25ème ANNÉE

Le Bouche à Oreille

Les bonnes tables,les mauvaises et celles à éviter

N°95 SEPTEMBRE - OCTOBRE - NOVEMBRE 2015 Prix 5€ ISSN 1244-9156

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

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

PICTOGRAMME

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

BULLETIN D'ABONNEMENT
PAGE 98
PROCHAIN BAO
DECEMBRE 2015

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

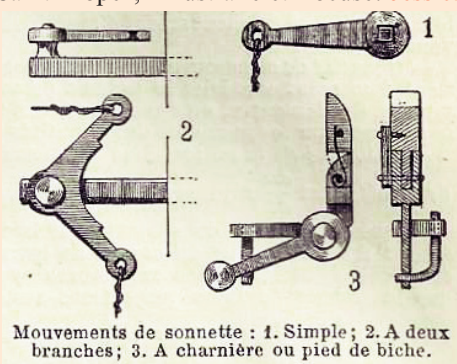
IMPRESSION
ROTIMPRES
Dépôt légal à parution

C'EST BON OU J'VOUS EN METS UN PEU PLUS?

Alors voilà. Histoire de remettre les pendules à l'heure chez les récurrents réfractaires à notre travail de testeurs de restaurants! Ceux-là même qui savent bien que notre brûlot amène nombre de clients dans les (bons) établissements! Mais qui considèrent avec légèreté le *"Bouche à Oreille"* comme un guide de seconde zone référençant des chefs de troisième dans des restaurants de quatrième. C'est pas gentil pour eux. L'occasion de m'amuser à faire un petit inventaire des CV des cuisiniers ayant choisi de s'affranchir du monde sans pitié de la *"haute gastronomie"* et des clubs de chefs inutiles. Ils sont infiniment plus nombreux que les chefs médiatisés… mais on en parle aussi infiniment moins! Que les oubliés de cette liste un peu rébarbative ne m'en veulent pas, j'ai fait vite. Et chapeau bas pour les restaurateurs autodidactes, ceux qui un jour pas comme les autres ont choisi d'apprendre le métier de cuisinier… avant de le pratiquer! Eux aussi sont nombreux dans le BàO!

Pierre Grein *"Le Bistronomique"* à Manosque (04): La Villa des Lys de Bruno Oger (06). Michael Giai *"Restaurant Nouer"* à Puimichel (04): La Chèvre d'Or (06) avec Philippe Labbé. Julia Despelchin et Mathieu Genre *"Au Toqué du Vin"* à Allauch (13): Baumanière et La Cabro d'Or, Haeberlin en Alsace et d'autres encore… Michel Di Carlo du *"Restaurant du Moulin"* à Berre l'Etang (13): Les Roches au Lavandou (83) du temps de Tarridec. Jean Marchal *"Angelina"* à Cassis (13): la Fuste (04), Le Carré des Feuillants (75) d'Alain Dutournier. Rémy Koessler de *"Eden Brasserie"* à Eguilles (13) palaces en Chine, au Québec. Fabien Stagliano et son chef Adrien Bacqueville de *"La Petite table di San Giovanni"* à Gémenos (13): La Chèvre d'Or à Eze, Robuchon à Hong-Kong… Cédric Salvador chef de la *"Brasserie Ferrero"* à Lamanon (13): Le Relais Sainte-Victoire de René Bergès (13). Sébastien Vion chef du *"Bistrot des Dames"* à Marseille (13): passé chez Jacques Lorain (89), Serge Gouloumès (06) et Jean-Marie Chanove en Haute-Savoie. Jean-Philippe Lequien du *"Cyprien"* à Marseille (13): Relais de Chasse à Colmar (68). Aram Atanasyan de *"La Table du Chef"* à Marseille: Cannes, Londres, Paris… Le Crillon, et Lucas-Carton! Guislain Serra *"Le 34"* à Marseille: Baumanière et le Chalet Mounier (38)! Pascal Parisse du *"Cigalon"* de la Treille à Marseille: palaces monégasques, Manuel Roche (SBM), cuisinier privé à Courchevel, Suisse, Londres, Etats-Unis… Arnaud Roubaud du *"Cabanon de Maguy"* à Martigues (13): La Fuste chez Jourdan à Manosque (04). Jean-Marc Virenque de l'*"Auberge San Carlos"* à Rognac (13): recruté par le fondateur Alphonse Mounier pour faire la bouillabaisse *"chez Fonfon"* à Marseille!

Alexandra et Fabrice Ruiz *"Le Grain de Sel"* à La Roque d'Anthéron (13): Baumanière (13), Frérard du Sofitel à Marseille et Pascal Bertholet à La Ciotat (13). Mathias Pérès de *"La Table du Roy"* à Salon (13) Baumanière, l'Epuisette à Marseille. Laetitia Vallet du *"Mil-Pat"* à Bandol (83) La Comédie (39) et l'Institut Vatel à Lyon. Stéphanie Dehulster *"Le Canap'"* à Bandol (83) Le Bristol de Fréchon à Paris, Le Monte-Cristo (83). Frédéric Flosi de *"La Farigoule"* au Castellet (83): Saint-Tropez, l'Australie et Bocuse! Jessica et Julien Mossler *"L'Epicurien"* à la Londe (83): étoilés du Luxembourg. Emilie et Davy Jobard *"Le Nid"* à Flayosc: 14 ans à eux deux à La Bastide St-Antoine de Chibois à Grasse (06)! Jérôme Julien *"Le Niçois"* à Fréjus (83): Gordon Ramsay Le Pétrus (Londres). Jean Cantavella de l'*"Auberge Sainte-Marguerite"* à La Garde (83): Fernand Duthion à Lyon (Les Grillons). Eléna et Sérafin Garcia de *"La Romana"* à Hyères (83): les frères Pourcel, le Louis XV, Les Gorges de Pennafort… Jean-Philippe Grandvoinet de *"L'Olivade"* au Luc (83): Au Pampre d'Or à Metz (57). David Laurent du *"Grain de Sable"* à Saint-Cyr (83): l'étoilé le Grenier à Sel à Nancy (54). Els Gilles *"La Chocolaterie"* à Sanary (83): Vergé, Chibois et Morisset! Pierre Lorin et Benoit Simian du *"Riviera III"* à Six-Fours (83): La Messardière et la Villa Belrose (83). Bruno Hernandez *"Le Vatel"* à Solliès-Ville (83): Da Silva, Loubet, Charial, Michel Royer. Jonathan Maiga *"Les Aromates"* à Cadenet (84): Les Bories à Gordes avec Pascal Ginoux. Alexandre Sube *"Auberge du Fiacre"* à Goult (84): la Coquillade, Les Bories, le Mas des Herbes Blanches… Virginie et Niels Lefevere *"Auberge des Carrières"* Les Taillades (84): Bru à Eygalières (13). Jean-Michel Pagès de *"L'Arôme"* à Bonnieux (84): La Bastide de Gordes (84) du temps d'Alain Soliveres (Taillevent). Nicolas Cagna *"Le Rétro"* à La Tour d'Aigues (84): la Coquillade à Gargas (84) et surtout le triple étoilé *"La Bouitte"* en Savoie. Philippe Gouven et ses collaborateurs de *"La Maison de Celou"* à Châteauneuf-de-Gadagne (84) dont je ne vous détaille pas les CV sinon vous pleurez!



Mouvements de sonnette : 1. Simple; 2. A deux branches; 3. A charnière ou pied de biche.

Alors les obnubilés des médailles et des diplômes? C'est bon là, où j'vous en mets un peu plus?

Olivier Gros

ALPES DE HAUTE PROVENCE

PUIMICHEL

RESTAURANT NOUER
ΨΨΨ

Table qui engrange un succès dépassant le strict local: cuisine savoureuse adaptée à l'attente du connaisseur. Connaisseur qui pour se régaler -soit dit en passant- devra sortir des sentiers archi-battus des grands axes pour poursuivre dans la nature sur sa mobylette avant d'arriver autant décoiffé qu'affamé sur la place de Puimichel, 220 habitants à l'année, un peu plus en été. Une sorte de paradis pour les abeilles et les zozios de tous poils, une évasion dans un paysage préservé du bétonnage à quelques encablures d'Oraison. Ainsi mes petits canaris roses, l'enfant du pays Michael Giai est revenu en famille. Parce que le tour du monde des cuisines et le genre gastro est incompatible avec le bonheur familial. La petite trentaine, La Bonne Etape voisine, Auberge des Enclos en Ardèche, la Chèvre d'Or de Philippe Labbé, et même Etats-Unis à Lenox: Wheatleigh Hôtel, un palace dans le Massachusetts où il rencontrera Valérie. Bref! 18€ le menu complet le midi, et pas l'ombre d'un steak-frites ou d'une tomate-mozza! Un bonheur, la "brandade de morue, saumon grawlax"! Enfin quoi! Venir dans les Alpes pour se régaler avec du poisson! On aura tout vu! Deux délicieuses quenelles de brandade, grawlax en prime, histoire de faire plaisir, de tout faire gouter. 15/20. Recette terrienne: "pièce de bœuf sauce bleu Testard, purée de pomme de terre". Viande en portion montagnarde, purée moulinée onctueuse, sauce échalote avec fromage du Champsaur pour signer un 14,5/20. Osez pour 4€ l'option "fromages du terroir". D'autant que les pains sont fameux, nature et olive. Le fameux bleu Testard, tomme sèche et savoureux brebis frotté au Génépi. Et puis, les desserts. Valérie Giai est adepte de l'art pâtissier. Sa "tarte au citron meringuée" n'appuie pas sur le sucre, contrairement aux banalités industrielles qui squattent les cartes des restaurateurs fainéants. La pâte méritait une cuisson un peu plus longue, mais le 15/20 est de mise! Alors? Mignon repas de caractère non? Soir et week-end en ce moment: Pithiviers de canard confit et vinaigrette au pomelos rose, soufflé froid à la ricotta aux herbes et fumeton des Alpes, jarret de porc braisé, cuisse de pintade farcie aux champignons, sole entière au beurre d'escargot… et les desserts, je vous dis pas, non, n'insistez pas: surprise! Cuisine de terroir actuelle préparée finement, panorama sur la plaine sauf si vous lui tournez le dos, terrasse aux beaux jours sauf s'il neige, service impeccable de bienveillance et de bon conseil en vin. Ça fait beaucoup de compliments, mais à ma place vous feriez pareil.

Chef: Michael Giai
Pâtissière: Valérie Giai

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pains (2) 14,5/20. Café Lavazza 1,9€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Menu 18€ (22€ avec fromage) midi semaine et menu-carte 27,5€. Ouvert tous les midis et vendredi et samedi soir. Fermeture hebdomadaire mercredi. Groupes.

Place Delphine de Signe
04700 **PUIMICHEL**
Tél.04.92.74.98.10
www.restaurant-nouer.fr

TERRASSE EN SAISON – ACCUEIL GROUPE

AVEYRON

LA CAVALERIE

LE GRAND CHEMIN
NT ΨΨ

Puisqu'on lui sert le Larzac sur un plateau, Mauricette met la serviette autour du cou dans l'Aveyron. Mauricette qui à bord de sa 4L fut à la pointe de combats comme la libération du canard en conserve et la pause café obligatoire lors des affrontements entre paysans et adjudants dans les années 70, on s'est fait un repas d'autant plus agréable que la boutique façon cabanon aménagé présente quelques atouts. Certainement pas la terrasse avec ses braillards de service avinés, mais plutôt l'intérieur rigolo avec une épatante collection de chapeaux accrochés aux murs! Et même, des verts! C'est vous dire! Bref! Accueil de madame souriant, aimable et maternel. Ça rassure, d'autant qu'elle cuisine. Son mari préposé à la pizza l'est beaucoup moins, et fiston en salle tire la tronche de 6 pieds de long. Bosser avec papa et maman, c'est bien connu, ça gonfle. Une sizaine de choix, salades ou plats. Et des pizzas. La pizza est longue à venir, et le four électrique n'est pas assez monté en température. On s'est donc partagé la pâlotte "Bergère", bûchette, cantal, roquefort, râpé, mozzarella. Presque une quatre fromages sauf qu'ils sont cinq. 12/20 pour 11,50€. Le plaisir arrive avec la "saucisse d'Aubrac, frites". Long morceau de cette saucisse de qualité, pas écœurante, cuite avec délicatesse. Imprévu: duo de frites non prévu au programme! De patate fraiche et… frites de carotte! Extra! 14,5/20 et 12€ pour la dame au chapeau vert qui s'y connait en saucisse! Et en frites! De mon côté, même garniture le fameux "magret de canard du Périgord (330 grammes)". C'est un peu dommage vu qu'était précisé "pommes de terre sautées". M'enfin bon. Dans nos assiettes, un bol de salade verte avec tomate et noix. J'ai croisé le fer avec une guêpe. La guêpe terrassée choit dans les noix de mon bol. Le patron est venu, a pris le bol non entamé. Il n'est jamais revenu. Et moi j'en reviens pas!

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité

prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pas de pain. Café Giovanni Baresto 1,2€ 13/20. Toilettes 13/20. Formules 10€ et 17€. Ardoise. Enfant 8,5€. Pizzas de 9,5€ à 15,5€. Terrasse. Parking.
1 route du Grand Chemin
12230 **LA CAVALERIE**
Tél.05.65.62.75.52

BOUCHES DU RHÔNE

AIX EN PROVENCE

LA SCENE
NT ΨΨ

Un lieu étrange, ne serait-ce que par sa localisation, mieux vaut aiguiser vos GPS: perdu dans une petite rue de la grande zone industrielle des Milles. Selon ce qu'on en sait, il s'agirait d'un ancien garage ou hangar où l'esprit est conservé. Pont pour la voiture, large escalier en métal, enseigne néon avec une marque d'huile pour moteur, éclairage industriel et haut de plafond. Si le soir, l'endroit est un bar associatif avec spectacle au quotidien, le midi il se montre sous le jour d'un restaurant pour repos du guerrier des bureaux alentours. Secrétaires, VRP et chefs de service se partagent les chaises bistrot et la terrasse aux beaux jours. Comme Mauricette prend souvent les choses de haut, on a déjeuné sur la mezzanine, vue plongeante sur la scène... vide sinon du matériel comme un piano. Aujourd'hui le thème des plats est le voyage! Le personnel est déguisé comme à Honolulu! C'est vous dire la mise en… scène! Début avec un cocktail très coloré mais un peu léger pour Mauricette qui affiche un goût prononcé pour le rhum. 4€, c'est beaucoup moins cher que dans beaucoup d'endroits. Plat seul 14€ ou formule 18€. Trois possibilités de plats, dont un poulet épicé sauce cacahuètes. La mignonne serveuse a eu la bonne idée de nous faire gouter la sauce. Avec la dame au chapeau vert, on a vu rouge. Alors décollage pour les "brochettes de bœuf, pâtes coco", une viande restée souple après cuisson et des pâtes très noix de cocotifiées, si on peut dire, je suis sûr que vous me comprenez. Drôle et on pressent la présence d'un cuisinier pas maladroit. 14/20. Mauricette "steak de thon" avec rougail et riz. Sinon la surcharge en oignons qui pourra gêner les personnes sensibles ayant un rendez-vous dans l'après-midi, le rougail est bien. Et le poisson de bon thon, sans plus. 13/20. Dessert "exotique" avec un "tiramisu aux fruits exotiques" pas trop sucré, original et coloré pour un atterrissage en douceur 14,5/20. Pas de carte à rallonge avec une grande liste de plats, un service comme il faut, une volonté de fidélisation évidente, un lieu original presque atypique qui s'efforce de mettre de l'animation dans le quotidien. Adresse qui donne envie de la revisiter lors de menu plus classique.

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café 14/20. Toilettes pas vues. Formule 18€ midi semaine. Suggestions de charcuterie, fromage, tarte, salade le soir. Terrasse en saison. Organisation de concerts, se renseigner sur le site.
270 rue Famille Laurens
ZI des Milles
13854 **AIX-LES MILLES**
Tél.04.42.20.90.90
www.lascene-aix.com

ALLAUCH

AU TOQUE DU VIN
NT ΨΨΨ1/2

Maison de village plutôt banale mais dedans, absence criante de commun. Hébéoué mes cocos, c'est comme tout: faut pousser la porte, ne pas se fier aux apparences. Plus de 100 références choisies par Mathieu Genre, sommelier passionné de vins et des gens qui le font. Formé 3 ans à Baumanière (13) aux côtés de Gilles Ozzello puis propulsé chef sommelier à la Cabro d'Or (13). Honnêtement, sans les assiettes de Julia Despelchin, on ne serait jamais entré dans la boutique vu que le Bouche à Oreille fagote un guide sur les restaurants et non pas les cavistes. Julia Despelchin? Elle aussi, une série d'étoilés dont le Monte-Cristo (83) Baumanière (13) et un attachement sincère au travail de Benoit Vidal du Mas des Herbes Blanches à Joucas (84). Du bonheur sous la dent avec sa cuisine obsédée du produit frais de qualité, bien cadrée dans sa simplicité, qui va droit au palais sans passer par la case chichi-panpan: très bon et fort copieux! Ça en fait des compliments hein? A deux avec Mauricette qui partage pourtant peu: "croustillants de gambas sauce aigre-douce, roquette". Cuisson idoine des quatre dodues bestiaux. Avec les doigts, évidemment. 15/20. Habileté des cuissons confirmée avec "dos de cabillaud, risotto aux légumes". Chair nacrée du poisson que Mauricette effeuille avec délice, plat parfait dans sa bonté cuisinée: 15,5/20. Même esprit de largesse dans la portion avec ma "souris d'agneau confite, petits légumes, écrasée de pommes de terre et jus truffe". J'évite désormais cette viande au resto, traumatisé que je suis par les souris congelées en série industrielle, calibrées comme à l'armée, confite dans leur médiocrité à défaut de l'être dans leur jus! Celle d'ici est magnifique les amis! Travaillée au corps, elle a son caractère mais reste douce. De l'agneau chouchouté quoi. Accompagnement de saison, légumes croquants, purée rustique cerclée. 15,5/20. Soirée très agréable en terrasse, Marseille au loin, ya du panorama aux mirettes. Bref! Les charcuteries et fromages de choix raviront les bandes de copains accrocs aux soirées avec dégustation de flacons pas piqués des hannetons, tous les tarifs sont dans la nature et surtout dans la cave de Mathieu Genre! Avec sa quinzaine de couverts, la maison vous rabibochera avec le plaisir du

restaurant si vous en aviez oublié la musique!
Chef: Julia Despelchin
Second: Julie Giorla
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formule midi 18€ avec choix. Ardoise de saison. Groupes 25. Climatisation. Terrasse panoramique. Soirées dégustation: se renseigner. Ouvert du mardi au dimanche midi. Plateaux de charcuteries et fromages à emporter. Parking aisé à 100m (place des Moulins).
8 rue des Moulins
13190 **ALLAUCH**
Tél.04.91.68.74.99
www.autoqueduvin.fr

CAVE A VINS
PLATEAUX CHARCUTERIES ET FROMAGES A EMPORTER

Voir à proximité
"la Penne sur Huveaune" page 36

AUBAGNE

LA TABLE DE VOLTAIRE
ΨΨ1/2

De cette génération sereine de 20/30 ans qui vise l'épanouissement personnel tout en s'exonérant de la moindre des concessions à la médiocrité. Dans son choix avisé d'emplacement, Nicolas Gavend optera pour le centre-ville et le cours Voltaire en particulier pour raison de marché quotidien (ou presque) juste devant la vitrine de sa mignonne boutique reprise en septembre 2014. Un sens pratique lumineux: les carottes, navets, courges, tomates, laitue, poivrons, aubergines et tous les autres légumes à plumes ou à poils n'ont qu'un saut de grenouille à accomplir pour arriver dans la cuisine de Nicolas Gavend. Ça tombe bien: cet enfant du pays préfère passer du temps en cuisine que dans les embouteillages en allant chez Métro et Compagnie. Bref! Un plat du jour, une carte de 4 entrées, 3 plats, 4 desserts. Vu que le chef n'est pas nombreux en cuisine, c'est amplement suffisant quand on travaille le frais! Courte carte qui remue au jour le jour. En ce moment: bouillon de poule aux ravioles, brouillade au Parmesan, diots de Savoie, velouté savoyard, dorade au safran, tomate farcie… c'est bon, simple, pas fumeux de la démagogie tape-à-l'œil! Le plat du jour! "Filets de fusilier sauce Grand Veneur". Trois beaux filets, fermes et colorés. Les fusiliers (Caesionidae) sont une famille de poissons de l'ordre des Perciformes. Merci l'encyclopédie! Sauce originale pour du poisson: vin rouge. Garniture salade verte et pomme de terre paillasson, quelques champignons de Paris poêlés. 14/20 et 9,5€. Excellente "tarte au citron" qui démontre un indéniable savoir-faire pâtissier! Pour vous dire: c'est le 15/20 fringant! Mioum-mioum! Desserts qui je précise, ne dépassent pas les 5€! Vu le niveau, c'est cadeau! C'est à cet instant que je dois préciser que le sieur Nicolas Gavend n'est pas un perdreau de l'année aux fourneaux: une huitaine d'années au voisin "Moulin de Gémenos" comme cuisinier-pâtissier. Voilà qui explique. La déco de cet ancien snack-bar-pizzéria a été joliment repensée mais pour autant et même si les sièges sont confortables, ne vous attendez pas au faste du Louis XV de Monaco. Ya moins de serveur et c'est souvent le cuisinier lui-même qui se colle à la tâche, parfois secondé par quelque membre de la famille! Le café est bon, le pain celui d'un vrai boulanger. C'est un cas un peu unique dans la ville, coincé entre les usines à bouffe franchisées et les institutions locales qui jouent les tiroirs-caisses en pilote automatique. Terrasse en saison et ouvert dès 6 h du mat' pour un p'tit noir! Ou une bavette à l'échalote à toute heure! Suffit de demander gentiment!
Chef: Nicolas Gavend
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Bon Café 1,4€ 14/20. Toilettes 14,5/20. Ardoise et carte du jour. Coquillage le week-end sur réservation. Terrasse en saison. Groupes 25 (privatisation). Ouvert du mardi au dimanche de 6h à 18h et vendredi et samedi soirs.
12 cours Voltaire
13400 **AUBAGNE**
Tél.04.42.83.18.81

LA BARBEN

LES DELYS DE LA TONNELLE
ΨΨ1/2

Ah! Se régaler à nouveau dans les vieux murs de cette bergerie âgée de 2 siècles rénovée dans l'esprit d'autrefois! Rien n'était gagné, on sait des suites parfois boiteuses, les déceptions fréquentes. Sauf que… rares sont les passages de témoin effectués avec autant de sérénité entre l'ancien et le nouveau. Une pratique à l'ancienne, le maitre confiant à l'apprenti les clés de sa maison, le téléphone du maraicher et du boulanger, quelques astuces de recettes et parfois le prénom des clients habitués… Le trentenaire Pascal Battista connait la musique de la restauration, en particulier "la salle" où il fit ses preuves sur Aix notamment chez Banzo et surtout l'excellent "Aixquis" de Benoit Strohm que nous avions référencé fin des années 90. Pour autant, l'impétrant des lieux a mis sa culture gastro au frigo pour se fondre dans la continuité: convivialité et plats généreux cuisinés maison! On ne change pas une assiette qui gagne! Le menu à 26€ propose le légendaire "grawlax" de saumon royal péché à la ligne. Poisson positivement ferme, sportif, mariné dans le sel, le sucre et l'aneth, comme il se doit. 14,5/20. Les "pieds paquets à la marseillaise"

restent conformes à la réputation! Sauce peu tomatée (tant mieux!) et pommes de terre vapeur sur le côté: 14/20. Fromage et dessert mes frères! Une assiette de tome et de Brie, pas radine. Et le pain est bon alors… Peut-être la meilleure "crème brûlée à la vanille Bourbon" de ces dernières années! Alors elle, pile comme il faut! Mieux que ça c'est le prix Nobel de crème brûlée! Douillette à souhait, onctueuse en diable! Ça change des crèmes "bidon" en bidons industriels rabâchés par les cartes truqueuses! 15/20! Et avec votre café? Une meringue… maison! Si t'as des blancs pour tes meringues, t'as des jaunes d'œuf pour ta crème brûlée, Amédée! Ya pas meilleure preuve! Bref! Un bon restaurant, c'est une cuisine adroite avec vos sens mais aussi, un service adapté aux circonstances. Eté comme hiver, devant la cheminée ou sur la terrasse ombragée, Mélanie Brugie est au service! La compagne du chef confirme l'instant de félicité en toute simplicité! Si vous ne connaissez pas déjà la maison, je vous incite dans un grand élan de lucidité à vous asseoir à la table de ce jeune couple qui a choisi sa vie au pays. Cela dit, si vous préférez aller vous empaler l'illusion et l'appétit devant une assiette sans âme comme il en existe tant, ça vous regarde.

Chef: Pascal Battista

Spécialités: magret de canard entier aux figues. Souris d'agneau confite à l'ail. Entrecôte maturée. Pluma de Pata Negra ibérique. Tartare de gambas "Obsiblue".

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 14,5/20. Toilettes (handicapés) 16/20. Menus 18€ (midi semaine), 26€, 36€ et 42€. Enfant 10€. Carte. Tonnelle et terrasse en saison. 3 jolies salles. Groupes 48. Parking aisé privé. Fermé mercredi hors-saison. En saison se renseigner.

205 route de Pélissanne
13330 **LA BARBEN**
Tél.04.90.55.06.97 et 06.68.95.01.31
www.lesdelysdelatonnelle.fr

**TERRASSE ET TONNELLE EN ETE
CHEMINEE EN HIVER**

BERRE L'ETANG

RESTAURANT DU MOULIN

ΨΨ1/2

Un midi de semaine comme tant d'autres à Berre l'Etang. Faut bien manger, ici comme ailleurs. Sûr que c'est pas Versailles ou le Louis XV de Monaco, mais sous des airs d'aimable restaurant familial avec ses tablées de collègues, ses couples qui viennent en voisins, ses secrétaires qui prennent l'air et ses VRP cloués à leur ifone, chaque midi que le calendrier fait la maison assure à tire-d'aile! Je sais bien que mon propos crée chez le lecteur toute une panoplie d'a priori basés sur une flopée d'expériences ratées. Sauf que nous connaissons des ailleurs infiniment moins courtois que la table de Marjorie et son mari de cuisinier! Michel Di Carlo j'ai nommé! Un as du câlinage de l'épiglotte! Début sans vagues avec le "buffet d'entrées". Légumes frais déclinés, des pizzas variées, des cakes cuisinés et une ribambelle de bricoles dans la vitrine réfrigérée. 14/20. Mauricette a ensuite choisi "lapin à la provençale, spaghettis". Dodue, la cuisse. Bien cuisinée, Dédé. Mise en scène de vieux routier appliqué avec quelques légumes frais en pleine forme pour faire joli, et des spaghettis bien rangés pour faire sérieux. La dame au chapeau vert frise l'émotion en commentant "mon meilleur lapin depuis mon RDV manqué avec l'histoire", puis l'adoube d'un 15/20. Tenez-vous bien! Je grimpe à 15,5/20 avec le "cabillaud façon bourride". Moi qui croyait taquiner du plat tradi-rustique façon bourride bourrue, me v'là médusé! Et aucun poulpe dans la recette! Que c'est bon! Bravo chef! "Ile flottante" de Mauricette dans les rails, mieux que beaucoup! 14/20! Le gout du chocolat, le gout de la poire pour le "bavarois poire chocolat", travail pâtissier ajusté. 14,5/20. Et maintenant ami lecteur, jouons à un jeu: quel est le prix du menu? On ne triiiiche pas, on ne va pas voir les tarifs en bas du texte… Alors? 15€. Vin et café compris. Cherchez pas, ya pas mieux dans le coin ou alors je suis mal informé! Vous pouvez à vil prix faire plaisir à votre belle-mère, votre comptable ou votre banquier dans un vrai restaurant! Un peu d'histoire pour comprendre: Diplôme de Bonneveine obtenu (1984), le chef intègre l'équipe de l'étoilé Laurent Tarridec de "Les Roches" au Lavandou (83). Puis les Di Carlo tiendront "La Pinède" à Saint-Chamas dans les années 90. Voilà expliquées les assiettes. Mais aucune explication rationnelle pour expliquer un tel rapport qualité prix. Mais Michel Di Carlo est-il "rationnel". Pas sûr… Bref! On fonce!

Chef: Michel Di Carlo

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

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. 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 vendredi midi, WE et le soir sur réservation. Terrasse couverte en saison et parking devant le restaurant.

61 rue Henri Barbusse
13130 **BERRE L'ETANG**
Tél.04.42.85.44.97 et 06.66.84.78.11
http://www.restaurantdumoulin.com

TRAITEUR DE 10 A 400 PERSONNES
BANQUETS, MARIAGES, COMMUNIONS
DEVIS SUR DEMANDE

L'ENVOL DES SAVEURS

ΨΨ1/2

Un sobriquet à faire prendre ses jambes à son cou. Et pourtant mes petits biquets, vous feriez une sacrée boulette. C'est moi que je vous le dis. Moins d'une paire d'années d'existence au moment où je vous cause du cas Antoine Savalli. L'homme ne nous fait pas la chanson: il joue la partition des prix et de la qualité. Autrement dit, il s'esbigne le tempérament à caler sa prestation gourmande dans un rapport qualité-prix détonnant, énorme convivialité de tous les instants en prime. A Berre, pas d'autres choix que de faire bon. Quand ici le chaland lâche les piécettes, à Aix s'envolent les biftons. Bref! Une équipe solide! Accueil bien peu avare de sourires. Rare. Tout autant la jeunesse aux fourneaux: 24 printemps aux derniers œufs de mouettes et un savoir-faire de vieux briscard de la sauce. Il s'appelle Jérémy Chaya, jeune ancien de Bonneveine à Marseille. Joli boulot que son menu complet avec choix à 14,5€ qui change chaque jour. Les VRP de Brake, Transgourmet et Pomona, c'est pas avec ce cuisinier qu'ils feront fortune! Du cuisiné sur place et nulle part ailleurs! La "tartelette au chèvre" veut mon bonheur, base pâte croustillante, tomate confite et dessus, le fromage. Salade verte agrémentée de tagliatelles de carottes noire, orange, jaune et oignons rouges… 14,5/20. La belle surprise, c'est le "carrelet farci aux petits légumes et son riz parfumé". Comme un boudin du poisson resté souple après cuisson. Enroulés dedans, des légumes frais poêlés, cuisinés. Souvent, les mousselines de ses vieilles recettes sont parfois un peu troubles. Là, c'est du franc-jeu, du droit dans les yeux. Et puis l'ensemble est recouvert d'un nappage soyeux, sauce parfumée au chorizo. Un délice. 15/20 facile. Choix de desserts avec le classique "fondant au chocolat". Fait ici et très coulant à cœur, mettez la serviette autour du cou. 14,5/20. Les vendredis et samedis soirs, la joyeuse maison change un peu de configuration culinaire. Savoir-faire à l'identique, ouf! Place aux grillades au feu de bois devant vos mirettes ébahies et vos narines titillées! Et pas de la grillade de seconde zone! Bavette Angus, Patanegra Bellota, côte de bœuf charolaise, magret de canard entier, brochette de St-Jacques et figatelli, poulpe grillé façon "l'envol"… A prix doux, on n'est pas à Aix… Dans ma mémoire de mondain surblasé, je n'ai pas souvenir de tarifs de viande aussi amicaux. Bref! Pour le vin, choisissez ce que vous voulez mais si vous êtes du genre découvreur, suivez les conseils du patron qui connait bien l'Alsace. Et voilà le travail! Mais dites-moi: et si une des villes les moins glamour du département nous la jouait spécialiste en bons plans gourmands?

Chef: Jérémy Chaya

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Bon Café 2€ 15,5/20. Toilettes 16/20. Menu 14,5€ et formule le midi. Suggestions et carte. Groupes 50 (2 salles). Climatisation. Petite terrasse devant. Fermé dimanche et lundi. Parking aisé derrière le restaurant.

23 avenue de la Libération
13130 **BERRE L'ETANG**
Tél.04.88.40.27.32

CASSIS

ANGELINA

ΨΨΨΨ

Mieux vaut ne pas connaitre. Ah bon? Qu'est-ce qu'il raconte le cobaye? La table de Jean Marchal, tu goutes une fois, t'es pris dans le filet, tu ne t'en sors plus. Ses plats doués de néo-bistrot te squattent le ciboulot comme une mélodie réussie. Vous verrez. Pourtant, en passant devant, pas grand-chose ne distingue la boutique des autres. Comme quoi la vitrine ne fait pas le moine. Bref! Mauricette, en forme jouvencelle depuis qu'elle a écrit "50 nuances de rouge" fait son repas avec un Saumur-Champigny du domaine Vacher. Elle débute par "œuf dit Parfait, chanterelles et potimarron, jus de volaille". Assiette bondissante, toute la campagne de l'arrière-pays dans l'assiette. 16/20. Suite avec le "dos de cabillaud mariné au soja, riz noir et jus au pamplemousse". Mauricette raffole de cette cuisine apparemment élémentaire, qui ne monte pas debout sur la table, ne parle pas trop fort. Plat redoutable, marqué! 16/20. J'ai fait un menu "abats", du genre qu'à lire les intitulés, la moustache pousse, les copains chantent dans un tintement de verres pleins. "Beignets de gras double, échalotes et vinaigre de Xérès" amusants et d'une grande fraicheur, mais qui trouvent leur limite au milieu des autres recettes. 15/20. Parfait "foie d'agneau poêlé, compotée d'oignons au raisin". Cuisson "saisi" et rosée dedans. Purée huile d'olive à part. S'il restait de la fameuse compotée, j'en aurai bien ramené pour mon petit déjeuner, mais non, yapu. Bouhou. 16/20. Sucré doué, pas de traversée du dessert: "palet au chocolat" très chocolat, nougatine en fond de jeu, glace maison. 16/20. Simple comme bonjour (je voudrais bien m'y voir) "pomme tatin, caramel au beurre salé, crumble et glace vanille". Pomme entière au four confite comme un plagiste un 15 aout, croustillant qui pète la forme, glace vanille suave, maison. Tant pis 15,5/20. Service académique qui sait sourire, cave anti-cavalerie habituelle avec des perles, et nouvelle configuration du restaurant: le client peut désormais mettre des visages sur les assiettes grâce à la cuisine ouverte! Pour le CV du chef, je vous aide: enfant du pays formé à La Fuste (Manosque 04), passé à la capitale chez Pétrossian puis au Carré des Feuillants avec Alain Dutournier (75). Quadra carré doué discret, il s'appelle Jean Marchal et régale comme peu savent.

Chef: Jean Marchal

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain 15,5/20. Café Illy 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Menu-carte 37€. Plats "tradition" pour 2 à partir de 45€.

Bouillabaisse sur commande. Terrasse sur l'avenue et patio au calme. Groupes 70. Fermé lundi sauf jours fériés. Parkings Mimosas, La Poste et du Casino.
7 avenue Victor Hugo
13260 **CASSIS**
Tél.04.42.01.89.27
www.restaurant-angelina-cassis.com

LA CIOTAT

ROCHE BELLE

NT Ψ1/2

Un des restaurants les plus romantiques que je connaisse. Ne riez pas, je m'y connais bigrement en romantisme. Tenez: un décorum de rêve à l'ombre d'oliviers centenaires à quelques mètres de la mer qu'on voir danser le long du golfe clair et qui a des reflets d'argent. Pas mal non pour un plagieur? Accueil est à la hauteur, décontracté bien porté. Avec Mauricette, on s'est senti totalement dépaysés grâce à nos voisins de repas qui causent anglais à tout va. Plein d'anglais. Ça tombe bien vu que la dame au chapeau vert rêve d'aller un jour se recueillir sur la tombe de la dame de fer, membre du même club de bridge qu'elle, et surtout de l'association internationale des rimes en "air". Bref! Côté coût, entrées de 15€ à 20€, plats de 25€ à 39€. Orientation sage en direction du menu à 36€. Le chef-patron n'est pas en cuisine, ou si peu. En salle en permanence. Surprenant. Enfin bon. Sérieuse "tarte tatin d'échalotes confites, magret de canard séché et bouquet de mesclun". Nous voilà rassurés. Bien faite, délicieuse dans le style "tradi": 14,5/20. Mauricette acquiesce et confirme avec un "thon albacore mi-cuit, caponata, sauce vierge, frais, bien cuit" qui la ravi en fraicheur. 15/20. Désillusion imprévue avec la "souris d'agneau confite, semoule aux raisins et légumes dans l'idée d'un couscous". Semoule fade, particulièrement tristounette. La chair de la viande n'a aucune tenue, comme désintégrée au micro-onde. D'autant plus étonnant qu'on sait le chef passé par un des papes de l'agneau, Gleize de "La Bonne Etape" à Château-Arnoux (04). 10/20. Desserts de cuisiniers! Veinarde jusqu'au bout dans ses choix, Mauricette apprécie son classique mi-cuit au chocolat 14,5/20. Je tire décidément les mauvais numéros! Mon "clafoutis à la cerise" est une calamité: à chaque cuillère un noyau. Si c'est fait exprès comme l'exige la recette traditionnelle, faudrait juste prévenir le client et faire un mot à son dentiste. Si c'est involontaire, la recette est visiblement ratée 9/20. Carte des vins bien pensée mais pas donnée. A 36€ le menu, on sort avec un sentiment de frustration d'autant que le cuisinier est un modèle de discrétion médiatique. Et qu'on s'attendait simplement à mieux.
Chef: Damien Arnaud
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Toilettes 14/20. Carte. Formule 21€ le midi en semaine sauf jours fériés. Menu 36€. Carte. Enfant 12€. Terrasse. Fermeture dimanche et Lundi.
Corniche du Liouquet
13600 **LA CIOTAT**
Tél.04.42.71.47.60
www.roche-belle.fr

L'INDIANA

NT 0

Plus haut, le restaurant "L'Orchidée" ne sert plus à 13h30. Hébé dis donc… Alors je finis ici, pleins phares dans le contexte touristique, une caricature plagiste. Une vue mer de rêve, tongs et odeur d'huile solaire. On verra en fin de saison mais pour le moment, soulignons le service aimable et souriant, ce qui n'est pas rien. Des formules avec des bruschettas, des moules-frites. A la carte, beaucoup de viandes et l'inévitable entrecôte à toutes les sauces, des linguini, l'obligatoire marmite du pêcheur, et les salades. Et puis mon menu à 25€, avec choix. Dont la fameuse "salade océane". Feuille de salade fraiche semée de quelques crevettes en conserve sorties de leur marinade, des bouts d'un saumon fumé acre, trois rondelles de tomates, deux rondelles de cœurs de palmier, du surimi râpé. J'allais oublier le quart de citron. 11/20. Et puis le fameux "steak italien" que j'ai eu la curiosité de découvrir. Pauvre Italie… Ça m'apprendra à être curieux. Au Sud de l'assiette, un steak haché recouvert de mozza du genre carton fondu dont les mauvais pizzaiolos garnissent habituellement leurs chefs d'œuvre. A l'Ouest, 4 rondelles de tomates inondées d'huile d'olive. Au Nord, des feuilles de salade avec vinaigrette. A l'Est rien de nouveau, une montagne de frites banales décongelées. Les sauces se mêlent, sous le steak. Le côté roboratif de l'assiette pourra satisfaire les aficionados du genre remplissage, mais balancer un tel plat dans un menu à 25€ est totalement indécent. D'autant qu'il s'ajoute à une entrée des plus banales. Bref! 7/20. Vu qu'au niveau de la prise de risque j'estime avoir fait mon boulot pour la journée, j'opte pour un dessert qui n'est plus un mystère pour personne: le fameux "mystère" justement! Lui, on le prend quand on veut être sûr de la sensation que l'on recherche. Pas de surprise. M'enfin dans un menu à 25€, c'est un peu court pour jauger le cuisiner. Il a eu sa chance en début de repas. Quand on songe à ce que quelques maisons appliquées proposent dans la gamelle pour 25€, on se dit que décidément, tout le monde n'est pas à égalité sous le soleil... et devant la vue mer.
Chef: allez savoir!
Accueil 13/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 14,5/20. Pain 12/20. Café Henri Blanc pas pris. Toilettes 14,5/20. Formule 19,90€. Menu 25€ et un autre plus cher. Enfant 10,90€. Carte. Terrasses. Glacier.
4 allée Lumière
13600 **LA CIOTAT**
Tél.04.42.08.06.78

CUGES LES PINS

CHEZ BEBERT

NT Ψ

Faut pas en attendre plus que ce qu'on est supposé y trouver. Sinon, c'est la déconvenue assurée. Bon. Un établissement comme il en existe mille! Plus encore peut-être! Au niveau de l'organisation générale, c'est pas la légion romaine. Plutôt le village gaulois, voyez. Un petit apéro de mariage le même jour en terrasse et c'est l'affolement général! La course dans tous les sens de tout le personnel! Ça me fout un de ces stress! M'enfin bon: la pizza est dans les règles et au feu de bois. Pâte fine, coulis sombre parfumé avec ail et origan, garniture fraiche, en tout cas pour la "Royale". La grande est facturée 13€ et avec Mauricette, on a fait 25/75 en deux parts égales selon sa grande habitude d'équité qui la caractérise. 14/20. De son "pavé de canard" à 10€ elle est fort déçue. Non de la cuisson au feu de bois, incomparable. Viande bonne et cuite comme demandée. Mais avec, la salade verte est trop vieille et sortie d'un fond de sachet. Quant aux frites promises "maison" par la mignonne serveuse blasée de tout, ce sont des frites de congélo… marrons et arides! Beuark! Trois, elle a mangé uniquement trois frites, la dame au chapeau vert. Impeccable pour me la mettre de mauvaise humeur! Comme si elle avait besoin de ça! 8/20 l'assiette avec le demi-magret. Je me suis laissé tenter par les "pieds et paquets" de la maison vendus 17,5€ quand même. Assiette non adaptée, plate. Peu pratique en cas de vague. Patates pelées cuites du jour, 3 paquets, 1 pied. Cher, un peu court. 12/20. Sur la carte, 5€ la bouteille d'Orezza. La serveuse nous informe que finalement c'est de la Badoit pour laquelle je donne d'ailleurs mon accord. Elle amènera une SanPé à 4€ dans une bouteille plastique. Hébé dis donc! laborieux! Cela dit et au bilan, c'est pas le mauvais bougre, cette pizzeria. Et on s'y sent plutôt bien dans une ambiance bon enfant. Ne peut pas donner plus que ce qu'elle a! Et si le monsieur est avenant et jovial, les dames et demoiselles semblent quand même porter leur croix.

Accueil 14/20. Service 10/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Carte. Terrasse. Parking.

Les Barigornes RN8
13780 **CUGES LES PINS**
Tél.04.42.71.83.99 et 06.87.90.04.29

LA DESTROUSSE

BRASSERIE DU PAS DE TRETS

NT ΨΨ

Wouaaah! Mort de rire! Une banale brasserie! Tout au moins en apparence! Figurez-vous qu'on semble y cuisiner maison! Sinon les frites congelées qui ne sont pas les plus mauvaises du marché d'ailleurs! Mort de rire! Alors que pas loin, des pitres de la soupe se la jouent gastro du fumet en vous faisant prendre des vessies pour des lanternes! J'ai les noms! Bref! Et puis Christophe Infantino! La quarantaine joyeuse derrière le comptoir du bar à chahuter l'habitué et à fidéliser le client de passage. Lui mes petits lapins roses, il a tout compris. La cuisine est dans la lignée des cuisines de marché avec trois entrées, quatre plats du jour et quatre desserts. Salle bondée, un peu bruyante. Une brasserie quoi… Les mignonnes serveuses sourient sans peine, mais restent figées dans un registre un peu blasé, ça se comprend vu le monde. Jambon braisé sauce Madère… Tartare de thon et espadon… et une "bavette façon Maitre d'Hôtel". Comprenez "beurre Maitre d'Hôtel". Apparence commune de la recette sauf que… c'est un beurre maison Philémon! Viande parfaite dans sa cuisson, légèrement grillée autour et saignante à cœur. Accompagnée d'une écrasée de pomme de terre au basilic, rustique et à l'huile d'olive. Et on n'est pas lésé sur la quantité! 16€ d'accord, mais ça ravira les viandards! 14,5/20! Tâter du "café gourmand", telle est mon ambition non dissimulée par Sainte-Chantilly! 7€ le café gourmand! Un minitiramisu à la pêche fraiche, une panacotta coulis de fraises maison (hé bé oui), une crème brulée, une mousse au chocolat. Une saine alternative aux macarons et cannelés décongelés vendus 12€ dans certains restos! Bref! 14,5/20! Cuisinière discrète dans sa cuisine ouverte, et j'ai cru comprendre que la fille du patron se forme en pâtisserie. Voilà les amis: les perles du quotidien ne sont pas toujours dans un bel écrin! Dans cette prestation de bar-restaurant de quartier, l'exempt de frime en ajoute à la belle surprise! Et quelle belle énergie du patron! Un as de la bonne humeur!

Accueil 14,5/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café Lavazza 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Ardoise. Terrasse. Parking. Plats à emporter et pizzas le week-end.

Quartier Souque-Nègre
13112 **LA DESTROUSSE**
Tél.04.42.18.26.89

EGUILLES

EDEN BRASSERIE

ΨΨΨ

Baptisez cette perle "brasserie" si ça vous chante, je ne suis pas contrariant. Perso, je sais à quoi m'en tenir. Quelle brillante prestation! Voilà bien un cinglant spécimen de "brasserie" qui peut se regarder avec fierté dans le miroir... qui n'est pas "aux alouettes" chez le restaurateur Rémy Koessler! Le client y est chouchouté, respecté et gourmandisé. A brasserie hors du commun, mot inventé. A mille lieux des attrapenigauds qui pullulent dans le coin! Bref! Produits frais travaillés sur place, menu renouvelé chaque semaine suivant arrivages et inspiration du matin jamais chagrin. Des preuves! Vous aimez les preuves? Tôt le

matin, cuisines ouvertes! Observez en passant devant si d'aventure! Le chef mitonne! Vous sentez? Héhé… Rien que pour vous faire ronchonner: ravioles de langoustines et bisque de crustacés! Carré d'agneau, crème de pesto! St-Pierre frais rôti au beurre, coings et sauce au foie gras! Parillada de la mer! Pluma Ibérique! Salade de bœuf façon thaï de l'Eden! Et comme le talent d'un cuisinier ne se mesure pas aux mots qu'il utilise pour nous séduire, j'ai vérifié. Agréable mise en bouche suivie d'un "dos de cabillaud sauce vin blanc, risotto Arborio crémeux et pipérade de chorizo". Influences à la fois gastro pour la rigueur et tradi pour le généreux, un plat fin et rondouillard, délicat des cuissons, précis dans les tailles comme le poivron pelé et finement émincé. Un gros 15/20 pour 13,90€. Les amateurs du genre dont je suis apprécieront la "tarte tatin, caramel au beurre salé" faite maison! Pas de congelé micro-ondé fabriquée en Papouasie Nouvelle-Guinée! 6€ et 14,5/20. Belle cave, au propre comme au figuré! Nourrie par la curiosité naturelle Rémy Koessler: coteaux d'Aix, Bandol, Chili, Espagne, Italie, Etats-Unis et même Nouvelle-Zélande. Vin au verre, et pas du sous-pichet acre pour décaper le comptoir. Le jeune proprio a un sens constructif (et assagi) de la bougeotte: la Chine à Wuhan dans un hôtel 5 étoiles, le Québec (table des Pères Nature), le Luxembourg, et retour de l'enfant du pays par "le Pigonnet" à Aix et "la table de Ventabren". Et puis service de bon conseil et tout sourire grâce à la discrète Samiya Koessler. Confortable et spacieuse salle, rapport qualité prix extra. Pas posée dans un endroit d'un romantisme excessif, mais réel bon plan pour fines gueules en mal d'adresses dans le coin.

Chef: Rémi Koessler

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain individuel 15/20. Café Bon Café 1,8€ 15/20. Sauvignon blanc 2011 Seresin Estate Nouvelle-Zélande verre 6€ 15,5/20. Toilettes 16/20. Suggestions de 11€ à 22€ le midi. Menus 29,90€ et formule 25€ le soir. Carte. Terrasse. Parking aisé devant.

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

EDEN BRASSERIE
SOIREES MUSICALES ANIMEES
AVEC CONCERT KARAOLIVE
Renseignements sur www.edenbrasserie.fr

FONTVIEILLE

BISTROT DES CANISSES

NT 0

Sinon quelques tables du village déjà testées par nos services, pas grand-chose d'ouvert le lundi à Fontvieille. Constat surprenant à cette époque de l'année où le chaland se pointe le bout du nez après un hiver qui aura été long. Enfin bon. Et puis le "Bistrot des Canisses", bar-brasserie doté d'un sobriquet qui sent bon la cigale et le pastaga, peuchèreuuu... Grande terrasse prolongée sous les platanes de la place: elle est remplie de locaux mais faut dire que le choix est restreint pour casser une croute, je vais pas répéter, relisez le début. Dedans, ya moins de monde, mais il est cloué devant la télé. C'est une bonne idée la télé, ça évite de réfléchir à ce qu'on mange. Le tarif de la formule du midi fauche les marguerites. Ça, c'est encore plus rare dans le coin qu'un resto ouvert le lundi. Mais les prix remontent au niveau du clocher de l'église avec la courte carte, quelques salades, l'omelette à 8€ côtoie les papardelles aux escalopes de foie gras à 18,5€, la gardiane de taureau à 14€ fricote avec l'andouillette à 17,5€, le magret de canard Rossini fait le malin à 24€. Comme un symbole de la philosophie de travail, gambas et saumon au rayon poisson. Bref! Et cette formule du jour à 13,5€ avec "cuisse de poulet, frites, salade". C'est que j'ai souvent remarqué dans ce genre de lieu que le plat du jour était la bonne affaire. Je joue donc avec la statistique qui me revient dans le pif comme un boomerang! Frites de congélo banales quoique peu grasses. La cuisse de poulet présente les attributs décevants du précuit réchauffé et encore pas tout à fait: c'est tiède. Peau grasse tartinée d'une sorte de sauce… d'accord: j'en mange un peu mais c'est bien parce que j'ai faim et que nous sommes lundi à Fontvieille. 7/20. Le dessert est annoncé maison mais je n'en crois pas un mot. Une "ile flottante" au blanc dense comme une mousse au chocolat trempe dans une crème anglaise archi-sucrée. Sans doute pas assez puisque les cuisines vident la bouteille de toping caramel dedans. 11/20. Pour un bar, ça la fout mal: demi-sanPé en bouteille plastique vendue 3,6€. Et puis j'ai attendu. La mignonne et rigolote serveuse est totalement débordée par la terrasse. J'ai attendu qu'on vienne me proposer un café, longtemps… longtemps… et puis faut pas compter sur le taulier pour qu'il se décolle l'oisiveté de son tiroir-caisse. Alors je me suis levé, suis allé le voir au tiroir-caisse pour payer. Avec l'innocence feinte des personnes conscientes de leur prestation médiocre, le patron m'a demandé si "ça avait été". "Comme un lundi" que je lui ai dit!

Chef: allez savoir!

Accueil 11/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 11/20. Pain 12/20. Café pas pris. Toilettes 13/20. Formule 13,50€. Carte. Enfant 10,5€. Terrasse. Bar.

3 rue Honoré Coudière
13990 **FONTVIEILLE**
Tél.04.90.54.70.33

GEMENOS

LA PETITE CAVE DI SAN GIOVANNI

NT ΨΨΨ

Quelle pétillante adresse! Encore éloigné de la trentaine pour deux ou trois années, Fabien Stagliano a vite pigé que créer un restaurant comme tous les autres ne servait pas à grand-chose vu qu'il en existe déjà beaucoup. Un jour, il étudie l'origine de son nom de famille: "Stagliano". Conclusion rapide: il ne cuisinera ni de choucroute, ni de rosbeef sauce à la menthe. On n'échappe pas à ses racines: l'Italie! Amoureux du beau produit, le tonique jeune homme sait toutefois "sortir de la botte" avec des recettes d'ailleurs. C'est ainsi qu'à côté des charcuteries et fromages italiens triés sur le volet, on retrouve le jambon ibérique pur Bellota et des fromages français. La pizza quattro stagioni au feu de bois et la pasta calabrese côtoient l'agneau des Pyrénées cuit au feu de bois et même, l'entrecôte Aberdeen Angus. C'est ainsi que l'équation culinaire était résolue! Mauricette, qui mange aussi rapidement qu'elle calcule, sent vite le niveau d'exigence de la maison, très éloignée des gargotes pseudo-italiennes démoralisantes qui ramènent leur fraise avec un faux accent napolitain. La pâte à pizza est simplement la meilleure que je connaisse, parfaitement levé et maturée. "Margherita… la véritable", une perle! Mozzarella di bufala, feuilles de basilic, olives et origan. Cuisson au feu de bois, comme les viandes par ailleurs. Sortir un 15/20 sur une pizza pour la dame au chapeau vert aux principes ancrés comme un tatouage encré, relève de la performance olympique. Mes "linguini vongole" sont parfaites. Cuisson au cordeau! Pâtes de première catégorie! Palourdes en généreuse quantité sautées au piment calabrais et huile d'olive! Ail, oignons, tomate rôtie, persil et basilic frais, le tout déglacé au vin blanc! Un régal, mais l'allergique au piment devra éviter en se repliant sur la pasta al tartufo ou les gnocchis con funghi! Bref! Le meilleur du genre, 15/20! Un classique "café gourmand" avec mousse de fraise, panacotta, chou à la crème citronnée… 14,5/20. Et une bienveillante "coupe de fraises de Gémenos" sucrées et fruitées: elles n'ont pas fait de frigo et sont venues à vélo! 14,5/20. Carte des vins travaillée, plus d'une centaine de références et pas que transalpines! Cuisinier adroit au CV sérieux, patron qui déteste la médiocrité, service à l'écoute, vif en terrasse et plus posé en salle devant une cheminée qui tourne à l'année. Une belle rupture avec les balivernes prétendument italiennes que la région nous propose avec assiduité. Et magnifique petite salle, beaucoup de gout. Bon et beau, les deux mon capitaine!

Chef: Adrien Bacqueville

Spécialités: italiennes! Charcuteries et fromages. Pizzas au feu de bois. Viandes grillées à la cheminée. Poisson sauvage suivant arrivage.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 14,5/20. Toilettes étage 15/20. Formules midi 17€ et 21€. Enfant 14€. Carte. Suggestions. Pizzas. Groupes 40. Salle privative. Bar à vins. Terrasse ombragée. Fermeture: se renseigner

1 rue Marius Roubaud
13420 **GEMENOS**
Tél.04.42.32.16.66

CUISSONS A LA CHEMINEE

ISTRES

RESTAURANT PUCCINI

NT 0

Exit "Le Temps des Mets" de Vanessa et David Goillot qui auront été les meilleurs restaurateurs de la ville pendant un bon moment. Place désormais à l'Italie. Mais faut pas le dire trop fort, on pourrait le croire. Je sais pas pourquoi mais avec 380 tests de restaurants par an, nous autres cobayes sacrifiés sur l'autel du débroussaillage de tables pour vos beaux yeux de lecteurs, on doit développer un sens supplémentaire du reniflage de coups tordus, du "je te vois venir mon coco". Le serveur est bien, mais pousse direct à la conso. T'es pas encore assis qu'il a la consigne de forcer la main: "vous buvez kèke chose?". Dans ce cas flagrant de précipitation pour faire chauffer la CB du client doublé d'impolitesse de haute volée, pour moi c'est direct non. Comme mise en bouche, une demoiselle m'amène deux rondelles de baguettes molles en forme de toast bien trop épais, un bout de tomate et une feuille de roquette dessus. C'est gentil, merci. Mais le toast mou mais brûlé sent le gaz. La carte: 36 plats ou entrées, 15 desserts tous exprimés dans la langue de Pavarotti avec sous-titrage en français. Je sais pas comment fait le cuisinier ni combien il possède de mains encore que, j'ai ma petite idée. En plus au cas où la carte ne vous suffirait pas, plusieurs formules ardoisées complètent le tableau, trio de poulpe et dessert à 14€, bonbon pâtes scarmoza et radis sauce speck et taglata di manzo et café à 20,70€, paccheri à la rascasse de roche+dessert+café à 21,70€… et mes "linguine et homard" proposé avec un dessert et un café pour 20,70€. La dame du service au français un peu approximatif argumente ce plat "tout fait maison et homard vivant!". Boudiou mais alors je le mange comment, le homard? Devant mes mirettes rondes, elle recentre: je veux dire "frais". Ce qui est faux aussi vu qu'il est congelé. J'ai rien contre, et même qu'il est entier coupé en deux, ce qui est généreux. Mais pourquoi mentir? Avec le pinceur, une plâtrée d'haltérophile chypriote: des linguines pas assez cuite, moins qu' "al dente". Ou plus, ça dépend comment qu'on se place. Elles baignent dans une généreuse sauce du genre arrabiata, mais sans le piment. J'ai pas fini et comme la carcasse détrempe dans le jus, même

UNE JOURNEE PARTICULIERE

ETCHEBEST: CAUCHEMAR EN CREDIBILITE

Le matin, je suis à La Ciotat. Je discute avec un aimable type: ***"vous pensez quoi de Christian Etchebest, le chef-présentateur de "Cauchemar en cuisine" sur M6"***. J'ai toujours été pleutre devant mon dentiste et quelqu'un que je connais depuis seulement une huitaine de minutes. Je réponds hypocritement que j'aime beaucoup ce que vous faites. Il poursuit: ***"hébé quand il est venu au restaurant "Le Nautique" à La Ciotat, Christian Echebesteu, hébé le patron du resto lui a fait mangé un loup d'élevage en lui faisant croire que c'était celui d'un pêcheur de la Ciotat à 8€ les 100g"***. Si le Zorro des restaurateurs en perdition de l'émission sponso "risée" par Métro ne sait pas faire la différence entre un poisson sauvage et un poisson d'élevage dans son assiette, ça la fout mal, je trouve.

IL VOIT DES PATISSIERS PARTOUT: GANTIE DANS LES CHOUX!

Vers midi, je lis un intéressant message sur le forum de notre site**! Un pâtissier émérite explique que sur le guide Gantié, son nom figure toujours comme pâtissier* à *"L'Epuisette"* (Marseille) en date du 6 aout 2015! Alors même qu'il a filé depuis plus de 5 ans! On sait bien que faire un guide de restaurants n'est pas du gâteau, m'enfin quand même. Pourtant déjà retraité de Nice Matin, Gantié ne peut s'empêcher de continuer à bien nous faire rire avec son guide éponyme! Il avait pourtant rencontré ce pâtissier quand il officiait au *"Château La Messardière"* à St-Trop'. Il semblerait que l'ex Grand-Reporter de Nice-Matin n'était pas en état physique de prendre des notes, comme tout bon journaliste**. Quoique Gantié n'a pas besoin d'un stylo pour se souvenir du nom des grandes toques de ce monde. Mais pour noter les seconds qui officient dans l'ombre, si.

* http://www.guidegantie.com/fr/restaurants/detail-old.php?&id=1223

** http://www.le-bouche-a-oreille.com/cgi/forum.pl?message&no=160806093807

TRIPADVISOR: TEST DU RESTAURANT N°1 SUR TOULON!

Non que la prestation soit décevante, nous avons passé un joli moment ce midi. M'enfin quand même! Une fromagerie resto n°1 à Toulon sur Tripadvisor: *"Comptoir des fromages"*. On n'arrête pas le progrès. Pas de cuisine, uniquement de l'assemblage. De bons produits certes, mais de l'assemblage quand même. Voilà bien un symptôme affolant de l'engloutissement des repères de la restauration dans le ciboulot du consommateur. Ou alors la boutique bénéficie de beaucoup d'avis complaisants d'amis chéris. En tout cas à observer les classements de restaurants sur Tripadvisor, qu'on ne vienne pas me parler de *"sagesse populaire"*!

GANTIE (SUITE): POURQUOI MANGER DANS LES RESTAURANTS?

