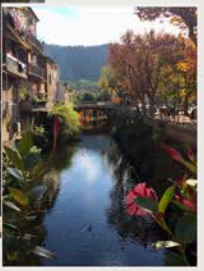
27ème ANNÉE

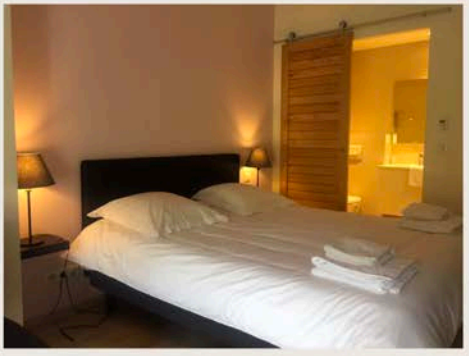
Le Bouche à Oreille

Les bonnes tables, les mauvaises et celles à éviter

26ème année N°102 JUIN - JUILLET - AOUT 2017 Prix 5€ ISSN 1244-9156

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

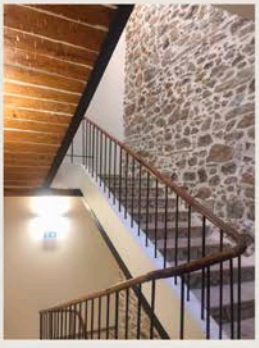


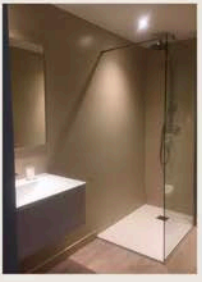


Hôtel de charme

15 Chambres de caractère
Grand confort

Au coeur du massif des Maures
à 40mn de St Tropez, de Toulon et
des plus belles plages de la Côte d'Azur.





19 Boulevard Lazare Carnot
Village de COLLOBRIERES
Var

04-94-48-07-10

www.hoteldesmaures.fr
contact@hoteldesmaures.fr

Suivez le guide!

0	Table médiocre
00	Mauvaise table
000	Table à éviter
0000	Scandale
Ψ	Table moyenne
ΨΨ	Bonne table
ΨΨ1/2	Très bonne table
ΨΨΨ	Cuisine raffinée
ΨΨΨ1/2	Cuisine très raffinée
ΨΨΨΨ	Grand chef
ΨΨΨΨΨ	Exceptionnelle
NT	Nouveau texte

Télécharger dans l'App Store
GUIDE LE BOUCHE A OREILLE
Rejoignez-nous sur facebook
GUIDE LE BOUCHE A OREILLE
DISPONIBLE SUR Google Play
GUIDE LE BOUCHE A OREILLE
Suivez-nous sur twitter
@BAOPLATON

Le Bouche à Oreille

PLATON ÉDITIONS

Immeuble Monburo 837 bis allée de Paris
83500 La Seyne sur Mer

RCS Toulon B490.295.615

Tél.06.12.73.29.90 et 04.94.10.73.05

redaction@le-bouche-a-oreille.com

www.le-bouche-a-oreille.com

BULLETIN D'ABONNEMENT PAGE 97

FONDATEUR Paul Bianco †

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Olivier Gros

COBAYE ASSISTANT Mauricette

Ils ont bien décoré ce numéro
Wingz - Na! - Olivero
Giemsi - Kristo/Jouvert - Fortissimo

IMPRESSION ROTIMPRES
Dépôt légal à parution

LA GRANDE BOUFFE

Le cocasse, c'est que nos multiples détracteurs nous considèrent depuis 27 ans comme un guide d'arrière-garde vieillissant alors même que sous des airs décalés et rigolards, ***"le Bouche à Oreille"*** fait un travail sérieux au présent de l'indicatif. En tous cas si l'on observe les sérieuses retombées pour le bon restaurateur. Et puis il faut le dire: ce qui dérange, c'est qu'on paye notre repas, qu'on utilise notre voiture aller-retour et au final, qu'on parle de ce qu'on mange. Contrairement aux blogueurs ***(euses)*** errants dans la jungle du mondo-gastro à la recherche du modèle économique parfait qui n'existe pas. Et contrairement aux annuaires complaisants et autres professionnels du catalogue déguisés en "***guides***". Aucun miracle quant à notre succès: juste des lecteurs, beaucoup de lecteurs. Entre la version papier et le site Internet, notre quantité d'utilisateurs fidèles ***(ou pas)*** appréciant notre côté franc-tireur va croissant, comme dit mon boulanger.

Pourquoi? La règle du ***"Bouche à Oreille"*** a toujours été de ne pas faire de cadeau tout en se délestant de la diffamation et des insultes en tout genre, en gardant à l'esprit que la langue de Molière est suffisamment riche et variée qu'on pouvait s'exprimer dans la diatribe en conservant un minimum de respect et de courtoisie envers sa cible et sans transformer sa prose en une lave à ordures. A ce propos, il est amusant de constater que Facebook est devenu le défouloir préféré des restaurateurs et de leurs poissons-pilote groupies qui n'aiment pas notre travail de guide qui teste tous les restaurants dont il cause. C'est pas des manières, de quoi je me mêle. Alors menaces et compagnie. Quand on voit comment écrivent ces restaurateurs à notre propos, on comprend encore mieux leur cuisine et accessoirement, leur politique managériale.

En septembre 2000 quand notre webmaster appuyait sur le bouton ***"top départ"*** de l'ordinateur, on était loin de penser que notre site Internet allait remporter un tel succès. Ce que la génération papier pour ne pas dire "***gratte-papier***" que nous sommes ignorait à l'époque, c'est que le site Internet du ***"Bouche à Oreille"*** devenait ainsi le 1er site de restaurants créé en France, même si un essai avorté ***(très)*** coûteux pour nos finances avait déjà eu lieu en 1995*. Après septembre 2000 et comme toujours, alors que ***"les débroussailleurs"*** avaient fait le boulot, ***"les suiveurs"*** arriveront en rangs d'oignons. Comme toujours. Certains ont même disparu, souvenons-nous: Cityvox bouffé par Linternaute bouffé par TripAdvisor qui, pour ne pas se faire bouffer a bouffé La Fourchette. Bref: ***"la Grande Bouffe"*** entre vampires capitalistiques en attendant le prochain ogre.

Olivier Gros

** Hommage ici à Max Derouen, heureux webmaster retraité.*

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

Alpes-de-Haute-Provence

MANOSQUE

LE BOUCHON CATALAN

ΨΨΨ1/2

Il aime sa femme et ses enfants, adore la mer et la plongée, et ne changerait de métier pour rien au monde. Tant mieux. Voilà les raisons qui font que ce cuisinier de gros niveau a choisi de ne pas ouvrir son restaurant le dimanche. Au lieu de bouder, réfléchissez un peu: ça vous laisse quand même six autres jours de la semaine pour vous y régaler! Ah! Quelle beau boulot! Ce cuisinier d'origine lyonnaise et espagnole (d'où le sobriquet du restaurant) est notamment passé 6 ans par Daniel Jourdan (La Fuste 04) et au "Clos de la Violette" de Banzo à Aix (13). Un midi de semaine, le service frise la trentaine de clients qui fuit désormais la terrasse rafraichie par la fin d'automne! Salle pleine! Jolie salle d'ailleurs, feutrée et égayée de belles couleurs et de beaux tableaux. Et surtout par un service au féminin épatant d'entrain, sourires pleins feux, du rare. Plein de clients donc, mais à 20€ le menu complet du midi vu le niveau de cuisine, ils auraient tort de se gêner, les clients. Laurent Urbano est consentant. Et très content. En ce moment: Parmentier de topinambour au foie gras, œuf poché meurette, filet de raie sur fondue d'endives et beurre aux câpres, langue de bœuf confite gribiche, pavé de veau aux champignons d'automnes à la crème de courge… Laurent Urbano a une idée précise: régaler l'attablé sans tomber dans le piège de la gastronomie ampoulée. Equilibre trouvé avec la "tarte feuilletée aux champignons d'automne et fine tranche de cèpe", un peu grassouillette du socle, généreuse en champignons: girolles, mousserons, trompettes de mort… et fines lamelles d'un cèpe croquant et même, un peu de truffe "pour faire plaisir" comme il dit, Laurent Urbano! 15,5/20. On retrouve encore dans le "pavé de cabillaud rôti au Pata Negra, salsifis et champignons, jus de viande" un inventaire de mycologie. Poisson lardé dans la fameuse charcuterie ibérique. Les salsifis sont un régal, le jus de viande relie le tout avec doigté, je le sauce avec le bon pain. 15/20 à cause de la cuisson du poisson un peu poussée. Ça n'arrivera plus, promis. Ce n'est pas que je sois un obsessionnel de la pâtisserie, mais le "sablé breton comme un pim's à l'orange, ganache wasabi, mousse chocolat et glace vanille" ravira même les "anti-sucré". Faut quand même qu'ils aiment beaucoup le chocolat, un minimum la Bretagne, et un peu le Japon. Comme un Pim's vendu en magasin, mais fait avec de bons produits et infiniment meilleur, tellement moins sucré. 15,5/20. Toutes les assiettes que j'ai vues sont belles comme des cœurs, alléchantes. Les autres, je sais pas. Mais j'ai ma petite idée. Les clients payent tous avec le sourire, tout est dit. Ils vous restent à mettre votre costume du dimanche pour aller "Au Bouchon Catalan"… Non! Pas le dimanche!

Chef: Laurent Urbano

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain individuel 14,5/20. Café Lavazza 2,2€ 14/20. Toilettes sous-sol 15/20. Formule 18€ et menu 20€ midi. Menu 35€. Carte. Terrasse. Groupes. Fermé samedi midi et dimanche. Parking aisé.

21B place du Terreau
04100 **MANOSQUE**
Tél.04.92.79.37.45
www.lebouchoncatalan-manosque.fr

TERRASSE EN SAISON – ACCUEIL GROUPE

L'ANTRE D'EUX

NT ΨΨΨ

Indéniablement un serveur d'exception, bienveillant et qui en toute simplicité cite du Jean Giono comme d'autres s'enfilent du pastis en faisant croire qu'ils ont lu tout Pagnol. Le reste du personnel est souriant derrière le comptoir et même, fait de la paperasse pendant le service. Curieux. Question cuisine, faut avouer que les assiettes ont du répondant et que la cosmétique un peu poussée ne nuit pas. L'avantage d'avoir un directeur pâtissier de formation: on ne lésine pas sur les effets aux mirettes. Bonne idée que les formules tirées du menu-carte avec notamment un "craquelin de lotte bretonne, caillette de crabes, beurre blanc" du plus bel effet. Trois médaillons de poisson recouverts de pistache-noisette-amande pilées qui font une croute un peu molle, une coupelle de chips de pomme de terre portant des tagliatelles de légumes frais, caillette aux épinards un peu trop salée, purée de carotte froide malgré une assiette chaude, et un beurre blanc délicieux inutilement pollué par du caramel de balsamique. Le tic de celui qui veut bien faire et qui du coup en fait trop. J'ai sorti mon 15/20 malgré les détails pénalisants. Indéniablement, un cuisinier officie ici, voire deux. Car voici le "sablé de pommes caramélisées, meringué aux pignons et cannelle". Un délicieux exercice circulaire de pâtisserie "boutique" à 15/20 qui mériterait plus si le biscuit n'était pas mou. Café parfait à tarif doux, du monde devant le comptoir, à l'étage ou en terrasse. Avant ça s'appelait "Aïgo Blanco", pour ceux qui ont la mémoire des lieux quand ils ont le nom. Et puisque "l'Antre-Deux" s'applique et nous épargne ainsi des banalités snackeuses dont regorgent la ville, citons Jean Giono que la maison apprécie: "Les sentiers battus n'offrent guère de richesse, les autres en sont pleins."

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité

prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 1,5€ 15/20. Toilettes étage 15,5/20. Formule midi 16€. Formules-carte à 18€, 22€, 27€ et menu-carte 34€. Enfant 10€. Terrasse.
3 place du Terreau
04100 MANOSQUE
Tél.04.92.75.61.83

Hautes-Alpes

BARRET-SUR-MÉOUGE

AUBERGE DE LA MÉOUGE
ΨΨ1/2

Il vous faudra aimer sans réserve les grands espaces de lumière et le parcours sauvage de pierres pour suivre la route des gorges classées de la Méouge, les fameuses. Si vous avez un train à prendre, vous allez stresser. Mais si vous avez la vie devant vous, vous vous régalerez. C'est le moment de faire chauffer vos GPS! Virée dans les Hautes-Alpes, donc. C'est qu'on a retrouvé Marc Bernard à "L'Auberge de la Méouge". Nous avions découvert ce phénomène à la bonne humeur vissée dans le ciboulot quand il organisait des Dîners Lyriques à Fos-sur-Mer. Le gratin de l'Opéra de Marseille et d'ailleurs s'y épanouissait la corde vocale lors de magnifiques soirées. Marc Bernard a simplement transposé son concept à Barret-sur-Méouge, et l'idée nous ravit même si c'est un peu loin de nos pérégrinations habituelles! Bref! Pas de concert les midis de semaine. La grande salle de représentation préparée pour 70 personnes attend son heure. Côté bar avec ses quelques tables, le service déroule. Les habitués quotidiens de la coupure de midi voisinent avec les randonneurs en pause. Mon menu: "tatin de tomate cœur de chèvre" bien présentée mais sans pâte, un peu décevante. 13/20. Rattrapée par "encornets farci bœuf, pignons et épinard" servi avec une polenta poêlée. C'est bon, élégant et presque trop sophistiqué dans ce contexte d'auberge de village où on attend du rustique. 14,5/20. Bravo pour la mousse au chocolat, qui pour le coup est d'une grand sobriété mais c'est fait exprès pour me contredire! Chocolat noir! Pas trop sucré! 14,5/20. L'établissement est de facture récente, tous les avantages d'un confort moderne. Bar, restaurant mais aussi… un confortable hôtel deux étoiles qui encourage à randonnées ou à virée VTT! A vil prix de surcroit! Et ici, on croise plus souvent des lapins que des parcmètres! Pour la programmation des soirées "Dîner Lyrique", je vous invite à consulter le site Internet et la page Facebook ou mieux encore, d'appeler Marc Bernard pour connaitre la prochaine soirée. Une idée de virée pas saugrenue, un bol d'air frais pour les poumons et un rafraichissement pour les mirettes. Quoi de mieux?

Accueil 14,5/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 1,5€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Plat du jour 10€ et menu 16€ midi semaine. Menu 22€. Suggestions. Mercredi moules-frites à volonté 6€. Service en continu. Hôtel. Soirée-étape. Bar. Ouvert 7j/7 à l'année. Terrasses. Pas de CB. Dîner Lyrique une fois par mois. Concerts et animations variées: se renseigner.
11 rue des Gorges de la Méouge
05300 **BARRET SUR MEOUGE**
Tél.04.92.52.05.62
http://aubergedelameouge.e-monsite.com/

Bouches-du-Rhône

ALLAUCH

AU TOQUÉ DU VIN
ΨΨΨ1/2

Ce soir, rempli de clients sourire jusqu'aux oreilles. Et pas seulement grâce à la terrasse vue sur Marseille "baille nayeg'teu"! Sourire aux oreilles… et nez dans l'assiette! Maison de village qualitativement irréprochable. L'allaudienne Julia Despelchin et Mathieu Genre, les deux font la paire, et quelle paire. Lui, amoureux des vins formé à Baumanière (13) par le discret Gilles Ozzello, puis sommelier à la Cabro d'Or (13). Qui penserait en voyant la belle Julia Despelchin qu'elle œuvra chez une série d'étoilés? Le Monte-Cristo (83), également Baumanière (13) et surtout Benoit Vidal au Mas des Herbes Blanches à Joucas (84). Alors Mauricette, la philosophe des fourneaux, cite Pagnol: "Si l'on jugeait les choses sur les apparences, personne n'aurait jamais voulu manger un oursin". Bref! Des plats classiques actualisés qui ne flirtent pas avec l'avant-garde, mais exécutés dans un professionnalisme au-dessus de tout soupçon. La technique est impeccable, coule de source, ne force pas sur le trait. Pour patienter, nos verres de vin s'accommodent de la plaisante charcuterie: jambon cru Serrano, fouet aux herbes et chorizo Bellota. 14,5/20. Du sérieux pour Mauricette avec "mignon de veau, jus truffé, artichauts, polenta aux oignons confits". Géométrique lit de polenta poêlée, dessus la viande dodue, petits légumes, fin jus corsé et dense. Elle appose dans un soupir d'aise un 16/20 sur son plat et même, elle ne prendra pas de dessert pour étirer son plaisir au bout de la nuit, j'ai encore rêvé d'elle. Mon "dos de cabillaud, légumes, écrasée de pommes de terre, olives et tomates" est du même tonneau, beau morceau de poisson marqué à la poêle,

coloré au beurre, fini au four. Légumes du moment, courgettes jaunes, purée travaillée. 15,5/20. Dessert malin, dessert de cuisinier fait pour les gourmands que le "pot de crème mascarpone au citron vert, framboises" qui sous des airs de dessert anodin tape fort dans le baromètre à plaisir. La liaison citron-vert/framboise est une trouvaille. 15,5/20. Une adresse utile dans le fourre-tout gastronomique où le moindre peintre qui a vu "top chef" à la télé se croit du métier depuis 4 générations. Saveurs vraies, modestie sincère, et carte des vins mes cocos que si vous êtes sages et que si vous demandez gentiment, vous pourrez ramener à la maison du mignon flacon grâce aux conseils avisés de Mathieu Genre. Brûlez un cierge pour que ça dure, tout va si vite. Ou mieux: ouvrez une bouteille!

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 16,5€. Ardoise de saison. Groupes 25.Climatisation. Terrasse panoramique. Ouvert du mardi au dimanche midi. Plateaux de charcuteries et fromages à emporter. Parking gratuit à 100m (place des Moulins).

8 rue des Moulins
13190 **ALLAUCH**
Tél.04.91.68.74.99
www.autoqueduvin.fr

LOU MAZET

ΨΨΨ

Droit devant et on maintient le cap: Luciana est en pleine forme! Que les désœuvrés chroniques et les abattus de naissance en prennent de la graine! Luciana n'a jamais eu les deux pieds dans le même sabot alors c'est pas à l'approche des 80 printemps que ça va commencer! Non mais! Toujours les recettes qui ont fait le succès de son "Lou Mazet" et le bonheur des gourmets! Crespeou provençal, salade de gésiers et foies confits aux œufs de caille, carré d'agneau et son petit jus, tournedos de canard aux morilles, poêlée de gambas kadaïf et son aïoli, les exceptionnelles moules farcies sauce homardine, alouettes sans tête, daube aux cèpes et à l'orange, pieds paquets à la marseillaise, encornets poêlés et risotto crémeux… un extrait fameux du Reboul et de sa "cuisinière provençale" que chaque chef du sud connait. Bref! Mauricette a lu "terrine d'artichaut à la crème de ciboulette" alors elle a demandé. Les envies de Mauricette, faut jamais se mettre devant sous peine de le payer longtemps. Elle a toujours apprécié les terrines, les cakes, les crespeou de Luciana. Elle se souvient de son fameux buffet de hors d'œuvre… une autre époque… un autre lieu… 15/20! Ce plat va vous changer du terrain miné habituel dont nous gratifient nos chers restaurateurs: "médaillon de lotte sauce safranée". Du grand frais intégral! Poisson coloré à la poêle, sauce fine idéale, pois gourmand et champignons de saison cuisinés. La dame au chapeau vert dégaine son 15,5/20 comme Lucky Luke devant les daltons. Classique de la maison avec ma "broufado palerons et oignons" servie dans sa cocotte Staub. Viande confite… le Reboul… miam… confit… saucer… pain… 15/20. Pour des raisons qui ne vous regardent pas, pas de dessert. De toutes façons nous n'avions plus faim vu qu'on a laissé nos assiettes dans un état de propreté digne de la mère Denis! Cuisine portée à bouts de bras par Luciana, bien secondée par un surprenant Gilles Houbron, et Ben Si-Mohammed en salle. Petite alerte que je suppose réglée à l'heure où j'écris ces lignes. Pourtant très sympathique, le service pêche par manque de rigueur générale dévolue à ce genre d'établissement dont on attend du soin dans le détail. Et puis quel cadre original! Comme une salle à manger puisque "Lou Mazet" est une maison avec terrasse pour les beaux jours, et piscine si vous êtes sages! Attention: on s'y bouscule le week-end, la semaine plus tranquille.

Chef: Luciana Toussaint
Second: Gilles Houbron
Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 2,3€ 15/20. Toilettes 16/20. Menus 28€ et 35€. Carte et suggestions de saison. Enfant 15€. Ouvert du mercredi soir au dimanche midi. 7j/7 en été. Ouvert jours fériés. Terrasse. Piscine. Groupes, séminaires, repas de famille, repas d'affaires 60 personnes. Parking devant le restaurant.

92 rue des Perdreaux
Le Logis Neuf
13190 **ALLAUCH**
Tél.04.91.68.90.00
http://www.lou-mazet-restaurant-allauch.com/

RESTAURANT IOD'IN

ΨΨΨ

Ceux qui connaissent nos qualités comme nos défauts savent qu'on affiche une grande méfiance devant la polyvalence culinaire affichée. Il fallait donc une exception, ça ne pouvait pas durer. Mes petites chouettes, la voici: le restaurant Iod'in. Un p'tit nom pour trois visages d'un travail exigeant: cuisine traditionnelle, sushis et coquillages! On ne se doute pas de la complexité. Une rigueur obligée de chaque instant et à 360°. Dans sa belle lucidité, Sonia Murolo donne sa confiance à une belle jeunesse! Côté "cuisine traditionnelle", un chef de 21 ans passé chez Lionel Lévy mais surtout, Dominique Frérard au Sofitel Vieux-Port. Côté "sushis" Irina Sheviakina et Emmanuel Giammatteo, le fils de Sonia Murolo. Des obsessionnels du bon produit pour les makis, futomakis,

gunkans, inaris, sashimis et compagnie: sauce soja faite ici, saumon Label Rouge et plus étonnant, crevettes crues d'Atlantique travaillées sur place, pas du sachet plein de flotte comme partout! Et des secrets de fabrications… Bref! Obligé de tester ce restaurant avec Mauricette, il y a tant à gouter... si je pouvais m'en passer… Entrée: plateau "Iod'in sushi". Ya pas mieux pour se faire une idée: 3 crevettes, 3 thon, 2 saumon et 2 saumon fromage. Des classiques bien faits, riz tonique et poisson bien taillé! La dame au chapeau vert grande amatrice du genre depuis qu'elle a vu "l'empire des sens" en VO appose son 15/20. Ardoise "tradi": soupe de poissons de roche, dorade façon bouillabaisse, tartare de bœuf au couteau, risotto parmesan et champignons… et "duo de saumon et sa vierge estivale". Vu l'affluence dans le bel établissement, autant de soin dans la présentation est surprenant! Une fine roulade de courgettes jaunes et vertes farcie de saumon frais, sauce vierge qui mériterait plus de nervosité. En prime déclinaison de saumon: fumé et grawlax. Beau, bon, révélateur d'une ambition. 15/20. La formule midi à 17,90€ est une sacrée affaire! "Aumônière d'agneau, purée maison". Viande hachée gouteuse, sobriété de l'épice orientale maitrisée, bravo. Purée comme celle de votre grand-mère. Voyez? 15/20. Grand frais toujours, comme la signature ultime du repas avec la "salade de fruits" à la découpe savante et calibrée: elle trahit le souci du détail. 15/20. En salle, Sonia Murolo et sa fille Alison mènent la danse du service du midi, un peu touffu entre clients toujours pressés et terrasse bien remplie. Le soir service plus apaisé, autre atmosphère. Bref! Adresse ambitieuse et raffinée où on se sent vraiment très bien. Et surtout c'est très bon et très frais. Et quand Mauricette aligne les "très"…

Chef: Anthony de Filippo
Sushis: Irina Sheviakina et Emmanuel Giammatteo
Spécialités: sushis, coquillages et cuisine traditionnelle française!
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain individuel 14,5/20. Café Henri Blanc 1,8€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Formule 17,9€ midi semaine. Cartes. Climatisation. Deux terrasses. Groupes 70. Fermé dimanche et lundi. Plateaux de coquillages dès 22€. Sushis à emporter. Boutique produits fins, vins et Champagne. Parking devant le restaurant.

602 avenue du 7ème Régiment du Tirailleur Algérien
CC du Jet d'Eau
13190 **ALLAUCH**
Tél.04.91.07.67.80
http://www.iodin.fr

SUSHIS ET COQUILLAGES A EMPORTER
(COMMANDE SOUHAITEE PAR TELEPHONE)
BOUTIQUE – TERRASSE
PARKING DEVANT LE RESTAURANT

AUREILLE

LA TABLE DES ALPILLES

ΨΨΨ1/2

Du style, du frais, du pas vu ailleurs. Si l'esthétique est importante, le fond de jeu l'est tout autant! Un régal de chaque instant! En chantant la Provence dans ces recettes, Stéphane Tougay pousse l'harmonie jusqu'au bout, cherche la note juste. Probable qu'au contact des produits de sa propre terre, seul un cuisinier qui y nait montre autant de sensibilité. Pour faire bonne synthèse: comme un croisement des saveurs de la Provence et d'une gastronomie raffinée. Quand on est passé par les cuisines de Baumanière, Passédat, Le Crillon, Roger Vergé à Mougins, forcément… Bref! Avec Mauricette ornée de son chapeau vert qui ressemble à un pin parasol vu d'avion, on aime beaucoup ce village discret et reposant, un peu éloigné de l'agitation des Alpilles en période touristique. Je ne sais pas ce qui lui a pris. La gourmandise rugissante, elle se jette sur le "tartare de thon au miel et citronnelle", le renifle comme un chien-truffier, le déguste petit doigt en l'air. "Extra" qu'elle dit! 15,5/20. Le classique de la maison: "tatin d'agneau aux aubergines blanches". Arrosé d'un jus dense, solide. Cuisson, assaisonnement précis, du maison intégral d'une grand maitrise: 15,5/20. Mon entrée est compliquée pour un cuisinier tant la recette se trimballe dans le ciboulot de toute les cuisinières provençales: "petits farcis provençaux". Le plat casse-gueule, qu'on t'attend on tournant. Poivron, aubergine, courgette, tomate. Délicats, calibrées et en rang d'oignons mais ya pas d'oignons. Un jus du diable les relie. 15,5/20 encore, pour le culot de sortir par la grande porte du piège de la recette classique. Poisson caressé, cuisson sur le fil: "filet de loup, mini ratatouille safranée". Quelques pommes de terre persillées à la poêle, aubergine confite, un confit bayaldi qui aurait sa place au rayon des desserts gourmands, et la gouteuse ratatouille en élégante brunoise. 15,5/20, ça devient une habitude. Les desserts ne changent pas de rythme: la devenue classique "sphère chocolat aux framboises" noir de noir ravit Mauricette! 15,5/20 et mon "nougat glacé à l'abricot", disque de la gourmandise posé sur le coulis qui sent l'été fruité! 15,5/20! Un service rodé qui n'oublie pas de sourire, une belle terrasse en saison sur la jolie place à taille humaine, une carte des vins… et si les assiettes sont des tableaux, aucune ne donnent dans l'abstrait ou la caricature. On y mange une fois, la suivante on reconnaitra le style les yeux fermés. Mais bouche ouverte, hein. Soyons sérieux. Et gourmands.

