait les desserts de la maison inspirés, reste à confirmer! Avec ma "tartelette café-chocolat façon irish coffee". Un panel chocolaté en toile de fond, et des déclinaisons! Dont la demi-sphère avec crème chocolatée au whisky. Pour les autres détails, prière de vous déplacer mais gaffe: la carte change toutes les 6 semaines! Mauricette: "palet d'ananas, rocher coco et fruits exotiques, parfum de coriandre, sorbet passion". Avec son humour qui n'amuse qu'elle, elle minaude "oooh qu'il est beau le palet!". Circulaire, brunoise de fruits exotiques. Un peu de pointillisme avec les coulis. 16/20. En cuisine, Philippe Gouven encadre une jeunesse impliquée qui s'exprime avec talent. Du coup, le voilà en salle pour expliquer, accompagner. C'est une fort bonne idée: en hiver, la maison propose une cuisine avec flambage et découpage en salle! A connaitre et à vivre!
Chef: Adrien Louis
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. Formule 14€ et menu 17€ midi semaine sauf jours fériés. Menu-carte 36€. Menu flambage 49€. Groupes 45. Terrasse "4 saisons". Parking aisé. Fermé dimanche soir, tout le lundi et mercredi soir. Juillet et août fermé dimanche midi et lundi.
Impasse de l'Alouette
84470 **CHATEAUNEUF DE GADAGNE**
Tél.04.90.16.08.61
www.lamaisondecelou.com

NOUVEAU!
"MENU FLAMBAGE ET DECOUPAGE"
RESERVATION CONSEILLEE

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

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

MONACO

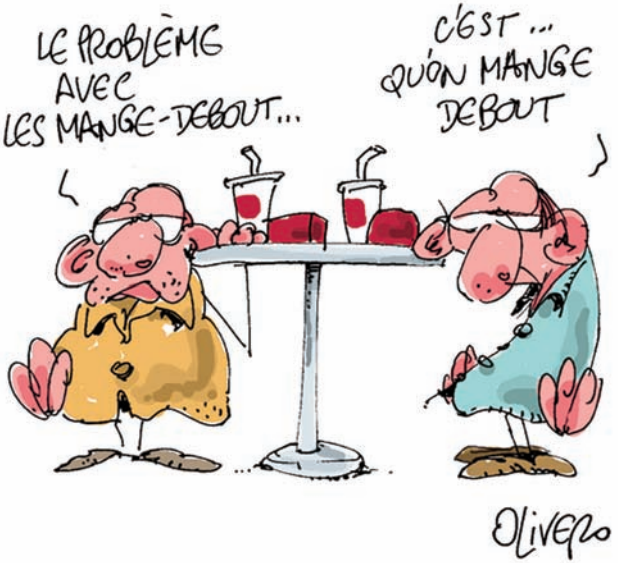
LE LOUIS XV
ALAIN DUCASSE
NT ΨΨΨ

Pan dans le consensus! On tombe de haut! On va contrarier les scribouilleurs officiels de la tambouille qui débaroulent à chaque coin de phrase les mots des grands jours! Ceux qui se pâment devant le dieu Ducasse! Ont-ils mangé sans RDV? Hé bé didon! Vu le tarif, on espérait un plaisir franc, exceptionnel, tranché et sans discussion. Une sorte de restaurant maitre-étalon, de ligne bleue des Vosges, d'Everest, de note bleue, de concerto pour clarinette de Mozart. Voyez? Vrai qu'on aime bien sonner nos propres cloches et démonter les églises. Et puis la dernière fois on s'était régalé chez Robuchon… Bref! Fallait bien un jour découvrir le fer de lance de la gamme Ducasse, l'œuvre ultime du "maître" poly-étoilé et grand délégateur des fourneaux aux disciples de sa propre église. Sûr que question décorum, ça vaut le coup d'œil. Somptueux, un luxe délicat et confortable. Difficile de ne pas tomber sous le charme du service, redoutable. Tous les clients sont reçus avec la même application, djinne ou talons-aiguilles. 145€, vin compris. Amuse-bouche frais, légumes à grignoter. Puis un "cookpot de petit épeautre de Haute-Provence, légumes de saison, bouillon acidulé". On sent bien la recette rodée, pensée, calibrée. C'est bon: 15/20. Même sentiment mitigé avec mes "pâtes artisanales de Toscane à la façon du moulinier, liées de Fiore Sardo". Joliment présentées, presque scolaire dans sa démonstration. 14,5/20. A ce point du repas, avec Mauricette on s'est regardé dans nos yeux jaunes et vitreux à force d'abus en tous genres: serions-nous à côté de la plaque ou le cuisinier va-t-il se réveiller? On poursuit dans le non-génie avec la "pièce de veau fermier de Corrèze, garniture en cocotte, sucs d'un rôti" à la cuisson réussie, savoureux mais sans le moindre frisson! 15/20. Sauf si l'exceptionnel est dans le commun, la plus grosse déconvenue est celle du "foie gras de canard des landes à la cheminée, figues poêlées et oignon rouge". 14/20. Le plateau de fromages est à la hauteur. Desserts? "Fraises des bois de l'arrière-pays dans leur jus tiède, sorbet au mascarpone" dans l'axe du repas, 14,5/20. Et puis un miracle. Le "Louis XV au croustillant de pralin", réalisée avec le chocolat de la manufacture de Paris. Bien sûr que ce dessert attendu appuie sur la caricature, mais il est redoutable. Extra! 17/20! Le café est accompagné de mignardises toutes aussi délicieuses les unes que les autres, du macaron à la tarte au citron et le reste. 16/20. La question: où est le génie supposé d'un 3 étoiles? Dans les rideaux? Dans le plan marketing? Dans le succès auprès d'une clientèle acquise à sa cause? Dans le casting des produits de qualité? Dans une cave aux 400.000 cols? Qu'on me le dise! Une confirmation: à lire les louanges laudatives des critiques gastronomiques visiblement bien choyés comme Pudlowski pour ne citer que lui, on se poile.