Journée Gantié! Vers 15h, un restaurateur me contacte, la pluie et le beau temps. Il poursuit en évoquant son entretien vécu le jour même par téléphone avec une commerciale du guide Gantié, le guide-fantôme. En substance, elle lui demande pour la prochaine édition si *"direction et plats ont changé, les menus, les prix"* et patati et patata. Nettement surpris de la démarche qui consiste à vouloir parler d'un restaurant sans y avoir effectué un repas intégral, le restaurateur s'entend dire crânement par son interlocutrice: ***"vous ne pensez quand même pas que l'on a le temps de visiter tous les restaurants de notre guide!"***.

Le terreau du succès de Tripadvisor? Les guides qui ne mangent pas dans l'intégralité des tables référencées: Gantié, Petit Futé, Pudlo, Gault et Millau! Tripadvisor fait son boulot, la majorité des guides: non!

Olivier Gros

avec la pince idoine je n'ai pas attaqué les pinces de peur de ressembler à une coccinelle en fin de plat à cause des taches. 10/20. En dessert, "tarta ricotta" traduite par "tarte brousse de lait italien". Efforts dans la présentation pour cacher la misère. Une mousse terne coincée entre deux couches de génoise. Dedans c'est dur, pas décongelé. Un prout de Chantilly, une giclette de grenadine, un demi-abricot frais pas mûr. 6/20. Café bon, compris dans ma formule. Demi-Sanpé en plastoc facturée 2,3€. Encore un italien de pacotille qui prend le client pour un débile mental. Au moment de partir, la patronne du Puccini demande si "ça vous a plu?". Ma non, let's go. Pardon.

Chef: allez savoir!

Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 14,5/20. Pain 12/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Formules midi de 14€ à 21,70€. Carte.

18 chemin de Tivoli
13800 **ISTRES**
Tél.04.42.11.86.90
www.restaurant-puccini.com

LAMANON

BRASSERIE FERRERO

ΨΨ1/2

Allez savoir s'il s'agit d'une brasserie qui fait restaurant, ou d'un restaurant déguisé en brasserie! Je laisse le soin de choisir aux spécialistes en collage d'étiquettes! Moi, je lèche les assiettes, pas les étiquettes. C'est le mieux pour se faire un avis. A l'intérieur, la jeunesse s'applique, s'implique. Ça se bouscule au portillon mais le client est reçu avec le sourire, droit dans les yeux. Epatant. Des commer-ciaux attablés pendant le repos du guerrier, des ou- vriers posés devant des assiettes réparatrices, des familles pas pressées avec les enfants servis en premier, des retraités en voisin devant le plat du jour comme tous les jours, des aficionados de la pizza s'en mettent jusque là. Je ne l'ai pas vu, mais j'ai supposé le cuisinier. Que je vous explique. Le "buffet d'entrées" est un classique! Carottes râpées fraiches! Au rayon charcuterie, de la ventrèche, du lard. Un signe de vie révélateur pour le gourmand. 14/20. Le plat du jour de ma formule est un "demi-coquelet sauce nantaise". Du coquelet comme lui, c'est rare ou alors c'est son oncle! La sauce prouve le cuisinier! Le gratin de pomme de terre est aussi volumineux que le volatile, c'est vous dire mon assiette! A peine sorti du four dans son caquelon où il fait encore ploup-ploup, je me suis ré-ga-lé! J'adore ces cuisines simples bien foutues, et les meilleurs cuisiniers sont souvent ceux qui se débrouillent avec trois fois rien pour faire du bon. 14,5/20. Vu le copieux avéré, j'ignore toujours par quel miracle j'ai pu déguster la "crème caramel" de la maison. Mes petits lapins verts, il s'agit d'une des meilleures rencontrées dans ma longue vie de cobaye itinérant! La perfection questions dosages et cuissons! 15/20! Ah ben si j'avais su, j'aurais amené tonton Raymond et tata Rita! Ça m'aurait permis de gouter les appétissantes pizzas passées sous mon nez pour les voisins! Bref! Qui sont-ce? Les Ferrero frère et sœur: 24 et 30 ans. Julie en salle, fort bien secondée par l'enjouée Lucile. Charlie Ferrero est préposé aux pizzas! Ce grand gaillard formé à la boulangerie les fagote comme pour lui! C'est vous dire si vous n'aurez plus faim! Quant au cuisinier, il arpenta les couloirs de la gastronomie: l'Hermitage (06), Bergès du relais Sainte-Victoire (13) et à Pont-Royal à deux pas d'ici. Déco contemporaine joyeuse et bien vue, terrasse ombragée les beaux jours. Adresse récente pleine d'entrain non blasé, de savoir-faire et de sérieux. Et quel rapport qualité prix du menu midi!

Chef: Cédric Salvador
Pizzaiolo: Charlie Ferrero

Spécialités: pizzas. Viandes: magret de canard, entrecôte, tartare, andouillette, mix-grill... Salades. Frites fraiches maison. Desserts maison!

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Florio 1,3€ 15,5/20. Toilettes 16/20. Formule midi 13,60€ du lundi au vendredi. Carte. Enfant 8€. Groupe 70. Ouvert midi du lundi au samedi et le soir du mercredi au samedi. Terrasse en saison. Parking aisé devant le restaurant.

Quartier Mas d'Audier
13113 **LAMANON**
Tél.04.42.47.02.33

MARSEILLE

UN COIN DE BONHEUR

ΨΨΨ

Même le pain est maison! C'est vous dire ce "coin de bonheur"! Posé dans une rue endormie du côté des Réformés, entre Canebière et La Plaine. Mais ses racines sont picardo-polonaises. Tendance Clermont de l'Oise et Gdansk. Cocasse non? Micro-boutique de bois et éclairée juste, tirée à 4 épingles avec double nappage et verres au long cou, photos souvenirs de Pologne, conserves maison aux belles couleurs alignées en rayon: on peut les ramener chez soi! Cela dit, ne nous affolons pas. Perso, quand on me cause de cuisine d'Europe Centrale ou plus loin, je freine des deux sabots, la suspectant de lourdeur caractérisée, la préjugeant roborative. Sauf que le trentenaire Krzysztof Bender est fin cuisinier et saucier! A Marseille, cuisinier à l'UNM sur le Vieux-Port, et aux débuts du Small côté Prado! Quant à Stéphane Geslin depuis passé en salle, il fut formé par le pâtissier de l'Elysée du temps de Giscard d'Estaing! Bref! La carte ne fait pas des kilomètres, produits frais en intégral oblige! On trouve des plats biens d'chez nous comme le confit de canard de Maman et pommes sarladaises, ou l'escalope savoyarde. Et les zurech, bortsch et autres sleddz ou golabki qui sont un peu du chinois pour le profane en polonais que je suis! Le menu

découverte sera donc pédagogique! 3 entrées! "Tartare de hareng baltique mariné", texture plus ferme que nos fameux harengs à l'huile, une délicieuse "tartine de lard gras aux pommes et cornichon salé", un assortiment de "charcuterie polonaise". Si j'écris leurs noms dans la langue de Nicolas Stohrer (pâtissier polonais inventeur du baba au rhum) le correcteur d'orthographe automatique de mon ordinateur devient fou! Bref! 14,5/20. La vitesse supérieure avec les… 3 plats! "Saucisse blanche, golabki, pierogi"! La saucisse fait son petit boulot! Mais le chou farci au kascha de sarrasin et lardons les grosses ravioles demi-lune farcies choucroute et champignons sont deux recettes absolument épatantes! Quelle belle cuisine! Le toucher du cuisinier se lit dans les deux sauces subtiles! 15/20! Une petite place pour le dessert? Non? Siii! Déclinaison sucrée du pierogi avec "pierogi aux fruits de saison et crème fraiche". La farce fruitée est de coing. Généreux et gourmand. 15/20 encore. Un bilan qui contraste avec les supposés sur cette cuisine! Faut dire aussi que votre appétit est entre les mains de deux monomaniaques de la chose bien faite, exigeants et convaincus qu'ils ne feront pas fortune dans cette rue d'infortune: ceux qui viennent les auront choisi! Une petite vingtaine de couverts pour ce nid gourmand en dehors des assiettes battues. On fonce et on n'attend pas le mois d'aout!

Chef: Krzysztof Bender

Spécialités: polonaises… et un peu française! Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain maison 14,5/20. Café 2€ 14/20. Toilettes 14,5/20. Menu découverte 7 plats 28€. Carte. Groupes 20. Terrasse en saison. Fermé dimanche soir, lundi et jours fériés.

29 rue Curiol
13001 **MARSEILLE**
Tél.09.51.71.52.94 et 06.79.61.80.19
www.uncoindebonheur-marseille.fr

LE BISTROT DES DAMES

ΨΨΨ1/2

Peut-être le "bistrot des dames" comme le chante le sobriquet apposé au frontispice du bel établissement! Mais surtout la bonne maison de la fameuse Place aux Huiles! Ici des mauvais durent, des doués d'ailleurs y ont tenté une migration ratée, des restos vides avec un gros chiffre d'affaire, des résignés qui visent le moyen pour limiter les dégâts… et puis des originaux, des cas. C'est ce qui est bien dans cette ville épuisante et multi-facettes. Fabienne Gaillard et Sylvie Manolino, les deux copines. Enfin les deux dames. Un jour, elles croisent les assiettes de Sébastien Vion. Ah bah voilà. Le coup de foudre. Depuis, ça dure. Mauricette tenait absolument à savourer les plats du cuisinier qu'elle avait connu du côté de Signes (83) à "l'Auberge des Acacias"! Chef passé aux côtés de Jean-Marie Chanove (74), Jacques Lorain (89) et Serge Gouloumès (06). Son savoir-faire de haut-niveau l'autorise à des allers-retours entre traditionnel sans bavure et créativité dans les associations: poireaux et lentilles vertes, échalote et gratons de canard. Carré de bœuf Salers rôti, jus court au thym. Pieds paquets cuisinés par Dany. Pied de cochon braisé et pané. Gallinette de Méditerranée en fine croute épicée, champignons et oignons nouveaux, asperges vertes glacées et réduction de sangria. Finger croustillant de tourteau et citron confit, taboulé de quinoa, estragon et poivron. Et puis "l'aile de raie dorée aux câpres et suprêmes de citron, écrasée de pomme ratte au beurre demi-sel". Poisson frais (j'en peux plus de ces raies congelées), dodue et à la cuisson souple et dorée, purée fine, croutons pour le croquant et câpres pour le caprice. 15,5/20. Autre style avec le "quasi de veau frotté à l'écorce de citron et au poivre de Timut rôti au sautoir, lasagnes de pommes confites et poivrons, crémeux de petits pois". Viande parfaite, le Timut au parfum d'agrumes soutient le citron. 15,5/20. Desserts faits ici. Eux aussi. Je rappelle aux durs d'oreilles qu'avec Mauricette, nous mangeons dans un vrai restaurant. "Soufflé au chocolat noir Altara 63%, compotée de fruits moelleux, sorbet cacao". Si vous n'aimez pas le chocolat, vous allez détester. Sinon 15,5/20 pour une recette qui va se faire piquer. "Le citron de Menton sur un biscuit "zestes et menthe", suprême au citron, granité de limoncello et glace royale". Un parallélépipède comme une tarte au citron, mention extra à la pâte blanche très originale. 15,5/20. Le plaisant avec les assiettes du chef Vion, c'est que sa fine cuisine intègre les codes d'exigence du gastro, le maniéré en moins. Service consensuel et souriant, cave douillette et pain bio top niveau. Adresse irrésistible en tous points et qui sait pourtant rester simple: c'est encore meilleur comme ça!

Chef: Sébastien Vion

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15,5/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Suggestion du jour et carte. Salon de thé et pâtisseries maison en hiver. Climatisation. Terrasse. Accueil groupes. Ouvert 7j7.

34 place aux Huiles
13001 **MARSEILLE**
Tél.09.73.67.29.15 et 06.99.22.25.03
www.lebistrotdesdames.com

LE KASHMIR

ΨΨΨ

Que c'est bon cette façon d'accommoder les aliments avec des épices d'ici et d'ailleurs! Surtout d'ailleurs! Avec Mauricette, on a beau être de vieux routiers de la cuisine indo-pakistanaise, jamais nous ne sommes blasés, on se fait décoiffer en plein vol à chaque fois par les nuances. Alors qu'à bien y réfléchir, cette gastronomie qui sait si bien flatter les papilles aligne souvent les mêmes recettes d'un établissement à l'autre. Le nom de l'établissement change, l'emplacement

aussi et la déco varie, parfois. Avec la dame au chapeau vert qui ne sera jamais star de Bollywood, on prend souvent le "menu Maharajah" pour deux: il offre un épatant tour d'horizon des spécialités. Cette fois-ci, on a pris un chemin parallèle! Pour autant, impossible de faire l'impasse sur "l'assortiment de grillades tandoori"! Hors de question! Les viandes sont cuites dans ce four traditionnel de l'Inde en terre cuite (le tandoori, donc), après macération dans des sauces épicées-parfumées à base de yaourt. Poisson, agneau, gambas, poulet… trois sauces à puissance variable viennent égayer, surtout la jaune, très pimentée! Rien qu'à la regarder, j'ai les yeux qui pleurent! 15/20. Le pain? Nan sada (fromage) et nan massala (oignons coriandre). Allez-y mollo avec lui sinon vous n'irez pas jusqu'au bout du repas. Nos plats: "poulet au curry cuit avec du fromage légèrement parfumé" et "agneau désossé cuit au four tandoor, mariné dans sauce tomate, gingembre et beurre". Que c'est bon! Rien d'étonnant à ce que quelques experts considèrent cette gastronomie comme majeure! 15,5/20 pour ces deux plats léchés jusqu'au bout! Depuis sa récente rénovation, la maison confirme sa position de leader marseillais de cette cuisine! Pour une adresse née en 1988 (fondée par son père), la performance de Nehman Hanif n'est pas anodine vue la concurrence qui se bouscule! Un moment d'évasion à ne pas se refuser par les temps agités que nous vivons. A partir de 8,75€ le midi en semaine, c'est vous dire le prix du voyage.

Chef: Mustapha Raja

Spécialités: indiennes et pakistanaises. Poulet au curry avec amandes et fruits. Poulet désossé cuit au tandoori, mariné dans sauce tomate et beurre. Curry d'agneau aux aubergines légèrement épicé. Epinards cuits au fromage frais en sauce. Lentilles épicées cuite au beurre. Riz basmati cuit aux légumes. Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain nan 15,5/20. Toilettes 15/20. Formules 8,75€ le midi en semaine. Menus 16€, 19€, 21€ et duo 30€ et 49,99€. Groupes 100. Location de la salle. Prix spéciaux pour groupes. Anniversaire, réceptions. Restaurant climatisé. Vente à emporter.

18 rue de la Paix
13001 **MARSEILLE**
Tél.04.91.54.99.72
www.le-kashmir-lounge.com

LES ECHEVINS

ΨΨΨ

L'intérieur est un bijou d'architecture que les férus d'histoire connaissent: les anciennes corderies de l'arsenal, poutres d'antan, planchers en bois d'époque et pas d'hier. Rare que tout porte à coup d'œil ravi dans un restaurant. La touche personnelle des propriétaires arrivés en 2013 n'est pas étrangère au charme opérant. Bon. J'en vois de derrière mon stylo avoir du mal à retenir des bâillements, paupières lourdes: le BAO n'est pas "maison et décor" mais un guide de restaurants! Alors parlons des assiettes. Ce que j'aime dans la cuisine de Thomas Lepetit, c'est sa simplicité, la modestie apparente de l'ambition, la concentration sur une sorte d'essentiel. Entre les goûts et les couleurs de chacun, toute unanimité est forcément suspecte. D'où la parfaite obsession intégrale du chef à travailler le produit frais. Ça coupe court. Il ne cherche pas à jouer les Mandrake de la sauce ou les Houdini du fumet en piochant dans les catalogues de "tout-prêt". Ya pas de navets, tu fais pas. Ya pas de haricots, tu fais pas. Point-barre. Bref! Mauricette qui connait les vieux murs de ce légendaire restaurant comme si elle avait bien connu ses parents ne tarit pas d'éloges sur la formule du jour à 15€. Une entrée "beignets de courgettes" à ne pas confondre avec les saisonniers beignets de fleurs de courgettes. Un peu comme des pommes paillassons, mais avec des courgettes. Œuf, lait… et un peu de courgette quand même! C'est bon, 14,5/20. C'est avec la "bouchée à la reine" que la reine mal embouchée s'est régalée! Une base de blanquette de veau poussée avec olives vertes. Souvent le talon d'Achille de la recette, le feuilleté a un joli répondant! 15/20. Eloge de la simplicité délicate avec les "supions en persillade". Tendres et croustillants, assaisonnement sage car dosage fin. Tant mieux. 14,5/20. Mon plat: "filet de bar à la crème de poireau et St-Jacques". Poisson délicieux avec sa courte sauce, cuisson pointue qui prouve que le chef ne regarde pas la télé pendant le service. Purée fourchette surprenante: boostée au raifort! Légumes confits (oignon, aubergine, courgette) dressés avec l'art pâtissier! 15/20. Farandole de desserts du "café gourmand"! Alors là! Une cérémonie. Menée par Sandra… un peu jalousée par son mari de chef au baromètre à applaudissements! Si son empire est le salé, le sucré est celui de cette charmante jeune femme! Frangipane aux poires, palet breton au Toblerone, fraisier dressé minute, cheese-cake coulis de framboise, tiramisu Granola et Nutella. Vas-y mon gars! Tape dans l'tas! Pour toi peut-être il en restera! Si un jour tu viens chez Sandra et Thomas! 15/20! Bref! Une cuisine "tradi" très bien vue et qui pousse à moult récidives!

Chef: Thomas Lepetit

Spécialités: salade de gambas et St-Jacques aux sésames. Filet de bar, crème de favouilles. Cœur de carré de veau à la crème de Comté. Desserts maison!

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité-prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Lavazza 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule 15€ et menu 18€ midi semaine. Ardoise. Accueil groupes. Salon privé 20. Fermé dimanche, lundi, mardi soir.

44 rue Sainte
13001 **MARSEILLE**
Tél.04.91.12.82.25
http://lesechevins.fr/

AU BOUT DU QUAI

ΨΨΨ

Pour ne rien vous cacher et les fidèles lecteurs du BàO le savent bien, avec Mauricette on s'est couramment calé le tambour "Au Bout du Quai". L'effet de surprise s'est forcément un peu érodé mais pour autant, toujours réjouissant de s'asseoir dans la maison des Mouttet père et fils tant ils refusent aux-même la routine! C'est vrai quoi! Vu l'emplacement face aux mats des bateaux et "la Bonne Mère", ils pourraient refiler des assiettes d'une grande banalité où le touriste content de tout trouverait son compte sans rechigner! Seulement voilà: la boutique est remplie de locaux qui viennent et qui reviennent, hommes d'affaires anglais, allemands ou russes qui négocient en terrasse, avocats volubiles sans robe et dames élégantes en jupe qui profitent des derniers rayons de soleil d'un été qui s'étire. L'habitué, ya pas meilleure preuve de régularité sur la qualité d'une table. Ce qu'on mange ici est un modèle de fraicheur et de générosité! Avec Mauricette, de moins en moins de bon ton et de plus en plus maquillée comme un camion, on s'entiche de l'entrée "thon rouge, foie gras poêlé, Porto". On est deux sur le coup. Chair juste snackée, produit d'exception. Foie gras poêlé pas radin, comme il faut. Jus court dense. 15/20. Terrienne jusqu'au bout de ses faux ongles vert fluo, Mauricette est surprise par une monumentale "côte de veau au sautoir, jus romarin". Pour la surprendre à ce point la blasée au chapeau vert, faut pas lésiner sur les moyens! Au moins 450 grammes. Epaisse, solide et à la cuisson torride. Ça fait une belle rime. Nos garnitures à l'identique: purée maison goûteuse, cerclée. Et de délicieux légumes de saison, variés. Adroitement taillés en bâtonnets plus ou moins réguliers, donnant aux assiettes un style élégant et rustique. La dame au chapeau vert appose un 15,5/20 sur son veau, moi pareil sur mon "dos de cabillaud rôti à l'huile d'olive", une merveille de fraicheur nacrée à la belle cuisson. C'est ça: torride si vous voulez. Pour des raisons de copieux avéré, nous ne prendrons pas de desserts, à regret. A vous de voir, mais je sais que la maison cache une vraie pâtissière… Le service est désormais à dominante masculine même si vous aurez probablement affaire à la pétillante Jennifer, vive comme l'éclair! Et souriante comme si vous aviez votre rond de serviette chez elle depuis toujours! Une bonne raison de s'endimancher l'appétit la semaine, et de prendre du plaisir toute l'année.

Spécialités du marché: soupe de poissons. Poêlée de supions, casserons. Daurade sauvage. Filet de Saint-Pierre. Rougets barbets de roche. Pieds paquets façon mamie. Linguines aux palourdes. Tartare de veau aux huitres.

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Costadoro 2€ 15/20. Toilettes (étage) 16/20. Entrées et plats à partir de 13€, desserts à partir de 7€. 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

SCHILLING

ΨΨΨ1/2

Né à la fin des années 70 à Culbokie au nord de l'Ecosse (lieu qui aurait inspiré Hergé pour "Tintin l'Ile Noire"), Malcolm Gardner usait assidument les bancs de la fac d'histoire médiévale dans la ville d'Aberdeen. Alors qu'il finance ses études en travaillant dans les cuisines d'un restaurant, son destin change. Paf! Du coup, le nôtre aussi! 2014, il s'installe à un jet de haggis du Vieux-Port. Son approche personnelle de la cuisine est unique. C'est Mauricette qui le dit et généralement, elle ne l'ouvre pas pour ne rien dire, sauf dans les soirées organisées par monsieur l'ambassadeur où elle excelle dans l'art du port du chapeau vert et du p'tit doigt en l'air dans un environnement clinquant où elle gaudriole sans finesse. Tout le contraire de la maison à taille humaine de Laure et Malcolm Gardner. Tissus de coton blanc et verres impatients de se remplir pour une dizaine de tables, boiseries fines sans surcharge, baies vitrées qui noient la jolie salle de lumière. Et le "pain perdu de tomates confites aux langoustines rôties" de Mauricette qui la met dans tous ses états. Bon, une seule langoustine mais top niveau les copains! 15,5/20. Intitulé appétissant: "rougets de roche, écume de châtaigne et orange confite". Fluide, élégant et spontané, ça pète la qualité! Rougets de pays, pas du mastodonte bodybuildé d'ailleurs! 16/20! Comme ma "daurade cuite au whisky, cannellonis d'aubergine, jus de viande corsé". Daurade sauvage, filet large et épais, assiette précise à la limite d'un pointillisme où il ne tombe pas. Extra. 16/20. La dame au chapeau vert se régale avec "Saint-Pierre, girolles, pomme de terre en bouchons". Du frais, toujours et encore, absolument parfait à 15,5/20. Perso, j'ai stoppé là dans la formule à 19,50€. J'vous jure. Mauricette voulait fricoter avec le "baba au whisky", Aberlour (forcément) en l'occurrence. Quand elle l'eut devant son gros nez, elle parla à voix basse à son baba comme s'ils se connaissaient depuis toujours. 15/20, mais ça finit mal pour le baba... et le whisky! Service de Laure Gardner, posé et reposant. Dans sa cuisine ouverte, le chef jette son œil rieur en salle. CV? Les Mets de Provence "Chez Brun", ex-institution du Vieux-Port. Plus de deux années comme cuisinier de l'ombre au César Place. Inconnu de nos services jusqu'alors. Cuisinier discret qui refuse les projecteurs avec politesse mais conviction. Service en terrasse aux beaux jours devant la place de Lenche, une cuisine créative, cuissons au cordeau et produits top niveau notamment au niveau des poissons. Une superbe découverte qui remet les pendules à l'heure question "saveurs" de méditerranée, tel est le sort non-

ingrat qui vous est réservé de ce côté-ci du Panier.
Chef: Malcolm Gardner
Spécialités: carte du marché
Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 2,8€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule midi 19,50€ et menu-carte 29€. Terrasse suivant météo. Fermé mardi et mercredi.
37 rue Caisserie
13002 **MARSEILLE**
Tél. 04.91.01.81.39

SO… MARSEILLE

NT ΨΨ1/2

Non, ce n'est pas de la grande cuisine avec des noms de plats compliqués. D'autres restaurants savent faire, surtout les noms compliqués. En plus, Olivier Carle a pris soin de ramasser la carte, posée dans de désormais classiques attendus. Ce touche à tout de génie notamment passé par des études en histoire, rompu à l'art du management… et formé à la restauration aussi (rassurez-vous) a bien compris que devant les mâts de bateaux et la Bonne-Mère, une sorte d'essentiel culinaire était de mise. Faire bon, simple, pas cher. Des assiettes d'antipasti et de tapas cuisinées pour se lécher les doigts en duo, des salades travaillées pour se rafraichir l'été, 3 entrées et 3 viandes et quelques pâtes. Une entrée emblématique de la boutique avec la "cassolette d'escargots" en persillade douce. Il est déjà arrivé à Mauricette de rêver d'escargot, la nuit. Mais dans ses rêves, elle ne sauce jamais de peur de tacher sa chemise de nuit qui date de Napoléon III! Bref! Délicieuse recette toujours aussi agréable, adoubée par un 14,5/20! Suite avec "cannelloni à la brousse et basilic"! Boudiou! Pas une portion pour liliputien anorexique! Il est déjà arrivé à Mauricette de rêver de cannelloni, la nuit. Mais dans ses rêves, elle a toujours peur de tomber nez à nez avec Pavarotti! Remarquez bien que dans le plat, y en a pour deux! Sauce tomate équilibrée, ensemble fromagé-gratiné… et saucé! 14,5/20. Plat du jour pour bibi, "rumsteck sauce vin rouge, frites maison". Frites fraiches maison de belle tenue, viande très bien, mais la sauce pousse un peu trop sur le fond. 14/20 quand même. Les desserts sont maison, hé oui mes cocos, sur le Vieux-Port et nulle part ailleurs. Une "crème caramel" dans les règles à 14/20, et la dame au chapeau vert qui s'est ruée sur la "mousse au chocolat". Comme je la comprends. Figurez-vous qu'il est déjà arrivé à Mauricette de rêver de mousse au chocolat, la nuit. Mais dans ses rêves, personne n'arrive à y tremper son doigt dedans pour gouter. Et ben là, en vrai, j'ai pas pu non plus! 15/20, c'est vous dire son bonheur. Bon! Un peu de sérieux par Saint-Cacao! Adresse modeste qui ne se la pète pas, où il fait bon manger un (bon) bout à vil prix sans ambition de vous faire grimper aux rideaux pour toucher les étoiles. Une simplicité sage dans le paysage agité de la restauration du Vieux-Port.

Chef: Olivier Carle
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain individuel 14,5/20. Café Illy 1,95€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Formule 8,95€ et 14,5€. Menu 17,5€ midi semaine. Carte. Enfant 8,5€. Groupe 40. Climatisation. Accès handicapés. Hors saison ouvert le midi sauf mardi. En été ouvert le midi sauf mercredi.
234/236 quai du Port
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.91.91.31.75

LE POULPE

NT Ψ

Ah! Le fameux Poulpe… de Michel Portos teneur du non moins fameux Malthazar, de l'autre côté du Port. Une 2ème chance sur le Port, en somme. Je me suis planté devant la porte avec ma sacoche de VRP en goguette, la tonsure décoiffée par le mistral et l'air goguenard du transparent auquel personne ne fait attention, comme si j'attendais le bus. Je fais mon poids et même un peu plus, pourtant. J'ai levé le doigt pour que la serveuse cesse de me passer devant en ignorant ma présence. Je crois bien qu'elle ne m'avait réellement pas vu. Enfin bon. "Là-bas" qu'elle me dit d'un coup en visant avec le doigt une table, la 44 pour les intimes. Le service est très long. Vraiment, beaucoup trop long pour le genre brasserie, d'autant qu'arrivé sur le tard, plus grand monde au balcon. La formule à 19€ est intéressante avec "caviar d'aubergine, œuf parfait". C'est bon, simple comme bonjour mais méfions nous du simple: rien n'est plus compliqué! 15/20 sans hésitation, quelques feuilles de salades en prime. Plat très approximatif: "pavé de pagre, fenouil braisé, pommes de terre grenaille". J'aime bien ce poisson qui nous change du cabillaud. Il sent un peu fort et le cœur est saignant. "Bleue" dirait-on s'il s'agissait d'une entrecôte. Pas mangeable dans ces conditions d'autant que la sauce gélifiée au citron est un défoliant pénible. Vu l'usine, parlons d'accident industriel: 10/20 grâce au fenouil parfait. Le service s'humanise en fin de jeu, au moment du café Illy vendu "seulement" 2€ ce qui est toujours mieux qu'un Henri Blanc à 1,6€. La maison insiste lourdement sur le souvent démago "locavore", philosophie d'achat de produits locaux dérivée de l'esprit bio, économie de transport, dont moins de CO2 etc. Respectable en soi, mais autant dire qu'il vaut mieux ne pas être chef à Clermont-Ferrand si on aime cuisiner la sardine. Bref! Le chouchou des médias locaux depuis que Lionel Lévy s'est recyclé dans la cuisine d'hôtel surtarifée n'est pas loin de toucher du doigt une belle idée: cadre formidable, produits frais, prix abordable du menu du midi puisque 22€ le repas complet. Pour tout dire, la cuisine réalisée avec des produits simples, c'est ce que je préfère... quand la précision est de mise! Révélateur: pain de joli potentiel mais sec, coupé trop tôt le matin. Bref! Ni Michel Portos,

NOTRE RESTAURANT PRIVILÉGIE LES CIRCUITS COURTS
... ALORS ON VOUS A INSTALLÉ À COTÉ DES TOILETTES !
Wingz

ni son associé ne sont présents ce midi. Ce qui n'empêche pas la boutique d'avoir (déjà) été adoubée par une fourchette dans le Michelin. Qu'il est bon d'avoir dans ses relations un super banquier pour faire des travaux, des médias locaux à la botte et des guides compréhensifs qui enfoncent des portes ouvertes!
Accueil 6/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 17/20. Pain sec 13/20. Café Illy 2€ 14,5/20. Toilettes 17/20. Formules 19€ et menu 22€ et 26€ le midi. Suggestions. Terrasse. 7j/7.
84 quai du Port
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.95.09.15.91
www.lepoulpe-marseille.com

PAULETTE

NT Ψ1/2

Indéniablement un cuisinier dans la boutique! Voilà bien une bonne nouvelle pour le Vieux-Port! Sauf qu'au global, la prestation est trop approximative pour être classifiée parmi les sérieuses. Et c'est regrettable. Mais commençons par le début! Une ardoise avec 3 entrées, 5 plats et 4 desserts. Prix au-dessus de la moyenne du quai, ce qui vu le contexte raz des pâquerettes de quelques kamikazes de la soupe, est presque rassurant. Salade César 14€, salade de poulpe 14€, steak de thon 17€, l'inévitable burger à 16€ choisi par une personne sur deux… Et puis un "demi-coquelet rôti aux herbes, écrasée de pomme de terre au Cantal jeune". Seulement une douzaine de personne en terrasse et pourtant, 40 minutes d'attente. C'est long 40 minutes en terrasse à côté d'une famille d'espagnols qui font un boucan d'enfer. Mais j'avais la tapenade et les croutons, pour patienter. Ne les oubliez pas, eux. M'arrive deux assiettes! Ah bon? Mais chuis tout seul! Ah ouaiii d'accooord… Une pour la purée bien travaillée mais pas "écrasée" comme dit dans l'intitulé! Mixée violemment plutôt! Et beaucoup trop salée! L'autre assiette, le demi-bestiau présenté sans chichi, bravo pour la sobriété. Mais tiède. Les deux assiettes continuent de refroidir, très vite. Un chauffe-assiette ne serait pas superflu. 12/20 pour 17€ quand même! Très cher pour ce que c'est! Dessert "comme un fraisier". Un verre au contenu étagé, fraise, génoise, crème fouettée. Elle est fouettée et moi, je suis abattu. Encore 40 minutes pour attendre ce dessert. C'est affolant de longueur, même sans les espagnols partis depuis faire la corrida ailleurs. Mais c'est bon: 14,5/20. Il est temps de vous informer que le serveur ne m'a pas amené de pain à table. Débrouillard comme un scout lâché en pleine jungle, j'ai donc poussé mon poulet avec… les croutons de ma tapenade! Jooooliii! Grosse inorganisation à bord, cuisine ou salle. Foutoir intégral dans la petite salle, au sol, sur le bar… serveur sympa mais à l'Ouest! Car comme en toute chose, parfois la bonne volonté ne suffit pas.
Chef: Omar Tellaï
Accueil 12/20. Service 10/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 13/20. Pas de pain. Café pas pris. Toilettes 15/20. Ardoise. Tapas. Terrasse. Vue bateaux.
184 quai du Port
13002 **MARSEILLE**
Tél.09.51.00.37.12
www.restaurantpaulette.fr

RESTAURANT LE 34

NT ΨΨΨ

Une "Chaumière" remplacée depuis peu par le "restaurant le 34"… avenue de Montolivet du côté des Chartreux. "34" n'est pas le nombre de plats proposés par le chef, vous allez voir. Un sacré numéro. Un vrai cuisinier de tradition et de saison, qui ferme la porte à double-tour quand il voit arriver Jean-Paul Congelé et Michel Tout-prêt! Pas de ça dans la maison! Apprentissage à Baumanière (13) avant d'être placé au Chalet Mounier (les 2 Alpes), puis chef de cuisine en Corse du côté de l'Ile Rousse à Corbara. A 24 ans aux derniers œufs de mouettes, il n'a pas eu le temps de perdre son temps. Et puisque son grand-père l'aura porté sur ses épaules et assis très tôt sur un Massey-Ferguson 1947, ce cuisinier cultive la terre du côté d'Allauch, tomates et courgettes, haricots et poireaux. Ah bah voui. Jamais les deux pieds dans le même sabot, Guislain Serra. Début 2015, il troque donc provisoirement la fourche pour la truelle en rénovant habilement l'adresse reprise avec Jessica Le Garrec, belle jeune femme de caractère, et pas du mièvre. Midi ou soir, 2 entrées, 2 plats, 2 desserts. La totale pour 18,50€ le midi et 21€ le soir. Déjà parus ici en série limitée: mignon en croûte d'épinard, saltimbocca de veau, croustillant d'agneau, magret et écrasée de pomme de terre aux olives, souris d'agneau aux champignons, croustillant de reblochon et lonzu, onglet de bœuf à l'épeautre, flan de truite à la tomate et coriandre, maki avocat et saumon fumé… Ce jour puisque j'y suis: "crème brûlée, fromage et tomate". Belle idée fromagère, Feta et Brie conjoints solidaires. Cuisson un peu poussée, mais léché jusqu'au bout! 15/20! Le dressage du plat évoque le passé gastro du cuisinier! Le produit devant, généreux, un savoir-faire poussé mais qui met à l'aise le gourmand. Il s'agit de "dos de lieu noir, poêlée de légumes". Comme une ratatouille confite à souhait, soutenue par une croustillante brunoise de patates. Deux beaux morceaux de poisson cuits au cordeau assis dessus, déco ce qu'il faut. Sincère et franc du collier, vraiment bon: 15/20. Enfin un "café gourmand" maison! Hébédidon! Pas fréquent! Un clafoutis, un tiramisu et surtout, comme un fraisier avec des fraises confites. 14,5/20. Carte des vins trop courte mais avec de surprenants bons coups… Pain du voisin boulanger, véritable artisan. Vision économique en phase avec son temps et son emplacement, et totalement adapté aux

petits budgets afin de bistroter joyeusement. Pour tout dire et à peine sorti d'ici, j'étais déjà curieux de voir l'évolution de cette secrète table de quartier dotée d'un rapport qualité prix d'une autre galaxie!
Chef: Guislain Serra
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 1,5€ 14/20. Toilettes 16/20. Ardoise-carte du jour avec formule 14,5€ et menu 18,5€ midi semaine, 21€ le soir. Groupe 30. Climatisation. Ouvert le midi du lundi au vendredi, et les vendredi et samedi soirs (réservation).
34 avenue de Montolivet
13004 **MARSEILLE**
Tél.04.91.27.07.87

LE KORRIGAN

NT ΨΨ

Une enclave bretonne débarquait discrètement en 2014 à Marseille! Où ça? Boulevard Baille. La vue mer? Pfff. L'océan, ya que ça de vrai. Quartier calme et résidentiel, peu de tourisme, peu d'agitation, peu de confrères, peu. Pourtant mes petites mouettes de Concarneau, ce midi la salle du devant affiche complet avec 14 clients. Bon. Faut dire quand même que c'est pas non plus spacieux comme le Louis XV ou l'Alcyone. Couleurs dans l'air du temps, loin de la crêperie tartinée d'un crépi jauni avec photos bigoudens en noir et blanc, jaunies aussi. Menu midi: 12,60€ avec la galette qu'elle est salée, la crêpe qu'elle est sucrée, surtout appeler un chat un chat, et la bolée qu'elle est de cidre. Comment savoir s'il s'agit d'une crêperie qui aime son boulot et pas une affolée du tiroir-caisse? Par exemple, notre sagacité est excitée à la vue d'étagères garnies de cidres dont certains inconnus! Cultivons l'identitaire avec le fameux Breizh Cola, je veux dire le désormais célèbre cola. Ah! Vl'a ma galette "jambon cru, emmental, œuf" qui n'est pas la fameuse complète puisque le jambon y est blanc même si le blé est noir. Par la fée Morgane! Elle déborde de l'assiette! Délicieusement croustillante, et apte à caler l'estomac du plus téméraire des marins: 14/20. 3 choix pour le dessert, sucre, chocolat maison, et caramel beurre salé maison. Suite du voyage avec le "caramel beurre salé maison" sans regret puisque 14/20 encore. Mais avec quelques remords: trop vite mangée! L'envie d'y revenir rapidement vous tenaille le ciboulot dès la dernière miette achevée! Bref! Une gentillette adresse exonérée de frime folkloreuse et où je pense revenir avec Mauricette. La boutique devrait lui rendre le sourire tant les pièges à gogos du genre "crêperie bretonne" de pacotille pullulent dans la ville.
Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14/20. Pas de pain Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Formule 12,60€ midi. Menu et carte. Terrasse trottoir.
186 boulevard Baille
13005 **MARSEILLE**
Tél.09.83.61.25.25

CYPRIEN

ΨΨΨΨ

Dans ce quartier résidentiel dépassionné, l'élégant restaurant se refuse à tout modernisme de façade, et à l'intérieur, pareil. Classique. Ça rassure, un restaurant qui évite les tendances et se méfie des modes. Les Lequien, ils seront à la mode quand ça sera la mode du démodé. Vous me suivez? Depuis le temps qu'on y trempe notre plaisir et nos moustaches, je confirme qu'un tel établissement ne se trouve pas sous le pas d'un cheval, mais avenue de Toulon dans le 6ème. Mauricette tient Jean-Philippe Lequien pour un chef aux mains d'or. Sa cuisine est travaillée, consistante et gourmande, une cuisine bourgeoise digne et très raffinée. Mais ne comptez pas sur lui pour violoner de la prose de nom de recettes au kilomètre, pas le genre. Déjà qu'il refuse avec une assiduité jamais prise à défaut les clubs de cuisiniers et les honneurs des médailles en chocolat, le prix Nobel de littérature, fut-il culinaire, ça sera dans une autre vie! Raviolis de supions, filet de bar sauce gingembre et citron, sauté de crevettes à la réglisse, feuilletage aux champignons et gnocchis, pressé de foie gras de canard au chutney de fruits, dés de rognons flambés au Calvados, joue de bœuf cuite au torchon et escalope de foie gras poêlée… Des suggestions le midi dès 10€, un 1er menu à 16€. Bref! Entrée qui signe le parcours du chef passé par de l'étoilé alsacien: "chou farci sauce aux cèpes". N'en fait pas des tonnes à l'œil mais mes petits lapins roses, voici un fin plaisir entre chou ferme, farce savoureuse et crème parfumée. 16/20. La recette met d'équerre les approximations habituelles locales: "petite bourride revue par le chef". Du maintien, fraicheur et délicatesse: 16/20. Une assiette pleine de bonté, presque introvertie avec les "ravioli de homard sauce homardine". Quel délice! Avec le vin d'Alsace du Domaine Bott Frères pinot gris 2010, ya pas meilleur duo! 16/20! Itou pour "la caille désossée et farcie, jus au vin moelleux" escortée d'un risotto haut niveau et d'une belle duxelles, jus corsé. Une légende de la maison à 16/20. Il n'est point blâmable de succomber au sucré! La royale "couronne Jean Baudoin aux framboises": sablé, chiboust caramélisée, sorbet framboise maison, nougatine… 16/20. 1ère classe encore avec le "parfait au Cointreau et assiettée d'agrumes", tuile, suprêmes d'orange, biscuit au beurre et la glace… 16/20. En bonne maitresse de cérémonie, Hélène Lequien dispense d'excellents conseils sur le choix des vins, à prix doux, eux aussi. Très rares, de tels tarifs pour un tel niveau de cuisine. Un ténor de la cuisine cantonné aux seconds rôles. Profitez-en sinon je me fâche.
Chef: Jean-Philippe Lequien
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité

prix 16/20. Cadre 16,5/20. Pain maison 15,5/20. Toilettes 16/20. Vin rouge Ventoux "Château Blanc" "un autre regard" 2011 50cl 16€ 15/20. Formule 16€ midi semaine. Menus 23€, 31€, 44€ et 54€. Carte. Fermé samedi midi, dimanche et lundi. 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

L'ARDOISE
NT Ψ1/2

La Place Castellane et son agitation permanente. En ce moment s'y mélangent toutes les populations, jeunes désœuvrés, vieux pas pressés, locaux avec leur panier pour le marché, commerciaux téléphone-sacoche, touristes nez en l'air. L'été marseillais éloigné du Vieux-Port. "L'Ardoise" n'est sans doute pas la pire affaire du coin vu le niveau général. Ça relativise. Et puis l'enseigne est nouvelle puisqu'avant c'était ici même "Patacrêpe". Une belle énergie du personnel, masculin ou féminin. Ça fait plaisir à voir. Ya tellement de boutiques où quand on entre, on a l'impression d'ennuyer. Bref! Formules du midi réfléchies et calibrées: une ardoise à 10,90€ plat+dessert+café avec choix. Une autre à 16,90€ plat+dessert+boisson avec alternatives également. Et des suggestions. C'est ainsi que se côtoient le sauté de coq au vin rouge et le médaillon de lotte, le faux-filet grillé et le demi-magret thym et miel, les burgers et l'aumônière chèvre et saumon. Impeccable pour se faire une idée de la cuisine, le "risotto de St-Jacques". Bon. Dans une formule à 16,90€, inutile d'espérer au moins de la St-Jacques écossaise m'enfin bon. On verra ce qu'on verra. M'arrive une assiette rectangulaire déguisée comme un sapin de Noël, des tranches d'oranges, un bout de toast grillé et une grosse virgule de risotto, du copieux. Seulement voilà: plein de bouts de poivrons de toutes les couleurs pour faire la guirlande du sapin, de la poudre de perlimpinpin orange pour faire comme la neige. Et un risotto fagoté avec du riz basmati. Autant dire un riz normal. Mais bien cuisiné. Six petites St-Jacques un peu pâlottes avec corail, à peine plus grandes que des pétoncles, mais plus petites que des St-Jacques. Enfin bon. 12/20 car j'ai tout boulotté, je le répète: bien cuisiné même si à côté de la recette attendue. Promis-juré "les desserts sont maison". Je pouffe. Pan sur le pif: la "tarte au citron meringuée" semble l'être, mes cocos! J'aurais pourtant mis ma tonsure au feu que c'était un mensonge! Bon. C'est pas du grand art loin de là mais l'effort mérite d'être signalé. 14/20. Au bilan, une brasserie pas ridicule avec une équipe tonique, des prix qui tirent vers le bas et donc une qualité de produits qui s'en ressent. M'enfin bon: sans doute un des moins pire du coin dans la catégorie. L'addition: ah tiens? Ticket à entête du calamiteux Patacrêpe, ancien non du lieu! Seraient-ce la même direction? C'est bien possible!
Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café Malongo 1,8€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formules midi 10,90€ et 16,90€. Carte. Ardoise. Terrasse.
19 place Castellane
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.79.59.93

LE CABANON DU COURS
NT Ψ1/2

C'est vrai que ça ressemble à un cabanon… Ouvert uniquement le soir sauf le dimanche et planqué dans la fameuse rue Vian dans le non moins fameux quartier de La Plaine, l'adresse bénéficie d'une certaine reconnaissance de la clientèle locale plus embourgeoisée qu'elle ne parait. Mais aussi et c'est le plus surprenant, d'une belle fréquentation touristique. Espagnol, américain… et même l'internationale Mauricette, c'est vous dire. Restaurant chaleureux, patron sur pile, serveuse au poil: les deux pas radins en sourire! ça fait plaisir! Bref! La maison joue à fond le registre culinaire prétendument marseillais. 6 entrées de 7 à 13€, 8 plats de 12€ à 22€. Du cliché comme s'il en pleuvait, panisses, supions, soupe de favouilles, daube, filets de rougets à la provençale, soupe au pistou… et l'inévitable hamburger à 16€ quand même. En bricoles avant repas, le serveur zélé amène des panisses force commentaires "tenez des panisses offerts pour l'apéritif" avec la finesse d'un frais émoulu sorti d'HEC. On reste à l'eau, fut-elle bulleuse avec une Orezza facturée seulement 4€ le litre, ce qui est exceptionnel! Bravo! Entrée picorable à deux: "salade croquettes panées (mozza, chèvre, kiri) sauce pamplemousse et miel". On n'a pas boudé notre plaisir, deux de chaque, 50/50 équitable. Même si la mozza est trop élastique et trahit sa qualité, l'ensemble est bon, se mange avec les mains. Dessous, mélange de salade avec la vinaigrette pamplemousse et miel, donc. 14/20 et 11€. Les "ravioles à la brousse et au basilic" sont collées entre-elles, badigeonnées de sauce tomate, de sauce pistou… que tu mangeu… tu prends l'assent de Marseilleu… enfin bon. Autant la farce des ravioles de sous-traitance ne casse pas trois pattes à un canard que la brousse ajoutée en déco est fruitée, fort agréable. 14/20 et 13€. Mon "risotto gambas flambées au pastis" est gras. Autant de gras est affolant. Risotto très crémé, une louche de sauce au pistou vert trop aillée sur la casquette, et le gras de cuisson des 4 gambas en prime. Plus gras, c'est que tu nages dans le beurre. Gambas trop cuites. 11/20 pour 16€. Du coup notre envie de sucré part en courant, pas de dessert, l'affaire est entendue. Cuisine généreuse mais manquant de finesse, seul le folklo et l'énergie de l'équipe permet de faire passer la pilule. Un digestif est offert pas la maison, une mixture évitable "rhum, basilic et fraise". Le monde est

bizarre. La semaine passée, je me faisais refouler d'un restaurant marseillais qui ne prenait pas les chèques. Ici, on ne prend pas les cartes de payement. Allez comprendre ou plutôt, on ne comprend que trop. Du marseillais si on veut, si vous voulez, si vous avez envie d'y croire. Félicitation pour l'accueil et le service, même si les plats sont très (trop) longs à sortir des cuisines.

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14,5/20. Pain individuel 14/20. Pas de café déca. Toilettes 14,5/20. Pas de menu. Ardoise. Ouvert tous les soirs sauf dimanche.

13 bis rue Vian
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.02.25.21
www.lecabanonducours.fr

LE PATIO DU PRADO

ΨΨ1/2

Sauf à savoir, on entre d'un pas anodin comme dans une boulangerie pour acheter son pain en ruminant un vague bonjour. Sauf qu'à l'accueil, vous avez Marine Sazarin. La jeune femme vous sourit comme si vous aviez votre rond de serviette dans sa maison depuis septembre 1974, ce qui est impossible vu son âge. C'est sa nature profonde, le sourire. "Dedans ou dehors?" chante t'elle, car il existe un patio, d'où le nom. Un vrai, pas un faux pour la photo. Et puis aussi, ya marqué "restaurant" en devanture. Lui aussi, il est vrai. Benoit Calais est ce qu'on appelle communément dans le milieu du fumet un cuisinier "qui en a sous la pédale". La courte trentaine, un CV de vieux routier de la sauce classico-provençale notamment passé "Chez Gilbert" à Cassis. Il aime aussi les incursions subtiles de saveurs d'ailleurs! Le velouté de potimarron y croise le tartare de tomate-avocat mousse wasabi! Le panisse provençal est voisin de la tarte crétoise! La rillette de thon aux petits suisses et câpres se frotte au steak de cochon sauce forestière! La carte valse au quotidien! Des choses fort intéressantes dans le menu du midi à 15€! Mauricette, celle qui n'écoute que elle-même et encore pas toujours, oblitère sa mignonne "salade thaï de cochon" propice à évasion: sésame, soja… 14,5/20. Son gros nez s'est mis à remuer: "ça sent comme chez ma grand-mère" qu'elle a dit! C'est vous dire si ça remonte à une éternité! Ah! Le "coq au vin"! Joliment pataud! Une belle cuisse posée sur un lit de tagliatelles épanouies dans leur sauce! Rien de plus beau qu'une tagliatelle heureuse! 14,5/20! Moi? A l'ardoise, une costaude "souris d'agneau au thym", confite à cœur, jus net. Elle repose sur une délicieuse purée, bien ordonnée. 15/20. Nos desserts sortent du commun puisque réalisés par le cuisinier. Nooon… Si! Tant pis! Pas de Flamby ni de fondant en caoutchouc! Mais un "cheese-cake sans cuisson" qui croustille du socle, pâte beurrée spéculos. J'ai beau avoir un contentieux historique avec la cannelle, je me régale. 14,5/20. Tout en légèreté devant Mauricette (c'est vous dire le contraste): "mousse pralinée au spéculos" qu'elle tamponne à 15/20. Le midi on s'y bouscule généralement, le soir on prend son temps et même, du bon temps. Adresse sérieuse, bien dans son époque, sans prise de chou. Et surtout sans entourloupes, une aubaine vue la bruyante proximité du fameux Prado et sa ribambelle de restos ou assimilés. Bref! Si vous êtes dans le quartier, c'est une faute de gout de ne point y aller!

Chef: Benoit Calais
Spécialités: ardoise au quotidien!
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Henri Blanc 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule 13€ et menu 15€ midi semaine. Ardoise au jour le jour. Groupes 30. 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
www.le-patio-du-prado-restaurant-marseille.com

PATIO OMBRAGE ET AU CALME EN SAISON

LA MARINE DES GOUDES

ΨΨΨ

Partons du principe que des amis parisiens en virée provençale vous mettent une pression du diable pour organiser une bouillabaisse avec vue mer: vous ne pouvez pas refuser. Ça peut arriver, on est à l'abri de rien, et encore moins d'une mauvaise bouillabaisse. Si vos amis vous épuisent et vous voulez vous fâcher, filez à l'aventure du côté du Vieux-Port et de ses chausse-trappes. Très efficace. Sinon, visez celle de Patrick Martin. Alors là mes p'tits bigorneaux, c'est le top. Des comme ça dans la ville, on les compte sur les doigts d'une seule main! La Bouillabaisse de "la Marine des Goudes" est simplement la meilleure dégustée par nos services depuis belle lurette! Mais attention! Faut la réserver à l'avance, histoire de prévenir le pêcheur! Les poissons ne tombent pas du ciel, même les poissons volants et pour la bonne règle, ceux utilisés par le cuisinier n'attendent par leur heure dans le congélo. Avec Mauricette, qui en bonne fille de boucher corrézien ne distribue que rarement compliments sur la chose piscicole, on s'est fait un festival sous-marin de haute volée! La "soupe de poisson" est délicieuse, finement rustique. La rouille est une perle de douceur aillée, piment de Cayenne, safran (du vrai) et à la pomme de terre. 15/20. Et puis cette fameuse bouillabaisse est découpée en salle par Cathy Martin. Vous la reconnaitrez aisément: le sosie d'Adriana Karembeu, en moins blonde. Bref! Poissons à la cuisson sur le fil, St-Pierre, vive, rouget-grondin… Et aucun artifice! Pas de moules! Pas de crevettes! Poisson et pommes de terre dans un divin bouillon! Point barre! La vraie et l'unique! 15,5/20! Encore sous hypnose, Mauricette tente ce qu'elle n'avait jamais tentée: "crème brûlée aux agrumes"! Grande déli-

catesse et doigté précis du chef! 15/20! Mon "ile flottante à la fève de Tonka". Dans ce dessert également, la précision du dosage est de mise. La cuisine quoi, pas un assaisonnement à la pelleteuse. Saveur vanille-amande caractéristique de cette fève, bien vu. 14,5/20. N'oubliez pas que Patrick Martin est cuisinier hors-pair! Une bonne raison pour se frotter (aussi) à la carte: cigales de mer poêlées au pesto, spaghettis aux gambas, pieds et paquets maison, duo de ris de veau et St-Jacques, daube de seiche… En semaine si vous pouvez, toute l'année si vous voulez! L'inverse aussi! Charme des pointus du petit port en prime!

Chef: Patrick Martin

Spécialités: poisson sauvage et crustacés suivant arrivage. Bourride à la goudoise. Bouillabaisse+apéritif+vin+dessert à la carte 52€ (48h).

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Menu 25€. Enfant -10ans 10€. Carte. Terrasse sur le port. Hors saison fermé dimanche soir, lundi soir, mardi journée et mercredi soir. En saison ouvert 7j/7 sauf mardi midi. Accueil groupes et autocar. Ouverture possible dès 14 personnes.

16 rue Désiré Pellaprat
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.25.28.76

AM NT ΨΨΨ1/2

Un ailleurs prévu dans le secteur… je tourne… une place libérée juste devant la boutique. Si vous connaissez le quartier, vous imaginez le bol. J'ai même pris ça comme un signe, et de toute façon, je comptais aller tremper un de ses quatre l'appétit chez le récent étoilé Alexandre Mazzia. Avant ici-même, j'aimais beaucoup la cuisine d'Isabelle Nonès: "Le Verre d' Eau". Qui elle, fut particulièrement oubliée des guides. Enfin bon. Aucune raison que la restauration moderne échappe aux règles générales de l'entreprise et de la com: réseaux, capitaux, attachés de presse, compromissions parfois, petites lâchetés souvent. Alexandre Mazzia a choisi: plutôt que de rester un cuisinier décalé voire maudit, il est entré dans la mécanique infernale de l'abus de médiatisation. On déchiffre vite que l'homme a toutefois gardé une saine lucidité, rapports sains avec ses collaborateurs (cuisine ouverte) et échange avec sa clientèle. Sans doute un vrai modeste, ce qui nous change des têtes de nœuds entoquées habituelles. J'ai les noms. Bref! 35€ et 49€ le midi: une affaire! Une palanquée de créations, il faut entrer dans le monde du cuisinier, se laisser prendre par la main, ne pas préjuger, aimer ce qu'on ne connait pas. "Biscotte végétale texture iodée et herbacée", "œufs de saumon sauvages marinées dans le saké et lait fumé". "Parmesan pistache oseille argentée", "sar, bacon et chocolat blanc", "petits pois du matin, eau de tomate", "pain au charbon et algues, beurre combawa", "chou fleur et panais, texture végétale", "soupe de roche et cédrat", "dorade sébaste chèvre et condiment mojito", "saumon sauvage aubergine brûlée, lait de poule jeune d'œuf vinaigre de riz et cumin", "carotte fane et manioc", "betterave, fraise, panais et glace à la verveine, "chocolat", "fruits rouges". Plus d'une douzaine d'idées, bols ou planches de haute qualité de produits, fortement axées sur le végétal et joueuses de contrastes dans des mariages improbables voire inconnus comme causent les voix feutrées des émissions intellos de Radio France, la nuit. Notes de 14,5/20 à 16,5/20. Service en binôme masculin sérieux non coincé. Certaines assiettes étant improvisées par le chef qui dicte à l'équipe, pas facile pour les serveurs de mémoriser pour transmettre au client. Faut le suivre, Alexandre Mazzia. Grande carcasse souvent penchée au comptoir, surtout quand il cueille et dépose avec sa pince à épiler quelques herbes rares glanées dans un des mini-pots de son jardin sur sa droite, tandis que Bob Marley passe en boucle dans les haut-parleurs! Bref! Une aventure avec du sens, une découverte à faire au moins une fois. A vivre comme une expo de tableaux, un film d'auteur. Pas du tout cynique et infiniment moins onéreux que quelques étoilés de la ville.

Chef: Alexandre Mazzia

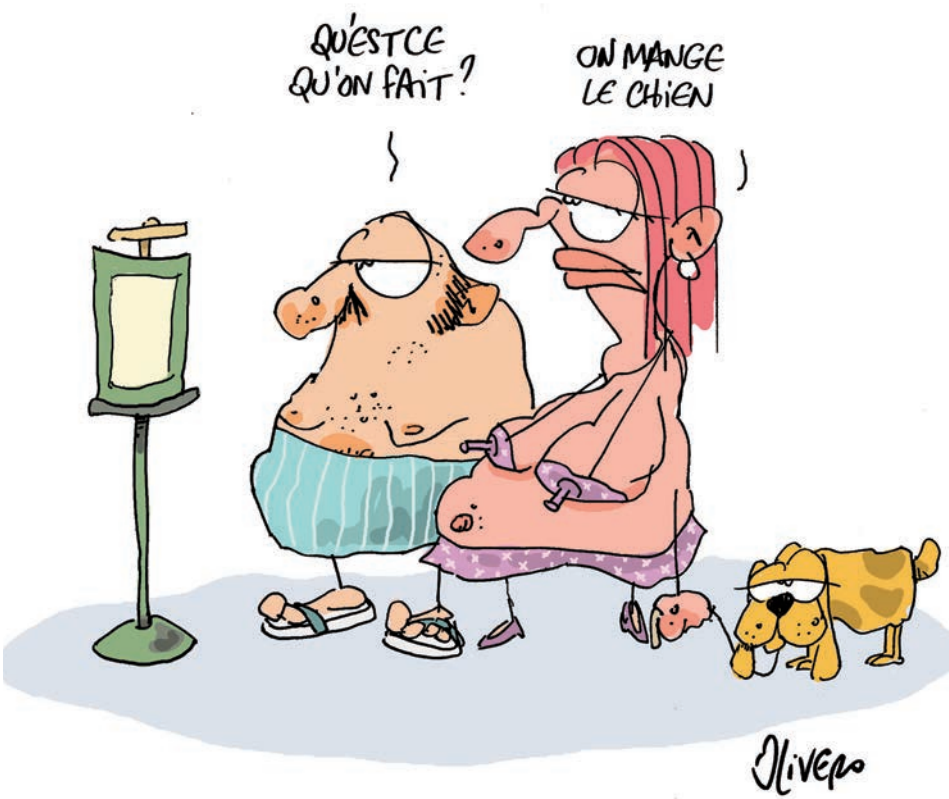
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza Grand Cru 4€ 15,5/20. Toilettes sous-sol 15,5/20. Menus 35€ et 49€ midi, 69€ et 87€ le soir.