Chef: Stéphane Tougay
Spécialités: carte sur 3 mois
Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Nespresso 1,8€ 15/20. Toilettes 15/20. Du mardi au vendredi formule 17€ et menu 22€. Menus 35€ et 55€. Carte. Groupe 30. Climatisation. Fermé lundi, mardi soir

(octobre à février), mercredi soir et dimanche soir. Parking aisé. Expo d'artistes sur 2 mois.
10 rue de l'Armistice
13930 **AUREILLE**
Tél.04.88.40.07.29

L'ANTRE-METS
NT Ψ

Trois restaurants dans le joli village au compteur de Tripadvisor: j'ai tenté le 1er de la liste au moment où je vous cause. On ne m'y reprendra pas. Faut pas lire ce qui est écrit dans les journaux. Internet encore moins. Alors Tripadvisor, je ne vous raconte pas. Voyons plutôt. Avant ici, ça s'appelait "Le Bouche à Aureille". Terre cuite au sol, crépi rustique aux murs. Et nappage aux tables. Mais pas de couvert pour ma pomme. Quand on simule le grand jeu, faut pas. Pleine d'un entrain qui mime le joyeux, la jeune femme en fait beaucoup dans le "tout est maison" "produits frais" et patati et patata. Je suis le 1er client de ce midi, 12H40. Puis une table de 4 arrive à 13h. Leurs entrées sortent à 13h40. C'est long hein? Attendez, vous allez rire: mon plat "direct" est arrivé à 14h pile. Soit 1h20 après la commande. La maison bat deux records du monde en une seule course: la lenteur, et le désordre. Bref! On mange quoi? Le 1er menu est facturé 28€, le 2ème 38€. J'opte d'ailleurs pour le "carré d'agneau rôti au foin de Crau, butternut et champignons, émulsion de champignons brûlés, chips de jambon" à 18€. Reconnaissez que je vous mets l'eau à la bouche! La carte est plus intéressante financièrement que les menus. Mignonne crème d'asperge pour "mise en bouche pour patienter". C'est long, vous savez, une heure vingt minutes à attendre. Un match de rugby. Voyez un peu. Et puis voilà le carré gras comme du cochon, qui sent fort le broutard. Seuls 20% sont mangeables. Le chef fricote assidument avec le cosmétique visuel, purée butternut tiède, champignons frais pas bons, sauce fade et non salée, et des piteux gros bouts de jambon sec dur comme du plastique. Du coup les 18€ deviennent très cher. Ça marche comme ça. 8/20. Félicitation pour le dessert, une "tarte aux fraises sablée, crème pistache et basilic". D'une grande fraicheur facturée quand même 9€. 15/20. Autant dire qu'il sauve du zéro pointé la boutique. La serveuse-patronne est enjouée mais la stratégie théâtrale ne compense pas les négligences de sa mission. Quand on demande des détails sur le plat, elle ne sait pas forcément répondre et pouffe. On préférerait qu'elle aille demander à son cuisinier de mari la réponse pour nous éclairer. Mais passons. 2,5€ le café, non merci. On m'avait informé de l'existence d'une formule le midi: pas vue, ni présentée. L'intitulé selon la maison elle-même me fera toujours rigoler: restaurant "semi-gastronomique" ! J'ai mangé dans la moitié qui ne l'est pas.
Chef: Arnaud Madrid

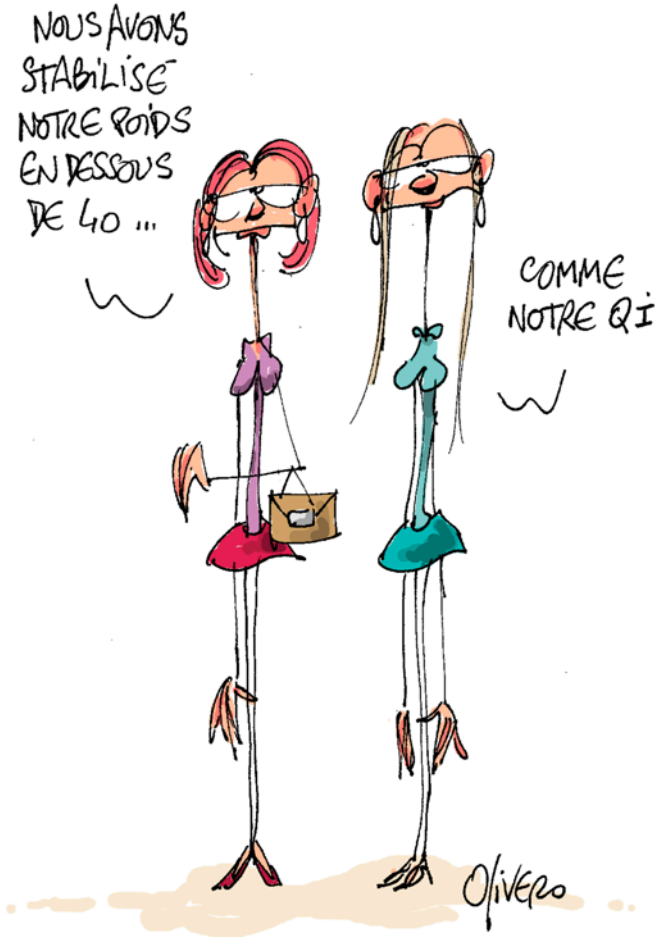
Spécialités: "restaurant semi-gastronomique à base de produits frais de terroir" Accueil 14/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 12/20. Café 2,5€ pas pris. Toilettes 15/20. Menus 28€ et 38€. Carte. Enfant 16€. Terrasse. Prévoir lecture.
6 rue de la Fontaine
13930 **AUREILLE**
Tél.04.90.59.98.71 et 06.29.60.75.47

BERRE-L'ÉTANG

RESTAURANT DU MOULIN
ΨΨΨ

La salle de restaurant vient d'être repensée, plus contemporaine. La terrasse est toujours aussi colorée! Pour les beaux jours quand volent les marguerites et poussent les moineaux! Avec sa fille Lysa, Marjorie Di Carlo a mis les coups de pinceaux. Michel Di Carlo lui, non: il ne quitte jamais les fourneaux… sauf pour aller au marché draguer le poissonnier, soudoyer le maraicher et négocier avec le boucher. Vu le rapport qualité-prix des menus qu'il nous fagote au quotidien, il est convaincant: 15,50€ avec vin et café le midi en semaine! Et avec du choix m'sieur-dame! Buffet d'entrées et 4/5 plats! Dont ce jour bœuf Strogonoff et duo de dorade et lieu au curry! Une ardoise de suggestions: croustade de girolles, magret de canard aux cèpes, St-Jacques atlantique juste meunière… Et le menu à 22€ cette semaine avec la "salade de poulpe en boite". Hein? En boite? Pas possible… Mais nooon… une rigolote boite de conserve purement décorative avec les tentacules tendres et croustillantes (cuisson à la plancha) qui débordent, entières. Un délice. D'autant qu'en fond de boite, quelques patates poêlées grassouillettes chatouillent. 15/20 pour cette entrée originale. Plus classique et là, on sent plus encore le tatillon du poisson et le fin saucier diplômé de Bonneveine (1984) passé par l'équipe de l'étoilé Tarridec au Lavandou (83). Avec le "filet de turbot poêlé, beurre mousseux". En fait, de frais filets de turbotin bien travaillés et la cuisson de ce poisson n'est pas simple. Beurre mousseux délicieux, légumes du moment. 15/20 encore. Crème brûlée? Fondant chocolat? Crème caramel? Niet! La "pavlova aux fruits rouges" que je veux! Dessert inventé en l'honneur de la ballerine russe Anna Pavlova. Je prends donc l'accent russe pour dire que "je le tlouve tlès beau, et tlès bon aussi". Chantilly maison, fruits frais… 15/20. Bilan: cuisine fine et appliquée qui sait se mettre à la portée de la clientèle du midi! Par contre, absence de proposition en vin, sinon le pichet. C'est un peu dommage vu le niveau de cuisine qui appelle sérieusement le flacon. Enfin bon. Etablissement suffisamment spacieux pour organiser une fiesta avec les chœurs de l'Armée Rouge ou un bataillon de chippendales si ça vous chante. En plus,

OÙ EN ÊTES-VOUS AVEC VOTRE RÉGIME MINCEUR ?



on se gare juste devant. Et puis pour deux ou pour 50, c'est toujours bon. Ce qui tombe bien si vous avez plein d'amis! Un des meilleurs rapport qualité-prix du Bouche à Oreille!
Chef: Michel Di Carlo
Spécialités: suivant le marché
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café 1,5€ 14/20. Toilettes 15/20. Menu 15,5€ (vin et café) midi semaine. Menu du marché 20€/25€. Suggestions à l'ardoise. Enfant 10€. Groupes 90. Traiteur. Ouvert midi du lundi au vendredi midi, vendredi et samedi soirs (se renseigner). Sur réservation les autres services. Terrasse couverte en saison et parking devant le restaurant.
61 rue Henri Barbusse
13130 **BERRE L'ETANG**
Tél.04.42.85.44.97
www.restaurant-du-moulin-berre-l-etang.com

TERRASSE - TRAITEUR A DOMICILE
90 PERSONNES - PARKING AISE

CARRO

CHEZ FRANCINE
ΨΨ1/2

Carro, petit port de la Côte Bleue encore (un peu) "de pêche". Bonne surprise d'assiettes éventuelle… si la pièce tombe du bon côté! Si les jeux de hasard ne sont pas votre truc, glissez vos tongs ou mocassins à glands sous une table de "Chez Francine". Même si vous êtes mal lunés, ça vous fera des souvenirs. Oui m'sieur-dame. Je ne rigole jamais avec ces choses-là. Depuis juillet 2016, reprise de la mythique maisonnette face à la Grande Bleue par un duo de cuisiniers. De vrais cuisiniers. Pas des approximatifs à temps partiels ni des zozos de la tambouille à temps plein. Certes, il ne s'agit que d'un modeste "cabanon" qui ne sera jamais référencé dans le guide "Châteaux et Hôtels Collection" d'Alain Ducasse: tables serrées et sets en papier. Pas de pingouins qui écoutent vos messes basses mais la souriante Sonia Garcia responsable en chef d'un service chaleureux. Bref! Légende de la (vieille) maison bâtie sur la pizza: l'aventure continue! Mauricette copine avec la "Corsica" cuite au feu de bois: figatelli, brousse et mozzarella. Pâte fine croustillante ce qu'il faut. Vu les mensurations, vous pouvez vous jeter à deux sur elle, elle ne dira rien. 15/20… remarquable pour une pizza. Désir de "tellines en persillade". Les pulsions de tellines, c'est terrible. 14/20. L'ardoise du jour: "thon rouge de ligne". Une proposition que je ne pouvais pas refuser… à Carro! Je m'en suis payé une bonne tranche, jolie cuisson. Un délice. Garniture: mélimélo poêlé de légumes de saison, chou-fleur et chou violet, courgette jaune et verte, poivron, patates sautées, champignons. Le légume de saison, ça sera toute l'année: primeur juste à côté! 15/20. La grande fausse blonde avec un chapeau vert trouve la place pour une "mousse au chocolat" dans son bocal "parfait", c'est le mot qui convient. Très chocolat, peu sucre: 14,5/20 encore. Au four à pizza, Damien Garcia. Ce sacrément bon cuisinier (qu'on a connu dans le coin) s'est converti à l'art de la pizza. Son comparse Cédric Guérin est le cuisinier pur de la maison. Par ailleurs, les deux se frottaient la côtelette devant les mêmes fourneaux. Une cuisine à la plancha, des cuissons au four à bois: travail "minute" qu'on trouve rarement dans une pizzéria. Ce qui justifie de ne pas être (très) pressés. À fréquenter à l'année même si vous habitez loin. Je ne veux entendre aucune mauvaise excuse.
Chef: Cédric Guérin
Pizzaiolo: Damien Garcia
Spécialités: pizza (10€ à 16€). Basse-côte Black Angus. Linguini aux palourdes. Friture de piste et de jols. Moules au feu de bois. Seiche en persillade. Poulpe entier grillé. Soupe de poissons de roche. Pieds et paquets marseillais. Bouillabaisse et bourride (48h). Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 2€ 13/20. Toilettes 14/20. Carte à l'année. Suggestions du moment. Enfant 9,5€. Pizza à emporter. Groupes 40. Parking aisé. Ouvert 7j/7 en saison. Hors-saison se renseigner.
Plage de Carro
13500 **CARRO- MARTIGUES**
Tél.04.42.80.79.46

CASSIS

LE CENDRILLON
NT ΨΨ

Une excellente et sincère occasion de renifler l'esprit cassiden dégagé de toute visée strictement touristique. De ce côté du port hors-saison, moins ou si peu de touristes exigeants qui sous prétexte de dépenser ses tickets-resto se prennent pour des nababs en goguette. D'évidence le chaland local y pose ses habitudes à l'année, du café du matin devant le journal, au soir entre amis devant un verre de pastis en terrasse en zieutant le soleil qui tombe et l'autre rive du port où s'entassent les restaurants approximatifs. La cordialité d'accueil est de mise ce midi de fin d'hiver. Une carte de brasserie commune de l'énoncé avec ses carpaccios, ses tartares, ses salades, ses pâtes, ses grillades… le plus intéressant à mes yeux blasés de tout: la formule du jour à 15,50€ avec alternative. Vu le contexte bar-télé-café Henri Blanc-OM, je ne m'at-

tendais pas à un aussi joli "filet de julienne à l'huile de citron-basilic, polenta au parmesan, légumes". Quand nous arrive une telle assiette sous le pif, on sait qu'une direction et un cuisinier se mettent à la place du client. Autant de générosité fait un bien fou, surtout dans le coin où le cynisme culinaire n'a pas de limites. Poisson poché un peu trop cuit, polenta au carré, tomate provençale confite extra et toute en longueur, une demie-aubergine au four délicieuse. J'ai sorti mon 14/20. J'étais prêt à parier un ouic-end dans une geôle tchétchène où chante Lara Fabian que mon dessert sortirait forcément d'un catalogue de la sous-traitance alimentaire. J'ai bien fait de m'abstenir, je l'ai échappé belle: une délicieuse "tarte au citron" un peu cabossée et certes un peu trop sucrée à mon gout, mais la pâte est fameuse. 14/20 encore. A 15,50€ la formule midi, vous voilà sauvés dans le coin en cas d'obligation de repas pressé… hors-saison! L'été, je ne m'avance pas, beaucoup de taules sont "hors-jeu" quand chauffe la machine à CB. Puisque on cause "sport": avec un peu de chance, vous pouvez y croiser quelques anciennes gloires footballistiques de premier plan. Mais chut. Alors? Merci qui?

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Formules 15,50€ et 17,50€ midi semaine sauf jours fériés. Carte. Enfant 11€. Terrasse.

Place Georges Clémenceau
13260 **CASSIS**
Tél.04.42.01.70.24

ANGELINA

ΨΨΨΨ

Si vous le voulez, je vous le chante en coréen ou en slovaque. Le plus simple toutefois est de vous rendre compte de visu in situ du phénomène barbu et chevelu. Le sort que réserve Jean Marchal à ses ouailles est une sérieuse leçon de choses sur la cuisine. Un quadra du pays passé par Bonneveine puis dans le désordre: La Fuste (Manosque 04), Pétrossian, Carré des Feuillants, Potel et Chabot, le Georges V (tous à Paris) et depuis 2012 dans le grand bain cassidain. Sa collec' de célébrités dans le CV ne lui fait pas perdre sa modestie. La passion du métier de notre savant de la sauce est très supérieure à son envie de médailles. N'empêche que le connaisseur de bonnes tables pouffe devant l'absence bruyante d'"Angelina" des pages si sérieuses de nos grands guides nationaux. Bon. Faudrait que Jean Marchal fasse un effort, soit du genre docile et courbé, si vous voyez. Sa meilleure pub: sa cuisine et le menu-carte à 37€! Une Mauricette aux anges avec "œuf dit Parfait, lentilles du Puy, lard de Colonata et jus de volaille" et moi dans les étoiles avec mon "croustillant de tête de cochon, céleri rave et jus de Xérès". On les compte sur les doigts de la main de Mickey, les cuisiniers qui vous régalent avec des produits aussi simples. Pour autant, méfiance: ya du boulot sur le réchaud! 16/20 pour les deux entrées! Diabolique du jus et de la sauce: "paleron de veau confit, champignons et son jus". Viande suave merveille de douceur, la purée de topinambour accompagne idéalement. La sauce est un trait d'union de grand talent. 16/20. Ajoutez 12€ pour l'option "risotto au homard". Plus-value justifiée, crustacé frais et entier! Bien sagement posé sur le riz à la cuisson idoine. 16/20. Quel régal mes enfants! Vous permettez que je vous appelle "mes enfants"? Je vous conseille de dire oui… car arrivent les desserts. Pas de grande création cosmique, mais de l'ajusté-rodé savoureux! Avec le "millefeuille vanille et sorbet framboise", la glace maison pète le fruit du diable! 15,5/20. La dame au chapeau vert est aux marches du "palet au chocolat et glace vanille". Quand je la vois manger avec ce sourire béat de ravi de la crèche sous sa perruque blonde et son chapeau vert, on se croirait au carnaval de Nice. Base croustillante, chocolat noir léger mais puissant: c'est Rio! 16/20! Jean Marchal use du terme "cuisine traditionnelle" pour définir son travail, ce qui nous amuse. Ni racolage prétentieux, ni battage médiatique, pas d'enseigne ostentatoire. Juste des mains habiles et une toque douée. Ce qui est l'essentiel pour un guide de restaurants.

Chef: Jean Marchal

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain 15,5/20. Café Illy 2,3€ 15/20. Toilettes 16/20. Menu-carte 37€. Plats "tradition". Bouillabaisse sur commande. Cocktail et prestations culinaire à domicile. 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

LE BISTR'Ô

ΨΨ1/2

En cuisine, Stéphan Ranise: 26 ans aux derniers œufs de mouettes! Un gaillard au physique de 1ère ligne du RCT… sauf qu'il a choisi la gamelle comme philosophie. A ses côtés, sa sœur Méghan fait mieux que lui donner la main. Question régalade, le chef ne donne pas dans le microscopique à boulotter avec une loupe, les appétits de colibri devront voir ailleurs! Ici m'sieur-dame, pas question de traiter l'appétit avec du vent et du chichi-panpan! Une cuisine traditionnelle bon teint réalisée maison du sol au plafond! Du pain des hamburgers (hé oui!) au tartare de bœuf haché sur place, de la brochette de moules et crevettes panées au pieds paquets (maisooon!) et même si vous êtes sages, des gnocchi quand le cuisinier se lève encore plus tôt!

A 8h du mat' au quotidien sur le pont le Stéphan! Choix pertinent de proposer une viande de qualité comme l'"entrecôte grillée Black Angus" de 300 grammes! Impitoyable de la portion! Pas pour les demi-portions! Salade, onctueux flan de courgettes, frites fraiches de belle tenue, et une béarnaise… froide! Curieux, mais difficile de faire une sauce à la minute le midi. Pour autant, un tel rapport qualité prix pour une telle assiette est rare: 19,50€! 14,5/20. Rassasié, je voulais m'auto-décréter le couvre-feu de la becquetance, mais faut faire le boulot sérieusement. Alors "crème caramel" maison. Oui, maison. Introuvable dans le coin. Sauf les restaurants qui prennent de la hauteur avec le métier. Ce qui tombe bien, "Le Bistr'ô" est au 1er étage dans la zone commerciale! Héhé… 14,5/20. Et je ne suis pas le seul ce midi à faire risette! Des attablés, des sourires: ya des signes qui ne trompent pas! La famille Ranise a trouvé la formule magique. Accueil de Lucrèce Ranise, épatante de cordialité en salle devant le client et mère de famille dans le privé, secondée par Emmanuelle Puig. Vous en savez autant que ma pomme sur le contexte de la boutique: une affaire familiale! Grande salle contemporaine avec terrasse aux beaux jours, et vue mer plein phare sur l'Ile Verte. Ya même un ascenseur! Un ascenseur pour un petit paradis qui commence sérieusement à faire parler de lui! On adoube sans barguigner!

Chef: Stéphan Ranise
Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain individuel 14/20. Café Malongo 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Plat du jour 9,5€, formule 12€ et menu 15,5€ midi du lundi au vendredi. Carte. Enfant (-10ans) 8,50€. Bar. Terrasse. Soirées (se renseigner). Parking aisé. Ouvert midis sauf dimanche et samedi soir (soirées). Autres soirs réservation possible dès 20 personnes.

ZAC de l'Ancre Marine
Chemin du Puits de Brunet
13600 **LA CIOTAT**
Tél.04.42.72.04.41

LE FARNIENTE

NT Ψ

Aujourd'hui, il fait "beau et chaud" comme aiment à dire les amis de la contrepèterie facile. Déjeuner en bord de mer à la Ciotat, bienvenue au lot d'incertitudes dévolu à ce genre d'endroit. Le port? Non, me dit Mauricette: elle a ses lubies! Je veux du front de mer, du vrai avec odeur des tongs et moules-frites à gogo! Espace dégagé et vue imprenable. Une promenade éreintante et 12 restos "moules-frites" plus tard, la dame au chapeau vert vise un lieu au nom évocateur: "Le Farniente". Une toute petite partie est couverte, deux autres beaucoup plus grandes face à la mer… mais coupées en deux par la route qui sépare de la plage, des coquillages et des crustacés. Bref! Pas de chichi, du simple, de l'efficace du décontracté. Le rosé est frais, 18€ Le Pigoudet. Pas donné. Mais fi, le cadre et le climat estival nous endort un peu, bien aidé par le rosé. Tiens? Un "camembert au four" pour 14€? Pas de saison, pas encore. Sinon prendre quoi? Je voudrais bien vous y voir. Osons... croutons huilés, jambon cru et salade verte sur laquelle grimpe un petit camembert, juste une patate un peu perdue et insipide. Simple, et 12/20. Gros yeux globuleux de Mauricette en prime devant le choix déchirant: moules frites ou pizza? Ce sont les "moules-frites" qui l'emportent! Nappées d'une bonne mais fortement salée sauce au Roquefort. A boire, merci. 12,80€ et 12/20 aussi. Tiramisu à la poire dans son petit pot "parfait", mini fondant au chocolat décoré d'amandes effilées, une verrine de flan avec le caramel au fond, et un rocher coco entourent le café du "café gourmand" plutôt agréable: là était l'ambition recherchée de la dame au chapeau vert. 12/20 et 6,8€. Mes "profiteroles" sans sourciller à 6€. Elles sont 3, banales sans faire de vagues, même ici. 11/20. Bilan: registre plagiste trinquil doigts de pieds en éventail. Bon: le propos n'est pas "haut de gamme" et on le sait d'emblée. Ce n'est pas une raison pour servir du pain sec, un morceau sur deux pour pas gaspiller. Cela dit, pas de flonflons ni d'effets de frime pseudo-tropéziens, mais un service aimable et souriant, ce qui n'est déjà pas si mal. Alors après-tout, ici où ailleurs.

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14/20. Pain 10/20. Café 13/20. Toilettes pas vues. Plat du jour 9,5€ midi semaine. Carte. Terrasse.

11 avenue Franklin Roosevelt
13600 **LA CIOTAT**
Tél.04.42.08.08.37

EYGALIÈRES

RESTAURANT L'OPALE

Domaine de la Pierre Blanche

NT ΨΨΨ1/2

C'est bien simple: on en ressort charmé et pris au piège, ligoté, ça t'apprendra à mettre ton nez, gaffe on y prend gout. Sacrée belle surprise avec la reprise début 2017 du "domaine de la Pierre Blanche" entre vignes et oliviers, piscine et cheminée et plus si affinités. L'adresse d'architecture contemporaine d'une puissante élégance abritait à l'époque la maison Bru que les coureurs de tables étoilées connaissent. Accueil franc tout sourire, qui sait vous mettre à l'aise. Service dans la lignée, décontracté et rigoureux dans ses codes inspirés de la gastronomie sans les lourdeurs du genre. A la fois si proche et si éloigné du strict registre ampoulé des palaces et tables de prestiges, souvent empesés et franchement barbants. Et puis surtout, découverte d'un épatant cuisinier, inven-

COLLOQUE
LA RESTAURATION RAPIDE
COMMENT ÇA, C'EST DÉJÀ FINI... ?
Olivero

tif et doué de précision. Le chef travaille à fond une carte qui bouge toutes les 6 semaines. Entre formule à 17€ et carte, le menu du midi à 34€ avec choix joue les brillants intermédiaires. Option "seiche et maquereau". Il est précisé "duo de la mer façon pomme à huile avec ses pointes de sauces rouille et vierge". Pas mieux. Une gourmandise studieuse et pointilliste. Je me méfie des assiettes aux multiples détails sauf que celle-ci a la gourmandise pour elle. Pas si fréquent: 15,5/20. Quoi de plus classique qu'un "pavé de bœuf aux échalotes"? Hein? Sinon sa copieuseté caractérisée, celui-ci ne ressemble pas à celui de Roger le Routier qui est très bon aussi mais avec des frites servies à la louche. Ici, un tendre pavé à la cuisson demandée saignante, une sauce parfaite dans sa délicatesse gourmande (le pain est bon, si vous voyez ce que je veux dire), accompagné de cannelloni de blettes gratinées au Parmesan. Parfait dans sa définition, franche du collier dans le genre rustique-raffiné. 15,5/20. Desserts dans le rythme. Le mien s'appelle "moelleux amande citron vert" et après avoir relu l'intitulé, je trouve qu'il n'appuie pas assez sur le cinglant acide de l'agrume. Brunoise de mangue et ananas frais, caramel parfait, pointes de meringue. Bel exercice à 15/20, mais qui ajusté méritait mieux. Vu le niveau de cuisine, l'addition ne vous mettra pas en sueur. Un beau trio mène la danse: le directeur Christophe Payet est secondée par la radieuse Claire Bugeja. Et puis comme vous l'avez compris, un sacré bon cuisinier dont je n'ai pas vu le minois au moment où j'écris ça. Juste ses assiettes: elles suffisent à mon bonheur!

Chef: Patrick Pando
Spécialités: carte sur 6 semaines
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain 15/20. Café Nespresso 2,5€ 15/20. Toilettes 15/20.
Formule 17€ midi semaine sauf jours fériés. Menu 34€ midi. Carte. Enfant 19,90€.
Groupes acceptés jusqu'à 40 en hiver. 2 salles. Terrasses. Piscine possible pour la clientèle avec location de transat. 9 chambres et suite de charme.
2950 route d'Orgon
13810 **EYGALIERES**
Tél.04.90.26.10.00
www.restaurantlopale.com

ÉGUILLES

L'EDEN RESTAURANT
ΨΨΨΨ

Ça m'étonnerait qu'un jour les murs soient classés "monument historique". Ou alors faudrait que De Gaulle et Churchill y signent un accord officiel, mais c'est compliqué. Certes la zone n'est pas d'un glamour flamboyant mais dedans "l'Eden Restaurant" mes petits lapins roses, ça risque de vous plaire. Et pas que pour la déco et les luminaires, ni même pour la superbe cave à vins… Héhé… Les malins du coin fleurent le sacré bon coup à l'heure du déjeuner. Une vraie cuisine à des tarifs de brasserie, sauf à être sourd de la papille, ça ne se refuse pas. Mais vous faites ce que vous voulez, on force personne. Si vous préférez vous empalez l'illusion dans une des banalités qui pullulent dans la zone… Bref! Malgré le peu d'alternatives le menu du soir à 39€ est bien pensé, et la carte affiche des prix ajustés. Avec Mauricette, on s'est concentré sur ce qu'on préfère chez ce merveilleux cuisinier: produits frais, épices d'ailleurs et assaisonnements précis. La mise en bouche donne la note "Entre forêt et Provence". Des mignardises du diable! Mini-carotte du jardin, crème de Banon et cappuccino de cèpes. 15,5/20 d'emblée. La dame au chapeau vert joue le menu avec ses "ravioles aux cèpes émulsion foie gras". Ce genre de plat ne la lasse jamais. Délicatesse gastronomique et rusticité de terroir. 16/20. Le copieux rejoint la finesse avec "filet d'agneau farci aux cèpes, risotto crémeux". Saveurs de sous-bois prégnante, viande remarquable et jus tendu: 16/20. Même esprit de puissance fine avec mon "tataki de thon, jus de viande corsé". Un classique mi-cuit pané aux sésames, ponctué d'une chantilly au wasabi qui chatouille et de petits légumes qui gratouillent. 15,5/20 et d'un copieux rare. Juste avant ça, j'ai replongé dans les mêmes "St-Jacques façon Fumiko, rôties au beurre, sauce aux saveurs d'Asie" que l'an passé. Enfin d'autres, puisque j'ai mangé les premières. Recette cramponnée à la carte depuis. Une merveille de fruité acidulé, un coup de maître! 16/20. Sucré: Mauricette change de latitude! "Entre Bretagne et Normandie, palais breton de l'Eden, compotée de pomme tiède au Calvados et vanille, crème fouettée à la vanille". Un classique revigorant, technique et toujours ce doigté dans le dosage… 15,5/20! Service en duo mené par Samiya Koessler, fière des assiettes de son mari de chef. Autant que moi de vous faire découvrir l'adresse! C'est vous dire!

Chef: Rémi Koessler
Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain individuel 15/20. Café Bon Café 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule 19,90€ et menu 24,90€ le midi en semaine (sauf jours fériés). Business lunch en 1 h. Menu 39€ le soir. Carte. Terrasse. Groupes 100. (200 en cocktail). Parking aisé devant le restaurant.
1020 route de Berre
ZI Les Jalassières
13510 **EGUILLES**
Tél.04.88.14.40.69
www.edenbrasserie.fr

PLUS ON EST DE FOUS
PLUS ON RIT
ABONNEZ UN AMI
PAGE 97

EYGUIÈRES

AU GRAIN DE SEL

NT Ψ

Le nouveau propriétaire est calé devant le four à pizza. Il est sympathique, il aurait même embauché la non moins sympathique fille des précédents tauliers. Autrement dit, tout le monde est sympathique. L'adresse n'ambitionne pas de se glisser dans le top 50 des adresses incontournables des Alpilles mais on me chante aux oreilles que "le nouveau proprio est super", qu'on va voir ce qu'on va voir. Alors on a vu. Enfin j'ai vu et j'ai aussi goutu, Lulu. On suggère à la direction d'éviter de crier sur les toits que "les produits sont frais et la cuisine maison" comme un refrain lancinant. D'autant que la serveuse m'avoue tout sourire que peu de desserts sont faits ici. Mais passons. La carte. Les tarifs ont globalement augmenté, formule du jour, café, menu enfant. La qualité, pas vraiment. Des pâtes, des salades, des fondue, moules et escargots persillés, saumon et gambas, entrecôte et magret. Et des pizzas, plein de pizzas. En fait, il s'agit surtout d'une pizzéria. Notez bien que j'apprécie le genre, mais il est rare qu'un même cuisinier fasse bien les pizzas et la cuisine. La formule à 15,90€ du midi est plutôt maligne et ouvre à possibilités. Comme la pathétique entrée "tomate-mozza". Tomate en hiver, bienvenu en enfer. Et puis statistiquement, la mozza dans les pizzerias… Bref! J'ai laissé tomber l'entrée pour direct une pizza, en l'occurrence "la Reine". Elle a de la superficie, c'est déjà ça. Champignons frais, coulis bof, olives comptées mais surtout pâte pas assez cuite. Ce qui est curieux pour un four à bois. Et c'est toujours embêtant pour la digestion sauf pour les bouffeurs habitués au pain Intermarché et aux croqueurs de croissant LIDL. Bref! Du coup, le fromage râpé vaguement fondu posé dessus ne colle pas et fait de la luge. 11/20. Une "panacotta au caramel" pour finir. Elle ne lésine pas sur le copieux mais est trop chargé en gélatine. Je ne sais pas pourquoi, ça me rappelle la chanson des années 80 "boyboyboy" avec la pin-up dans la piscine. Pour savoir ce qu'est "trop" et une vraie panacotta, allez manger dans un restaurant qui n'utilise pas de gélatine pour ce dessert, c'est rare. 11/20. Le café Henri Blanc a fait des progrès depuis la dernière fois. Le patron nous arrive de Vallon Pont d'Arc, haut-lieu ardéchois du piège à touristes en saison où il tenait déjà un établissement.