Chefs: Franck Cerutti et Dominique Lory
Accueil 17/20. Service 19/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 19/20. Pain maison 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Menus 145€ (déjeuner), 230€ et 310€. Carte.
Hôtel de Paris
Place du Casino
98000 **MONTE-CARLO MONACO**
Tél.04.98.06.88.64
http://www.alain-ducasse.com/fr/restaurant/le-louis-xv-%E2%80%93-alain-ducasse

PROCHAIN BAO
MARS 2014

ABONNEMENT



BULLETIN D'ABONNEMENT

A RECOPIER OU A DECOUPER

NOM.....
PRÉNOM.....
ADRESSE.....
VILLE.....CODEPOSTAL.....
TÉL.....MAIL.....

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

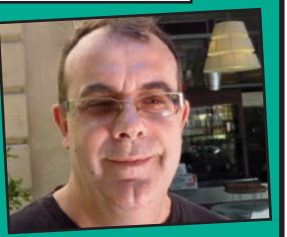
RÈGLEMENT PAR CHÈQUE À L'ORDRE DE **PLATON EDITIONS**
MONBUR'O 837 BIS ALLÉE DE PARIS, 83500 LA SEYNE SUR MER
redaction@le-bouche-a-oreille.com

BÀO 88

BONNES SURPRISES

DAMIEN DUPUY
LA FONTAINE
83 LE VAL

ALINE MEJRI
CARPE DIEM
13 LA CIOTAT



DOMINIQUE NICOLAS
LE BISTRONOME
13 MARSEILLE

FREDERIC HINTZY
L'ESTIVE
13 SALON

MICHEL DI CARLO
LE MOULIN
13 BERRE L'ETANG

KARIM BOUKHEDIMI
AU PIED D'POULE
83 HYERES

XAVIER MARTY
FLEUR DE SEL
83 LES ARCS

JEAN-PIERRE MATRAT
AUBERGE DES PENITENTS
04 LES MEES

ANNA ZATORSKA
AUX P'TITS OIGNONS
83 BARJOLS

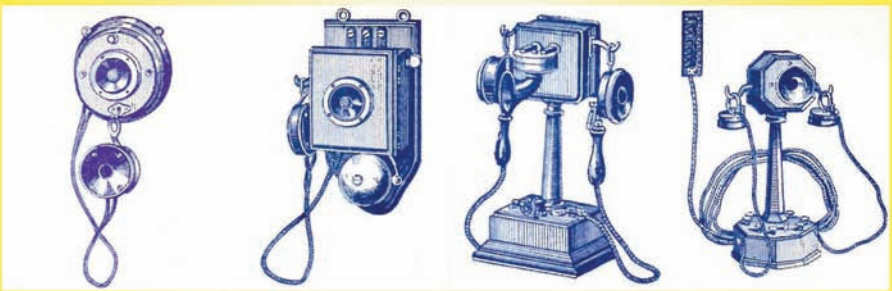
MARCO SCOGNAMIGLIO
DI VINO
13 LA CIOTAT

KATIA GARCIA
LE NICOIS
83 PORT-FREJUS

ARNAUD ROCA
CHEZ ZAZOU
83 GAREOULT

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