8 rue François Rocca
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.24.83.63
www.alexandremazzia.com

LE BISTROT DE CHARLOTTE NT 0

On connait l'emplacement: nous y avions référencé le trop éphémère "Patio et Gourmandises" du chef Camille Combat. L'endroit a depuis évolué, gros investissements en cuisine, terrasse-patio aménagé et bar pro. Le matin, tentative de réservation vers 11h. Pas de réponse. Humhum. In situ, le personnel est pléthorique pour un si petit restaurant. Mais en cuisine, ça ne chôme pas. Faut dire que la boutique est quasiment remplie. Le jeune homme avec plein de biceps et une seule barbe amène l'ardoise. Puisqu'il a filé ailleurs rapidement, j'apprends par mes voisins que tous les plats du jour entre dans la formule à 14,5€. Combien de plats du jour? 14. Ça c'est du sport! Beaucoup semblent cuisinés sur place. Une demi-douzaine de suggestions hors formule complètent le tableau, ce qui fait beaucoup de monde au balcon. Bref! Alors j'ai réfléchi 15 minutes sur mon choix. Reviens le jeune avec plein de biscotos sur les os qui me demande si je l'ai fait. Oui: gigot d'agneau

POUVOIR D'ACHAT DES VACANCIERS



et sa purée maison, haricots verts. Il me dit non, y en a plus. C'est quand même incroyable! Vous croyez qu'il préviendrait le client? Faudrait que les serveurs aillent au resto et qu'on leur fasse la même chose! Je me calme. J'ai alors pris "jambon braisé, purée maison". 20 minutes après: purée cerclée froide et jambon épais tiède. Un coin salade et des zigouigouis de balsamique qui polluent l'ensemble. 10/20. Le "café gourmand". Alors lui, il m'est arrivé par la voie des airs vu que la serveuse me l'a foutu sur tout le côté gauche de ma personne en se vautrant dans ses pieds! Splouch! Sur ma chemise achetée à la fouirfouille et mon pantalon piqué à Nicolas le jardinier. Et heureusement que j'étais pas en tong, sinon j'avais des cloques aux orteils à cause du café! Bref! Mais la petite file, me laissant en plan et surtout, trempé. Devant la fuite des services, une chaine de solidarité s'est spontanément formée, les clients se levant et me refilant leur serviette en papier pour me nettoyer. Après, la petite est revenue en s'excusant. Et avec un café qu'elle pose sur ce qui restait du café gourmand voltigeur et cabossé. Non changé évidemment, ya pas de petits profits. Un pet de chantilly avec trois (bonnes) fraise, une demi-boule de glace chocolat. Minable. 7/20. Faut se lever pour l'addition, au comptoir. "On vous za compté seulement le plat, pas le dessert alors 11,50€". La polie proposition de nettoyage n'a même pas effleurée la direction, ce qui idiot car tout le monde la refuse quand la bonne volonté sincère est affichée. Voilà donc m'sieur-dame une prestation "à la marseillaise", je veux dire qui prend sans complexe le client pour une CB ambulante. Ajoutons au tableau le pain individuel décongelé sec, et l'eau gazeuse sans bulle. C'est un peu dommage car l'ambition culinaire n'est pas ridicule même si elle manque totalement de rigueur.

Accueil 14,5/20. Service 10/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 15/20. Pain 7/20. Café Lavazza 14/20. Toilettes 14,5/20. Formule 14,5€ midi semaine avec boisson. Ardoise. Terrasse. Ouvert du lundi au vendredi midi et du jeudi au samedi soir.

178 rue du Rouet
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.84.26.51.53 et 06.18.18.68.40

LE BISTROT DE LORETTE

NT 0

Mazargues, devant l'église. La météo met de bonne humeur. La boutique connait les codes de la séduction de la clientèle du midi. Terrasse qui écarte les coudes à l'ombre des platanes sur la place ou intérieur façon brocante avec tables Singer et fauteuils dépareillés. De quoi changer d'air en sortant du bureau ou se fabriquer un bon moment. Sauf que même si Michel-Ange était en cuisine, ça serait cher. Et comme c'est pas Michel-Ange, je vous dis pas le rapport qualité prix! Faiblard Bernard! Des tarifs affichés pas piqués des hannetons! Salade César 15€! Burger italien 17€! Tartare de bœuf 16€! Andouillette à la moutarde 15€! Et les boulettes maison 16€! "Carte évoluant au rythme des saisons" gnagnagna. Vu le contexte, je crois avoir eu du nez en visant la formule du jour "brochette de la mer". Calamiteuse. Si vous aimez le poisson, fuyez à toutes nageoires. Des cubes de cabillaud décongelé et filandreux alternent avec des cubes de saumon duraille au gout de polystyrène. Par solidarité avec le riz basmati bien cuit, les feuilles de salade verte trempent dans la sauce orange pas maison et qui ne sauve rien, mais elle essaye quand même. 7/20. Le serveur m'avait promis un "petit café gourmand" dans la formule. Une petite panacotta correcte plombée par du coulis de fruits rouges acide et trop présent. Pour du petit café gourmand, c'est du petit café gourmand. 11/20 pour la frustration. Le service est un peu dépassé par le succès aussi surprenant qu'incompréhensible. Ce qui tendrait à laisser penser que certains amateurs de restaurants préfèrent s'asseoir dans un lieu charmant aux tarifs durs que de bien manger à prix doux. Autrement dit le client paye la déco, paye le floklo de Mazargues. Je ne regretterais toutefois pas ce moment car en sortant et pour me changer les idées, je suis entré dans la boutique voisine où sévit dans sa croquignolette boutique un amoureux des vieux livres et BD, des CD et vinyles d'occasion, de jouets démodés qui sont à la mode. Le tout petit magasin s'appelle "un voyage immobile". Il se trouve que le moment passé à farfouiller et échanger avec le sympathique taulier m'aura sainement nourri.

Chef: allez savoir!

Accueil 14/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 14,5/20. Pain individuel 13/20. Café Malongo 14/20. Toilettes 14,5/20. Formule midi 15€. Ardoise, carte. Ouvert du mardi midi au samedi soir.

1 rue Raoux (Place de l'église)
13009 **MARSEILLE**
Tél.04.91.40.63.32
http://lebistrotdelorette.com/

LA TABLE DU CHEF

ΨΨΨ1/2

En pleine forme le chef! Il sait mieux que personne ou comme bien peu mettre en musique ses idées voyageuses! Une technique affirmée (Lucas-Carton et le Crillon à la capitâââle entre-autres) au service d'une cuisine actuelle et ambitieuse! Et ça dure depuis plus longtemps que le printemps! Quelques années qu'il régale le chaland du côté du Redon sur la route de Cassis! Aram Atanasyan n'étant plus tout à fait un perdreau de l'année, ses recettes sont rodées, réalisées dans un état de seconde nature, sans sueur ni simagrées. Dans le menu à 24€ de Mauricette, le chef triture le produit simple et frais comme avec l'entrée "tartare de tomates, asperges, cébettes et terrine d'aubergines, salade du moment". De l'importance de la découpe des légumes. Et quel mélange de salade

original! L'ensemble est une ode aux détails, 15/20. La dame au chapeau vert poursuit son devoir avec délectation: "suprême de volaille sauce crème aux morilles fraiches, écrasée de pommes de terre". A chaque bouchée elle dit "que c'est bon, que c'est bon…". 15,5/20. Dans mon menu, je vise "caille farcie au foie gras, confiture de betterave". Je m'attendais plutôt à une assiette chaude mais non: comme un ballotine. Rondelles charnues posées sur des rondelles de boudin noir, base feuilletage. Un coup de moulin à poivre et hop! 15/20! Le monument, le "filet de loup, jus au râpé de combawa, poêlée de racines". Mes petits chatons, faut que vous goûtiez ça un de ces jours! Nuance, délicatesse, savoureux... brillant! Je monte à 16/20, c'est vous dire! Vitesse supérieure cette année au rayon dessert, on sort du banal avec la "terrine de chocolat noir sur un biscuit moelleux, chantilly de chocolat au lait" de Mauricette, un peu trop sucrée selon le goût de la chipoteuse professionnelle: 15/20. Et le magnifique "fruits exotiques confits au léger râpé de gingembre et citron vert, sorbet noix de coco, macaron moelleux" qui démontre qu'un chef peut être à la fois cuisinier d'exception et pâtissier de beau niveau. 15,5/20. Flacons bien choisis, aucun n'est figé à la carte. Et le pain drôlement maitrisé est pétri tous les matins, les copains. J'en oublierai le contexte bucolique du parc arboré et de son étang, terrasse jouissive pour l'amateur et service tout sourire!

Chef: Aram Atanasyan
Spécialités: carte sur 6 semaines
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain maison 15/20. Café Henri Blanc 2€ 13/20. Toilettes 15/20. Formules 19€ et 21€ et menus 24€ et 30€ midi semaine. Menus 26€ et 36€ le soir. Carte. Groupe 40. Climatisation. Terrasse au calme. Velum 4 saisons. Fermeture: se renseigner. Grand parking derrière.

83 boulevard du Redon
Centre Commercial La Rouvière
13009 **MARSEILLE**
Tél.04.91.75.04.55
www.tableduchef.fr

CANTINHO DO BRASIL

NT ΨΨ1/2

Je vois d'ici les grands yeux écarquillés des lecteurs amateurs de saveurs d'ailleurs: ils attendent de papilles fermes et depuis belle lurette cette cuisine! Je lâche le morceau: un vrai brésilien! A un tir de coup-franc du Stade-Vélodrome! Pas un traficoteur de seconde zone pour romantiques à l'exotisme naïfs! Pas une de ces boutiques niaisement folklo qui facture au prix fort le charme tropical d'un plat micro-ondé ouvert avec des ciseaux. Bref! Un couple a-do-ra-ble s'esbigne le tempérament au quotidien pour faire connaitre une véritable cuisine brésilienne auprès du simple curieux, tout autant qu'à satisfaire le connaisseur: crevettes flambées à la cachaça (eau de vie brésilienne), crevettes mijotées au lait de coco et pour les plats suivants, je cause la langue de Socrates et de Sergio Mendes: moqueca de peixe, filet de frango, vatapa, strogonoff de frango, calabresa arroz et feijoada… Mais quoi choisir? Allez hop! On va pas tergiverser: "bolinho de bacalhau"! Kézako? Beignets de morue. Ils sont 4, alignés comme les 5 doigts de la main, parfaits dans leur forme certifiant le "fait maison" intégral, épices et aromates. Sûr que ça change des boulettes pleines d'air et de gras des habituels tapas miséreux! 14,5/20! Générosité affirmée avec le plat, "picanha, arroz, feijoada". Magnifique morceau de viande taillé du côté large de l'aiguillette baronne, la fameuse feijoada avec haricots noirs et poitrine, saucisse et viande de porc. Un délice! Le riz s'applique, et je découvre la farofa, semoule de manioc travaillée. 15/20 pour le côté original et abondant! Du sérieux pour faire plaisir, pas une cuisine de carnaval! Fut-il brésilien! Pas de desserts, je peux plus. Faut voir les portions! Cela dit, mousse de maracuja (fruit de la passion), bolo de dia, Açai Na Tigela et autre café gourmand n'attendent que vous. En salle, vous devriez avoir la chance d'être servis par un petit bout de femme aux yeux pétillants: Elainne Cristina Barata de Sousa. Native du Brésil du Nord (Amazonie) dans la ville de Macapa. Que fait-elle à Marseille? Elle y a rencontré son mari… Boris Potiomkin. Son grand-père était… russe! Héhé… autant dire que ce midi, j'étais à deux doigts de boulotter un chou farci et du poulet à la Kiev! Curieux de tout, ce cuisinier cherche en permanence le produit brésilien, épices ou féculent, vins et bières. Bref! Jolie autant qu'inattendue (plus maintenant) terrasse planquée derrière, impeccable pour trainasser après le repas et discuter avec ses voisins de soirée autour d'un mojito.

Chef: Boris Potiomkin
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pas de pain. Café 1,5€ 13/20. Toilettes 15/20. Plat du jour 9€ et formule 12€ midi semaine. Menu 23€ le soir. Carte. Enfant 7€. Groupe 40. Jardin-terrasse ombragé. Fermé dimanche. Soirée brésilienne: se renseigner.

30 boulevard Pagès
13009 **MARSEILLE**
Tél.04.88.08.20.04 et 06.17.32.16.56
www.restaurantcantinhodobrasil.fr

LE CIGALON

LA TREILLE

NT ΨΨΨ1/2

Une belle idée de la Provence où Pascal Parisse trouve naturellement sa place. Pagnolesque tant il sait être doux tout autant que colérique, yeux dans le ciel ou droit dans les vôtres, capable de cuisiner des classiques sans histoires et de vous sortir des plats brillants comme je vous cause après. L'enfant du pays né

à Marseille se promenait tout minot dans le village, envisageant déjà "Le Cigalon" qui bien plus tard allait devenir sien. La fréquentation assidue des palaces monégasques et la cuisine au service de personnalités (très) célèbres n'ont en rien entamé sa volonté de posséder son propre restaurant. Mauricette qui a elle seule est une incroyable machine à remonter le temps, on s'est posé en bord de terrasse sous les platanes, panorama sur les collines. En couleurs et pas en noir et blanc. Chants des cigales en prime et si vous tendez bien l'oreille, on entend Ugolin au loin "Manooon! Manooon!". Artichauts barigoule, farcis provençaux, daube provençale, aïoli provençal, pieds-paquets, alouettes... et puis filet de bœuf au foie gras, millefeuille au parmesan avec jambon de Parme et Burrata, bavarois de courgettes et croustillant de Coppa, émincé de rascasse et mozzarella au basilic, dos de cabillaud à la crème d'aïoli… et deux perles! Avec la dame au chapeau vert, c'est la 1ere année où l'on remarque un tel à propos dans l'association des épices dans les plats. On savait le chef plus que pertinent quant aux recettes de Provence mais ce coup-ci, le bougre sort de sacrées fulgurances! Un festival! Une signature! Renversante "daurade farcie au caviar d'aubergine"! Le duo de filets renferme le caviar travaillé au cordeau. Petite sauce aïoli claire, purée de carottes au cumin précise, légumes confits et riz basmati épicé, comme un nuage. Une merveille à 15,5/20. Mauricette préfère sa "tatin d'agneau aux aubergines confites". Une association du diable entre le légume et la viande confits, assaisonnement efficace et très fin, ça sent le voyage, le lointain et rappelle que Marseille fut un important comptoir marchand d'épices. 15,5/20. Epices et agrumes pour la "poire au safran" de Mauricette, une fusion parfaite à 15,5/20. Gros classique que mes "profiteroles" avec crème citronnée, et chocolat fondu à flot. De vraies profiteroles, 15/20. Pour tout vous dire avec la dame au chapeau vert, on sortira giflés par tant d'habileté dans nos quatre assiettes. La notation globale s'en trouve influencée, nous n'avons pas d'autres choix au vue du test que d'augmenter la note du chef Parisse. Et ça nous fait bien plaisir!

Chef: Pascal Parisse

Spécialités: suggestion du marché. Gibier et truffes en saison, lièvre à la royale sur commande. Bouillabaisse sur commande. Spécialités de tout: ne pas confondre!

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Illy 2,3€ 14,5/20. Toilettes 14/20. Menus 27€ et 34€. 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

PETIT PARKING A PROXIMITE!

LA TABLE DU 12ème

ΨΨΨ1/2

Aaaah… Marseille… "Les Caillols". Souvent oublié par nos services reprochables pourtant à l'affût de la sauce et du fumet. Difficile d'être partout à la fois. Discrète façade curieusement mitoyenne avec un marchand de légumes, terrasse pour les beaux jours, porte d'entrée pleine mais grandes fenêtres. Dedans, la trentaine de places maxi… toutes pourvues ce midi! Pleine la confortable boutique! Un peu au coude à coude certes, mais que des minois ravis! Sur les ardoises et dans le désordre: foie gras mi-cuit, tartare de dorade au citron vert, pannequet de saumon fumé chèvre et ciboulette, soupe de poisson maison, risotto de St-Jacques fenouil et huile de truffe blanche, dos de turbot rôti au citron Yuzu, magret sauce aux cèpes, côte de bœuf 450 grammes, tatin de lapereau, daube de joue de bœuf à la provençale… Et un menu du midi à 19,50€ qui ravira vos amis si vous en avez encore. Sinon allez sur Mitic ou passez une petite annonce sur "Le Chasseur Français". Bref! Plongeon gourmand dans les "artichauts à la barigoule" violets marinés dans une sauce à base de carottes, oignons et lardons. Ils sont trois au garde à vous, joignant ainsi le plaisir des mirettes à celui des papilles. Soyons franc: j'ai saucé jusqu'au bout d'autant que le pain est fameux! Mignon frisson à 15/20. Encore mieux avec les "ris de veau braisé au poivre Timut de l'Himalaya, purée d'artichaut et pomme Darphin". Abat ferme, sûr de lui, bien coloré par la poêle et la tonique sauce. Reste-t'il du pain? Ah bah je sauce encore, alors: 15,5/20. Excellente cuisine attachée à son terroir provençal. Mais qui laisse entrer à propos des saveurs d'ailleurs dans son registre, par la porte de service. Il est l'heure de dévoiler quelques secrets: le marchand de légumes mitoyen est de la famille, autant dire que les carottes et les artichauts n'ont pas fait le marathon de New-York pour venir dans votre assiette. Le chef s'appelle Hervé Rosensweig, 12 années à la "Tarraillette" dans le 5ème. En plus, il est sympa autant que brillant, pas du genre gros bras et frime de la recette. Et puis le binôme de patrons: Nancy Dreves et son frère Fernando Rodriguez. De vrais aimables, sans ronds de jambes ni salamalecs mais avec des gros morceaux de cordialité dedans! De la trempe des belles tables qui peuvent entrer dans la légende en faisant des souvenirs. Devra confirmer dans le temps mais perso, je suis bigrement optimisme pour l'avenir!

Chef: Hervé Rosensweig Second: F.Rodriguez

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Nespresso 14,5/20. Toilettes 15/20. Menus 19,50€ midi semaine, 28€ et 34,5€. Carte et ardoises. Groupes 40. Climatisation. Terrasse suivant météo. Fermé dimanche, lundi soir et mardi soir. En été: se renseigner. Parking aisé et gratuit devant le restaurant.

66 rue Saint-Jean du Désert
13012 **MARSEILLE**
Tél.04.91.87.13.80 et 06.51.07.21.65

THIERRY MARX

LE RIMBAUD DES FOURNEAUX

On le saura que Thierry Marx a pondu un bouquin sur sa vie. Reçu à flots continus en 2014 et 2015 sur de nombreux plateaux télé ou à la radio, on se demande quand cuisine et dort le bi-étoilé parisien vu le temps qu'il passe à flâner dans les médias. Que l'ex-apôtre *"made in France"* de la cuisine moléculaire vende sa soupe, difficile de lui en vouloir sur ce point. Plus rude d'oublier que ce multicarte de l'industrie agro-alimentaire cachetonne avec Brake, Sushi-Shop… *"il faut bien vivre"* se désolent ses exaltés supporters sensibles à son charisme de cuisinier *"qui vient d'un quartier pourri"* comme l'évoque lui-même Thierry Marx. Adepte de la rhétorique, il enfonce le clou du vilain petit canard dans un entretien sur le site Atabula: *"Je ne fais pas partie du monde d'Alain Ducasse ou de Yannick Alléno. Ils m'acceptent mais on me fait comprendre que je suis différent"* *.

Son discours rodé de cuisinier pas comme les autres ne l'empêche en rien d'être membre du fameux ***"Collège Culinaire de France"*** dont Ducasse et Robuchon sont les principales têtes de gondoles. Simple *"deux étoiles"* au milieu d'une majorité de trois, Marx se positionne sur le social et la morale: visite de prisons, créateur d'écoles, pédagogie, remise en cause des méthodes de management en cuisine etc. Voilà bien un *"fonds de commerce"* qui le différencie de ses collègues de bureau du Collège Culinaire.

L'homme médiatique est fin stratège. Alors qu'il est né en 1959 à Paris dans le XXème, Thierry Marx se glisse avec habileté dans la peau d'un gueux sorti du caniveau à la force du poignet et des convictions, un miracle à l'américaine, tout est possible. Fabriquer une légende en trouvant quelques arrangements avec la réalité, raconter des histoires, les gens adorent les histoires. C'est ainsi que cet adepte des arts martiaux se dégage en souplesse de l'ornière empruntée par d'autres cuisiniers en quête de célébrité. En effet, à l'instar d'un Van Gogh pour la peinture ou d'un Rimbaud pour la littérature, il saura changer de vie. Van Gogh qui, doit-on le rappeler, arrêta net la peinture pour devenir pasteur puis prédicateur laïc. Tandis qu'Arthur Rimbaud également un temps trafiquant d'ivoire vira… militaire! Ça vous rappelle quelque chose? Le sabre et le goupillon! Entré en 1976 au *"Compagnons du devoir"* le fameux poinçon lui permettra d'être facilement placé dans de *"belles maisons"* (comme on dit) au moins jusqu'en 1986. L'amusant est qu'entre-temps, Marx fut *"casque bleu"* parachutiste en 1980 dans l'armée régulière avant d'intégrer les très chrétiennes milices des *"phalanges libanaises"***. Parcours dans les armes plutôt cocasse pour un humaniste convaincu.

Alors forcément vu son vécu qui en a vu, l'attachant homme séduit. Son image zen façon bouddhiste à la Matthieu Ricard plait. Surtout à ceux qui croient se reconnaitre dans le personnage, les cuisiniers *"comme lui"* qui *"partagent les mêmes valeurs"*. Il m'a aimé toute la nuit mon légionnaire. Sous l'angle marketing dont Thierry Marx maitrise parfaitement les arcanes, on note la redoutable efficacité de son discours! Elle tient en une particularité: comme bon nombre d'artistes maudits, c'est un moraliste! Les médias aux ordres font relais, façonnant à force de répétition une légitimité du devenu populaire cuisinier qu'on a vu à la télé.

Car enfin: si tous les cuisiniers qui bénéficient de deux étoiles dans le fameux Guide Rouge Michelin se mettaient à raconter leurs vies, ça serait… l'indigestion! A-t-on déjà vu Olivier Bellin de *"l'auberge des Glazicks"* en Bretagne étaler sa vie dans les médias? Ou Nicolas Stamm en Alsace de *"La fourchette des Ducs"* faire le pitre à Top Chef? Imagine t'on un instant le chef de *"Taillevent"* depuis 2002 Alain Solivérès faire la bise à l'animatrice Sandrine Quétier en direct à la télé sur le plateau de Masterchef?

L'existence de ces trois exemples de chefs discrets 2 étoiles (et tant d'autres) dans le fameux Guide Rouge démontre la grande possibilité d'être cuisinier d'exception sans pour autant vouloir être *"calife à la place du calife"*. Car voilà: au cas où ça aurait échappé à quelques romantiques, il s'agit bien davantage de pouvoir que de cuisine dans ce tourbillon de médiatisation à outrance des frasques et états d'âme de quelques grandes toques en perpétuelle crise aigüe d'ego.

Olivier Gros

* http://www.atabula.com/thierry-marx-entretien-violences-parcours-cuisin/
** http://fr.wikipedia.org/wiki/Thierry_Marx

AU POISSON GOURMAND

ΨΨ1/2

D'abord une poissonnerie avec son étal où chahutent soles et dorades, lotte et cabillaud, crevettes et St-Jacques, coquillages et crustacés sur la place non abandonnée d'un centre commercial à dimension humaine. A force de conseils de recettes filés au client, un jour Sabrina et Albert se mettent à cuisiner. Une table, deux tables, trois tables et la suite vous la découvrirez in situ! Quel succès! Ce midi: restaurant plein comme un oursin! Faut dire que dégoter un restaurant de poisson digne de ce nom à Marseille n'est pas aussi simple, n'en déplaise aux romantiques collectionneurs de cartes postales! Entre les escrocs bonimenteurs du Vieux-Port avec l'accent de César avec congèl' rempli de poisson frais provenant d'élevages industriels, et les tauliers haut de gamme qui surfacturent leur prestation aux touristes en attente de folklore, difficile d'échapper à la caricature… sauf ici! Héhé! Plats du jour de 10,90€ à 14,90€: marmite du pêcheur, calamar farci, St-Pierre grillé, plie grillée, loup au gros sel et même… un magret de canard pour les rétifs à la chose maritime! Desserts maison à moins de 5€! Menu complet 19,90€: entrée "poêlée de poulpe" fort tendre, cuisinée avec délicatesse, c'est important la délicatesse: finement aillée, peu grasse. 14,5/20. Jolie "sole grillée" d'une grande fraicheur (tu m'étonnes!), cuite à la perfection. Garnitures cuisinées! Flan de légumes du jour, et comme des aubergines à la parmesane. Pas de timbale de riz blanc en bloc micro-ondée! 14,5/20! Vous allez rire! Les desserts sont maison! C'est de bon ton! Surtout ici! Hihi! Fameuse "tarte tatin" tiédie comme il faut, caramélisée à souhait! 14,5/20. Moins de 20€ pour un menu de cette tenue avec de tels produits, c'est donc possible. Menu festif à 32€ le vendredi soir! Accueil et service épatants, cuisine soignée, addition légère même avec les vins tarifés à prix doux… Pas de sable, pas d'odeur de crème bronzante, pas de tongs ni de planches à voile. Mais un vrai restaurant de la mer du côté de Château-Gombert. Et quelle belle implication de la sympathique équipe de Albert! Heureux de faire plaisir à ses convives comme pas deux!

Chef: Sabrina
Second: Bruno Cremona
Spécialités: poissons, coquillages et crustacés. Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Nespresso 1,6€ 15/20. Toilettes 15/20. Plats à partir de 10,90€. Menu 17,90€ et 19,90€. Menu festif 32€ vendredi soir avec bouillabaisse une fois par mois! (se renseigner). Ouvert du lundi au samedi midi et le vendredi soir. Ouvert les jours de fêtes. Groupes 50. Privatisation possible. Petite terrasse en saison. Parking aisé devant le restaurant.

1 traverse Grandjean
Centre Commercial Mallet
13013 **MARSEILLE**
Tél.04.91.72.86.94

POISSONNERIE OUVERTE
DE 8H A 14H30 EN SEMAINE
VENDREDI ET SAMEDI
7H-14H ET 16H-19H

MARTIGUES

LA COUR DU THEATRE

ΨΨΨ

Ils ont choisi le métier, ça change des blasés de la profession. L'occasion d'aller y tremper la fourchette m'a été donnée, histoire de voir ce que vous allez voir, d'écouter d'un autre œil ce dont j'avais ouï dire. Bilan? La maison marche à contre-courant, et c'est un compliment! Alors que le restaurateur-comptable vise un emplacement touristique, ne s'embête pas avec des produits frais passque c'est "compliqué", sous-paye son personnel passque mettre un coup de ciseaux à une poche de sauté de porc taïwanais avec des haricots congelés en provenance de Vladivostok, faut pas sortir de Saint-Cyr non plus... Bref! Emmanuelle et Pascal Willemart sont les restaurateurs type du XXIème siècle qui auraient tout pigé des attentes du client exigeant: produits locaux de saison de filière locale et morale grâce à des fournisseurs triés sur le volet et droits dans les yeux, fromage, pain, poireau, agneau. Reste à sortir des recettes originales. Menu du jour 20€, menu-carte 30€. 5 entrées possibles dont 2 avec suppléments. Saumon fumé maison alors "chiffonnade de saumon fumé maison". Bien organisée pour les mirettes. Saumon peu gras, parfait. Pousses d'épinard frais, tomate en pleine forme au gout du jardin, oignon rouge. Et gressin. 15/20. La volaille au resto, ya rien de mieux pour évaluer une maîtrise des cuissons. Des pintades, j'en ai boulotté un paquet! Des sèches oubliées sur la plancha la veille, d'autres avec la peau sur les os, des qui collent aux dents, des pintades d'importation dodues comme des dindons. Bref! Le "suprême de pintade fermière aux champignons du moment et déclinaison de panais" du chef est souple, gouteux. La sauce est gourmande, pas complexée. Ce qu'il faut et pas plus. Panais purée, et panais poêlés. Mais panais libéréééé! 15/20. Hésitation avec le millefeuille framboise mais finalement, haro sur le "Mystère maison" qui n'en est plus un pour moi. Coque de chocolat de Tanzanie 75%, parfait praliné, cœur de meringue. Sinon son principe, c'est quand même éloigné du fameux Mystère. Un joli travail, et puis autant de créativité nous change des banalités coutumières. Kiwi, groseilles blanches et framboises en prime. 15/20. La quarantaine joyeuse et la bonne humeur en bandoulière, le couple Willemart propose sa cuisine depuis fin 2013 dans ce joli lieu qui jouxte le théâtre des Salins. Charmante terrasse au calme, belle salle claire. Que de qualités!

Chef: Pascal Willemart
Spécialités: carte de saison
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité

prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café 1,8€ 15/20. Toilettes 15/20. Menu 20€ et formule 16,90€. Menu-carte 30€. Groupes 60. Terrasse au calme ombragée. ouvert midi du lundi au samedi 9h/15h + les jeudis, vendredis et samedis soir + fêtes spéciales le dimanche. Ouvert les soirs avant, pendant et après spectacles. Les autres soirs et week-end, privatisation pour réception privée ou professionnelle.
19 quai Paul Doumer
13500 **MARTIGUES**
Tél.04.88.40.61.59

LE CABANON DE MAGUY
ΨΨΨ1/2

On savait bien que le trentenaire Arnaud Roubaud œuvrait en sous-régime dans sa jolie adresse sur "l'Ile". Avec un parcours professionnel qui le mena de La Fuste de Monsieur Jourdan (04) au "Clos de la Violette" (13) et même au Maroc durant 3 ans, je trouvais étonnant que sa culture "gastro" ne ruisselle pas dans ses assiettes, fort soignées mais jusqu'à ce jour, sages. Puis le jour est arrivé. Sauf à être complètement miro et à avoir une enclume à la place des papilles, vous serez, comme nous autres, positivement surpris de l'évolution. Avec Mauricette, heureusement qu'on était assis sur nos fesses sinon on tombait sur nos chaussures! Ah mes petits lapins! La claque! A côté des classiques historiques (pâtes à la poutargue, pieds paquets, panisses et tartine du Cabanon), menu-carte 30€ d'une redoutable créativité! Les intitulés ne révèlent que bien partiellement l'intensité des assiettes, studieuses. J'aurais bien les photos à montrer, mais c'est pas du jeu: faites marcher votre imagination! "Velouté de petit pois, tartine au foie gras de Mr Thomas (Gers) et confiture de figues". Que c'est beau! Même pas trafiqué avec Instagram! Délicieux aussi, 15/20. Souple, géométrique dans l'assiette noire, voici le "pavé de thon grillé, croustillant de risotto à l'encre de seiche et crépinette de ratatouille". Parfait, 15,5/20. Mais dites-moi… ça commence à taper fort dans les décibels question notes non? Humhum… La très classique Mauricette n'aime pas que les cuisiniers jouent les apprentis-sorciers avec les recettes traditionnelles. Pourtant quand elle a reluqué sa "tomate mozzarella Burrata déstructurée", elle s'est mise à faire des petits bruits aigus d'un animal qui n'existe pas. Et minaudé "15,5/20!". Suite pour celle que je traine au quotidien comme un boulet: "canon de veau rôti, purée de pomme de terre au siphon, girolles et jus réduit". Sinon la purée un peu liquide, le résultat est brillant et gourmand. 15,5/20. Desserts aussi bons que techniquement impeccables. Non, toujours pas de photos! Avec "banane flambée au rhum et agrumes, baba sorbet coco et tuile à l'orange" qui récite sont abécédaire pâtissier, 15/20. Et une culottée "salade de fraises bio, huile d'olive, balsamique et émulsion de crème brûlée" qui met la dame au chapeau vert sur un petit nuage. Ce qui n'est par rien! 15,5/20. Salle de restaurant récemment repensée, colorée. Voilà. Une faille, peut-être. Comme nombre de doués, Arnaud Roubaud est habité par le doute, fragilité parfois lisible dans son travail. Pour l'heure et avec ce repas, table essentielle de Martigues qui se cherche encore une identité culinaire à graver dans le ciboulot des gourmands.
Chef: Arnaud Roubaud
Spécialités: carte de saison et recettes locales! Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formule du jour. Menu-carte 30€. Suggestions à l'ardoise. Groupes. Ouvert du mardi au samedi. Terrasses.
2 quai des Anglais (L'île)
13500 **MARTIGUES**
Tél.04.42.49.32.51 et 06.59.42.54.30

MAS BLANC DES ALPILLES

LA VOILE BLANCHE
ΨΨΨ

J'en ai une bonne à raconter: je me suis régalé du côté de Saint-Rémy de Provence. Bon. Pas à Saint-Rémy même, faut pas exagérer non plus. Mais à un tir d'arbalète, à Mas-Blanc les Alpilles, plus petit village de Provence avec ses 507 habitants (2012). C'est que dans ces satanées Alpilles où la prudence est de mise, entre bonimenteurs à la petite saison et médaillés des guides aux tarifs pour américains en goguette, il est compliqué pour les gens dits "normaux" de trouver table à son pied. L'ardoise, c'est pas du Proust dans l'intitulé, ça frime pas de l'épithète ni de la recette guindée. Tartare de thon frais à la coriandre et noix de cajous grillées, velouté froid d'asperges dés de chorizo grillés et huile de noisette, ballottine de foie gras et pain d'épices, huitres gratinées au four, souris d'agneau confite à l'orange, filet de bœuf crème légère aux asperges, cuisse de grenouilles en persillade… Et même que le menu à 15,5€ avec choix a du style, bel effort de présentation à zieuter la table voisine. Mon impeccable "risotto de St-Jacques safrané" m'a mis les mirettes en point d'interrogation. Et quand je dis "impeccable", c'est pas pour boucher un trou dans la phrase. Voilà bien un risotto qui se démarque de la meute! Et 4 Saint-Jacques sans corail précises. Un intégral sens des cuissons, tout est parfait. Tant d'exactitude m'a même fait un peu peur, pour tout vous dire. Epatant. 15,5/20. Desserts de cuisinier qui connait les choses du sucré, ses trucs et ses astuces: "tarte au citron". Pâte blanche qui croustille, crème bien équilibrée entre sucre et citron. Propre, efficace: 15/20 pour 5,5€. Voyez un peu. Ça changera des frustrations du client frustré qui se fait emplâtrer la désillusion avec un fondant industriel à 9€. Le maitre d'œuvre s'appelle Didier Gibelin et n'est pas un incon-

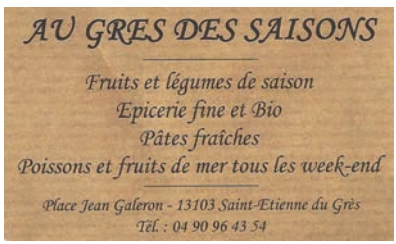
nu au bataillon des personnalités du canton. Une énergie discrète… et une belle connaissance du terroir, notamment ses fruits et légumes de qualité. Il s'appuie sur Fabien Serra, chef trentenaire venu dans le village avec sa compagne Stéphanie Gervais: Saint-Barth', Courchevel et surtout Lyon dans les brasseries de Georges Blanc et Paul Bocuse. Voilà qui explique des choses. Service relax, cuisine sérieuse, cadre soigné et lumineux. Une "Voile Blanche" reprise en main fin 2014 où je vous invite à larguer les amarres tant on y trouve facilement ses aises!

Chef: Fabien Serra

Spécialités: ardoise sur 15 jours

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Bon Café 1,5€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Menus 15,5€ midi semaine et 25€. Ardoise. Groupes 60 (hiver) et 90 (été). Accueil autocars. Soirée concerts. Terrasse. Marché le jeudi en été. Parking aisé.

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



MOURIES

LE VIEUX FOUR
ΨΨΨΨ

Peu savent interpréter le terroir avec un tel raffinement, une telle recherche. C'est que parfois, l'élite des cuisiniers est si adroite qu'elle nous fait prendre des vessies pour des lanternes, nous fait gober de l'agneau de Saturne au lieu d'agneau de pays, des haricots de Roumanie pour ceux de mon jardin. J'ai les noms. Et puis vous avez les rêveurs révoltés, les utopistes non résignés, les fiers, ceux qui se regardent dans leur miroir le matin plutôt que de sabrer le Champagne avec leur banquier au frais du client. Les Crouvoisier sont de cette famille. Quand même… Avec Mauricette, on se questionne: où est le fameux "guide rouge" si utile? Pour le jour, régalons-nous sans lui! Thématique de produits avec "Le Petit Epeautre Bio de Forcalquier" sous forme d'un risotto de petit épeautre aux blancs d'encornets, gambas marinés à l'huile de gingembre et crème légère de tomate au piment fumé. Savant, fringant, croquant, mou, sucré, salé. 16/20. La dame au chapeau vert aime sa naturalité: "Le Chèvre des Alpilles". Cromesquis de pomme de terre au fromage de chèvre frais des Alpilles et olives noires, mousseline de panais et son émulsion, œuf cuit basse température. Même l'œuf est venu en voisin, c'est vous dire la fraicheur! 16/20. "Le Cochon du Ventoux"! Pavé de pied de cochon au foie gras, pané en chapelure de truffes noires, sauce mousseuse à la moutarde, potimarron bio et légumes racines. Tonique et pas nostalgique du tout comme l'est souvent ce type de recette. Le chef appuie sur la scénographie et il a raison puisqu'on le suit: 16/20. Mauricette en pince pour "Le Homard" cossu, superbe d'assurance: rôti au beurre d'origan, risotto de Camargue aux poireaux et sauce émulsionnée de son corail. Ni hache, ni marteau: tout dépiauté l'oiseau mes cocos! Assaisonnement poussé, volontaire. 16/20. Et puis Mauricette est partie tête arrière sur son siège, assouvie. Elle n'ira pas plus loin. Je tente discrètement le "Choco Passion", bavaroise ivoire stracciatella, génoise chocolat, meringue chocolat noir, sauce fruits de la passion… elle m'en a tapé la moitié car elle s'est réveillée! 16/20. Carte des vins avec du sens, excellent "Abbaye Sainte-Marie de Pierredon". Ancien moulin à huile de pierres voutées qui fut l'atelier de Toni Grand, la salle de restaurant est intimidante mais vous auriez tort: Annie Crouvoisier et son équipe mettent à l'aise! Les récentes chambres sont magnifiques, en harmonie avec la cuisine. C'est vous dire le niveau général.

Chef: Frédéric Crouvoisier

Pâtissier: Alexandre Giffard

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 17/20. Pains 15,5/20. Toilettes 16/20. Menu 28,5€. Formule-carte 34€ et menu-carte 44€. Enfant 15€. Soirées organisées. Salles pour 15 à 60. Séminaire dès 50€ par personne. Accès handicapés. Parking privé. 5 magnifiques chambres d'hôtes.

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

ORGON

AUBERGE AUX PETITS PAVES
ΨΨ1/2

Sans exagérer sur le grandiloquent ni franchir le cap du pompeux sentencieux, on peut qualifier d'"institution" la maison de la famille Brès. Comme je vous dis. Le drôle, c'est que Les Brès font des yeux tous ronds quand on leur parle "d'institution", très étonnés que le temps fabrique l'histoire sans même leur demander leur avis. Puisqu'on parle d'histoire, ami lecteur

toutouï, sache que l'auberge vit passer Napoléon lors de sa route vers l'Ile d'Elbe, en 1814. D'ailleurs une célèbre coutume locale naitra en sa mémoire, elle a lieu tous les vendredis ici! L'aïoli! Houhouhou, la bonne blague! En tous cas, de nombreux fidèles de la maison effectue le pèlerinage chaque semaine! On le connait cet aïoli, il est fort bon et de plus, il finit parfois en chansons! Mais passons, Philémon! La "salade marseillaise" a de sérieux atouts: poulpes, marmelade de sardines marinées façon "rillettes" sur toasts, salade verte et quelques légumes du moment. Copieux mon n'veu! 14,5/20! Parmi le top 5 des "pieds paquets" référencés dans le BàO! La sauce fait la différence, parfumée, travaillée et précise. 15/20. Au bout de ce genre de repas "tradi", je trouve la "tarte tatin" particulièrement adaptée, encore que les appétits de moineau baisseront sans doute la garde avant le dessert. 14,5/20. En hiver, la cheminée baigne la grande salle dans une sorte de douceur toute provençale qui aide à patienter jusqu'aux beaux jours, quand la terrasse ombragée se refait une beauté pour accueillir le printemps dans sa robe des champs. Ah bah voui. Moi, une telle maison avec ses nappages et ses serviettes repassés, son service à l'ancienne très poli et souriant, ce côté un peu désuet qui se tape des modes comme de sa première tapenade, ça me touche et me donne une âme de poète, que voulez-vous… Hein? Vous voulez venir? Ah ben d'accord! On vous attend! Enfin Nicole, Virginie et Frédéric Brès! Prêts à en découdre avec votre appétit! Parce que moi, je suis déjà parti ailleurs et depuis un moment!

Chef: Frédéric Brès
Second: Serge Smaal
Spécialités: Vendredi midi: aïoli servie sur "couasse" de liège!
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 15,5€ midi semaine. Menus 25€ et 31€. 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

LE PARADOU

LA PETITE FRANCE

ΨΨΨ

Une renaissance… et une confirmation! La famille Roux est de retour à quelques milles marins de son "Oustau Gourmand" à Fontvieille! La seule unité de distance qui vaille pour ces restaurateurs obsessionnels du poisson frais! Filière courte: "poissonnerie Armand" et "Saint-Louis Pêche"! Rien d'autres dans les filets, sinon du travail et des mains tôt le matin. Il adore cuisiner le poisson, Patrick Roux. La chose maritime, c'est son dada. Ou plutôt son hippocampe, puisque. Avec la pétroleuse des fourneaux Mauricette, on note les contours d'un joli style posé depuis quelques années, signé. Piochage gourmand avec "assiette de tapas provençaux": fromage de tête et saucisson de toro, tapenade maison, rillette de cabillaud, poulpe, tellines sauce légère persillade… 14,5/20. Une "soupe de poissons maison" qui ressemble à une soupe de poisson, ne riez pas, c'est plutôt rare. Solide, parfaitement équilibrée. 15/20. Allez-y mollo sur la rouille et les croutons! Sinon le "dos de cabillaud en aïoli" sera insurmontable. Avec cet humour qui n'appartient qu'à elle et dont personne ne veut, Mauricette dit: "c'est tellement copieux qu'on dirait de la viande!". Chair souple et blanche du poisson, se détache en pétales, courte purée, carotte, brocoli, fenouil, haricots verts, aïoli pour quatre, moules et bulots. "Suffit d'avoir de bons produits"… oui, je sais. 15/20. Belle idée que "coquillages pochés, sauce citronnée". Quatre huitres dodues et 6 moules ventrues qui trottaient voilà peu dans les algues. Travaillées en douceur, crème qui caresse: 15/20. Du frais, toujours du frais avec les "petites queues de lotte sauce Oustau". Quatre! Rien que ça! Joliment colorées par la cuisson, chair délicieuse qui fait oublier les insupportables balivernes du littoral. Sauce fameuse qui pousse, presque superflue. Je prends quand même. 15/20. Desserts en progrès malgré le "baba au rhum" à 13/20 un peu à côté. Rattrapé par "crostata a limone", un diabolique dérivé de tarte au citron au beurre, croustillant sur le dessus, un ravissement. 15/20. Cadre cossu de pierre et de lumière, nappages confortables, terrasse fermée plaisante, cave exclusive en local et service doux de Patricia Roux. Dans un canton touristique où les appétits sont martyrisés, un ilot bienvenu, une bouée de sauvetage! Par Poséidon! Encore des métaphores maritimes!

Chef: Patrick Roux
Second: Elsa Roux
Spécialités: poissons sauvages. Bouillabaisse (48h). Escargots "pleine mer" rouille et aïoli. Daube de poulpes. Calamars en persillade. Agneau. Gardiane de taureau.
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café Enry 14,5/20. Toilettes 16/20. Menus 23€, 38€ et 54€. Menus enfant 10€ et 16€. Carte. Terrasse. Groupe 70 et salle privée petit comité. Parking aisé derrière le restaurant. Fermeture se renseigner.

55 avenue des Baux
13520 **LE PARADOU**
Tél.04.90.54.41.91 et 06.69.08.56.71
www.lapetitefrance.info

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

LA PENNE SUR HUVEAUNE

LE FIRENZE

ΨΨ1/2

Bigre! La boulette! J'ai manqué à mon devoir de découvreur de bonnes tables avant les autres! C'est que la famille Massei est aux commandes depuis fin 2013! Voilà pourquoi les habitués du quartier ont ici leur rond de serviette! Une salle colorée prête à accueillir les bandes de copains (et copines) ou le club de majorettes (ou de pétanque) du coin, un four à bois au garde-à-vous, une terrasse aux beaux jours pour prendre son temps… Ah les amis! Si je m'attendais! J'ai découvert une antre de la cuisine traditionnelle! Pas du terroir fourre-tout pour touristes en goguette, mais des assiettes généreuses et savoureuses pour gourmands avisés! Pieds paquets! Escalope de veau! Gnocchis gratinés au gorgonzola! Tagliatelles aux cèpes et parmesan! Spaghettis aux gambas sauce armoricaine! Un cuisinier aux fourneaux mes petits lapins roses, que des comme ça ne se trouvent pas sous le pas d'un cheval! Né à Marseille et 50 années d'expérience au compteur! 50 ans de belles maisons en France et ailleurs, comme en Amérique à la Nouvelle-Orléans, au Canada: Montréal et Winnipeg… et fit notamment les belles heures du Colbert à Marseille que les moins de 40 ans ne peuvent pas connaitre! Bref! J'ai choisi des "alouettes sans tête" non sans avoir hésité devant la belle suggestion du jour vue à la table de mes voisines, figatelli grillé sur toast et purée maison. Bref! Mes alouettes, elles sont trois posées comme des œufs dans un nid mais sur des spaghettis al dente. Lardons, persil, ail… La sauce est remarquable, parcimonieuse et fine. L'œuvre d'un fin saucier! Je me suis régalé comme un petit cochon, surpris par tant d'à-propos. C'est ainsi mes frères que les alouettes estampillées "le Firenze" entrent dans la légende! 14,5/20. Le "café gourmand" s'applique: tiramisu du jour classique, mousse au chocolat maison, tarte aux pommes. 14,5/20. Et puis j'ai vu une direction heureuse de faire plaisir, familiale et à mille lieux des blasés de tout! Hélène et Patrick Massei secondent leur fils Thierry dont les pizzas sont un régal! Produits frais et même du jambon à la découpe de qualité pour les pizzas! Pas de l'épaule pleine d'eau sous cellophane lideule! Ouéé é! Une (presque) nouvelle adresse posée à deux pas de La Valentine et de sa ribambelle de restaurants attrapenigauds! Voilà! J'ai fait mon boulot de guide! Mieux vaut tard que jamais. Alors hop! Au trot chez les Massei! Seul ou avec des amis!

Chef: Christian Richelet
Pizzaiolo: Thierry Massei
Spécialités: provençales et pizzas
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain individuel 15/20. Café Lavazza 1,7€ 15/20. Toilettes 15/20. Formules midi 12,50€ et menu 13,90€ avec le café. Carte et suggestion du jour. Groupes 50. Fermé dimanche. Parking aisé.

135 boulevard Voltaire
13821 **LA PENNE SUR HUVEAUNE**
Tél.04.91.19.86.28

ROGNAC

AUBERGE SAN CARLOS

ΨΨ1/2

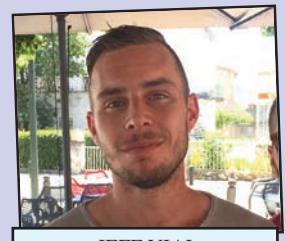
Une imposante bâtisse comme un ancien relais de poste en bord de route qui accueillerait les voyageurs en transit. Des routiers en semi-remorque, VRP en camionnette, retraités en goguette, copines de bureau, costauds de chantiers, cravatés en négociation. Ils sont de plus en plus nombreux à s'attarder et revenir pour faire de cette étape leur favorite à l'heure des petits ou des grands creux. Même que ça commence tôt le matin puisque quelques courageux du macadam avaleurs de kilomètres se déchainent sur quelques assiettes. Y a pas d'heure pour les braves! La formule est simple et directe, ne va pas chercher midi à quatorze heure: 13,50€ pour un menu avec le coup de patte d'un chef qui comme on dit dans le milieu de la sauce, en a sous la pédale. Cuisinier de l'ombre à la belle époque de "Fonfon" au Vallon des Auffes à Marseille, et même recruté par le fondateur Alphonse Mounier, Jean-Marc Virenque n'est pas un perdreau de l'année mais pourrait vous le cuisiner les yeux fermés, le perdreau. Si l'idée non saugrenue de vous offrir une bouillabaisse vous sautait sur le désir, n'hésitez pas une seconde à lui commander: c'est un as de la chose et vous vous régaleriez! Bref! Entrée du jour, aumônière à l'auvergnate. Je choisis toutefois le "buffet d'entrées" est conforme: du frais, du cuisiné et de la cochonnaille. Mention pour les carottes et le céleri râpés, les pois chiches au cumin, les pennes rigate colorées, les champignons à la grecque, les harengs à l'huile. 14/20. Choix cruel: jambonnette de dinde confite? Escalope de saumon à la fondue de poireaux? Tripes à la provençale et pomme à l'anglaise? Les tripes! Je me suis régalé comme un petit cochon! Et le bon pain en ajoute au plaisir! 14,5/20! Choix de desserts mais c'est avec une belle tranche de "flan au café" que je conclus! Le genre de dessert qu'on ne trouve plus que chez une vieille tante ou une grand-mère! 14,5/20! Le café est compris dans le menu, et le vin aussi. Les serviettes en tissu également. Le sourire de la patronne parfois, mais ça dépend de son humeur… généralement bonne. Cette année encore, l'adresse marque des points malgré la modestie du propos et ses recettes sans traficotage qui vont à l'essentiel et qu'on applaudit... la bouche pleine! Ainsi que vous le remarquerez mes frères, la partition de la restauration populaire de qualité n'est pas jouée exclusivement par des matadors de la soupe déguisés en bête à concours télévisuelles et autres aspirateurs à médailles. Assurément.

Chef: Jean-Marc Virenque
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café Lavazza 15/20. Toilettes 16/20. Menu 13,5€

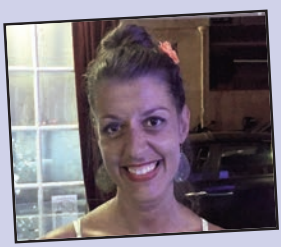
MEILLEUR SERVICE

FREDERIC DEJOANNIS
AU BOEUF QUI FUME
84 ROBION

JESSICA MOSSLER
L'EPICURIEN
83 LA LONDE



JEFF VIAL
LA PETITE CAVE
13 GEMENOS



MAGALIE CAPOCCIA
PATIN COUFFIN
83 TOULON

MICHEL MERCIER
RESTAURANT DU CHATEAU
83 CHATEAUDOUBLE

ROMAIN VASSEUR
LA FARIGOULE
83 LE CASTELLET

MEILLEURS APPRENTIS

MANON GUYOT
AU BOEUF QUI FUME
84 ROBION

DYLAN OLLIVIER
LE GRAIN DE SEL
13 LA ROQUE D'ANTHERON

midi du lundi midi au vendredi midi. Ardoise. Banquets, groupes. 3 salles de 40. 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

LA ROQUE D'ANTHERON

LE GRAIN DE SEL
ΨΨΨΨ

Beaucoup de travail, quelques doutes et remises en question, une grosse dose de patience et du talent à la pelle. C'est que la Roque d'Anthéron n'est ni Lourmarin, ni Saint-Trop'. Aucune luxure dans la salle bien tenue, pas de rideaux en peau de libellules albinos, pas de fauteuils sculptés en os de zébu des Galapagos. Mais quand même. Vue la superbe cuisine, comment les guides nationaux peuvent-ils autant ignorer la maison d'Alexandra et Fabrice Ruiz? Enfin bon. Midis hors week-end figés sur le menu à 12,50€ et quelques suggestions. Menus à 30€ et 45€ servis les fins de semaine, mais si vous demandez gentiment lors d'une réservation un autre jour, le chef saura s'adapter. Cuisine passionnée absente d'inutile, tout participe. Un festival de risques… cohérents! Religieuse au saumon Grawlax et sa crème fouettée au Wasabi! Panacotta aux asperges et tartare de bulots! Ile flottante bacon petits pois menthe! Faux-filet de veau croustillant, jus de blanquette au Yuzu! Joue de porcelet confite 5 heures! Cassoulet… saucisse au couteau, coques et crevettes Obsiblue à la citronnelle! Et j'en passe! Mauricette adore le chef Ruiz. Elle dit qu'il est bigrement malin, qu'il a la 3D dans les papilles. Comme avec la "tatin de carottes plurielles et son pistou d'épinards". Elle a noté 15,5/20. Avec "la lotte et les gambas rôties au lard de Bigorre, barigoule de légumes", ébouriffage de légumes de saison et du coin, un bouillon du diable et 15,5/20. De la fantaisie avec mon "millefeuilles andouillette oignons confits, vinaigrette de moutarde ancienne". Quelle vitalité! 16/20. De l'andouillette à 16/20… on aura tout vu… Itou pour "l'épaule d'agneau fondante et sa purée au jus d'ail, jus au foin", viande (française) confite à souhait, asperges, pois gourmands, purée, jus court… 16/20. Gros progrès des desserts! Dans la continuité logique du repas. La paille coincée entre ses grosses lèvres tartinée de rouge très brillant, Mauricette sirote "la soupe ananas-gingembre, sorbet thé à la menthe maison". Elle se rêve allongée au bord d'une piscine à côté de Sean Connery dans un riad marocain lors d'un tournage de James Bond en technicolor. Le fruit, le frais, le parfumé. 15,5/20! Monument: "la tartelette framboise, roquette et pistache". Cercle limpide de pâte sablée, ronde de framboises locales, crème douce pistachée et… roquette! 16/20. Ben oui, obligé de se courber devant l'évidence. Service pas frime, tranquille et assuré. Je suis trop bavard alors bravo pour tout, et merci encore.
Chef: Fabrice Ruiz
Second: Florient Dolmeta
Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15,5/20. Pain 15,5/20. Café Bon Café 15,5/20. Toilettes 15/20. Formules 12,5€ et 15,5€ midi semaine sauf jours fériés. Menu 23€ et menu-carte 30€. Menu dégustation 45€. Enfant 10€. Groupes 80. Parking aisé. Terrasse privative sans vis à vis. Ouvert vendredi et samedi soirs, et tous les midis sauf mercredi. 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
ΨΨΨ

Concept simple. Faire bon. Les recettes ne jouent pas de complexité très savante, elles démontrent plutôt une loyale simplicité de la maison. Sauf que devant ce panorama d'exception, le moindre tambouilleur de 3ème zone ferait le plein de gogos à l'aide d'un catalogue de l'industrie agroalimentaire, une paire de ciseaux aiguisée et une batterie de micro-ondes. Y en a plein des comme ça, j'ai les noms. Les sieurs associés Sébastien Cros et Fabrice Renoux, respectivement cuisinier et préposé à la cuisson du poisson grillé, montre le beau côté de la restauration. Avec Mauricette, celle qui n'aime pas qu'on la prenne pour un pigeon, on s'est pourtant posé à table comme deux tourterelles sur un fil à l'aplomb du petit port, juste en dessous de nos pieds. Enfin de nos pattes. La Bonne-Mère en fond de tableau, au loin. Le charme puissant du romantisme torride rompt soudain quand la dame au chapeau vert s'écrie: "j'ai faim, on mange quoi?". Un régal, le "fameux toast de l'Ancre"! "Fine farce de fruits de mer aux épices" qui pose d'emblée le rythme, définit les contours du repas. 15/20. La dame au chapeau vert apprécie beaucoup le rustique assumé de sa "tatin d'oignons gratinée au chèvre de nos collines". L'accent de Pagnol dans l'intitulé, c'est tellement bon. 15/20. Suit une moins banale que de coutume "brochette d'agneau aux 4 épices", sans doute du gigot! Viande souple, rosée. 14,5/20. Visuel qui sonne les cloches de la cuisine bourgeoise que les moins de 20 ans… "cassolette lutée de scampis, béchamel à la truffe"! Casser la croûte est un exercice dont je raffole: je la grignote avec les mains et je sauce avec le pain! Du sérieux gouteux! 15/20. Plat original que mon "dos de cabillaud, mousseline de vitelotte, crème de fleur de macis". Visuel flatteur, texture onctueuse! Du tonnerre! Belle idée d'utiliser le macis, la "peau" de la noix de muscade. 15/20. Desserts travaillés avec "tarte au citron revisitée" qui repose sur une base spéculos. Ensemble un peu trop sucré à mon gout:

14,5/20. Elle a saucé jusqu'au bout sa "marquise" comme l'aurait fait Louis XVI: elle adore le chocolat. 15/20. Service mixte qui sait faire, cave avec joli choix. Malgré les apparences trompeuses, vous allez rire: je n'invente rien, nous sommes bien dans le réel! C'est pas tous les jours, mais il arrive qu'il nous fasse du bien.

Chef: Sébastien Cros
Grillardin: Fabrice Renoux
Spécialités: salade tiède de poulpes tendres. Royale de favouilles, réduction de soupe à la rouille. Soupe de poisson de roche maison servie avec une rouille pas pour les parisiens. Pieds et paquets. Bouillabaisse et bourride (24h).
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Toilettes 15/20. Environnement 18/20. Menus 27€ et 38€. Enfant 12€. Carte. 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

SAINT MITRE LES REMPARTS

NEW WAY

ΨΨΨ

Un talent inopiné pour nous réconcilier avec cette zone commerciale et ses usines à bouffe. Fallait bien celui d'Emilie David pour contrer la médiocrité ambiante. Elle s'est posée doucettement sans faire de bruit un jour début 2013, avec toque et couteaux et une sacrée dose d'opiniâtreté. Plus rien ne sera plus pareil pour les affamés locaux ravi par ce nouveau chemin culinaire. Fini le chemin de croix des repas bâclés, alléluia Emilie est là! La trentaine entamée, un CV qui définit les contours d'un savoir "gastro" accumulé dans de belles maisons du côté d'Avignon. Mais n'allez pas imaginer un service effectué en grandes pompes par des pingouins déférents. Salle remplie, un duo vif adapté à la clientèle du midi slalome entre les tables! Le soir, le rythme est sans doute plus apaisé. Mauricette qui aime pourtant jouer la blasée est enthousiaste devant l'inventivité de la cuisine et l'ingéniosité du concept. Quel est-il pour que la dame au chapeau fasse des billes toutes rondes derrière ses lunettes en cul de bouteille? Simple! Une dizaine de plats entre 5€ et 6,5€. Choisir ce qu'on désire, deux plats par exemple, et l'assiette composée arrive sous votre nez! Elle se régale du "poulpe persillé aux cèpes" fort bien cuisiné dans son verre, un coup de moulin et tout est bien! 15/20. Le colocataire de l'assiette est le "confit de bœuf", en l'occurrence de la joue de bœuf mijotée depuis tôt le matin! Un bonheur fondant! 15/20. Poisson-viande aussi pour moi! A droite, le rigolo et savoureux "loup citronné sur croquant persillé", alternance adroite de galettes sablée-salée et pépites de poisson (15/20) et "filet mignon à la moutarde et moût de raisin" sous le même principe de présentation amusante! Cuisson tout autant ajustée! Bel ouvrage, moins simple qu'il ne parait! 15/20 aussi. Le "Saint-Marcelin rôti mesclun truffé" est un délice que je recommande à tous les amateurs de fromage, 14,5/20! Le superbe "fondant cœur Nutella" rappelle à Mauricette des souvenirs, ceux de l'enfant qu'elle n'a jamais été puisque lorsqu'elle est née, elle était déjà très âgée: 15/20. Carte du marché et produits de saison, travaillés tôt le matin et pour de vrai sur place et nulle part ailleurs. Charcuterie découpée à la demande, et une quinzaine de flacons pas bêtes: Tariquet, Côtes Rôtie, Clos d'Albizzi… Midi ou soir, un point d'ancrage gourmand improbable quelque part entre Martigues, Fos et Istres. C'est pas tous les jours dans le coin alors profitez de l'aubaine, y compris le soir! Merci pour l'info. De rien, c'est mon boulot.