Accueil 13/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 13/20. Pas de pain. Café Henri Blanc 1,7€ 14/20. Toilettes 14/20. Formules midi 15,90€. Menus 19,90€ et 29€. Carte. Enfant 8,9€. Terrasse. Parking. Ouvert du lundi au vendredi midi et vendredi et samedi soirs.

ZA Les Paluds
13430 **EYGUIERES**
Tél.04.86.64.52.73
http://augraindeseleyguieres.e-monsite.com//

FONTVIEILLE

CÔTÉ MER

NT ΨΨΨ

La soupe de poissons est un monument car oui, j'ai dégusté la "soupe de poissons" et faudra un jour ou l'autre que vous aussi la goutiez. Si bonne que la délicieuse rouille et ses à côtés coutumiers en deviennent presque inutiles, c'est vous dire mon ravissement. Et puis une soupe de poissons avec de vrais poissons dedans, ça change de celle des escrocs de la tambouille adeptes de la poudre de perlimpinpin approximative au gout de rien, sinon de la grande déception du client. Sentez: comme celle-ci sent bien au fond de la gamelle l'oignon revenu avec la larmichette de pastis et les épices ajustées, et puis le poisson, beaucoup de poisson. 15/20. Voilà. Bon. J'espère que je ne vous saoule pas avec ma soupe de poisson. Je comprendrais, remarquez. Surtout si vous êtes un viandard invétéré. Quoique à "Côté Mer" on n'est pas sectaire puisqu'on sert du thon et de l'agneau! Bref! Et puis les "calamars farcis". Quatre comme les cinq doigts de la main, sagement alignés comme pour la rentrée des classes face à une purée rustique et quelques légumes croquants. Ces calamars sont garnis d'une merveilleuse farce, légumes et blanc de seiche. Poêlés au beurre, délice d'une extrême fraicheur. Un régal de simplicité formidable, quoiqu'il faille se méfier de ce qui parait simple. 15,5/20. Les adorateurs de la chose maritime cuisinée qui nous suivent depuis un petit moment reconnaitront la signature: on a retrouvé la famille Roux! Ils se sont (re)posés à Fontvieille où ils firent auparavant les belles heures de "l'Oustaou" avant de tenir "la Petite France" à Le Paradou. Avec Mauricette, on les avait repéré aux Salins de Giraud restaurant "la Camargue" où ils régalaient déjà leurs ouailles avec les tellines en petit aïoli (suivant arrivage), petits rougets de pays, calamars en persillade, queue de lotte fraiche sauce Oustau, daube de poulpe et les 7 à 11 types de poissons pour une bouillabaisse comme vous en rêviez. Elsa Roux tient désormais la cuisine avec son père Patrick. Tandis que son compagnon Michael seconde Patricia Roux en salle. Carte des vins adaptée, plutôt locale mais pas que. Un grand moment sain avec une fraicheur de chaque instant. C'est important pour le poisson, la fraicheur. Et la fraicheur d'esprit de ces gens-là, c'est aussi quelque chose, croyez-moi. Bon appétit, bien sûr.

Chefs: Elsa et Patrick Roux
Spécialités: poissons sauvages. Bouillabaisse (48h).
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café de la Major 2€ 15,5/20. Toilettes 16/20. Domaine d'Eole Confidence 43€ 16/20. Formule 15,50€ et menu 19,50€ midi sauf dimanche et jours fériés. Menus 29€, 38€ et 54€. Menus enfant 10€ et junior 17€. Carte. Climatisation. Terrasse. Groupe 40. Parking aisé Intermarché et salle polyvalente.

Hors-saison fermé dimanche soir, lundi et mardi. Juillet et aout: fermé lundi et mardi. Ouvert jours fériés.
55 cours Daudet
13990 **FONTVIEILLE**
Tél.04.90.43.60.01
http://www.cotemer-fontvieille.fr/

MENU BOUILLABAISSE - GROUPES 40
DEVIS SUR DEMANDE
TERRASSE

GARDANNE

LA TABLE VERTE

NT ΨΨ1/2

Ça pourrait être une maison bleue adossée à la colline mais c'est "La Table Verte" adossé à la campagne! Au cœur de l'Ecomusée de Gardanne! Pas mal non plus! On y trouve une sorte d'apaisement quand on y vient à pied, un rythme propre décalé de l'urbanité toute voisine. Dire que "la Table Verte" est peuplée de cheveux longs de grands lits et de musique serait exagéré encore que piquer le roupillon avec les moineaux en fin de repas n'est pas désagréable. Bref! De la couleur en terrasse comme à l'intérieur, comme du camping amélioré sauf qu'au niveau de l'assiette on est loin du genre merguez au camping de "la moule en folie" de Palavas les Flots. J'ai rien contre mais quand je vais au restaurant, c'est surtout pour tâter du cuisinier. Enfin tâter… n'exagérons rien non plus. Je parle de sa table. Sous des airs dégagés de routinier un peu blasé, Gilles Polanchet est fort bon cuisinier. Passé par le théâtre (Cours Florent) et les affaires, des iles exotiques et des boulots strictement alimentaires qui n'ont rien à voir avec le schmilblick, un jour il entre en cuisine: il n'en ressortira plus. Il a bien fait, notre récent quinqua. Et moi d'y plonger, dans ses recettes. Ardoise au quotidien avec 3 entrées à 6€, 3 plats entre 9,9€ et 17€ et 3 desserts à 5,5€. Tel le chien obsédé de Tex Avery, je pile net devant "la tatin d'échalotes", ma langue touche le sol! Elle me cloue le bec que j'ouvre aussitôt pour me régaler! "180g de beurre, 180g de sucre" me confirmera sourire un coin le chef, en fin du repas! Tu m'étonnes que c'est bon… 15/20. Habile coup du "chaud-froid" avec "saumon mariné à la tahitienne, riz à la coriandre". Le froid: saumon mariné au citron qui manquait un peu de tonus, mais frais et copieux. Le chaud: un sorte de merveilleux risotto crémeux, avec ail/persil/huile d'olive, une recette mauricienne inconnue au bataillon de mon disque dur d'assiettes boulottées! Pas pu finir: le copieux des plats n'est pas une vue d'esprit. 14,5/20! Cuisine joyeuse et généreuse, classique avec parfois un poil (métaphorique) d'exotisme bienvenu. Du grand frais fait maison pour de bon. Les vrais cuisiniers ne sont pas si nombreux dans le canton. En plus, je vous ai mâché le boulot! Allez hop! Mon petit doigt me dit que vous n'allez pas vous faire prier.
Chef: Gilles Polanchet
Spécialités: crème brûlée roquefort. Seiches sautées persillées. Mousse de mascarpone au canard. Risotto de poulet aux cèpes. Souris d'agneau, purée maison. Curry de veau, tomate et coriandre. Cheese-cake. Clafoutis aux griottes.
Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café Segafredo 1,5€ 13/20. Toilettes 14,5/20. Ardoise: entrées 6€, plats dès 9,9€ et desserts 6€. Ouvert midi du lundi au samedi. Le soir: se renseigner. Groupes 45 (dès 10 le soir). Climatisation. Terrasse. Parking aisé et gratuit.
20 chemin de Roman CD7
13120 **GARDANNE**
Tél.04.42.27.47.60
http://www.latableverteecomusee.fr/
http://ecomusee-foret.org/

GÉMENOS

LA PETITE CAVE DI SAN GIOVANNI

ΨΨΨ1/2

Par Saint-Parmesan! Quelle énergie! Foin de l'Italie de pacotille vendue par les franchises avec chianti de série B pour décaper les pieds de tables et tiramisu de chez Picard surgelés. Ici, c'est ce qui se fait de mieux avec tout au plus, une légère pagaille à l'italienne qui signe l'AOC, ambiance un brin sonore et cartons de vins dans le coin. Restaurateur remuant de 30 ans aux prochaines mozzarellas, Fabien Stagliano dicte son ambition: une cuisine fine avec bons produits pour faire crépiter le plaisir du client. C'est tout simple, reste à prouver. On se régale du Jambon de Parme débité minute avec la superbe trancheuse à volant, on pioche ses pâtes sur l'étagère, et dans le coffre de la Fiat 500 on ramènera de l'huile d'olive de la production familiale en Calabre avec la photo de l'aïeule sur l'étiquette! Bref! nouveau chef recruté début 2016: vitesse supérieure! Si je vous le dis! En attendant et façonnée par le patron, une "pizza Marguerita" fruitée et aérienne, cuisson feu de bois. Sauce tomate, mozza di bufala, feuille de basilic frais. Pâte d'exception, secret de fabrication Philémon. 15/20. Ensuite Mauricette pioche dans ses "conchiglioni di mare". Alors elle s'est mise à gonfler comme Pavarotti à la fin de "E lucevan le stelle" dans la Tosca. C'est vous dire le cubage! Grosses pâtes remplies de la divine farce ricotta et écrevisses! Sauce tomate gratinée au Parmesan, légumes de saison, betterave chioggia, roquette… 15,5/20. Une seconde perle mais pour ma pomme ce coup-ci: "Rosa di Parma". Hein? Filet de bœuf (220 g) roulé au jambon de Parme monté sur lit de pomme de terre, crème de jambon infusée au romarin. Voilà l'Italie qu'on aime! Finesse, vivacité…

et générosité. 15,5/20. Desserts de pâtissier, une "tarte au citron" personnelle aux angles nets avec une pâte façon streusel, meringue di demone et crème limone suave. Bon sang que c'est bon! 15,5/20. Gastronomie enjouée avec produits simples italiens de qualité d'un côté (fromages et charcuteries italiennes, pizzas au feu de bois). De l'autre, belles recettes travaillées inspirées de la Botte. Service précis et salle tenue par Jessica la compagne du patron, nappages en coton lourd et cuisine désormais ouverte sur la salle! Restauration sérieuse et teintée de jovialité chronique, voilà comment une légende se fabrique!

Chef: Robert "Bob" Flausse
Pâtissière: Pauline Mariaud
Spécialités (en français): assortiment de frituresnapolitaines et siciliennes. Œuf cocotte et bouillon crémeux à la truffe. Gnocchi di Napoli. Poulpe au feu de bois, risotto crémeux. Viandes, poissons et pizzas au feu de bois.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pains individuels (4) 14,5/20. Café Henri Blanc 1,9€ 14,5/20. Toilettes étage 16/20. Formule midi 17€. Enfant 14€. Carte. Suggestions. Pizzas. Groupes 40. Salle privative. Bar à vins. Terrasse ombragée en saison. Fermeture: se renseigner.
1 rue Marius Roubaud
13420 **GEMENOS**
Tél.04.42.32.16.66

JOUQUES

ROUGE GUINGUETTE NT ΨΨΨ

Jouques. Vous voyez? Au-dessus d'Aix-en-Provence. Question balade pour les poumons, c'est le pompon. Rien de tel pour vous désembuer du traumatisme urbain. Faudra (un peu) délaisser les grands axes et prendre la contre-allée pour aller vers la félicité. J'ai pas dit "facilité", le contraire même. Voilà 5 ans, cette ex-sommelière aurait pu céder aux sirènes de la machine à coeff' en ouvrant boutique saisonnière pour alpaguer le chaland et lui refiler sans vergogne l'intégralité des catalogues de sous-traitance alimentaire, beurk. Seulement voilà, on ne se refait pas. Surtout quand le médiocre est banni de sa philosophie de vie! Alors Christine Charvet se lance avec une cuisine de produits frais de saison: la carte suit le fil du marché et des envies. Plus compliqué que la banalité, mais tellement mieux à vivre pour le client. Des recettes créatives, d'autres classiques et volontiers "canailles". Œuf cocotte en meurette, sashimi de mulet au citron et soja, artichauts poivrade grillés aux amandes, os à moelle, calamarata aux artichauts, thon blanc de ligne mi-cuit poêlé, colinot comme un aïoli, tartare de bœuf coupé à la main, pavé de foie de veau, gratin d'oignons doux des Cévennes, nem de lapin en feuille de chou et crème de carotte, tête de veau fermier de l'Aveyron sauce Bibiche et d'autres recettes encore… mais pas toutes en même temps. Quelques 250 références de flacons complètent le tableau des agapes: du local, aucun Bordeaux mais du Bourgueil et du Corbières, notamment. Bref! Formule du midi vendue 14€ avec café. Un tarif amical pour le portemonnaie, alors les abonnés du coin se lâchent en piochant dans le choix de vins à prix doux. Mon verre de rouge Revelette 2015 est très agréable avec l'entrée: "cervelle d'agneau de Sisteron rissolée, ail et herbes". Des lustres que je n'ai pas boulotté ce produit. Fraicheur exigée. Cuisson idéale, manque juste ce côté "rissolé" pas assez flagrant. 14,5/20 quand même pour 9€. Aucune entrée de dépasse d'ailleurs les 9€ au moment où je vous cause. Plat qui sent bon (aussi): "jarret de veau confit, citron et herbe, risotto". Vous n'aurez plus faim. Tranche épaisse de jarret, riz d'Italie Carnaroli à la cuisson comme il faut. Et le jus mes petits moineaux de la plaine du Pô, c'est Byzance en bouche: vin blanc et une larme de Martini blanc, le citron confit apporte le tonus. Parfait! 15/20. J'ai fait impasse sur le dessert, j'envoie un mot d'excuse de mon médecin sur simple demande. Le café italien est aussi rare que parfait dans le genre ristretto. Terrasse ombragée d'un énooorme platane, chaleureuse salle astiquée-boisée-chinée avec ses éclairages chauds, verres à pieds et expo de bouteilles. Idéales pour repas d'amis et de famille, autant pour les tablées de copains en goguette. En goguette à "Rouge Guinguette" sans Mauricette. Ça sonne bien vous trouvez pas?

Chef: Christine Charvet
Spécialités: carte de saison à la semaine. Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Ama 2€ 16/20. Toilettes 15/20. Formule 14€ et menu 17€ sauf week-end et jours fériés. Ardoise. Terrasse. Groupes: se renseigner. Fermé mardi et mercredi. Parking aisé.
41 chemin de Citrani
13490 **JOUQUES**
Tél.04.42.63.76.05

LAMANON

BRASSERIE FERRERO ΨΨ1/2

Qui imagine aujourd'hui Lamanon sans la "Brasserie Ferrero"? Pour beaucoup, du retraité à l'ouvrier sans oublier les familles entières en quête d'un rapport qualité prix décent, l'établissement est la maison du bonheur, celle où la lumière est (presque) toujours allumée, où le matin on boit un café pendant que mijote la sauce pour le plat du jour. On sent l'odeur. Ya rien de mieux que d'entrer dans un restaurant avant le service et de sentir le fumet. Si rien ne sent, méfie-toi ami lecteur. Ya embrouille dans les tuyaux, du bidon dans l'estanco. Bref! La famille Ferrero veut le client heureux et repu, sourire avec dents à tous vents!

Si le plein d'habitués est quotidien les midis avec la formule à 13,60€, c'est aussi grâce au buffet d'entrées garni jusqu'aux oreilles! Crudités et charcuteries avec même du pâté en croûte! Et un plat du jour secondé par une ardoise de plats non alambiqués de la recette, mais ça n'est pas une raison pour ne pas s'appliquer. Hein chef? Magret de canard, pavé de bœuf et frites maison, andouillette, tartare, camembert rôti, choix de burgers, une huitaine de salades grandes comme ça et les pizzas de Charlie Ferrero, le frère de Julie qui se trouve être sa grande sœur, en salle avec Lucille. Vous suivez? Nous avons déjeuné avec un arrière-petit neveu de Mauricette à la retraite. Un affolé de la pizza. Il choisit la bien-nommée "la Perle": tomates, mozzarella, gorgonzola, pecorino, et une chiffonnade de jambon cru. Pâte fine croustillante et presque trop de jambon. Ça change du gratteur de centimes de pizzaiolo radin de la portion! 14,5/20. Mauricette s'est enfilée la "salade César". Gros bol si rempli qu'elle ne sait pas par où commencer! Elle écarte tellement les coudes que j'ai bien cru qu'elle s'envolait! Au cas où, attention dessous! 14/20. Ma pomme se sustente avec les doigts du "burger italiano". Avec de la vache qui rit, une fine rondelle de carpaccio de bœuf et une feuille de laitue. Mais nooon! Je blague! Un énooorme steak haché de viande française, du gorgonzola et de la roquette! Frites fraiches maison et pain du hamburger de qualité! Vouivoui! 14,5/20 et quel copieux! Classiques et intégralement faits ici (Charlie est boulanger-pâtissier de formation), les desserts sont impeccables: tiramisu, fondant chocolat, tarte au citron, et la fameuse "mousse au chocolat" adoubée par Mauricette d'un 14,5/20. Service tout sourire, vif le midi et plus posé le soir. Brasserie colorée, une table d'aujourd'hui qui rend la vie plus belle dans un coin du département pas tellement achalandé en joyeuseté pour se régaler. Rapport qualité-prix du midi imbattable! Et le café avec la machine bien réglée, c'est un pur bonheur!

Chef: Charlie Ferrero
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. 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. Pizzas. 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

VOUS ÊTES RESTAURATEUR?

VOUS SOUHAITEZ ÊTRE TESTÉ POUR PARAÎTRE DANS LE BAO?
06.12.73.29.90
redaction@le-bouche-a-oreille.com

MARSEILLE

FRENCH COMPTOIR

ΨΨ1/2

Nom de baptême adapté à plus d'un titre: le restaurant rue Sainte est adossé au journal "La Marseillaise". Juste au-dessus des archives! Ça explique la configuration de la mignonne adresse… et les quelques marches pour y accéder. On s'y régale d'une cuisine traditionnelle sincère non sophistiquée, au rythme d'une ardoise à la quinzaine et d'un menu du midi avec aujourd'hui une saucisse de Montbéliard sauce moutarde à l'ancienne. Le drapeau est planté! Vous commencerez votre régime demain ou alors, allez casser une graine dans un restaurant exclusivement végétarien: des graines, ils en ont plein! Bref! Mauricette la comique troupière doublure cascade de Fernandel dans "La caissière du grand café" en 1947 se fait plaisir à petit prix avec son "cake aux lardons, chèvre et olives vertes" à 6€. Elle s'en paye une bonne tranche: y en avait 4! Avec une peu de crème aux herbes! 14,5/20. Rares au restaurant, les "œufs à la coq". Je sais: on peut faire la même chose à la maison! Mais ici c'est un peu la maison de Marion d'Haillecourt et Marjorie Morino-Seres. Alors je lape mes deux œufs à la coque avec des mouillettes grillées trempouillée avec gourmandise sous le nez de la dame au chapeau vert. 14/20. Mauricette s'envoie une "entrecôte 250 grammes beurre maitre d'hôtel" qui ravira les viandards mais une autre: celle-là n'a pas fait un pli! Quartiers de patates confites au four, un bonheur grassouillet. 14,5/20 et 16€. Et bibi, il fricote avec cinq "gambas flambées au whisky, sauce bisque". Haricots verts et riz cuisiné simplement mais que c'est bon! Tout simple mais bon! La sauce cuisinée servie à part sert de déco utile. 14,5/20. Desserts pâtissiers faits sur place, fondant au chocolat, tiramisu au café, crème brûlée ou "crumble pomme et abricot sec" dressé à l'instant et passé au four, ce qui évite un biscuit mollasson. 14,5/20 pour 5€. Adresse cocorico dans l'assiette et étonnamment pointue au rayon des flacons pour une table à petits prix: pas moins d'une dizaine de vins au verre référencés par le sommelier Julien Fellah (DVA)! Et pas du flacon qu'on retrouve à tous les coins de rues! Aussi, des soirées-concerts avec tapas français sont organisées! Siroter un Chardonnay du "domaine de Marrenon" en grignotant des cuisses de grenouilles ou boire un Figari "Clos Canarelli" en boulottant un figatelli rôti, c'est tout le plaisir que je vous souhaite. Allez, tous ensemble: "allooons zenfant de l'appétiii-ieu… le jour de boire est aaaarrivé…"

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 15,5/20. Café Henri Blanc 2€ 13/20. Toilettes sous-sol 14,5/20. Formule 15,5€ et menu 18€ midi. Ardoise. Climatisation. Groupes 45. Privatisation possible. Ouvert du mardi au vendredi le midi. Vendredi et samedi soirs: "french apéro bodega". Programmation

"MON COUSIN EST EN VACANCES ALORS JE LE REMPLACE MAIS D'HABITUDE JE SUIS COIFFEUSE"

C'est très exactement ce que me répondait la mignonne serveuse totalement dépassée par les événements: je la questionnais sur la raison d'une attente de 50 minutes pour un plat du jour. Balancée dans le grand bain du service en salle par sa patronne qui cuisine, la petite. Seulement 15 clients qui lèvent la main chacun leur tour, vont chercher du pain eux-mêmes parce qu'à force d'attendre l'assiette refroidit, viennent au comptoir carafe vide à la main "*on peut avoir de l'eau*". Et pour ma pomme, 50 minutes d'attente pour un plat du jour même pas "*maison*" et fallait demander 3 fois le pain. Quoique hors-jeu dans sa mission et malgré les apparences: cette petite qui travaille n'y est pour rien.

Alors comme toujours, la confrérie des restaurateurs va lever les boucliers et les bras au ciel en braillant dans un reflexe corporatiste: "*les guides ça suffit!*"… "*notre métier est assez difficile comme ça déjà que ya trop de charges!*"… "*TripAdvisor est une honte*"… "*de quoi j'me mêle?*" et j'en passe. Pas un seul, pas un seul instant les ridicules bavards ne mesurent l'étendue de leur nullité d'analyse.

En effet, plutôt que désigner le client cochon de payeur que je suis comme commode coupable et ainsi de se tromper de colère, qu'ils répondent à la question suivante: pourquoi aucun restaurateur ne leur coupe jamais les cheveux quand ils vont chez le coiffeur?

Olivier Gros

LES MAGUETTES GOURMANDES
ZAC de Croix-Sainte
Rue des Ormeaux
13500 MARTIGUES
Tél.04.42.44.63.45

concerts sur facebook.
40 rue Sainte
13001 **MARSEILLE**
Tél.09.82.41.07.30 et 06.10.23.40.69

LE BISTROT DES DAMES
ΨΨΨ1/2

On s'y pointe la truffe excitée une fois l'an! Certaines recettes ne peuvent plus sortir de la carte comme les pieds paquets cuisinés par Dany, l'aile de raie aux câpres ou la côte à l'os Salers: la révolution gronderait aux portes du "Bistrot des Dames"! N'empêche avec le chef Vion, c'est que la découverte est quasi permanente. Ce quadra nordiste disciple du pédagogue étoilé Jean-Marie Chanove (74) passé par Jacques Lorain (89) du temps de sa splendeur, et dans la région par les cuisines de Serge Couloumès (06) est un travailleur acharné autant que créatif qui a bien saisi les subtilités de la cuisine méditerranéenne. Parfois même au détriment d'une certaine rationalité économique qu'impose cette satanée Place aux Huiles: terrasses plein soleil, les camions réfrigérés de la bouffe sous-traitée en file indienne devant les boutiquiers qui alpagueront le gogo dès que sonnera la récré. Bref! Ici, une cuisine fraiche inspirée, soucieuse des codes terroir-bistrotier. Et puis une nouveauté avec le midi, une formule à 19€ qui permet aux méfiants (dont fait partie Mauricette) de tâter le terrain. Avec "petits maquereaux de Méditerranée en escabèche à l'orange, confit d'aubergine". Hyper frais et délicat, l'harmonie sudiste fonctionne en plein! 15,5/20. Changement de latitude maritime avec le délicieux "feuilleté de cabillaud et grosses crevettes, gnocchi en cappuccino". Elaboré sans être emberlificoté, précis dans les cuissons, jus tonique qui pousse un peu sur le sel. 15,5/20. Dans une formule à 19€ (le prix d'une pizza et d'un tiramisu), reconnaissez que le rapport qualité-prix a de l'allure! De mon côté, "la queue de bœuf"! Que c'est bon ça! Du bistrot plein fer aux accointances gastro! Vinaigrette de queue de bœuf, le consommé en fine gelée, poireau et raifort. Une quenelle de crème de betterave rouge en prime, elle ne pervertit pas les associations. 15,5/20. Sébastien Vion repeint la mer de couleurs singulières avec "le mulet de méditerranée rôti côté peau dans un beurre au citron confit, sauce butternut-romarin". Ça fonctionne: 15,5/20. Exercice pâtissier très créatif: crème caramel. Mais nooon, je rigooole… "le pamplemousse": cannelloni craquant au miel et cacahuètes, crème légère au mascarpone, alliance pamplemousse gingembre". Résumons: comme des cannoli ou des nems farcis de purée fruitière, crème glacée chocolat blanc. Acide, sucré, mou, croquant, amer. 15,5/20. Service fluide, intérieur ou terrasse. Un vrai restaurant sur une place incertaine pour le gourmand avec l'impeccable Fabienne Gaillard sérieuse et détendue à l'accueil, Sylvie Manolino et chef Vion. Un trio gagnant-gagnant-gagnant qui résiste au temps.
Chef: Sébastien Vion
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain 15,5/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Formule 19€ et menu 25€ midi. Suggestion du jour et carte de saison. Salon de thé et pâtisseries maison en hiver. Climatisation. Terrasse. Accueil groupes. Ouvert 7j7.
34 place aux Huiles
13001 **MARSEILLE**
Tél. 06.99.22.25.03
www.lebistrotdesdames.com

PASTIS & OLIVES
ΨΨΨ

Olivier Luisetti (qu'on a connu au "Bouchon Provençal" un peu plus bas) est homme de décisions mais pas de demi-mesures. L'épanoui trentenaire a mis un coup de baguette magique sur "Le Grand Latin" dont il a gardé le mieux: de beaux volumes et un charme de brasserie fin de siècle où auraient pu se croiser Pagnol et Rebuffat, Rellys et Camus. Fin mai 2016: derniers coups de pinceaux et premiers coups de fourchettes. Cuisine ouverte au fond, près des tables en bois où négocient discrètement les avocats du quartier devant un petit Chablis. Près du comptoir, des couples au calme pour un repas en lumière douce. En terrasse, embouteillage joyeux de brassées de copains devant… pastis et olives en attente de leurs plats. Avec Mauricette, celle dont tout le monde connait la date d'anniversaire sans jamais dire son âge, on a pris du plaisir dans nos attributions de cobayes pourtant blasés. Sur table moulin à poivre, fleur de sel, huile et vinaigre. Du monde, beaucoup de monde: le service se mélange parfois les pinceaux. Cuisine! Formule 17€ le midi, produits frais et savoir-faire dans une cuisine simple et bien fagotée: c'est bon. Bon, l'épatant "risotto au vin rouge, figatelli rôti au miel". Ou comment en ce remuant le ciboulot et en se levant tôt le matin, on trouve des recettes inédites. Parfait, 15/20. "Tarte aux pommes" en VO, c'est à dire dans sa version fine, caramélisée et pâte dorée croustillante au beurre. 14,5/20. La dame au chapeau vert prend l'accent de Robert Paparemborde pour croquer ses "tartines du sud-ouest". Terrine de foies de volaille, oignons confits au vin, rosette, salade verte et… du Comté! Ça l'a bien fait rigoler!.. elle a tout mangé! 14/20. Toujours avec l'accent du célèbre rugbyman elle dit "cheesecake" ajoutant avec son humour si particulier "j'aime croquer de l'anglais". Perfect: 15/20. Une cuisine qui illumine sans trop éblouir, adaptée au contexte des midis pressés, sans doute plus poussée le soir. Le jeune chef Maxime Patez passe avec d'aisance du gastro au bistrot… ce qui donne envie d'en savoir plus! Bref! La maison d'Olivier Luisetti? Bonne humeur marseillaise revendiquée à forte personnalité avec des plats de vrai

cuisinier. Rassurant dans le quartier.
Chef: Maxime Patez
Spécialités: bocal de filets de sardines. Linguine à l'ail, tomates séchées et basilic. Gnocchis frais sauce Champagne, copeaux de truffes et parmesan. Cousteau burger. Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café Maison du Bon Café 2€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Formules midi 15€ et 17€. Carte et suggestions. Enfant 13€. Groupes 60. Ouvert midi du lundi au samedi et jeudi, vendredi et samedi soirs.
27 rue Sainte
13001 **MARSEILLE**
Tél.04.91.54.08.27