Chef: Emilie David
Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 1,3€ 15/20. Toilettes 15/20. Formules 13€ (midi semaine), 18€ et 24,50€. Ardoise. Enfant "comme les grands" 8€. Carte. Groupe 35. Privatisation possible. Climatisation. Terrasse en saison. Parking aisé.
Rue des Roseaux
ZAC des Etangs
13920 **SAINT MITRE LES REMPARTS**
Tél.04.42.06.32.19
http://newwaybistrot.com/home.html

SALON DE PROVENCE

L'ESTIVE

ΨΨ1/2

En évoluant dans un monde culinaire un peu confus, nous tombons parfois sur des personnes pas banales. Pour autant, Valérie Hintzy ne se promène pas en salle avec des pâquerettes dans les bouclettes en causant le mandarin oriental au client. Et son mari de chef Frédéric Hintzy ne cuisine pas en habit de toréro en braillant "la belle de Cadix" avec un grand couteau à la main en faisant des selfis qu'il poste sur facebook! Non, vous n'y êtes pas du tout. Ce couple-là évolue dans une normalité joyeuse douée d'humanisme au quotidien, l'air de rien. Du coup, bel équilibre entre conventions traditionnelles rassu-rantes avec ses codes de savoir-vivre comme les serviettes en tissus, beaux verres astiqués… et bonne humeur communicative, bien dans son temps, à l'aise dans ses baskets. La performance est d'autant plus rare dans le métier que nombre de blasés le pratiquent à reculons. Enfin bon. Je cause, je cause et Mauricette souffle. Bras croisés devant moi: "alors? tu choisis quoi?". D'épatantes formules au rapport qualité-prix pas anodin. Et puis au cas où vous tomberiez pour la 1ère fois sur le BàO, "L'Estive" cuisine des spécialités du

terroir alpin gapençais, Champsaur et consort. Déjà appréciés ici, tourtons et ravioles faits maison et pas chez tonton Davigel ou Tati Brake. Que valent les "6 tourtons au foie gras en nid de mesclun, glace foie gras"? Croustillants dehors et onctueux dedans. 14,5/20. V'là "les ravioles aux écrevisses"! Appétits de crevette s'abstenir! La sauce pousse sur la bisque! Aussi brûlant que copieux, c'est vous dire si ça brûle! 14,5/20! Mauricette qui confond depuis toujours taille de guêpe et taille d'agapes, débute par un "carpaccio de bœuf, parmesan, tomate séchée et pistou" dont l'intérêt réside surtout dans la préparation, 14/20. Epatante initiative, une recette "fusion": "burger de saumon, compotée de concombre et courgette". Préparé avec deux gros blinis, en plus des ingrédients cités dans l'intitulé, de la feta. A côté bien sage, une ratatouille confite à souhait, mesclun, agrumes… et groseilles Mireille! 15/20! Le "fondant au chocolat cœur caramel" en forme de lingot est un modèle du genre, fait avec du chocolat. J'vous jure. 15/20! Je suis bavard alors stop! Cuisine des Alpes unie avec la Provence, "oreilles d'ânes" et "pieds paquets", ravioles et rouget. Ah! Mauricette me bouscule le coude pour rappeler le beau choix de flacons déclinés au verre!

Chef: Frédéric Hintzy
Second: Benoit Quetier
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 16/20. Café 1,7€ 15/20. Toilettes 16/20. Midi semaine: formules 13,5€ et 17€ et menus 15,50€ et 19€. Menus 22,5€, 26,5€, 35€ et formule à 27€. Enfant 10€ comme les grands! Carte. Groupes (privatisation possible). Terrasse. Fermé dimanche et lundi. Parking L'Empéri à 200 m.
192 allée de Craponne
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.90.42.05.95
www.lestive-restaurant.com

LA TABLE DU ROY

ΨΨΨΨ

Avant propos: en quelques années dans la ville sont nées de nouvelles tables et vous allez rire, quelquefois animées par un cuisinier au désir de bien faire. Tout arrive! Parmi eux Mathias Pérès, bouillonnant chef formé en sommellerie, passé par les maisons Charial à Baumanière (13) et 5 années à Marseille (l'Epuisette). Le monde blasé des empêcheurs d'entreprendre en rond ricanait à voir l'homme pressé qui tôt chaque matin, filait au marché faire le plein de fraicheur avec des dealers du terroir local, souvent des connaissances qui ne datent pas d'hier. Mais le bon produit ne suffit pas! Il faut en quantité répartie du caractère, de la ténacité et du talent… et une épouse compréhensive: Maggy! C'est Mauricette qui le dit, dans un de ses élans philosophique situé entre Spinoza et Antonin Carême. Bref! Vu qu'on ne mange ici qu'une fois l'an, nous piocherons parmi les recettes créatives, majoritaires au milieu des plats traditionnels comme souris d'agneau, pavé de veau, parillada de la mer et d'autres. La dame au chapeau vert applaudit des papilles le mordant de la "déclinaison de cucurbitacées, chèvre bio, carpaccio de taureau, caramel de moutarde à l'ancienne". 15,5/20! Suit le "filet mignon de sanglier sauvage français laqué au thym caramel, émulsion de clémentines, zest de citrons, risotto". Une merveille ce toucher aux agrumes. Vif et élégant, plein de sincérité: 16/20! La "tarte "façon tatin" de pommes et potimarron" est bien dressée, pointilliste et très "fruit". 16/20. De mon côté "foie gras de canard mi-cuit maison autour du poivron". Toujours compliqué le poivron. Le chef le maitrise, ce poivron. En sorbet, en coulis, au four… le mi-cuit est idéal, savoureux: 16/20. Fallait l'oser la "banderille de thonine et foie gras poêlé, légumes oubliés sous toutes les formes! Une potence-brochette de steak de la mer alternée avec le foie gras. Dans l'assiette, des couleurs et un délicieux inventaire de petits légumes. S'il est un signe de modestie d'un cuisinier, c'est bien cette façon de se planquer derrière le légume de saison, de le valoriser et le partager. 16/20. Fondant au chocolat "Grand cru Valrhona Guanara, cœur clémentines et son sorbet". Cherchez pas! Vous en rêvez chaque fois que vous vous plantez l'illusion dans du gélatineux micro-ondé. Offrez une cuillère à vos voisins jaloux: il est plus gros que de coutume! 15,5/20. Prix de nos menus: 25,90€ et 30,90€. Le Père Noël habite à l'année chez Maggy et Mathias Pérès… chut…

Chef: Mathias Pérès
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Toilettes 15,5/20. Formules midi 13,90€ et 16,90€. Menus 23,90€, 25,90€, 30,90€, 35,90€ et 49,90€. Enfant 8,9€. Carte. Groupes 70. 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

**TOUS LES JEUDIS SOIRS,
AMBIANCE MUSICALE FEUTREE**

IL VESUVIO

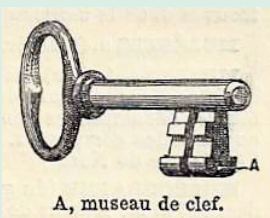
NT Ψ1/2

C'est nouveau avec de nouveaux proprios, mais l'adresse n'est pas née aux dernières câpres. A vouloir faire une étude sociologique de l'endroit, je pourrais dire que la maison affiche des signes flagrants d'ambiance familiale tendance italienne décontractée et ça tombe bien puisqu'il s'agit exactement de ça. Madame est en cuisine et en salle, ou terrasse puisqu'il y a une terrasse 50°C à l'ombre. Monsieur est au four à pizzas. La polyvalente et aimable dame vient m'avertir qu'aujourd'hui: pas de pâtes.

FAUX-AMIS ET VRAIS ENNEMIS

(TRIPADVISOR)

Un excellent cuisinier varois me racontait s'être fait allumer *"sans raisons"* sur Tripadvisor. Très abattu, il était touché par ce qu'il ressentait comme une injustice, à l'instar de nombre de ces confrères épinglés parfois par du franc incompétent, souvent par de l'aigri qui exprime du pouvoir, fréquemment par du confrère restaurateur jaloux. A quoi bon être blessé par les propos tenus sur Tripadvisor qui en ce moment à Hyères, place une pizzéria comme le meilleur restaurant… sur 236! Tout de même! C'est vous dire la crédibilité! La farce ne le console pas, lui qui ouvre ses cuisines à 8h30 le matin et ne finit jamais sa plonge avant 23h. Et qui bosse à 3 de coeff' tandis qu'une pizzeria ne descend jamais en dessous de 10.



A, museau de clef.

Puisqu'on évoque une pizzéria, en Italie des journalistes ont inventé un faux-restaurant sur Tripadvisor: *"le journal italien a créé la page de cet établissement, soi-disant "ouvert le 25 avril". Puis, les journalistes ont posté des commentaires très élogieux en l'espace de deux mois, le tout accompagné d'excellentes notes (5/5). Il n'en faut pas plus pour propulser le restaurant fantôme sur la première marche du podium."**. Encore plus poilant quand on apprend la condamnation de Tripadvisor pour *"faux commentaires"***. Bref.

Autre attitude. Egalement référencé dans *"le Bouche à Oreille"*, ce restaurateur anarcho-cuistot ne se préoccupe absolument pas de ce qui est dit sur sa boutique. Non qu'il s'en tape, mais il fait son boulot du mieux qu'il peut. Et qui m'aime me suive, son propre *"bouche à oreille"* faisant d'ailleurs parfaitement son œuvre vu le succès de sa truculente boutique. Et il cartonne, l'oiseau. Sa théorie? *"Pendant que le restaurateur dépense de l'énergie improductive contre Tripadvisor, il se bat moins face à son quotidien urgent, comme celui assumer les factures surréalistes du RSI, ainsi que les problèmes récurrent de personnel et tout le tintouin."* Alors se filer des ulcères avec Tripadvisor… surtout quand le meilleur restaurant de Toulon classé 1er sur 394 (tout de même!) est selon ce même site *"Comptoir des Fromages"*, une simple fromagerie dénuée de la moindre cuisine. Et qui possède le même code d'activité APE que Robuchon ou Jacques Maximin. Cocorico.

Et puis. Au lieu de se liguer contre notre irrévérencieux guide un poil rigolard *"le Bouche à Oreille"* bénéfique pour le chiffre d'affaire des bonnes tables, les clubs de restaurateurs obtus et les aigris de la toque feraient mieux de se préoccuper de leurs faux-amis. Notamment du cas vicelard de *"La Fourchette"*, propriété de Tripadvisor: avec son système de remise au client, elle ponctionne lourdement leur bilan quand l'heure du rendez-vous annuel avec l'expert-comptable sonne.

L'occasion de rappeler que *"Le Bouche à Oreille"* est le seul guide à tester intégralement dans l'année les restaurants référencés dont il cause! Et pour ceux qui se trompent d'ennemi, qui ont le fantasme facile et l'obsession du traficotage en permanence dans leur ciboulot bancal: oui, nous vendons nos guides notamment aux bons restaurants testés et référencés positivement par nos services. On va se gêner. Nous sommes loin de faire l'unanimité auprès des restaurateurs (tant mieux!) tandis que le lecteur nous fait plutôt confiance et nous suit. Pour dire qu'avec 380 tests par an et de l'exigence au quotidien, ça marche bigrement quand on se cramponne au vélo.

Olivier Gros

*http://www.lepoint.fr/art-de-vivre/tripadvisor-classe-un-faux-restaurant-numero-1-06-07-2015-1942878_4.php
**http://www.lesechos.fr/22/12/2014/lesechos.fr/0204033694819_tripadvisor-condamne-en-italie-pour-faux-commentaires.html

Dommage! Elles sont fraiches et faites "maison"! Mais seulement quand il y en a comme dit mon copain Lapalisse qui n'est pas le beau-frère de Jean-Paul Barilla! Bref! Carte des propositions courte comme un cheveu de légionnaire avec deux salades, deux viandes et deux pâtes… quand il y en a. Je me laisse aller à tâter la pizza. Avec la "Pizza ai carciofi" à 12,5€. Tomate, fromage, câpres, mozza, artichaut, jambon, citron et olives. Sans vexer personne, on peut raisonnablement considérer un manque de maitrise de la chose. Faut bien commencer par le début. Mais la pâte à potentiel manque de cuisson: pas cuite du tout sous le coulis de tomates. L'artichaut, c'est de la conserve. Pas senti de citron mais le pizzaiolo prend des libertés avec le cahier des charges du descriptif en ajoutant ici ou là, des lanières de poivrons verts. 11/20 et une frustration. Par contre mes petits lézards, la "mousse au chocolat" de la patronne c'est de la bombe! Ah! Bon chocolat, pas de sucré ajouté, légèreté et tenue! Elle est parfaite! J'appose mon 15/20 dans un soupir de soulagement! Café de qualité à prix correct. Un réglage sur les pizzas et de la rigueur dans la tenue de la (courte) carte et le Vesuvio devrait bientôt jaillir! C'est tout l'avenir qu'on souhaite à cet amical couple installé à deux pas de la place Morgan!

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 14/20. Pain pas pris. Café Florio 1,5€ 14,5/20. Toilettes 14/20. Formules du midi à 10€ et 11€. Carte. Pizzas (à emporter). Terrasse. Fermé le mardi.

31 rue Massenet
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.90.55.29.38 et 06.86.83.98.00

TRETS

LE SAFRAN

NT Ψ

Peu d'évolution depuis notre visite de 2011. Sinon le récent changement de direction: l'ancien a refilé le bâton de pèlerin à son cuisinier en début d'année 2015. J'aime bien cette idée de transmission à l'ancienne, de passage de témoin à un employé de la maison. Sinon? Bah sinon, c'est Trets. Dilettantisme typiquement marseillais, complexe de supériorité aixois. Les deux mon capitaine. Le serveur fait valdinguer des couverts débarrassés aux tables à chacun de ses passages, blingaglingbalinglinbling… sur le carrelage. Celui qui est derrière le comptoir en grand organisateur connait la musique, sait son métier. Mais celle qui semble être la jeune patronne arrive en salle en fin de service sans dire bonjour aux clients, même pas un regard. Sauf de ses relations. Par contre, elle rigole beaucoup avec ses collègues de travail, passque c'est important une bonne ambiance avec ses collègues de travail. Faudra lui expliquer que c'est important aussi que les clients aient envie de revenir. Et que dans ses conditions, le "ça vous a plu" au moment de la CB résonne comme une obligation formelle du genre "cause toujours". Enfin bon. Menus 26,90€ et 34,90€ !.. ourgh… Menu complet le midi à 17,50€ ! Mais sans choix! Alors "beignets de fleurs de courgette". Ils sont trois pas gras, posés sur un lit de salade et un peu de légumes comme des rondelles de l'originale carotte rouge sang. Bon. Du frais, c'est sûr. Grimper aux rideaux, moins sûr. 12/20. Le plat est copieux, des pâtes. Des "tortellini de fromage, basilic et jambon de Parme" sortis du four, mais comme ils sont exonérés de la moindre sauce, ils sont secs. Le chef fait des efforts, quelques bouts de tomates, du fromage râpé qui fait des fils, feuilles de basilic et jambon cru ajouté après. Et de la salade, encore, de la salade. 12/20. Dessert du jour: "brochette de pastèque". J'ai pouffé intérieurement. Bien présentée quand même, chantilly gentille, coulis de fraises fruité et sans doute maison, sucré tiré travaillé pour décorer. 12/20. De là à venir s'exciter l'appétit sur les gros menus, faudra trouver d'autres arguments, même si le chef connait des choses: le client aime les preuves.

Chef: Maxime Taupinard

Spécialités: Cuisine traditionnelle provençale

Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café 1,9€ pas pris. Toilettes 15/20. Formule midi 14,5€ et menu 17,5€. Menus 26,90€ et 34,90€. Fermé lundi hors-saison. 7j/7 en saison. Terrasse trottoir.

14 avenue Mirabeau
13530 **TRETS**
Tél. 04.42.54.97.88
www.lesafran-restaurant.com

VENTABREN

RESTAURANT L'ÉOUVÉ

NT ΨΨΨ1/2

Comme une généreuse cuisinière italienne passée par sa voisine de Savoie qui aurait fait étude de la science botanico-maraichère en glissant subrepticement mais avec convictions dans ces recettes gourmandes des saveurs d'ailleurs, l'Orient ou l'Asie, le monde est grand, profitons-en! Voilà le résumé! Seulement voilà, je suis bavard sur la maison de Karen Favre et Stéphane Almela. Bien plus que les guides gastronomiques dit "sérieux" qui l'évitent avec une étrange application. Pas bien grave: ça en fait plus pour nous! Héhé! En pleine forme la belle cuisinière! Toujours son menu-carte à 28€ tenu en laisse depuis quelques années, aucune dérive tarifaire. Cuisine sans triche et sincère: légumes du canton complétés par ceux du petit jardin de la patronne, fromages de fromager, pain de boulanger, vins de vignerons, viande du boucher. Ya pas que Carrefour ou Métro dans la vie! En ce moment: encornets provençale, terrine de lapin aux noisettes, joues de porc confites à la bière, pavé de saumon sauce Teriyaki… et les "fleurs de courgettes farcies chèvre, herbes et chorizo" de Mauricette, ravie de ne pas avoir à forcer sur son den-

tier pour se régaler. Un raffinement champêtre de pique-nique "4 étoiles" coloré avec des produits vivants: chou, betterave, petits pois, germes, radis, carotte, roquette, graines de tournesol… chorizo anecdotique, on prend quand même. 15,5/20 pour Mauricette… dans un trip "courgettes" ce jour! "Cannellonis de courgettes au thon, fromage frais, curry, parmesan". Un festin fin, qu'elle dit. Associer saveurs et textures avec autant d'aisance et de culot tient de la magie. 15,5/20. Plat mitonné: "cannellonis d'escargots en persillade, raclette"! Ils donneront des idées aux cuisiniers qui piochent dans celles des autres! Le fromage de caractère enfonce le clou: 15,5/20. Ah! Les fameux "gnocchi maison au gorgonzola, jambon noir"! Cuisinés du diable comme par une Mama sortie d'un stage chez Gagnaire. 15,5/20. Desserts à la hausse, "tarte pistache et framboises" aux gouts de ce que voit l'œil et "baba au Rhum ananas" qui répond aux codes obligatoires: 15,5/20 les deux! Faut crapahuter un peu au dessus du village pour tomber sur "L'Eouvé", accessibilité aisée en voiture juste devant, sur le plateau, vue panoramique. Service joyeux, convivialité non feinte. Les assiettes seraient-elles aussi bonnes sans la bonne humeur chronique du chef d'orchestre Stéphane Almela? C'est si important d'être à son aise au restaurant, hein. On est bien Mauricette, hein.

Chef: Karen Favre
Second: "Roucky"
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Henri Blanc 14,5/20. Toilettes 16/20. Menu-carte 28€ avec formule 23€. Salon de thé. Terrasse ombragée. Parking. Climatisation. Accueil groupes. Fermeture: se renseigner.

19 chemin du cimetière (plateau sportif)
13122 **VENTABREN**
Tél.04.42.92.25.68
http://leouve.com/

DORDOGNE

SARLAT

LE CLOS DU PERIGORD

NT ΨΨ1/2

Question cuisine, grosso-modo, bon boulot. Sauf qu'en bons romantiques de base que nous sommes avec Mauricette, on aurait apprécié un service plus enclin à nous faire rêver. Un peu comme quand on entre dans une crêperie, on aime imaginer les cornemuses, voir les photos de bigouden jaunies sur les murs tout aussi usés par le temps. Mais non. On se prend dans le pif comme un service de littoral varois un 15 aout, des oublis de couverts, des bouteilles d'eau en plastique même pas ouvertes posées sur la table comme chez Dédé le Routier, vlaoum. Dommage, très même. Car même si certains plats font l'objet d'un supplément, le menu à 21,90€ est la bonne affaire. Mauricette adoube sans réserve la "salade périgourdine": terrine de foie gras de canard entier du Périgord IGP "fait maison", gésiers d'oie confit du Périgord revisités, éventail de magrets séchés d'oie du Périgord. Je répète bêtement ce qui est écrit. Autant le foie gras frigorifié est discutable, autant les gésiers et le magret séché sont fameux. Je rêve de trouver cette qualité de produits dans le Sud-Est dans ce même niveau de tarification. 15/20. Mon "duo de terrines de foie gras de canard entier du Périgord IGP fait maison". Une terrine serait cuisinée au poivre de Sarawak et Cognac. L'autre, au sel rose de l'Himalaya et Monbazillac. Rien senti, trop froid, les deux mêmes. Et pas assez maturé au frigo: émiettement garanti! 12/20. Séance de rattrapage réussie avec le "marmiton de cassoulet sarladais "fait maison" confit de canard du Périgord IGP, saucisse artisanale de Toulouse, couenne fraiche et saucisson à l'ail". Vous savez tout. Un franc régal, le gout du bon gras qui fait plaisir, extra. 15/20. Supplément de 4€ pour la "cocotte de civet d'oie du Périgord au vin de Bergerac mijoté aux cèpes "fait maison" de la dame au chapeau vert qui ne regrette pas son investissement... d'autant que c'est moi qui régale! Cuisiné à l'ancienne, couenne fraiche, lardons et oignons glacés. Bémol: cuisse d'oie servie tiède. Mais ensemble bien cuisiné très agréable, saucé jusqu'au bout. 14,5/20. Légèreté (enfin) avec une "coupe de fraises du Périgord coulis de fruits rouges et Chantilly". Rôôôh zut! Fraises traumatisées par le froid du frigo (ça devient un style), comme dégelées. Du confit. Ce qui dans la région n'est pas totalement incongru mais quand même. 8/20. Mauricette se délecte de la "crème brûlée aux noix AOC caramélisées" puisque 15/20. Le pichet de 50cl n'est pas donné (11€), le pain rustique est bon. Comme pour parfaire un service médiocre et blasé, le jeune cuisinier apparait parfois en salle sans saluer le client, renfrogné et sans joie, concentré dans sa fonction mécanique. Il ne me parait pas inconvenant de lui signaler qu'un sourire ne coute pas plus cher et de plus, il consolide chez le chaland l'éventuelle idée de refaire halte dans la maison.

Accueil 9/20. Service 7/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Menus 17,9€, 21,9€ et 29,9€. Carte. Enfant 12€. Terrasse.

5 place de la Petite Rigaudie
24200 **SARLAT**
Tél.05.53.28.51.40
www.leclosduperigord.com

LE REGENT

NT ΨΨ1/2

Touristique en diable, la ville de Sarlat est confite de pièges à gogos, restaurants ou assimilés: sauras-tu les éviter? En pleine saison, c'en est affolant. Un peu de curiosité! Lire les cartes de plats: on cerne plutôt aisément l'ambition d'un établissement. Comme dans le canton "canard est roi" on trouve à foison des menus

du genre "bloc de foie gras, cuisse de canard confite, gâteau aux noix" pour 15€. Son frérot du Luberon est "salade de chèvre chaud, côtes d'agneau, crème brûlée à la lavande". Du côté des villes cotières: "soupe de poisson, bouillabaisse du chef et tarte au citron meringuée". Bref! Accueil sérieux, culture classique. Possible en terrasse à l'étage? Ouiiii! Un isolement bienvenu de la foule! Le serveur en chef est très bien, mais assisté par un aide laborieux. La carte: 13 entrées et 13 plats mais les mêmes produits s'entrecroisent. Le menu à 16€ est une approche révélatrice d'un état d'esprit positif de la direction! Malgré les serviettes en papier, pas de sous-prestation avec "médaillon de délices du terroir" au sobriquet toutefois un peu pompeux: un bloc de foie gras doux et pas acre (comme souvent) enrobé d'une gentillette fine farce du genre rillette. Conserve de qualité. 14/20. Suivent mes "aiguillettes de canard sauce au vin de Monbazillac, pommes de terre à la sarladaise", délicieuses. Saisies à la poêle, rosées à cœur. Sauce fameuse, crémée et douce comme cuisinée avec un touche de lait Gloria. Salardaise bien travaillées, 14,5/20. Le "gâteau aux noix et crème anglaise" est un peu faiblard, même maquillé comme un camion volé. 13/20. Mauricette tâte un "Parmentier de canard" de haute volée, ce qui veut dire qu'elle s'est franchement régalée! Du jour et pas du multi-réchauffé stocké au frigo depuis 3 semaines! Simple et efficace! 14,5/20 pour… 10€! Promis-juré! C'est donné! Fin avec le bon pain rustique, un "rocamadour froid" à température ambiante qui méritait mieux qu'un Bergerac Château Poulvère rosé 2014 comme accompagnant. S'il fallait résumer la maison en quelques mots: sans grand tremblements, sérieux et rassurant. A fréquenter hors-saison touristique dans la jolie salle de l'étage si la météo n'est pas au beau fixe!

Spécialités: escalope de foie gras de canard poélé. Omelette aux cèpes, pommes de terre et salade à l'huile de noix. Filet de bœuf sauce Rocamadour. Confit de canard IGP, magret de canard IGP.

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Giovanni Baresto 2€ 13/20. Toilettes 15/20. Vin Bergerac Château Poulvère rosé 2014 75cl 16€ 11/20. Menus 16€, 25€ et 30€. Carte. Terrasses dont une à l'étage.

6 place de la Liberté
24200 **SARLAT**
Tél.05.53.31.06.36

LOT

PADIRAC

L'AUBERGE DU GOUFFRE

NT 0000

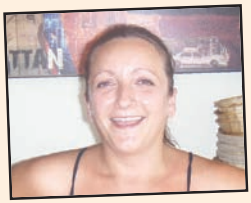
Faut d'abord expliquer. Mauricette exigeait une visite du fameux gouffre de Padirac, département du Lot. Sauf qu'on arrive vers 11h30 devant une affolante file d'attente de 200 mètres, à l'aise Blaise. Une hôtesse-rabatteuse nous informe que faudra patienter au moins 2h30… sauf si on casse une croute au restaurant "l'Auberge du Gouffre"… pile-poil face à l'entrée! Auquel cas en sortant de table, pffffuit! Directos le guichet VIP sans attente! Partant du principe que 2 heures de table sont plus pertinentes que 2 heures debout entre hollandais bruyants et marmots braillards qui te marchent sur les pompes, on choisit "l'Auberge du Gouffre". Accueil aimable. Nous ignorions encore qu'on venait de vivre le seul point positif du repas. On ne se méfie pas de la courte carte rassurante, menu complet 24€ et formule 19€. Formule pour nous. Prise de commande au bout d'une heure. C'est long 60 minutes. Mauricette regarde toujours sa breloque qui date de Napoléon III quand elle sent que ça tourne au vinaigre. "On vous a oublié" qu'on nous dit. Arrive enfin son "magret de canard (entier) déglacé au miel, polenta crémeuse aux petits légumes". Mauricette, je ne l'ai jamais vu aussi pâle! Même pas devant un sandwich SNCF! Effarée elle beugle "vindiou qu'il est moche!". Quasiment cru, froid! Retour en cuisine d'où il ressort carbonisé! Un bout de charbon dur! Le chef est susceptible! Impossible: ya pas de chef! Polenta "crémeuse" comme un cake avec des bouts de légumes plantés dedans comme des fruits confits. 2/20 m'sieur-dame! Balèze non? Et attendez! Mon "cassoulet du Sud-Ouest" arrive dans une petite marmite en plastoc. Une portion de moineau mais c'est mieux ainsi: de la conserve! J'vous jure! Dans le Lot, on me refile un cassoulet en conserve! Saucisse molle caractéristique, haricots déprimants… 3/20. L'arrière petit-neveu de Mauricette ose l'"entrecôte du boucher sauce au poivre, pommes allumettes". Viande de 5ème catégorie grasse au possible, mais un mauvais gras, nerveux et dur. Tartinée d'une couche de sauce gélifiée luisante de surcharge de fond de veau en poudre. 4/20 grâce aux frites, mauvaises mais mieux que le reste, c'est vous dire le niveau. La dame au chapeau vert essaye la "tarte fine aux pommes, parfum de cannelle, glace à la vanille" micro-ondée avec brutalité. Pack de 6 congelées en grande surface. 5/20. Le "moelleux au chocolat" est une sorte de 4 heures pour gamins affamés, un étouffe-chrétien parfait. 5/20. Le "cheesecake" n'est pas le plus ridicule vécu, mais il est mou de la pâte, du décongelé trop stocké au frigo en attendant le gogo: c'est moi! 10/20. Un scandale absolu et boutique pleine. Dois-je en expliquer à nouveau la raison? Bonus: Vittel vendue 6,9€. Boing!

Chef: allez savoir!

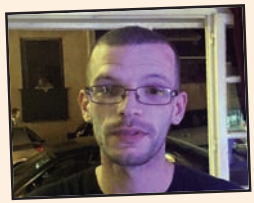
Accueil 14/20. Service 8/20. Rapport qualité prix 4/20. Cadre 13/20. Pain 13/20. Toilettes 12/20. Formules 14€ et 19€. Menu 24€. Carte. Enfant 9,9€. Terrasse.

Le Gouffre
46500 **PADIRAC**
Tél.05.65.60.15.06
www.gouffre-de-padirac.com/html/fr/auberge.php

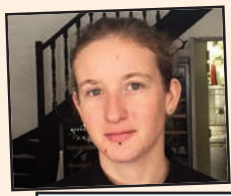
MEILLEURS SECONDS



CAMILLE MARTINEZ
BLUES BEACH
83 SIX-FOURS



JOHAN BONTEMPS
PATIN COUFFIN
83 TOULON



JULIE GIORLA
AU TOQUE DU VIN
13 ALLAUCH

COUPS DE COEUR

PASCAL PARISSE
LE CIGALON
13 MARSEILLE

JULIA DESPLECHIN
AU TOQUE DU VIN
13 ALLAUCH

JEAN-LUC NITARD
PATIN COUFFIN
83 TOULON

FREDERIC FLOSI
LA FARIGOULE
83 LE CASTELLET

KAREN FAVRE
L'EOUVE
13 VENTABREN

DAVY JOBARD
RESTAURANT LE NID
83 FLAYOSC

PARIS

PARIS

SUSHI GINZA ONODERA

NT ΨΨΨΨ

Je me demande quel est le plus grand talent de la boutique! Savoir s'ouvrir aux néophytes peu habitués à la catégorie japonaise (j'en suis) ou faire l'unanimité auprès des aficionados du genre? Allez savoir. C'est sur le site www.lesrestos.com* que j'ai découvert "Sushi Ginza Onodera", éloge confirmée** dans la foulée par François Simon, critique gastronomique amoureux et écouteur du Japon. En trottant dans la rue, difficile de savoir sinon. Faut même sonner à la porte, voyez un peu. Lieu impeccable de sérénité, terriblement apaisant dans sa densité. Avec Mauricette, on se décide rapidement pour un repas au comptoir. Douce pédagogie de la charmante maîtresse des lieux, elle est un guide merveilleux. Devant nos yeux d'enfants, le chef exécute les gestes avec une incroyable dextérité. Pas à l'abri de nos préjugés, pour tout dire nous avions un peu peur de la caricature, du folklore. C'est drôle la puissance de l'échange entre celui qui fait et celui qui déguste, cette "interactivité" comme cause mon beauf quand il m'explique Facebook. Menu 80€. Velouté de Saint-Jacques avec œuf de saumon, poisson frit frais servi avec une sauce vinaigrée, et forcément 8 sushis et makis fignolés avec des produits comme le thon rouge d'Espagne, saumon, bar, encornet. Et quel riz! Des 16/20… des 17/20. Un autre monde, parallèle à toutes les inepties sushiennes et autres franchises pas franches qui polluent le quotidien. Bref! Grosse intensité, tension positive. Les touches de wasabi proposées quand nécessaire, gingembre préparé par leurs soins entre chaque bouchée. Osez les différents sakés (hors menu) pour accompagner les délicats mets. On est bien loin de ces alcools qui traumatisent l'estomac dont les restaurants asiatiques sont coutumiers. Un moment d'exception, d'art de la table que les spécialistes adoubent et où les néophytes s'émerveillent. Plus qu'un excellent repas, une rencontre, un plongeon culturel. Exceptionnel.

Chef: Takeshi Morooka

Accueil 18/20. Service 18/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pas de pain. Thé 16/20. Toilettes 17/20. Menus de 45€ à 200€. Ouvert le midi de 12h à 14h30 et le soir de 19h à 22h30. Fermeture: se renseigner.

18 rue du Louvre, Paris
75001 **PARIS**
Tél.01.40.20.09.30
www.sushi-onodera.com/Paris

**www.lesrestos.com/un-peu-beaucoup/article-restaurant-Sushi_Ginza_Onodera_-_75001/1086*
*** www.simonsays.fr/35373/paris-ginza-onodera-pfou-une-grande-lecon-de-sushis*

LE VIOLON D'INGRES

NT 0

Christian Constant, sa bonne bouille rassurante devenue télévisuelle… une bonhomie qui fleure bon le terroir de son Sud-Ouest natal. Raison pour laquelle avec Mauricette, on l'avait choisi, ce restaurant étoilé. Quelqu'un si proche de la terre ne peut pas décevoir: le mythe dégringole 4 à 4 les escaliers de la déconvenue. Voyons plutôt. A l'intérieur, ambiance auberginiste nappée, je veux dire proprette et classique, un peu confinée. Pratique le genre "bistrot": il justifie le coude à coude obligatoire des tables sans qu'on trouve à y redire, il innocente la surabondance des décibels, disculpe les errements du service, bref! Clientèle cosmopolite, genre on va manger chez le chef qui a une étoile au Miche qu'on a vu à la télé. On le sait bien avec la dame au chapeau vert: ya pas plus cosmopolite que nous. Personnel parfois hagard et mécanique, même si certains sortent du lot. Pour vous dire, on ne nous apporte pas la carte des vins! Comme deux gamins qui reluquent les pots de confiture sur l'armoire, on rêvait des "œufs de poule mollets roulés à la mie de pain, toast de beurre truffé". Si la poule a pondu un œuf, la montagne accouche d'une souris! Jaune d'œuf froid, mie de pain molle du genou à la limite de la DLC. L'œuf au resto, c'est le copain du comptable. 24€ l'entrée pour 9/20. On sauve les meubles avec une "fricassée de supions et d'encornets aux aromates relevée au piment d'Espelette" gouteuse, m'enfin quand même, 34€ est totalement indécent: 14/20. Chef Constant déçoit (encore) Mauricette avec son "véritable cassoulet de ma région Montalbanaise". Portion riche, charcuterie savoureuse. Avec l'accent de Walter Spanghero, la dame au chapeau vert blâme "boudiou! leu halicot, il est trop dul poul mes vieilles dents!". Vrai qu'ils sont excessivement croquants! L'assiette repart telle quelle, sans la saucisse. Serveur blasé, il n'a pas tiqué! 9/20. Pour 38€, ce qui fait cher le haricot boulotté. De mon côté, ma classique "tête de veau langue et cervelle, ravigote aux câpres" fait son job de plat dont on attend ce qu'on connait. Le saucier irait mollo du vinaigre (ne pas dépasser les 1/3 de vinaigre et 2/3 d'huile) ça améliorerait le tableau. 35€ et 13/20. Desserts généreux dans la quantité, mais d'une déconcertante banalité vus les diplômes de la maison! "Macaron moelleux, glace au fenouil confit et fruits rouges" qui n'a pas sa place dans un étoilé, même pas craquant comme il explique aux gamins transis de trac de Top Chef. 8/20 pour 13€. Bon ben voilà. Une cuisine sans âme, peu intéressante: ce sont pourtant les raisons inverses qui nous faisaient pousser la porte du "Violon d'Ingres"! Service amorphe, sans plaisir. Addition considérable vue le niveau général. D'autant qu'on nous facture 3 eaux de Châteldon au lieu d'une seule consommée. A 8,5€ la bouteille: c'est pas top, chef.

Accueil 12/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Menus 45€ (midi

semaine) et 95€. Carte. Ouvert tous les jours.
135 rue Saint-Dominique
75007 **PARIS**
Tél.01.45.55.15.05
www.maisonconstant.com

L'ATELIER DE JOEL ROBUCHON ETOILE

NT ΨΨΨΨΨ

Il faut s'enquiller dans l'entresol du Drugstore Publicis. Un exemple (parmi d'autres) du concept décliné par le célèbre multi-étoilé national: comptoir contemporain, confort apaisant, luxe sans clinquant, rythme d'angles droits et de géométrie réfléchie. Des clients préfèrent le comptoir, d'autres se la jouent moins nouillorke, comme Mauricette qui préfère une table. Touristes aux yeux écarquillés en l'air, hommes d'affaires penchés sur leurs déjeuners d'affaires, grosses bourses ou budgets plus serrés qui auront économisés de longs mois. Tous ont bigrement raison! Un festival! Visiblement Joël Robuchon sait s'entourer. Comme Mauricette a gagné au loto, on s'est lancé dans le menu à 83€ avec amuse-bouche, 2 entrées, 2 plats, fromage ou dessert, café ou thé. Que ce soit le "haricot vert en méli-mélo de salade, copeaux de parmesan à la carta musica" ou le "poulpe en carpaccio, marinade minute aux épices douces et citron vert" les cuisines sortent d'emblée le grand jeu, le produit simple valorisé du diable! 17/20. Du grand art avec "l'artichaut rôti sur une purée onctueuse voilé d'un cappuccino, de pois chiche au curcuma", sans équivalent dans mes références, je reste béat devant le talent fin, 18/20. Mauricette reste un bon moment sous le choc de ses deux énormes "langoustines en papillote croustillante au basilic". Parfaites. Et quand la dame au chapeau vert glisse un "parfait" sur des langoustines, fallait pas qu'elles se loupent! 18/20 avec supplément de 12€ quand même. Mais quels produits! Niveau d'excellence maintenu avec les "spaghettis au homard du Maine, émulsion coralline épicée" (encore un supplément de 12€) et "merlan frit façon Colbert au beurre d'herbes" pour Mauricette: 17/20. Même jubilation avec "le riz façon risotto aux pimientos, aromatisé au safran et couscous de crucifères aux herbes glacées" ou "le cabillaud dans un bouillon épicé au gingembre frais". Pas court de la portion, saveurs affirmées qui rentrent dans le lard, de l'audace. Encore des 17/20. Au dessert, joli travail autour du citron avec la "gelée de miel d'acacia, crème légèrement acidulée, œufs à la neige" à 16,5/20. Seul bémol avec "le fromage de nos régions": j'attendais un plateau qui aurait été moins incongru que trois petits bouts de fromage qui m'ont fait redescendre sur terre sans pallier de décompression. Totalement décalé. Carte des vins de 40€ à l'infini avec plein de zéros. Menu midi dès 43€. Un tarif innovant pour un établissement avec deux étoiles dans le miche. Pour un cuisinier comme Robuchon catégorisé comme respectueux des traditions, voilà un joli paradoxe qui gifle les cuisiniers modeux qui se croient dans l'air du temps. Cela dit, on se serait passé de la facétie: menu annoncé 83€… facturé 84€!
Chefs: Fabien François et Mélanie Serre Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16,5/20. Cadre 18/20. Pain 15/20. Café 15,5/20. Toilettes 14,5/20. Menus 43€, 63€, 83€ et 98€. Carte. Ouvert 7 jours sur 7.
Publicis Drugstore
133 avenus des Champs-Elysées
75008 **PARIS**
Tél.01.47.23.75.75
http://atelier-robuchon-etoile.com/fr/accueil.php

ASTIER

NT ΨΨΨ

Entre parfaitement dans l'imaginaire du bistro parisien. Avec ses tables un peu serrées, sa vaisselle un peu démodée, son service pas blasé et des habitués heureux des retrouvailles: visiblement, réouverture récente après travaux et plusieurs aménagements effectués. Mauricette s'y sent bien et en plus, la salle est claire. Carte est alléchante, du râble de lapin au foie de veau en passant par les harengs marinés, ça sent bon le plat rétro, ça fleure bon la vieille France traditionaliste. Le "marbré de foie gras aux artichauts, caramel à la sauge" est une pure merveille, brillant. 16/20 et 15€. La dame au chapeau vert apprécie moyennement "sa poitrine et pied de cochons confits à la moutarde": un peu trop dur à son goût. Ne lui faites pas de remarques sur son dentier, il pourrait vous en coûter! Enfin moi: j'dis rien! 13/20 pour 9€. Elle fait vibrer sa libido-gastro avec "l'épaule d'agneau français demi-sel confite légumes d'été et jus au romarin"! Un délice pour les yeux et les papilles, je vous dis pas! Cuisson parfaite, maitrise intégrale! 16/20 pour 21€. Moins cinglant le "carré de porc ibérique rôti à la moutarde et au thym, courgette demi-dieu grillée à l'ail doux, jus court". Efficace toutefois, mais sans histoire: 14,5/20 et 28€ quand même. Mille fois espéré, rarement adoubé: le "classique baba au rhum d'Astier" ici réalisé dans les règles de l'art… et bien imbibé! Si vous voyez! 15,5/20 et 9€. Moins dithyrambique, Mauricette trouve plaisant son "millefeuille meringué crème légère à la verveine, framboises et sorbet", sanctifié d'un gentillet 14/20 pour 9€ encore. Un beau moment de table avec un service appliqué, qu'on observe comme excité de la réouverture récente de la boutique. Ça change de ces établissements blasés avec des serveurs qui éteignent la lumière pour faire partir la dernière table qui traine.
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Toilettes 14,5/20. Au déjeuner du lundi au vendredi, les plats canaille d'Astier 15€. Menu 45€. Carte. Terrasse. Ouvert 7j/7.
44 rue Jean-Pierre Timbaud
75011 **PARIS**
Tél.01.43.57.16.35
http://www.restaurant-astier.com/

LE VILLARET

NT Ψ1/2

Accueil charmant pour cette adresse bistrotière (c'est la mode) bien connue des parisiens, située au calme dans le secteur d'Oberkampf-Parmentier pour ceux à qui ça cause. Nappages, boiseries… La dithyrambe blogo-gastro-médiatico s'épanche sur la cas, un bib gourmand du Michelin dans l'escarcelle, les louanges de Périco Légasse évoquant le "meilleur déjeuner de Paris" avec la légèreté et le sens de la nuance qu'on lui connait quand il veut bien nous montrer qu'il aime. Bref! On était impatient de découvrir ce "temple de la bistronomie" où l'on croisera quelques têtes connues. Ah bah voui, que voulez-vous: nous sommes de simples provinciaux sachant encore s'esbaudir du commun et de petits rien. Boudiou: un sacré paquet de flacons! Ça rigole pas côté bibine! Côté cuisine, la maison récite des fondamentaux mais arrivé à ce niveau de mes vaillantes explications, faut que je vous avoue que mon appareil photo est aussi pourri que notre coin de table est sombre! J'ai donc loupé ses satanées photos! Faudra pas m'en vouloir pour le précis des intitulés mes petits agneaux! Mauricette joue simple avec un "velouté de girolles aux artichauts". Elle adore ce genre de plat qui sent le sous-bois et la sueur du bucheron. Un fantasme, quoi. Elle se plante le dentier dans de l'artichaut filandreux au possible, dur. Manque d'assaisonnement de surcroit. 7/20 pour 14€. Suite avec une banale "cuisse de poulet fermier" servie avec des pommes de terre. Viande de qualité m'enfin pour 23€, c'est la moindre des obligations! 13/20! Dessert avec une "soupe de fraise" simple comme à la maison 14/20. Et 10€, pas comme à la maison. J'ai visé le menu du marché à 32€ avec "velouté aux petits pois froids" pas déplaisant à 13/20, mais suivi d'un "pigeon" comme j'aime: cuit rosé et peau croustillante. Le mieux du repas puisque 15/20. Vu le choix raccourci de sucré, j'ai joué le frais avec la "soupe de fraise". Moi aussi. 4€ le café, mais "seulement" 7€ l'eau Châteldon. Un bistrot-terroir plutôt décevant, surtout parce que notre expérience s'avère en décalage flagrant avec les critiques régulièrement émises par la nomenklatura de la gastronomie parisienne toujours prompt à s'esbaudir pour être à la mode avant les copains.

Chef: Olivier Gaslain

Accueil 16/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café 4€ 14/20. Toilettes 14,5/20. Cartes. Menu 25€ le midi et 32€. Carte. Fermé samedi midi et dimanche.

13 rue Ternaux
75011 **PARIS**
Tél.01.43.57.75.56

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

VAR

ARTIGNOSC

AUBERGE D'ARTIGNOSC

NT ΨΨ1/2

Un village (très) tranquille du (très) Haut-Var doté de 300 habitants en hiver et bien plus en été, de beaucoup de chasseurs, de quelques résidences secondaires et d'un seul restaurant, en plein centre, à deux pas de la mairie et du jardin public qui domine la plaine du Verdon. Quel panorama! L'hiver c'est plutôt désert, l'été c'est souvent complet. Grande terrasse qui grignote sur la place et le trottoir, un bar avec ses piliers à l'année et ses courageux marcheurs en repos du guerrier. Poussez au fond avec ses quelques tables. Une formule à 14€ avec plat, dessert et café. Des plats faciles comme croustade de chèvre, brochette de crevettes, entrecôte-frites et hamburger maison. Propret, mais pas suffisant pour se taper 150 bornes dans la journée. Par contre, si comme nous vous êtes amateurs d'écrevisses fraiches, je vous conseille sans la moindre hésitation de les réservez la veille! Selon les spécialistes interrogés sur place par notre envoyée spéciale Mauricette, elles valent le déplacement! Je vous dis ça le cœur triste car ne sachant pas la réservation obligatoire pour que le chef les commande, avec la dame au chapeau vert on se rabattra sur le menu du soir préparé pour les pensionnaires (la maison possède 4 chambres) et ceux qui demandent gentiment en disant s'il vous plait et avec le sourire. Entrée "petite assiette d'antispasti" pas bête avec tomates séchées à l'huile, anchois frais, crostini de chèvre, aïoli, poivrons au four, un peu de mâche et hop! 14,5/20! La signature flagrante d'un sacré saucier avec le "sauté de bœuf" bien présenté, sauce avec gingembre, chou, céleri et plein d'autres bricoles! Quenelles de purée maison. Seul bémol, les assiettes trop froides, toujours dommage quand on se régale. 14/20. On s'attendait à une fin de repas des plus banales avec la "crème brulée à la vanille". Il s'agit d'un monument! La meilleure depuis bien longtemps! 15,5/20! C'est vous dire! Le cuisinier s'appelle Julien Déou et il est connu de nos services pour notamment avoir fait les belles heures du Brise-Plage à Six-Fours sur le littoral. Avec Sophie, ils ont repris voilà 3 années cette auberge et ses quelques chambres très propres et à prix doux. Vous inciter à une virée à Artignosc me parait donc très adapté. Et n'oubliez pas de réserver pour les écrevisses fraiches poêlées sur lesquelles j'attends de vous un rapport circonstancié.

Chef: Julien Déou

Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14/20. Pain 15/20. Café Henri Blanc 13/20. Toilettes 14/20. Formule 14€. Ardoise. Menu pensionnaire. Chambre 2 personnes 36€. Demi-pension 2 personnes 81€. Terrasse. Parking aisé hors-saison.

Fermeture: se renseigner.
Rue de l'Egalité
83630 **ARTIGNOSC**
Tél.04.94.80.77.83

AUPS

L'AIGUIERE

ΨΨΨ

Du rare! En matière de restauration, en tout cas celle qui a pigé les attentes d'une clientèle qui ne veut plus avaler des sornettes, du rare Balthazar! Une simple affaire, un couple, et aucune multinationale parmi les actionnaires. Un choix de vie pour Nathalie Casanova et Hervé Valverde, récents aupsois depuis 2011. Non, vraiment. L'objectif de "L'Aiguière" n'est pas d'engraisser le CAC40 ni d'influencer l'indice Dow Jones ou le Nasdaq. Sa richesse, c'est l'accueil de la maitresse de maison, impec' de douceur et de modestie. Et puis la cuisine d'Hervé Valverde. Vous remarquerez rapidement que le personnage éprouve quelques difficultés à rester cloitré au fond de sa cuisine. Alors parfois, ce chef passionné passé par la fameuse école de Bonneveine à Marseille glisse la tête en salle et regarde ses ouailles se régaler, se passer la serviette sur la bouche, renifler, saucer…. Tu m'étonnes! Croustade à la truffe et foie gras, champignons farcis aux écrevisses et beurre truffé, terrine de loup au coulis d'écrevisses, brouillade à la truffe, pavé de veau aux cèpes, sole aux agrumes confits, charlotte de rougets à la crème de favouilles, raviolade de truffes… et puisqu'on cause de la fameuse "melano", voici le "magret de canard à la truffe" 400 grammes. Pas 400 grammes de truffes, et puis quoi encore? Le magret! Cuit comme souhaité! Vous allez rire: le très étonnant est dans les garnitures! Chaque jour sauf quand le ciel lui tombe sur la tête, le chef prépare 7 légumes! Sept! Comme les 5 doigts de la main! De la couleur en veux-tu en voilà, 7 légumes dans une feuille de bananier roulée: carotte, haricot, chaillotte, fenouil, champignons de Paris, et d'autres! Chips de patate fraiche en prime, sauce truffée servie à part! Bravo au marchand de légumes du village et au canard qui ne courait pas assez vite quand il a été rattrapé! Et bravo au chef, un peu quand même… 15/20! Dessert original qui nous soulage des banalités coutumières avec "pommes caramélisées, sabayon truffé". Servi tiède, mollo sur le sucre, une trouvaille nature et subtile. 15/20. Le pain est déjà un grand souvenir, le café peu fréquent dans les contrées sudistes, et huile d'olive sur table "Domaine de Taurenne". La carte des vins joue local: Crostes, Thuerry, Rose Trémière, Majoulière… et pichet de qualité! Si je vous dis qu'en plus de posséder une terrasse toute mignonne, le restaurant est ouvert toute l'année alors là…

Chef: Hervé Valverde
Accueil 16/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café Folliet 2€ 14/20. Toilettes étage 14,5/20.

Menus 14,5€ (midi semaine) 25€, 35€ 51€ Enfant 10€ (-10a). Groupes 50/70. Terrasse vélum 4 saisons. Fermé lundi et mardi hors saison. 7j/7 en saison l'été.
6 place Maréchal Joffre (en haut de l'avenue Foch)
83630 **AUPS**
Tél.04.94.70.12.40
www.restaurant-var-aups-laiguiere.com

GROUPES - OUVERT A L'ANNEE - TERRASSE

BANDOL

LE MIL-PAT

ΨΨΨ

Une cuisine réalisée avec des produits sûrs, exonérée des effets de manche démagos pour gogos en virée balnéaire accrocs aux d'assiettes tape à l'œil et qui, petit doigt en l'air et l'air pincé, mettent des glaçons dans le vin rouge. Enfin bon. Avez-vous remarqué comme les cuisines sont souvent le reflet de la personnalité des cuisiniers? Laetitia Vallet n'est pas du genre à parler fort, ni à parader en salle en habit de lumière avec un gyrophare sur la tête. Avec un peu de chance, cette discrète jeune femme sortira son minois des cuisines, mais rien n'est moins sûr. Il faudra probablement juste vous satisfaire de sa cuisine et pour tout vous dire, même si le personnage est attachant, c'est le plus important pour un guide de restaurants. Formule économique de qualité les midis de semaine, courte carte qui sautille tous les 2 mois avec un menu à 26€. Le savoir-faire ne met pas longtemps à imposer son évidence avec "cassolette d'escargots et champignons, crème d'ail". Pas de Provence caricaturale, de la subtilité avec le dosage en ail d'un toucher d'abeille mais attention: pas de miel dans la recette! 15/20. J'aime la volaille, et j'adore la sauge. Alors forcément mes petits lapins, quand j'ai zieuté "suprême de volaille fermier et son écrasée de pommes de terre, jus réduit à la sauge" j'ai suinté de la papille. Un vrai et beau suprême, un peu rosé à cœur et coloré du poil. Belle méticulosité des cuissons. En cuisine, ya pas meilleure preuve de compétence. 15/20. Rien de mieux avec les premières chaleurs que la "verrine de fruits frais et sa glace vanille, tuile croustillante à l'orange". Majorité de suprêmes d'agrumes, fond surprise de panacotta maitrisée: amusante trouvaille mais non systématique, je vous préviens! 15/20. Cuisine d'apparence simple dans sa conception (méfions-nous des apparences) appuyée sur des saveurs familières et d'une belle finesse. Nouvelle propriétaire du "Mil-Pat" depuis avril 2015, Laetitia Vallet est passé par l'Institut Vatel à Lyon comme formatrice malgré sa petite trentaine de printemps. Du sérieux pendant son apprentissage à "La Comédie" à Lons le Saunier (39) puis l'Hostellerie Bressanne à Cuisery (71). Bref! Adresse aussi bonne que saine! Même si la rue est plutôt culinairement appliquée, c'est ainsi que je vous sauve du pire possible à Bandol. Je vous en prie, c'est

une question de principe.
Chef: Laetitia Vallet
Spécialités: foie gras poché au vin rouge, mélange du jardin. Soupe froide d'avocats, brochette de crevettes au curry. Filet de bœuf, poêlée de champignons, coulis de betterave. Saint-Jacques gratinées au Parmesan, concassé de tomates aux olives.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Lavazza 1,8€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule 15,5€ et menu 19€ midi semaine hors jours fériés. Menus 26€. Carte. Climatisation. Groupe 20. Terrasse au calme en saison. Fermeture: se renseigner.
7 rue de la Paroisse
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.29.84.09 et 06.86.45.89.16

LE CANAP'

ΨΨ1/2

Si l'adresse possède l'avantage inestimable de posséder une vue mer, on l'oublie rapidement. Le vertige -il y en a un- est du côté de l'entrain communicatif des deux jeunes femmes impétrantes du lieu. Estelle Michaud. Elle aime rire, elle aime manger, elle aime faire à manger. C'est en famille avec sa cousine Stéphanie Dehulster qu'elle a repris mi-2014 cette adresse de Bandol connue de tous les autochtones! Stéphanie… humhum… ah voui! Tenait avec brio et compétence la salle de "l'Ardoise" voisine, reprise depuis! Toujours épatante en salle, professionnalisme non empesé, amoureuse des bonnes choses et du vin, sentiment et technique pure. L'expérience "gastro" contribue au savoir-faire: Le Bristol avec Eric Fréchon, Le Monte-Cristo au Castellet… Soirée extra avec Mauricette, celle qui voit rouge quand on lui propose du rosé! Surtout parce qu'on était six à la même table à bambocher comme de frais diplômés du bac! Six, ça évite le tête à tête obligé, voyez? "Assiette de foie gras maison" en terrine, délicieuse même si un peu froid, remarquable pain. 14,5/20. Après, c'est parti comme dans un rêve! Un rêve de "cochonnerie"! Planche de charcuterie italienne dégotée par Marc Montarello, jambon de Parme, coppa, coppa di testa, speck. 14,5/20. Planche de charcuterie corse "Loreta Di Casinca" avec deux lonzo dont un AOP et cochon noir! Tendance poivrée! 14,5/20! La 3ème, personnellement ma préférée: planche de charcuterie espagnole confiée à Michel Ibanes! Quel bonheur! Jambon de Pata Negra, chorizo, fouet et Serrano! 15/20! Bref! Des IGP, des AOC et du sérieux comme s'il en pleuvait! Beurre Echiré: la maison ne fait pas les choses à moitié! Les vins? Rouges! Côtes du Rhône 2009 Domaine Danta Duc vieilles vignes: 14,5/20! Puis Domaine de Guiot (30) "l'Enclos de la Chance, Extrafragrance" 2011 à qui je glisse un 16/20! Extra dans les verres conçus par Arnaud Baratte (vous pigerez)! Et pour finir, "planche de sélection de fromages du "maitre-fromager Jean-Paul Grosso" à Toulon. La dizaine échantillonnée, du rare! Le pain, le vin… Je sais pas vous mais perso, quand je suis dans de telles conditions, j'ai envie d'embrasser la terre entière! Même Mauricette! C'est vous dire la bonne humeur! J'arrête là les éloges, mais si vous aimez les moments entre vieux amis ou avec ceux en devenir, "le Canap'" est comme une sorte de voyage de noces, mais en amitié. Profitez du salon anglais (avec canapé) à l'étage: extra pour déguster une des soixantaines de flacons sélectionnés. Et de la bonne humeur ambiante, y compris d'Estelle Michaud qui surgit parfois des cuisines avec un sourire grand comme ça! Ah oui! Formule midi adroite, plus dans les conventions de la restauration classique.
Chef: Estelle Michaud
Accueil 15/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 16/20. Café Nespresso 14,5/20. Toilettes 15/20. Suggestions de 8 à 12€ le midi. Planches dès 17€. Fermeture se renseigner. Soirées "domaine viticole": se renseigner.
5 rue Voltaire
83150 **BANDOL**
Tél.06.34.44.23.73 et 06.22.82.27.97

MARE E MONTI

ΨΨ1/2

Les suivantes, on sait. Mais la première fois, on sait pas: on entre dans un cénacle dédié à la cuisine corse, un petit paradis estampillé "Incollingo" mère et fils. Les corses, je m'en suis paluché un paquet. Ah! Les soi-disant restaurateurs de l'Ile de Beauté qui fourguent du sachet de charcuterie LIDL et du fromage des pays de l'Est en faisant brailler "I Muvrini" dans les haut-parleurs de la boutique pour s'acheter un AOC Sartène! Les mêmes qui immatriculent leur 4X4 avec le fameux "2B" alors qu'ils sont aubagnais ou toulonnais depuis 4 générations! Bref! Faut trier dans le panier! Tout ne se vaut pas! D'ailleurs, connaissez-vous beaucoup de restaurants qui affichent "charcuterie corse: cochons élevés en plein air, nourris aux céréales et aux châtaignes"? Moi non plus! En v'là un! Avec Mauricette, celle qui ressemble à l'inspecteur Colombo alors qu'elle rêvait d'être Colomba, on a fait un repas solide, fin et musclé. Début à deux pour "duo de l'Ile de Beauté". Deux tomates en millefeuilles, coppa, fromage frais corse, salade, basilic. Belle superposition gourmande, un repas entier en soi. Tomates cœur de bœuf et Noire de Crimée. 14,5/20. Souvent, la poutargue est proposée avec des pâtes. On la trouve ici aussi ainsi (hihihi): "risotto à la poutargue". Elégante présentation cerclée, riz de qualité rigoureux et cuit dans les règles de l'art! Copieux en diable. 15/20. Un des plats corses préférés de la dame au chapeau vert: "agneau corse fermier grillé, ravioles à la brousse". Appétits de sittelle s'abstenir! Un délice à 15/20! Malgré le copieux avéré du repas de

RESTAU PALÉO
IL Y A UN POIL DANS MON PLAT !
JE VAIS EN PARLER AU CHEF !
WINGZ

Mauricette, elle l'achève avec "plancha de fromages corses: brebis, chèvre". Un grand moment je vous assure. Car j'ai pioché, forcément. Production de Guillaume Acquaviva à Manso et de Lisa Villanova à Calenzana. Fromages plein de vie, qui sentent le maquis. Pain top niveau. Petite cave dans le ton: domaine Alzipatru Pumonte, Pero Longo (Sartène), Clos Culombu (Calvi). C'est ouvert à l'année, Martine en salle et son fils Yvan Incollingo sont des sérieux qui ne se tirent pas une olive dans le pied en flinguant le touriste en goguette et le chaland local à l'écoute des bons coups. Une perle, la meilleure du genre dans le département et un peu autour, à notre connaissance.
Chef: Yvan Incollingo
Spécialités: carte de saison… corse! Melon Prizuttu au muscat de Corse. Piatti Trimboli, tartine chaude avec confiture de figue et fromage de Corse affiné avec jambon cru et salade. Charcuterie: lonzu, coppa, salsiccia. Omelette au brocciu. Sauté de veau corse.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 16/20. Toilettes 15/20. Formule 15€ midi semaine. Menus 25€. Carte. Climatisation. Terrasse-rue au calme. Hors saison fermé le lundi. En saison se renseigner.
27 rue Marçon
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.74.44.36

LE POISSON D'ARGENT

NT Ψ

Remplace à la volée l'ex "Christina" où nous eûmes quelques émois. Excellente idée de jouer la carte du poisson, surtout dans une ville considérée comme sinistrée dès qu'on parle de la chose. C'est qu'il est infiniment moins aisé de garder un poisson frais dans un frigo qu'une viande qui s'y bonifie. Bref! Intérieur repensé, bénéficiaire d'un lifting réussi mais impossible d'y manger. Alors terrasse couverte devant les bateaux. Comme tout le monde. Enfin tout le monde… je suis seul. Les autres terrasses de ce midi sont copieusement garnies, ici non. Faut dire que le nappages impressionnent (on va se faire plomber) et les tarifs défrisent un peu: menus à 36€ et 49€. C'est pas rien comme dit Christine Lagarde quand elle zieute le découvert de la Grèce. A la carte, poissons sauvages présentés par le patron, 9€ les 100 grammes. Bouillabaisse (56€) et bourride. Parmi les 7 plats, 3 visions du filet de bœuf. Mais aussi "noix de St-Jacques sauce Noilly Prat échalote" à 28€. Hurg. Après la mise en bouche "soupe de melon-courgette", elles m'arrivent. Cinq exonérées de corail, régulières et délicatement traitées. Sauce fine. Et un simple tas de riz, fut-il basmati. Et une tomate provençale, pas confite. Autrement dit, la maison vous refile les garnitures de Roger le Routier dans un plat à 28€ où les St-Jacques ne sont pas françaises pour le prix: la saison est passée. 14/20 pour la sauce. Dessert, par simple curiosité. 9€, la curiosité. Des tarifs d'étoilés. Et tant pis pour les gros yeux de Christine Lagarde. "Cerise Jubilé" que ça s'appelle! Une boule de glace vanille noyée au fond d'un grand verre d'eau vaguement teintée de kirsch, un peu radin de la dosette. Les cerises, les fameuses cerises… en conserve font trempette. Des bigarreaux qui m'disait le serveur. Bref! 11/20 et 9€. Bing. Impasse sur le café par principe. Cela dit, je pondère ma sévérité en observant des nappages blancs, des beaux verres et un classicisme assumé qui fait plaisir à voir. Seulement voilà: ce genre de prestation un poil passéiste confirmée par une tarification qu'on trouvait du temps de Pompidou, pas sûr que le client l'accepte en dehors des fameux étoilés où le consommateur est prêt à payer les rideaux. A noter la délicatesse de la maison qui planque sournoisement l'ardoise évoquant la possibilité d'une formule "bizness" à 25€. Quand le client est coincé dans la nasse, on le plume. Un classique bandolais.
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain individuel 14,5/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Menus 36€ et 49€. Formule 25€ bien cachée. Carte. Terrasse. Vue bateaux.
28 allée Alfred Vivien
83150 **BANDOL**
Tél.09.81.13.71.70

BARJOLS

AUX P'TITS OIGNONS

ΨΨ1/2

Barjols, ses fontaines et ses anciennes tanneries reconverties en pôle artistique. Et puis ses restaurants. Çui-là n'est pas le plus flambeur et n'est p'têt pas le meilleur! Par contre mes petits lapins roses, on y passe un joli moment pas compliqué de la sophistication! Pas de déco fachionne ni des seaux de bobos mais si le beau temps est de mise comme aujourd'hui, la terrasse velum et la salle seront inondées d'un soleil d'hiver qui donnera le sourire à un bataillon d'experts comptables en costume gris pour peu que vous soyez là pour le voir! Pour le jour, ce sont de charmantes commerçantes qui viennent en voisines, des ouvriers d'un chantier à côté, des artistes en pause créative et des retraités un peu désœuvrés qui ont bien fait de réserver: les places sont chères, mais les prix eux ne le sont pas! Foi de cobaye, l'assiette d'ici a du goût! Celui de la simplicité et de la qualité. La "salade de chèvre chaud sur toasts" est un exemple assez idéal: deux fromages de caractère, et pas la moindre trace de buchette au gout de plastoc liquide insupportable! Youpi! 14/20! J'ai pas pu m'empêcher de replonger et de tomber nez à nez avec l'"andouillette à la ficelle de Barjols". Un monument bien cuisiné par le charcutier, relevée et peu grasse. Dans sa poêle, la cuisinière la caresse, la dore gentiment puis l'accompagne de frites un peu banales, mais aussi de légumes travaillés.