PIZZERIA MASSILIA

NT Ψ1/2

En plein "Carré Thiars"! Un rigolo nid de bouilles marseillaises quinqua peu rasées où on s'embrasse entreu collègueu, pastis, pizzas et compagnie. A l'heure de l'apéro (ou pas) les relations s'empilent au comptoir devant le pastaga comme les moules-bouchot s'accrochent à la corde. Les récents tauliers de l'instable adresse (ça change souvent) s'appellent Rémy et Patrick: Rémy accueille et fait le service dans une bonhommie amicale et prévenante. Quant à Patrick, il fagote les pizzas devant le four à bois en chemisette de gala et chaussures pointues. Et ne dit pas bonjour. Il doit être concentré. C'est important d'être concentré, mais de dire bonjour aussi. Alors quand sa pizza est terminée, il va au comptoir dire bonjour à ses amis avec qui il trinque, c'est important les amis. La carte. Les pizzas, donc. Toujours accompagnées de salade verte: sympa! Pour le reste, entrées pas compliquées: tomate-mozza, friture de jols, assiette de charcuterie et des salades. Les plats sont surtout provençaux: filets de rougets à la marseillaise, pieds et paquets maison, daube de poulpe. Une huitaine de viande ou assimilés, et des pâtes. Et puis vu trop tard, un menu à 14,50€. Ah zut… Aussi, une formule midi avec "pizza (anchois ou fromage) avec salade verte et dessert du jour" pour 15€. Rémy (le sympa) revient vers moi et devant mon hésitation de choix, il me propose d'exceptionnellement intégrer la "pizza royale" dans la formule. Il est vraiment sympa, Rémy. Dommage que la pâte à pizza soit si dure, c'est vraiment curieux. Il est heureux que le couteau soit pourvu de bonnes dents. Les miennes le sont un peu moins, je fais avec. Pas la grande joie à boulotter. 12/20. Bol de salade avec bouts de tomates et échalote à assaisonner soi-même avec huile et vinaigre en bouteille pschitt. Et puis la "tarte tatin" est maison. Trop radine en caramel et posée sur une base trop flotteuse, mais la pomme est généreuse. 14/20. Le café est de la marque Henri Blanc mais je l'aurais parié vu l'AOC de la boutique. Salle chaleureuse dans ses couleurs pour une adresse haute en couleurs! Alors pourquoi pas si ça vous chante?
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pas de pain. Café Henri Blanc 2€ 12/20. Toilettes 14/20. Menu 14,50€. Formule 15€. Carte. Terrasse. Comptoir avé l'assent. Fermé lundi.
16 rue de la Paix Marcel Paul
13001 **MARSEILLE**
Tél.04.91.57.00.18

LE KASHMIR

ΨΨΨ

La salle toute en longueur est magnifique, moquettée dans des tons chaleureux. Un côté "Théâtre du Palais-Royal" pour ceux qui connaissent, mais avec une amusante fontaine décorative. La star d'opérette Bollywood Mauricette s'est avancée d'un pas sûr vers le jeune serveur et après l'avoir salué lui a dit: "c'est dommage que de l'extérieur on ne voit pas dedans". Et d'ajouter: "tant mieux comme ça c'est la surprise". Elle a toujours quelque chose à ajouter, la dame au chapeau vert. Même avec cette fameuse cuisine indienne-pakistanaise, elle ajoute des "oh!" de plaisir et des "ah!" de satisfaction. Cannelle! Piment rouge! Curcuma! Clou de girofle! Coriandre! Fenouil! Cumin! Pavot! Cardamome! Badiane! Safran! Muscade! Une fois encore Eléonore: "menu Maharajah" prévu pour deux personnes! Ah! Le fameux assortiment de grillades tandoori… Je rappelle aux retardataires absents les années précédentes que le tandoori est un four indien où cuisent les aliments, en l'occurrence poulet, agneau, poisson et gambas. Le délicieux "pain nan" (dont le diabolique "nan fromage") véritable gourmandise y est également cuit. Bref! Les trois sauces-chutney accompagnent! Dont une redoutable sur le baromètre à piment! 15/20! Poursuite des festivités avec nos deux plats, deux currys. "Curry agneau" avec crème fraiche et une sauce épicée peu relevée. Viande un peu en dessous que de coutume: 14,5/20. Le "poulet Kashmiri" a fait rosir de plaisir Mauricette. La viande à plumes est presque anecdotique tant la sauce est fameuse: curry avec fruits secs! Amandes, raisins secs, noix de cajou… et le riz basmati livré avec est magnifique! De la maitrise! 15/20. Belle surprise pour dessert avec la "salade de fruits frais" au parfum de rose pour Mauricette à 14,5/20. Repas parfait, dépaysant et au rythme d'un service professionnel. Très intéressant: vu la capacité de la salle de restaurant (jusqu'à 100 personnes) vous pouvez louer la salle! Mariage! Réception! Anniversaire! Evénement familial! Ça devrait donner des idées à quelques-uns qui rêvent d'ailleurs en restant ici!
Chef: Mustapha Raja
Spécialités: indiennes et pakistanaises.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain nan 15,5/20.

Toilettes 15/20. Formules 9,9€ et menu 11€ midi semaine. Menus 16€, 17,50€, 19€, 21€ et duo 30€ et 49,99€. Groupes 100. Location de la salle. Devis pour groupes. Anniversaire, réceptions… Restaurant climatisé. Vente à emporter. Fermé lundi (hors saison).
18 rue de la Paix
13001 **MARSEILLE**
Tél.04.91.54.99.72

LES METS DES SAINTES
NT A Revoir

Pas mal dans l'idée mais bien peu transcendant. On souhaite des progrès rapides car l'effort de faire soi-même les plats sans sous-traitance abusive est formidable. Accueil doux de madame. Vu que je suis le premier entré pour ce service du midi, le choix d'installation est donc grand dans cette belle salle claire: un angle de rue et des ouvertures. Formule 15€ et menu 18€. Carte. Les idées oscillent entre tradi bon teint: millefeuille de légumes provençaux et mozzarella, foie de veau persillé, hachis Parmentier, fricassée de rognons de lapin sauce girolles, poêlée de supions… et cuisine exotique des îles: verrine de gambas et St Jacques au lait de coco, poisson à la tahitienne, rougail de lotte, colombo de cabri… un mélange des genres un peu risqué. A la carte pour 7€, j'ai tenté "assiette créole". C'est vrai quoi? Quoi de mieux pour effectuer un rapide tour d'horizon des classiques? Cette assiette fait de sérieux efforts: boudin antillais, accras de morue et la fameuse sauce chien qui décape le moral des amoureux de cette cuisine, et l'œsophage de celui qui craint le piment. Quatre petits boudins maison, du rare. Mais ils manquent de nervosité, ternes, salière obligée. Les épices classiques sont là, mais le piment non. Réglage obligé. De leurs côtés les accras sont parfaits, et faits maison (et minute!) aussi. Moyenne de l'assiette: 14/20 car je suis heureux de ne pas tomber sur le congelé habituel des maisons folkloriques. La "fricassée de crevettes et fèves au lait de coco et gingembre" est jolie mais laborieuse. Lourde, trop sucrée, pas assez relevée, fèves trop cuites, belles crevettes un peu fades. Pas fini, trop écœurant. Confirme un réglage nécessaire de la cuisine. 12/20. Le café est parfait, le pain d'exception. Le monsieur a l'air bougon quand il sort de sa cuisine, mais madame rétablit la moyenne en salle. J'ai cru voir passer une promo Groupon en ce moment. A vous de voir. Peut mieux faire.
Spécialités: provençales et antillaises
Accueil 15,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 16/20. Café Malongo 1,8€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 15€ et menu 18€ midi semaine. Carte. Fermé mercredi.
67 rue Sainte
13001 **MARSEILLE**
Tél.04.91.33.46.43

AU BOUT DU QUAI
ΨΨΨ1/2

Pour peu que vous ayez l'émerveillement facile et la partie de carte de Pagnol dans le ciboulot, vous aurez du mal à contenir votre émotion devant le panorama. Vous m'sieur-dame. Je cause de la vue sur le Vieux-Port face à la Bonne-Mère. Ça vous donne des airs de carte postale animée à l'année. Quant à la cuisine, elle a des faux-airs de celle d'un vrai restaurant. Ce qui dans le coin est d'une insoutenable originalité. Du coup, cette belle brasserie aux murs blancs fait son bonhomme de chemin dans le carnet d'adresses du gourmand qui vise un repas sur le Port. L'ardoise conserve les classiques de la maison: poêlée de supions en persillade, tartare de veau aux huitres, linguines fraiches aux palourdes… Pas besoin d'être marin breton depuis 8 générations pour remarquer que le poisson en particulier et la chose maritime en général, c'est le dada de la maison. C'est la raison pour laquelle la provocatrice Mauricette vise la "côte de veau au sautoir, romarin et jus corsé". Et pas de la côtelette de musaraigne neurasthénique, voyez. Epaisse et bien rosée comme demandée. Le jus est solide, tire l'ambition. Purée cerclée, légumes biseautés de toute beauté. 15/20. Même légumes pour mes "filets de galinette rôtie aux aromates, poireau et purée". Wôôô galinette-teuuu… filets en croix sur la purée tapissée d'une fondue de poireaux. Vraiment bien, très frais. 15/20. Une des forces de la maison montée par la famille Mouttet est d'avoir su recruter un vrai pâtissier. Sa "tarte pistache et framboise" est digne des meilleures boutiques du genre. Pour l'apprécier, encore faut-il aimer la framboise et la pistache. Si vous préférez le chocolat et la banane, c'est un autre jour. Une petite merveille à 15,5/20. Service qui privilégie l'efficacité du geste aux salamalecs pesants, surtout que certains services du soir, on se bouscule au portillon: la maison a du succès! Une jeune équipe entre mairie et MUCEM, le duo Joan Mouttet et Jennifer Zenou tient le bateau "Au Bout du Quai". Ce qui est la moindre des choses en ce lieu, convenons-en.
Chef: Oumar Sy
Pâtissier: Brahim Slama
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café Costadoro 2€ 14,5/20. Toilettes 16/20.
Entrées et plats à partir de 16€ à 28€, desserts à partir de 8€. Terrasse face aux bateaux. Climatisation. Groupes 50. Hors saison fermé dimanche soir et tout le mardi.
En saison: se renseigner.
1 avenue de Saint-Jean
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.91.99.53.36 et 06.86.52.16.96
www.restaurantauboutduquai.com

Rejoignez-nous sur facebook
GUIDE LE BOUCHE A OREILLE

SO… MARSEILLE

ΨΨ1/2

Si comme moi les usines à touristes vous crispent, les restos branchouilles vous exaspèrent et les escroqueries du front de mer vous font frôler le meurtre avec préméditation, j'ai une solution sur le Vieux Port. La petite table de Olivier Carle devrait vous plaire. C'est un sacré malin, Olivier Carle. La première fois il vous alpague avec sa formule à 8,95€ avec plat, dessert et café de marque Illy siouplé! On risque quoi à 8,95€? Au mieux de se régaler!.. Et puis comme le mignon souvenir d'un repas simple autant que propret pris en terrasse face à la Bonne Mère dans une petite boutique de rien du tout et moins prétentieuse d'un poil de radis vous trottine dans le ciboulot vous vous dites: "si on y retournait?" Même avec Mauricette, un retour sur le lieu du crime est un plaisir! Chaque année on se chamaille pour le dernier escargot de la "cassolette d'escargots", comme pour rituel annuel! 14,5/20. Les plats qui suivent sont tous deux gratinés. En plein été, l'idée est plutôt comique mais c'est si bon! Délicieux "cannellonis frais à la brousse et au basilic" servis dans un plat carré sorti du four dont la superficie avoisine les 400 cm2. Sachant que le pavé gourmand est épais comme ça, calculez le côté et dites-moi si c'est bon. 14,5/20. Mon "gratiné" est la suggestion du jour, une "moussaka" dans les règles servie comme à Athènes. Un peu déstructurée (trop chaude) et servie avec des frites fraiches. Ça vous dégomme un peu l'exotisme de l'assiette mais les frites sont bonnes. La dame au chapeau vert était jalouse de ne pas en avoir aussi avec ses cannellonis. Bref! 14/20. Desserts toujours épatants, réguliers, assurés par Olivier Carle lui-même, au four et au moulin: "tiramisu" du jour cacaoté (14,5/20) et "mousse au chocolat" version très noir, dense et sucrée sans outrance: 15/20. Une toute petite adresse avec une cuisine simple et des recettes accrochées à l'année, qui ne cherche pas les médailles en chocolat des guides ni les honneurs des confrères de la louche qui s'auto-congratulent. Sauf à être un as de la cabriole pour éviter les chausse-trappes du coin, vous auriez fait comment sans moi?

Chef: Magali Aponte
Spécialités: cassolette d'escargots. Frites fraiches. Cannellonis frais à la daube. Escalope de veau milanaise. Assiettes "saveurs de méditerranée": antipasti, tapas, mezzés et provençales! Desserts maison! 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. Ouvert le midi sauf mardi.

234/236 quai du Port
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.91.91.31.75

LE DÉTOUR

ΨΨΨ

Quand on cherche midi dans le coin, on se fait accrocher les mirettes par la façade coquette. J'y suis entré comme pour acheter le journal, dans l'automatisme blasé qui guette le cobaye surmené pour cause d'abus au quotidien. Je voudrais vous y voir. Judicieuse entrée-terrasse utilisable les beaux jours pour l'affamé et toute l'année pour le fumeur invétéré. La porte vitrée s'ouvre sur un bel espace de bois clair brut, esprit bistrot rustique et soigné. Tiens? La carte me caresse dans le sens des poêles: moules gratinées, salade de poulpe, filet de loup huile vierge, cheeseburger du chef, carré d'agneau miel et moutarde… ça commence à sentir bon ne trouvez-vous pas amis lecteurs? Et puis j'ai commandé mon plat, sans grande conviction, tu parles Charles, si c'était très bon ya longtemps que je le saurais, c'est mon boulot quand même, qui c'est le guide? Et là, paf. Le "risotto au lait de coco, combawa et citron jaune confit, crevettes snackées et émulsion de menthe": une pépite! Un délice de saveurs à plusieurs facettes, élégant dressage circulaire. Les cinq crevettes n'ont pas fait long feu, le reste non plus. Je ne me souviens pas avoir saucé un risotto, c'est vous dire le plaisir. 15/20 et 17€. Dessert du jour, une "crème brûlée" passée au four. Et non pas comme souvent sous la flamme d'un chalumeau au propane de chaudronnier épileptique. L'académique opération devient rare, même dans les restaurants dignes de ce nom. 14,5/20 et 5€. A noter qu'en sus des desserts de la maison (tiramisu, cheesecake…) "Le Détour" propose ceux de Monsieur Martin, artistique pâtissier voisin. Quelques judicieux flacons: Tariquet "Premières Grives" et un Petit Chablis, "Barbanau" en Provence et "Vieux Télégraphe" (Le Télégramme) en Châteauneuf du Pape à moins de 40€! Bref! Une femme et des hommes derrière l'histoire entamée en mars 2015: Cathy Martinet et des deux fils. La salle, c'est David. Tout juste trentenaire passé à la réception chez Passédat après des débuts dans le métier du côté de la Moselle familiale. Son frère cadet William est le cuisinier: 4 ans aux côtés de Frérard au "Sofitel Vieux-Port" ne s'oublient pas aussi facilement et explique des choses. A deux pas de la bruyante Castellane, une cuisine bistrotière sérieuse dans un bel endroit pétri de savoir-vivre et de mo-destie. Mon petit doigt me dit que vous allez aimer.

Chef: William Wantz
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pains (2) 15/20. Café Nespresso 1,9€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule midi semaine 16€. Ardoise. Climatisation. Patio couvert (fumeurs acceptés). Groupes 40. Cocktail dinatoire (60). Privatisation possible. Expos temporaires d'artistes de la ville. Ouvert midi du mardi au vendredi et jeudi, vendredi et samedi soir.

24 rue Falque
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.63.46.82

BISTROT LEONE

NT ΨΨΨ

Ah! La petite perle urbaine que voilà! De la terrasse, on observe le ballet incessant des bagnoles de la Place Castellane et sa multitude de possibilités plus ou moins approximatives d'y casser une croute. A titre personnel et si ça ne vous dérange pas, je préfère l'intérieur confortable et clair, mais vous ferez comme vous voulez. Un bistrot d'esprit brasserie New-Yorkaise, agencement élégant de bois et de briques (pas de broc), tables et banquettes alignées, serviettes en tissu blanc et service plein d'allant mené par Guillaume Baudemont. Un restaurateur quadra au regard droit passé par "La Ferme" puis l'"OM Café" (2006-2014) de René Faurie dont il apprendra bien des choses sur le métier. C'est ainsi que les nostalgiques percevront ici quelques recettes à succès comme la pièce de cochon de 7h ou le tartare de bavette. Bref! Au fond, la cuisine du "Bistrot Leone" est ouverte. Un duo de frérots est au boulot, plutôt taiseux et pas du genre à faire risette au chaland, mais quand il est question de faire danser la mazurka à vos papilles, c'est délicatesse et compagnie. Mauricette était partante pour des pâtes cuisinées en hommage au cinéaste Sergio Leone, père du "western-spaghetti". De derrière ses culs de bouteilles en guise de lunettes et face au soleil, elle lit que pour quelques dollars de plus elle a droit à la formule du jour avec "lamelles d'encornets au basilic". Elle souffle dans l'harmonica, puis dégaine son choix. Le plat ainsi servi reste chaud, encornet tendre dans sa généreuse crème parfumée au basilic. A côté pommes de terre grenaille et légumes confit signent l'esprit de cuisine traditionnelle précise. 15/20. Pour moi: "Parmentier aux deux viandes, crumble de chorizo, salade verte". Dans le genre plat gourmand réconfortant, difficile de faire mieux question dodu. On trempe juste le bout de sa fourchette au début, chorizo croustillant. Après on plonge parce que les préliminaires hein… 15/20 encore. La dame au chapeau vert commande le dessert du jour de la formule à 16€: "tarte aux fraises". Individuelle et circulaire, ya tout à voir. Pâte fine, crème pâtissière vanille, fraises en corolle. Beau et bon. 14,5/20. Ajoutez 2€ à la formule si vous désirez la "tarte tatin", une douceur fondante. 14,5/20. Une cuisine intégralement "maison" fortiche dans l'idée gourmande: linguines au figatelli, farcis provençaux, encornet persillade, tartare de bavette et pièce de cochon de 7h, sashimi de saumon mariné crevette et agrumes… Carte des flacons du sud-est. Renouvelée au quotidien, la formule midi à 16€ permet de tâter le terrain si vous avez la suspicion facile, mais je vous préviens: on y revient! La belle surprise du coin.

Chefs: Cédric et Pascal Salomone
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café Noailles 1,7€ 14/20. Toilettes 16/20. Formule avec choix 16€ midi sauf samedi. Carte. Climatisation. Terrasse fermée. Ouvert midi du lundi au samedi et jeudi, vendredi et samedi soirs. Métro Castellane. Parking Indigo (Cantini).

21 boulevard Baille (angle rue Marengo)
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.58.63.89

LE PETIT PASTORET

ΨΨ1/2

Pas de grandiloquence dans la devanture, vous pourriez même la louper. C'est rigolo: c'est souvent le cas pour les affaires à ne pas louper. Bref! La rue s'étire du Vieux-Port jusqu'à la place Puget, le restaurant est au bout, à un jet d'olive du parking Monthyon. De derrière mon stylo, je sens un léger trouble dans votre regard. Au cas où vous ne seriez pas marseillais et que votre connaissance de la ville se limite à la Bonne-Mère et au proche voisin Tribunal de Grande Instance, je comprends. Une des raisons qui font qu'on rencontre des avocats qui viennent casser une croute à la charmante table de Mireille Denic, bien secondée par Fabienne Mignonat. J'ignore si l'acte est conscient ou pas, mais une des entrées du jour était "salade de saison" avec salade verte, mignons lardons poêlés, une palanquée de girolles fraiches (un bonheur!) et… un avocat. Avenante assiette qui met en forme, que du frais. 14/20. Entrecôte aux échalotes confites et pommes persillées? Poulet fermier, jus au romarin et purée maison? Hé ben non Philémon: "navarin d'agneau aux petits légumes croquants" que j'ai choisi! Faut pas m'en vouloir, j'ai comme une nostalgie permanente du plat mijoté! Agneau confit et peu gras, légumes à dominante de haricots plats et carottes… terrible absence de navet. Largement compensée par une saine générosité de champignons! Revoilà mes girolles! Ouéé! 14,5/20! J'ai fait impasse sur le dessert pour cause de copieuseté avérée! Ça m'apprendra à toujours saucer les plats qui sont bons! Mais passons. Une cuisine simple à base de produits frais du marché vu qu'il est juste à côté, c'est pratique, tout comme le fromager, pourquoi se compliquer l'existence. Et puis faut que je vous dise un secret: dans un ailleurs pas si loin, Mireille Denic produit sa propre huile d'olive, et en fait tout autant avec le raisin. Ça vous en bouche un coin hein, bande de petits galopins? Son verre de rouge Syrah/grenache est une perle de rondeur généreuse. Si "Le Petit Pastoret" est un véritable restaurant d'artisan, c'est aussi un bar à vins avec des planches à picorer (mais pas que) et les flacons qu'on aime. Une courte carte qui évite la grosse cavalerie habituelle! Bref! Cuisine ouverte en prime, dans un décor bistrotier soigné et reposant. Et puis les sourires pleuvent, de cette joie de recevoir sincère qu'on retrouve parfois dans nos campagnes non blasées par nos vies en pilote automatique, et ça fait vraiment plaisir à voir. Et à vivre. Et à manger. Faut y aller.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain individuel

SI CASTELLANE M'ÉTAIT CONTÉE…

Deux restaurants marseillais du quartier de Castellane situés à peu de la célèbre fontaine "Jules Cantini". Le restaurant "Le Détour" est planqué rue Falque depuis mars 2015. Une affaire de famille où Cathy œuvre avec son binôme de fistons, William et David Wantz, cuisine et salle.

Le "Bistrot Leone" de Guillaume Baudemont est né en décembre 2016 et dépoussière avec talent le style bistro-brasserie grâce à un duo de cuisiniers frérots dans la vie.

Ces deux adresses sont équipées d'une terrasse, d'amabilité à revendre et surtout d'une très bonne cuisine. Ce qui n'est pas anodin pour des restaurants.

LE DÉTOUR
24 rue Falque
13006 MARSEILLE
Tél.04.91.63.46.82

BISTROT LEONE
21 boulevard Baille
(angle rue Marengo)
13006 MARSEILLE
Tél.04.91.58.63.89

14,5/20. Café Henri Blanc 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule 21€ et menu 26€ midi semaine. Fermé dimanche et lundi, et le mardi soir. Autre service: se renseigner. Groupes 40. Privatisation possible. Climatisation. Soirée dégustation de vins, concerts… Parking Monthyon en face.
72 rue de la Paix Marcel Paul
13006 **MARSEILLE**
Tél.07.69.23.11.71

**LES APÉROS DÉGUSTATIONS DU JEUDI
COQUILLAGES LE SAMEDI
PARKING AISÉ (MONTHYON)**

LA MARINE DES GOUDES

NT ΨΨΨ1/2

Enorme panorama de première minute et grosse évolution culinaire de dernière minute. Renfort aux fourneaux de Christophe Cogneau dont on avait déjà rencontré le talent ailleurs dans la ville. Un quinqua rodé au minois de talonneur qui préfère aujourd'hui courir dans la colline plutôt qu'après les médailles. En fin de repas, on a bien causé de son CV: trop de noms célèbres pour m'en souvenir, pas pris de note. Par contre ses plats mes petits moineaux, on s'en souvient sans prendre de note. C'est gravé là. C'est à Marianne Tayeb, propriétaire depuis 2016 du lieu qu'on doit surtout notre régal du jour: elle lui a mis le grappin dessus! Découvrir et apprécier de telles assiettes dans un restaurant aussi bien né pour les sens, ça fait beaucoup d'émotions pour un seul homme au même endroit. Alors j'ai amené Mauricette: elle a les épaules larges et un sacré vécu question émoi. La moindre des obligations dans un tel lieu: le poisson sauvage est toujours de mise à "La Marine des Goudes". Bouillabaisse et bourride font toujours des heureux, dormez en paix. Braquons nos projecteurs sur la cuisine personnelle du chef. De la saison dans le pif avec "asperges violettes, sauce tiède aux herbes". Sauce qui joue les détachées mais qui flanque le frisson à la dame au chapeau vert: 15,5/20. L'œuf est à la mode! L'"œuf mollet, chou blanc et chorizo, vinaigrette à la truffe" sort du lot. J'ai pas dit de l'eau, même ici. Les codes de la gastronomie avancent à visage découvert, copieux en prime: délicieux! 15,5/20 encore. "Bédidon, c'est bien parti!" quelle dit Mauricette. Elle poursuit avec le "quasi de veau cuit en sauteuse, jus corsé, risotto". Risotto un peu décevant brouilleur de pistes, jolie viande surveillée sur le feu, jus puissant qui confirme le fameux saucier ainsi dépisté. 15/20. Retrouvailles avec la Grande Bleue et le "filet de mérou jaune, sauce au beurre blanc citronné". Du vrai poisson quoi, pas du ramollo déprimé né en cage. Belle assiette et joli doigté! Le chef fait le boulot et à la fin du dressage, il se retire en silence: l'assiette ne lui appartient plus. 15,5/20. Service à l'aise dans ses baskets et totalement concerné. Mais aussi, forcément bousculé les fins de semaines aux beaux jours. Si vous êtes pressés et du genre pisse-froid jamais contents de rien, on vous attend sûrement ailleurs car de telles assiettes demandent un peu de patience, voyez-vous. Et puis en terrasse devant les pointus du port des Goudes, être pressé, c'est péché. Allez hop! Tous chez Marianne à la Marine!

Chef: Christophe Cogneau
Spécialités: poisson sauvage et crustacés suivant arrivage. Réservation 48h: bourride et bouillabaisse (40€).
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Malongo 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Carte et ardoise. Enfant 12€. Terrasse sur le port. D'avril à novembre fermé mardi. Hors saison: se renseigner. Accueil groupes et autocar.
16 rue Désiré Pellaprat
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.25.28.76

PALAWAN

NT Ψ1/2

Une micro-terrasse dotée du décorum exotique idoine: restaurant philippin. Dedans c'est comme un couloir avec la cuisine ouverte à droite et au fond, l'espace s'élargit un peu, ouf, on respire. Tables et chaises de camping avec des petits coussins, quand même. Le patron est accueillant, mais affiche un sens de l'optimisation trop poussé, comme un calcul permanent de la rentabilité, y compris gestuelle. En effet, il est particulièrement directif: asseyez-vous là! Des fois que je prendrais une table de 8 pour moi tout seul. Pas d'ardoise pédagogique pour les nombreux plats, prise directe de la commande. La pratique évite un aller-retour au serveur. Ça flingue un peu le romantisme de la réflexion, le coup du serveur au garde à vous avec son carnet et son stylo qui attend, allez hop, on se dépêche. Et puis avec 3 entrées, 3 plats et 3 desserts à raconter de vive voix et dans le détail, même le taulier s'emmêle les pinceaux vu qu'il fait d'autres choses en même temps comme placer les clients qui arrivent. Bref! J'ai choisi le menu à 14€ du midi et de toute façon, on ne m'a pas laissé le choix. Prends ce qu'on te dit et tais-toi. Donc: "raviolis de poulet", ils sont deux. Croustillants et pas gras du tout mais froids à cœur. Posés pour faire joli dans un panier en bambou utilisé généralement pour la cuisson vapeur. Avec un tas de bricoles légumières émincées, chou, oignons, soja…et sauce pimentée rouge! 13/20 car un peu court. Plat généreux: "poulet grillé sauce vinaigre pimenté"… si j'ai bien compris. Une cuisse entière (un peu) grillée, le ramequin avec la sauce de caractère, quelques bouts de légumes et un excellent riz, presque collant. 14,5/20. Tirée au sort, la

"salade de fruits". Très petite, mais avec une dizaine de gros morceaux. Cubes d'ananas, cubes de mangue pas mûre, et 3 bouts de rondelles d'agrumes avec peau. Vous mangez la peau des citrons et des oranges vous? Moi non. Ça doit aller plus vite à faire. 10/20. Le repas sera bouclé en 35 minutes et je n'étais pas seul dans le restaurant. Reconnaissons la qualité de cette cuisine philippine interprétée à l'occidentale (difficile de faire manger aux occidentaux des œufs de cane avec embryon bouilli). Cuisine qui bifurque parfois dans des accents thaï et cambodgien. Dommage, ce côté usine à volume, mais en même temps, les tarifs sont corrects alors bon. Et pour un fois qu'un restaurant n'augmente pas ses tarifs pour faire des fausses remises Groupon pour les gogos…

Chef: Yuvil Vilvestre
Accueil 14/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14,5/20. Pas de pain. Café pas pris. Toilettes 15/20. Livraison possible. Menu oral 14€ midi. Menu 25€ soir. Petite terrasse côté rue.
29B boulevard Louvain
13008 **MARSEILLE**
Tél.06.67.94.21.68
www.palawan-restaurant-marseille.com

THE PRIVACY
ΨΨΨΨ

Jeu de piste à Marseille, Madrague-Montredon. Faufilage dans rues serrées pour cause de délit d'initiés: on m'a dit que. Le pif en l'air, c'est où? Pas de gyrophares sur le toit ni de leds sur le portail: pas le genre de la maison. Malgré le nom de baptême, on n'est pas à Las Vegas. La vénération du projecteur et des flashs, c'est pas le truc d'Aram Atanasyan. En plus il parle doucement, sans jamais faire de grands gestes. Le très exact contraire de Mauricette… qui adore ce fin cuisinier! Pilote de la fameuse "Table du Chef" sur la route de Cassis, fallait déjà qu'il se planque, un peu en retrait de l'urbanité agitée. Bref! Domicile de Monique et Aram Atanasyan. Voui. Chez eux. Terrasse de bois exotique aménagée les beaux jours, grand salon clair chiné art-déco baroque. Au bout, la belle cuisine où le chef se tient droit sur ses assiettes. Geste élégant et couteau précis, l'instinct du beau. Menu unique 42€ cette semaine, avec alternative au rayon plats et desserts. Canapés maison, verres de vin "apéritif"! Des délices et mention tip-top au tarama du chef. Entrée de l'artiste: "rillettes de homard, saumon fumé par nos soins sur un blini, crème d'avocats". Le côté circulaire du mets le rend modeste mais une fois le pif dedans, impossible de retenir les oh et des ah. La somme de chaque détail amène à l'œuvre: 16,5/20, bing. Rare: seconde entrée! On prend! Pas de souci! Comptez sur nous! "Aiguillette de Saint-Pierre, artichauts, vinaigrette de coquillages". Associations en fraicheur, belle idée! 16/20. Plats: "ris de veau et girolles, risotto crémeux" pour bibi. Jus court à damner, petits champignons à croquer. 16/20. Mauricette cherche un moment la contrepèterie: "faux-filet de veau et foie gras rôti, légumes nouveaux". Yapa. Légumes croquants au gout de ce qu'ils sont, un jus qui valorise sans dénaturer le voisin, viande rosée et souple. 16/20. Pré-desserts maison, madeleine, chocolat… et "fruits exotiques sur une meringue, sorbet passion". Brunoise d'ananas frais, meringue du jour… 15,5/20. Comme une déclinaison de chocolat avec la "sphère au chocolat noir, glace vanille", un classique dompté. 15,5/20. Service serein et poliment gai mené conjointement par Monique et Aram: il sort de sa cuisine! Jamais plus de la douzaine de couverts, on n'est pas aux pièces, on prend son temps, comme à la maison, ce qui est le cas si vous n'aviez pas lu le début du texte. La quinzaine de flacons, tous proposés au verre. Pensez à réserver, certains soirs uniquement. Vous savez ce qu'il vous reste à faire, bande de p'tits canaillous.