J'envoie la photo de coupe de l'andouillette sur simple demande polie de votre part. 14,5/20. Le "fondant au chocolat" est original. Ah bon? Il est rose à pois vert et chante en polonais? Mais nooon… il est fait ici et nulle part ailleurs! En plus il est très bon! C'est quand même dingue de se satisfaire de la normalité non? 14,5/20. La salle est l'empire de la douce Dorinda Martins parfois secondé par son neveu Sylvain Desa, infiniment moins féminin mais c'est normal. Terrasse(s) aux beaux jours, prix serrés toute l'année, amabilité chronique et grand parking à proximité pour les blasés de la marche à pied. Alors je vous le dis les amis: ce petit restaurant ne va pas changer votre vie! Mais il contribue à la rendre tellement plus agréable!
Chef: Anna Zatorska
Spécialités: terrine maison. Foie gras, figues rôties. Entrecôte aux cèpes et morilles. Magret de canard du Périgord au miel et balsamique. 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

NT ΨΨΨ

Je suis entré avec les rotules qui jouaient des castagnettes: Georges Ferrero a passé le flambeau. Mais à qui? Assurément à une équipe qui a choisi d'entrer dans les pantoufles en poursuivant l'œuvre et en jouant la continuité. Même décorum campagnard qui trahit les solides racines beaussétane de la maison ou plutôt, de "La Grange". Vieilles photos, outils d'antan, cheminée centrale et souvenirs glanés d'un passé glorieux exposé. Du coup, mes rotules se sont calmées. Et quand j'ai vu en salle l'indéboulonnable Dominique Bonin, un des meilleurs maitre d'hôtel du "Bouche à Oreille", je me suis dit mon coco, tu restes entre de bonnes mains. Rotules en pause certes, mais apprenant que l'équipe des cuisines était à l'identique, j'ai applaudi en claquant de toutes les dents de mon dentier. L'ardoise du jour: salade de crabe et brunoise de légumes, tranche de noix de veau aux morilles, filets de rougets sous ses écailles de chorizo, pavé de cabillaud frais poché en bourride. Toujours les spécialités historiques de bœuf charolais (bavette à l'échalote, filet aux girolles, côte de bœuf et tartare) l'agneau des Alpes ainsi que les abats et des pâtes fraiches: ris de veau aux morilles, rognons de veau au Madère, pieds et paquets, ravioles à la truffe, pâtes au foie gras de canard et sauce aux truffes… Grosse chaleur estivale: n'en demandons pas trop au cheval! Je serais donc raisonnable. Plat impeccable que la "poêlée de Noix de St-Jacques et girolles fraiches". Cinq dodues avec corail (j'aime bien de temps en temps) cuites en souplesse et colorées du dos. Les petites girolles fraiches sont simplement poêlées avec délicatesse, assaisonnées avec doigté. Un magnifique plat de cuisinier modeste, qui laisse le produit s'exprimer. Ecrasée de patate du jour, délicieuse. 15/20. Je pensais pêcher avec la mousse au chocolat, un monument. J'ai bifurqué sur le "Café gourmand" de la maison avec une crème brûlée adroite, un crumble tiède et croustillant et une petite… mousse au chocolat! Ouéééf! On n'échappe pas à son destin! 15/20. L'impétrant des lieux s'appelle Philippe Marco, quinqua beaussetan particulièrement jovial et actif. Mais surtout vu de notre position, un gourmand des bonnes tables et du bon produit. Entre de bonne mains, "la Grange" devrait rapidement élargir son offre en poisson frais (maison Pilato) et en fromages. Tout en conservant les recettes qui ont fait le succès de la maison. Rien ne pouvait nous faire plus plaisir qu'une saine transmission pour cette belle maison pleine de sens… et de bonnes odeurs de plats!
Spécialités: "mois des abats" et "mois du gibier" (se renseigner). Truffe en saison. Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 15/20. Toilettes 15/20. Menus midi semaine 22€, 29,90€ et 39,90€. Carte. Service traiteur. Repas de groupes, banquets. Terrasse. Fermé lundi et mardi.
34 bis boulevard Chanzy
83330 **LE BEAUSSET**
Tél.04.94.90.40.22
www.lagrange83330.com

REPAS DE GROUPES ET BANQUETS

BESSE SUR ISSOLE

LA REMISE

ΨΨΨ

Une adresse avant-gardiste du style "bistrot", née bien avant les copains qui en font bizness aujourd'hui, bien avant la mode que les médias nous serinent. Sauf que dans le canton de Besse, on va faire un repas à "La Remise" dans une saine normalité, comme on va chercher son pain ou son journal ou mieux encore, comme chez un ami sûr dont on sait qu'il ne déçoit pas. Oui c'est ça. On en connait par cœur l'odeur des murs et la lumière, le rythme et la musique, les noms des flacons et les recettes de saison: œuf cocotte au foie gras, foie gras poêlé aux pommes sauce Madère, ravioles à la crème, carpaccio de saumon à l'aneth, escalope de saumon sauce safran, mignon de porc à la badiane, magret aux morilles, carré d'agneau au jus de thym et les autres. Vous sentez vous aussi? Merveilleux "feuilleté de Saint-Jacques au Noilly-Prat", coquillage frais et sans corail, souple et juste saisi: 15,5/20 fastoche d'autant que l'assiette est servie très chaude, prendre son temps de déguster participe au plaisir! Chaude aussi, l'assiette de mes "rognons de veau à la moutarde ancienne". Présentation plus brouillonne, la générosité est la cause! C'est donc pour la bonne cause! Gratin de pomme de terre crémeux et fromagé, tomate provençale, courgette mandolinée à l'huile d'olive et les fameux rognons… rosés! 14,5/20. Le "fromage de chèvre" est au menu! Suivi de la légendaire "tarte au chocolat, sorbet mandarine". J'aime beaucoup cette recette, chocolat très noir mais rond, poudre de cacao un peu amère qui provoque en duel la mandarine. 15/20. Vins à prix mesurés: 3 Beaujolais, 4 Bourgogne, 3 Bordeaux, Cassis, Bandol et une douzaine de Provence. Avec les notes de plats, je reconnais que ça fait beaucoup de chiffre à retenir mais ils font partie des mille raisons pour lesquelles "La Remise" est une sacrée bonne adresse à se visser dans le calepin et à se clouer dans le ciboulot au cas où, comme quelques-uns, vous ignoriez encore son existence. Accueil de Nadia Pesavento épaulé par Guilain Lempereur, impeccable de droiture en salle et dans ses principes. Car il se trouve qu'en plus, ce sont des gens bien.

Chef: Jimmy Parmentier

Spécialités: foie gras poêlé aux pommes sauce Madère. Filet de bœuf au poivre vert. Magret aux morilles. Dos de cabillaud rôti.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 12/20. Café 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus 14€ midi semaine, 20€, 25€ et 29€. Carte. Climatisation. Jolie terrasse sans voiture les beaux jours. Grands parkings à deux pas. Fermé dimanche soir et lundi hors-saison. 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

C'est un des restaurants les plus surprenants du canton. Hein? Le meilleur sans doute pas, encore que Fabrice Gounand soit un cuisinier particulièrement adroit. Mais surprenant ça oui! Dans un lieu pourtant dévolu à l'abattage touristique et aux pièges d'assiettes en tous genres, il faut voir comment les compères chouchoutent leurs ouailles! Pierre-André Romain les reçoit avec un mot de bienvenue, prend de leurs nouvelles pendant leur repas et après les agapes, les raccompagne à la porte et même parfois sur le trottoir en serrant des mains et faisant des bises comme s'ils étaient de la famille. Mais non, même pas. C'est juste "normal". Et attention: c'est la même limonade toute l'année! Ça c'est du sport! Bref! En cuisine, l'homme de l'ombre sans qui les clients auraient moins le sourire en partant n'a pas les deux pieds dans la même toque. Trouver des recettes qui plaisent à une cinquantaine de clients minimum chaque service, est un exercice peu aisé que ce natif de Bourgogne chérit: anchoïade provençale, moules gratinées aux amandes, assiette du mareyeur, aïoli provençal, dorade royale grillée au beurre blanc, bourride de lotte, poêlée aigre-douce de volaille, St-Jacques et crevettes, méli-mélo du pêcheur émulsion de Champagne, magret de canard rôti sauce aux cèpes, steak tartare… Et une formule chaque jour le midi en semaine vendue 12,90€. Ce midi "millefeuille de tartare de tomate, guacamole et chair de crabe" et "filet de lieu au beurre rouge". Pas mal non? A titre personnel mais personne ne vous oblige à faire la même chose, j'ai visé une douce lyonnaiserie avec "assiette lyonnaise, charcuterie et cervelle de canut". Avec un coup de rouge dans le tuyau mes p'tits vers à soie, c'est un de ses plaisirs simples dont je raffole! Et attention: pas de la cochonnaille de seconde zone! La cervelle de canut fait son boulot a minima, mais le fromage de tête me régale la glotte, la terrine de lièvre aux noisettes me les fait vibrer, jambon blanc très supérieur et jambon cru de pays genre Aoste. Beurre pour faire glisser et pain de grande qualité. 14/20. Certes, difficile de cerner un cuisinier avec cette entrée mais avec "la sole meunière" il se rattrape! Une de ses recettes qui ne supporte aucune approximation! La règle et point barre! Belle sole dorée au beurre, garniture de légumes de saison, un peu de ratatouille et des pommes de terre au jus bien adaptées afin d'éviter la surcharge. 15/20. Impasse sur les desserts, ça m'apprendra à saucer. Adresse simple qui sait faire, même qu'on en ferait bien son quotidien si seulement on était du coin!

Chef: Fabrice Gounand

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café Malongo 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule 12,9€ midi sauf dimanche et jours fériés. Menus 21,5€ et 27,5€. Enfant 9,5€.

Carte. Terrasse ombragée en saison. Climatisation. Grand parking à proximité. Fermé en janvier. Jours de 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

Rien de mieux, ou peut-être deux amis autour d'un verre. Entrer chez Sonia Tallone et Patrick Haertel, c'est entrer dans une dimension rare de la restauration: fierté, principes de rigueur et morale sans rigorisme. Produits du moment et des alentours, ils n'ont pas connus les vicissitudes d'un stockage à rallonge dans les camions frigo. Pour une épatante cuisine avec du sens et du plaisir à chaque coin même si les assiettes sont rondes... et rondement menées! Menu complet à 22€, cherchez pas, c'est une sorte de record du monde. Ya pas plus cher dans les propositions de la maison, sinon quelques suppléments justifiés. Faut dire que le couple travaille seul, un faux-confort quand ça se bouscule au portillon. "Poireau d'ici fumé, œuf bio à la tome de Mazaugues" est un plat paysan, qui nourrit. Le poireau (légèrement) fumé, l'œuf en tourte avec sa croute de fromage de caractère, style Parmesan. 15/20. Pour moi, "pois chiche de Bertrand, charcuterie d'agneau". Alors là mes cocos, le chef se planque derrière ses copains fournisseurs. S'embête pas quand même. J'exagère à peine. L'assaisonnement est printanier, quelques câpres, du croustillant avec une tuile, "charcuterie" roulée façon poitrine… 15,5/20 ingénieux. Mauricette a longtemps hésité entre la "bavette limousine et confit d'oignons" et "pavé de merlu poêlé, condiment fenouil concombre". Le poisson. Pavé tonique cuit sur peau et motivé par une sorte de rémoulade fenouil et concombre, purée de carotte, fenouil braisé et d'autres petits légumes. Les épinards frais couraient dans le jardin le matin même, c'est vous dire la fraicheur. 15,5/20. J'adore l'œuf alors "œufs bio pochés, asperges de pays et radis, chorizo". Un festival de savoureuses bricoles chlorophylliennes ou pas, de la couleur, de la joie. 15,5/20. Dessert adroits, très même. Etonnante "dacquoise praliné chocolat, sorbet fromage blanc" et savoureuse "panacotta à la bière blanche, pop corn, sorbet cucurma". Pour les deux, du croustillant, du crémeux… et un beau visuel: 15,5/20. A la carte des vins les trouvailles sont de sortie et la (petite) maison bannit les grosses cavaleries! Le BàO est fier de contribuer à mettre en lumière une table qui ne déteste pas la pénombre. Voilà ce que doit être la restauration: honnête, délicieusement saine et à prix doux. Même dans le Var, tout arrive.
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 14,5/20. Café 2,5€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Domaine Saint-Mitre Coteaux Varois rouge 2011 25€ 15/20. Formules 15€ et 17€. Menu 22€. Suggestions. Enfant 8€ (-12ans). Groupes 30. Accès handicapés. Jardin clos et terrasse. Parking aisé 50 mètres avant le restaurant. Hors saison: fermé mardi et 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

On y cultive l'art de recevoir avec une constance qui défie les lois statistiques ayant cours dans le milieu de la tambouille varoise. Régularité et sérieux au quotidien, tarifs adaptés et recettes personnelles. Alors bien sûr au passage, la maison de Luc-Laurent Gramond entraine parfois ricanements, sarcasmes et persiflages proportionnels à la montée en puissance du succès. C'est la loi du genre, la rançon du succès. On serait les premiers à dézinguer la boutique si elle marchait à côté de ses pompes mais voilà: la "marmite de potimarron rôti et reblochon en croute feuilletée" est un plaisir que je conseille à tous. Et même qu'après sa prise de commande, la petite serveuse est venue vers moi un peu gênée pour demander si ça gênait pas de remplacer le potimarron par du butternut! C'est pas un signe de savoir-vivre et de civilité avérée? Bref! J'ai donc "cassé la croute" de cette marmite lutée avec plaisir, siroté son contenu avec délectation. Et saucé. 15/20. Pas piquée des hannetons non plus question gourmandise la "cuisse de lièvre en civet, jus lié au foie gras". Cuisse de gibier forcément ferme, la sauce à part taquine en douceur. Rates poêlées, tomates cerises confites, fèves de soja et pois gourmands, le tout présenté avec élégance. 15/20. Service classique et sage, nappages repassés et salle principale répondant aux codes du genre provençal traditionnel avec cheminée. L'été, l'extérieur est très prisé des assoiffés d'UV encore que ya de la place à l'ombre, suffit de demander gentiment lors de la réservation. Alors oui mes frères! Ce "Vieux Pressoir" est peut-être une espèce en voie de disparition avec ses manières bien élevées et ses recettes câlines. En attendant, il permet d'évoluer sans trop de dégâts à travers la nébuleuse contemporaine farcie de pièges d'assiettes en tout genre.
Chef: Yoan Sautereau
Second: Sylvain Lambic
Spécialités: carte sur 3 mois. Pied et paquets à la marseillaise, pommes tournées à l'anglaise. Julienne blonde du Nord, méli-mélo du fumoir. Dos de bar de ligne sauce bordelaise. Plancha filet de bœuf et foie gras poêlé.

Canard aux pruneaux. Foie gras de canard au torchon, chutney de fruits secs. Dorade grillée à l'écaille.
Accueil 15,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café Malongo 1,8€ 15,5/20. Toilettes 16/20. Formule 15,2€ et menu 17,3€ midi du lundi au samedi sauf jours fériés. Menus 30€ et 37€. Carte. Enfant 12€. 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

CALLAS

LE MOULIN DES VOISINS
ΨΨ1/2

Le Haut-Var n'est pas exempt de pièges à touristes. Ya pas d'raisons. Sauf que j'ai trouvé un moyen imparable pour les éviter! Ma ruse d'indien s'appelle "le Moulin des Voisins" et il vous attend ailes ouvertes même si vous n'êtes pas du coin! D'abord: France Mazenc à l'accueil. Sourires au naturel force 5 et qui vous poinçonnent au fer rouge l'image de marque de la maison. Quand c'est comme ça, le ciel peut bien nous tomber sur la tête, la grêle, la neige ou les impôts, qu'importe! De la bonne humeur en toute saison! Ça vous change des infects cyniques du littoral qui font ronfler la CB du client et ronchonner le chaland. Bref! Un menu des midis sauf dimanche qui ravit les habitués, le commerçant voisin, le VRP de passage, les copines pas sages, les retraités oisifs, les ifonés pensifs. Impossible d'éviter ce genre de plat quand il croise ma route: "os à moelle". En plus, le chef en met deux. Faudrait donc dire au pluriel "oss". Alors je dis chouette et miam. Servis sur une grande ardoise, rôtis au four, fleur de sel, moulin à poivre, salade pas banale et toasts chauds. Pas de quartier, faut taper dedans, avoir l'esprit de sacrifice avec sa frustration qui en prend un sacré coup, se laisser aller. 14,5/20. N'attendez pas le plat austère! L'"espadon à la plancha" est tout le contraire! Morceau épais un peu gras, souple à cœur et bien motivé par le citron vert. Patates sautées avec peau et un délicieux mélange de salades et un tas de bricoles comme avocat, tomate, concombre… vinaigrette épatante! Et quel copieux! 14,5/20! Dessert personnel "bananes caramélisées jus d'orange". La sauce se lèche jusqu'au bout. Si absence de pain sur table, mettez les doigts ou la langue. On ne vous dira rien, de toute façon on a rien vu. 15/20. Qui est donc le fomenteur des assiettes bien garnies? Michael Phillips Altman. Un franco-anglais né à Londres voilà une cinquantaine d'années, ex-baroudeur des cuisines du monde entier. D'autres expériences, aussi. Apparence rustaude, paradoxe d'un homme subtil et élégant. Convictions portées à bouts de bras, notamment pour sa cuisine. Produits frais cuisinés "simplement", copieux avéré, prix doux. Belle terrasse ombragée et fleurie, deux claires salles de pierres et de bois. Celle du fond abrite un ancien moulin datant de 1628. Si l'adresse vaut coup de fourchette, elle vaut donc aussi coup d'œil.
Chef: Michael Phillips Altman
Spécialités suivant saison: beignets de fleur de courgette. Burrata truffée. Foie gras mi-cuit. Encornets à la plancha. Filet de poulet façon cajun. Magret de canard entier. Gigot d'agneau. Hamburger maison. Chasse et champignons en saison.
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Menu 16€ midi sauf dimanche, 23€, 28€ et 36€. Carte. Groupe 80. Mariages, banquets… Terrasse ombragée. Climatisation. Parking aisé à proximité.
Place Clémenceau
83830 **CALLAS**
Tél.04.94.67.77.93
http://www.moulin-des-voisins.com/

CARCES

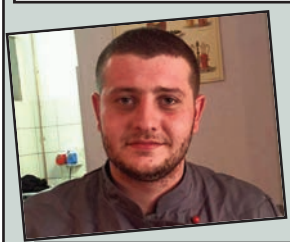
LA GUINGUETTE DU LAC
NT Ψ1/2

Le cuisinier n'est absolument pas maladroit, c'est toujours ça de pris par les temps qui courent. Mais ça ne suffit pas. L'emplacement face au fameux Lac est une aubaine pour les retombées commerciales, d'autant qu'il s'agit d'un monopole sauf si vous venez avec les sandouichs sous le bras. On rêve tous de monopole. Carrefour, Axa, le guide Michelin, mon coiffeur et mon boulanger. Enfin bon. Accueil énergique de la patronne, tape dans le dos et sourire comme un gyrophare! Bravo! Ça fait plaisir! Le personnel de salle est d'ailleurs à l'avenant! On est venu ici à trois pour casser une croute en terrasse, les doigts de pieds en éventail sous les brumisateurs bienvenus pour contrer un été brûlant et son soleil sans pitié. Mauricette, une vieille tante encore plus vieille qu'elle (c'est vous dire) et votre serviteur aux épaules fatiguées et à la vue basse. J'ai rien dit tout le repas vu que les deux autres s'en chargeaient, entre combats de pétroleuses et souvenirs de la guerre de 70. Après avoir mis mes boules Quiès pour pouvoir me concentrer, j'ai visionné les tarifs de la maison. Menus 18€, 23€ et 28€. La carte? 14€ le chèvre chaud, 16€ les escargots, 17€ le pavé de sandre, 22€ la pièce de bœuf forestière… Hébé. Et c'est bon? C'est surtout long: ya du monde. Seule à prendre une entrée dans son menu à 18€, Mauricette fricote avec un "buffet de hors d'œuvre" de bonne volonté. Pas de grand tremblement… et le taboulé est aigre et trop sec. 12/20. Et puis on a beaucoup attendu… jusqu'à sa "daube provençale" servie avec des tagliatelles bien cuites. Sauce délicieuse, viande exonérée de gras superflu mais trop déchi-

ADRIEN BACQUEVILLE
LA PETITE CAVE
13 GEMENOS

JULIEN MOSSLER
L'EPICURIEN
83 LA LONDE

BORIS POTIOMKIN
CANTINHO DO BRASIL
13 MARSEILLE



GUISLAIN SERRA
RESTAURANT LE 34
13 MARSEILLE

NATHALIE MENNESSON
RESTAURANT DU CHATEAU
83 CHATEAUDOUBLE

HUGUES MANUEL
O PANORAMA
83 LE LAVANDOU

JULIEN DEOU
AUBERGE D'ARTIGNOSC
83 ARTIGNOSC

ANNE ROLLAND
AU TRAIT D'OIGNON
83 SAINTE MAXIME

OLIVIER CARLE
SO...MARSEILLE
13 MARSEILLE

OLIVIER FREMONT
AU BOEUF QUI FUME
84 ROBION

TONY DUFRESNE
BLUES BEACH
83 SIX-FOURS

quetée par le temps et la cuisson. 14,5/20. Les "pieds paquets" sont 2 pieds et 3 paquets. Ouéé… Sauce bien même si trop tomatée, gout personnel. 14/20. 20€ une pièce de bœuf grillée, même charolaise et de qualité faux-filet, est d'un prix exagéré. D'autant que pour garniture imposée, ce sont des frites décongelées bien peu intéressantes, pas bonnes. 12/20. Les desserts rattrapent avec pour 6,5€, un simple "tiramisu" bien fagoté et pas torturé de sophistication (ça change des exercices de style douteux) à 14,5/20. Et une "crème brûlée" maison restée 30 secondes de trop dans le four. 14/20. Le pain de bonne qualité est mou, peut-être à cause des brumisateurs qui balancent la purée à intervalles réguliers sur ma tonsure avancée et les fleurs du chapeau vert de Mauricette. Serviette jetable, nappes en papier blanc gaufré, chaises de camping, des pointes à 100 décibels dans les esgourdes: un poil cher pour le prix.

Accueil 15,5/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 13/20. Pain 14/20. Café Giovanni Pietrini 2€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Menus 18€, 23€ et 28€. Carte. Enfant 9,5€. Terrasse. Parking. Vue lac. Ouvert 7j7 sauf dimanche soir.

Route du Lac
83570 **CARCES**
Tél.04.94.04.51.02

CARQUEIRANNE

LOU PETOULET

ΨΨΨ1/2

Sûr que l'outil est superbe, encore faut-il savoir l'utiliser! Le cadre qui mêle savamment gastronomie gourmande et confort des sens avec sa belle terrasse face aux iles, baie de Giens et iles Fourmigues. Angélique et Damien Casani ravissent leurs hôtes à leur manière sur les hauteurs de Carqueiranne: elle nous convient bigrement, cette manière. Grande cheminée l'hiver, sous les pins l'été, que ce soit en tir groupé pour le baptême de la grand-mère ou le mariage de son frère ou en tête à tête avec qui vous voulez, ce seront des nappages, des beaux verres, un service souriant à l'écoute et des tarifs équitables pour la beauté des lieux. Mise en bouche de saison, "caviar d'aubergine et tagliatelles de légumes" à 15/20. Tout aussi printanier le "méli-mélo de croustillants: courgette, crevette, rouget, oignon". Mauricette adore manger avec ses gros doigts boudinés remplis de grosses bagues achetées chez Tati. Des beignets, dont un original avec un filet de rouget. Les sauces ponctuent, ce n'est pas obligatoire mais la poivronade est délicieuse. 15/20. Belle idée que son "carré d'agneau, confit d'échalotes, réduction de vin rouge". Agneau français m'sieur-dame! Trois belles côtelettes, rosées dedans et croustillantes autour! Elle a tout rogné la dame au chapeau vert! Encore une excuse pour sucer ses bagues! La sauce délicate tapisse avec parcimonie le fond de l'assiette, et tire la recette vers le 15,5/20. De mon côté, un classique de la maison avec le "foie gras de canard, gelée de Porto" qui joue les grands de ce monde avec sa présentation géométrique. A noter le pain de campagne bienvenu, mieux que le banal pain de mie. Je préfère! 15,5/20. La "lotte lardée au jus corsé" sent l'été et le tempérament artistique, trois médaillons lardés, deux purées, jus de viande. Joli dressage. 15,5/20. Mon "trio de tiramisu" est amusant: framboise, Nutella et café. 14,5/20. C'est avec le merveilleux "nougat glacé et son dôme de caramel" que vous grimperez aux rideaux. Et Mauricette qui grimpe aux rideaux, faut pas louper la photo! Quand elle a reposé ses talons-aiguilles au sol, elle a dit "15,5/20". Un premier menu à 25€, un menu enfant à 10€ comme pour les grands, une cave à vin qui évite les poncifs, un parking aisé sauf si vous venez en montgolfière, et du silence pendant votre repas en terrasse, sinon les moineaux qui chahutent. Ah les amis! Ça vous repose sacrément les sens pendant une paire d'heures!

Chef: Damien Casani
Second: Cédric Guttierez

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain maison 14,5/20. Café Malongo 2,5€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Environnement 16/20. Menus 25€, 34€, 44€ et 54€. Enfant 10€. 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

MARIAGES, BAPTEMES,
REPAS D'AFFAIRES ET DE GROUPES
TERRASSE PANORAMIQUE
PARKING PRIVE

LE PUB

ΨΨΨ

"Le Pub", c'est la maison de la famille Fabrice Giuliano et ses deux fils Jonathan et Gaétan. Ces gens-là sont surprenants. Alors que forts d'un succès confirmé chaque année, ils pourraient se crisper sur une carte sans prise de risque, assurer le coup puisque "les gens aiment bien", cuisiner en pilote automatique, on voit avec plaisir de nouvelles recettes méditerranéennes mettre le pied dans la porte. Notamment quelques idées rares aux reflets prononcés d'Italie et même, siciliennes. Vue l'AOC des Giuliano, c'est l'évidence: thon aux épices douces, tagliata de rumsteck (Italie), entrecôte sauce chimichouri (pimentée, Argentine), salmoriglio (sauce persil ail citron), secreto de cochon blanc à la plancha (morceau de l'épaule, Espagne) et même un hambur-

ger que le cuisinier s'efforcera de faire au pain chiabata. Ces nouveautés côtoient désormais les indétrônables comme le fameux "frito misto di mare". Pas radin, on a bien fait de le prendre pour deux. On a picoré dans la grande assiette comme deux mouettes sur le quai qui se chamaillent pour une sardine. Deux sauces: une tartare, une orientale (huile d'olive et harissa). 15/20. Du répit avec un plat pour moi tout seul! Et personne d'autre! "Foie de veau poêlé au Xérès, purée de pommes de terre à l'huile d'olive". Recette sérieuse, sauce gastrique-réduite que je recommande "hors-saison". En fait, c'est un plat qu'on sirote à son rythme. 15/20. Mauricette choisit "la brochette de gambas à l'indonésienne". Elles sont décortiquées, les gambas. Vu qu'elle n'aime pas sucer ses grosses bagues, ça l'aide à la décision au moment du choix, ce genre de détail. Gingembre, citronnelle, ail, jus de citron vert, sauce soja, huile d'olive extra vierge. Un côté alchimiste dans la recette qui n'a pas échappé à la dame au chapeau vert qui, voilà bien longtemps, rencontrait Merlin l'Enchanteur lors d'un rassemblement de chapeaux bizarres. Il a fui à toutes jambes, on ne l'a jamais revu depuis. Bref! A côté, des spaghettis à l'encre de seiche cuisinés à l'italienne. 15/20. Le dessert du jour est une "tarte aux pommes", pâte fine. 14/20. Equipe de salle resserrée, masculin au point, féminin tout sourire. Et un nouveau cuisinier qui a compris les exigences de la maison, il s'appelle Aurélio… Giuliano. Un de plus! Quelle famille! Bref! Au bord de l'eau, la table des Giuliano sort du lot. Et en plus, que c'est beau!

Chef: Aurélio Giuliano

Spécialités: tartare à l'Eurasienne. Salade de poulpe alla Trapanese. L'entrecôte Simmental aux trois sauces. Moules gratinées au beurre d'amandes. Wok de poulet aux légumes croquants et soja. Côte de bœuf à la fleur de sel. Pavé de cabillaud au chorizo à la plancha… et les nouvelles recettes citées dans le texte!

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Segafredo 2,6€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Suggestions du jour. Carte. Enfant (-10 ans) 13,9€. Fermé mardi hors-saison. Saison 7j/7. Terrasse. Parking.

Le Port des Salettes
83320 **CARQUEIRANNE**
Tél.04.94.12.96.54

LE CASTELLET

O WINE

ΨΨΨ

Paf! Comme ça sans prévenir! La surprise est sur une grande ligne droite! Alors que suivant le proverbe, elle vous attend au tournant! Quand vous verrez, vous pigerez. Au bord du chemin, sous la forme de l'improbable qui vous saute au nez. Peut-être la raison essentielle qui fait que j'adore mon boulot de cobaye ambulant: ils sont trois à la vingtaine déjà bourlingueuse et expérimentée à avoir appris leur métier sur le littoral. Un beau jour et à force de voir de drôles de choses dans le job éreinter leurs saines convictions, Jean-Robert Hovhanessian, Simon Valéry et Christopher Pons décident de faire leur métier avec fierté. Quand arrive le moment des choses, faut pas reculer, faut sauter le pas et téléphoner au banquier. Reprise de l'ex "Auberge de l'Arbois" devant laquelle vous êtes passés mille fois, sur la route entre Cuges-les-Pins et Le Beausset. La "vue vert" file sur la Sainte-Baume, pourtant ils ont tous grandi avec la vue mer. Bel espace intérieur rénové, du contemporain bien éclairé et sage qui revisite notre époque. Service qui évite toute prise de chou, comme si cette décontraction assumée déroulait le tapis rouge pour mieux nous surprendre avec la cuisine: c'est réussi! Car mes petits bigorneaux mignons, le cuisinier, quatrième larron du trio, n'est pas adepte de la médiocrité. Que je vous explique. J'ai choisi sans trop d'illusions son "pavé de saumon et son risotto, velouté d'asperges". Plat où un cuisinier peut facilement se prendre les pieds dans le tapis. Saumon frais saisi à la plancha, croustillant en diable, souple et rosé dedans. Risotto cuit au cordeau, velouté tonique. 15/20 pour 15,5€. Tiens? Dessert "O'Sphère" sous-titré "sphère surprise pour les amateurs de chocolat". Du croquant, du mou, du froid, du chaud et un 15,5/20 pour cet exercice délicat et maitrisé. J'apprendrais peu après que le chef est formé en pâtisserie. Tu m'étonnes! 15,5/20. Après m'être frotté les yeux, j'ai remis la main sur le détail de la carte. Influences bistro-gastro comme avec le tartare Mahi Mahi, le wok de gambas thaï Black Tiger. Et pour les appétits plus classiques, entrecôte charolaise sauce forestière ou cabillaud à la plancha sauce vierge. Ne passez pas à côté des desserts. L'approche "bar à vins" de la maison autorise même le plateau paysan et l'assiette de fromages. Et le pain est bon. Bref! L'adresse à ne pas louper si vous chérissez les bons rapports qualité prix et les grands espaces. Et aussi le talent qui n'attend pas le nombre des années. Ah! Quelle jeunesse prometteuse!

Chef: Steve Maes

Second: Julien Hovhanessian

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Menu 16,90€ et formule 14€ midi semaine. Carte. Enfant 8€. Climatisation. Groupes 150. Parking aisé devant le restaurant. Terrasse. Ouvert 7j/7.

5541 route des Hauts du Camps
83130 **LE CASTELLET**
Tél.04.94.32.21.77
http://owine.e-monsite.com

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

LA FARIGOULE

NT ΨΨΨ

Village perché à quelques encablures de la Grande Bleue! Et pourtant si éloigné de l'odeur des tongs et d'huile solaire! Pour autant: ne baissez pas la garde. Il faut rester vigilant si l'idée de casser une croute vous chatouille l'appétit. Cela dit, pas de panique. Frédéric Flosi et son équipe veillent au grain. Toute l'année et de fait, échappant à la grande tradition de saisonnalité dans les lieux dévolus au genre restauration touristique, la maison secourt le voyageur et requinque l'autochtone. Avec conscience et un certain talent pour ne pas dire un talent certain. Le midi en semaine, formule 22€ et menu complet à 26€. L'enfant du pays Frédéric Flosi choppe au vol les idées brutes livrées par ses amis pêcheurs, maraichers… A la cheminée ou à la poêle, ce chef notamment passé chez Bocuse les traduit dans une cuisine de l'instant. Suggestions du jour et une carte de saison brodée et approuvée. Bon. Quoi? Panaché de beignets de légumes, assortiment de petits farcis de Provence, cocotte d'alouette sans tête, cocotte de joues de bœuf, côte de taureau et figatelli, côte de cochon fermier du Mont Ventoux au chorizo, carré d'agneau rôti au foin des alpages, poisson entier cuit à la cheminée… Mauricette veux déjeuner sous la fraiche tonnelle de vigne vierge. Elle obtiendra ce qu'elle veut, comme toujours. Début "avec les doigts": "friture de girelles de pays", de Bandol ou Sanary. Servi avec un doux aïoli, hihihi! Les petites n'ont pas fait long feu, les grosses sont rognées comme un os. 14,5/20. De la mer à la terre avec ses "côtes d'agneau grillées, caviar d'aubergine". Trois dodues et cuites en souplesse, grillées dessus, tendre dedans… un peu avec les doigts aussi! 15/20. A la carte pour moi, avec le "parfait de poivrons marinés ail et pain grillé". Pot de Grand-Mère "Parfait" très frais de saison (il fait chaud), poivrons rouges confits sans la peau. 14,5/20. Et le monument du jour qu'on retrouve à l'année je crois, vous aussi y aurez droit, vous êtes une bande de veinards: "cocotte de rognons de veau, girolles, lard corse et crème d'ail". Cuit entier à la cheminée, convenablement bronzé dehors et rosé comme un nouveau né dedans. Formidable préparation dont vous avez le détail ci-dessus, petites patates vapeur et feuilles de laurier en prime. 15,5/20 évident. Impasse sur les desserts. Flacons régionaux, dont l'excellent Château Marguï en trois couleurs. Service réglé entre ancien avec l'œil partout et jeunot tonique. Préférez toutefois le "hors-saison" pour être chouchouté... et pensez à réserver: vous n'êtes pas tout seul sur terre mes lapins!

Chef: Frédéric Flosi

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Henri Blanc 2€ 11/20. 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

CHÂTEAUDOUBLE

RESTAURANT DU CHATEAU

NT ΨΨ1/2

Vous connaissez Châteaudouble? Un croquignolet village haut-perché du Haut-Var. Un bonheur pour les oreilles fatiguées, une cure pour les poumons saturés. Couple heureux fort de projets qui ne font pas que naitre, Nathalie et Eric Mennesson viennent de jeter l'ancre sur le célèbre établissement cité en titre, mi-2015 pour être précis. Vu le panorama d'altitude face à la terrasse, faut planter le piolet plutôt que jeter l'ancre. M'enfin bon, vous me comprenez. L'information serait banale, sauf que les impétrants des lieux tenaient entre 1999 et 2011 "Le Cabanon" à Figanières, un peu plus bas. L'allégorie est jolie: du "cabanon" au "château" d'un seul coup d'un seul! Héhé… Une carte d'ouverture pré-estivale pour tâter le terrain sur les attentes de la clientèle: gnocchi à la parmesane, croustillant de chèvre, camembert pané, magret de canard sauce au miel, bavette sauce marchand de vin, gambas ail et persil… et même des légumes du jardin suivant la saison! Oui m'sieur-dame! Du "tradi" franc du collier aux assiettes bien remplies, je sais bien, j'ai tout vu. Mais pas tout mangé! Juste la "salade lyonnaise" avec des lardons et des croutons joliment colorés qui ont pris le temps de se dorer la couenne à la poêle, un œuf mollet dans les règles de l'art, salades feuilles de chêne, du frais et pas du sachet. 14,5/20. Assiette costaude faite pour faire plaisir: tranche de "gigot d'agneau à la crème d'ail" rosée! Alors là: bravo! Trop souvent cette viande est précuite par les cuisiniers pressés! Insupportable! Pas de ça ici mes cocos! Frites soufflées agréables, garnitures carottes et courgettes bien cuisinées. Encore un 14,5/20. Beau choix de desserts avec d'excellentes glaces (Histoire de Glaces) mais je m'oriente vers le "nougat glacé", très satisfaisant. C'est toutefois un détail de l'assiette qui me fait hérisser de plaisir les poils du dos: les amandes caramélisées maison! Ah! j'en veux encore! Y en a plu?.. bouhou… 14,5/20. Le service est énergique et à l'écoute, le fidèle Michael s'y colle. L'intérieur sera chaleureux cet hiver, recoins agréables à la provençalité affirmée. Et quelle vue! Du rare! Gorges verdoyantes avec cavernes sur la rivière Nartuby, habitats sur les hauteurs fortifiées, aqueduc, ruines du Château de La Garde, tour Sarrasine du VIIIème siècle: idée de balade impeccable pour s'épargner les calamités du littoral varois. Et se faire plaisir avec un mignon repas de qualité.

Chef: Nathalie Mennesson

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café Richard 1,8€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Menu 25€. Ardoise. Groupes 60. Terrasse couverte grande capacité. Ouvert à l'année. Chambres

SORTIE D'AUSTÉRITÉ

LES GRECS S'ORGANISENT

possibles (se renseigner). Soirées à thème et diners dansants (hors-saison).
Place Vieille
83300 **CHATEAUDOUBLE**
Tél.04.94.70.90.05
www.restaurant-le-chateau-chateaudouble.com

REPAS DE GROUPE
DINERS DANSANTS - CHAMBRES

COGOLIN

CHEZ NOUS

ΨΨΨ

J'ai un attachement particulier aux petites adresses planquées impossibles à trouver, les bons plans d'initiés, les mignonnes soignées et discrètes. Voici la dernière née au moment où j'écris. Pas folle, la clientèle locale! Elle s'y précipite, devançant comme toujours les "guides" à la traine qui ont abandonné leurs missions de défricheurs. Ambiance boutique de poche avec cheminée, beaux verres sur tables, collection de vins pas ordinaires au comptoir… qui ne l'est pas non plus! Amabilité rare d'un jeune couple visiblement épanoui opérant dans le registre de la cuisine maison, bien pensée et gourmande, juste faite pour le plaisir. Foin de suspens! Mes "raviolis frais aux gambas, sauce soja et citron vert" sont d'une singulière finesse. Ah! On voudrait tant que tous les restaurants asiatiques prennent modèle dessus! Du fait minute avec gambas croquantes et jus qui pince pour un cinglant 15,5/20. Rien de moins. Plus classique "saumon poché à l'huile d'olive, crème de poireaux". Cuisson idéale du poisson surmonté de poireau frais, crème de poireau abondante. Je sais que la direction a modifié la recette depuis! 14,5/20. Le dessert consensuel type! Les petits, les grands, les jeunes, les vieux, les gourmands, les gourmandes: "brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé". Conforme, 15/20. Aucune impasse, du sérieux: pain de qualité, bon café rare, fromages de chèvre de chez Lambert (La Môle), huile d'olive du moulin de Lanza… et carte des flacons pas piquée des hannetons! Faut dire que Florian Miton est un sommelier qui préfère les bons coups à prix doux que les étiquettes aux tarifs fous! Bourgogne, un peu de Loire, d'Alsace et de Bandol, beaucoup de Côtes de Provence (dont le fameux voisin Val d'Astier) et de Languedoc, des Bordeaux comme il faut et même du Champagne pour madame! Avec un peu de chance, vous pourriez bien faire connaissance avec Edwige Ruellan, plus souvent devant les fourneaux qu'à taper la causette en salle! Une cuisine soignée à 4 mains, servie aux beaux jours sur la terrasse ombragée, juste devant la croquignolette fontaine moussue de la placette de l'Abbé Toti. Bref! "Chez Nous", on s'y sent comme chez soi mais c'est chez eux. Enfin bon, j'me comprends.
Chefs: Edwige Ruellan et Florian Miton
Spécialités: carte sur 15 jours
Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café Essse 15,5/20. Toilettes 15/20. Formule 15€ midi semaine. Menu-carte 28€. Suggestions. Groupes 25. Terrasse ombragée. Fermé dimanche et lundi hors saison. Juillet et Aout, 7j/7 le soir et fermé midi le samedi, dimanche et lundi.
9 rue Nationale (place de l'Abbé Toti)
83310 **COGOLIN**
Tél.04.94.54.67.02

"CHEZ NOUS"
OUVERT A L'ANNEE
TERRASSE OMBRAGEE
BAR A VINS

OPEN BISTRO

NT ΨΨ

On a bien compris que le gastro, c'est terminé. Le client ne veut plus payer les rideaux, les étoiles, les pingouins et tout le tintouin de l'armada pompeux chéri des guides désormais boudés du chaland commun. Ya plus d'américains, ya pu d'sous Milou. Alors les brillants chefs comme Sébastien Arfeuillère que nous connûmes par ailleurs se lancent dans le bistrot! Aaaah…le bistrot… bonne filouterie pour accepter les nouveaux codes de la restauration moderne: tables serrées, pas de nappes et serviettes en papier. Cela dit, le serveur est très bien. Le patron-cuisinier aussi. Ah bon? Il n'est pas en cuisine? Si m'sieur-dame! Mais la cuisine est ouverte alors forcément, on échange quelques mots, sympa ce type. Et puis tout s'est gâté. Entre une table de 14 à dominante féminine qui devisent à fond les ballons sur les soldes. Moins gênantes que la chaine stéréo au son pourri métallique posée à même le sol qui s'évertuent à fourguer ses basses et ses aigus jusque loin dans la rue. On se croirait dans une boum des années 70 qui vous flingue les tympans tandis que les mistrals gagnants nous niquaient les dents. C'est pas un "bistrot", c'est un atelier avec presse hydraulique et moissonneuse-batteuse. 105 décibels au compteur. Si ça se trouve, ça dézingue les moustiques, allez savoir! Pour vous dire, je peux même pas lire, sauf peut-être oui-oui, mais j'ai pas de oui-oui dans ma sacoche. Moi qui en sortant de la bagnole n'aspire qu'au repos du guerrier et à un zen façon Cousteau sous l'eau, je me suis choppé un mal de crâne du tonnerre! Bref! Une ardoise avec 5 entrées, 5 plats et une dizaine de desserts. Bien envie de tâter du club sandwich aux écrevisses et pommes acidulées. Et ben non. Yapu d'écrevisses. Alors demi-tour en direction de la formule du jour avec une "brandade de morue à la nîmoise". Bon. Une brandade un peu huileuse recouverte de sésame. Olives noires, cébette. 14/20. Dessert, une "tarte au citron" furieusement années 80. Maison certes, mais maquillée

comme un camion, comme si elle complexait d'être simple. Et que je te mets partout des zigouigouis de topping chocolat et de coulis de fruits rouges… Mais c'est bon. 14/20. Malgré le boucan de discothèque de bidonville, j'ai pu glisser au serveur que mon verre de vin rouge était imbuvable car trop chaud, ce qu'il admettra sans la moindre réserve: déduit de la note. Café nespresso facturé "seulement" 2€, rare pour cette marque. Une maison honnête ouverte depuis peu par un cuisinier réputé qui tâtonne dans les codes de son nouvel environnement. Attendons qu'il évite d'en faire trop, déco des assiettes surchargées… et exagération des décibels dans les haut-parleurs.

Chef: Sébastien Arfeuillère

Accueil 14,5/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Georges Clooney 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule midi 12,50€ et 16,50€. Ardoise. Terrasse. Ouvert dès 8h du matin. Restauration le soir en fin de semaine.

11 place Jean Jaurès
83310 **COGOLIN**
Tél.04.94.54.41.80

COLLOBRIERES

HOTEL-RESTAURANT DES MAURES

ΨΨ1/2

Ça nous ferait presque croire que quand les hommes vivront d'amour il n'y aura plus de misère comme dit le chanteur. En terrasse, un patchwork de clients qui communient ensemble devant des grenouilles à la provençales ou la daube de sanglier, devant l'omelette aux cèpes ou la sole meunière. Des alsaciens un peu rouge sous le soleil, des américains un peu pressés, de fidèles villageois qui s'agrippent chaque semaine au même plat, des copines qui parlent fièrement du p'tit dernier en saucant le plat, des marcheurs qui repartiront (peut-être) après leur festin, des ouvriers en repos du guerrier, des artistes connus et toutefois discrets, des grands patrons venus signer des contrats à l'abri des projecteurs… bref: le monde! Le monde de la maison Borello. Comme une jonction idéale entre un village où la nature a gardé ses droits et le meilleur de la civilisation. Malgré son accoutrement et son chapeau vert Mauricette fait partie intégrante de la civilisation. Chaque année ici, elle fait se poiler les canards et les moineaux qui chahutent dans le Réal-Collobrier, juste sous la terrasse. Ça leur fait de l'amusement. Hors d'œuvre avec "terrine maison" fameuse, pas grasse du tout. Pas traficotée par Justin Bridou et ses copains. Le jambon cru est délicieux, taillé à l'instant, du caractère. Un mélange de salade avec parmesan. Trois entrées pour le prix d'une et un 14,5/20 pour l'ensemble! Quoi de plus élémentaire qu'une omelette? Pas grand chose. Quoi de mieux que "l'omelette aux cèpes" de Sébastien Borello? Pas grand chose non plus Lulu! Comme pour quatre alors qu'on est deux! 14,5/20. Mauricette file un vrai béguin avec son "faux-filet" aussi saignant que charolais, patates au four. 14,5/20. Plat du jour pour bibi avec un surprenant "poulet fermier sauce à l'ail". Je vous préviens les copains, ne vous attendez pas à un indé-licat ail puissant et défoliant! Tout le contraire! Gousses d'ail fondantes, sauce crémée du diable, chair du poulet tonique. Mérite un 15/20 pour la volonté de proposer des produits de qualité dans des petits menus. Passage obligé: "crème de marron de Collobrières, fromage blanc". C'est bon comme de manger du Roquefort à Roquefort-sur-Soulzon ou de boire du Beaujolais du côté de Brouilly chez le vigneron Patrick Cotton. 14,5/20. Cuisine traditionnelle généreuse, qui claque la porte au nez des VRP en poudre de perlimpinpin pour gogos suiveurs de mode. La maison Borello est la meilleure des approches thérapeutiques s'il vous arrive de perdre parfois le sens de certaines valeurs.

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

Spécialités sur réservation: ravioli de bœuf maison, cassolette de langouste et St-Jacques, bouillabaisse de crustacés et pâtes aux langoustes.

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 15,5/20. Toilettes 14/20. Menus 14€ et 22,5€. Carte. Enfant 7,5€. Hôtel 10 chambres. Demi-pension 45€ et pension 50€. Terrasse. Ouvert7j/7. Accueil groupes.

19 boulevard Lazare Carnot
83610 **COLLOBRIERES**
Tél.04.94.48.07.10
www.hoteldesmaures.fr

COTIGNAC

LA TABLE DES COQUELICOTS

ΨΨΨ

Les cotignacéens ont de la chance! Hein? C'est ainsi que s'appellent les habitants de Cotignac! Début 2011: le noyau dur des connaisseurs du village aura l'heur d'apprécier cette nouvelle table, et ils seront les premiers à propager la bonne nouvelle: "la table des coquelicots" est un vrai restaurant avec sur le dos, les codes qui plaisent à nous autres du BàO! Raffinement sans snobisme, vrais cuisiniers à pied d'œuvre tôt le matin, produits frais avec tenez vous bien, un menu complet à 13,50€ le midi en semaine! Sinon "à la carte" ou menus! Mauricette, affublée en toutes saisons de son indémodable chapeau vert et de son sac à main fabriqués sous Napoléon III, apprécie sans réserve la belle salle, contemporaine et classique à la fois, les nappages et serviettes en coton, la vaisselle. Mais l'été en terrasse, c'est le cocotier! Même si ce sont des platanes qui font ombre! Je vous cause tandis qu'arrivent les premiers froids: salle. Le cultissime "velouté de châtaignes et son escalope de foie gras saisie"! Ah! Alors lui, au moins une fois

dans votre vie les amis! C'est bon comme un pot de confiture piqué sur une armoire! Et pas radin du foie gras! 15/20! Belle qualité, le "magret de canard aux pommes et figues". En v'là un qui a pris son temps à être dégraissé dans la poêle, servi rosé comme demandé avec sa sauce rondouillarde, gratin de courgette et dauphinois de bon aloi. 15/20. Entrée gourmande sucrée-salée pour Mauricette: "croustillant de chèvre chaud aux pommes caramélisées, crème de pistou" à 14,5/20. C'est avec son "suprême de volaille fermier à la forestière" qu'elle décolle! Rien n'est moins aisé pour elle!.. Volatile de qualité, vrais champignons. Par opposition aux faux en poudre qui squattent les cartes fainéantes. Une douceur à 15/20. Nos desserts sont d'épatants classiques! Les "profiteroles" sont trois et surtout maison! Pas du congelé… décongelé au micro-onde! L'inhabituelle glace vanille aux pépites de chocolat fait preuve! 15/20. Ma "tarte aux pommes" est vraiment extra! Pâte sablée épaisse à la cuisson maitrisée, fine couche de compote, pomme disposée. Un grand régal à 15/20. Règne dans cette belle maison un esprit familial, forcément! Marc Taine est entouré et bien secondé, en famille. Que les férus de CV notent que ce restaurateur tout juste trentenaire passa par le Jules Verne et le Ritz à Paris. Le temps de forger ses exigences et d'asseoir ses convictions dans un monde de la restauration où pourtant le moyen perfide se retrouve à chaque coin d'assiette dès que le touriste colonise les lieux. Qu'il en soit chaudement remercié.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Kimbo 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Menu midi semaine 13,5€. Menus 28€, 33€ et 39€. Carte. Enfant 12€. Salon de thé l'été. Groupe 80. Chambre possible. En hiver, fermé tout le mercredi et jeudi midi.

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

FLAYOSC

RESTAURANT LE NID

NT ΨΨΨΨ1/2

Alors tu entres les mains dans les poches comme pour acheter du pain, confit dans un train-train de cobaye blasé écumant les adresses un peu au pif, un peu sur info de lecteurs assidus. Et puis tu t'installes dans une petite salle soignée mais bien peu frimeuse sans savoir ce qui t'attend. Enfin si, c'est affiché dehors: une carte avec trois entrées, trois plats, trois desserts rassemblés dans deux menus. Ceux qui veulent du choix pour se croire libre se trompent! Maintenant que je le sais, je vous le dis mes bien chers frères: avec la cuisine de Davy Jobard, je me suis pris un sacré coup d'émotion dans la chique! Siouplé: promettez-moi de pas faire la tronche si les plats dégustés ce jour ont plié le parasol: la carte à la bougeotte et ne tient pas en place! Le chef est un hyperactif-créatif de la recette! Les deux dans le même panier! Mise en bouche, rondelles de thon mariné, billes de pâtes. D'emblée, ça sent la poudre… 15,5/20! "Sauté de tendres calamars, fine ratatouille servie froide, salade de roquette et Parmesan". Rayonnant de simplicité, le calamar en support qui détourne l'attention. Ça se joue dans les coursives du plat, les épices, les saveurs, les points d'interrogations et d'exclamations qui se bousculent. 16,5/20. J'ai pigé l'entrée, arrive le plat tout aussi incisif, pointu. "L'émincé de gigot d'agneau de Provence, haricot coco, tomate et "paquet" aux basilics". Lumineux! Et tellement bien présenté dans sa géométrie libre. L'agneau en fer de lance, derrière les garnitures envoient dur, sans esbrouffe. Epices fines maitrisées, chef au toucher d'une abeille, loin de toutes caricatures défoliantes qui vous démontent la courge. Quel talent! Une pointe d'humour, comme cette référence au "paquet". Que se passe t'il dans la tête d'un tel cuisinier? 16,5/20. Sur un nuage, le dessert: "les pêches pochées au safran de Flayosc, sorbet pêche de vigne et basilic". Impeccable dans sa sobriété, riche en gout. 15,5/20. Mystère résolu! Davy et Emilie Jobard: 14 années à eux deux passées dans les cuisines de la "Bastide Saint-Antoine" de Jacques Chibois à Grasse (06)! Et même plus de 5 ans aux fourneaux de l'"Auberge du Vieux Château" à Cabris (06) et un passage chez Marc Meneau pour Emilie! Tout de même! Couple vendéen tout juste trentenaire convaincu de la voie choisie: ils ont raison! Et d'une impressionnante modestie: elle enfonce le clou du moment d'exception.

Chef: Davy Jobard

Spécialités: carte du marché au fil des saisons Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain individuel 15/20. Café Florio avec mignardises 2,8€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 17€ midi semaine sauf jours fériés. Menus 29€ et 39€. Carte. Enfant (-12a) 10€. Groupe 20. Climatisation. Terrasse. Fermé lundi et mardi hors saison. En saison: se renseigner.

37 boulevard Jean Moulin
83780 **FLAYOSC**
Tél.04.94.68.09.96

FREJUS

LE NICOIS

ΨΨΨ1/2

Il a grandi comme sa cuisine, sûrement et sans faire de bruit. Le secret de Jérôme Julien? Il observe. Lors de son joli parcours, ce trentenaire doué emmagasinera les idées, les astuces, les défauts, les qualités, fait les poches, tout écouté, patiemment. Le contraire de top-chef et du tout "tout de suite". Débuts auprès du disparu Hervé Guerry (la Tonnelle à Saint-Raphaël) puis départ pour l'Angleterre: 4 étoiles luxe à Birmingham. Dans la foulée, deux années comme chef exécutif d'un certain Gordon Ramsay au Pétrus à Londres. C'est vous dire. Et puis avec sa compagne Charlotte, le coup de cœur pour cette adresse intime: les clés début mai 2015. Le port, lieu touristique où sinon quelques exceptions, le gourmet est sacrément amoché. Ici la cuisine est ouverte et la carte raccourcie, en intégralité dans un épatant menu-carte proposé à côté d'une formule du midi très attractive. Je ne mangerai pas toutes les semaines céans (bouhou), alors menu! Délicieuse curiosité appelée "crépinette de filet de loup aux légumes croquants, mousse de citron jaune". Entrée chaude qui pourrait être plat, des produits sûrs dont le chef tire le meilleur parti! Jamais mangé ailleurs la recette! Cuisson au cordeau. 15,5/20 comme ça sans prévenir! Intonation plus classique avec la "lotte lardée et piquée au romarin, riz sauvage". J'aime beaucoup le poisson quand il est travaillé de la sorte. La darne de poisson frais lardée enferme une petite branche parfumée de romarin, jus de viande pour contrer. Il y a de la vraie modestie dans ce travail sain et délicat, à ne pas chercher les applaudissements à tout prix, à se planquer derrière le produit, à chuchoter le talent. 15,5/20. Charlotte (elle s'appelle Charlotte) me prévient que le "fondant au chocolat parfumé au Cointreau, cœur d'orange amère, Chantilly" est peu présentable, le chef le refait. La classe. Sûr que ça n'arrivera pas aux tauliers dealers de fondant industriel gluant micro-ondé dans son sachet. Bref! Alors ce "fondant au chocolat parfumé au Cointreau, cœur d'orange amère, Chantilly"? Plus sucré qu'un pur fondant au chocolat intégral, la marmelade insiste. Elle est bien tranchée par le Cointreau, j'ai tout boulotté: 15,5/20. Service au naturel et à l'écoute de Charlotte, que vous connaissez, les présentations ont été faites plus haut. Sa cave vient de naitre, Château Paquette et les Apiès… ce qui est de bon augure pour la suite. Un petit endroit doué devant les bateaux, et pourtant un peu à l'écart de l'hystérie collective. Un début, je suis curieux de voir l'évolution de cette maison d'avenir.

Chef: Jérôme Julien

Spécialités: carte mensuelle. Bouillabaisse sur réservation (48h).

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 1,6€ 14/20. Toilettes 15,5/20. Formule 15€ et menu 18,5€ midi semaine. Menu-carte 29€. Climatisation. Juillet et aout 7j/7 le soir et vendredi, samedi et dimanche midi. Hors-saison: se renseigner. Terrasse ombragée devant les bateaux (face à la passerelle).