Chef: Aram Atanasyan
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Toilettes 16/20. Menu unique à partir de 40€. Terrasse. Ouverture: se renseigner. Parking à proximité. Réservation obligatoire.
5B boulevard de Bonne Brise
13008 **MARSEILLE**
Tél.06.23.59.31.10
http://www.theprivacy.fr/

LA TABLE DU CHEF
ΨΨΨ1/2

Bien vissée dans le ciboulot des gourmands, adresse d'initiés refilée de Bouche à Oreille à la vitesse de l'éclair. Vu le succès (mérité), fallait qu'Aram Anatasyan repense, aménage sa prestation. C'est que voyez-vous, quand une pluie d'affamés se ramène la papille au garde-à-vous (je parle de 60 ou 80), faut pas mollir. Désormais le midi, formules 19€ et 21€, et menu 25€ qui ne sacrifient rien à la qualité. Ils s'expriment à côté d'une carte de suggestions pas piquée des hannetons au cas où vous vouliez sortir des rails et faire votre original. Le soir, on prend son temps avec les menus à 28€ et 36€. Salade d'asperges, artichauts violets gelée d'agrumes. Lieu jaune, marinière de coquillage, compotée de fenouil. Suprême de volaille sauce au beurre de Satay, arachides rôties, condiments carotte-gingembre, aubergines et oignons rouges. Filet de bœuf râpé de truffes, pommes nouvelles, oignons, lard et thym. Lotte rôtie bouillon de coco, courgettes et pack choï… Comme Mauricette ne raterait pour rien au monde "les chiffres et les lettres" à la télé le soir, repas du midi. Aram Atanasyan est amoureux fou de la cuisine! Ça se voit comme le nez de Walter Spanghero au milieu de la figure! Un fou de la recette, un chercheur de gout! Un quinqua passé par

DANS QUEL MONDE MERVEILLEUX VIT FRANCK PINAY-RABAROUST?

Elle se veut cinglante, cassante, méchante pour faire mal. A lire avec une épingle à linge sur le nez, la prose de Franck Pinay-Rabaroust* en dit beaucoup sur l'esprit de la maison génération 2.0 (mais surtout zéro) Atabula.

Le chef Norbert Tarayre devient le nouvel ambassadeur de Leader Price :
« C'est de la merde !!!!! »
Franck Pinay-Rabaroust
29 mars 2017

Personne n'en voulait vraiment à Jean-Pierre Coffe d'avoir été le parrain de l'horrible enseigne Leader Price. Il suffisait de se remémorer une seule fois son célèbre *« C'est de la merde »* pour sourire de ce partenariat contre-nature. Mort en mars 2016, Coffe laissait la place vacante. Et un autre a pris sa place, logique. Sauf que son remplaçant n'a pas le même parcours, ni la même verve, ni le même talent. Norbert Tarayre, pur produit de la téléréalité, moulé par M6, remplace Coffe. Si ce dernier était un vrai *« Leader »*, Tarayre n'en a même pas le goût…
Le partenariat débutera avec une sélection de sept produits pour le menu de Pâques à moins de quatre euros par personne. Il se poursuivra avec le développement de nouveaux produits et l'élaboration de recettes. Norbert Tarayre est un ancien candidat malheureux de l'émission *« Top Chef »*, mais qui est resté très populaire auprès d'un certain public. En avril prochain, il animera *« Toqueshow »*, une nouvelle émission culinaire sur M6. Récemment, il a connu un échec cuisant avec un one-man show insipide. Peut-être compte-t-il se refaire une bonne image avec Leader Price… Plus que jamais, l'accent et le talent de Jean-Coffe vont manquer…

Quel culot! Autant gonflé que malvenu de la part du patron du site Atabula de critiquer le récent partenariat entre le cuisinier télévisuel Norbert Tarayre et le distributeur de bouffe Leader-Price. Franck Pinay-Rabaroust lui tombe sur le pif avec sa morale bavarde à deux balles d'auto-consacré vertueux! Poilant quand on connait la liste des sponsors de son site! Nestlé et San Pellegrino! Métro et Bridor! Et tant d'autres! C'est l'hôpital qui se fout de la charité! Du ressort de la psychiatrie!**

Les clients de Leader Price l'aiment bien, Norbert Tarayre. Enfin sûrement, puisque les as du marketing du distributeur l'ont ciblé avant de s'attacher des services de ce chef jovial, terrien, rustique, spontané, parfois aussi un peu grossier selon les codes de la bienséance mondaine qui ont cours dans le microcosme bien élevé du commentaire délicatement parisien, je veux dire autocentré et supérieur. Il est simple de comprendre que quand on n'est pas issu de l'église des grands chefs élus, on a envie de continuer à voir le sapin de Noël s'allumer chaque matin. Faut bien vivre, alors Norbert Tarayre fait bouillir la marmite. Comme Ducasse, Robuchon, Marx, Veyrat etc* également partenaires d'industriels de la bouffe! On n'a pourtant jamais vu un impertinent Franck Pinay-Rabaroust les éreinter! Déférent avec les puissants, intraitable avec le manant: la signature des opportunistes.**

En bon "*chien de garde*" des grands chefs élus issus du sérail de la sauce, Pinay-Rabaroust botte le pif de la France d'en bas, ce qui l'autorise probablement à penser que lui-même fait partie de celle du haut. "*France du bas*" qui n'a pas les moyens économiques de se taper des fraises de Plougastel et des pains au lait bio au petit déjeuner. Tandis que le matin, le pauvre mal éduqué qui n'y connait rien boit du lait industriel et mange du pain industriel. Lait et pain industriels qui sponsorisent le site Atabula! Allons donc! Il ne s'agit pas d'un partenariat grossier comme celui de Norbert Tarayre et Leacer Price! Mais c'est vulgaire comme Atabula et Franck Pinay-Rabaroust.**

Olivier Gros

* http://www.atabula.com/2017/03/29/norbert-tarayre-leader-price/

** http://www.atabula.com/publicite-et-partenariats/

*** http://www.le-bouche-a-oreille.com/os/lindustrie-de-lagroalimentaire-couve-talents-de-demain/

Le Crillon et Lucas-Carton! Une dizaine d'années à Londres puis Cannes et ailleurs. Mauricette s'engage sur le menu du jour: "terrine de ris d'agneau et foie gras, salade d'asperges". Des p'tits cris à chaque bouchée. Des cris aigus de musaraigne prise au piège! Une merveille! 16/20. Rien que ça! Puis un généreux "mignon de porc, purée de patates douces, champignons des bois" avec sauce idoine, 15/20. De mon côté "foie gras frais de canard chutney ananas passion à la vanille" arrivé un peu froid, le chutney est virtuose. 15,5/20. Recette coincée entre fin d'hiver et début de printemps: "Saint-Jacques cuites en nage de légumes", cuissons et saveurs exemplaires: 15,5/20. Fabuleux "croustillant streusel praliné chantilly de chocolat noir et mousse de riz au lait". Un dessert de vrai pâtissier, implorez Saint-honoré pour qu'il reste à la carte! 16/20. Cuisine sérieuse dans sa capacité à être à la fois moderne et classique. Un travail brillant sur lequel s'esbaudiraient les affolés des médailles si Aram Anatasyan cherchaient à séduire à tous prix les guides. Ah oui! Mention spéciale au service coaché par l'enjouée Donia Bonnet, intarissable de sourires pour ses clients ravis.

Chef: Aram Atanasyan
Spécialités: carte sur 6 semaines
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain maison 15/20. Café Malongo 2,2€ 15/20. Toilettes 15/20. Formules 19€/21€ et menu 25€ midi semaine. Menus 28€ et 36€ le soir. Carte. Groupe 40. Climatisation. Terrasse au calme. Velum 4 saisons. Fermeture: se renseigner. Parking aisé.
83 boulevard du Redon
Centre Commercial La Rouvière
13009 **MARSEILLE**
Tél.04.91.75.04.55
www.tableduchef.fr

LE CIGALON
LA TREILLE ΨΨΨ1/2

Etape de gourmets indispensable en terre de Pagnol! Comme en Provence tout commence par une histoire, fut ici tourné son "Cigalon" sorti en 1935. Panorama des collines, terrasse sous les platanes au son des cigales! Allez voir les photos sur internet, j'ai pas assez de mots en stock ni de place sur la page pour décrire! Cuisine: le chef possède un bagage et une créativité lui permettant de s'élever avec aisance au dessus du rustique… qu'il propose avec les alouettes sans têtes, l'aïoli, ou les pieds paquets dans leur recette de 1896. Oui môssieur. Taquin et modeste, le chef ménage le suspens en détestant l'énoncé frimeur. Mauricette, désormais végétarienne entre ses repas, ne se doutait pas du talent de la "salade d'agneau aux noix de cajou". Inspiration orientale aux caractéristiques saveurs délicates, dosage avec la pointe du couteau pour les épices et non un tractopelle. Sauce blanche de rêve, viande miellée. 15,5/20. Ma "daurade aux moules". Voyez, pas du Proust dans l'intitulé. Mais alors mes petits cigalons mignons, c'est du fin cousu main sous la papille et aux mirettes. Un délice intégral de saveurs associées peu communes, osées. Chaque détail est travaillé, et ils sont nombreux. Mention spéciale aux légumes cuits minute "comme le Divellec" aime souligner le chef! 15,5/20. Mon délicieux "biscuit noisettes amandes aux trois chocolats" manque un peu du croquant attendu, mais les accrocs au chocolat adouberont: 15/20. Si on votait pour le dessert de l'été, le "millefeuilles aux fraises" serait dans le trio de tête. Copieux comme pour deux. Ou trois. Crème pâtissière fameuse. 15,5/20. Je vous prie de croire que notre sens critique n'a pas été endormi par le panorama de rêve, il accompagne. Et puis la table de Pascal Parisse pourrait se trouver sur le Kilimandjaro ou au sous-sol des Galeries Lafayette, ça serait kif-kif au niveau sensation. Formé par Manuel Roche, ce marseillais a touché les étoiles en œuvrant un bon moment à la SBM à Monaco avant d'être cuisinier particulier pour de très célèbres célébrités, il vous dira. Aussi, Baumanière et j'en passe. Tant d'explications qui justifient l'éloignement de son travail d'une forme de barbarie culinaire qui prolifère, surtout en zone touristique. Restaurant âgé de 120 ans… et en pleine forme! Ah oui: cheminée en hiver!

Chef: Pascal Parisse
Spécialités: randonnée des farcis. Grosse gambas juste grillée, beurre de basilic. Bouillabaisse sur commande. Spécialités de tout: ne pas confondre!
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Illy 2,3€ 14,5/20. Toilettes 14/20. Menu 34€. Enfant 9,9€. Suggestions et carte. Baptême, communion, mariage. Grande terrasse ombragée. Fermeture: se renseigner.
9 boulevard Louis Pasteur
13011 **MARSEILLE**
Tél.04.91.43.03.63
www.cigalon-latreille.fr

PETIT PARKING A PROXIMITE!

GRATUITE!
APPLICATION POUR ANDROID

LA TABLE DU 12ème

NT ΨΨΨ1/2

Pas commune, la table de Nancy Dreves et de son cuisinier de frère Fernando Rodriguez. Elle jouxte la mignonne boutique de fruits et légumes familiale. Chez ces gens attachants à la personnalité affirmée, on fait souvent les choses en famille, c'est important la famille. Pas facile au quotidien, tant chacun est pourvu de "caractère"… comme on dit quand on ne veut fâcher personne. Heureusement, talent et énergie dépassent: le résultat a vraiment de l'allure. Ce qui ressemble à un élégant restaurant de quartier avec terrasse couverte -en l'occurrence le quartier des Caillols- est un lieu de vie épatant et coloré où l'on peut causer de la vie et du beau temps avec des gens très intéressants mais faut prendre son temps, on ne prend jamais assez son temps. J'écrivais une phrase encore plus longue et inutile que celle que vous venez de lire en soufflant, que Mauricette me met un coup de coude: faut qu'on mange! La cuisine de Fernando Rodriguez est bien campée sur sa base classique, mais tonique et contemporaine. Il sait que sa clientèle vient de loin jusque chez lui, faut pas la décevoir. J'entame avec "millefeuille de magret fumé maison, fromage de chèvre, pointe de confiture de clémentines corses". D'une grande fraicheur d'esprit, et de la lettre aussi. Quasiment un exercice de pâtissier boutique. Parfait, 15,5/20. Cuisine raffinée et généreuse, produits simples: "lapin frais français émietté aux aromates et olives, purée écrasée et sauce au romarin" . Rarement sauce n'a été aussi compétente! J'ai 8 ans, je joue avec ma fourchette, je casse la déco: 15,5/20 dans le pot! Mauricette joue "direct": "souris d'agneau dans son jus au thym, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive". Avant la 1ère bouchée, elle me fixe du regard avec son gros nez et ses petits yeux vicieux puis susurre "ça sent bon mon cochon". Puis silence-radio jusqu'à "15,5/20". Dessert sain et nature que la "salade de fruits frais d'à-côté", relisez le début pour comprendre. 14,5/20. Et une "tartelette aux fraises et crème pistache minute" si belle qu'on la voudrait à Noël. Pâte sablée, fraises (toujours d'à-côté), crème pistachée peu sucrée, délicat décorum pointilliste… 15,5/20 bon poids! Même si la carte des vins tient sur une page, les conseils de Nancy sont précieux. Très belle adresse qu'on signale avec fierté… d'autant qu'elle est éloignée des habitudes communes de circulation! Belle clientèle fidélisée, hommes d'affaires et avocats à l'air sérieux, habitués qui se reconnaissent et se saluent d'un clin d'œil. C'est délicieux, sympathique et bien élevé. Terrasse parée pour l'été. Bande de veinards.

Chef: Fernando Rodriguez
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Nespresso 1,9€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule 17€ et menu 19,50€ midi semaine. Menus 28€ et 34,5€. Carte et ardoises. Groupes 40. Terrasse couverte.Climatisation. 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
http://www.latabledu12eme.fr/

MARTIGUES

LES MAGUETTES GOURMANDES

NT Ψ

Difficile de nier l'effort de la maison qui n'évolue pas dans un contexte favorable à l'ambition gastronomique: dans une galerie marchande Intermarché très excentrée du centre-ville. Vas-y coco, donne-moi du plaisir. On m'avait toutefois informé sur la qualité rare des "Maguettes Gourmandes". Comme j'adore l'improbable autant que l'inattendu, j'y suis entré la fleur au fusil. Haut de plafond comme un hangar, et affiche publicitaire du café Henri Blanc. Ça entame mal. Mais serviettes en tissu et verres astiqués: bravo. Une quinzaine de client. J'ai vite saisi l'ampleur du désastre au service en observant les trépignements de ma table voisine: 30 minutes pour une entrecôte, et voir une autre table se lever pour aller chercher du pain. J'ai donc piqué la carte des menus sur la table à côté sinon j'y serais encore! Des entrées de 12,50€ à 19,75€… des pâtes de 11,85€ à 26,65€… des plats de 12,10€ à 34,75€. User du centime d'euro est une stratégie tarifaire… usée. Mais passons. Une quarantaine de plats au total sans compter les desserts. Comment peut-on cuisiner 40 plats en cuisine sans un bataillon de cuisiniers? Allez savoir… Question chronomètre, j'ai vite abandonné l'idée d'un plat à la carte. La serveuse prend (enfin) la commande, 25 minutes après. Au bout desquelles arrive mon plat du jour. C'est long, 25 minutes pour un plat du jour. Il s'appelle "fondant de volaille farci aux cèpes, sauce champignons, salade, frites". Un bout de volaille démoulé de sa condition industrielle, une farce sans gout malgré l'intitulé aguicheur, une abondante sauce correcte. Frites congelées qui trempent dedans. Feuilles de salade dures comme du bambou avec vinaigrette qui trempent dans la sauce, aussi. Je trempe donc dans une curieuse affaire. 10/20 grâce à la sauce pas maladroite. Et puis comme faut bien rire, j'ai demandé: "les desserts sont tous maison?". Vouivouivoui. Alors "ile flottante". Pas maison, mais la présentation fait de sérieux efforts et sort du lot. 13/20. Le café Henri Blanc demandé "serré" arrive long. C'est ennuyeux: c'est plus long à boire et comme il est très mauvais… et puis je voulais des explications sur le service chaotique quoiqu'amical de la confuse serveuse: "mon cousin est en vacances cette semaine alors je le remplace mais en fait, je suis coiffeuse". Et comme la patronne est en cuisine, forcément, ça tangue sévère point de vue organisation globale. Bref! 16€ la formule, ça vaut pas plus et

plutôt moins dans un tel contexte d'approximation culinaire et au service.
Accueil 7/20. Service 4/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 14/20. Pain 9/20. Café Henri Blanc 6/20. Toilettes pas vues. Formule 16€ midi semaine. Menus 26,75€ et 35,50€. Carte. Fermé lundi soir, mercredi soir et tout le dimanche. Parking aisé.
ZAC de Croix-Sainte
Rue des Ormeaux
13500 **MARTIGUES**
Tél.04.42.44.63.45
http://les-maguettes-gourmandes.eresto.net/

MAUSSANE-LES-ALPILLES

L'EN-CAS MAUSSANAIS
NT Ψ

De l'extérieur ça parait sympathique dans ses airs approximatifs de restaurant décontracté sans prise de chou: une façade de maison de village étendue d'une terrasse vélum chauffée, et bien chauffée par ailleurs. Mais on ne le sait qu'une fois entré à l'intérieur, par principe. C'est ce que j'ai fait. Sol en lattes de bois, chaises confortables, déco bric-broc harmonieuse autant que faire se peut avec les moyens du bord. Peu de choix à l'ardoise, mais il est suffisant. Ils sont 5 ou 6, les plats. Faux-filet ou entrecôte (13€), carpaccio de bœuf (15€), cuisse de poulet avec ravioli aux cèpes (12€) et gnocchi bolognaise (12€). Et ma "seiche à la plancha". Sur une grande planche, une seiche éventrée mal nettoyée comme cuite à l'eau et badigeonnée d'ail et d'huile. J'ai mâché, un peu. Ça croque beaucoup. Les frites fraiches servies avec, elles sont marron foncé. Salade fraiche aussi, mais verte et c'est beaucoup plus normal. Compliqué d'être satisfait de ce plateau pas fini à 15€. Disons 11/20. A noter que le pain est un pain mou sous plastique vendu en grandes surfaces dont on peut faire à la rigueur des paninis, il est pratique, il ne fait pas de miettes. Le café n'est pas bien bon, on en trouve pourtant des cartons pleins dans tous les coins de la boutique comme s'ils étaient "tombés du camion". Les toilettes sont très propres. La serveuse est amicale et souriante. Difficile d'en dire plus. Sinon que pratiquer une restauration intermédiaire tout juste calée entre restauration traditionnelle et snack pur est une idée plutôt maligne. De là à écrire sur la vitrine que "tous les produits sont frais", faudra voir à l'usage.
Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 12/20. Pain 7/20. Café Charlycafé 1,5€ 10/20. Toilettes 15/20. Suggestions. Carte. Terrasse-vélum.
89 avenue de la Vallée des Baux
13520 **MAUSSANE LES ALPILLES**
Tél.09.82.33.23.91

MIRAMAS

LA CANTINE
NT ΨΨ1/2

Sitôt porte poussée, on sait déjà le moment pas commun. J'entends aussi par "commun" la somme éreintante de banalités cyniques que le canton nous réserve généralement dans les assiettes. Pas "chez Stéf" comme disent ses amis. Et il en a un paquet. Ils rient, parlent un peu fort parfois au comptoir, se saluent bruyamment, des collègues de travail en bleu, des costards-cravates et des tailleurs droits, des assureurs et des maçons, autant dire une plaisante douche d'humanité. Tables avec beaux verres à pied, nappages et serviettes en tissus, siouplé. Voyez: c'est pas parce que le taulier tutoie ses ouailles qu'il se dédouane de toutes civilités inhérentes à l'exercice de restaurateur. Il est du genre vivant, Stéphan Raffini. Pas du terne et surtout pas transparent. S'il connait Miramas comme la poche de son pantalon, il connait Salon comme la poche de son Kway: il y tint quelques affaires, comme on dit. Un personnage nécessaire comme je vous souhaite d'en rencontrer chaque jour pour aimer le monde de détraqués dans lequel on vit. Avant que je sombre dans la thèse du naturalisme aristotélicien ou de la philosophie kantienne: que mange t'on? Une ardoise! Enfin pas l'ardoise: ce qui est écrit dessus! Elle ne tient pas en place, aucun menu ni formule. Juste 4 entrées à 5€ ou 6€ (j'vous jure), 4 plats de 12€ à 17€, 4 desserts à 6€. Piquillos mousse de chèvre, œuf-cocotte croutons, galette de blette au saumon, camembert au four, blanquette de veau, entrecôte-frites maison, gigot d'agneau tomate du chef et desserts maison! Du grand frais à flux tendu avec produits achetés le matin et cuisinés dans la foulée, demain sera un autre jour. La preuve en image sous mon pif hébété: grosse générosité du "dos de cabillaud huile vierge"! Cuisson idoine du poisson, délicieux. Risotto aux champignons à gauche, fondue de poireau à droite. Je ne me souviens pas avoir mangé si peu de pain, c'est vous dire le copieux: 15/20. Dessert avec "tarte au citron renversée". Une "meringuée" dans le désordre! Comme une tartelette de meringue garnie de l'appareil au citron, biscuits sablés plantés dedans! Dommage qu'ils soient un peu mous. Créatif autant qu'agréable, 14,5/20. Une cuisine très sérieuse pour un repas non dénué de délicatesse dans le propos. Pas vu le minois de la cuisinière, dommage. Faut dire qu'elle doit mouliner sec vue l'affluence. Bref! Table d'amis, du passé ou à venir. Terrasse en bonus saisonnier. Ah! Que j'vous dise: café long à venir, le patron s'est fait alpaguer par des amis dans une discussion. Tiens, je te l'offre, ça t'apprendra.
Chef: Camille Tocco
Accueil 15,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Maison du Bon Café 15,5/20. Toilettes 15,5/20. Ardoise. Climatisation. Terrasse en saison. Ouvert tous les midis

sauf dimanche, vendredi et samedi soirs. Pas d'horodateurs. Bonne humeur appréciée.
19 avenue Aristide Briand
13140 **MIRAMAS**
Tél.06.88.21.23.14

ESPRIT SUSHI
MIRAMAS
NT 00

Le reste de la carte je sais pas, mais le japonais, faut laisser tomber. Cette enseigne franchisée est pourtant connue pour les sushis. On observe ici une curieuse diversification avec une proposition de cuisine asiatique chinoise et vietnamienne exposée en vitrine, ainsi que des… burgers. On n'arrête pas le progrès, à quand les pizzas? Notez bien que j'ai rien contre. Sauf que les statistiques sont terribles: le mélange des genres nuit généralement au genre. Bref! Et puis quand le client mange avec les doigts un plat fait avec des doigts, il est mieux de redoubler de vigilance avec les codes hygiéniques de base. En effet, la vaisselle est mal lavée et les recoins de la salle négligés, mais le vainqueur "haut la main" de la négligence se trouve dans les toilettes. Elles sont plutôt propres, mais le robinet et le lavabo sont enduits de calcaire comme la grotte d'Otaki au Japon, à 2 kilomètres de Gujo. C'est vous dire la caverne. Le gros rouleau industriel de papier orange pour s'essuyer les mains compense les carences du distributeur vide. Enfin bon. Vu le contexte j'ai opté pour le service minimum: plateau "mini sushi" à 7,90€ avec 6 pièces: saumon, thon et crevette. Des sushis avachis et sans envie, un peu comme s'il venait de voir un navet minant au cinéma. En plus, la serveuse m'a refilé du soja sucré au lieu du salé demandé. Enfin bon. 10/20. Commande supplémentaire: "maki chèvre-miel" à 4,20€. Faut pas les appeler "maki" mais "makiriquiqui". Réalisation absolument pas maitrisée, je fais pareil à la maison, c'est vous dire si ça vole bas. La feuille de nori est dure comme de la chambre à air, c'est vous dire si c'est gonflé. 7/20. Servi en sachet, wasabi vert fluo en sachet. Serveuse-cuisinière presque souriante et aimable sur la fin. Emplacement compliqué même pour des hamburgers: boutique dans la zone, coincée entre Dekra et Speedy. Ah! Les sushis! Tout un poème! Enfin… un haïku!

Spécialités: japonaises, vietnamiennes, chinoises, américaines.
Accueil 8/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 11/20. Pas de pain. Café pas pris. Toilettes 9/20. Plateaux et box de 7,90€ à 85€. A emporter. Livraison possible. Parking. Ouvert du lundi au vendredi midi et soir. Le soir samedi et dimanche.
Avenue du 8 mai 1945
Rond-Point René Cassin
13140 **MIRAMAS**
Tél.04.90.50.66.46

O'2.20
NT 0

Je ne m'attendais pas à voir autant de monde dans l'établissement. Plein à ce point un midi de semaine, ça dit forcément des choses, notamment que le concept manquait dans la ville. Concept? Oui: "bar à vin, bièrerie, une trentaine de whiskys, une dizaine de champagnes, du rhum" selon la direction. On pourrait ajouter "en permanence plus de 90 décibels au compteur". La fortune des oto-rhino-laryngologistes. L'ardoise devant la porte propose 3 salades, beaucoup de viandes qui proviennent du boucher local Longepée (tartare, côte de bœuf, veau de Lozère…), magret et tataki de thon sans omettre l'inévitable burger. Et un plat du jour. Le service est adorable, souriant et a beaucoup de mérite de travailler dans cette cohue: "ya plus de plat du jour!". Ah. Le vieux truc des établissements finauds de la CB. Tu sais que tu vas avoir 50 clients ce midi mais tu ne prévois que 10 plats du jour. Et tu ne rayes pas la référence sur l'ardoise pour alpaguer le chaland… ça marche à tous les coups: une fois le client assis, comme il est poli, il ne part pas. Alors "à la carte". La serveuse me raconte oralement cette carte et j'opte rapidement pour "l'escalope milanaise avec pâtes". Bon. M'arrive en 3 minutes "montre en main" le machin. Envoyer une escalope milanaise aussi rapidement quand plus de 50 personnes boulottent au même moment que vous, ya "l'homme qui valait 3 milliards" et "Wonderwoman" en cuisine. Ou alors c'est du tout prêt. Viande tiède marron foncée sans gout dont je doute qu'elle provienne du boucher sus-cité, panure sèche. Pennes rigate posées sur un bon coulis de tomate et recouvert de lamelles de parmesan… maculées de sauce pistou totalement incongrue. Peu d'intérêt. 9/20 pour 15€. Les desserts roupillent dans le frigo vers l'entrée. Faudra en régler la température car la "salade de fruits" servie dans son bocal Grand-mère avec le caoutchouc orange est carbonisée par le froid. Seul l'orange (le fruit) tient le coup. Pomme, ananas et kiwi sont traumatisés à vie. 7/20 pour 4,5€. Le meilleur pour la fin. Mon verre de vin est un Syrah "Le Versant" des vignobles Foncalieu (11). En vente sur le site "Foncalieu" à 6,75€. Vendu 13€ dans les rayons de "O2.20" ce qui est raisonnable. Le verre aux 12,5cl réglementaires m'est facturé 4,5€: comme si j'avais acheté la bouteille 27€. Pas de café, et puis quoi encore. Renifle la stricte politique du tiroir-caisse. Dommage, tout est là pour un concept idéal à nos yeux. Ah oui: Rotary friendly! Les leaders d'opinions de la ville sont probablement bien soignés. Eux.