Quai Cléopâtre
83600 **PORT-FREJUS**
Tél.07.82.50.85.49

L'ABRI-COTIER

ΨΨΨ

De petites touches en grandes transformations, la table des Latriglia est devenue un restaurant où il fait bon s'asseoir et passer une paire d'heures. S'asseoir: au sens propre, les fauteuils sont confortables. Pas de la chaise en plastoc usée par le soleil qui vous flingue les reins et déteint sur votre pantalon de monsieur de Fursac. Au sens figuré, le client pressé du midi, le vacancier décontracté, le retraité qui a le temps, jeunes ou moins jeunes: tous sont traités à l'identique, sans distinction d'appétit ni de couleur de CB. Faut dire que son truc à lui au cuisinier, c'est le rapport qualité-prix. Il s'en est fait une marotte à tel point que la concurrence suit parfois ses pratiques de tarification à la trace. Stratégie insuffisante puisque le chef cuisine uniquement à "L'Abri-Côtier" et il n'est pas cloné! Madame ne serait pas d'accord! Bref! "Les 4 huitres normandes, beurre ½ sel et vinaigre d'échalote" démontrent peu le savoir-faire du chef, sinon la fraicheur, 14,5/20. Comme "l'assiette d'antipasti comme en Italie", et il est important à ce moment de la narration d'informer le lecteur sur les racines transalpines du sieur Latriglia. Racines et savoir-faire qui donne le "risotto au safran et gambas à la plancha", plus que parfait! Cuisson impec', sauce gourmande catapultée par le safran et ponctuée par le parmesan. 15,5/20. La dame au chapeau vert aime la simplicité du "dos de cabillaud en aïoli, légumes vapeur". Pas un carré filandreux décongelé poché dans l'eau chaude et surcuit de surcroit, à vos souhaits. Du frais très frais, et légumes en pleine forme. 14,5/20. Grand moment que les desserts, mes frères. "Le pot de crème au chocolat Valrhona et croustillant gavotte" bénéficie d'une nouvelle présentation. Le gout est toujours le même! Ouéé! 15/20! Itou la "tarte au citron meringuée", un monument à l'instar de la tarte tatin de la maison. Dominique Latriglia taquine: "mes tartes sont normales, tout le monde peut les faire!" J'ai bien vu son sourire en coin… 15/20. En salle, équipe impliquée, anciens rodés et nouveaux juvéniles, autour de Christine Latriglia. Les occupants des gros bateaux juste devant connaissent-ils leur bonheur d'avoir la proche possibilité de se régaler chez les Latriglia même en pyjama?

Chef: Dominique Latriglia

Spécialités! 48h: bouillabaisse du pêcheur, bourride de poissons blanc, loup de ligne en croute de sel. Loup contisé sous la peau au pistou et tomates confites. Duo homard et gambas à la crème d'oursin. Filet de bœuf au

poivre de Sichan. Conchiglie crème aux asperges vertes, noix, jambon de Parme, parmesan.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Gériko 2€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formules de 12,5€ à 16,5€ midi semaine. Menus 19,5€, 26€ et 32€. Enfant 11€. Carte. Groupes 40. 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

LA GARDE

AUBERGE SAINTE MARGUERITE

ΨΨΨ1/2

Adresse planquée comme le mousseron sous les feuilles, à deux pas de l'anse de San-Peyre: reprise fin 2014. Avec Mauricette on a la pétoche, je vous dis pas! Et si les nouveaux étaient à côté de la plaque... bah… on va vite le savoir. Bon. On y va? Tintintin… couleur, nappages, et un accueil si épatant qu'il met Mauricette de bonne humeur. C'est vous dire la performance. Moins d'une minute, et on sait comment ça va se passer. Un professionnalisme non courbé, pas l'ampoulé propre aux chichiteux qui en font toujours trop! Un bonheur! Un trio de bricoles savoureuses à 15,5/20 comme entame. Un 15,5/20 pour une mise en bouche! Voilà qui nous en bouche un coin! La dame au chapeau vert prend le risque du "saumon sauvage façon Gravelax à la betterave, cheese-cake au chèvre frais et poutargue". Le saumon mariné prend la couleur de la betterave! Et son spécifique sucré! La poutargue tranche la douceur du fromage… plus facile à vivre qu'à expliquer! Vous ne m'en voulez pas? 15/20! Béni soit l'œuf! Mon "œuf cocotte cuit à basse température, mouillette de pain perdu et carpaccio de cèpes" chante l'automne! Les cuisines sont décidément adroites dans l'art d'associer. 15,5/20! Ma suite confirme: "pavé de bonite méditerranéenne, blinis de potiron et marinière de moules de bouchot". Très habile, jus diabolique! 15,5/20. Même registre esthétique pour le "sanglier confit au vin rouge, cromesquis de pomme de terre et marron" qui enfonce le clou de la saison. C'est l'avantage d'une carte avec des plats au mois: elle glisse pilepoil sur le produit du moment! Bref! 15,5/20! On pouvait craindre les desserts, vu le niveau des plats! Ils sont tout aussi fougueux! "Tatin de coing, crème fouettée à la gousse de vanille et caramel au beurre-salé" miom-miom! 15,5/20. Et "biscuit Succès à la noisette, mousse légère au chocolat et brisures de marrons de Collobrières". Biscuit base meringue-amande comme un disque. Dessus: le reste de l'intitulé! 15,5/20! Charlotte Maury et Jean Cantavella sont arrivés de Lyon depuis un petit moment, prenant la température de la région. Antécédents professionnels pas piqués des hannetons! Elle est passée dans du "Hilton", lui est un sacré cuisinier qui affiche une affection particulière à un certain Fernand Duthion (Les Grillons) du côté de Lyon. Ce qui ne l'empêche pas de déléguer les fourneaux à une jeune chef toute aussi exigeante. Je vous conseille vivement de prendre rendez-vous chez ce couple: il est grand réparateur de bonne humeur!
Chef: Amélie Dudefant
Spécialités: la carte change chaque mois
Accueil 17/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café Malongo 2,4€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus 35€ et 55€. Carte. Enfant 14€. Ouvert le soir du mercredi au samedi, et samedi midi et dimanche midi. Fermé lundi et mardi. Patio ombragé très calme en saison. Groupes 50. Chambres.
(avenue du Commandant Houot)
83130 **LA GARDE**
Tél.04.94.23.90.97

LE VESUVIO

NT Ψ

Presque au centre du village. Je veux surtout dire, à l'écart de la méga-zone commerciale. Ça vient d'être repris. Bon. Je suis seul ce midi, avec le patron devant son four à pizza et la serveuse qui m'accompagne au fond du restaurant. Tous les gouts sont dans la nature mais là, j'ai failli pousser un cri d'effroi. Des sièges et des banquettes roses bonbon à paillettes, un plafond rococo. L'ambiance ressemble à celle d'une boite de nuit interlope des années 80. Ou à une extravagante ambiance cosmique de feuilleton des années 70. Tout refait de frais, neuf. Devait y avoir une promo sur le rose, c'est pas possible autrement. Même les serviettes en papier… Bref! J'ai prié très fort pour que le décorateur en chef ne soit pas le cuisinier. Des salades à petits prix dès 5€, des pizzas pas chères dès 7€, des plats dès 9,5€, et quelques spécialités orientales. Alors haro sur le "tajine de poulet aux olives et citrons" sans semoule (ce qui est normal) mais des pommes de terre selon la petite qui lors de la prise de commande me donne des explications de texte. Alors? Poulet pack, chair un peu triste qui se détache au moindre coup de mistral, citron confit bien émincé, olives vertes dénoyautées oignons et beaucoup (trop) d'épices et de sel. J'ai tout mangé la petite cuisse de l'oiseau. 13/20 et 12€. J'ai un peu torturé la mignonne serveuse avec mon "les desserts sont faits ici?". Bafouillage à répétition... J'ai vite compris que ça n'était pas le cas. Alors pour voir la "tarte au Daim", qui n'est pas une spécialité sucrée en période de chasse. Le Daim est un délicieux bonbon caramel au gout spécifique. Tarte de sous-traitant, le cuisinier en a mis un bout dans l'assiette, avec une chantilly piteuse et une fraise émincée au sirop. 11/20 et 4,5€. La petite bouteille de Perrier (2,5€) est en plastique, c'est fou.

Le café pas bon est gentiment proposé avec une pâtisserie marocaine, une triangulaire briouate. Vieille, rance au possible. J'ai pensé la recracher mais y avait pas de pot de fleur. Enfin bon. Et puis à 13h45, la serveuse s'est enfuie, pffuit. J'ai attendu seul au milieu du rose, au fond, pendant 30 minutes. Tout seul dans le restaurant et comme il se faisait tard, je me suis finalement levé pour aller payer. Totalement invisible, le patron ne sera pas une seule fois venu à ma table. Bref! Une grande terrasse derrière, un établissement à grand potentiel. Ça va être un peu compliqué de tenir, que voulez vous, tout n'est pas rose dans la vie. Quoique.

Accueil 12/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 11/20. Pain 14/20. Café 1,5€10/20. Toilettes pas vues. Carte. Tarifs étudiants. Accès wifi.

177 avenue Sadi Carnot
83130 **LA GARDE**
Tél.04.94.28.72.97

GONFARON

AUX PIEDS DES ANGES

NT Ψ

Qu'il soit éloigné de la place principale était en soi un premier atout à mes yeux. Le second point fort: sur la devanture de ce charmant bistroquet récemment repris et rénové de frais est inscrit en gros "Entrez, détendez-vous… souriez!". Autant dire que comme les incitateurs à la bonne humeur ne courent pas les rues en ce moment, j'ai pris la poignée en poussant la porte avec comme on dit, "la banane". Et là, vous me croivez si vous me crûtes: ils sont quatre à bosser dans la boutique, aucun ne sourit. En comité restreint toutefois, le personnel entre lui-même se fait risette. Voire même qu'on décèle comme une forme de complicité amicale qui laisserait furtivement supposer un sourire dans le coin gauche des lèvres de la patronne. Mais à l'encontre du client, rien, nada, nichts, niets, nista, niente, nanimo, nothing et tiens, rien que pour vous en latin: nihil. La douche froide. Le chef sort parfois des cuisines sans dire bonjour, son aide se promène en salle avec des sacs de frites congelées pendant le service, la demoiselle fait sa paperasse sur une table… seul le serveur volontaire s'essaie à une sorte de tentative de connivence possible avec le client, mais c'est pas gagné. Des serviettes en tissu, signature d'une flagrante bonne volonté. Et à coup sûr, une cuisine faite sur place… sauf (au moins) les frites! Formule du jour 16€ et la carte, mais je vais sur le menu à 22€. Avec du choix, "salade Saint-Quinis" pour bibi. Annoncé: salade, oignons, tomates, emmental, œuf, jambon blanc, olives. A l'arrivée, pas d'oignons, pas d'emmental, pas d'œuf. A la place, du poivron cru, plein et dans les 3 couleurs. Et une vinaigrette à l'eau. Tout le monde ne s'appelle pas Bernard Loiseau. 11/20. Mon plat "petits farcis à la provençale". Trois machins arides. Un farci patate réchauffée pas bonne. Un farci courgette acceptable. Un farci aubergine crue, qui pisse l'eau. Immangeable. Seul le riz bien cuisiné et du jour vaut le coup, même s'il pousse un peu trop sur le clou de girofle, toujours compliqué à gérer. 11/20. Sucré? Les Maures, les marrons, tout ça: "tiramisu aux marrons". Au fond du verre, le biscuit est bien imbibé. Mais le dessus n'est qu'un crème fouettée au gout de marron. Terne. 12/20. Pas de café même s'il est vendu 1,3€ seulement. La décoration intérieure est judicieuse avec ses recoins et ses couleurs, les toilettes sont mêmes exceptionnelles pour un établissement de la catégorie, serviettes individuelles en tissu et tout le tintouin. Voilà. On se console comme on peut quand on est déçu comme rarement.

Accueil 12/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 16/20. Formule 16€ midi semaine. Menu 22€. Carte. Terrasse. Cocktails et bar-tapas. Soirées.

1 place Gambetta
83590 **GONFARON**
Tél.04.94.72.25.08
http://www.auxpiedsdesanges.fr

HYERES

PLAISIRS GOURMANDS

ΨΨΨ1/2

Côté surface, ça n'a rien d'exagéré et même moins, juste de quoi asseoir quelques amateurs de bonne cuisine. Sauf aux beaux jours, quand Laetitia Berti dresse sa mignonne terrasse! Les assiettes de son compagnon de chef démontrent un art développé du mijoté millimétré et un doigté de belle technicité. Plus qu'une confirmation: une marque de fabrique! Entame professionnelle de Jonathan Bonnivard à Paris, le Spoon de Ducasse aux côtés de Christophe Moret (75) et à l'Hostellerie de la Croix d'Or à Provins (77). Et puis un matin brumeux pas comme les autres, le couple décide d'aller "dans le sud": la Treille Muscade à Moustiers (83). Avant de se lancer dans le grand bain en 2012, Hyères, rue de Limans: tout le monde descend! Les recettes de la maison piochent leurs principes dans le terroir, l'adroite réalisation fait le reste. Parole de Mauricette! Qui en a vu de belles dans sa longue vie de cobaye ambulant, question toques de pacotille: Jonathan Bonnivard n'est pas un usurpateur! Les entrées sont généreuses comme des plats! Bien présentées mais sans fioritures, le "millefeuille de boudin noir aux deux pommes" ravit la dame au chapeau vert! 15/20! Décidément copine comme cochon avec lui, elle savoure le "pavé de cochon Duroc de Batallé, jus court au thym, légumes de saison". Beau produit, cochon élevé en Espagne, chair persillée à déguster rosée. Jus solide, légumes cuisinés et purée extra, titillée par des brisures croustillantes de châtaignes poêlées. Fameux! 15,5/20. Plein fer dans l'automne avec "poêlée de champignons et son œuf poché au vin rouge". Champignons variés (et même du mousseron!) posés sur une tartine de bon pain, rustique. Œuf qui régale. 15,5/20. Epatante "épaule d'ag-

neau rôtie lentement". Croustille autour, souple rosée au centre. Ça sent la gamelle qui mijote, qui prend son temps: le cuisinier est déjà à pied d'œuvre en cuisine alors que vous finissez tout juste votre café du matin. 15,5/20. Desserts étonnants de contraste, avec ma "forêt noire à ma façon". Enfin je veux dire "la sienne". Un parallélépipède maitrisé, très chocolat, très cerise, très bon! 15,5/20. Mauricette tente le "moelleux à la châtaigne, cœur crème de marron". Pas si simple à réaliser: le dosage de la farine de châtaigne est capricieux. L'équilibre est ici trouvé! 15/20. Délicieux moment de table, généreux, simple. La carte des vins a considérablement évolué depuis l'an passé, tant mieux. Avec Mauricette, on ne revient pas avant l'an prochain, tant pis.

Chef: Jonathan Bonnivard

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 16/20. Café Nespresso avec mignardises 2,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 13,80€ et menus 15,5€ midi semaine. Menu 28€. Carte. Enfant 10€ avec choix. Groupes 24. Terrasse sans voitures. Fermeture se renseigner.

16 rue de Limans
83400 **HYERES**
Tél.04.94.33.45.40
http://www.restaurant-plaisirs-gourmands.fr/

LA BRASSERIE DES ILES

ΨΨΨ1/2

Une tarification adoucie, adaptée à l'air du temps, un rapport qualité-prix ajusté. Pour autant, qu'on se le dise: pas de sous-prestation! Pas de sous-chef! Pas de sous-produits! Que le meilleur! L'exigence est parfois du côté du client mais toujours du côté de Mr Giuliano et ses deux enfants, Chantal et Fabrice. Pas du genre à faire des concessions à la médiocrité. Et toujours Cyril-Marc Farjon en patron des fourneaux! Toujours des serviettes en tissu et des assiettes précises et bien garnies. Avec Mauricette, celle qui a un oursin à la place du porte-monnaie et un chapeau vert en toutes circonstances, on reste un peu sonnés du niveau de cuisine conservé malgré ce gros recentrage tarifaire. Le menu descendu à 32,90€ se montre impressionnant de recherche et de prodigalité. Superbe "tartare de saumon aux pétales de St-Jacques fraiches à la vanille". Comme une grosse fleur: cœur de tartare au couteau d'un saumon frais peu gras et idéalement assaisonné, des pétales (donc) de St-Jacques parfumés d'une vanille puissante et fine. 15,5/20. Toute l'histoire de la cuisine raffinée de la mer dans la "bourride de lotte" du chef! Ail en bémol subtil dans la préparation, cuissons au cordeau des légumes du moment en pleine forme: fenouil, pois gourmands, asperges vertes, pommes de terre vapeur. Quel beau morceau de poisson! Lotte qui est si souvent maltraitée par ailleurs, entre congelé piteux et frais surcuit et gélatineux. 15,5/20. Direct à la carte de mon côté avec "gambas sauvages rôties, fettucini aux petits pois, artichaut et lardons". Le top de la gambas, le meilleur du jus de l'oiseau aidé de lardons, du légumes dont un artichaut violet. J'ai fini même les pâtes comme si j'avais faim, c'est vous dire le plaisir! 15,5/20. Mauricette apprécie la fine légèreté de sa "salade de fruits frais du moment, parfumée à la fleur d'oranger et menthe fraîche" qui annonce que l'été s'ra chaud, l'été s'ra chaud comme le braille le poète de la discothèque. Et moi, le grandissime et déjà connu de nos services d'investigation "tiramisu aux noix de Pécan caramélisées", très mascarpone, très café bref: très tiramisu! 15,5/20. Très soigné, actuel, tarifs recentrés et cuisine brillante: bien dans le présent pour jouer l'avenir. Notez également sur votre calepin la mitoyenne "la Baleine" qui enfonce le clou dans la même direction de qualité.

Chef: Cyril-Marc Farjon

Spécialités: petits calamars à la plancha légèrement pimentés, chips d'ail. Le filet de bœuf à la crème et aux morilles. Sole et loup de pays, daurade royale, pageot, rouget de roche, pagre, St-Pierre, chapon etc. Banc d'écailler.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain 15/20. Café Malongo 2,8€ 15/20. Toilettes 17/20. Menu 32,90€. Carte. Enfant (-8ans) 13,30€. 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

LA ROMANA

ΨΨΨΨ

Singulière réussite de Albane et Sérafin Garcia, secondé par la sœurette Eléna! Dans ce coin de la ville pourtant peu gâté par la manne touristique… et les guides. Où sont-ils, ces fameux guides nationaux qui explorent, découvrent, partagent leurs coups de cœur? Allez savoir! Car enfin! Mauricette qui en bonne fille de boucher corrézien tient ses fiches à jour depuis qu'elle est en âge de savoir compter, ne tarit pas d'éloge sur le travail doué de la maison. Une cuisine passionnée, des bases classiques solides. Mais air du temps parfaitement capté. Rien d'étonnant avec un tel CV: Frères Pourcel, Les Gorges de Pennafort, Le Louis XV de Ducasse, Le Vista Palace (06) pour Eléna… De la technique et du sentiment pour répondre aux exigences d'une clientèle qui cherche plaisir, qui apprécie le bio et le produit local dans son assiette! Et quelle assiette! Autant de fulgurances et d'acuité pour une carte d'hiver est rare! "Ravioles d'automne champignons de saison, jeunes pousses d'épinard, ricotta et sauce parmesan" ajustées à 15,5/20! Suivi pour Mauricette du "demi magret de canard pommes de terre confites à la graisse, coing poché aux épices, purée de châtaignes"! Musclé,

tonique à 15,5/20. Moi? "Pommes de terre confites, copeaux et crème de truffe Melanosporum"! Une ruse d'indien amène du croquant à la recette! Le chef n'est pas un as de la pâtisserie pour rien! 16/20! "Emincé de bœuf Black Angus, billes de jus de truffes, roquette, parmesan, pommes pont neuf et petits légumes" confirme l'esprit de la maison: subtil sans ostentation ni frime. 16/20. Nos desserts sont tendus comme des arcs, volontaires. Le "parfait glacé à la pistache, pain de gène aux noix de pécan, framboises, crème vanillée, coulis de fruits rouges" mérite un 16,5/20 qui ne manquera pas de troubler le lecteur qui connait la légendaire pingrerie des notes de Mauricette. Et le classique de la maison adapté aux saisons "cheesecake à l'ananas, crumble noix de coco, ananas rôti et son coulis" fait mieux que son boulot de base, composition légère et fruitée: 15,5/20. Oui, je sais, avec modération… faites-vous plaisir avec une carte des vins douée et qui ne vous prend pas pour des américains. Cuisiniers et cuisinières, serveurs et serveuses: heureux et exacts dans la fonction. Comme quoi dans un restaurant, la joie est un ingrédient essentiel.

Chef: Sérafin Garcia
Second: Erwan Miziane
Pâtissière: Elena Garcia
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café Segafredo 2,2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Suggestions midi 11€ à 15€. Menus (bouteille d'eau comprise) 39€ et 49€. Carte. Enfant 12€ (-10ans). Climatisation. Animaux interdits. En hiver fermé dimanche. En été: se renseigner. Terrasse les beaux jours.

11 avenue Pierre Renaudel (la gare)
83400 **HYERES**
Tél.04.94.57.45.07

LA LONDE

L'EPICURIEN

NT ΨΨ1/2

Un enjoué cuisinier virevolte dans sa cuisine ouverte! C'est encore mieux avec de la bonne humeur! Faut entrer pour voir! Centre-village oui, mais un peu planqué quand même! Un beau couple de trentenaires venus du Luxembourg y trainait son talent dans quelques maisons soignées et parfois même étoilées du Duché: "Toit pour Toi" à Schouweiler et "La Fourchette à droite". Et gaffe aux préjugés! Jessica et Julien Mossler connaissent fort bien les subtilités de la cuisine provençale! Bravo pour les recettes simples de cuisine traditionnelle bossées par un chef précis, qui a glané le savoir-faire de la culture gastro. L'approximation n'est jamais de mise avec Julien Mossler! En témoigne son menu complet à 18,50€ avec alternative à tous les étages et décliné en formules! Chaque semaine, un nouveau menu et pas une proposition d'hurluberlu de la tambouille! Pas de framboises en décembre ni de navet en juillet! A ce propos fruits et légumes du domaine des Myrtes à la Londe, c'est vous dire! Le souci du détail, même avec une "quiche lorraine, salade verte". Je vous vois pouffer de derrière mon stylo. Une quiche… Sauf qu'une telle quiche est un régal! Pas de la tarte flasque de traiteur de supermarché au gout de margarine. La recette idéale avec beurre et crème! Laitue en pleine forme, un peu de parmesan pour la déco… 14,5/20. Alors que les locaux gourmands se précipitent sur le hamburger charolais et ses frites maison (excellent pain à hamburger de chez Fabre), j'ai préféré tâter la "cassolette de la mer". Sortie du four, elle bloubloute encore! Sauce simple et discrète, saumon et julienne. Petits légumes fermes, quel plaisir: carotte, courgette, poireau… Un coup de sel et poivre et hop! Le paradis! 14,5/20. Epatant "crumble pomme, banane et chocolat". Pomme un peu ferme, banane onctueuse et chocolat comme liant. Et puis le crumble craquant croustille. Pas du genre à avoir attendu 15 jours au frigo. Bref! 15/20. Une saine cuisine du marché pleine d'intérêt et qui ne se prend pas les pieds dans de la recette sophistiquée ni de la proposition alambiquée! Un menu hebdomadaire, une ardoise de suggestions, une carte de pizzas au feu de bois à succès. Courte carte des vins locale: Domaine de Jasson, Saint-André de Figuière. Terrasse ombragée au calme à l'arrière, comme un jardin de curé pour bénir le moment que vous passerez avec vos amis, s'il vous en reste. Sinon, le sourire de la discrète Jessica Mossler, parfaite au service vous consolera pour un bon moment.

Chef: Julien Mossler
Spécialités: menu du marché, pizzas et grillades au feu de bois.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 15,5/20. Café Nespresso 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule 15,5€ et menu 18,5€. Suggestions et pizzas de 9,5€ à 15€. Groupes 25. Hors saison fermé samedi midi et tout le dimanche. En saison se renseigner.

7 avenue du Général de Gaulle
83250 **LA LONDE LES MAURES**
Tél.04.94.58.33.28

LE LAVANDOU

Ô PANORAMA

NT ΨΨ1/2

D'emblée ce qui m'a plu, je vous le dis comme je l'ai vu mes frères! L'ardoise "viande bovine France". Et pas de Papouasie Nouvelle-Guinée ou de Pologne! Voilà qui pose le tableau devant ce beau "panorama" de ville balnéaire et son cortège coutumier d'assiettes tristounettes comme un hiver sans neige. Sauf que celui-ci de restaurant (et quelques autres quand même) veillent au grain sur votre plaisir, même hors-saison. Repris depuis début 2015 par un couple qui n'a pas les deux pieds dans le même sabot, sainement tonique. Laurence Lonjon est au service, sourire plein phare et volonté sincère affichée: elle a décidé d'apprendre un nouveau métier et il lui va bien. Hugues

Manuel est en théorie, en cuisine. Mais difficile pour lui de ne pas zieuter le client droit dans les mirettes, de le voir heureux. Alors il navigue entre les fourneaux et la terrasse, entre petits mots amicaux et ses poêles brûlantes. Un nouveau "challenge" comme on cause dans les bouquins de marketing, pour ce cuisinier passé par le San Paolo à Cogolin mais surtout, qui œuvra pour le compte de VIP dans le Var, du russe en goguette tropézienne à la célébrité planquée. Bref! A la carte quelques salades, faux-filet sauce Roquefort, magret aux fruits rouges, gambas flambés au pastis, filet de Saint-Pierre sauce vierge. Et un "dos de cabillaud sauce à l'orange et gingembre" qui malgré son côté cuisiné délicieusement original perd la tête d'affiche au profit d'une ratatouille d'un autre monde, confite et un peu sucrée. Ah! Que c'est bon! Se régaler d'un classique comme la ratatouille peut paraitre un peu benêt, je vous l'accorde. Mais je me fous des apparences. Et puis le riz aux petits légumes fait un sacré boulot aussi! 14,5/20. Quoi de mieux que le "café gourmand" pour situer le rayon des desserts? Crème brûlée vanille Bourbon, mini-fondant au chocolat et mini tropézienne individuelle. Tout n'est pas maison mais c'est bon! 14/20! La salle de restaurant ne sera pas assez grande pour accueillir le bagad de Lann Bihoué mais la terrasse, si. Cela dit et afin d'éluder toute ambigüité, même si vous ne jouez pas de cornemuse vous pouvez venir en famille vous régaler "Ô Panorama"! La belle-mère, le tonton, le frérot et même votre comptable ou votre banquier si vous voulez! On vous accepte avec le sourire. Et devant la grande bleue à l'infini!

Chef: Hugues Manuel

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Café Henri Blanc 2€ 13/20. Toilettes 15/20. Plat du jour 12,50€ et formule 17€ le midi. Menus 29,50€. Enfant (-10ans) 9,50€. Carte. Terrasse. Vue mer panoramique. Groupe 30. Ouvert 7j7 en été (service tardif). Hors-saison fermé dimanche soir et lundi.

83 avenue du Général Bouvet
83890 **LE LAVANDOU**
Tél.04.94.30.87.30

7j7 EN SAISON - SERVICE TARDIF
VUE MER PANORAMIQUE

LA MAMMA

NT Ψ

Une cuisine d'inspiration effectivement italienne, mitonné ou pizzas. Je sais bien que quand je cause de pizzas, vous froncez les sourcils. Moi aussi. J'adore la (bonne) pizza. Sauf que le mélange des genres nuit souvent au genre, difficile d'avoir au même endroit une bonne pizza et une bonne cuisine. Enfin bon, voyons plutôt. Accueil droit d'un serveur à qui je soumets ma préférence à être à l'intérieur au fond, climatisé sous les voutes et la pierre. Et pas en terrasse et en sueur. Comment peut-on manger quand il fait 40°C à l'ombre? Allez savoir! Bref! Des antipasti, des pâtes, des risottos, poissons et viandes... et des pizzas. Et un menu à 32€ décliné en formules à 24€ et 27€. Un peu surpris par la tarification élevée, je demande au serveur s'il existe une formule du midi. Il acquiesce. Faut lui tirer les vers du nez, çui-là! Onglet sauce échalote à 12€! Ya pas la vue mer, mais je sens déjà l'esbroufe balnéaire! Enfin bon! Alors formule plat et dessert à 24€ avec un "ossobuco de veau alla gremolata". Le dilettantisme du service se confirme avec une seconde impasse: on n'a pas jugé utile de me proposer l'ardoise de suggestions que j'observe au sol à quelques mètres! C'est quoi qui gène? Ma dégaine de VRP habillé chez Tati? Ma tonsure? Mon baise-en-ville des années 50? Bref! L'ossobuco: peu de viande mais elle est bonne, os à moelle en prime. Sauce épatante, fond de veau avec tomate et agrumes au gout incomparable. Mais déception avec le coin risotto crémeux: un riz des plus communs. Tandis que dans la poêlée de légumes froids alternent légumes frais et congelés. 13/20. Dessert. Je demande à l'oiseau du service si les "canoli sont minutes". "Vouivouivoui, ils sont minutes!" qui m'dit! Je rappelle que le "canoli sicilien" est une sorte de flutiau de biscuit farci d'une crème citronnée. Le minute est donc essentiel pour ne pas bouloter du ramollo. Ils sont deux, mous comme deux ados devant la télé, avec une boule de glace pistache. 11/20. Alors bien sûr la patronne demande si ça s'est bien passé, le serveur 1 demande si ça s'est bien passé, le serveur 2 demande si ça s'est bien passé… pour tout dire, je me passerai d'un tel moment de déception. Alors même que les atouts de la boutique pour vivre un aimable repas sont réels. Quoique le prix du café refroidira plus d'un amateur: 2,5€.

Spécialités: italiennes

Accueil 14,5/20. Service 9/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Segafredo 2,5€ 140/20. Toilettes 15/20. Menu 32€ et formules 24€ et 27€. Carte. Plat du jour le midi (faut demander). Ardoise de suggestions (faut demander). Terrasse.

16 rue Charles Cazin
83980 **LE LAVANDOU**
Tél.04.83.42.65.19

LORGUES

L'ESTELLAN

NT ΨΨΨΨ

Une des plus jolies adresses du "Bouche à Oreille"… aux mirettes! Pour l'assiette, attendez de lire. Reprise début d'été 2015 par un charmant couple de trentenaires arrivé de contrées plus septentrionales: choix d'une vie affranchie des obligations de la gastronomie et des guides! Taillevent de l'excellent Solivérès à Paris, Le Chabichou à Courchevel… C'est ainsi

qu'avec Mauricette, on vivra un moment de grâce dans cette modeste bâtisse de vieilles pierres joliment rénovée intégralement ouverte sur les vignes. Un menu à 26€ proposé en permanence, une ardoise complémentaire avec 3 entrées, 3 plats et 2 desserts. Sûr que si vous êtes accrocs aux cartes à rallonges, faudra changer de trottoir! Mise en bouche, macarons salés. Bing. Et pas du Picard, Bernard. Et une verrine, un fin velouté froid de concombre. Paf. C'est drôle comme avec ces deux bricoles d'emblée qui n'ont l'air de rien, on pige vite l'exigence. Le menu avec ce jour très estival avec un "gaspacho de tomates, espuma parmesan et basilic" tout en fraicheur bienvenue avec les grosses chaleurs du moment. 16/20. Puis "escalope de saumon poêlée, mousseline de céleri, fenouil, citron confit et noisette". C'est marrant comme ce cuisinier s'applique sur les garnitures, comme s'il voulait absolument qu'elles jouent les premiers rôles dans l'assiette, écartant leurs petits coudes dans l'œil de la tête d'affiche de protéine. J'apprendrais plus tard qu'Eric Rogier est pâtissier de métier, voilà qui explique. 15,5/20. Moi? "Aiguillettes de St-Pierre juste saisies, légumes de pays". Déjà: garnitures (encore elles?) différentes du plat de Mauricette. Quel boulot! Poisson top-qualité ultra-frais (La Poissonnerie à Montauroux), cuisson juste un poil trop poussée à mon gout. N'empêche mes p'tits moineaux que se pointe sans simagrées un 16/20 très mérité! Nos desserts, avec dans le menu de la dame au chapeau vert une "pêche pochée à la verveine et fruits rouges" qui la fait rester bouche bée à chaque bouchée savourée, 16/20! Et pour moi, un "clafouti tiède aux fruits rouges" de haute volée, académique, complètement dans les règles de la recette par ailleurs souvent déglinguée pour cause d'absence de maitrise. 16/20. Ce qui pour un "simple" clafouti est remarquable. Serviettes en coton et petits tarifs, mais la maison n'en profite pas pour vous mettre le coup de bambou sur le café pourtant servi avec des mignardises maison (1,9€) et le litre de Badoit plafonne à 5,5€. Pourvu que ça dure… En salle, Caroline Bernard signe son passé "gastro" en déroulant avec assurance et sérénité. Tout comme son compagnon de chef, en cuisine. Vous devriez vous dépêcher avant que… que… comment dire… j'ai toujours crainte que partent trop vite les belles choses!

Chef: Eric Rodier

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café Segafredo avec mignardises 1,9€ 15/20. Toilettes 15/20. Menu 26€. Ardoise. Terrasse 4 saisons. Parking aisé devant le restaurant.

1000 route de Saint-Antonin
83510 **LORGUES**
Tél.09.83.43.99.15 et 06.38.10.04.09

Le Bouche à Oreille sur Internet pour découvrir de nouveaux restaurants, www.le-bouche-a-oreille.com

ET SI UN JOUR… CÔTE JARDIN

NT Ψ

Unique en son genre à ma connaissance, mais on ne sait pas tout. Le côté original est le suivant: cette agence immobilière fait également restaurant. Alors bon. Depuis longtemps, on sait bien que le professionnalisme ne se résume pas au code APE. La preuve, ya plein de mauvais restaurants avec un code APE de restaurant! Mais je serais quand même curieux de voir la tête des agences immobilières si les restaurateurs se mettaient à vendre des appartements et des villas! Enfin bon! Je passe la porte dans un décorum de cinéma façon Amélie Poulain, bric et broc, canapé-coussin, étagère-bouquin, bureau-paperasse. Faut traverser la piaule jusqu'à l'extérieur avec son jardin de curé et quelques tables. Une charmante petite terrasse couverte avec table et chaises récupérées ici ou là, façon brocante. Aux ardoises, ça plait beaucoup les ardoises, au moins une vingtaine de propositions dont beaucoup d'assemblage. Les prix ne sont pas donnés, mais faut manger pour juger. Gnocchi sauce aux cèpes 12€, l'inévitable burger 15€, chili con carne 12€, salade italienne 14€, des woks à 13€ et 15€, des carpaccios, des tartes… et une "salade César". Livrée dans une assiette plate, des feuilles de salades variées dures et non assaisonnées, quatre rondelle de tomates aux quatre points cardinaux, des croutons au gout de biscotte bien ronds et réguliers sortis du sachet, des graines de grenade pour faire joli, des germes bobos pour faire bio, des copeaux de Parmesan pour faire italien, de la patate pour faire rire, et au milieu la sauce Parmesan. J'allais oublier le poulet, le fameux poulet. Un blanc froid sorti du frigo, tranché en quatre. Ni poêlé, ni travaillé, et puis quoi encore. 11/20 et 14€ quand même. Le "café gourmand" est de bonne volonté, le fait maison prédomine. Ce qui n'est pas une garantie de plaisir. Le fondant au chocolat est trop gélatineux, la bouchée aux noix est le meilleur, la soupe de fraise et chantilly n'est pas absorbable avec la paille prévue à cet effet car trop gélatineuse (elle aussi), le bout de tarte est mollasson, trop d'œuf, une bouillie. 12/20 grâce à Georges Clooney. Cher dans l'assiette certes, mais cher aussi dans les liquides: Badoit à 7€, demi à 4,5€. Dans un contexte qui frôle l'idée de cantine, balèze dans le traumatisme du larfeuille. Sinon la patronne montre un entrain naturel dans son rôle de maitresse de maison. Voire même qu'une telle énergie est rassurante… au cas où vous cherchiez un appartement dans le coin, elle doit se bouger. Ah bah oui? C'est un métier, agent immobilier.

Accueil 14,5/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Nespresso 10/20. Toilettes pas vues. Ardoises.

14 cours de la République
83510 **LORGUES**
Tél.06.83.85.51.28

LE LUC EN PROVENCE

L'OLIVADE

ΨΨ1/2

Lorrain diplômé de l'école idoine passé par l'étoilé "Au Pampre d'Or" à Metz, formé à l'art du poisson à La Rochelle, baroudeur international pour le compte de "the Ritz-Carlton" en Californie et d'un "Hilton" en Pennsylvanie, sûr qu'il aurait été plus simple pour Jean-Philippe Grandvoinet de rester dans les rails d'un futur tracé, de faire une brillante carrière au service d'autres que lui-même. Trop facile, Emile. Tout autant d'ambitionner un restaurant dans un de ces villages varois où les stars ont leur piscine, lieux qui font croire à l'illusion du talent. Alors avec sa compagne Mélanie Grasset, ils reprennent "l'Olivade", restaurant bien connu du BàO! Oui, c'est ça: au Luc en Provence! Sur cette satanée Nationale 7! L'emplacement n'est pas du genre tapageur, mais dedans la boutique mes cocos, c'est mignon sans tomber dans la frivolité et peu enclin au grand cirque des recettes boursouflées pleine de rien. Menu unique à 23€ avec choix ou formule 17€. Suffisant et infiniment plus rassurant que les cartes à rallonge. C'est que pour la cuisine "faite maison" il faut des mains qui travaillent, pas des ciseaux qui ouvrent des sachets. Sinon un apprenti, le chef travaille seul! Et le client se bouscule au portillon! Bref! "L'os à moelle coupé dans sa longueur, sel de Guérande" est fameux, le pain grillé extra. Rien de mieux pour entamer l'automne. 14,5/20. Comme "l'agneau, baron en croute". Gigot et selle pour le "baron", chair souple et très tendre. Assiette chaude, mais viande pas assez! Je sais la question déjà réglée. Croute de qualité, jus discret mais bien présent. Garnitures du jour, quelques tagliatelles mais surtout, un fond d'artichaut frais tourné du matin, et une carotte croquante qui courrait encore hier soir après les hérissons du canton: je sais l'AMAP local fournisseur! 14,5/20. Dessert dans la lignée, rustique, une "part de tarte tatin et sa boule de glace" un peu dégingandée mais délicieuse, pommes entières. Original et culotté! 14,5/20. Plaisante cuisine fièrement traditionnelle, vertueuse. Réalisée avec des produits de qualité comme on ne croit plus en trouver au restaurant. Arrivé début octobre 2014, le jeune cuisinier devrait monter en puissance de façon naturelle, un peu à l'ancienne, sans trop se soucier du "qu'en dira t'on" car appuyé sur ces belles convictions. Service mené par Mélanie Grasset, plus discrète que timorée et très bien secondée. Adresse qui améliore la qualité de vie du gourmand au Luc! Je le dis comme je le pense!

Chef: Jean-Philippe Grandvoinet
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Gériko 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule 17€ et menu 23€. Enfant 10€. Carte. Groupes 45 personnes. Traiteur. Climatisation. Petite terrasse. Accès handicapés. Parking. Fermé mercredi. Réservation conseillée.

RN7 Quartier Saint-Jaume
(A proximité du panneau de sortie de ville "Le Luc" en direction du Cannet-des-Maures)
83340 **LE LUC EN PROVENCE**
Tél.04.94.60.08.81
www.restaurant-olivade-leluc.fr

OLLIOULES

L'AUBERGE DU VIGNERON

ΨΨΨ1/2

Ce qui est bien avec quelques cuisiniers intransigeants, c'est leur capacité à dire non. Par exemple, Sandrine Virefleau: une combattante absolue de la médiocrité. Sans doute grâce à ses passages en cuisine dans une flopée de maisons variées, du gastro exigeant à la brasserie sans états d'âme qui fait du fric à n'importe quel prix. Alors non, plutôt aller vendre des chaussures ou des bagnoles que de proposer des assiettes dont elle ne serait pas fière, la chef. Le produit frais est son dada, du rouget au poireau et de la St-Jacques au turbot. Classée monument hystérique depuis le début du siècle passé, Mauricette n'a pas hésité une seconde à la lecture de la carte: formule du midi à 18€. Epatant "risotto de lotte au curry et coco", savoureusement tonique, précision des cuissons. Que c'est bon! 15,5/20. A la carte, "croustillant d'agneau pistache et coriandre". Et pas de l'agneau de seconde zone: un filet qualité prémium cuisiné du diable, subtil et parfumé! 15,5/20. Poursuite du registre de la sincérité culinaire avec les desserts. Des classiques bien troussés comme la "brioche perdue à l'ananas rôti, crème glacée lait de coco" quoiqu'un peu brouillonne aux mirettes… mais délicieuse puisque 15/20. Et surtout un impeccable "baba au Rhum". Impeccable veut dire dans mon langage d'amoureux de cette pâtisserie, bien dressé sur se pattes arrières et qui ne baisse pas la tête quand on lui appuie sur le chapeau. Forme cubique originale, kumquats confits et fruits rouges tip-top du pays. 15,5/20. Une cuisine classico-bourgeoise à l'aise dans le contemporain, copieuse et fine. C'est ainsi mes frères que la confirmation tombe telle l'olive verte dans le Martini! Sandrine Virefleau maitrise le langage de la casserole et du fumet! Et pas du genre à chercher les projecteurs et les photographes. Tout le contraire, même. Joli couple formé avec Nathalie Da Silva, en salle: la joie et la spontanéité réincarnée! Ah! Quel bonheur ce bout de femme! Elle a même soutiré un soupir d'aise à Mauricette, c'est vous dire la performance! Et puis la déco intérieure délicieusement inédite vous changera des lounge-machin-truc. Je n'en dis pas plus! De toute façon, vous découvrirez "l'Auberge du Vigneron" tôt ou tard. Voilà tout le bonheur que je vous souhaite!

Chef: Sandrine Virefleau
Spécialités: cromesquis de canard confits, Porto et jus de volaille, œuf poché et pomme de terre rôtie. Foie gras mi-cuit arôme de Vodka et porto, cœur de mangue. St-Jacques

fraiches au beurre d'orange. Pavé de turbot au Champagne. Noix d'entrecôte de veau aux morilles.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Nespresso avec mignardises 3,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 18€ € midi semaine. Menus 26,50 et menu-carte 45€. Groupes 30. Terrasse ombragée au calme. Fermeture: se renseigner.
2 place Victor Clément
83190 **OLLIOULES**
Tél.04.94.63.04.61 et 06.50.72.17.31
www.laubergeduvigneron.fr

PIERREFEU

LA CLE DES SONGES
ΨΨ1/2

Adresse reprise avec une sagesse déterminée. J'aime bien. Relookage avisé et joyeux, tout en bon goût, un côté "comme à la maison" débarrassé des habituels clichés tape-à-l'œil. Lambris blonds d'un chalet raffiné, éclairages doux d'une maison reposante, nappage sur les tables et quelques flacons du terroir pierrefeucain sur les étagères. Et puis Véronique Pascal. C'est la souriante patronne en salle, du genre à bousculer les codes et la monotonie. Que je vous dise en vérité ce qui me plait surtout, bien plus encore que la couleur du plafond et les fleurs! Dans un soupir d'aise, je l'ai vu ouvrir grand la porte d'entrée pour laisser entrer le soleil dans sa maison. Plein soleil et plein sourire. Mes petits lapins roses, moi je dis que cet état d'esprit mérite le prix Nobel de la joie de vivre! Surtout à une époque où la morosité ambiante atteint des sommets! "La Clé des Songes" devrait être remboursée par la Sécurité Sociale que j'vous dis! Bref! La petite adresse impose son rythme. Y compris dans la proposition courte qui défrisera les obsessionnels des cartes à rallonge: un petit menu à vil prix parfois complété de suggestions du jour. C'est le prix à payer pour du frais cuisiné sur place et en toute simplicité. Aujourd'hui: "salade paysanne"! Carottes râpées du jour avec vinaigrette qui asticote, salade verte, maïs et poivrons, tranches de jambon cru de caractère et tarte au fromage toute en légèreté. 14/20. C'est avec le "coq au vin" que je vous fait mon baratin: je me suis régalé comme un bourguignon affamé! Jus clair, impec' pour la marinade, pomme de terre vapeur, mioum mioum. Saucer avec le bon pain est comme un dessert! 14,5/20! Dessert qui arrive pour de vrai ensuite, une assiette avec un gâteau au chocolat, une verrine de crème anglaise pour faire glisser, et une coupelle fromage blanc et crème de marron. Ça marche toujours ce truc. 14/20. A 12,80€ le menu les midis de semaine, ya pas photo sur le rapport qualité prix. Mais gaffe! Faudra pas ronchonner si ya pas de coq au vin! C'est pas tous les jours! Ça sera un rôti de bœuf sauce forestière ou un aïoli! Une bouchée à la reine ou une entrecôte beurre maitre d'hôtel! Une andouillette sauce moutarde ou une bavette aux échalotes! Ou d'autres! Bien sûr que même s'il y a matière à régalade, la douce adresse n'est pas la meilleure table du canton! Par contre, si les boutiques du littoral vous sortent par les yeux à force d'inepties culinaires et de cynisme chronique, cette petite adresse de l'arrière-pays est votre homme! Bel état d'esprit et en plus, c'est ouvert à l'année! Quoi de mieux pour se rabibocher avec l'enthousiasme?
Chef: Gwendoline Fauquet
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Malongo 1,8€ 15/20. Toilettes 15/20. Menu 12,80€ midi semaine et 14,80€ le week-end. Suggestions en saison. Groupes 30. Ouvert tous les midis sauf mercredi. Le soir: se renseigner. Hôtel ** 8 chambres rénovées. Parking à 100m.
3 rue Gabriel Péri
83390 **PIERREFEU DU VAR**
Tél.04.94.48.21.98
www.la-cle-des-songes.fr

LE PRADET

GUSTO & BASTA
NT ΨΨ

Ça fait partie des bonnes nouvelles de la ville, profitons-en: elles ne sont pas si fréquentes! Exit le charmant couple de "La Cocotte Pradetane"! Un duo succède au couple! Un duo de frérots! Vous les reconnaitrez aisément: de prime abord, ils ne se ressemblent pas! Par contre, question vision du boulot, c'est le haut du tableau! Du genre qu'on tire notre chapeau! Un plat du jour (gnocchi pommes de terre sauce gorgonzola ce jour) et une ardoise fagotée avec un cuisinier qui fait au moins partiellement son marché dans la vitrine de la boutique! Car ce petit restaurant est tout autant une épicerie italienne avec son lot de gourmandises liquides ou solides! Bref! L'ardoise "restaurant" propose ce jour: frito misto, polepette alla siciliana, agnoloti, panzerotti, aubergines parmesanes, escalope milanaise, fromages de la botte, charcuteries qui me bottent! Et d'excellent "ravioli de Sardaigne"! Vous connaissez les culurgioni? Des ravioli farcis à la ricotta et au zeste d'orange! Ils sont fameux! Généreusement recouverts de sauce tomate cuisinée. J'ai tout saucé! 14,5/20 pour 15€. Le "café gourmand" est vendu 7€, ce qui n'est pas prohibitif vu le culot de quelques confrères! Et en plus, il s'en sort bien question baromètre à plaisir! Un tiramisu dans les clous, une panacotta qu'on se lèche ses doigts, des petits baba au rhum… au limoncello! 14/20! Je n'ai pas eu le temps de viser sérieusement la carte des vins, mais je crois me souvenir que les flacons italiens tiennent la corde. Quoi de plus normal? Cette maison ouverte mi-2015 est celle d'Aldo et Florian Scaringella. Ils mènent un service joyeux et tout sourire sur la terrasse dispo à l'année, et pas de voitures en vue! Pour un peu on se croirait sur la place

Saint-Marc à Venise… en beaucoup moins cher!
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 10/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour et ardoise. Terrasse. Boutique traiteur à emporter.
43 Place Paul Flamencq
83220 **LE PRADET**
Tél.09.83.38.12.21

ROCBARON

ESPRIT SUSHI

ΨΨ1/2

Ah ben c'est pas trop tôt! Enfin! Un excellent "sushi" dans le coin, installé depuis début 2014! On sait le genre "japonais" souvent écorné par les opportunistes de la tambouille, entre chinois recyclé sans scrupules et surfeur sur les modes. Amoureux des bonnes choses et exigeant de tous les instants y compris pour lui-même, Gauthier Dausse ne fait jamais les choses à moitié. Né au Japon voilà une quarantaine d'années à Kumatori dans le district de Sennan non loin d'Osaka… Mais nooon! Même pas vrai! Il est français bien d'chez nous… Et ne vous attendez pas à le voir au service en kimono à baragouiner les spécialités dans la langue de Takamaro Shigaraki. N'empêche qu'avec ses cuisiniers, il a effectué auprès de cadors de la discipline les formations nécessaires à la pratique de l'art du sushi et ses à-côtés. Du coup mes petits lapins roses, je me suis régalé! Rions un peu: j'ai choisi le menu de Noël! J'vous jure! Jamais vu dans un resto japonais! Alors si vous vous pointez l'appétit ici en aout, ne le demandez pas! y en aura plus! C'est parti! Pour les explications de texte, allez sur ouiquipédia! Pas de place ici et je suis déjà bavard! Le "nigiri St-Jacques" assure à 15/20, le "nigiri saumon fumé" est le moins bien à 13/20. Des "gunkan crabe et mayo" et "gunkan foie gras et figue" vraiment agréables à 14,5/20, les 3 "california foie gras chutney de mangue" tout autant à 14,5/20, les 3 "maki chèvre-miel et tomates séchées" parfaits à 15/20. Et les 3 "eggroll thon avocat et mangue" sont vifs et bien vus! 14,5/20! Fromage avec le délicieux "Nigiri Bleu de Bresse et poire": très malin! 15/20! Fin sucrée délicate avec un "sweety chamallow" qui colle aux moustaches! Malin lui aussi! Et je ne suis pas un adorateur des sushi sucré! Loin de là! 15/20! Et voilà le travail! 16 pièces de qualité! Faut dire que le poisson arrive généralement du mareyeur qui tient boutique juste en face! Et que le riz, ce fameux riz au vinaigre qui signe le savoir-faire, est préparé 3 ou 4 fois par jour en cuisine. Et puis au cas où vous soyez un profane des us et coutumes du sushi, sachez qu'ils se dégustent avec des baguettes ou… avec les doigts! Et à la maison puisque vous pouvez les emporter chez vous! Bref! Un japonais de qualité pas niais, sain de corps et d'esprit, pas frimeur pour un sou et à prix doux dès 9,9€. Pas cher pour un baptême non? Comment dit-on "bon plan" en japonais?

Spécialités japonaises: maki. Nigiri. California roll. Gunkan. Tataki. Sashimi. Chirashi, springroll, eggroll, gyozas… Brochettes. Tartare de saumon, de thon. Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pas de pain. Café Lavazza 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus 9,9€ et 12,9€ le midi. De 11,9€ à 29,90€ (pour 2). Enfant 9,9€. Carte. A emporter. Livraison possible. Groupe 12. Parking devant le restaurant. Terrasse et salon ombragé en saison. Ouvert 7j/7.
ZAC Fray Redon
83136 **ROCBARON**
Tél.09.84.21.96.02 et 06.52.85.39.93
www.esprit-sushi-rocbaron.fr

OUVERTURE A BRIGNOLES
ESPRIT SUSHI
QUARTIER ST-JEAN

SAINT CYR SUR MER

LE GRAIN DE SABLE

ΨΨΨ

Qu'il est doux de choir un midi de fin d'hiver dans le restaurant familial de "Nazar" Bardakjian! Emilie la nièce et Alexandre le fils! Accueil et service! La plage déserte se repose, dans les algues chahutent les mouettes tandis que les vagues divaguent à petits flots. Si j'avais un conseil à vous donner, en attendant le flot touristique estival, c'est celui d'aller fricoter illico avec la cuisine de David Laurent. Ce quadra à la bonne humeur coutumière passé par de l'étoilé à Nancy (54) fit les beaux jours du "Castel Lumière" au Castellet. Sa cuisine n'est donc pas anodine. Bien sûr qu'elle s'oblige à une discipline dévolue à ce genre d'emplacement bousculé l'été. Qu'il proposerait à vil prix un menu avec royale de foie gras, poularde demi-deuil et dacquoise de poire que le chaland en cure de bronzitude déclinerait. Ça le chagrine un peu, le chef. Alors il trouve des équilibres rationnels comme avec le menu à 21€ du jour qui vaut son pesant de compliments. Entrée avec une "salade fermière" soignée. Souvent les entrées au resto, ça bâcle dur, c'est juste fait pour que le client attende son plat sans ronchonner. Ici, les bouts de poulet et les lardons sont poêlés, le légume frais, l'oignon rouge et la ciboulette tonifie l'huile d'olive. 14,5/20. Même topo avec le "pavé de saumon en crème de Parmesan" à la cuisson digne, dressé sur les légumes travaillés. Crème parfaitement adaptée, plaisante comme un classique. Ben oui mes p'tits biquets: c'est un métier que celui de cuisinier! 15/20. Celle qui ressemble en toutes saisons à un sapin de Noël avec son chapeau vert fleuri et des colifichets autour du cou comme des guirlandes qui font un vacarme du diable dès qu'elle bouge son gros petit doigt bref, Mauricette se retrouve dans les bras d'une

"souris d'agneau" bien servie, fondante, jus solide, simples mais élégantes rondelles de patates poêlées surmontées de caviar d'aubergine. L'assiette n'en fait pas trop dans le décorum: le chef s'arrête juste avant le trop, justement. Je me calme de l'épithète: 15/20. Le dessert du jour est un "millefeuille à la crème citron" attendu, mais sauvé du commun par les zest d'oranges confites, délicieux. 14,5/20. Les pieds dans l'eau et la recette habile: "le Grain de Sable" est la bonne affaire. Ne serait-ce que pour frimer devant des amis parisiens en mal de souvenirs: ils seront beaux.

Chef: David Laurent
Spécialités: foie gras de canard mi-cuit. Dos de cabillaud saisi, sauce velouté de poisson à l'estragon. Burger aux deux saumons, mozza et pistou. Tournedos de bœuf façon Rossini. Poissons sauvages suivant arrivage.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 15,5/20. Café Malongo 15,5/20. Toilettes 15/20. Menus 21€ midi en semaine, 25€ et 38€. Carte. Enfant 10€. Terrasse suivant météo. Ouverture se renseigner. Groupes 70. Parking.
Plage des Lecques
83270 **SAINT CYR SUR MER**
Tél.04.94.26.16.49 et 06.09.52.80.42
http://restaurant-legraindesable.fr

AROME K.FE

NT A Revoir

Que je vous raconte qu'on rigole un coup! Les poilades dans ce boulot usant de cobaye, faut les prendre comme elles viennent, c'est pas tous les jours! On m'avait signalé l'adresse comme "épatante" et comme un gogo intrigué, je suis allé voir sur Tripadvisor: même téléguidés comme le nez au milieu du visage, les commentaires confirmaient les éloges! In situ, une boutique face à la mer à côté des confrères coreligionnaires de la bouffe plagiste. Mais quand même, en plus court de la terrasse, moins frimeur. La plage est confite de serials-bronzeurs indolents en sueur, ils sucent des glaces et alternent plouf et grillade du poil dans un entrain mou, tiens, quelle heure est-il, si on mangeait des frites, oh oui, des frites. Bref! La carte. Pizza, moules-frites, burgers 13€ et 15€, salade 15€. Ben voyons. J'ai visé le "suprême de poulet mariné". Frites ou ratatouille. J'ai vu les frites, j'ai donc pris les légumes. J'ai bien demandé si un 50/50 était possible, mais non. Supplément sinon. Gonflé. M'arrive un vrai suprême qui quoiqu'un peu palot de la peau, reste acceptable. Le problème, c'est que le cuisinier lui balance sur le dos une brunoise de poivrons crus. Jaune, vert, rouge. Pourrait prévenir quand même. Alors je déblaie. La ratatouille est servie dans une cassolette, je l'ouvre… oh tiens? Plein de poivrons! T'en veux des poivrons! T'en as Philémon! Des montagnes! Bref! Un 7/20 sans négociation pour un plat de cantine d'hôpital vendu 12€! Et puis la serveuse s'intéresse à mon cas de déçu affiché. Le chef arrive à la rescousse et fort gentiment, me propose de fagoter vite fait-bien fait une poêlée de légumes. Il insiste, coup d'œil complice etc. J'accepte. Et là mes cocos, il m'amène une belle assiette avec écrasée de pomme de terre beurre et lardons cerclée et autour, une délicieuse poêlée de courgettes vertes et jaunes, aubergines. Un 14,5/20 clinquant. Au rayon desserts, seuls le tiramisu à la fraise et la tarte au citron meringuée seraient "faits maison". Alors "tarte au citron meringuée" bien, honnête. 14/20 pour 5,5€. Le sympathique cuisinier qui se présente comme étant le patron et à qui je demande pourquoi il ne sert pas d'emblée de belles assiettes se noie un peu dans ses explications surréalistes. Toujours sous mon confortable anonymat, arrive une amicale dame qui cuisine aussi, gentille discussion. A la fin, arrive une troisième personne qui se présente comme le gérant. Hébé dis donc! Y en a beaucoup des patrons dans la boutique! Presque autant que d'amis sur Tripadvisor! Bref! Si vous souhaitez y tremper votre appétit, précisez direct à la commande du plat "servez tout de suite la seconde assiette, pas la première!"

Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 13/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 1,6€ 14/20. Toilettes 14/20. Formules le midi. Carte. Terrasse. Face à la mer.
15 avenue du Port
Promenade de la Plage
83270 **SAINT CYR SUR MER**
Tél.06.78.55.91.82

SAINTE-MAXIME

LE TRAIT D'OIGNON

NT ΨΨ1/2

Du côté de Saint-Tropez. Avec Mauricette déguisée en Brigitte Bardot comme dans "autant en emporte le temps", on mettra de côté notre légendaire rationalité dadaïste en délaissant les grands axes et en prenant la contre-allée: exit le furieux centre-ville pour ses à-côtés. C'est ainsi mes frères que nous chûmes à la table d'Anne Rolland. Dès que la dame au chapeau vert a vu la mignonne devanture colorée de la croquignolette boutique, elle a fait des bonds de Marsupilami dans la DS: "Le Trait d'Oignon chais pas si c'est bon mais au moins, c'est drôle!". Un confort spartiate de camping qui trahit un cassage de tirelire en attendant mieux. Mais surtout une volonté de frais cuisiné au jour le jour. Une méthode de travail toute simple, mais pas si fréquente. Une cuisine traditionnelle bien d'chez nous mâtinée d'incursions de saveurs d'ailleurs! Histoire d'épicer le quotidien! Trois entrées, deux plats, autant de desserts. Le lapin à la provençale côtoie le poulet panang, lait de coco et curry rouge. Si la liste des propositions est trop courte pour vos ambitions, changez de trottoir, nombre de boutiques proposent sans complexe 20 entrées,

20 plats et autant de desserts! Bref! Formule 13,5€ et menu complet 19€, voilà l'idée! Mauricette jauge la "salade de chèvre chaud": elle fait le ménage! Pas Mauricette, la salade. Encore que l'assiette fut léchée jusqu'au bout. Chavignol fondant gratiné sur toast, ça change des rondelles de bûchette liquides micro-ondées. 14/20. Ce sont surtout nos plats qui amènent le joli frisson. Délicieux "wok de poulet", viande souple et colorée, légumes frais en pleine forme et surtout, un dosage précis des fameuses 5 épices. Riz basmati, ensemble copieux. 15/20. L'exercice subtil du maniement des épices et piments se confirme avec mon "tajine d'agneau". Gigot fondant, pomme de terre du jour, jus rondelet magnifique (cannelle paprika cumin) qui porte l'ensemble sur un second 15/20. Les desserts ne sont pas la nature de la cuisinière, n'empêche que la "mousse au chocolat" est bonne et faite ici, tout comme le "flan au caramel" servi dans son grand verre. 14/20 pour les deux. Et puis Anne Rolland. Impénitente touche à tout, la petite trentaine. Tête débroussailleuse de projets qu'elle mène à bout. Un DESS de juriste en poche, un temps au Ministère de la Culture à Paris, une vision de la nature humaine chère à Diogène… et surtout un sens aigu de l'usage des épices et aromates! Une saine humanité, souvent propre aux petits restaurants planqués. Qui m'aime me trouve!