Chef: allez savoir
Accueil 16/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café pas pris. Toilettes 15,5/20. Ardoise. Tapas. Climatisation. Fermeture se renseigner.
62 avenue Charles de Gaulle
13140 **MIRAMAS**
Tél.09.86.12.19.28

MOURIÈS

LE VIEUX FOUR
ΨΨΨΨ

Depuis le temps qu'on s'y régale les crocs,"Le Vieux Four" reste toujours une énigme. C'est que l'histoire de la belle maison perturbe les schémas habituels de la restauration de magnitude 8 sur l'échelle de Mauricette: Annie et Frédéric Crouvoisier ne sont pas issus du sérail de la sauce, ne sont pas "fille et fils de", n'ont pas vendu leur âme à un grand patron du CAC 40 qui cherchait un jouet. Malgré ces (considérables) inconvénients, les médias s'intéressent désormais au cas du "Vieux Four". Faut dire qu'il est totalement ridicule d'escamoter du panorama gastronomique des Alpilles une table majeure où se régale depuis belle lurette le gourmet avisé. Bref: les Crouvoisier avancent. Et nous on se régale de l'à propos des plats: ils gastronomisent avec gourmandise la Provence. L'œil jubile, demeurent les saveurs! Redoutable "gratin de tourteaux aux légumes du moment, sabayon des petits crabes favouilles". Sobre et circulaire, jonglage entre onctueux de caractère et gratiné flatteur. 16/20. Suit "filet de turbot sauvage rôti au four, réduction d'un fumet de poisson au citron confit et pamplemousse, purée fine de potimarron et tombée d'épinards frais". Le plat innove sans turbulence, respecte le produit et s'appuie sur les règles de l'art. Une somme de détails gourmand, 16/20. La dame au chapeau vert aux talons-aiguilles pointure 47 savoure les recoins de sa "terrine de pintade maison aux pistaches, vinaigrette de betterave à l'huile de noisette, betterave et pomme croquante". Que bella! (accent italien). Finesse et copieux (le genre terrine l'exige), détails charmeurs. 16/20. "L'Agneau de Provence de la Maison Alazard de Tarascon". Becquet d'agneau poché au bouillon comme un pot-au-feu, accompagné de légumes oubliés, sauce onctueuse au raifort". Formidable jeu de Frédéric Crouvoisier: recette traditionnelle qui glisse dans le contemporain sans franchir la ligne du hors-jeu. Un régal, et quelle qualité de viande! 16/20. Le pâtissier a une lecture pointilliste de son art. Desserts techniquement très aboutis, à vos appareils photos: 16/20 pour "la douceur exotique: biscuit amande noix de coco, mousse mascarpone coco, crémeux banane caramel, confit d'ananas et sauce créole". Le "cheesecake oranges sanguines suprêmes et gelée d'orange, crème citron et meringue" mérite le 15,5/20. Personnel heureux et épanoui à l'image de Frédéric et Annie Crouvoisier: des partageurs de bonheur sans compter. Bâtisse d'élégantes vieilles pierres, amples voutes qui abritèrent une bergerie, un moulin à huile et plus récemment l'atelier de Toni Grand. Disons pour finir que vous êtes entre de belles mains et sous un beau toit.

Cuisine: Frédéric Crouvoisier, Jean-François Gadat et Benjamin Diaz
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 17/20. Pains 15/20. Toilettes 16/20. Formule 15€ midi semaine.
Menu 29€. Formule-carte 34€ et menu-carte 44€. Enfant (-10) 15€. Bruch (se renseigner). Soirées programmées. Salles pour 15 à 60. Séminaires, groupes. Accès handicapés. Parking privé. 5 chambres d'hôtes. Terrasse. Fermeture: se renseigner.

73 avenue Pasteur
13890 **MOURIES**
Tél.04.90.47.64.94
www.le-vieux-four.com

ORGON

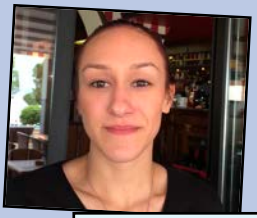
AUX PETITS PAVÉS
ΨΨ1/2

Dans la plus pure tradition des auberges préservées de l'avalanche de modernisme. Familles et confréries, travailleurs de force et VRP, amis de toujours ou d'un jour se retrouvent "Aux Petits Pavés". Un lieu de convivialité où il fait bon se ressourcer et plus si affinités. D'autant que les Brès ont finement repensé la décoration en respectant l'histoire des murs: salle plus claire, entre la lumière! Une réussite intégrale, bien agréable en hiver avec la cheminée, verdure en été côté terrasse. Figurez-vous que selon la légende, dans l'auberge de Nicole Brès et ses enfants Virginie et Frédéric, Napoléon s'y serait arrêté! En 1814 alors qu'il filait du côté de l'Ile d'Elbe. Selon une autre légende, Mauricette s'y rend chaque année en pèlerinage pour faire bombance. Je l'accompagne discrètement dans son consensus question emballement. Non que les assiettes soient des miracles de génie, mais la cuisine est de qualité et habile, chante des saveurs souvent oubliées. Vous faites des billes toutes rondes, alors je vous explique. Dans le menu à 16,50€ du jour, la "salade de museau" fait son petit boulot à 14/20. La "blanquette de veau" est un délice onctueux, lié et parfumé que je recommande à tous les déçus de la chose au restaurant: 14,5/20. Avec "l'ile flottante

ÉMILIE DEYRIS
LE PUB
83 CARQUEIRANNE

JÉRÔME SCHALLER
LE PUB
83 CARQUEIRANNE

LAURENT D'AMBRA
LA BRASSERIE DES ILES
83 HYÈRES

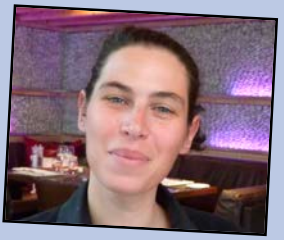


KELLY BLANC
LE PUB
83 CARQUEIRANNE

LIONEL BORELLO
RESTAURANT DES MAURES
83 COLLOBRIÈRES

VANILLE AUDOUX
ANGELINA
13 CASSIS

TIFFANY LACOUR
LE JARDIN
83 LE MUY



TATIANA GIULIANO
LA BRASSERIE DES ILES
83 HYÈRES

PASCALE BORELLO
RESTAURANT DES MAURES
83 COLLOBRIÈRES

ANABELLE DUBOIS
LE VIEUX FOUR
13 MOURIÈS

MICHAEL IOGNA
CÔTÉ MER
13 FONTVIEILLE

LAURA NOEL
LE JARDIN
83 LE MUY

maison" au dos croustillant après un pertinent passage au four, ce menu du jour finit sur un 14,5/20. La dame au chapeau vert se régale avec les "moules gratinées à la provençale". Le beurre d'ail maison fait la différence, la qualité des moules aussi. En fait, tout fait la différence. La cuisine quoi. 14,5/20! Le "feuilleté aux escargots de l'auberge" est plus crémé que l'an passé, le p'tit gris toujours joli et la lichette de Cognac toujours avec tact! Bravo chef! 15/20. Encore une recette galvaudée par les paresseux de la tambouille! Pas ici! Quelle "crème caramel"! Des œufs! Du lait! Et du vrai caramel! Pas du plouich en bouteille plastoc! Mauricette s'en paye une sacrée tranche! Au propre comme au figuré! 14,5/20! Service vivant et concerné, qui tape la discute avec les habitués, beaucoup d'habitués, beaucoup de bises, beaucoup d'échanges et de saine cordialité. Une plaisante maison, qui traine ses clients dans son monde avec ses recettes pas toutes jeunes, mais tellement bien foutues qu'on en redemande. Gaffe le vendredi jour d'aïoli: les places sont chères… mais pas les prix!

Chef: Frédéric Brès
Second: Serge Smaal
Spécialité: aïoli servie sur "couasse" de liège!
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 2€ 14/20. Toilettes 16/20.
Formule 14,5€ et menu 16,5€ midi semaine. Menus 26€ et 32€. Carte. Enfant (-12 ans) 9,5€. 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

ACCUEIL GROUPES
PARKING AUTOCARS

APPLICATION IPHONE
GRATUITE
"LE BOUCHE A OREILLE"

PÉLISSANNE

PARO

COQUILLAGES&FRUITS DE MER

ΨΨΨ

Aucun pointu ni chalutier à Pélissanne! Pourtant quand on tend l'oreille, on entendrait presque le carnaval des mouettes qui chahutent à l'arrivée des pêcheurs qui livrent la marée chez la maison "Paro". Ah mes enfants! La récente adresse devient à pas de loup (de mer) le temple privilégié attendu depuis belle lurette par l'amateur de coquillages, fruits de mer et poisson frais. L'étal fourni est en particulier un paradis pour l'entiché de l'huitre, produit chouchou de Romain Vieville. C'est les étoiles dans les yeux que ce jeune patron en parle, comme d'autres évoquent les vignerons pour le vin. Huitres Bouzigues de chez Zaragoza, lagune de Thau de chez Migliore, pleine mer d'Isigny de chez Taillepied, la patiente Prat ar Coup de la famille Madec, la voyageuse Ostra Regal de la famille Boutrais, d'Oléron de chez Gorichon et Pléiade Poget, la réputée Gillardeau, la Tzicuris à la corde de Camargue, la rare et sauvage Pied de Cheval et l'Impérial Dutch de la famille Dhooge au Pays-Bas. Mais aussi: moules bouchot en saison, praire, amande, clams, vernis, palourde, bulot, oursin de Galice et de Sète, bigorneau, tellines, St-Jacques, violet de roche et les classiques crustacés homard et tourteau. Maintenant que vous avez la photo du "Paro", la cuisine. Je me suis donc pointé l'appétit à marée haute un vendredi midi et j'avais bien fait de réserver: restaurant bondé! La cinquantaine de clients heureux comme des poissons chez "Paro"! Faut dire que c'est jour d'aïoli! "Farandole de moules gratinées aux 3 saveurs" pour moi. De la dodue d'Espagne, olé! Saveurs: asiatique, basque et persillade. Les copains, voilà un régal d'entrée cuisinée! 8€ et 15/20! Je craque pour la "sole meunière". C'est ma péchée mignonne, la sole meunière. A côté, un rondouillard gratin de courgette avec dessus, une rondelle de fromage de chèvre rissolée! Bien! 14,5/20. Cuisine d'un bon niveau dans le propos, qui s'efface devant la très belle qualité des produits travaillés: thon rouge de Méditerranée péché en période légale par Thierry Brondi ou Fredy Galus, homard français, poulpe de roche, loup et dorade de la maison Gloria Maris dans la baie d'Ajaccio. Même les viandards sont chouchoutés, ils verront. Service enjoué, agréable et dans le rythme. Cave fournie. Comme j'ai déjà été long en citant les producteurs d'huitres, je vous épargne la liste des vignerons. Belle adresse qui prend dans ses filets les amoureux de produits de la mer, le rêve du pêcheur pour un péché gourmand.

Chef: Jérôme Pujolle
Second: Thomas Meyer
Spécialités: coquillages. Crustacés. Poisson frais. Caviar.
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 2€ 15,5/20. Toilettes

16/20. Formule midi semaine 14,5€. Aïoli le vendredi. Carte. Enfant 12€. Groupe 50. Terrasse en saison. Parking. Fermé dimanche soir et lundi.
27 route de Salon RD 572
13330 **PELISSANNE**
Tél.04.90.56.69.50
http://restaurant-paro.fr/

COQUILLAGES ET FRUITS DE MER SUR PLACE
POISSONNERIE - PLATEAUX A EMPORTER:
COMMANDES AU 04.90.56.69.50

LA PENNE-SUR-HUVEAUNE

LE MELTIN'POT
ΨΨΨ

Cuisinier fameux (on vous l'a déjà dit) mais faut pas compter sur lui pour qu'il joue les danseuses étoiles à tripatouiller du gastro au numéro 271 boulevard Voltaire à La Penne sur Huveaune, autrement dit entre Aubagne et Marseille. Il sait faire mais il n'est pas fou, Mehdi Khafif. Mais bigrement souriant et le regard franc: vous le voyez dans sa cuisine dès porte franchie. Bref! C'est que l'amateur de restaurant d'aujourd'hui cherche les bons coups et le rapport qualité prix indécent. Ça tombe bien. Ce chef est un finaud de la recette maligne fagotée avec doigté. A voir le nombre d'attablés ce midi de semaine, la bigleuse Mauricette a cru que c'était les soldes et qu'on était entré chez Darty. Ben non: c'est chez Mehdi. Faut dire que sa table plait, une cuisine de produits frais que la ménagère de moins de 50 ans (voire plus) trouve dans son frigo si elle a fait le marché le matin. Tiens, en ce moment à l'ardoise: duo de foie de volaille et escalope de foie gras, confit de mangue. Marmite de rougets à la ratatouille, ricotta en croute. Figatelli grillé, toasts de bruccio. Souris d'agneau de 7 heures et quelques autres idées. Comme le "suprême de poulet farci au magret fumé, tomate séchée et Beaufort, pané à la noisette" proposé avec une sauce cocktail. Appétit de moineau s'abstenir ou alors, faut venir avec un doggy bag dans le bec. Vous allez vous régaler mais prenez votre temps. Frites fraiches. 14,5/20. Moins roboratif encore que: "ravioli frais à la truffe blanche, sauce parmesan". Assiette creuse bien remplie, sauce qu'on sait qu'on léchera jusqu'au bout. Association de saveurs, une assiette gourmande et non dénuée de finesse: le 15/20 est mérité! D'autant que la dame au chapeau vert confirme: elle m'a piqué un ravioli en douce! Repus qu'on n'en peut plus, nous partagerons le dessert comme des écoliers un pain au chocolat à la sortie de l'école: "pain perdu brioché, caramel au beurre salé". Brioche maison (hé oui mes cocos) ludique dans sa présentation colorée. Parfumée à la fleur d'oranger, ce qu'adore Mauricette: 15/20. Moi, un peu moins: 14,5/20. Voilà. Un moment rythmé et pas prétentieux, où la bonne humeur est présente. Une année après notre premier test et malgré quelques changements d'importance dans l'organisation, le cap est maintenu et nos babines toujours émues. Certes le quartier n'est pas d'un grand romantisme, mais on ne peut pas tout avoir. Et vous y trouvez un très bon restaurant et des places pour vous garer devant.
Chef: Mehdi Khafif
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain individuel 15/20. Café Henri Blanc 1,5€ 14/20. Toilettes 15/20. Formules 13,5€, 14,5€ et menu 15,5€ midi semaine. Ardoise. Climatisation. Wifi. Groupes 40. Parking aisé. Ouvert midi du lundi au vendredi, et jeudi-vendredi-samedi soirs. Soirée "animations" (se renseigner). Fermé dimanche.
271 boulevard Voltaire
13821 **LA PENNE SUR HUVEAUNE**
Tél.09.84.45.50.42

PLAN-DE-CUQUES

LA MAISON TOSCANE
NT ΨΨ1/2

Brasserie bondée mais plutôt bien organisée dans l'accueil du client, même si le genre s'apparente plus à une bousculade qu'à un moment de repos du guerrier. La jeunesse tient les brides, et s'active entre bonjours furtifs et additions à la chaine, panières de pain à la volée, je peux avoir mon café siouplé. Des formules à 12€ et 16€, d'autres formules "plat+dessert" au prix du plat nécessairement surévalué comme le pavé de lotte rôtie à 30€ ou linguines aux seiches noires à 24 €. Bon. Le reste de la carte s'essaye à l'Italie provençalisée. Avec notamment "noix de coquilles Saint-Jacques gratinées". Qu'elle sorte aussi rapidement est proprement stupéfiant vu la foule! L'assiette a du chien, 5 coquilles alignées en rang d'oignons dans une longue assiette rectangulaire. Coquilles remplies du célèbre fruit de mer pour faire croire à de vraies "pecten maximus", alors que l'assiette vaudrait le triple si c'était le cas. Alors que non, bien évidemment. Sauce un peu aillée discutable, mais effort de présentation louable. 14,5/20 pour 12€. Plat roboratif à souhait, je conseille de prendre ce plat en "direct", quitte à prendre éventuellement un dessert après. "Fettucini au Parmesan flambées au Cognac" sans une assiette creuse et très chaude. Ya rien de pire que de bouloter des pâtes dans l'urgence du refroidissement, alors bravo. Pas trop senti le Cognac, mais le Parmesan oui. 14€ pour 14,5/20. Jolis moulins à poivre et à sel sur table, serviette en coton blanc: chapeau bas. Pain individuel bof, mais machine à café bien réglée: café excellent! Beaucoup de décibels au compteur à cause de l'affluence bavarde mais ça n'a

pas que des inconvénients puisque le boucan nous épargne du son de BFM télé et de sa logorrhée bonimenteuse. J'apprends que le cuisinier est celui des précédents proprios, qui s'est associé pour la cause. Il a du mérite de sortir autant de couverts aussi rapidement alors même qu'ils sont bien peu nombreux en cuisine, si j'ai bien compris. Bref! Une affaire qui tourne à fond les ballons et qui du coup, manque quand même un brin de modestie. Bah oué: Plan-de-Cuques, quand même.

Chef: Gilles Bursi
Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café Lavazza 2€ 15,5/20. Toilettes 15/20.
Formules 12€ et 16€ midi semaine. Menus 27€ et 33€. Enfant 10€. Carte. Terrasse. Parking.
36 avenue Paul Sirvent
13380 **PLAN DE CUQUES**
Tél.04.91.05.70.98
www.maison-toscane-restaurant.com

ROGNAC

LES BIENFAITS
ΨΨΨ

Si on en croit le fameux proverbe, un bienfait ne serait jamais perdu. Même à Rognac? En plus ici, "Les Bienfaits" sont plusieurs. Rôôôh… vraiment, ils disent n'importe quoi dans Le Bouche à Oreille. Héhé… Mes petits lapins, attendez de vous y être excité la pastille, on en recausera après. Accueil plein soleil (elle s'appelle Merryl), salle et terrasse remplies d'une clientèle toute contente d'être ici (ça se voit vite), serviette en tissu repassé et verres astiqués. Quand ça commence ainsi, tout déroule au naturel, rien ne force le trait: on se laisse porter. Ardoise bien garnie: entrées dès 4,5€, plats dès 12€ et desserts à 4,5€. Formule midi 14€. Vue la douceur des tarifs, la "soupe froide de tomate, basilic, mozzarella di Buffala". A souvent gober les inepties en brick Maggi trop salée chez les escrocs qui jettent deux croutons et écrivent "fait maison", cette entrée cuisinée fait un bien fou. Soupe claire finement assaisonnée, mixée avec délicatesse, trait d'huile de basilic, tranche de tomate comme une île avec la délicieuse mozza qui fait ronflette dessus. Du grand et sain frais: 15/20 pour 5€. J'vous jure. Plat "familial": "épaule de veau confite aux aromates, spaghetti". La tomate joue le 1er rôle dans une sauce exonérée du moindre traficotage, oignons et carotte. Le morceau de viande est gros comme un petit rôti, confit à souhait. Quelques feuilles de basilic frais… Je me suis surpris à saucer, moi qui ne sauce plus depuis que mon médecin m'a fait les gros yeux. Fin, vraiment gouteux. 15/20 pour 12,50€: c'est cadeau! Vous me direz ce que vous pensez des desserts (les gros yeux… tout ça…)? Peu de chance que vous serriez la pince d'Eric Conrad, le discret patron-cuisinier. Seul en cuisine. Fait tout, le phénomène. Un obsessionnel de la cuisine traditionnelle qu'il dope d'une précision presque maladive. Passé à bonne école, faut dire. Natif de La Turballe (44) où il sera apprenti aux "Chants d'Ailes", puis Pornichet au "Sunset Beach"... jusqu'à ici récemment: 4 années dans les cuisines voisines de l'institution des Pennes-Mirabeau "La Bonne Brise". Clé dans la porte de "Les Bienfaits" le 27 juillet 2015. Sinon? Demie Sanpé 2€. Pichet de vin domaine de Suriane. Salle mouchoir de poche très claire et bien arrangée. Coin pour les tous petits. Fermé le ouic-end, choix de vie. Le bonheur est peut-être dans le pré mais "Les Bienfaits" sont à Rognac. Merci m'sieur Conrad, et ne changez rien, s'il vous plait.

Chef: Eric Conrad
Spécialités de saison: farcis provençaux. Pieds de veau croustillants, mayonnaise aux condiments. Pieds paquets. Magret rôti, tartelette de saison, grenaille, jus court. Mignon de porc à la graine de moutarde. Onglet de veau aux échalotes. St-Jacques poêlées, tagliolini à l'encre de seiche. Filet de merlu poêlé, tian provençal.
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Carte Noire 1,7€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule midi 14€. Ardoise. Climatisation. Terrasse en saison. Ouvert midi du lundi au vendredi, jeudi et vendredi soirs. Parking aisé.
16 boulevard Jean Jaurès
13340 **ROGNAC**
Tél.09.83.66.03.37
www.lesbienfaits-rognac.fr

LA ROQUE D'ANTHÉRON

LE GRAIN DE SEL
ΨΨΨΨ

Sincère et joyeux! "Le Grain de Sel" est boulonné dans le ciboulot de ses aficionados. Qui n'échangeraient pour rien au monde un baril de Ruiz contre deux barils de… de… qui vous voulez! Sûr qu'ils ont trouvé le truc, les Ruiz. Déjà, ils sourient quand le chaland entre dans la boutique. Ça fait toujours plaisir. Ensuite, les fines recettes se renouvellent, ne restent pas bras croisés en attendant que ça passe. Ça fait toujours du nouveau. Et pour finir, les Ruiz confirment le parti-pris des débuts: légumes des voisins, fromages des copains, pain du (vrai) boulanger, lotte et agneau qui chahutaient hier encore dans les prés, flacons de vignerons qui sont bons. Ça fait toujours de quoi se régaler. Bref! Epatantes formules du midi en semaine dès 12,50€. Menu dégustation en 7 services 45€. Entre? Menus 20€, 25€ et 30€ le week-end sauf dérogation préalable de la patronne (04.42.50.77.27). Menu-carte 30€: bim-bam-boum! Mauricette est en "état de grasse" devant son "clafoutis chèvre miel, lemon curd au curry".

CAUCHEMAR DANS L'ESTOMAC
par Na!
5 FRUITS ET LÉGUMES...
...ON S'EN FOUT !!
DE LA BIÈRE
ON VEUT DU GRAS!
DU SALÉ
DU SUCRÉ
DES PÂTES
DU PINARD!

Onctueux clafoutis fromager, tapis curry légumier. 16/20 pour cette assiette en mouvement, bien pensée. Poisson grand frais avec le "Saint-Pierre à la poêle, risotto d'épeautre, sabayon bière de Lambesc" qui pousse Mauricette à poésie: l'air de rien, la recette vous embarque dans son monde en deux temps et trois mouvements, et nous on avance, curieux de connaitre la fin. 15,5/20 à cause d'une cuisson un poil avancée. De mon côté, "l'œuf mollet, asperges et carottes marinées, espuma à la brousse du Rove". Une palanquée de légumes frais du printemps en pleine forme technicolor, vous verriez comme c'est beau et bon. 16/20. "Epaule d'agneau confite, barigoule de petits légumes". Souvent le dos courbé sous le poids de la tradition, le plat rassure et assure. Fabrice Ruiz lui donne une belle tonicité grâce aux légumes (encore), la barigoule débaroule! 15,5/20. Deux perles sucrées (on n'a pas essayé les autres): "la tartelette… framboise, roquette et pistache" déjà ciblée par ma pomme l'an passé, le fruit, le sucré, le salé, incisif et raffiné. Le parfait souvenir à 16/20. Prise de risque avec "la tatin à l'huile d'olive et romarin, caramel au beurre salé". Exercice pâtissier culotté, trouver les équilibres, pousser le sel, contrer avec le sucre, valoriser le fruit, garder le croquant... On s'en fout? Vous n'avez pas tort… 16/20 tiens, ça vous apprendra! Carte des vins aux coups de cœur, laissez-vous faire: ça donne toujours envie de découvrir. Salle tenue par Alexandra Ruiz, bien secondée. Comme son mari de chef mais lui, c'est en cuisine. Des gens heureux, ça se sent, ça se voit. Ça donne toujours envie de revenir.

Chef: Fabrice Ruiz
Second: Florient Dolmeta
Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café Bon Café 1,8€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Formules dès 12,5€ midi semaine sauf jours fériés. Formule 20€. Menu 25€, menu-carte 30€, 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

Télécharger dans l'App Store
GUIDE LE BOUCHE A OREILLE
Rejoignez-nous sur facebook
GUIDE LE BOUCHE A OREILLE
DISPONIBLE SUR Google Play
GUIDE LE BOUCHE A OREILLE
Suivez-nous sur twitter
@BAOPLATON

LE ROVE

AUBERGE DU MÉROU

ΨΨΨ1/2

Panorama impeccable pour traumatiser le touriste bouche bée et ravir le blasé local: vue sur Marseille et ses Iles au loin qui se détachent du ciel bleu et de la mer, bleue. Aujourd'hui n'était pas tellement beau mais fallait quand même baisser les rideaux. Fi de météo: on découvrait l'an passé la cuisine de Sébastien Marien qui arrivait tout juste! On se réjouit que le taulier du Mérou Fabrice Renoux s'associe à ce jovial trentenaire: c'est un savant de la cuisine! Rarement vue Mauricette aussi élogieuse à l'égard d'un cuisinier sauf quand il ressemble à Brad Pitt! Faut dire qu'au niveau de la recette l'oiseau vous fait chavirer bien comme il faut! Gaffe à ne pas couler quand même: on surplombe le petit port de Niolon! Toujours les recettes ancrées dans le patrimoine génétique de l'auberge comme mon "délice des fainéants", fruits de mer décortiqués et flambés à l'anis. Le côté "décortiqué" est fort plaisant mais le reste est très bien aussi: 15/20. La dame au chapeau vert picore sa "fricassée de pourprions en persillade" n'expliquant des détails avec un curieux accent du Nord "chai bon cha, hein?"! Enfin bon. 15/20 qu'elle dit. Les choses (très) sérieuses commencent avec sa "daurade royale" aux proportions… royales! Servie avec une poêlée de légumes. Comme l'adorable service propose de lui préparer sa "Sparus aurata", Mauricette répond "Alea jacta est". Chti et latin 2ème langue. Cuisson idoine, trois sauces maison pour accompagner. Sauf que la dame au chapeau vert a un faible pour l'huile d'olive et la fleur de sel. 15/20. Au cas où comme moi vous aimez les saveurs qui appuient sur le terroir, chantent le sous-bois et récitent la saison, foncez sur le "risotto de ris d'agneau aux girolles et morilles". Dépêchez-vous, y en a pas pour tout le monde. Légumes frais d'une élégante rusticité, risotto et ris d'agneau qui donnent le sourire. 16/20, rien de moins! Mauricette avait encore soif, alors elle choisit "poire pochée au Muscat de Beaumes de Venise"! Réalisée avec doigté par Sébastien Marien qui n'en finit pas de nous surprendre avec ses recettes personnelles: elles s'ajoutent aux plats historiques qui ont fait la réputation de la maison! Bref! 15,5/20! Disons le sans fard: "l'Auberge du Mérou" est une table essentielle de la Côte Bleue qui allie tradition locale et gastronomie bourgeoise. Merveilleux service. Et vous pouvez accoster en bateau si vous avez gagné au loto.