Chef: Anne Rolland
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Café 1,5€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formules midi et soir 13,5€ et 15€. Menu 19€. Emporté possible. Terrasse couverte. Groupe 20. Hors saison ouvert du lundi au samedi midi, vendredi et samedi soir. En saison midi et soir sauf le dimanche. Parking aisé.

26 avenue Georges Pompidou
83120 **SAINTE MAXIME**
Tél.09.81.04.22.00

SAINT MAXIMIN

LE NIGHTFALL
NT ΨΨ

Une table agréable de la place. Qui ne prend pas les clients pour des idiots. Ambiance bistrot assumée, deux jeunes femmes en salle, pleine de vie. Et qui ont beaucoup de patience parfois avec les clients pressés qui voudraient que le monde entier s'arrête de tourner rien que pour eux. Bref! Je sais qu'un cuisinier officie avec sérieux aux fourneaux. Question tarifs, ce n'est pas donné à la carte avec les entrées qui débute à 12€, les plats à 13€ et les desserts à 7€. D'une formule du midi vendue 14€, on bondit au menu à 28€… pour voir: "Terrine de foie de volaille et foie gras, confiture d'échalotes". Un travail maison rare qu'il convient de saluer. Terrine un poil aride mais de belle tenue. Le confit d'échalote à la grenadine signe la génération du cuisinier: les années 80. 14/20. Suit "pavé de thon, vierge de légumes provençaux". La garniture est annoncée oralement "poivrons". Je décline: ils seront remplacés par des pommes grenailles. Le pavé d'Albacore est magnifiquement cuit, difficile de faire mieux. Les patates précuites à l'eau sont recouvertes d'une persillade, travail infiniment moins pertinent. 13/20. Une exceptionnelle "crème brûlée à la cassonade" mais aussi à la vanille pour terminer: un modèle du genre. Pas radin en jaunes d'œufs le chef! Et cuisson admirable! 15/20. Sur la table des voisins, la salade César n'est pas convaincante à l'œil: poulet blanc, non poêlé. Mais la salade de fruit a du peps! Bref! Une bonne idée sur Saint-Maximin, avec ce restaurant sans prétentions mal placées et de bonne humeur. Attention quand même: la poubelle des toilettes est pleine de la veille, et le calcaire s'accroche au robinet. Et on vous pose l'addition sous le nez sans vous regarder et sans que vous l'ayez demandée. Des symptômes généralement à éviter quand les tarifs s'approchent de la ligne rouge.

Chef: Denis Ravanello
Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain individuel 14/20. Café Malongo 1,8€ 14/20. Toilettes 14,5/20. Formule 14€. Menu 28€. Carte. Terrasse.

12 place Malherbe
83470 **SAINT MAXIMIN**
Tél.04.94.80.83.83
www.lenightfall.fr

SALERNES

L'ENDROIT
NT 0

Dans la pampa salernoise à deux pas de la route de Draguignan, un "endroit" atypique et cocasse, décalé en diable! J'adooore! Faut prendre un (vrai) chemin biscornu pendant une centaine de mètres pour y arriver mais on y arrive. Des terrasses, un spacieux intérieur où sont régulièrement programmés des concerts. Un serveur en pilote automatique tant il parait fatigué: il me dit deux fois bonjour. J'ai vu au loin une ardoise: 6 plats. St-Jacques, St-Pierre, gambas, ravioles, requin, cuisses de grenouilles, filet de canard. Pour connaitre un peu, sinon les ravioles seul le canard doit être frais, ou plutôt sous-vide. Le reste, même si les recettes sont aguichantes, c'est du congelé. De toute façon, le serveur ne daigne pas les proposer au client, ses recettes entre 14€ et 22€. C'est le problème des dégaines de VRP dont on suppose qu'ils sont pressés et sans le sou. Alors d'office au VRP, on lui dégaine la formule du jour avec du choix facturée 13,50€. Avec des p'tits noms qui chantent comme "feuilleté de St-Jacques", une piteuse entrée décongelée et mietteuse. Un cercle de pâte qui se délite vaguement farci d'une purée indéfinissable. Salade verte à côté, fraiche. 7/20. Le plat est un "filet mignon" dont je remarque rapidement sa cuisson très correcte: coloré autour et rosé souple à cœur. Quatre

tranches dont… deux talons. C'est moi qui ai gagné le gros lot! C'est le problème du VRP de passage inconnu au bataillon des habitués! On lui refourgue les bouts passqu'on préfère soigner la clientèle locale. Un classique. Une ratatouille en brunoise dans une sauce bizarre, une polenta parfaite dans sa densité et sa tenue. Sauce à part, de la sauce en poudre hydratée qui force sur le fond et qui vous dézingue les boyaux: je l'ai rotée jusqu'au soir. Bref! 9/20. Faut demander le tampon sur la note qui ne signale pas la TVA. Vous allez rire: dans cette ambiance surréaliste bien éloignée du fantasme "bon plan dans la cambrousse", je me suis cru l'espace d'un repas sur le littoral varois!

Chef: allez savoir!

Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 13/20. Pain 13/20. Café Richard 14/20. Toilettes 14,5/20. Formule 13,50€ midi semaine. Carte. Terrasse. Parking. Soirées concerts.

Chemin Pelcourt
Route de Draguignan
83690 **SALERNES**
Tél.04.94.85.75.82
http://restaurant-pizzeria-salernes.com/

SANARY SUR MER

LA CHOCOLATERIE CHEZ ELS

ΨΨ1/2

Restaurant oui, mais aussi lieu de vie déconnecté des purs codes du genre. Faut dire que Els Gilles est atypique. Née en Belgique (Geel), parcours d'école hôtelière de Bruges dans les années 80 clos dans le grand bain de la gastronomie française: Vergé à Mougins, Juan les Pins chez Morisset et Chibois au temps du Gray d'Albion à Cannes. Rien que ça. Dans la foulée, un tour du monde des cuisines du monde: elle parle couramment 5 langues. Après 18 ans avec son mari à "La Fontaine", excellente pâtisserie sur le port, elle attrape par le col cette adresse en haut de la rue Lautier, à l'abri du flot touristique. Naitra fin 2011 "La Chocolaterie", une vraie. Et puis entre café réclamé et gourmandises grignotées par le client en demande, Els Gilles ajoute quelques tables et chaises dépareillées, façon salon de thé-brocante. On est bien chez vous… on peut manger? Quelques salades ouvriront le bal et depuis l'ardoise récite ses suggestions au jour le jour! Wrap au saumon frais, blanquette de veau, bœuf-carotte, burger de charolais, pintade de la ferme de Bel, coq au vin, lapin au thym, carbonade de bœuf, boudin aux pommes, mignon sauce moutarde, gambas flambées mais attention jamais plus de 3 ou 4 plats! Une cuisine "comme à la maison" à base de produits frais! Pas d'effets sophistiqués! Mauricette s'assied dans un fauteuil Louis XV comme si elle était la Pompadour. La dame au chapeau vert est tellement démodée que ça lui donne presque un genre contemporain, le mobilier ancien. Bref! Elle boulotte son "filet de bœuf sauce vin rouge", petit doigt boudiné en l'air. Sauce à part, salade mélangée et patate poêlée. Les vertus de la simplicité d'une bonne viande grillée. 14,5/20 et 15,5€. De mon côté, je joue péplum avec la "salade César". Plein de bricoles dans le tonneau, je vous épargne le détail. Copieux et sauce juste! Belle fraicheur des produits. 14/20. Excellente "mousse au chocolat"! Dans une chocolaterie, un loupé serait ballot! Dense et peu sucrée, un modèle! 14,5/20! Heureuse d'avoir du bon pain, Mauricette embraye sur une assiette de fromages. Quel reblochon fermier! La patronne-cuisinière considère qu'un restaurant devrait toujours avoir du fromage à sa table! Bravo! Un côté "resto" bonne franquette avec terrasse couverte aux beaux jours et de l'autre, la chocolaterie avec son exposition de gourmandises à l'année. Restauration non-stop! Service et accueil tout sourire au féminin! Voilà le monde de Els Gilles! Il existe. Ça manquerait.

Chefs: Els Gilles et Charlotte Hollaender

Accueil 16/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 1,4€ 11/20. Toilettes 15/20. Formules dès 9,8€. Ardoise du jour. Climatisation. Terrasse. Ouvert de 9h à 19h non-stop. Le soir sur réservation dès 18. Salon de thé. Cave à bières. Concerts en été. Parking en face.

269 avenue Joseph Lautier (et rue Guy Môquet)
83110 **SANARY**
Tél.04.83.42.53.29
www.lachocolaterie-83.com

CHOCOLATS
CAVE A BIERES
CADEAUX GOURMANDS

UN COIN DE…

ΨΨΨ1/2

Il suffit de mettre un pied dans le restaurant pour partir. Hého! Non! Attendez! Ne déguerpissez pas! J'explique juste que le restaurant de Yohan Coyet sait rapidement vous emmener dans son monde, un ailleurs bien ficelé et exotique de plantes, de mobilier contemporain dans chaque coin, de flacons finauds à pêcher dans les rayons, et de plats fameux à déguster entre quatre yeux ou plus si affinités. Pas pu faire autrement que d'emmener Mauricette qui ce soir comme tous les soirs, arbore avec fierté son fameux chapeau tel Henri IV sur son cheval blanc. Comme la poule au pot est absente au programme des réjouissances, elle vise "red curry de gambas au lait coco, riz à la thaï" car ça n'a aucun rapport. Un peu comme une soupe, avec ces associations de saveurs spécifiques au genre. Et 5 gambas qui font dire à Mauricette qu'elle a toujours rêvé d'en avoir de si belles, ne serait-ce que deux! 15,5/20. Excellente viande que la "Pluma de Belotta rosée à cœur, jus corsé, pommes Pont-Neuf de polenta et ananas". Une assiette costaude et fine, jus puissant avec girolles jouant l'unificateur. Attention quand même à la chaleur de

l'assiette un peu limite! N'empêche 15/20. Le "feuille à feuille aux fruits, crème Diplomate" est une preuve supplémentaire de l'habileté des cuisines, très beau (et croustillant) travail pâtissier. 15,5/20. En début de repas, on s'est fait un mignon plaisir avec un délicieux cocktail maison "fraise, Champagne et chouèpsse agrumes" en guise d'apéritif. Presque un comble chez Yohan Coyet! Il possède une cave à vins de haute tenue… ce que je vous invite à vérifier. Tout comme le brunch de la maison, tous les dimanches midi hors saison! Ça en fait des choses à faire hein? Prenez votre temps: apprécier les bonnes choses demandent souvent un don de manque de précipitation. Bref! Du très bon dans la continuité grâce à un jeune cuisinier passé par de belles maisons étoilées et fidèle au poste depuis 7 ans. Sous vos applaudissements!..

Chef: Sébastien Marrone
Second: David Ben Denoun
Spécialités:suprême de volaille farci au chèvre bardé. Tartare de bœuf charolais au couteau. Noix d'entrecôte Black Angus, béarnaise. Fritto misto sauce spicy. Risotto de couteaux et coques, mascarpone et parmesan. Saint-Honoré revisité au caramel au beurre salé.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Toilettes 15/20. Formules 14,50€ et 17,50€ midi semaine. Carte. Entrée à partir de 11€, plats de 15,5€, desserts de 8€. Carte. Dimanche midi (hors-saison) brunch 24€/14€ (enfants). Terrasse-jardin. Salle privatisée. Parking privé. Fermé dimanche soir hors-saison. 7j/7 en été.
Boulevard Estienne d'Orves
83110 **SANARY SUR MER**
Tél.04.94.32.04.64
www.uncoinde.fr

LA REINE DES TARTES

NT ΨΨ

Il s'agit d'une des plus aimables adresses pour manger "sur le pouce" à Sanary, comme on dit. Rien n'est moins simple dans ce village balnéaire et ses chausse-trappes. Furetez dans les ruelles, la trouver vous pourrez. Ce petit restaurant s'est fait spécialité de… la tarte! "La Reine des Tartes"! Cela dit: pas de reine… Oooooh… Mais un roi! Ouaaa! Roi non dénué d'humour puisqu'il pose en photo avec Georges Clooney à l'entrée, cite des proverbes pas ternes, et évolue dans une atmosphère baroque qui renvoie parfois à sa Bretagne natale. Et pas de cet humour "tarte à la crème", même si entre-nous, c'était le moment ou jamais. Non. Un humour fin, parfois même un poil désabusé, mais toujours drôle. Ce qui pour l'humour est une qualité appréciable. Bref! On mange quoi? Des tartes du jour et une salade du jour. Avec Mauricette on mise sur la formule à 11,50€ avec verre de vin, une part de tarte et une salade. Certains tartuffe de la tarte feraient bien de venir prendre des cours du soir ici! Le roi a fait le choix du produit frais! Ma salade intègre 19 ingrédients, rien que ça! Chaque jour le taulier aligne le même nombre de composants et bienheureux le client qui les reconnaitra! Le taulier lui offre un cocktail! Carotte, gingembre, pignons, salade verte, tomates, chou(x), céleri, noix, olives... Fraîcheur et spontanéité pour 14/20. Ma "tarte au noix et roquefort": pâte travaillée, mélange de farine de châtaigne, riz et maïs. Garniture délicieuse 14,5/20. On termine par un café Nespresso de Georges Clooney. Vous connaissiez les soirées de l'ambassadeur et ses "mon chéri". Place au roi et ses tartes.

Chef: Gildas Hervé
Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14/20. Pas de pain. Café 14/20. Toilettes 14/20. Formules 10,80€ à 16€. Tartes et salades à déguster sur place ou à emporter. Ouvert en continu de 10h jusqu'au soir. Fermeture: Se renseigner.
9 rue Laget
83110 **SANARY**
Tél.04.94.34.23.46
www.lareinedestartessanary.fr

LA SEYNE SUR MER

LE COCHINCHINE

NT Ψ

Le spacieux endroit vieillit plutôt mal, tout le problème du contemporain qui finit par ne plus l'être. Rafistolage avec des coups de peinture peu soignés ici ou là histoire de cacher la misère, une économie de moyen perceptible. Le jeune homme un peu blasé installe son monde, explique vite fait-bien fait le concept du buffet asiatique, oh, comme c'est original un buffet. La cuisine s'applique au mélange des genres avec un choix d'entrées tomates mayo, carottes râpées, saucisson sec. Mais aussi des rouleaux de printemps fadasses même si conçus avec du vrai poulet émincé. 11/20. Les makis sont horribles, le riz pas bon, trop de frigo. 5/20. La salade de carottes râpées et vermicelle au poulet est agréable: 13/20. Au rayon plat, blanc de seiche sauce piquante, poulet général, beignets de calamars, samossa au bœuf, et aussi un gratin dauphinois pateux (12/20) et des "tomates farcies" sauceuses à 13/20. Mon "poulet aux champignons" tient la route 13/20 et la maison travaille plutôt bien pâtes et vermicelles de toutes sortes, j'ai pioché partout, épargnez moi les détails: 14/20 autrement dit "bon". Les desserts sont mieux que de coutume, même s'ils restent communs. Et même, ils sont faits pour certain "maison"! Panacotta mangue ou framboise (13/20), flan pâtissier et crème caramel, mousse au chocolat (14/20), salade de fruits… Pour séduire la clientèle des midis de semaine, la formule

est tarifée 13,50€. Mais la direction ne se précipite pas pour vous inviter à retourner au buffet non plus, ya pas de petites économies. Cela dit, oser du "fait maison" comme l'ambitionne la direction en s'alignant sur les tarifs des confrères usinaires des zones commerciales qui pullulent par ailleurs n'est pas le chemin le plus court pour réussir. Surtout quand on fait la tronche et qu'on gratte tout ce qui peut se gratter. Pas de note tendue spontanément et en plus une fois en main, faut demander le tampon, la TVA… Et gaffe! Si vous allez sur le lien du site internet de la maison, vous êtes inondés de pubs indésirables! Un site "gratuit", c'est moins cher. Sauf que le "pas cher" a un prix que paye au final le consommateur.
Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 13/20. Pas de pain. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Menus de 13,50€ à 20,50€ suivant moment de la semaine. Terrasse.
2440 corniche Georges Pompidou
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.04.94.98.04.25
http://lecochinchine-83.e-monsite.com

SIX-FOURS

LE MONTANA

ΨΨ1/2

Une table qu'on voudrait garder pour ses seuls amis mais pas de chance, va falloir partager avec les copains. Comme deux croisés de la gentillesse Laetitia et Philippe Ghirardi, ancien sportif de haut-niveau, cultivent l'art délicat du savoir-recevoir. Art qui a depuis belle lurette quitté le littoral plagiste et ses cabanes à pigeons. Vrai que la rue du "Montana" est planquée juste derrière cette fameuse plage, comme ça vous irez tremper vos orteils après le repas. Bref! La tournure des événements devient particulièrement intéressante et inattendue quand en poussant la porte, on sent la cuisine. Vous savez? Quand on entre et que ça sent bon? C'est idiot à dire mais c'est plutôt rare. J'ai vu les poils des bras de Mauricette se dresser à l'évocation de l'os à moelle sur pain de campagne, salade de poulpe mariné au citron vert, l'escalope de veau aux morilles, la daube de poulpe et surtout le "magret de canard entier rôti eu miel et figues". Un magret cuit entier et chose rare au restaurant (encore une) le dos est strié et croustillant. Pas cette insupportable épaisseur de gras qui plombe le plaisir. Chair rosée, purée au basilic, ratatouille du jour. 14,5/20 et 18€! Un tarif amical pour un magret entier et cuisiné. Mon "dos de cabillaud en croute d'olives noires et crème d'ail" est doux comme un agneau mais c'est du cabillaud. Beau morceau recouvert comme une tartine d'olives noires concassées et posé sur une crème délicate parfumé qui tire le meilleur de l'ail, exonéré de la violence de sa caricature. Vaut son 15/20. La dame au chapeau vert termine son repas sur le "moelleux au chocolat fourré au Mars" qui va bien à son teint d'extra-terrestre sur-maquillée. J'ai voulu gouter et elle m'a répondu avec les yeux de E.T. "Pluton mourir!". Bref! Un mignon repas, une cuisine à l'ardoise bien ficelée qui côtoie des plats du jour rodés comme les moules frites (maison) du mercredi et l'aïoli du vendredi. C'est pas prétentieux, rempli de bonne volonté et avec une ribambelle de détails visibles et appréciables comme la capacité à vouloir fidéliser une clientèle locale qui n'attendait que ça: une adresse avec un vrai cuisinier et un couple qui aime les gens qu'il reçoit. Oui, à deux pas de la plage. Comme quoi.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 1,7€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Plats du jour midi hors week-end et jours fériés. Enfant 9€. Ardoise. Pizzas. Groupes 35. Climatisation. Fermeture: se renseigner.
340 boulevard des Ecoles
83140 **SIX-FOURS**
Tél.04.94.07.22.31

LE MONT SALVA

ΨΨΨ

Avec Mauricette, nous sommes d'accord pour dire que cet endroit est un de nos préférés. On est si souvent d'accord sur rien et jamais d'accord sur tout, sinon qu'on aime le vin rouge et les bons cuisiniers. Enfin bon. Un environnement reposant de verdure méditerranéenne, une pinède sur les hauteurs du Brusc protégée du fantasque Mistral. Tout autant, l'intérieur récemment repensé a conservé le charme de la Provence avec des couleurs dans l'air du temps et des chaises que les arrière-trains sensibles apprécieront! Vu le temps que nous-autres cobayes de restaurants passons à table, le détail est loin d'être anecdotique. Bref! L'assiette. Démarrage sur les chapeaux de roues avec "rillettes tièdes de cabillaud sauce armoricaine". Circulaire, tonique et marquée, la mâche nette atteste de la fabrication. Vraiment bien, je signe 15,5/20. Poisson toujours, il serait dommage de ne pas profiter du travail des pêcheurs du Brusc! Recette bien peu à la mode et pourtant… "filet de poisson en marinade de vin blanc"! Dorade, cuite pochée dans l'infusion, extra: 15/20. Mauricette adoube l'astucieuse "fricassée de volaille, poire et artichaut, huile persillée", même si on sait que l'association eut son heure de gloire avec le foie gras en terrine. Ici, le trio est en salade, actuel et généreux. 15/20. Les "ravioli aux cèpes" d'une opulence qui donne envie de visiter l'Italie, délicieuse farce et même, morceau de cèpe entier! Sauce aux cèpes crémée cuisinée fellinienne, pour un peu on entendrait Nino Rota mais je ne noterai pas "8 ½" puisque 15/20! Un pâtissier dans la maison avec un "fraisier" bien de saison! Dans les règles! Crème parfaite et pâte d'amande, finitions professionnelles! 15/20. Les beaux jours, repas extérieur possible. L'hiver, place à la grande cheminée avec cuissons des viandes devant les mirettes ébahis d'une clientèle aux anges. A force d'observation, de

mémorisation, de remise en question et d'intelligence de situation, Loïc Hilaire s'est trouvé une nature de cuisinier. De ceux qui pensent en marchant, qui pensent en dormant. Je pense même ne pas avoir cerné son potentiel, mais lui non plus. Pour deux couverts ou soixante, le plaisir de l'attablé sera le même. Ce n'est pas la moindre des performances, surtout pour du "fait maison". Dans de telles conditions, rien ne nous fait plus plaisir que la réussite.

Chef: Loïc Hilaire
Patissier: Guillaume Masset
Spécialités: loup en croute de sel. Menu bouillabaisse (50€ sur commande). Côte de bœuf grillée à la cheminée sauce aux cèpes. Chateaubriand 500g minimum marqué sur la cheminée, fini à la poêle.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café Richard 15/20. Toilettes 15/20. Environnement 17/20. Menus 21€, 31€, 41€ et 49€. Carte. Parking. Terrasse ombragée. Concert Jazz. Café philo. Diner dansant. Groupes 120.
Chemin du Mont Salva, Le Brusc
83140 **SIX-FOURS**
Tél.04.94.34.03.93
www.restaurant-reception.com

BLUES BEACH

NT ΨΨ1/2

Boutiques plantées à l'année qui sous des apparences de restaurants de plage saisonniers a également développé une clientèle locale. C'est ainsi mes frères qu'à l'année et dans le meilleur des mondes de Laurent Dale s'entrecroisent une jeunesse heureuse devant ses cocktails servis dans le salon lounge, des familles entières qui se retrouvent attablées devant les braseros à volonté, pépé et mémé qui trempouillent la mouillette dans le camembert rôti, les abonnés du ouic-end qui ne jurent que par les moules gratinées, et mon habituée de belle-sœur qui est venue plus qu'hier, moins que demain. Avec Mauricette qui l'hiver en bord de mer enfile ses tongs à fleur avec des chaussettes, on est donc retourné au "Blues Beach". Non qu'il s'agisse de grande cuisine, peu d'intérêt pour un restaurateur à se bousiller le moral à faire du Mozart dans un tel contexte touristique. La cuisine reste relativement simple, mais les assiettes sont appliquées: camembert rôti (celui de pépé et mémé, oui, c'est lui), magret au miel, faux-filet beurre maitre d'hôtel, tartare poêlé, moules marinières, au curry ou savoyardes, conchiglies aux palourdes et chorizo, seiche entière grillée à la plancha… Des recettes "hors-saison": os à moelle, foie de veau au cidre, mignon de porc aux pommes, fondue normande et le fameux dessert "tourgoule" apprécié des initiés normandophiles! Mauricette photographie les Harley-Davidson devant le restaurant puis se met à chanter du Elvis Presley en passant commande de son "Blues Burger". Du maousse dans le copieux. Tellement qu'elle se l'enfile en deux voyages, avec un trou normand au milieu. Du grand frais, viande de boucher, tomate et oignons frais, fromage fondu comme il faut. Plus cher que celui des Couic et Maquedo, mais tellement meilleur! Et tu manges rien d'autre! Enfin peut-être, mais demain! Bref! 14,5/20 pour 15€. Personnellement, je me suis concentré sur la suggestion du jour, la "brochette de la mer". Sur la brochette: rouget, capitaine et seiche. Mais à côté, belles noix de St-Jacques comme si le cuisinier ne voulait pas les embrocher. Beurre blanc citronné extra. Et une sorte de tian, sans aubergine mais avec des carottes! Et un délicieux flan de légumes de caractère, bien appuyé sur le cumin. 14,5/20. Dessert du jour: "tarte à la Reine-Claude". Un dessert maison qui n'était pas obligé d'en faire autant dans le décorum pour me séduire: bien faite! Bel équilibre sucré-acide, bravo. 14,5/20. Service féminin ce jour, ambiance copains-bar d'un côté, restaurant avec terrasse ouverte à l'abri des vents dominants de l'autre. Ça vous va? Nous aussi!

Chef: Tony Dufresne
Second: Camille Martinez
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Toilettes 15/20. Formule 14€ et menu 18€ 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 et fin de semaine le midi. 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

On s'amuse à un petit inventaire de cuisiniers? A droite les "train-train quotidien", même recettes depuis 20 ans. A gauche: "prise de risque à chaque carte". Entre-deux, les cinquante nuances de chefs. Une paire d'années qu'on fréquente la table de Pierre Lorin, jeune restaurateur passé par l'école hôtelière de Saint-Louis (83) où il rencontra d'ailleurs son chef Benoit Simian. Un duo hyperactif, des têtes brûlées de la recette, des casse-cous de la créativité. Alors forcément, l'unanimité n'est pas de mise pour cette cuisine, parfois assise dans un classique des plus rassurants, parfois émancipée des codes. Pour autant, pas de lapins de Tombouctou ni de carotte de Terre-Adélie dans le menu! Des produits du marché juste travaillés avec dextérité et personnalité. Comme avec le "lingot de foie gras de canard, coing confit à la cardamome, poivre Sichuan et jeunes pousses". Et quelques figues. Ça produit son petit effet sous les mirettes de Mauricette pourtant blasée du restaurant. 15,5/20. Derrière ses culs de bouteille en forme de lunettes,

elle mate en fronçant du nez mes "huitres pochées au Champagne, émulsion de Noilly-Prat, étuvée de poireaux". Trois huitres, belles comme tout, parées comme pour aller au bal. 15,5/20. Depuis le début j'aime le style des assiettes. Toujours autant de belles couleurs comme dans le "dos de cabillaud au piment d'Espelette, mini-légumes et purée de courge" jaune, vert, orange, rouge, beige, noir… et ce ne sont pas des bonbons Haribo! 16/20. Le "suprême de pintade poché et rôti au beurre, gratin dauphinois" est du même acabit, plus terrien avec la pomme de terre. 16/20. A voir, le "cheese-cake du Riviera en verrine"! Tout y est! Le cheese et le cake! Et d'autres bricoles gourmandes! 15,5/20. Le "mi-cuit de chocolat, assortiment de fruits frais de saison". Très dans les conventions, être où on ne l'attend pas, académique, sage. 15,5/20. La salle est tenue au naturel par Pierre Lorin, amoureux du vin en particulier (grandes cuvées disponibles) et fin épicurien en général comme en témoignent les Cognac et bas-Armagnac, Rhums et autres Whiskies. Les belles maisons ont forgé le duo à l'exercice de l'exigence: la Messardière, la Villa Belrose… Une adresse décomplexée, qui n'a pas choisi le plus aisé endroit pour tenter fortune mais qui fait le bonheur des initiés qui l'ont trouvée!

Chef: Benoit Simian

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 2,1€ 15/20. Toilettes 15/20. Formules 15€ et 21€ midi semaine. Menus 29€, 45€ et 75€. Enfant 12€. Carte. Groupes 35. Climatisation. Petite 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

CAVE A CIGARES - CARTE DE WHISKIES COGNAC ET ARMAGNAC

LE DECALE

NT ΨΨ

C'est pas mal du tout, ça bosse globalement en frais et sans prendre les clients pour des imbéciles. Le sport préféré des pièges à touristes qui plombent le littoral. Les quelques maladresses de la cuisine sont largement compensées par le personnel de salle, une dame souriante et une jeunette impeccable! La cuisinière par contre, faut pas la regarder de travers sinon elle pourrait bien t'en coller une. Pour tout dire, j'ai pas voulu repasser devant la porte de la cuisine pour aller faire pipi. Des fois qu'elle me remarque et qu'elle soit toujours contrariée. C'est que voyez-vous: je n'ai jamais été courageux. Déjà à la cantine voilà bien longtemps, c'est Gégé qui allait demander du rab de nouilles au gros cuistot qui transpirait tout le temps même en hiver. Il me faisait peur avec sa moustache et ses petits yeux noirs en forme de bille qui ne laissait jamais paraitre le moindre sentiment, juste au dessus de son gros nez de cochon avec quatre poils. Moi, je n'ai jamais osé demander du rab mais Gégé, faut dire qu'il était super fort! Mais passons. Un mot sur le cadre de cet établissement qui abrita un bon moment des spécialités brésiliennes avec plus ou moins de bonheur. De la couleur, des recoins, un patio et des terrasses intérieures couvertes avec de la verdure, bambous, glycines. Très agréable. Bon: on mange quoi? Cinq propositions ardoisées de 14€ à 17€. C'est un peu court, surtout en pleine saison touristique où les volumes dictent les achats. D'autant que deux plats sont à base d'assemblage… mais de qualité! Comme l'assiette de charcuterie des Alpes qui nous change de l'assiette de charcuterie de Lidl! Bref! Mauricette a rapidement trouvé ses marques au milieu de toute cette couleur et ses lumières en enlevant ses talons-aiguilles. Dans un soupir d'aise, elle a soupiré "ouaaaah, c'est zeeeen!" puis est partie dans un fou rire identique à celui qu'elle prit lors du concert de Bob Marley le 25 juin 1980 au Stade Mayol à Toulon. Elle s'est arrêtée net à l'arrivée de son "wrap de poulet sauce à l'indienne, salade douce". Sorte de pain libanais roulé, les wrap sont deux, bien remplis de blanc de poulet un peu aride pour cause de morceaux trop épais. Et c'est froid. Enfin: moins que tiède. 13/20 et 15€. Belle qualité de viande pour les "côtelettes d'agneau, gratin dauphinois, salade". Deux côtelettes rosées comme il faut, salade verte un peu dure, une scarole revêche. Certaines lamelles de pomme de terre du gratin ne sont pas cuites. Un manque de précision générale frustrant. 14/20 quand même pour 17€… quand même! La "tarte au citron, 1 boule citron" est à moitié maison puisque la pâte ne l'est pas. Appareil correct, beurre présent. 14/20 et 6,5€. La direction ne traumatise pas le porte-monnaie avec son unique proposition de vin au verre: 3,5€ pour un Bunan correct. A encourager pour l'ambition de faire du produit frais de qualité.

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 14/20. Ardoise. Terrasse intérieure couverte et patio.

917 avenue des Palmiers
83140 **SIX FOURS**
Tél.04.94.34.27.60

LA FONTAINE D'ARGENT

NT Ψ

Testé voilà peu, du temps de l'ex "Ken Café". Remplacé par lui. Enfin elle puisque c'est une fontaine. Une partie du personnel de salle toujours présente. Du bruit, beaucoup de bruit. Beaucoup de monde aussi, faut dire. Des pointes à 95 décibels, un boucan, j'vous dis pas! Plat du jour, dos de cabillaud sauce crème écrasé de pomme de terre poêlée de légumes. Dans une formule à 12,50€ avec le dessert, ça fait pas vilain du rapport qualité prix. Mais ya plus de cabillaud. A la place, je vous mets de la "longe de

porc" me crie la serveuse à cause du bruit de la tablée de 20 voisine? Voui madaaame! M'arrive mon rôti de porc, deux tranches un peu grasses, mais beaucoup moins que les frites avec. Car on me livre des frites d'office, sans me demander mon avis. Exit la purée prévue au programme, celle d'avec le cabillaud. Enfin bon. Ces frites, que tu les regardes dans les yeux, t'as le cholestérol qui pète le compteur. "Maison" certes, mais elles arrivent à faire regretter certaines allumettes croustillantes fréquentées dans les franchises à bouffe! Tombantes et huileuses. Les quelques haricots verts ne sont pas aillés (ouf!), le coin salade est du sachet, blanc-rouge-vert. Rien de plus que 10/20. Je m'attendais au pire avec le dessert! Un "fondant au chocolat" pas fondant mais sorti du frigo et glacé. Il semble maison mais il trompe peut-être son monde: le sucre est bloqué par le froid! Insupportable zigouigoui de toping chocolat. Pet de vanille sur le chapeau. Je reste sur un 13/20. Pour 12,50€ la totale, c'est pas le mauvais bougre, cette formule. Quoi d'autre? Burgers, salades, grillades… L'idée des bureaux alentours de venir casser une croute ici "entre midi et deux" est toutefois loin d'être saugrenue.

Accueil 12/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café Giovanni Piétrini 1,4€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour 9,5€ et formule 12,5€ midi semaine. Carte. Parking.

3300 avenue John Kennedy
83140 **SIX FOURS**
Tél.04.94.64.83.77

LE TAHITI

NT 000

Accueil plutôt exemplaire des nouveaux proprios. Madame en salle, monsieur aux fourneaux. Avec Mauricette, à lire la carte on s'est un peu demandé où on était tombé. Dans tous les sens: des tapas, des burgers, la bouillabaisse, des carpaccios et des tartares, quelques viandes et poissons et aucun plat tahitien sauf le jeudi. On sait bien par expérience que le mélange des genres nuit généralement au genre, mais aussi que les préjugés se trompent parfois. Alors on a filé sur le menu à 23€ avec comme entrée, une des 7 salades proposées, mais en petites. La dame au chapeau vert vise "la César": mélange de salade en sachet correct, brochette de volaille marinée pas maison mais tendre, tomates, croutons, sauce forte au parmesan mais pas de parmesan en morceau comme annoncé. 11/20. Pour moi "la montagnarde" même salade avec ramequin de sauce au balsamique, demi-St-Marcellin pané, tomates, jambon cru, gros croutons de pain, et petites patates sautées très agréables. Si l'ensemble est de bonne volonté, les zigouigouis de balsamique qui jouent au Z qui veut dire Zéro pénalisent l'assiette. 11/20 quand même. Et puis nos plats. Carnivore ancestrale qui connait la musique, Mauricette tape dans le "faux-filet 170g" qu'elle confirme à la commande avec des patates douces proposées par la patronne. Lui arrive sous le pif des "potatoes" immangeables et non des "patates douces". Mettons la péripétie sous le coup d'une baisse de la qualité d'audition de la dame au chapeau vert vu son grand âge. Les frites: pas de jaune, que du marron. Et puis, une viande avariée. Une horreur. Une bouchée recrachée, point barre. Dans un premier temps le patron dit à Mauricette que "c'est à cause de l'ail et du persil". Il reviendra un peu plus tard confirmer l'état avarié de la viande, qu'il a tout jeté, qu'il ne facturera pas les plats etc. Pourrait renifler avant de servir, quand même. 2/20 en attendant, un record du monde 2015 dans le BàO. Un point de plus pour arriver à 3/20 avec mon "dos de cabillaud fleur de sel". Un affreux machin congelé que même un sous-doué de la papille à jeun depuis une semaine refuserait. Ça colle aux dents, c'est poché dans l'eau chaude, totalement immangeable. Ratatouille crue non assaisonnée qui fait trempette dans du concentré de tomate brut. Riz rond simple et cuit correctement. Aïoli parfaitement indigeste, j'ai roté l'ail deux jours plein. 3/20, donc. Une assiette de fruits pour Mauricette: groseille, pastèque, demi-pêche pas mûre, sorbet mangue avec des cristaux de glace. 11/20. Mon "tiramisu au café" est bien, sans doute du jour, servi dans son pot Parfait avec le caoutchouc orange. Un étonnant 14/20. L'addition. De 2 menus à 23€, on passe à 2 salades à 14,5€. La boutique s'appelait juste avant le "Bali". Désormais, c'est le "Tahiti". Habituellement avec Mauricette, avec plaisir de la cuisine des iles usions.

Chef: allez savoir!

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 6/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Menu 19,50€ midi semaine, 23€ et 32€. Carte. Terrasse. Parking.

80 avenue de Lattre de Tassigny
83140 **SIX FOURS**
Tél.04.94.88.73.70

SOLLIES PONT

BRASSERIE LA FONTAINE

NT ΨΨ1/2

Pour brasser ah ça: ça brasse fort! On peut même dire que ça brasse tellement que le personnel est complètement dépassé par le succès! Une pagaille! J'vous dis pas! On se croirait à la foire de Lille! La patronne bouche les trous des attributions des petites serveuses, le plongeur colmate les brèches en terrasse, et autre monsieur en habit de cuisine vient en terrasse ouvrir les bouteilles de vin! Par Toutatis! Un vrai village gaulois! Pour vous dire le chahut, il leur faudra 30 minutes pour m'amener la carte! Et mes voisins arrivés bien après seront servis avant moi! A attendre j'ai un peu soif. D'autant plus cocasse que j'ai trois verres sur ma table! Mais ni couteau, ni fourchette. Alors bien sûr que les mignonettes s'excusent d'un sourire franc m'enfin bon. Pour tout dire, je sais bien que la maison pêche uniquement par total manque d'organisation. Plus de menu à 19€, une bonne partie

LES PLEURNICHEURS
(TRIPADVISOR SUITE)

Dans le genre pleurard obsédé par le contrôle de sa com', le toulonnais Stéphane Lelièvre des *"Pins Penchés"* s'offusque dans Var Matin du vendredi 31 juillet 2015 des mauvais avis sur son établissement. Que Tripadvisor donne (gratuitement) la possibilité de dire du bien sur mon restaurant oui! Mais uniquement du bien! Pas de mauvaises critiques! Les bonnes sont méritées, les mauvaises injustes! Voilà ce qui arrive quand on est habitué à être le chouchou local du Conseil Général du Var et du journal cire-toques Var-Matin! On n'admet simplement plus la liberté d'expression à son endroit, on perd le sens des réalités. Car qu'on le veuille ou non, Tripadvisor est une réalité. N'en déplaise à celui qui s'épanche dans le journal "l'Expansion": ***"Si ma brillante table des Pins penchés n'est pas étoilée, c'est volontaire. Je hais les critiques gastronomiques, je refuse de les laisser entrer."**** Bien pratique de faire porter sur les autres la responsabilité de ses propres inaptitudes. En puis, rions: bien peu de guides mangent dans les restaurants dont ils causent! Stéphane Lelièvre semble l'ignorer. Ah mince, j'y pense! Du coup, comme sur Tripadvisor les clients font désormais les critiques gastronomiques, le taulier des Pins Penchés n'a plus qu'à fermer tous ses restaurants.

Dans le Var toujours, mais autres larmoyants! Avec le restaurant *"La Grotte"* à Trans-en-Provence (83) ou *"La Promesse"* à Ollioules (83) geignards butés! Ça use à fond les ballons de la com' dans des guides réputés pour ne pas manger dans les restaurants dont ils causent et après, ça pleurniche quand le client donne son avis sur Tripadvisor! Allez voir sur leurs pages facebook respectives! Tandis que Le Petit Futé lance en grandes pompes son Edition Var 2014 chez son client *"La Grotte"*, l'éternel Poulidor des guides qui cherche des solutions pour ne pas disparaitre du paysage, le fameux Gault Millau nomme *"Jeune Talent"* en 2013 puis *"Lauréate de la Dotation"* en 2015 Valérie Costa de *"La Promesse"*. Tout comme Alexandre Mazzia de Marseille! Je veux bien entendre *"les gouts et les couleurs, ça ne se discute pas"* m'enfin quand même: les deux ne jouent pas dans la même catégorie! Sauf au *"rayon vins"* où le sommelier de *"la Promesse"* la tient. Bref! Et après ça pleurniche sur l'existence et la non-légitimité d'un site de contribution qui ne vaut pas mieux que les partenaires de com' qu'ils contrôlent au moins partiellement. De qui se moquent t'ils?

Bref! Les méthodes de travail ambigües des guides conventionnels historiques, magouille, copinage et compagnie: terminé! La com' des années 70 avec rédactionnel pompeux à la gloire du restaurateur caressé dans le sens du poil: terminé. **Le lecteur veut du vécu! Il veut que celui qui cause d'un restaurant mange dans ce même restaurant!** On pourrait dire que Tripadvisor n'est que la conséquence des abus passés de com' même des restaurateurs, comme un retour de manivelle. Le partenariat commercial avec le site *"La Fourchette"* étant l'ultime paradoxe autodestructeur: *"La Fourchette"*, gros amputeur de marge appartient à Tripadvisor, j'en ai déjà parlé**. La boucle est bouclée, pan dans la toque.

Olivier Gros

* http://lexpansion.lexpress.fr/actualite-economique/les-15-patrons-les-plus-influents-de-toulon_1447209.html

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

de la carte indisponible pour cause de razzia… Mais voyez-vous, la formule du jour à 13,90€ avec "thon à l'indienne" étant épuisée, les cuisines proposent un plat de remplacement. Ce qui est fort honnête. Trop souvent, on vous dit "a ben yapu que la carte!" une fois que t'es coincé autant que poli. Alors tu prends un plat à la carte qui te coute un bras. Pas de ça ici donc! Que la direction en soit remerciée! Bref! Thon remplacé par… du saumon. Produit frais, cuit correctement, sauce ajustée, riz cerclé réchauffé mais qu'importe, tomate provençale. C'est simplement bon, les chichipanpan de poudre de perlimpinpin orange autour de l'assiette sont très inutiles. Et trahissent même un cuisinier expérimenté qui n'a pas perdu ses reflexes des années 80. 14,5/20. Cuisinier appliqué en pâtisserie! Le "café gourmand" est vraiment bien. Pour une formule à 13,90€ avec boisson, du coup le rapport qualité prix devient brillant. Tout est "mini": fondant au chocolat extra, panacotta fraise rigolote, crème brûlée un peu trop flanc (tout mangé quand même) et une verrine tarte au citron meringuée épatante même si la craquant du spéculos n'est plus là pour cause de non-dressage minute (et stockage au frigo). 14,5/20. Mais que le service est long et agité... Vraiment, manger ici est une affaire mais tous les jours, ça doit être épuisant. Pour le client. A revoir éventuellement en basse saison car le cuisinier touche sa bille.

Accueil 12/20. Service 4/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 14,5/20. Toilettes pas vues. Formule 13,90€. Menu 19€. Carte. Terrasse.

2 place du Général de Gaulle
83210 **SOLLIES-PONT**
Tél.04.94.65.69.55

SOLLIES TOUCAS

LA BASTIDE ENCHANTEE

ΨΨΨ

Retour… enchanteur de "La Bastide Enchantée" dans nos saintes pages! En 2000, peu de statisticiens pariaient le moindre kopeck andalou sur la pérennité de cette "Bastide Enchantée" nouvellement inventée. Sauf que le grand Manitou Michel Cano ne lâche jamais rien. Une sorte de guerrier du XXIème siècle qui écoute le temps et sait s'entourer. Bien sûr, la maison aura des hauts et des bas, quoi de plus normal quand l'œuvre est façonnée par des hommes et des femmes et non des robots avec des ciseaux pour seuls outils de cuisine. Sauf qu'aujourd'hui, l'adresse est ancrée dans le ciboulot de l'amateur de resto dans la vallée du Gapeau. Autant vous le dire: je ne m'attendais pas à un repas aussi juste, aussi adroit. J'avais tort! Accueil épatant de spontanéité souriante, tables nappées rigoureuses et sièges accoudoirs assis peinard. Carte longue, une flopée de menus! Voilà matière à inquiétude partout ailleurs, mais pas ici! Plein de cuisiniers en cuisine! Avec en tête d'affiche Thierry Hilaire, fameux maître-queux que nous connûmes ici-même avant de le voir ailleurs! Ses recettes sont signées! Même Mauricette bigleuse comme une taupe les reconnaitrait à mille lieux! Exemple: "l'aubergine en éventail". Du banal à lire, un délice percutant: aubergine confite, coulis de tomate d'un autre monde. Servi tiède, les parfums ressortent. 15/20. Le "trou normand", ensuite. Je prends, un peu surpris d'autant d'attentions. J'aime même cru qu'on m'avait reconnu… Savoureux en diable, le "gratin de cannellonis maison". Que c'est bon! Le risque dans ce genre de recette, c'est souvent la farce approximative. Que du bon, pas de chair à saucisse… du cuisiné malin, simple. Simple ne veut pas dire "facile à faire". 15/20! Encore un miracle! La petite assiette de chèvre aux herbes et à l'huile d'olive! C'est pas mignon ça? Comme ça sans prévenir! Puis l'heure du dessert avec la "tarte chocolat caramel" de belle facture, toutefois un peu trop sucrée à mon goût. 14,5/20. Maintenant ami lecteur, jouons ensemble: le prix de ce menu? Tictactictactictac… perduuuu! 15,5€. Non? Si. Vous pouvez aller vérifier: on n'attend que vous.

Chef: Thierry Hilaire

Spécialités: casserons à la Marseillaise. Magret de canard en croûte de sel. Souris d'agneau braisée. Seiche entières à la façon du chef. Filet de bœuf à la crème de mascarpone et morilles. Médaillon de ris de veau aux cèpes.

Accueil 17/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pains individuels 15/20. Café Richard 2,3€ 14/20. Toilettes 15/20. Menus 17€, 29,5€, 39€, 48€. Enfant 9,5€. Carte. Diner dansant vendredi et samedi soirs: 32€ et 36,5€. Terrasse. 3 salles de 30 à 180. Parking aisé. Ouvert 7j/7. Chambres possibles: se renseigner.

3553 RD54
Les Hauts de Guiran
83210 **SOLLIES-TOUCAS**
Tél.04.94.48.95.55
www.restaurant-labastideenchantee.com

SOLLIES VILLE

LE VATEL

ΨΨΨ1/2

Difficile de voiler l'idée du restaurant un peu à l'ancienne, même si Bruno Hernandez en a gommé la majorité des lourdeurs. Que le bon, il a gardé. L'utile et le nécessaire. Pourtant mes petits lapinoux, c'était pas gagné. Je vous explique. Avec celle qui ressemble à un sapin de Noël avec ses bijoux de pacotille et son chapeau vert à fleurs, on s'est pointé nos museaux affamés un samedi midi dans une salle truffée d'une quarantaine de personne! Un mini stade Mayol! Ya eu un grand silence quand Mauricette a poussé un guttural "bonjour tout le monde" avé l'assent du sud-ouest de Vincent Moscato! Enfin bon! Sur la carte, les tarifs n'ont pas bougé depuis belle lurette. J'ignore par quel miracle! Et puis toujours autant d'assurance et de gai-

eté dans les assiettes! Ah! Le fameux menu-carte à 27€! Le fer de lance historique de la maison! Du champignon la dame au chapeau vert fait obsession: la "tarte fine aux champignons des bois et lardons accompagnée de sa salade fraicheur" déjà fréquentée l'an passé, 15/20. Elle délaisse parfois le carné pour la marée. Comme aujourd'hui où elle croise le fer avec un "pavé de sabre rôti sauce aux champignons des bois", poisson original qui nous écarte des banalités du poisson d'élevage. Garnitures de saison avec légumes poêlés, tartelettes "finement grossière" de topinambour et carotte, traits de réductions pour la photo: 15,5/20. Moi, beau et bon "risotto aux noix de pétoncles et sa sauce crustacée", un risotto comme on le souhaite. Autant l'innovation pimente un repas, autant l'attendu rassure. 15,5/20. Même sentiment avec mon "magret de canard à la plancha sauce miel épicé": jus dense et parfumé et magret avec peu de gras! Voilà comme on doit cuire un magret! Extra! 15,5/20. Quand je vous disais! Créatif et classique "Le Vatel"! Le "fondant au chocolat du Vatel accompagné de sa Chantilly maison et glace au caramel au beurre salé" de Mauricette l'enchante, chocolat noir fondu qui coule… Et ce caramel…15,5/20. Mon "millefeuille à la mousse de pêche et bananes flambées" est vraiment bien, à la fois rustique et délicat: chantilly maison, traits sucrés colorés sur l'assiette et pâte feuilletée pas ramollo! 15,5/20. Gros effort avec une carte des vins récemment et intelligemment dopée. Etre éloigné du bord de mer en venant au "Vatel" permet d'éviter de se prendre les pieds dans les additions salées. Avec Mauricette, on se le prouve une fois encore!

Chef: Bruno Hernandez

Spécialités: raviolis maison au foie gras, écrevisses et épinards. Tournedos façon Rossini du Vatel. Steak d'espadon à la plancha, sauce aux saveurs des iles. Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne.

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Toilettes 14,5/20. Menus 16€ midi semaine sauf jours fériés, 36€ et 46€. Menu-carte 27€. 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
www.le-vatel.fr

BANQUETS MARIAGES 140 PERSONNES

RESTAURANT L'OLIVIER

NT Ψ

Restaurant, faut pas exagérer non plus. Aucune table dressée en terrasse ce midi, des bancs et tables en bois comme sur les aires de repos d'autoroute, devant la porte des tonneaux pour tables comme chez le confrère initiateur de l'idée voisin. Hého? Ya quelqu'un au fond? Il arrive: le jeune homme me pose un set de table, un verre Ikéa et une serviette en papier sous le nez. L'ardoise avec les "suggestions du chef": entrecôte 18€, tartare 17€, 3 salades 11€ et 12€, tagliatelles 11€. Point barre. Même pas de pizzas comme promis! Que voulez-vous que je fasse de propositions pareilles? J'ai un guide de restaurants à tenir moi! Pfffou. Bon allez: "salade poulet" à 12€. Deux tables à fournir sinon la mienne, 30 minutes à venir pour mon plat d'assemblage basique. C'est vrai que faut le zigouiller, le poulet. Puis le plumer, etc. Enfin bon. M'arrive un lit de salade fort peu assaisonné, aride. Pignons, cubes d'emmenthal irréguliers, quartiers de tomate écrasée, un œuf dur coupé en deux, des bouts de champignons frais mais noircis par le stockage et cinq bouts de poulet, des escalopines passées à la friteuse. Pourquoi pas. 11/20. Pour 4€, j'ai tenté la "mousse au chocolat". Elle est merveilleuse. Ou alors elle bénéficie du contraste avec mon plat: je m'attendais au pire. Mousse dense et peu sucrée, appuyée sur le noir et pas stockée dans le frigo depuis une semaine. Un bonheur j'vous dis. 14,5/20. Le café est très bon et facturé seulement 1,3€. La place du village, celle où toutes les terrasses des restaurants écartent les coudes, est agréable, un peu de vent amenant de la fraicheur pour aider à supporter la canicule. M'enfin bon, revenons à nos moutons: sauf à étoffer la proposition de salé et concomitamment à élever le niveau de cuisine, je ne vois aucune raison pour que cette adresse sorte du lot du commun.

Accueil 7/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 12/20. Pain 11/20. Café Lavazza 1,3€ 15/20. Toilettes pas vues. Ardoise. Fermé le mardi hors-saison.

5 place Jean Aicard
83210 **SOLLIES-VILLE**
Tél.04.94.27.43.14 et 06.26.54.21.45

TOULON

LA FOURCHETTE SE REBELLE

NT ΨΨ1/2

L'exact contraire du restaurant aguicheur! Je veux dire que planté sur le grand axe qui dessert (et café) ce côté de la ville baptisé Saint-Jean du Var, la boutique joue le registre du non-extravagant malgré son entrée joyeuse équipée d'un portail rigolo! Bref! On connait bien le coin. Bien peu de touristes s'y aventurent, mais des habitués ça oui: plein. Les bons coups, on se les refile entre voisins, entre collègues de bureau ou de chantier, et même entre amis sur facebook! Tu m'étonnes Simone! Les salades ne dépassent pas les 10€, les viandes et poissons plafonnent à 12,50€, les pâtes fraiches maison culminent à 9,5€, les hamburgers bloquent à 11,50€ et les frites sont (aussi) maison, Philémon. Le plat du jour est doué. Enfin ce jour. Hier je l'ignore, demain tintintiiin: allez savoir! Un "rougail saucisse" extra, et intelligent. C'est quoi un rougail intelligent? C'est quand le client qui adore ce plat a la possibilité non saugrenue de doser lui-même la sauce pimentée, ici servie à part. Autant dire que

j'apprécie. Saucisse délicatement fumées, deux "graines": riz blanc du jour et haricots rouges. Y avait une petite montagne mais j'ai saucé jusqu'au bout. 14,5/20. Avec ce plat, j'ai droit de fait à la formule du jour dont vous ne saurez le prix qu'à la fin, pouf-pouf. Choix de dessert donc et je me pose sur le "banoffee pie". Un délice. Base sablée (ici spéculos), caramel, banane et crème fouettée. Voyez? Quel doux plaisir! Et vous allez rire! La petite du service elle me dit "je les ai fait un peu trop petit ce matin alors je vous en ai mis deux!". Donc: 14,5/20 fois 2 égal: 29/40! Le café est facturé 1€. La demi-badoit en verre: 2,5€. J'vous jure. Bref! Je crois bien que la boutique existe depuis 3 ou 4 ans. Aux fourneaux, Danièle Penna. Secondée par ses deux filles Morgane et Kimberley, vives et souriantes. Avec un prénom pareil, je suis presque sûr que Kimberley fait les banoffee pie sauf si je me trompe, ce qui arrive à tout le monde. Sauf que là, je ne me trompe pas en vous conseillant la bien peu frimeuse boutique. Et pourtant fort belle. Ah oui, au fait: 11,5€ la formule! Avec des olives à l'accueil!

Chef: Danièle Penna

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 14/20. Pain 13/20. Café Malongo 1€ 14,5/20. Toilettes pas vues. Formule 11,5€ et menu 13,5€. Carte. Enfant (-8ans) 7€. Terrasse. Ouvert midi du lundi au samedi, vendredi et samedi soir.

655 avenue Colonel Picot
83000 **TOULON**
Tél.04.22.44.98.97

LE 3B

ΨΨ1/2

On est très loin du style free-style des essayistes de la sauce et autres torturés de la recette compliquée, c'est moi qui ai la plus grosse. Avoir le nombril en étendard comme un gyrophare n'est pas vraiment le genre de Eric Ruault, le taulier. Aussi romantique qu'un trader au "London Stock Exchange", ce cuisinier émérite sait très bien que si on se bouscule certains soirs dans sa croquignolette boutique du Mourillon, c'est par strict intérêt gourmand et non parce qu'il est "sympathique". Un personnage, Eric Ruault. Il aime tout le monde, c'est-à-dire personne. Et puis surtout, il vous dorlote la gourmandise comme personne. Avec des plats simples qui vous flattent le pif: foie gras maison, salade riboudingue, salade levrette, risotto Périgord, ris de veau façon branleur, andouillette à la lyonnaise, ribs de porc, magret de canard, côte de bœuf et une armada de hamburgers qui donnent envie de visiter Nouillorque! Bref! Autant vous dire que votre copine végétarienne qui cherche les assiettes de jus de concombre servi au microscope sur un petit pois à l'eau d'Evian devra changer de trottoir. Repas avec l'éternelle Mauricette qui malgré son physique de Marie-Antoinette rafistolée préfère cent fois l'ambiance bruyante de potes devant des litrons de rouge que l'atmosphère éthérée d'un club de bridge et l'odeur du Earl Grey. Pour moi, le dodu "pavé de bœuf façon Hanoï" coriandre, miel, soja. C'est marrant que je vous cause d'emblée d'une recette plutôt fine et délicate. Bon. Faut quand même que l'assiette déborde. Comme si le chef disait: "j'aime bien l'ordre, mais le désordre aussi"! Frites fraiches épluchées ici-même! 14,5/20. La dame au chapeau vert chante du I Muvrini avec l'accent yankee: elle a pris le "Hamburger corse"! Oignons, tomates confites, emmental, figatelli, poivrons et brousse. 220 grammes de viande, vas-y coco, tape dedans, c'est fait pour! Si tu le fais pas, d'autres prendront ta place! A noter l'excellent pain fait par un boulanger du quar-tier! 15/20 pour un hamburger! Du jamais vu! 13/20 pour le "café gourmand" se laisse faire, sans tremblement. Le sucré n'est pas le registre préféré du chef! Préférez le fromage, ça doit se trouver dans le coin si vous demandez gentiment. Service slalom et bras en l'air entre les clients au coude à coude, déco anarcho-cinématographo-rigolote. Quand la restauration est moins bête que d'ordinaire, rieuse et avec pour ambition de nous faire sentir le présent… ça fait un bien fou!

Chef: Eric Ruault

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 1,6€ 14,5/20. Toilettes 14/20. Formules midi 15€ et 17€. Carte. Climatisation. Terrasse en saison. Fermé dimanche et lundi.

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

L'AROMATE PROVENCAL

ΨΨΨ

Dans la rue, juste derrière le théâtre Liberté, ils écrivent leurs noms: les trentenaires Pierre Andreini et Martial Merlino ont repris la boutique début 2015. Pas du genre à rester des heures bras croisés plantés devant la façade à réfléchir à un nom de baptême original. Quand nos sérieux cuisiniers moulinent du ciboulot, c'est pour les recettes. Des vrais que je vous dis! Elle les renifle de loin Mauricette avec son gros nez à nul autre pareil! L'ambition: régaler le chaland midi et soir avec des recettes soignées intégralement élaborées sur place à partir de produits frais dans un cadre bistrotier confortable, serviettes en coton, verres à pieds… applaudissements! Elle adore ça le sérieux sans faux-semblants, l'appliqué sans frime. Vérifiez par vous-même: dès 8 h du mat', les compères sont aux fourneaux! Petits farcis de légumes provençaux, ravioles du Dauphiné foie gras et Armagnac, tournedos de St-Jacques et risotto Arborio au pesto de basilic, daurade en croute de sel de Guérande, hamburger bœuf et bacon grillé, souris d'agneau confite... et un "tian de légumes du maraicher" qui sent le printemps pour la dame au chapeau vert, 14,5/20. Puis un plat "clin d'œil" habituellement proposé par la vieille garde des cuisiniers: "magret de canard rôti à la poudre de dragées, écrasé de pomme de terre à l'huile

LE GROS MALIN

Le 17 avril 2015, un de nos détracteurs affiché s'épanchait sur notre boite mail:

Bonjour,
Pour y avoir dîner de nombreuses fois, j'ai été, comme de nombreuses autres personnes, extrêmement surpris par votre critique du restaurant "Le Moulin Gourmand" situé à Cadenet (Vaucluse).

Cet article interroge sur vos motivations ou sur les raisons (sûrement peu avouables) de son contenu. Il amène aussi à penser que les autres articles (bons ou mauvais) qui figurent dans votre bulletin sont peu fiables. Renseignements pris auprès d'autres restaurateurs et concurrents "en critiques" (je travaille dans le Tourisme), il apparaît que vos méthodes commerciales ne sont pas exemptes de pression pour ne pas dire chantage. Ce qui expliquerait l'absence de certains restaurants et la portée aux nues d'autres qui ne le méritent pas. Vous qui classez les restaurants en "Bonnes Tables, Mauvaises et à éviter", classez votre bulletin dans la catégorie "à éviter". Heureusement, il en existe de sérieux et puis Internet est là pour nous faire oublier votre prose.

A ne plus vous lire
Michel Louis

Le gros malin refait son propre guide de restaurants en nous expliquant comment faire notre métier. Un classique. Le gros malin fait partie de cette catégorie de personnes se croyant infiniment plus maligne que ses contemporains. Et qui, au lieu de chercher à savoir la vérité sur notre fonctionnement économique (notamment en nous questionnant), érige sa propre vérité en certitude, puis l'étaye en la noyant *d'"informations"* qui confortent ses propres préjugés. Comme par exemple, **l'idée selon laquelle le *"BàO menacerait les restaurants d'une mauvaise critique quand ils n'achètent pas de publicité"*. Un classique de la diffamation à notre encontre, par ailleurs abondamment relayé par nombre de restaurants épinglés par nos services.** Forcément: que peuvent-ils dire d'autre pour leur défense, ses mauvais restaurateurs? Quant à nos *"concurrents en critiques"* à qui le gros malin aurait pris des *"renseignements"* (quel mot lourd de sens!) sur le BàO, c'est simplement impossible! En effet et à notre connaissance, de tels concurrents n'existent pas! Je pense que le gros malin est mûr pour s'abonner au GaultMillau ou au Petit Futé puisque ces *"concurrents en critiques"* ne disent jamais de mal de ses amis restaurateurs. Reste Tripadvisor où le gros malin pourra comme beaucoup et en toute discrétion se prendre pour un critique gastronomique en déversant la pertinence de ses analyses.