Chef: Sébastien Marien
Spécialités: toasts de l'Ancre. Soupe de poisson de roche avec une rouille pas pour les parisiens. 24h à l'avance: bouillabaisse et bourride. Viandes et poissons au grill (ou croûte de sel). Filet de turbot aux morilles. Joues de cochon confites au Madère.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café

2,5€ 15/20. 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

SALON-DE-PROVENCE

LES TABLES DE LA FONTAINE

ΨΨ1/2

Bonheur simple d'un plat soigné? Sourires francs sans coup de bambou en fin de repas? Envie de saisir la vie du bon côté seul ou accompagné? Vous êtes en plein dans le mille, et aussi en plein centre de Salon de Provence! Jolie placette au calme, le cœur du centre historique, ses vieilles pierres et sa fontaine… non: pas la célèbre fontaine moussue. La terrasse de Christelle et Frédéric Carton s'est ouverte au chaland la première fois en juin 2016! Et puisque vous êtes sages comme des images et que vous ne chahutez pas, en attendant la récré je vous refile quelques recettes du moment: foie gras, saumon fumé sur place, terrine de campagne du chef, escargots, os à moelle, médaillons de lotte à la graine de moutarde, côte de taureau sauce marchand de vin, andouillette 5A flambée au genièvre, et des recettes AOC nord de la France comme le welch royal et la carbonade flamande. Car les Carton sont natifs de Dunkerque. Pour autant le chef n'est pas resté les deux pieds dans le même sabot, même si pendant 10 ans il a tenu les cuisines des "3 brasseurs" à Dunkerque! Val d'Isère, la Corse et même Belle-Ile en Mer dont il garde un souvenir ému. Bref! Etablissement rempli de clients ce midi. Ça fait plaisir! Les deux savent compter: nombre de retraités et de banquiers se régalent du menu complet à 14,90€! Opération séduction avec "cuisses de grenouilles en persillade". Des dodues à la cuisson idéale, et la persillade a fricoté avec la poêle. Remarque: décoration superflue pour ce genre de plats appelant à la sobriété… mais j'ai tout saucé avec le bon pain! 14,5/20 pour 8,5€! Suite "filet de bœuf sauce Maroilles" proposé avec gratin dauphinois. Non seulement le chef est fin saucier, mais il a l'œil sur les cuissons! Viande saignante à cœur, presque croutée autour sans être ferrée! Du grand art! Et attention! Accrochez-vous au pinceau! 18,50€ et 15/20! Vu la copieuseté caractérisée, j'ai vite su ne pas prendre de dessert. Une restauration traditionnelle bien rodée, produits bruts et frais. L'originalité forcenée semble exclue mais méfiance, le chef en a sous la pédale. Et puis faire très bon en restant simple n'est pas à la portée de n'importe quel cuisinier. Bref! Chaleureuse salle, la trentaine de couverts. Tenue avec une extrême cordialité par Christelle Carton, grands yeux et grand sourire. Une belle idée de table éloignée de la pesanteur modeuse, une bonne habitude à prendre et à garder, appétits de colibri s'abstenir.
Chef: Frédéric Carton
Spécialités: lire le texte (suivant saison)
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Kimbo 1,2€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Menu avec café 14,90€ midi semaine. Menu 22€. Carte. A emporter (se renseigner). Groupe 38. Terrasse sans véhicules en saison. Hors saison fermé dimanche soir et tout le lundi et les mardi et mercredi soir. En saison: se renseigner. Parking L'Empéri.
3 place de la Révolution
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.90.53.23.90 et 06.46.62.37.44

LA TABLE DU ROY

ΨΨΨΨ

La passion de son terroir l'anime, Mathias Pérès. Sans un quotidien obligé de restaurateur, il serait Office de Tourisme Agricole du canton! La liste de ses fournisseurs est éloquente! Légumes bio, fruits bio, miel et fromages arrivent en voisins du quartier Bel-Air! Huile d'olive du Mas des Bories! Œufs de la ferme de Roquerousse! Il vient à vélo, l'agneau de Crau de la famille Sollier/Trouillard! Les épices de Fabrice Coudal! Le safran de Lançon! Escargots de Berre! Farine bio de Grans! Viande Aubrac de Miramas! Et j'en passe! Pour sûr que la marchandise n'attend pas dans une chambre froide sur le quai du transporteur à Rungis! Une obsession du "circuit-court" comme on dit! Point de vue contexte, la salle principale a été repensée en conservant ses atouts historiques du IXème siècle, vieilles pierres. Magnifique patio coloré! Aux beaux jours quand ça se bouscule au portillon, Maggy Pérès y organise des joutes entre chevaliers affamés pour désigner les bénéficiaires de tables! Bref! Le menu à 31,90€ tient la promesse de l'annonce. Mauricette vise le "foie gras de canard mi-cuit et sa déclinaison de pommes". Cuisson "plus" du foie gras nature et sans artifice. 15/20. Mon "wok de couteaux aux oranges et pamplemousses" créé la surprise! Emulsion aux agrumes et suprêmes juteux, une St-Jacques qui fait sa belle dessus, fragments précis de chorizo (le chef adore le chorizo). Et les couteaux frais comme des gardons. 16/20. Très belle qualité du "magret de canard aux agrumes, poêlée de champignons des bois, fine polenta". Cuisson au poil. Enfin, à plume. Mini-légumes, cromesquis de pleurotes, amandes aux émulsions agrumes osent l'association terre et mer: ça marche! 15,5/20. Comme pour mon "éventail de thon servi rosé, mariné et confit aux

aromates puis grillé" avec risotto de cucurbitacés au miel et girolles, émulsion girolles. Un délice copieux. 16/20. Nous qui avec la dame au chapeau vert n'avons pour le sucré que peu d'affinités restons épatés par le "moelleux au caramel au beurre salé et cœur carambar, glace caramel", d'exception: 16/20. Créatif et de saison: "La pomme dans tous ses états" dressé comme une palette, dessert frais et léger, en sorbet, en cru, caramélisée, en gaspacho, en chips. Remarquable! 16/20. Salle tenue par la radieuse Maggy Pérès secondée par une belle jeunesse! Bref! Table qui sait être créative et prendre des risques! A une époque où la tendance est à se renfermer sur soi-même: autant vous dire qu'on aime ça.

Chef: Mathias Pérès
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain individuel 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Formules de 15,90€ (midi) à 36,90€. Menu-carte 31,90€. Menus 39,90€ et 49,90€. Enfant 9,9€. Groupe 70. Climatisation. Terrasse patio ombragé. Fermeture se renseigner. Parking L'Empéri. Possibilité de chèques-cadeaux.

35 rue du Moulin Isnard
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.42.11.55.40
www.latableduroy.fr

L'ESTIVE

ΨΨΨ

Les Hintzy adorent leur boulot. Presque autant que les gens, c'est vous dire. Plus rare encore, ils pratiquent la rigueur joyeuse. C'est ainsi qu'ils embellissent le quotidien de leurs ouailles, menant à bien leur ouvrage de nourrir leur prochain, mes biens chers frères et sœurs, régalez-vous avec moi tous en chœur. Valérie Hintzy et son équipe en salle, toujours à l'écoute et sourire "pleins phares" même par gros temps d'affluence. Et puis la cuisine. Oui. Cette année, la surprise arrive de la cuisine! Bien sûr (ouf), on retrouve les recettes à succès ancrées dans les terroirs de Provence et Alpes du Sud. Chapeau vert au vent, Mauricette chausse ses skis en bois des années 60 et fonce: "assortiment de tourtons du Champsaur et ravioles de Valgaudemar". Que les ignares en géographie culinaire tapent sur gogole, on va pas tout faire! Trempouiller ces mignardises maison (rare) avec les doigts dans le miel et la confiture de framboise de pays est un joli plaisir! 14,5/20. Plat brûlant sorti du four: "oreilles d'âne"! Plat à base de pâte à tourtons et d'épinards, gratinée au four avec crème fraiche et emmenthal. Des lasagnes montagnardes si vous préférez. Un régal simple, bon, généreux. 14,5/20. Après, Mauricette avait plus envie d'une ronflette requinquante que d'un record de pédalier! Du coup, pas de dessert! Même pas le (vrai) fondant au chocolat ou la (vraie) crème brûlée au Génépy! Ou alors "juste le Génépy" qu'elle a dit! Mon repas: "figues rôties au romarin, brousse au basilic". Délicat sans être esbroufeur, croquant, acide, sucré, salé, botanique. Etonnant: 15/20. La (trop) à la mode pluma est ici de belle qualité: "pluma ibérique, pommes de terre au chorizo, légumes croquants". Une vivacité gourmande, exonérée de tout superflu sauceux. Mêmes codes visuels et gustatifs que l'entrée: découverte d'un style! 15/20. "Merveilleux aux fruits rouges" qu'il s'appelle le dessert! Une meringue de rêve dodue à l'œil, mais légère et gourmande, posée sur un délicieux lit de fruits rouges à l'acidité taquine ce qu'il faut, chantilly maison. 15,5/20 est le minimum pour cet exercice de grande maitrise. L'arrivée complémentaire de Julien Besson aux côtés de Frédéric Hintzy en cuisine est l'explication. Et n'allez pas croire que les tarifs se sont envolés! Aucune entourloupe avec les Hintzy! Pas le genre de la maison. Que vous ressortiez risette au minois est l'ambition!

Cuisine: Frédéric Hintzy et Julien Besson
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Formules 15€/18€ et menu 17€/20€ midi semaine. Menu 23,5€ et formule-carte 29€. Carte. Enfant 10€ comme les grands! En hiver, fondue savoyarde, tartiflette et Mont d'Or. Groupes. 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

TRETS

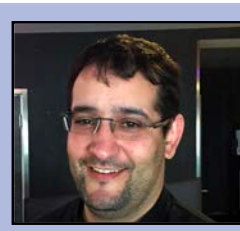
SALONS FRANCESCA

NT 1/2

L'adresse a une place à prendre dans la ville. Un peu à l'extérieur de l'hyper-centre, il bénéficie d'un parking fort enviable, juste devant. Enorme inconvénient: la poussière en terrasse due aux bagnoles qui circulent. Dedans, c'est plutôt spacieux et adapté aux repas de groupes et autres festivités. J'ai vu un signe encourageant avec les beaux verres et les serviettes en tissu blanc. Du grand rare, d'autant que le personnel est aimable. La serveuse souriante sans en faire trop, le patron calé derrière le comptoir et le cuisinier qui passe beaucoup de temps en salle, je trouve. Il est courtois, poli, ce qui change des chefs qui font la tronche quand ils sortent du trou. Bref! Que propose t'il à manger, ce chef? Des salades, une huitaine de plats dont trois manquent ce jour. Lasagnes, daurade grillée, pieds paquets, entrecôte, steak de thon, bavette d'aloyau, gambas poêlées entre 16€ et 19,50€… et à l'ardoise, 3 propositions dont "cabillaud sauce citronnée". Au moment de mon test, on trouve à l'étal le cabillaud norvégien "skrei" à vil prix, nacré et qu'on effeuille avec délice. A 13,50€ le plat, j'ai cru flairer la bonne affaire, renifler le bon coup,

CHRISTOPHE COGNEAU
LA MARINE DES GOUDES
13 MARSEILLE

JUSTINE GARCIA
RESTAURANT JUST N FRED
83 TRANS-EN-PROVENCE



FERNANDO RODRIGUEZ
LA TABLE DU 12ème
13 MARSEILLE

CLÉMENT EUVRARD
L'OUSTAOU
83 FLAYOSC

LUCIANA TOUSSAINT
LOU MAZET
13 ALLAUCH

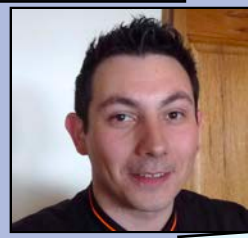
PATRICK HAERTEL
LA PETITE MAISON DE BRAS
83 BRAS

DAMIEN CASANI
LOU PETOULET
83 CARQUEIRANNE

RICHARD AURAY
LE BON TEMPS
13 SÉNAS

MEILLEURS SECONDS

GILLES HOUBRON
LOU MAZET
13 ALLAUCH



CÉDRIC GUTTIEREZ
LOU PETOULET
83 CARQUEIRANNE

sentir l'aubaine. J'en salivais d'avance. Et puis en attendant mon plat, j'ai vu passer les frites congelées pour les autres… aïe… Et puis les pieds paquets avec des patates non épluchées… re-aïe. Alors j'ai commencé à serrer les fesses… Quand est arrivé mon cabillaud, il ressemblait à une escalope milanaise panée au milieu de bouts de patates brièvement poêlées et recouvertes de gras. La sauce citron est posée dessus, elle n'est pas ridicule. Rien n'est d'ailleurs ridicule, juste tellement décalé de l'intitulé. 9/20 et 13,50€. Pour faire le tour de la question du sucré, j'ai opté pour le "café gourmand" à 6€. Ce qui n'est pas exagéré vu qu'il est appliqué. Mousse service minimum correcte, non-maitrise de la panacotta trop gélifiée au gout poussé de parfum de lavande, et 8 quartiers de fraises plantés dans de la chantilly. Fidèle à son habitude, le café Henri Blanc ne remonte pas la moyenne. 12/20 pour l'effort. Pas franchement mauvais dans l'assiette, mais on a envie de se sentir bien ici. Il ne faudrait pas grand-chose de plus pour aimer y prendre de mignonnes habitudes. Comme une cuisine moins banale, pour être gentil et constructif.

Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 1,6€ 11/20. Toilettes 15/20. Plat du jour 12,50€. Ardoise. Carte. Ouvert du mardi au vendredi midi et vendredi soir. Terrasse. Parking. Salle de réception.

Impasse du Terril
Route de Gardanne
13530 **TRETS**
Tél.04.42.97.29.68 et 06.85.17.74.11
www.salonsfrancesca.fr

SÉNAS

LE BON TEMPS

NT ΨΨΨ1/2

Tout de même courageux de quitter Courmes, charmant village des Alpes-Maritimes et (très) isolé sur les hauteurs. Les jeunes trentenaires Meigge et Richard Auray y tinrent quelques années une auberge reconnue (mais pas matuvue!) soutenue par quelques guides bien connus. Grand écart: les voici début 2017 sur la fameuse Nationale 7 après un lifting très réussi des murs! Le repas? Admirable. Une cuisine enjouée et précise qui évite le coup de clairon des assiettes à la mode, juste de la délicatesse et de l'intelligence au service de produits plutôt communs et malins. Le

menu avec choix change tous les deux jours, un exercice doué vu le niveau du boulot. Doit y avoir des fiches avec des gribouillis quelque part, mais ça ne suffit pas les fiches, voyez-vous. Faut aussi mouliner du ciboulot à 360° en s'appropriant l'air du temps, bien connaitre les saisons et les producteurs qui vont avec. Enfin bon, un quotidien de talent et sueur, rien que pour moi, client. Entame avec "émincé de langue de bœuf, relevé aux aromates". Découpe et taille essentielles dans le jeu, une composition rafraichissante remarquable quand on mesure la difficulté d'équilibre entre arômes et piquant nécessaires. Je dis 16/20. Suite du jeu de piste qui mène aux origines du couple avec le "saucisson lyonnais pistaché, purée de pomme de terre aux cébettes". Servi dans une belle assiette contemporaine (et chaude!) du rondouillard subtil qui cause doucement sans mettre les pieds sur la table, sauce vin rouge ajustée, quatre rondelles de la fameuse charcuterie, purée signée. Saucage obligatoire avec le fameux pain du récent "Fournil de Sénas" (Mangiante père et fils). Bref! 15,5/20. Il vous changera des déprimantes pâtisseries mollasses de grandes surfaces où vous allez parfois. Ne faites pas l'innocent, je vous ai vu. Moi-même, je m'y suis vu alors… "éclair au thé vert" que ça s'appelle. Lui, il était encore à l'état de projet voilà à peine deux heures! N'est pas évoqué dans l'intitulé le caramel au beurre salé, ya jamais assez de caramel au beurre salé mais ici, si. 15,5/20. C'est Richard Auray qui est sorti de sa cuisine pour me l'amener à table, ce dessert. Regard beau et droit mais quand même, beaucoup moins féminin que celui de sa femme Meigge, d'une apaisante douceur au service. Les deux sont notamment passée par l'Ecole Vatel à Lyon puis le sud: Martinez, hôtel de Mougins et Mas Candille avant l'"Auberge de Courmes" (06) où le couple proposait déjà dans sa carte des vins le "domaine des Béates"… aujourd'hui voisin! Bref! Pour tout dire, mon avis sur la douce adresse était fait au bout de 3 minutes, avant même d'avoir mangé. Impossible d'expliquer. Ça tient de l'irrationnel. Comme le prix du menu complet: 25€.

Chef: Richard Auray
Spécialités: carte du marché
Accueil 17/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café 1,8€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule 16€ et menu 25€. Terrasse. Climatisation. Groupes 40. Parking aisé devant le restaurant.

RN7 lieu-dit Crillon
13560 **SENAS**
Tél.04.90.73.24.47

VENELLES

L'ATELIER GOURMAND

ΨΨΨ

Ils sont trois comme les cinq doigts de la main de Mickey, associés pour le meilleur et le meilleur. Plutôt que leurs CV, j'évoquerais plutôt la joie et les plats qu'on trouve dans la maison depuis le 1er mai 2016. Mauricette prend la photo: salle claire dominant le panorama avec la Sainte-Victoire en fond de tableau, terrasse exonérée de toute pollution sonore sinon les moineaux du square qui chahutent. Et surtout mes petits lapins roses, au niveau de la marmite, la cuisine de tradition s'autorise quelques plaisantes embardées raffinées. Filets de rougets marinés citron vert et gingembre, dos de cabillaud crumble de parmesan et basilic, linguines aux gambas et chorizo, suprême de volaille aux pleurotes… La formule à 15€ des midis de semaine a vite trouvé ses aficionados. Carte avec 4 entrées à moins de 10€, 5 plats qui débutent à 15€ et des suggestions complètent le joli tableau! Dont une mignonne "assiette de charcuteries" débitées sur place et non AOCellophane. Jambon fin, chorizo et lomo qui fondent sur la langue. En prime, un peu de "terrine de campagne maison". Bon pain, pichet AOP Château du Seuil (rien que ça) dois-je vous faire un dessin? 14/20. Mauricette tire la "langue de bœuf sauce piquante". Qu'elle est moche! Je parle de la dame au chapeau vert car la langue cuisinée est belle, sauce tomatée et cornichons, patates au four confites à l'huile d'olive. "Ça se boulotte tranquille" qu'elle dit: 14,5/20. Vitesse supérieure avec une assiette bistrotière qu'on s'attend plutôt à trouver dans un bouchon lyonnais: "pièce de bœuf aux escargots". Généreux faux-filet, sauce crémée avec pleiiiiiin d'escargots mais pas trop non plus, légumes frais du moment. Si vous suivez un régime, changez de trottoir: 15/20. Desserts mes frères! Avec une "tatin pommes" avec Chantilly: Mauricette préfère la crème fraiche (moi aussi). 14,5/20. Mon "cheese-cake sans cuisson" est séduisant à l'œil et convaincant en bouche: 15/20. Les présentations! Sarah Roche: la courte trentaine, de sacrées maisons en salle avant de tenir le déjà joyeux "Atelier du Déjeuner" rue Boulégon au centre d'Aix. Dans la cuisine ouverte et formée par un certain Bruno Ungaro du temps de l'Amphitryon à Aix, Manon Deloche, 25 ans aux derniers œufs de mouettes. En duo avec Benjamin Hofmann, cordial cuisinier passé par "Le Mas d'Entremont". Les trois pouvaient confire dans des places dorées en restant ligotés dans des maisons rassurantes. Mais non, Philémon. On trouve en vente libre leur bonne humeur planquée sur une discrète esplanade à Venelles. Vous voilà initiés, vous deviendrez habitués.

Cuisine: Manon Deloche, Benjamin Hofmann
Spécialités: carte sur 15 jours
Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Richard 1,7€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule midi semaine 15€. Carte et suggestions. Groupes 40. Terrasse panoramique. Parking de l'esplanade (public, couvert et gratuit). Ouvert 7j7 toute l'année.

Esplanade Cézanne
13770 **VENELLES**
Tél.04.42.54.85.50 et 06.67.24.78.65
http://www.lateliergourmand.net/

Télécharger dans l'App Store
GUIDE LE BOUCHE A OREILLE
DISPONIBLE SUR Google Play
GUIDE LE BOUCHE A OREILLE

VENTABREN

RESTAURANT L'ÉOUVÉ

ΨΨΨ1/2

Une merveille de table, et n'essayez pas de me contredire sinon je me fâche. Si vous donnez avis sur "L'Eouvé", faudra y avoir mangé et après éventuellement, on en cause. Faut faire les choses dans l'ordre. Et pis c'est tout. Trop de gens parlent sans savoir. Avec Mauricette, on a mangé une nouvelle fois chez Karen et Stéphane Almela, alors on sait. Forcément qu'on sait. Le genre de table qui fait encore croire dans la nature humaine! Absence intégrale de traficotage et de cynisme néfaste. Ça marche droit dans le sens des convictions sans dévier d'un poil de kiwi de la route tracée. Où? Sur les hauteurs à deux pas du centre-village et éloigné de tout, intérieur refait de frais bien dans l'air du temps, extérieur comme un dimanche à la campagne avec graviers sous les pieds, coussins sous les fesses et parasols au-dessus des tonsures. La cuisine de Karen Favre est unique. Menu à 28€. Prix vissé depuis toujours, ce qui prouvera au suspicieux qu'il n'est donc pas indexé sur le CAC 40 ni l'indice Nikkei. Tonique "tarte fine moutarde, mozza fumée, figatelli et figues fraiches". Curieux non? Ça fonctionne en plein, on file tranquille dans le 15,5/20. La même note pour son "tataki de thon mi-cuit au sésame". Grande fraicheur, herboriste en diable et qui reste distant du modeux piteux. Pertinent dans le propos! 15,5/20. Pour moi, "carpaccio de St-Jacques, tartare de mangue": avis de grand frais, sucré et acidulé, équilibres rares et beauté fatale. Le 16/20 est approprié. Opposition de style avec "suprême de poulet Label Rouge à l'italienne, crème gorgonzola". Dodine de belle tenue, farcie d'une préparation au basilic. Dans l'assiette creuse, fameuse crème fromagée, vous n'avez pas idée du côté gourmand! Carotte tournée, petits pois frais, betterave Chioggia, pois gourmands… signé d'un Z qui veut dire Karen. Garnitures à part, petites rates pour moi (ça va super bien pour saucer la crème gorgonzola) et patate douce au four pour la dame au chapeau vert. 15,5/20. C'est le diaaaable ce dessert! Mauricette fait une dizaine de signes de croix devant son "pain perdu madeleine, coulis caramel au beurre salé". Bon. Après faut devenir sérieux, elle a tout boulotté jusqu'au bout, sauçant même avec un bout de pain retrouvé dans un coin de la table. 15,5/20. "Carpaccio d'abricot, glace au fromage blanc" fruité, bons abricots à maturité! Fraises, framboises, cassis, menthe sont de la fête. 15,5/20. Service enjoué de Stéphane Almela, le bon mot, le bon rythme. Dans le top 10 des adresses du BàO curieusement non reconnues par les guides nationaux dits "sérieux". Gros talent de cuisine qui n'oublie pas l'essentiel: le plaisir de l'attablé. On en cause quand vous voulez.

Chef: Karen Favre-Almela
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Henri Blanc 2€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Menu-carte 28€ et formule 23€. Salon de thé. Terrasse ombragée. Parking aisé. Climatisation. Fermé dimanche soir, lundi et mardi. Non réservation risquée.

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

TERRASSE ET TONNELLE EN ÉTÉ
PARKING AISÉ

DOMAINE DE LA POMMÉ
MIREILLE ET FRANCIS BÉGAUD
ROUTE CD6 (ROUTE DE SAINT-MAXIMIN)
13530 TRETS
04 42 22 95 45
WWW.DOMAINE-DE-LA-POMMEE.COM

CHAMBRES D'HÔTES ET GÎTE AU DOMAINE
EXPLOITATION OLEICOLE ET VITICOLE
VENTE PRODUCTION DU DOMAINE

VAR

BANDOL

LE SQUARE

ΨΨΨ1/2

Fuyez la vue des bateaux et les tongs sans réfléchir! Mauricette arrive très bien à le faire, ne pas réfléchir! Eloignez-vous des établissements "farce et attrape" qui flinguent le moral et le portefeuille. Tiens? "Le Square": c'est pas vieux, ça vient de sortir. Angle de la rue de la Paroisse pas si mal lotie côté assiettes, et rue d'Alsace. Dedans c'est pas grand, un duo de vingtenaires s'y démène pour créer du bonheur simple! Sans inflation d'effets et de salamalecs! Juste de la générosité et de la fraicheur. Ardoise 3 entrées, 3 plats, 3 desserts augmentés de suggestions. Si vous voulez 20 entrées, 20 plats, 15 desserts, faudra faire demi-tour en direction des bateaux et des tongs. En ce moment, millefeuille tourteau et crabe, pomme Granny et avocat. Quinoa, grenade et gambas. Moules farcies de ma grand-mère. Mais la carte a la bougeotte! La formule du midi est redoutable. 22€ avec un "risotto à l'encre de seiche, St-Jacques snackées". Assiette creuse avec le riz noir comme un paysage lunaire, les fameux mollusques bivalves posés comme autant d'Apollo 11. Neil Armstrong n'a pas eu le temps de sortir, j'ai tout boulotté. Que c'est bon, la couleur du riz cuisiné ajoutant au mystère de la préparation. 15,5/20. Mauricette salut l'automne avec "pintade farcie aux girolles, jus de langoustines". Elle reste un moment bouche bée sans bouger, couteau et fourchette dressés dans la main de chaque côté devant la belle assiette. Garnitures de Provence travaillées (purée soufflée, courgette et mini-aubergine confite au chèvre, piquillos confit, et la fameuse cuisse ornée d'une langoustine, jus dense. Elle zieute le cuisinier derrière le passe, verse une larme: "tu te rends compte qu'il pourrait être mon arrière-arrière-arrière-arrière petit-fils?" 15,5/20. Vu l'émoi, on s'attendait à une accalmie pour les desserts. Et puis la "nage d'agrumes, sirop à la verveine" pour ma pomme, une étoile de suprêmes de pomelos, pamplemousse et orange, sirop fin: 15,5/20. Et pour la poire "tartelette à la figue de Solliès". Ardoise avec un tas de mignardises où la figue joue le 1er rôle… et d'autres surprises! 15,5/20! Service-conseil-sourire d'Emma Boff qui sait déjà beaucoup de choses, impeccable de rythme en salle. Egalement de grande influence pour les desserts: faut gratter pour l'apprendre, une vraie modeste. Bref! C'est maintenant qu'il faut tenter cette belle cuisine directe et spontanée, avant que le poids de l'expérience ne rende le chef trop habile. Aujourd'hui il fait des miracles dans sa cuisine de poche, demain est un autre jour… et un autre repas! Séquence pan sur le pif: vue sa maitrise, je redoutais un CV long comme un bras. Rien de tout ça, sinon la passion. La vingtaine de place, une petite terrasse: une réservation est prudente tant l'emballement est à redouter!

Chef: Yann Hermitte
Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain (2) 14,5/20. Café Malongo 15/20. Toilettes 15/20. Formule 22€ midi sauf dimanche, 38€ le soir. Ardoise. Terrasse. En été, ouvert 7j7 le soir (midi se renseigner). Hors saison ouvert du mercredi au dimanche midi et soir.

7 rue de la Paroisse
83150 **BANDOL**
Tél.04.89.66.26.55

LE BISTRO DU PORT

NT 000

Premier soleil, comme un échauffement d'avant-saison pour les établissements où l'on mange. En terrasse, déjà s'empilent les blondes décolletés coquinoux et les gominés raybans au garde-à-vous. Aucun doute possible: nous sommes à Bandol, front de mer. De nouveaux tauliers dans la boutique. Les précédents n'étaient pourtant pas si mal… Ce qui peut expliquer la raison de leur départ: à quoi bon faire bon quand faire mauvais rapporte plus? Bref! Les entrées débutent à 13,50€, les plats vont de 13,50€ (moules-frites) à 28,50€ (cigale de mer) et aucun dessert sous les 7€. Et puis des menus. J'ai vite vu que le menu à 28,50€ était le plus rationnel. On m'amène la tapenade qui ressemble à une tapenade d'occasion. Presque rien dans le gobelet bien gratiné sur les bords grâce au précédent utilisateur. J'ai préféré une olive, dans le gobelet à côté. Elle est arrivée très vite la "tomate burrata sur son lit de pistou". Burrata conforme (crémeuse) qui baigne dans l'huile verte du pistou. Gras sur gras, ça fait ton sur ton. La tomate est pelée et vraiment très fraiche. Pas de méprise: elle est congelée! Jamais vu ça! Une tomate congelée dans une tomate-mozza! Tu la coupes comme un sorbet. L'assiette sur le départ encore bien garnie n'a pas fait sourciller le serveur, pensez-donc, il en a vu d'autres. 8/20. Il a mis du temps à venir mais il est malheureusement arrivé: "dos de cabillaud rôti, consommé de scampis citronnelle, cardamome et écrasé de pommes de terre au pistou". Joli, on peut pas dire. Mauvais, on peut le dire. Très, même. La purée sera la seule mangée et encore, en faisant bien attention qu'elle ne touche pas trop le reste. Le poisson est filandreux au centre et mou sur les côtés, et la sauce

aux intonations asiatiques est un fiasco intégral. Des crevettes décongelées sans gout, citronnelle éteinte et jus qui sent très fort. Du fond de tiroir. Hého? Le cuisinier! Faut sentir les plats! Faut pas servir des trucs au client que soi-même on voudrait pas! 4/20. Mon avis étant fait, j'ai évité toute prise de risque supplémentaire en m'enfilant lâchement "deux boules de glace Malaga", avec une cigarette russe, quand même. Service qui rigole entre lui, vente insistante des boissons, présentation du "poisson de ligne" comme un plat du jour… à 9€ les 100 grammes. Bienvenue à touristes-city chez biftons-land, Var.

Chef: allez savoir!
Accueil 14,5/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 6/20. Cadre 16/20. Pain 13/20. Café pas pris. Toilettes 16/20. Formule 17€ midi sauf jours fériés. Menus 28,50€ et 38,50€. Enfant 12,50€. Carte. Terrasse.