Plus grave: le gros malin n'est pas le 1er zozo à faire interdire la distribution du *"Bouche à Oreille"* dans un Office de Tourisme, celui de Cadenet (84) en l'occurrence. Souvent militant frustré de 3ème catégorie, le gros malin s'ennuie ferme dans son boulot, quand il en a un. Alors il met en branle des stratégies pour nuire à autrui s'il n'est pas de son avis. Je détourne ici Pierre Desproges: ***"c'est une tendance qu'on retrouve chez (les gros malins) et qui consiste, faute de talent authentique, à fienter autour des œuvres de ceux qui en ont, pour se donner l'illusion qu'ils existent".***

Afin de satisfaire un égo gros comme son culot, le gros malin rechigne peu à l'effort pour se faire mousser auprès de ses petits copains restaurateurs-pleureurs de ses relations, sa veuve et son orphelin à lui. Ou quand le zozo se prend pour Zorro. Histoire de se fabriquer une histoire, de se croire moins ordinaire. Car non content d'être d'une inculture crasse quant aux lois qui entourent la liberté d'expression en général, même lorsque un journal critique sans détour un commerçant, le gros malin se croit généralement tout permis, *"il ose tout"*. C'est même à ça qu'on le reconnait.

Olivier Gros

d'olive". Au gout du jour dans l'acte: sauce parcimonieuse et c'est tant mieux! Copieux, surtout dans un menu! 15/20! Fin régal que mon "risotto de petits épeautres au vieux Comté, jambon Serrano". Croquant et nerveux, romanesco et Serrano en duo, et j'adore le Comté! 15,5/20. Ma suite causera au gourmand, à l'épicurien: "poitrine de cochon confite 7 heures au piment d'Espelette". Polenta crémeuse et petits légumes. Par contre, rien touché de la poire pochée au vin rouge avec cannelle sur le côté. Mauricette s'en est chargée! 15,5/20. Le "crumble aux fruits de saison, glace vanille" signe définitivement la maîtrise du cuisinier. Oui, un simple crumble mes frères. Fruité tonique acido-sucré dessous, croquant sablé dessus. Un indispensable dressage "minute" par opposition au crumble pas crumble du tout, pour cause de patouille humide micro-ondé. Alors Bravo! 15/20! Enfants du pays, Pierre Andreini et Martial Merlino se sont rencontrés à "La Farigoule" au Castellet (83) après être passés dans quelques maisons sérieuses de la région. Leurs CV mériterait une bande-annonce façon "amicalement vôtre" mais le temps manque. Pour l'heure, les voici dans un attrayant resto qui nous persuaderait presque qu'une culture gastronomique toulonnaise est possible! Et ça nous enchante!

Chefs: Martial Merlino et Pierre Andreini
Spécialités: carte sur 4 à 6 semaines
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 15/20. Toilettes 16/20. Formule midi 17€. Menu 27€. Carte. Climatisation. Terrasse. Fermé dimanche et lundi. Groupes: se renseigner. Service tardif (23h).

32 rue Gimelli
83000 **TOULON**
Tél.04.94.29.73.87

RHINO DANS L'O

ΨΨΨ

Tout jeunot dans les années 80, il apprend en zieutant par-dessus l'épaule de Troisgros, autant dire qu'on a affaire à du niveau. Cuisinier de formation, Bernard Lévy a pigé très rapidement qu'il préférait regarder le client dans les mirettes. Son optimisme chronique fait qu'il aime le contact avec ses contemporains. Une sorte d'hyperactif de la bonne humeur. Tellement qu'un de ces jours, il pourrait bien créer une table sur Vénus ou dans le désert de Gobi, pour peu qu'il sente le coup. Enfin bon. Descendu de Paris où il tenait déjà boutique du genre à succès, l'homme ne se complique pas la vie avec des recettes alambiquées, fraises de Tombouctou en macédoine ou gnou confit élevé sous la mère: non merci! Lui ce qu'il aime, c'est le bistrot soigné, le bon, produit simple et de qualité comme le saumon bio, le magret labellisé, le bœuf charolais, le cochon fermier, les légumes bio ou locaux et je m'arrête là. Beurre sur table pour marquer son territoire, crouton et tapenade pour signer l'intégration, pain de boulanger pour faire les choses bien. Que des plats séduisants à l'ardoise, et une suggestion du jour appelée "filet d'agneau, légumes bio rôtis et feta". Cuissons appliquées, jus de caractère, une flopée de mini-légumes: courgettes, aubergines et pleins de copains en pleine forme. Quand on connait le prix de ses bricoles gourmandes chez le maraicher, on apprécie l'effort. Y a même des fleurs (pensée) sans pour autant que l'assiette joue la surcharge dénuée de sens. C'est assez parfait dans le genre, je me suis régalé! 15,5/20. Au rayon sucré, j'ai choisi le dessert du jour, une "mangue fraiche" en corolle servi avec une boule de glace. 14/20. Service tout sourire, pleine vue sur la plage, le fort Saint-Louis et Saint-Mandrier, au loin. Une fois accroché au personnage et à l'ambiance de cette table singulière et joyeuse, vous vous attarderez sur les flacons. Le vin est une donnée importante de la maison, notamment avec le fameux "Château Farambert" de Pierrefeu, proposé au verre. Voilà. Karine et Bernard Lévy à Toulon sont arrivés. Foncez vous régaler au "Rhino dans l'O"! Tête baissée! Forcément!

Chef: Jérôme Charbit
Second: Daniel Bayeron
Spécialités: niçoise au thon frais. Œuf mimosa bio. Harengs pommes à l'huile. Ravioles de chèvre. Escargots extra-gros! Côte de cochon fermier. Côte de bœuf charolaise. Rosbif purée. Magret de canard fermier. Poulet au curry et noix de coco. Tarte au citron meringuée revisitée.
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café Lavazza 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Suggestions du jour. Ardoise. Ouvert 7j/7 de 6h à 1h du matin! Service tardif. Accueil groupes (se renseigner). Terrasse Vélum à l'année.

369 littoral Frédéric Mistral
83000 **TOULON**
Tél.04.94.65.77.62 et 06.70.71.95.49
www.rhinodanslo.fr

PATIN COUFFIN

NT ΨΨΨ1/2

Non content d'avoir su recruter un cuisinier hors-pair, il se trouve qu'Arnaud Soulier le propriétaire est de surcroit sacrément visionnaire. Voilà peut-être la restauration du XXIème siècle: haute en couleurs, époussetée des lourdeurs, joyeuse et dotée d'un rapport qualité prix détonnant. Au début, beaucoup se rendaient au "Patin Couffin" pour son cadre original avec recoins, lumières douces, et son patio intérieur avec le célèbre murier-platane. Mais ça, c'était au début. Car Jean-Luc Nitard pourrait cuisiner à Sedan, sur la Lune ou chez mon coiffeur, une farandole d'accrocs à sa cuisine enchanteresse le suivrait! Telle celle des enfants qui suivaient le joueur de flute de Hamelin des frères Grimm! Ah! Une sacrément délicieuse cui-

sine créative signée qui sent bon les ailleurs, le frais et le jamais vu. Quand même, cette capacité à savoir associer des saveurs est rare. Dans l'"assiette gourmande" choisie de concert avec la dame au chapeau vert, on se fait des grands écarts avec 9 recettes, du franc tradi à l'asiatique bon teint: yakitori de bœuf à l'emmenthal déglacé à la sauce soja, tartare de thon au Ponzu radis rose et cébettes, daube de poulpe et purée, pattes de King Crabe aux épices tandoori brunoise et eau de tomates parfumées, salade d'algues wakamé, tempura de légumes, une poêlée de shiitake, croustillants de gambas. Le gout du travail bien fait, un picorage divin à 15,5/20. Mieux qu'intéressantes "fleurs de courgettes farcies à la mozzarella et anchois, tagliatelles de légumes, poudre d'olive Taggiasche". Joli (le chef est aussi photographe) et fort bon, l'identité propre des produits est conservée dans la succulente alchimie. 15,5/20. Itou avec ma "raviole ouverte de sauté de veau, tomates, oignons blancs et câpres, espuma de parmesan". Désarmant de nonchalance élégante. J'ignore comment est fait ce jus, veux pas l'savoir, j'aime la magie. Et avec un sauté de veau, un simple sauté de veau mes cocos. 16/20. La meringue est volontairement souple avec le "pavlova aux fraises, glace Maracuja". Comme une buratta voyez? Non? Tant pis. Fraises un peu confiturées, parfaites. 15,5/20. Service heureux au rythme du client, pas stressant. Adresse majeure de la ville qui à pas de loup, devient culte. Et comptez pas sur le binôme Soulier-Nitard pour jouer les matadors photogéniques qui se la pètent dans des clubs inutiles de chefs aux egos surdimensionnés qui se caressent dans le sens du poil. Bref! La grande classe.

Chef: Jean-Luc Nitard
Spécialités: carte sur 6 semaines
Accueil 14,5/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Toilettes 16/20. Menu 30€. Carte. Enfant 9€. Terrasse intérieure. Groupes 60 (privatisation). Ouvert tous les soirs de 19h à minuit, et le dimanche midi. Le midi possible sur réservation.

43 rue Castillon
83000 **TOULON**
Tél.04.89.79.46.37 et 06.03.70.68.93
www.patin-couffin.com

LE VOG

ΨΨΨ

Un vrai restaurant, et sur une plage m'sieur-dame! Non? Si. J'vous jure. Et en intégralité de la tête aux pieds. On aura tout vu! On n'arrête pas le progrès! Surprenant avant même d'être exceptionnel. Sûr que Marie et Stéphane Ghiribelli pouvaient prendre un chemin plus simple et rassurant pour chercher fortune dans le métier. Quand on les connait un peu, on voit bien dans leurs prunelles rieuses que le défi les amusait! Faire comme les autres "restaurants" du coin était un peu idiot: ils sont déjà beaucoup! Le bon sera le credo, la qualité un drapeau. Service mené par l'avenante Marie: son équipe œuvre dans une décontraction sans relâchement, impeccable équilibre. Du confort dans l'assise, la Grande Bleue en point de mire, du tissu pour les mimines et des câlins pour le portefeuille! Des faits, rien que des faits: tarifée 15€, la formule du midi ringardise les pan bagnat et les moules-frites! L'incorrigible carnassière Mauricette s'y colle… en protestant, un peu! La "bourgeoise décalée" comme l'appelle son vendeur de chapeau préféré opte pour un "Saint-Pierre à la plancha, légumes de Provence". Pas un de ces filets décongelés made in China, mais un vrai Saint-Pierre entier, pour une personne. Délicatement et simplement cuit à la plancha, poêlée de légumes de saison. 15/20. Le dessert du jour, fallait venir ce jour pour le voir et le croire sinon c'est trop tard. Une "tuile de citron vert", comme une émulsion gélifiée avec fruits confits sur le biscuit. Du fait maison original qui nous extirpe des classiques serinés. 14,5/20. Piégé deux années de suite par l'exactitude des linguines du chef! Méfiez-vous, si d'aventure vous trainer votre appétit par ici! "Linguines aux palourdes". Paloudes peut-être, mais elles valent leur pesant de plaisir! Assiette vivante, tonique, qui donne bonnes humeur et santé: devrait être remboursée par la Sécu! Légumes frais, herbes fraiches dominante de romarin, jus fin puissant pimenté allongé au jus du coquillage, recette qui chante le sud! Épatant! 15,5/20! Ce qui pour des pâtes est un record olympique! Classique "moelleux au chocolat": ne pas confondre avec le coulant. 14,5/20. Du cuisiné et du poisson grillé, pain bio et café (Segafredo), thé (Pascal Hamour) et sérieuse carte des vins et de Champagne. Champagne? Par Saint-Boudoir: qu'on le débouche!

Chef: Stéphane Ghiribelli
Spécialités: soupe de poissons maison. Petite friture mixte et sa rémoulade. Pieds paquets à la marseillaise. Hamburger new-yorkais. Risotto aux courgettes, croustillant de Serrano. Véritable aïoli provençal. Poissons grillés, en croûte de sel.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café 1,6€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule 15€ midi 7j/7. Menus 26€. Carte. Enfant 11€. Bar. Glacier. Parking aisé. Terrasse ombragée. Plage privée. Ouvert 7j/7 le midi à l'année. 7j/7 midi et soir de mars à fin septembre.

Anse Frédéric Mistral
Plage du Mourillon
83000 **TOULON**
Tél.04.94.12.73.23

ACCUEIL GROUPE
GLACIER - PLAGE PRIVATIVE

COMPTOIR DES FROMAGES
NT A Revoir

Gentil moment dans ce "restaurant" classé 1er sur 392 chez Tripadvisor sur Toulon au moment où je vous cause! Désolé de vous décevoir: ce n'est pas un restaurant. Mignonette crémerie qui sent bon les années 50 dans son style croquignolet évadé d'un plan du film d'Amélie Poulain, mais assurément pas un restaurant. Cherchez l'erreur: elle n'est pas chez l'épatante demoiselle qui tient boutique, ni chez sa maman venue filer la main. Gloire à la jeunesse qui aime son travail et les beaux produits. Houlà! ça se bouscule au portillon malgré les chaises de camping, les serviettes en papier et les propositions élémentaires de planches, fromages et charcuteries. Deux formules à 15€ ce midi! "L'assiette de tomates du jardin et burrata" que Mauricette choisit. Fallait bien une giclée de balsamique pour bâcler le tableau! Le fromage est parfait, les tomates saines. 13/20. Le choix de fromages est large pour ma "planche de fromages (3 variétés) et charcuterie (4 variétés) avec salade verte". Option virée dans l'inconnu avec Cheddar à la Guinness (vache), Pérail de brebis de l'Aveyron affiné (délice des Cabasses) et un amusant bleu de chèvre, rare. Côté charcuterie, le fromage de tête est superbe, le jambon ficelle (coupé minute) un rêve, chorizo (lomo) tout beau, saucisson sec correct, rillettes d'oie qu'on se lèche les doigts. Une épatante assiette dégustation. Les bisous sur le front et les câlins vont aux artisans-fabricants, pas au restaurant. Enfin je veux dire "pas à la fromagerie". 14,5/20. Verre de vin et café sont intégrés au prix. Vu qu'on nage au milieu d'un bel artisanat, ça m'aurait fait plaisir de boire un café autre que celui de Georges Clooney. Celui d'un bon torréfacteur toulonnais, par exemple. Bref! Le "A Revoir" signalé plus haut sur la page n'est pas une note: plus un dépit désorienté qu'une évaluation. Il signale plus sûrement ma considérable amertume devant l'incroyable incurie des contributeurs de Tripadvisor qui ignorent la définition de "restaurant". Contributeurs confirmés dans leur médiocrité par l'officiel code d'activité APE du "comptoir des fromages" qui vous allez rire (jaune)… est le même que celui de Paul Bocuse ou Paul Bajade. Tout le monde peut tout faire, tout est possible. Vive le mélange des genres, vive la liberté, abusivement amalgamée avec ce libéralisme niais qui fait croire que tout se vaut. Et vive Tripadvisor, symbole du mirage Etats-unien de l'émancipation du consommateur!

Chef: ah bon?
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café Nespresso 14/20. Toilettes 14,5/20. Formules 15€ le midi. Fromagerie, surtout. Terrasse.

5 rue de la Paix
83000 **TOULON**
Tél.04.83.42.48.69

TOURTOUR

LES CHENES VERTS
ΨΨΨΨΨ

J'ai pas tout compris dans l'histoire, mais seule la bonne nouvelle compte! Juillet 2014, Paul Bajade revient cuisiner dans sa maison. Avec Mauricette, on reste quand même étonnés du niveau de cuisine vu que derrière, dans l'arrière-boutique où se trame les bonnes choses, Paul Bajade est seul avec un ou deux apprentis. Pour la vingtaine de veinards maxi. Ça tient du miracle! Menu du chef. Vous connaissez le menu du chef? Un menu dégustation donné pour 59€ avec choix possible! Oui môssieur! Oui madâââme! Entrée en matière avec une mise en bouche référence à un autre célèbre Paul… "moules au curry en croute lutée de pâte feuilletée". 16/20. La seconde sonne l'heure de la truffe, la fameuse "melano": "velouté de potiron, émulsion truffée, éclats de châtaigne". 16/20. Mauricette bifurque vers un "nougat de foie gras de canard aux amandes" sûr de lui, impeccable dans sa sobriété de recette, pas d'alcool. Je veux dire dans le foie gras. Passque le Morey-Saint-Denis 1er cru de chez Anne et Hervé Sigaut, elle peut pas dire qu'elle n'était pas là pour le vivre vu qu'elle a sifflé les 9/10ème du divin flacon! Bref! 16,5/20! Même note pour ma "tête de veau aux herbes, filet de Muscat de Beaumes de Venise réduit". La sauce émulsionnée est un bonheur de légèreté gourmande. Voilà notre "risotto Carnaroli aux asperges et fricassée de homard". Drôle comme ce plat est tonique, plein d'entrain. Souvent, les recettes maitrisées depuis longtemps finissent par baisser d'un ton, ne plus se regarder plus en face, n'ont plus envie. Plat ici vif, décidé: 16/20. La dame au chapeau vert choisi le "filet de bœuf origine France aux truffes et foie gras, fine purée aux truffes" pour accompagner son Bourgogne rouge. 16,5/20. Je sauve un verre pour ma "feuillantine de joue de porc aux truffes et foie gras sur compotée de chou à la couenne". Nouvelle recette de Paul Bajade! Pâte feuilletée maison, chou macéré dans le jus des joues, vous gouterez peut-être un jour. Un modèle parfait de recette de cuisine bourgeoise effectuée avec des produits simples. 17/20. Pause rafraichissante avec le "caillé de vache frais des Alpes au miel de romarin de Provence, sablé de pois chiche". Et puis la farandole des desserts, comme un café gourmand géant qui serait bon! "Tuile aux fruits rouges, pêches rôtie au lait d'amandes, crème brulée à la lavande, baba au rhum, poire au vin sauce au chocolat et d'autres". 16/20. Une "cuisine plaisir" loin des clichés à la mode, modèle d'efficacité généreuse et bigrement gourmande ou la truffe est reine. Toutefois, je me demande si les plats auraient la même succulence sans le remarquable service de William Dourlens et les dessins de Ronald Searle.

Chef: Paul Bajade
Accueil 17/20. Service 18/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 17/20. Pain maison 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Menu dégustation

59€ et menu truffes 145€. Carte. Fermé mardi et mercredi. Quelques chambres. Fermeture annuelle en juin et début juillet.
Route de Villecroze
(entrée du village en venant de Villecroze)
83690 **TOURTOUR**
Tél.04.94.70.55.06

TOURVES

L'AVENUE

ΨΨΨ1/2

Jeunesse de talent et de travail bien peu attirée par les lumières de la ville, les médailles en chocolat, les faux-honneurs des clubs de chefs, les photos sur papier glacé, mon nom en haut de l'affiche… ils s'en fichent! Seul le client décide. Naturellement, notre couple réfute les abaques statistiques fomentés par les as du marketing de la sauce sur tel emplacement qui serait mieux qu'un autre. Alors oui! Tenir boutique à Tourves est un choix de vie plus qu'un plan de carrière! Un plan de vie, en somme. Bref! Entrée claire avec cartons des producteurs empilés, salle contemporaine bien tenue, lumineuse. Ardoises aux murs, éclairages doux, banquettes avec coussins. Et puis ça sent bon. La carte vit sur 2 mois et au moment où je vous cause: c'est l'hiver. Au cas où vous lisiez ça en maillot de bain et en tongs, c'est mieux pour comprendre. Avec son physique de compétition Mauricette "velouté d'artichauts, copeaux de foie gras et filet d'huile à la truffe", soyeux dans son assiette creuse très chaude. Un doux régal qu'elle aurait préféré plus féroce en artichaut. 15/20. Belle idée que le "filet de cannette servi rosé et sa sauce façon thaï". Volonté de plaire aux mirettes en jouant avec les couleurs de légumes. Très franc, tonique: 15,5/20. Prendre du saumon fumé au restaurant est un peu idiot. Sauf quand il est fumé sur place! Alors "assiette de saumon fumé maison et beurre d'Echiré demi-sel"! Nombreuses tranches peu grasses et suaves, magnifiquement irrégulières, une crème aux germes pour pousser, beurre Echiré pour gourmandise. Un des meilleurs "fumé" dégusté ces dernières années! 15/20. Beau tableau que le "pavé de cerf servi rosé, sauce foie gras et écrasée de pomme de terre à l'huile de truffe". Le plat arrive fumant, bras ouverts! Des as-siettes pour gros mangeurs qui aiment le beau. Chou-fleur, brocoli, carotte fane, champignons frais, purée croisée vitelote… viande qui assure comme une bête, forcément. 15,5/20. Croustillante "tarte fine aux pommes" dans le code du genre, tiède comme il faut: 15/20. Redoutable "nage d'agrumes et sa crème fouettée au Cointreau". Alternance circulaire de suprêmes d'orange et pomelos, demi-sphère chocolat noir avec délicieuse crème parfumée. J'ai bien envie de pousser au 16/20 pour cette idée gourmande et fraiche. Service pleine gaieté de Laurie Crabett, belle jeune femme épanouie et de caractère, fière des assiettes de son mari de chef. Bon esprit intégral et addition qui ne vous carbonise pas sur place. Un joli frisson pour une cuisine de terroir élégante, saine et inspirée.
Chef: Stéphane Crabett
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Florio 15/20. Toilettes 16/20. Formule 14,5€ et 17€ midi semaine. Menus 25€ et 32€. Enfant 12€. Groupe 30. Climatisation. Terrasse en saison. Fermé mardi soir et mercredi. Parking aisé.
10 avenue Gambetta
83170 **TOURVES**
Tél.04.94.59.66.02
www.lavenuetourves.fr

AUBERGE DE TOURVES

NT A Revoir

Maison récemment reprise, à l'entrée du village. Des coups de peintures à tire-larigot pour égayer les vieux murs, de la propreté dans tous les coins, et des gens charmants. On sent bien une grosse pointe d'amateurisme dans l'approche, mais c'est aussi ce qui fait parfois le charme et généralement, la direction consciente de ses faiblesses ajoute "c'est comme à la maison" comme pour se dédouaner de quelques travers devant une clientèle tolérante qui se laisse volontiers amadouer devant tant de cœur à l'ouvrage et de volonté pour une prestation certes imparfaite mais ô combien généreuse dans l'ambition, bon sang, depuis combien de temps n'avais-je fait une phrase aussi longue? Bref! Avec seulement une dizaine de clients même pas arrivés en même temps, la cuisine est complètement larguée, la table devant moi a attendu ses plats en direct au moins 50 minutes, des spaghettis aux St-Jacques. Je dis "au moins" car je suis parti avant que leurs plats soient sous leur nez. Enfin bon. Des menus dont celui à 22€: il m'ira bien. La "terrine de campagne maison" se débrouille pas mal avec ses bricoles d'olives, cornichons… Manque un peu de liant gras, mais ça fonctionne: 14/20 pour une terrine réellement maison. Vu que la bavette est en rupture, elle est remplacée par "pavé de bœuf grillé". Une assiette aride, sans sauce. Et froide. Et un peu duraille, le bout de rumsteck. Le gratin dauphinois est le mieux, la verrine de ratatouille ou dans le genre avec du parmesan dessus (?) n'est pas bonne du tout. 12/20 pour l'effort de présentation. La "crème brulée" de bonne volonté est ratée. Comme quoi la bonne volonté ne suffit pas. Pleine de flotte, grumeaux… 7/20. Le jeune homme amène les cure-dent avec les doigts, j'espère qu'ils sont propres. Le café s'appelle Henri Blanc. Jolis verres, nappages et salle bien tenue… J'ignore comment se dérouleront les services de cet été, mais sans recentrage dans l'organisation et mise en place dignes de ce nom en cuisine, la clientèle va sérieusement ronchonner. Et comme on sait qu'on n'a pas deux fois la chance de faire une première bonne impression…

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café Henri Blanc 1,5€ 14/20. Toilettes étage 14,5/20. Menus 22€, 29€. Carte. Enfant 8€. Terrasse.
58 rue Rouguière
83170 **TOURVES**
Tél. 04.94.78.70.23

VILLECROZE

LES ESPARRUS

ΨΨ1/2

Comme un phare breton dans le canton, cette auberge du cœur du Var remplit parfaitement son rôle rassurant, entre Salernes et Draguignan. Pour être précis, à deux encablures de Salernes, même. Au beau milieu des vignes et pas n'importe lesquelles, on connait tous les célèbres noms. C'est ici, un peu à l'écart de notre monde agité que Fabienne et Pascal Touboulic accueillent à l'année leurs habitués, 12 mois pas an et si ça se trouve un peu plus, faudrait que je vérifie. Qu'il neige ou grêle, par temps de Mistral ou sous la canicule, la convivialité y a ses aises. Si cette douce philosophie vous gêne et que l'impersonnalité vous ravit, vous pouvez réserver au Campanile ou à l'Ibis, vous serez servis, ils n'attendent que vous. Bref! Recettes simples et bien appliquées: cake aux légumes du soleil, pavé de saumon sauce à l'oseille, confit de canard sauce à l'orange, souris d'agneau au miel et romarin, tartare de bœuf charolais, filet de bœuf sauce foie gras… et des recettes de saison comme "filets de rougets sur compotée de poireaux, sauce aux agrumes". Comme quoi une certaine forme de créativité est possible dans un restaurant traditionnel. Deux beaux filets caressés par la cuisson, le poireau idéal, et la sauce sur le côté qui mériterait d'être un peu plus acide. Mais j'ai tout léché si vous voulez savoir: 14,5/20. On retombe dans un classique que Fabienne Touboulic avoue ne plus pouvoir sortir de sa carte: "cassolette de médaillons de lotte à l'armoricaine". Que c'est bon dans son caquelon en fonte! De la cuisine ça môssieur! Chair souple, sauce de caractère… et le gratin de courgettes comme la purée de pomme de terre ne sont pas dénués d'une certaine finesse! 15/20! Foncez sur la "mousse au chocolat" de la maison! Une vraie! Une parcimonie dans le dosage du sucre qui laisse le chocolat s'exprimer! Aussi simple que doué! 14,5/20. Le parfait menu vi-sible pour de vrai aux "Esparrus" dans une belle salle qui chante la Provence, ou en terrasse ombragée s'il fait beau, même qu'y chante un ruisseau, en contrebas, Jean-François. La cave fait confiance à quelques vignerons proches et à d'autres. Si ça se trouve, vous êtes passés mille fois devant sans vous arrêter. Dommage pour vous. Mais pas trop tard.

Chef: Fabienne Touboulic
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café Richard 1,9€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Verre de vin rouge Thuerry 5€ 15/20. Formule midi semaine sauf jours fériés 12,5€. Menus 19€, 26,5€ et 31,5€. Suggestions du moment. Groupes 60. 13 chambres 2** avec piscine. Soirée-étape VRP 68€ et 75€. Parking aisé devant le restaurant. Terrasse en saison. Fermé dimanche soir et lundi hors-saison. 7j/7 juillet et aout.
Route de Draguignan RD560
83690 **VILLECROZE**
Tél.04.94.67.56.85
http://www.les-esparrus.com/

VAUCLUSE

BONNIEUX

L'ARÔME

ΨΨΨΨ

En ces temps bizarres et troublés, le restaurant du couple Pagès est comme un symbole: réussite professionnelle et familiale. Les deux, mon capitaine. N'en déplaise aux pleureurs professionnels, mon lieutenant. C'est donc possible, en général. Salle tenue par Clara Pagès, sourire franc et lumineux qu'on connait depuis toujours. Sourire transmis à sa fille Manon qui officie désormais en pâtisserie aux côtés de son père Jean-Michel Pagès. Qui lui s'est fait piquer son regard bleu qui scrute chaque assiette qui sort. Et quelles assiettes! Scénographie sobre, assurée avec le "foie gras de canard maison, pain aux fruits secs et chutney de mangues" de Mauricette. Celle qui ressemble de plus en plus à un bas-relief époque baroque le juge remarquable avec son formidable pain rustique, un bonheur à 16/20. Classique sans ambigüité, la "selle d'agneau rôtie au lard, servie rosée, cannellonis de caviar d'aubergines, jus d'agneau au romarin et ail confit". Panorama des saveurs, saveurs des détails, détail des cuissons, cuissons ajustées. 16/20. Ce qui est bien avec Jean-Michel Pagès, c'est qu'il n'emberlificote pas le client, joue son va-tout avec sincérité. Le menu à 31€, il le bosse à l'identique que sa carte. Pas de demi-prestation, ni de demi-portion. Les produits utilisés sont simplement moins "nobles". Exemple avec "l'œuf basse température et purée de pomme de terre Amandine, mouillette de pain de campagne grillé et lardons". Vous verriez comment il vous travaille ce truc, ça tient de la magie! 16/20. Même esprit de simplicité douée avec le "filet de lieu jaune rôti, écume et étuvée de poireaux". Le fenouil est de la recette, la gourmandise aussi. 16/20. Dans son menu, la dame au chapeau vert me taquine avec sa "trilogie de fromages et mesclun". Celle qui aurait pu jouer le rôle d'une "Jambon girl" dans "Opération tartelette" avec James Bond apprécie sa "tartelette fraise, rhubarbe, petite meringue et espuma vanille". Dernières fraises

parfumées, mais rhubarbe un peu trop discrète. Et ma "tartelette chocolat noir, espuma verveine" appuie où il faut, pâte sablée fine extra. 15/20 et 15,5/20. Des assiettes efficaces, savoureuses, où rien n'est de trop, ajustées au cordeau. Repas en terrasse ou salle, seule la météo décide. Mais monter à Bonnieux en virée gourmande, vous seul décidez. Faites le bon choix!

Chef: Jean-Michel Pagès
Spécialités: carte de saison
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 18/20. Pain 15/20. Café Nespresso 3€ 15/20. Toilettes 17/20. Menus 31€ et 44€. Carte. D'avril à novembre fermé tout le mercredi et jeudi midi. Hors-saison: fermé mercredi et jeudi. Congés annuels janvier, février et mars. Groupe 30. Terrasse.
2 rue Lucien Blanc
84480 **BONNIEUX**
Tél.04.90.75.88.62 et www.laromerestaurant.com

CADENET

LES AROMATES

ΨΨΨ

Du grand rare avec ce cuisinier de 23 printemps aux derniers mousserons installé aux portes du Luberon. A peine plus d'une année d'existence au moment où je vous cause, et avec la discrétion d'une abeille qui remplit patiemment sa ruche, le restaurant cadenétien s'est cadenassé un canevas de clients contents au quotidien, les copains. Quant à cette réussite, on pourra toujours disserter sur le "facteur chance", l'emplacement, la période économique ou l'âge du capitaine ou si ma tante en avait. Une chose est sûre, c'est que la morale est sauve! Car les préceptes de ce jeune chef sont aussi simples qu'exonérés de la moindre ambigüité: du frais, travaillé sur place! Point barre! Même pas de gambas au congèl'. Vu que y a pas de congèl'! Si vous êtes un impénitent gambasophile voire un incorrigible crevettomane, faudra voir ailleurs! Bref! Du choix dans les entrées, du choix dans les plats, du choix dans les desserts et mon comptable qui va être "comptant" quand il apprendra que le midi, c'est 15€ la totale. Pour moi, "vol au vent d'escargots parfumé au Morbier" qui croustille dehors, rondouillard dedans. Vaut un 15/20 et quelques applaudissements. Suit le "dos de lieu noir", beau morceau souple, de belle tenue. Purée fourchette, et légumes variés, petit navet, carottes orange et jaune taillées en longueur et poêlées, un peu de vitelotte… 15/20. La cause pâtissière est un combat quotidien pour Jonathan Maiga! Quoi choisir entre le tiramisu parfumé au rhum, le crémeux pistache craquant spéculos, la mousse au chocolat craquant pralin et… la "tarte caramel au beurre salé"? La tarte donc, généreuse, crème fouettée montée ponctuée de brisures de chocolat praliné. Sûrement un peu trop sucré pour quelques-uns, mais ils finiront quand même. Si vous voyez ce que je veux dire. 15/20. 15€ le menu, soit le prix d'une pizza et d'un café. Et j'aime bien les pizzas, pas de méprise. Bref! Une histoire de famille puisque la mère de Jonathan, Nathalie Maiga, déroule en salle, fière des assiettes de son fils qu'elle amène avec le sourire au client ravi. Tu m'étonnes. Formé à Marseille Bonneveine, le chef a beaucoup appris à Lou Coungoust à Lambesc (13) et aussi en pâtisserie chez Pascal Ginoux du temps où celui-ci dirigeait les Bories à Gordes (84). Autrement dit, vous êtes dans de bonnes mains pour peu que vous sortiez un peu des banalités habituelles en faisant l'effort d'aller du côté de Cadenet.

Chef: Jonathan Maiga
Spécialités suivant saison: foie gras mi-cuit au cacao. Carpaccio de bœuf aux pieds de mouton. Douillette de Mélusine. Tartare de magret à la mangue. Joue de bœuf confite. Bavarois pêche-abricot, croquant pralin. Mousse au Grand-Marnier.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Bon Café 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus 15€ midi et 23€ soir. Ardoise du marché. Groupes 20. Terrasse ombragée en saison. Ouverture: se renseigner.
2 place du Tambour d'Arcole
84160 **CADENET**
Tél.04.90.68.35.35

CHATEAUNEUF DE GADAGNE

LA MAISON DE CELOU

ΨΨΨΨ

Entre autres, Philippe Gouven possède cette qualité de ne pas allez chercher midi à quatorze heures. Hein? A contresens d'une pratique commune observée chez moult de ses confrères, il ne commande pas de tomates en Nouvelle-Zélande par internet, ni d'agneau roumain ou de salsifis de Hongrie. Pourquoi chercher ailleurs ce qu'on possède sous la main avec ce terroir d'exception? Son canton est réputé pour la qualité des fruits et légumes, de ses élevages et de ses vins. Et puis il sait s'entourer de compétence, salle ou cuisine. Et pas du gnangnan, Bertrand. Mauricette une fois encore, observera en préliminaire et très religieusement le panorama qui s'étend des Alpilles au Mont Ventoux. Un peu avec la même bobine que si elle voyait de son canapé Georges Clooney le matin dans sa salle de bain se laver les dents. C'est vous dire le cinéma. 36€ le menu-carte mensuel avec "mille-feuille d'agneau de Pays et légumes du soleil confits" géométrique, rigoureux, coloré. Vraiment très bon, le gout et les yeux: 16/20. Suite du même ordre, qui joue des mêmes codes: "thonine mi-cuite salsa de légumes, mousseline au citron". Des couleurs, du recta joyeux et d'une grande finesse, 16/20. Remise de ses émotions cinématographiques, la dame au chapeau vert déguste "brousse de chèvre, copeaux de ventrèche et figues du moment" qui parle de l'été à celle qui sera toujours du passé. 15,5/20. "Poitrine de cochon Ventoux, jus de balsamique truffé, petits farcis",

ensuite. A la fois complexe et dépouillé, du top niveau, du gastro apaisé étourdissant d'efficacité: 16/20. Nos desserts claquent, et nous mettent une jolie claque: idéale "fine tarte aux pommes, quenelle de glace aux carambars" à 16/20. Et "nem gourmand de mangue et mousse chocolat blanc, tomates au sirop" aussi délicieux que techniquement abouti. 16/20. Du début à la fin, ce qui se fait de mieux dans le genre. Bonus! Depuis un petit moment maintenant, Sandrine et Philippe Gouven proposent des suggestions de plats flambés et découpés en salle. Linguini de homard flambé au pastis, entrecôte de taureau au jus de viande et foie gras… voilà qui vous glisse dans le ciboulot l'idée de revenir au plus tôt. C'est tout le plaisir que je vous souhaite!

Chef: Adrien Louis
Pâtissière: Barbara Souny
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Menu 18,5€ midi semaine sauf jours fériés. Menu-carte 36€. Menu flambage. Groupes 50. Terrasse "4 saisons". Parking aisé. Hors saison fermé dimanche soir, tout le lundi et mercredi soir. Juillet et août fermé samedi midi, dimanche midi et lundi.

Impasse de l'Alouette
84470 **CHATEAUNEUF DE GADAGNE**
Tél.04.90.16.08.61
www.lamaisondecelou.com

COUSTELLET-MAUBEC

AUX PETITS OIGNONS

NT Ψ

Un sentiment très partagé. La boutique est toute mignonne, déco façon Luberon qu'on retrouve communément dans les magazines brillants, je veux dire les pages. Un peu rigide, la patronne sourit dans une mécanique comme forcée par le minimum syndical obligé de la fonction. Ah moins qu'il ne s'agisse simplement d'un comportement blasé et lascif, ya les mêmes à St Tropez ou St Rémy, on connait. Question assiette, la prestation n'est pas ridicule, loin de là. Formule 16,90€ et menu complet 19,90€. Rien d'autre. Mais deux entrées, trois plats et deux desserts. Ça plait de plus en plus, les cartes courtes comme un haïku. Ça donne confiance, ils le disent à la télé. "L'oignon de Simiane confit et sa petite tranche de bœuf", entrée rigolote mais c'est parce que j'adore l'oignon. La viande froide du genre rosbif joue le jeu du plat d'assemblage. Il a fallu que le cuisinier balance sur l'oignon une sauce chargée en fond de veau, genre qu'on trouve dans les restaurants chinois comme cache-misère d'un sous-magret trop cuit. Nul. 10/20. J'adore ce morceau de la volaille: "suprême de volaille au jambon cru, petits pois frais à l'étuvée, carottes, courgettes". Si les légumes colorés pètent la forme notamment la courgette ronde jaune, la viande est terne. Un moulage de simili-volaille. Dénommer ces deux quenelles farcies "suprême" est une faute de gout plutôt rare pour un vrai cuisinier, s'il existe le cuisinier! De la purée de blanc de volaille moulée. 11/20 grâce aux légumes. J'ai observé les desserts aux tables voisines, j'ai donc décliné la proposition de terminer mon repas sur une note sucrée… mais elle sera acide! Au bilan global rien d'excitant! Un menu "pas cher" qui slalome entre produits frais et préparations industrielles avec des recettes qui se voudraient originales et qui manquent d'à-propos, trop fébriles. Elles sauront à coup sûr séduire une clientèle toujours en quête de romantisme échevelé et de belles histoires à écouter. C'est ainsi que l'hiver prochain devant la cheminée et dans un long soupir commun, Jean-Charles et Jacqueline de Pontault-Combault s'adonneront au feuilletage lascif des pages bien repassées d'un catalogue de papier glacé évoquant le souvenir brûlant du Luberon de leurs congés payés où ils se sont tant régalés.

Chef: Pascal Dekens
Accueil 14,5/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 1,9€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Verre de rouge Côte du Rhône "Mas Poupéras" 2,8€ 14,5/20. Formule 16,90€ et menu 19,90€. Petite terrasse. Ouvert du lundi au vendredi midi, vendredi et samedi soir.

454 quai des Entreprises
84660 **COUSTELLET-MAUBEC**
Tél.04.90.71.28.62 et http://aux-petitsoignons.com/

FONTAINE DE VAUCLUSE

HOTEL RESTAURANT DU PARC

NT 0

Quelle merveille d'établissement! Au bord de la Sorgue rugissante et surgissant de je ne sais où, une belle violence d'eau qui débaroule comme le flux autoroutier des touristes qui arrivent pour l'été! Que d'eau! Que d'eau! Maison reprise voilà peu, lifting efficace dans un registre contemporain reposant et clair. Grande terrasse, cèdres, gigantesques platanes et dedans, toute la collection Ellis, du nappage aux serviettes en coton blanc en passant par le séchoir à mains dans les toilettes. Sachant les attributs d'une véritable rigueur ainsi affichés, je pensais avoir flairé le bon coup. Seulement voilà. "S'il fallait se fier aux apparences, on n'aurait jamais mangé d'oursins" comme le disait Marcel Pagnol. Alors j'ai mangé. Formule 18€ et menu 23€ le midi en semaine. Je laisse tomber pour une carte à prix plutôt doux: prix qui vont de 15€ à 22€ sauf la côte de bœuf d'un kilo à 49€. Comme symbole d'une épatante volonté tarifaire pour un établissement de ce standing, l'eau: 3€ les 50cl et seulement 4,5€ les 75cl. Bravo pour ça. Et puis je me suis empalé sur "la côte de veau marinée aux herbes du jardin". Quelle déception. Rien n'est gourmand, on se croirait dans une cure thermale. Encore de l'eau. Morceau de viande bien maigrichon coloré du dos mais qui pisse l'eau (Que d'eau! Que

d'eau!), des quartiers de pommes de terre grenaille passés à la friteuse, et un flan d'asperge autant avachi que non assaisonné, c'est vous dire le flasque. Alors bien sûr que 18€ pour une côte de veau n'est pas excessif, mais comme le reste: ça dépend ce qu'on trouve dans la pochette surprise! 9/20. J'ai commandé le dessert en début de repas, un "parfait glacé au kumbawa et ananas confit sur son sablé breton maison". Bel effort d'apparence pour ce dessert posé sur une ardoise. Dressage rapide qui essaie de faire illusion. Base sablée au beurre acre (vieux), rondelle d'ananas au-dessus duraille, et la glace au gout caractéristique de kumbawa comme chapeau. 10/20 pour 8€. Le service est complètement à l'ouest, se marche dessus, balance en touche, dégommage des collègues entre-eux. On met une plombe à m'amener la note finale vu que c'est l'autre qui devait la faire. Cure-dent amené avec les doigts. Bouteille de vin débouchée pour une table de 4 trop étroite posée sur une chaise en bout de table, pain sec car trop coupé en avance. Et puis plein de clients Groupon aux attitudes de VIP privilégié qui se font bananer! Toutefois beaucoup moins que le client "normal" qui paye plein pot.

Accueil 7/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 18/20. Pain 13/20. Café Bon Café 2€ 15/20. Toilettes 17/20. Formule 18€ et menu 23€ le midi. Carte. Terrasse parc. Parking privé. Hôtel.

Rue des Bourgades
84800 **FONTAINE DE VAUCLUSE**
Tél.04.90.15.65.20 et www.hotelrestaurantduparc.fr

GOULT

AUBERGE DU FIACRE

ΨΨΨ1/2

Converti en surprenant chef de cuisine, Alexandre Sube est bien plus qu'un simple professionnel. Un drôle de phénomène que je n'explique d'ailleurs pas! Fin observateur à l'intelligence méticuleuse, mémoire d'éléphant et toucher d'abeille, le repreneur de "l'auberge du Fiacre" début 2013 a plus d'un tour dans son sacre, qui ne saurait tarder. En supposant que les très sérieux guides institutionnels sortent le nez de leur banalité éditoriale coutumière. C'est que le jeune homme a su tirer profit de ses passages en salle dans quelques belles maisons du canton: la Coquillade à Gargas, les Bories à Gordes, le Mas des Herbes Blanches à Joucas… M'enfin bon, quand même, ça ne suffit pas à donner éclaircissement à tant de maitrise. Millefeuilles de socca et rillettes de poissons! Terrine de foie gras à l'Armagnac et au Porto, gelée de Muscat rosé, duo de toastés, chutney d'oignon! Noix de St-Jacques grillées à la plancha, sauce à la lavande, fondue de poireaux et panisse rôtie! Râble de lièvre mariné et grillé à la plancha, sauce Grand Veneur et purée de patate douce!.. Mon "menu Fiacre" débute par une facétieuse "tarte aux endives et noix": le gouteux d'une recette maligne de cuisinière d'avant-guerre avec l'élégance circulaire d'une épreuve de Top Chef! La courte crème au Comté signe. 15,5/20. Classique de chez classique et néanmoins redoutable dans son exécution, le "filet de bœuf poêlé et sa sauce, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive". Parfait! Purée rustique mais travaillée, viande saisie autour, rosée souple à cœur. Jus parfait, adapté à la partition. 15,5/20. Le tournant du match: le dessert. Le chef n'est pas hors-jeu! C'est souvent le cas lorsqu'essoufflé, il arrive en fin de partie, à bout d'argument, ou simplement non attaché à l'exercice du sucré. Alors? Lequel? Dôme au chocolat et praliné, crème glacée Gianduja? Mille-feuilles aux fruits du moment? Je vote pour la "tarte à la mandarine et sa crème légère". Magnifique dressage pas frimeur, géométrico-ludique. Du croustillant, du parfumé, du mou, du chocolaté et du juteux. J'y vais de mon 16/20, tiens, ça vous apprendra. 30€ le menu avec nappages à tous les étages, cheminée en hiver et terrasse sous tilleul en été. Je ne vous sors pas le couplet sur la qualité des produits, déplacez-vous pour vérifier. Une vieille bâtisse cernée de verdure, aucun bruit. Sinon celui des sourires satisfaits des clients heureux, les clients de Céline et Alexandre Sube. Et ça fait un sacré boucan, les sourires francs des clients contents.

Chef: Alexandre Sube

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pains (2) 15/20. Café Malongo (mignardise maison) 2,5€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Menu 30€. Carte. Enfant 12€. Groupes 50. Salle privatisable. Terrasse ombragée. Parking privé devant restaurant. Fermé dimanche soir, lundi et mardi midi en saison (tout le mardi hors saison).

5870 RD900
Pied Rousset Sud
84220 **GOULT**
Tél.04.90.72.26.31 et www.aubergedufiacre.fr

ROBION

LA TABLE DE CASSANDRE

ΨΨ1/2

Ça se passe comme ça au BàO. La rumeur d'une bonne table arrive jusqu'à nos oreilles sur le qui-vive qui travaillent du matin au soir et entre midi et deux, et puis un jour on y entre. A cette table on y mange, considérant que cette sale habitude est la meilleure façon d'en connaitre le niveau et l'ambition. La meilleure, et de loin. Si d'aventure un de ces 4 matins vous aviez la joyeuse idée de musarder de ce côté-ci du département, faite gaffe à ne pas passer à côté de "La Table de Cassandre": rien n'est plus aisé! Surtout si on ne la cherche pas! Posée à un jet d'olive de la route principale, juste sur le côté, juste ce qu'il faut pour la louper de peu que je vous dis! Bref! Grande terrasse à l'ombre été venu, grandes baies vitrées pour

profiter de la belle lumière dedans, un intérieur contemporain soigné. Et puis Sébastien et… Cassandre! Diplôme hôtelier en poche après quelques expériences et apprentissages, notre jeune couple plante son drapeau ici même fin 2014… tintintin… Comme un rêve abouti, le rêve de chaque enfant du pays… ce que Sébastien Asensio est! Une formule des midis de semaine pour réparer le moral des cabossés du boulot, des retraités locaux sans fourneaux et des touristes en vélo ou en toto. Et ils sont nombreux! Courte carte, douée de simplicité mais aguicheuse: tartine aux légumes oubliés et copeaux de Comté, os à moelle, saumon Grawlax, velouté de butternut et lard grillé huile de noisette, saucisse de Morteau et cancoillotte, burger et frites maison… et "filet mignon, sauce Saint-Marcellin"! Belle maitrise et assurance, sans effets tapageurs: ratatouille confite, purée fourchette à l'huile d'olive cerclée, viande souple rosée recouverte de la délicieuse sauce fromagée. Les appétits de bucheron caucasien pourront reprocher le manque de copieux mais le problème, c'est que c'est bon et quand c'est bon, on en veut toujours plus! Vous aviez remarqué vous aussi? 14,5/20! Epatante "crème brûlée à la chicorée". Une réussite, gout et texture. Rien de plus pénible que les crèmes brûlées d'opérette fermes comme du flan ou pleines d'eau. 14,5/20. Du "maison" pas usurpé, une cuisine traditionnelle évoluée à partir de produits frais bruts, épluchés, cuits bref: cuisinée sur place avec un vrai cuisinier qui croit encore à l'avenir de son métier. Vu l'état de ce beau Luberon propice aux déconvenues de table et autres pièges à touristes, il faut louer la table de Cassandre et Sébastien Asensio, fraicheur d'assiette et fraicheur d'esprit! A noter sur votre calepin de gourmand itinérant! En plus ils sont sympas comme tout! C'est encore mieux!

Chef: Alexis Garnier

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule 14,5€ midi semaine. Carte. Enfant 9€. Terrasse couverte. Groupes 90 en été, un peu moins en hiver. Fermeture: se renseigner.

30d allée du Canier
84400 **ROBION**
Tél.04.90.71.30.41
www.la-table-de-cassandre.fr

AU BŒUF QUI FUME

NT ΨΨ1/2

Une fille de restaurateurs bourguignons de la bonne école rencontre un boucher de métier recentré par goût sur l'art pâtissier. On doit se régaler à la maison. Mes p'tits lézards du Qatar, figurez-vous que le couple a repris la jolie boutique voilà peu. Grande terrasse les beaux jours et cheminée toute l'année. Service mené par Stéphanie Frémont d'une belle aisance classique, sans esbroufe. Pas du genre à téléphoner pendant le service, ni à vous envoyer la panière à pain dans le nez! Du rare dans un canton généralement dévolu à une prestation de salle approximative. Question cuisine, on attendait la catégorie depuis belle lurette dans le canton! Le patron-boucher est à la cheminée, barbe de mousquetaire et pic-feu prêt à en découdre avec les côtes de bœuf pour 2, entrecôte, onglet, filet de bœuf sauce morilles, carré d'agneau aux herbes, pluma de porc ibérique… et des plats canailles bien troussés pour tablées de copains qui rient en trinquant! Feuilleté d'écrevisses et homard, gratin de queues d'écrevisses sauce homardine, pied de cochon, terrine de bœuf au foie gras, rognon de veau grillé, tête de veau sauce gribiche! J'ignorais à quelle sauce j'allais être croqué vu que je tapais dans l'inconnu au bataillon! Je vise alors sagement le menu complet du midi à 21€, café compris. Avec une "salade d'asperges et truite fumée" bienvenue en cette chaude fin de printemps. D'autres bricoles non prévues dans le programme, radis, poivrons, tomates cerises et belles câpres: je prends! 14,5/20. La belle surprise est le plat, une "bavette d'aloyau "Black Angus" sauce échalote". Une portion pour chasseur de sanglier roumain, cuite comme demandée par Olivier Frémont. 280 grammes, sans trop me tromper. Gratin dauphinois parfait, un vrai. 15/20. Rafraichissante "coupe de fraises de Carpentras" pour clore, mais sans génie de cuisine, par définition. 14/20. Si vous avez loupé le début, je rappelle qu'Olivier Frémont est adepte de la pâtisserie: gâteau au chocolat et cerise Amarena, poire pochée au vin… Belle salle claire repensée dans un confort provençal contemporain, et flacons qui taquinent le local: Domaine de la Chapelle et Château Blanc (Ventoux) mais aussi de sérieux Côtes du Rhône. Le tout dans un rapport qualité prix intact, de quoi se réchauffer les côtelettes et la bonne humeur entre amis ou en famille. Très fréquentable, et plus si addiction au genre.

Chef: Olivier Frémont

Spécialités: cuissons au feu de bois et plats canailles

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain individuel 14,5/20. Café Le Monde de Jace (Sarrians) 2,3€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule 15,5€ et menu 21€ avec café midi semaine. Menu 27€. Carte. Fermé mardi et mercredi hors-saison. Fermé mardi midi et tout le mercredi en été. Groupes 50. Animation en semaine: se renseigner. Bar à vins dès 18h30. Patron motard.

450 avenue Aristide Briand
84440 **ROBION**
Tél.04.90.06.15.29
www.auboeufquifume.com

BAR A VINS – CUISSONS AU FEU DE BOIS

SI VOUS N'AVEZ PAS AIME
CE NUMERO DU BOUCHE A OREILLE
CELUI DE DECEMBRE 2015
SERA MIEUX.

LES TAILLADES

AUBERGE DES CARRIERES

ΨΨΨ1/2

La cuisine n'est pas l'art d'aligner des recettes sur le papier, de théoriser et de claquer des doigts. C'est de savoir les faire vivre, d'écouter les saisons, son maraicher et la marée, de se lever le matin en regardant le ciel et de se dire qu'aujourd'hui, l'idée serait bonne de faire un civet de porcelet ou des asperges sauce hollandaise. Voilà comment pratique Niels Lefevere, cuisinier. Autant dire qu'avec Mauricette, celle qui ne sourit que tous les 20 ans lorsqu'elle remplace les fleurs de son chapeau vert, on s'est régalé chez ce jeune couple belge passé par Eygalières, "Chez Bru". Couple qui depuis une douzaine d'années a choisi notre pays pour vivre et travailler. 20€ les midis de semaine pour ce qui est le contraire d'une sous-prestation, ne pas se fier au prix, jamais. Autant de soin dans un petit menu rabibochera l'aigri du canton avec le Luberon et ses tables de qualité... aléatoire! Le travail est à l'identique du menu supérieur, seuls les produits changent. Mauricette n'a pas résisté à l'appel cochon de la "salade de lentilles au boudin noir, poitrine de porc et jambon cru". De la cuisine ça, monsieur, madame. 15/20. On change de bête: "quasi de veau, purée de panais et champignons". Purée mousseline, viande rosée, jus court et oignons croustillants. Débrouillard et savoureux! 15,5/20. Le grand jeu avec "raviole: homard, asperge blanche, fèves, petits pois, aneth". Ce consommé, c'est le diable! Floral et printanier (c'est le moment ou jamais!), préparation si adroite que le homard pourrait être remplacé par une crevette! 15,5/20! Puis "dorade royale: palourdes, asperge blanche, romanesco". Deux filets, émulsion tonique, le fameux chou décliné du cru au cuit. Extra, 15,5/20. Un vrai pâtissier dans la maison: "cannelloni de sésame au chocolat blanc". Le sésame devant, le chocolat blanc en liant, coulis fruit de la passion pour titiller. 15,5/20. La "terrine d'agrumes, moelleux à la pistache et coulis d'oranges" suit le mouvement, belle assiette fraiche et travaillée, mou, dur, astringent, doux, parfumé… 15,5/20. Terrasse-jardin aussi discrète que charmeuse, salle contemporaine et carte de flacons bien pensée. En salle Virginie, c'est charme et bons conseils! Une douce maison qui dure depuis plus longtemps que l'été, tant mieux pour les locaux chouchoutés et ceux qui vont s'y déplacer.

Chef: Niels Lefevere Second: Stéphane Pastor Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café avec mignardises Illy 2,5€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Menu 20€ midi semaine sauf jours fériés. Menu-carte 40€. Climatisation. Terrasse ombragée. Groupes 30. Park privé. Hors saison fermé lundi journée, samedi midi et dimanche soir.

36 avenue du Château 84300 **LES TAILLADES**
Tél.04.32.50.19.97 et www.aubergedescarrieres.com

LA TOUR D'AIGUES

LE RETRO

ΨΨΨ

L'adresse reprise en mai 2015 me rend joyeux! Vous pouvez pas savoir! Les nouveaux proprios: 23 ans au moment où j'écris ça! C'est vous dire la belle jeunesse! CV du couple de cuisiniers: la Table du Comtat à Séguret (84) et l'Oustalet à Gigondas (84) pour Lisa Yvoz et lui, La Bouitte en Savoie (aujourd'hui triple étoilé dans le fameux Guide Michelin) et la Coquillade à Gargas (84) pour ne parler que des réputés. Avec un tel savoir-faire sous la toque, quelle idée saugrenue de s'amouracher d'une adresse discrète dans un village discret? Sans doute l'envie de commencer par le début, de taper dans le dur dans un petit chez soi, de se faire la main en faisant tout soi-même de A à Z! La vingtaine de chaises, un peu plus avec la terrasse: aucun risque d'y rencontrer le Bagad de Concarneau! Bref! Le style de cuisine? Du bistrot soigné, sans homard ni caviar mais simplement des produits du marché que la ménagère possède dans son frigo. Ça donne un menu du midi à 15,50€ du tonnerre avec une "salade du Rétro, vinaigrette basilic" d'une belle vitalité gourmande: asperges vertes, gésiers confits maison (hé oui mes cocos!), fromage de chèvre, oignons rouges, tomates fermes dont la fameuse cœur de bœuf, salade verte… Entre le marché du matin et le primeur voisin, l'assiette fait le plein de frais! 14,5/20. J'adore ces plats qui sonnent la modestie dans l'intitulé, et qui une fois posés sous votre nez vous hérissent les poils du nez! "Rôti de dinde, crème d'ail, pomme de terre grenaille confites". Rien que les patates dorées cuisinées avec échalote et persil valent le prix Nobel de la gourmandise! Et puis le volatile travaillé de la sorte, ça ferait des usagers de la cantine scolaire heureux. Enfin bon... 15/20. Pas étonnant que Nicolas Cagna ait été formé en pâtisserie. Dessert ingénieux, framboises et fraises, crème de mascarpone et un peu de biscuiterie faite ici pour le croquant. 15/20. Diplômée en cuisine, Lisa Yvoz est toutefois en salle. Vous pouvez la torturez de questions sur les recettes de son cuisinier préféré, elle connait la musique des fourneaux. Courte cave, mais du local. Attachante adresse équipée en série d'une cuisine de bistrot intégralement élaborée maison, valorisée par le savoir-faire gastro. Sauf si c'est fermé le jour où vous y allez, vous passerez un sacré joli moment, sain et modeste.

Chef: Nicolas Cagna

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule 13,50€ et menu 15,50€ midi semaine. Formule 19,5€ et menu-carte 25€. Groupe 25. Traiteur jusqu'à 150. Climatisation. Terrasse. Hors-saison: se renseigner.

95 rue Antoine de Très
84240 **LA TOUR D'AIGUES**
Tél.06.69.63.55.30

ABONNEMENT

BULLETIN D'ABONNEMENT

A RECOPIER OU A DECOUPER

NOM.....

PRÉNOM.....

ADRESSE.....

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

TÉL.....MAIL.....

ABONNEMENT 1 AN (20€), AU BÀO, À PARTIR DU NUMÉRO ... INCLUS.

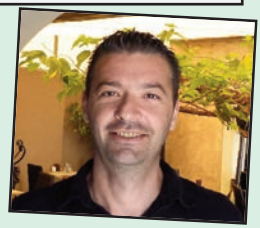
RÈGLEMENT PAR CHÈQUE À L'ORDRE DE **PLATON EDITIONS**
MONBUR'O 837 BIS ALLÉE DE PARIS, 83500 LA SEYNE SUR MER
redaction@le-bouche-a-oreille.com

BÀO 95

MEILLEUR ACCUEIL

LAURENT DALE
BLUES BEACH
83 SIX FOURS

ELLAINE POTIOMKIN
CANTINHO DO BRASIL
13 MARSEILLE



ARNAUD SOULIER
PATIN COUFFIN
83 TOULON

EMILIE JOBARD
RESTAURANT LE NID
83 FLAYOSC

ERIC GANTEL
LA FARIGOULE
83 LE CASTELLET

JESSICA LE GARREC
RESTAURANT LE 34
13 MARSEILLE

ERIC MENNESSON
RESTAURANT DU CHATEAU
83 CHATEAUDOUBLE

LAURENCE LONJON
O PANORAMA
83 LE LAVANDOU

FABIEN STAGLIANO
LA PETITE CAVE
13 GEMENOS

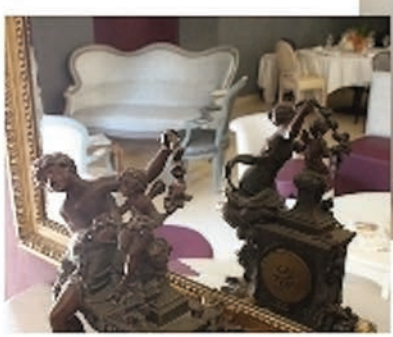
MATHIEU GENRE
AU TOQUE DU VIN
13 ALLAUCH

STEPHANIE FREMONT
AU BOEUF QUI FUME
84 ROBION

STEPHANE ALMELA
L'EOUVE
13 VENTABREN

Le Vieux Four
CHAMBRES

Chambres d' hôtes de charme



04.90.47.64.94

Mouriès - Alpilles - Provence

www.vieuxfourchambres.com