6 allée Jean Moulin
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.29.41.39
www.lebistroduport-bandol.fr

LE BEAUSSET

LA GRANGE

ΨΨΨ

Le mythe bien réel entoure la maison depuis des décennies: on s'y régale lors de ripaille avec du bon vin entre copains de toujours et amis de plus tard, en famille le dimanche près de la cheminée, en tête à tête amoureux dans la jolie salle du bas, terrasse... Aujourd'hui plus qu'hier encore. Même pour le touche-à-tout de génie Philippe Marco, rien n'était pourtant moins simple que d'entrer dans les pantoufles de la boutique, d'assumer le passé glorieux tout en imprimant le présent de son poinçon. La carte s'est concentrée sur les incontournables historiques, viandes labellisées et poisson de l'étal: côte de bœuf, bavette d'aloyau, le fameux tartare. Mais aussi l'agneau des Alpes avec le carré aux gousses d'ail confites. Avec le St-Pierre frais comme un gardon, la brochette de St-Jacques et chorizo et la bouillabaisse sur commande, la marée est belle à tel point que Mauricette, la grande blonde avec un chapeau vert et aux idées bien claires vise le plat du jour, "le trio de la mer". Filets de rougets un peu cuits, mais le saumon et la daurade sont appliqués. Pommes de terre au jus safrané et moules dodues complètent le tableau. Pour un plat de formule à 16€ des midis de semaine, vous avez le droit d'applaudir! 14,5/20. Le cuisinier possède un talent charcutier: il régale Mauricette, fille de boucher corrézien! Avec la "terrine maison" à ne pas partager avec les copains, avec cornichons et tout le tintouin. 14,5/20. Vitesse supérieure avec mon "dos de bar aux épices". Cuit sur peau à la perfection. Pas moins, pas plus. Chair comme du beurre. Pointes d'asperges croquantes de fin de saison… j'ai glissé dans l'urne un 15/20. J'ai poussé jusqu'au "clafoutis cerise", du genre qui vous change du clafoutis de mémé. On a tous en tête le clafoutis de mémé, le meilleur du monde pour plein de raisons. Il était bon, mais souvent déchiré sur le côté, démoulé laborieux… celui de "La Grange" a mis ses habits du dimanche: fruits de saison, premier melon, fraise, framboise, feuilles de menthe et tuile droite comme un i pour faire joli. 15/20. Le service est désormais bicéphale, un mot pas beau pour dire que le maitre des clefs Dominique Bonin est toujours en scène pour notre grand plaisir. Il est désormais secondé par Ludivine Marco, impec' de fraicheur appliquée. A la carte, le vignoble bandolais tient logiquement la corde. Mes chers compatriotes, c'est avec une grande fierté que je vous annonce avoir dissous la morosité dans un restaurant du village du Beausset. Fromage présent dans tous les menus, voilà qui signe une ambition.

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

BESSE-SUR-ISSOLE

LA REMISE

ΨΨΨ

Sans amoindrir la tendance "cuisine traditionnelle" historique de la fameuse adresse, la cuisine de Jimmy Parmentier commence à finement s'émanciper de celle d'Alain Pesavento. Son maitre-formateur, créateur de "La Remise" avec Nadia, toujours discrète. Les fondamentaux de cette cuisine bistrotière avant l'heure (et de sa mode) ont planté le parasol depuis belle lurette. Le toucher est désormais plus actuel mais rassurez-vous (de derrière mon stylo j'en vois qui tremble) il fuit toujours l'alambiqué télévisuel et le fourre-tout tape à l'œil. Restent les évidences des vieilles recettes qu'on croit usées. L'équilibre est parfait dans sa bonté et sa générosité: cette année encore, le résultat est à la hauteur. Large choix de possibilités dans le gros menu à 29€ sachant que les propositions du midi en semaine débutent à 14€. Je (re)plonge avec délice dans le "feuilleté de St-Jacques au Noilly Prat" après avoir hésité avec l'œuf cocotte au foie gras. La prochaine fois... Un bonheur de douceur fine, surtout quand on sait que parmi les clients, quelques-uns attendent le chef au tournant… cuisson nacrée à cœur du fameux coquillage bien coloré, sauce ajustée… 15/20. Exceptionnels "rognons de veau à la moutarde à l'ancienne". Parfait équilibre entre le cro-

quant et le rosé à cœur du bestiau resté souple. Du grand rare, pas facile. Sauce rondouillarde, gratin dauphinois onctueux et, nouveauté (j'en parlais tout à l'heure) une poêlée wok de légumes frais à l'huile d'olive, haute en couleurs: carotte, céleri, fenouil, brocoli… Délicieuse et en plus, elle vous donnera bonne conscience pour le régime que vous ne ferez jamais, bande de gourmands, je vous connais. 15,5/20. Le fromage intègre le menu, interdit de refuser sous peine de déjà le regretter quand vous passerez la seconde: "t'aurais dû accepter le rocamadour, mon amour". Fin des agapes avec une "tarte fine aux pommes" tachetée d'un caramel maison et courageusement dégustée par le vilain polisson. 15/20. Le service alerte de Guilain Lempereur parait routinier, il est parfaitement rodé! Avec des cuissons "minute" et des clients parfois pressés, faire la trentaine de couverts un midi de semaine comme ce jour, cuisine ou salle: c'est du rodéo! La salle... ou la terrasse l'été: réservation prudente. Une valeur sûre, un point d'ancrage gourmand du Centre-Var dont la réputation discrète dépasse largement les frontières du canton. Rien n'est autant mérité.

Chef: Jimmy Parmentier
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. 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

L'OSTERIA DE BORMES

NT Ψ

Adresse mignonne comme tout du centre-village, juste en face de l'Office de Tourisme. Qui ne distribue pas votre guide de restaurants préféré "le Bouche à Oreille" pour cause de refus d'informer le touriste. Mais c'est une autre question. Bref! Bien peu de chalands en cette saison dans le coin. Encore que, vue la quantité de résidus de pain sur les banquettes négligées du croquignolet établissement, beaucoup de monde s'est sans doute assis ici. C'est quand même dingue de ne pas faire le ménage à ce point. Quand j'ai montré la photo à mon boulanger, à vue d'œil de pro il a pouffé en estimant la quantité de miettes égale à une demie-baguette sur cette banquette. Passons. Plat du jour: "tagliatelle aux fruits de mer" à 14,50€. Hébé. Le cours des pâtes à la bourse de Milan est en hausse! Furtivement, la serveuse m'annonce l'absence de 3 ou 4 plats. Déjà qu'il n'y pas grand'chose… J'ai trouvé mon salut sur une pizza. Une chausson, une calzone ici prénommée "Vulcano". Jambon en tranche très fine, mozza qui fait des fils comme de l'emmenthal mais surtout, manque de sel criant dans la pâte. Et je ne suis pas un affolé du sel. J'ai jamais salé de pizza de ma vie: c'est un baptême! Les champignons émincés sont frais, de l'eau coule une fois le chausson éventré… 13€ pour 12/20. Le café est d'une marque originale, proposé avec un biscuit cantuccini sous cellophane. Café servi dans une tasse glacée. Et donc?.. le café est froid. Et puis arrive le moment de l'addition: pas de CB. Ah bah alors? C'est curieux comme philosophie en pleine ville touristique non? Quelle idée? Dommage car la décoration pensée est joyeuse, la salle claire et la terrasse exceptionnelle. Mais je ne reviendrais pas l'essayer même si l'aspirateur est passé. Enfin ça m'étonnerait, j'ai un travail moi, m'sieur-dame.

Accueil 14,5/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pas de pain. Café Meseta 1,8€ 13/20. Toilettes 13/20. Plat du jour. Carte. Pizzas. Terrasse. Pas de CB ni d'aspirateur.
4 place Gambetta
83230 **BORMES LES MIMOSAS**
Tél.04.89.79.11.60

LE TIFY

ΨΨ1/2

A force de vouloir être originaux pour se croire uniques, beaucoup de nos chers établissements appelés "restaurants" s'affalent dans le commun. Par exemple, c'est la mode de l'Angus ou du Pata Negra alors haro sur l'Angus et le Pata Negra. Pfffouuu…. Et puis vous avez des cuisiniers comme Fabrice Gounand. L'exigence au quotidien d'un bourguignon ouvert tôt le matin qui épluche, râpe, mijote bref, un cuisinier, pas un ouvreur de boites. Avec les petits prix de ces menus, obligation de tripoter la calculette avec virtuosité, tout en ayant dans le viseur la régalade du client. Recettes vissées à sa carte: petits légumes farcis provençaux, nage du pêcheur, bourride de lotte, sole meunière, steak tartare poêlé à la mode de St Tropez, rumsteack au poivre vert, tagliatelles sauce aux cèpes. Pour nous sortir des perles dans un menu complet avec choix le midi à 17,90€. Je sais bien, j'y étais puisque c'était moi. Enfin c'était nous puisque j'étais accompagné de l'inévitable Mauricette. On s'est installé comme des vieux amis qui n'ont plus rien à se dire depuis qu'ils ne se parlent plus, mais on était bien. La bonne humeur nous est tombée sur la tonsure et la perruque à cause de Pierre-André Romain, associé et alter-ego en salle du chef. Avec la discrète Sonia, voilà un beau duo. Alors ce menu complet à 17,90€? Il arrive où on va se taper un pan-bagnat sur la plage? "Salade de chèvre chaud et mozzarella marinée" et la "salade de volaille en 2 façons saveur thaï", deux assiettes dressées comme si c'était dimanche avec une foule de détails alimentaires frais de saison. Mention bien au pimenté-épicé thaï avec notamment les

fameux gyoza, ravioli japonais. 14/20. Nos plats respirent le cuisiné et le frais avec mon "filet de lieu sauce crustacés, risotto et épinard". Joliment dressé et franchement gourmand. Le pavé de poisson est un délice, et la sauce aussi. Comme le reste. Enfin tout quoi. 15/20. La dame au chapeau vert se régale du "pintadeau rôti sauce aux champignons, pomme purée". Volaille grassouillette, mais le chef a pris soin de la faire suer au four jusqu'à la rendre confite. Quenelle de purée, sauce fine et puissante. Sacré bon boulot de vrai cuisinier. 15/20. Les desserts tournent en roue libre avec une "mousse au chocolat" tranquille Emile à 14/20 et une jolie "tarte tatin" bien sous tous les angles, pâte brisée plus simple à réaliser pour le cuisinier que la coutumière pate feuilletée. 14,5/20. Modicité des prix, qualité de cuisine et bonne humeur chronique du maitre de salle: Bormes to be alive!

Chef: Fabrice Gounand
Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 16/20. Café Malongo 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formule 13,9€ midi sauf dimanche et jours fériés. Menus 17,5€ (midi), 21,9€ et 28,5€. Enfant 9,5€. Carte. Terrasse ombragée en saison. Climatisation. Grand parking à proximité. Fermé en janvier.

79 boulevard du front de mer
La Favière
83230 **BORMES-LES-MIMOSAS**
Tél.04.94.71.40.98
www.restaurant-letify-bormes.fr

RESTAURANT LES MIMOSAS

ΨΨ 1/2

Bormes-les-Mimosas, empire du clapotis des vagues et du claquement des tongs. Existe pourtant une face plus discrète du village appuyée sur la forêt des Maures, reconnue pour ses virées VTT et pédestres dont raffolent les randonneurs qui promènent notamment autour du Lac de Trapan, à deux pas d'ici. Alors bon. Rien ne vous oblige à les suivre. Vous pouvez les regarder assis, comme moi. Chacun son métier: je suis guide de restaurants, pas de randonnées. Bref! Fin 2016: Aude et Lionel Blanc s'installent ici-même en mitoyenneté séparée de l'hôtel du même nom. Il aurait été dommage que ce quadra natif de la Côte d'Or passé par l'École Hôtelière de Dijon (87/88) devienne chauffeur de bus ou fleuriste! Cuisinier môssieur! Et un vrai par Saint-Epoisses! Qui a baroudé dur dans 35 pays lors de ses attributions de cuisinier mais bon, maintenant qu'il est ici, on le garde un moment svp. Colombie (Radisson), Népal, Canada… à 21 ans il intègre l'équipe de Patrick Dano en Bourgogne et en garde un souvenir ému, puis passe au Jules Verne (Paris), de l'étoilé Luxembourgeois. Bon les gars. Assez discuté, à table. Pour tout dire, je me suis pointé l'appétit un jour frisquet d'hiver. Comme Aude et Lionel Blanc s'attendait à faire "chou blanc", ils seront surpris de l'affluence de moi-même pour casser une croute. Improvisation de mise, quelques plats cités de vive voix dont "lotte à la provençale" avec légumes et riz. Du cuisiné, trois beaux médaillons frais du fameux poisson cuit à l'idéal. Surpris par la qualité de la sauce marine ajustée, ni sel ni poivre à rajouter. 15/20. Choix de dessert, haro sur la "tarte tatin" de la maison, pomme délicieuse. Servie sur une ardoise avec un gros trait de crème anglaise maison, et ça fera des meringues pour le café grâce aux blancs d'œufs. 14,5/20. Et puis, fallait payer, un jour. La formule du midi est facturée… 13,90€. A ce prix-là, j'aurais bien remis le couvert mais j'ai plus faim! Salle claire enluminée quand le soleil est bas du matin, tirez les rideaux s'il le faut. La souriante au naturel Aude Blanc seconde son mari en salle, sûre et fière des assiettes qu'elle amène, lisez les spécialités de la maison. Grande terrasse aux beaux jours, grand parking à l'aise Blaise, chambres possible Emile, on va en entendre causer dans le canton Philémon.

Chef: Lionel Blanc
Spécialités: œufs meurette. Escargots de Bourgogne. Bar en portefeuille, fondue de fenouil. Coq au Chambertin comme le faisait Angèle Caton. Rognons de veau en cocotte. Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 13/20. Pain 15/20. Café Kimbo 1,9€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule midi 13,90€. Menus 24,90€ et 34,90€. Carte. Enfant 9,9€. Plats à emporter. Groupes 30 (hiver). Hôtel ** (se renseigner). Climatisation. Hors saison restaurant fermé samedi midi et dimanche soir. En saison 7j/7. Terrasses en saison. Parking aisé.

5714 avenue Lou Mistraou
La Verrerie
83230 **BORMES LES MIMOSAS**
Tél.06.14.39.44.43

BRAS

LA PETITE MAISON DE BRAS

NT ΨΨΨ1/2

Beaucoup plus qu'un restaurant: état d'esprit sain et style culinaire dans la foulée (j'y viens, après). "La Petite Maison de Bras" est née en 2011. Lors de nos pérégrinations gourmandes on observe parfois dans le métier des restaurateurs lucides et pourtant, heureux. Ici, ils s'appellent Sonia Tallone et Patrick Haertel. Leur épanouissement personnel passait par l'ambition de nourrir de façon artisanale et sincère des individus et non une masse de consommateur. Pas le meilleur moyen pour rapidement ouvrir un compte au Panama. Mais pour être fier de son travail, y a pas mieux! Ça paraitra forcément désuet pour une certaine catégorie d'hurluberlus en toque qui récitent par cœur les cours du CAC 40 alors même qu'ils ignorent la saison des poireaux et des fraises. Juste celle des touristes et de leurs CB. Bref! Déjeuner en terrasse avec Mauricette, la révolutionnaire au chapeau vert, celle qui ne jure

que par le grand air! Grand plaisir devant une cuisine scintillante de fraicheur, structurée, ponctuation douée. Faut dire que les légumes et les fruits de saison ont le sourire. Qui n'a jamais vu un radis se poiler ou un navet rigoler ne connait rien de la vie. Les jus et sauce sont presque absents et pourtant mes petits moineaux, les assiettes débordent de gout et de personnalité. Allez comprendre. C'est un métier, la cuisine. Menu 24€ TTC avec alternatives. "Asperges, rillette de sardines fumées et serpolet" ou "agneau fondant rémoulade de navet et céleri": assiettes spontanées, innovantes d'associations, curieux tête à tête de grassouillet sain et de légumes tellement gouteux. 15,5/20. Le "paleron de charolais grillé gremolata" et le "filet de cabillaud jus acidulé" sont des merveilles de délicatesse. Deux fonds de jeu différents mais toujours, des garnitures douées sans trop le montrer, découpe pensée des légumes, jus courts pointus. 15,5/20 ce qui est formidable mais assez mal payé pour des recettes jamais vues ailleurs. Je suis d'accord mais c'est moi qui décide. Pour un court supplément de 4€: si vous aimez le fromage frais (vache ou chèvre suivant saison), faites-vous plaisir. Desserts dans la lignée, créatifs et enjoués, discipline du gramme non hasardeux: "chocolat, olive cacahuètes et verveine". Pointillisme joyeux, mou, croquant… Des réserves personnelles sur l'olive dans le chocolat mais Mauricette apprécie! elle décide: 15/20. Petite merveille que "agrumes baba à la menthe et mousse légère": fruité, acide et herbacé! Parfait! 15,5/20. Il s'agit donc d'y réserver. Oups! Bon sang que je suis bavard!

Chef: Patrick Haertel
Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 2,5€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Formules 17€ et 19€. Menu 24€. Suggestions. Enfant 9€ (-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

SI VOUS N'AVEZ PAS AIMÉ CE NUMÉRO DU "BOUCHE À OREILLE", CELUI DE SEPTEMBRE 2017 SERA MIEUX.

BRIGNOLES

ESPRIT SUSHI BRIGNOLES

ΨΨ1/2

Vous en connaissez beaucoup des restaurants à sushis qui innovent, créent, ajoutent de nouvelles recettes plutôt que de rester planqués dans les pantoufles du commun alors que s'étoffe l'offre de la concurrence? C'est que le genre restaurant japonais prolifère, les zouzous habiles du tiroir-caisse ont flairé la bonne affaire. Tu penses Hortense: du riz et du poisson, c'est pas compliqué Amédée… Ben voyons. Si un jour l'idée d'aller tâter de cette spécialité vous chatouillait le museau, allez faire un tour à l'adresse de Gautier Dausse. Un incroyable personnage, hors du commun. Du genre mille métiers. Même que si un jour il décide de devenir vigneron ou tailleur de pierres, il réussira. Sauf que c'est un fou de sushis. Il adore ça. Ça explique. N'allez pas chercher ailleurs la raison de la réussite de ses boutiques de Rocbaron et d'ici-même, Brignoles. Le poissonnier est voisin, ça aide bigrement question filière et circuit-court. Un habile trio en cuisine, des sourires en salle avec Wirat Masini. Quand vous ne ressemblez pas à Brad Pitt, vous pigez vite que son sourire est une question de nature personnelle et de désir de mettre le client à l'aise. Comme ça, vous êtes dans d'excellentes dispositions pour vous régaler. Entame avec un tartare. Incongru dans un japonais mais moins que prévu: "thon, saumon, avocat, concombre, ciboulette et épices". Et pas du broyé comme du hachis. Lisible, croquant, salé-sucré, tonique et rassurant. Extra! 15/20. Puis le menu "Nigiri". Le nigiri est ce fameux sushi fait d'une boule de riz vinaigré (shari) avec dessus, le poisson frais ou fruit de mer (neta). Saumon, saumon avec fromage, thon, anguille fumée, crevette et bar. Enfin en principe… car le bar est en rupture en ce moment, poisson frais oblige. Bref: l'harmonie fonctionne à plein, gingembre et wasabi, bonne nuit les petits. 14,5/20. La salade de chou est d'une grande fraicheur, et une boisson est intégrée à ce menu. Mauricette adore les "makis chèvre, miel et tomate séchées" qui chanteu la Provenceu et les cigaleu, raffole des "springroll thon, spicy et ciboulette" qui titillent ses papilles, et a bien aimé les "california saumon, cheese et concombre" un peu plus communs. Vraiment bien! 15/20 et en plus, elle a siroté une bière japonaise en minaudant comme une geisha. Voilà: pas grand, bien dans l'air du temps, existe depuis bientôt deux ans, et taulier content de recevoir tous les jours sauf le dimanche… mais l'adresse de Rocbaron est ouverte! Et vous pouvez commander des sushis pour devant la télé le soir, ou aller avec chez votre belle-mère si vous en avez marre de son lapin à la moutarde. Ça nous fait Tokyo comme à deux pas et faites comme moi: mangez avec les doigts!

Cuisine: Pauline Audibert, Arthur Pourret et Nuengruetai Saladaeng
Spécialités: japonaises

POLLUTION TÉLÉVISUELLE ET BROUILLAGE DE CODES

On a tout lu, vu et entendu sur les émissions de téléréalité comme "*Top Chef*". Placement de produits des industriels *(Ferrero avec Nutella, Nestlé avec Nespresso, MacDo etc)*, scénarisation outrancière et chronométrage bidonné des épreuves, faux réalisme… et contrevérités confirmées par le chef roannais Michel Troisgros lors de l'émission télé de France 2 "*thé ou café*" diffusée en mars 2017*: *"c'est pas comme ça que ça se passe dans les cuisines. On ne court jamais dans une cuisine. Jamais. Il n'y a pas de chronomètre dans une cuisine"*.* Courageux propos. Courageux car ne pas aller dans le sens du vent des annonceurs et d'une possibilité d'arrondir *(grassement)* ses fins de mois comme le font Marx, Piège, Darroze et consorts est forcément courageux de la part d'un cuisinier. On peut même dire que plus est réputé le chef, plus le risque pris d'une critique du système est grand tant il a à perdre! Mais passons.

Et puis l'autre jour, je discute avec un excellent chef des alentours d'Aix-en-Provence (13). Il regarde parfois l'émission "*Top Chef*" car comme beaucoup de bons cuisiniers, il continue d'apprendre malgré 25 ans de métier au compteur. Il décrypte mieux que personne dans le petit écran le vrai du faux du côté des fourneaux… comme Michel Troisgros. Il choppe au passage les bonnes idées *(tiens? c'est pas bête…)* et aussi, pouffe devant le gaspillage des produits dont seules les parties nobles sont utilisées, et repouffe quand il calcule le budget des assiettes envisagées. Bref! Il fait un tri avisé des images qu'on lui soumet.

Mais quel est l'impact de "*Top Chef*" sur le téléspectateur commun? Voilà peu, notre cuisinier recevait un groupe de 40 personnes absolument ravies: elles demandent en fin de repas à voir le chef pour le complimenter. Le temps de donner quelques consignes à son équipe de cuisine, le chef en sueur s'essuie le front puis file saluer ses clients, un exercice "*old-school*" qui ravit généralement tout le monde. Devant une assemblée aux anges et après échanges de circonstance, une dame avec un air pincé et aux cheveux violets tirés lâche sur un ton sec: "*vous avez une tâche sur votre veste de cuisine et à la télé à "Top Chef", ils n'ont pas de tâches sur leur veste de cuisine*".

Terrible. La restauration moderne aseptisée est désormais ancrée dans les ciboulots domptés des masses éduquées: cuisiniers aux vestes immaculées et doigts manucurés. Imposés *de facto* par l'industrie alimentaire, les codes hygiénistes véhiculés par les médias en général et la télé en particulier ont la voie libre, nettoyée. Un peu comme dans ce sport nordique, le curling: comme un symbole la pierre de granit est lancée sur la glace par les lobbys de la bouffe du XXIème siècle, les chefs-collabo télévisuels balayent ardemment devant la trajectoire pour que le sponsor-rémunérateur atteignent la cible: "*la ménagère de moins de 50 ans*" tout comme les dames aux cheveux violets tirés à l'air pincé.

Une nouvelle fantaisie de l'Etat fait écho à la propagande qui couvre les intérêts des grosses firmes de l'alimentation des masses: le ministère de l'agriculture a lancé début avril 2017 un site qui permet de connaître les notes des contrôles sanitaires effectués par l'État dans les restaurants. Allez lire et rire: les Mac Do, Quick et Hippopotamus dispensent une mauvaise nourriture... merveilleusement hygiénique! Le vrai cuisinier a du souci à se faire! D'ailleurs il s'en fait depuis longtemps! Sans remettre en cause sa relative bonne volonté, le législateur ne prend pas *(une fois encore)* la question de "*l'hygiène au restaurant*" par le bon bout. A qui profite le crime? Demandez aux lobbyistes de la bouffe aseptisée! Ils nous conditionnent à accepter une cuisine avec des œufs en bouteille et des fondants au chocolat congelés!**

Olivier Gros

* http://www.huffingtonpost.fr/2017/03/26/le-chef-etoile-michel-troisgros-dezingue-top-chef-et-parle-d-un_a_22012447/

** http://alim-confiance.gouv.fr/

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Café Lavazza 1,5€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Formules de 9,90€ à 59,90€. Carte. Enfant 9,9€. Terrasse. Ouvert de 11h30 à 14h et de 17h30 à 22h. Fermé dimanche.
Route de Marseille
(50 mètres en face de Mr Bricolage)
Quartier Saint-Jean
83170 **BRIGNOLES**
Tél.04.94.78.00.58

AU VIEUX PRESSOIR

NT ΨΨΨ

Ça pourrait être un restaurant de plus sur la Nationale 7, mais non. C'est bien mieux que ça, si vous permettez. Vous permettez? L'équipe en salle frise l'excellence et ne simule pas sa compétence, la cuisine du chef est capable de répondre aux exigences de rapidité de la clientèle pressée du midi comme de celle du gourmand patient, et tout ce petit monde est sous l'égide du grand timonier répondant au doux nom de Luc-Laurent Gramond. Du genre à savoir ce qu'il veut, une sacrée ténacité, il ne lâche rien… et surtout pas sa fidèle équipe! C'est la raison pour laquelle la maison roule sur des rails et file un bon train. La carte des propositions s'est raccourcie avec pertinence, et les menus vont à l'essentiel. Que voulez-vous, j'ai craqué sur "os à moelle rôti sauce gribiche et toasts tièdes". Pour tout dire, l'association n'est pas aussi formidable qu'on le pense: deux bonnes choses ne s'additionnent pas forcément. J'ai toutefois tout boulotté… 14/20. Fameux plat que "dos de sandre à la mode forestière"! Quand on entre dans le détail, on pige que vive le printemps! Du vert avec petits pois et mangetouts, peut-être même des fèves mais j'ai la mémoire qui flanche, j'me souviens plus très bien. Poêlé avec des patates et quelques champignons. Qu'on retrouve dans une courte sauce sur le dos du dos… de sandre coloré et doré au poil, enfin à l'écaille. Un 15,5/20. La formule rapide du midi est faite pour, non sophistiquée dans son essentiel à prix doux. Les plats de la carte sont plus pensés, cherchent l'adhésion du gourmand tout en cultivant l'originalité, lisez les spécialités ci-dessous. Aujourd'hui le soleil étant de la partie, la clientèle hétéroclite en terrasse avait des airs de dimanche à la campagne, dames en chapeau et messieurs aux manches retroussées. Arrivé parmi les derniers du service, je partirais avant la plupart d'entre eux. Faut dire qu'on est bigrement bien à se griller le poil comme un lézard sous le soleil de printemps, vous me refaites un café siouplé, on reviendra avec des amis n'est-ce pas chérie?
Chef: Yoan Sautereau
Seconds: Sylvain Lambic et Hervé Peran
Spécialités (carte sur 3 mois): pieds et paquets à la marseillaise. Salade de caille tiède, compotée d'oignons rouges, julienne du verger. Croustilles de langue de bœuf, ketchup de betteraves. Parmentier de canard confit aux pleurotes et Parmesan. Filet de dorade à la plancha en écailles de chorizo. Foie gras en terrine, parfumé au Sauternes.
Accueil 15,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café Malongo 1,8€ 15,5/20. Toilettes 16/20. Formule 15,5€ et menu 17,5€ midi du lundi au samedi hors jours fériés. Menu 35€. Carte. Enfant 12,2€ (jusqu'à 11 ans). Banquets, mariages, séminaires jusqu'à 120 (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

PORTAGE DE REPAS A DOMICILE
AUX PERSONNES ÂGÉES
LIVRAISON PLATEAUX-REPAS ENTREPRISES
MARIAGES 120 PERSONNES
ACCUEIL AUTOCARS

CARQUEIRANNE

LOU PETOULET

NT ΨΨΨ1/2

Ciel d'azur sans fin, vue panoramique sur la Grande Bleue et les Iles. Sauf qu'à la date de notre test printanier, un peu frisquet qu'il fait. Avec Mauricette, on trouve refuge devant la cheminée allumée mais l'été, faudra pas y compter. D'autant que la terrasse de bois est ce qui se fait de mieux, sous le soleil ou sous les pins, c'est vous qui voyez, personne ne vous force la main. Angélique et Damien Casani n'imposent que de beaux sourires et une amabilité naturelle bien éloignée des codes du genre qui ont fréquemment cours sur le littoral varois. Un peu cet esprit "auberge" préservé avec tous les bons côtés et aussi, une cuisine de très beau niveau. Un lieu où l'on se sent si bien qu'on en regrette presque l'absence de chambres d'hôtes pour prolonger. Enfin bon. Notre mise en bouche: "gambas, carottes et gingembre, éclats de pistache". L'ensemble danse la samba des saveurs, la samba des gambas. 15,5/20. Même si je ne l'ai jamais dit, je le répète: toutes les viandes sont françaises à "Lou Pétoulet". Question de principe. Le "rôti de selle d'agneau persillé" est ce jour remplacé par les côtelettes du même oiseau. Viande de grande qualité, fine et peu grasse. Qui ne sent pas le mouton comme souvent quand l'agneau sent l'escroc. Sinon, assiette comme prévue: purée fine, asperges vertes, jus corsé délicat. 15/20. Un poisson travaillé comme une viande, la lotte est

spécialiste du genre: "lotte fumée au thym, poêlée de rattes". Rôti lardé et une sauce remarquable inspirée de la fameuse vigneronne, mais augmentée de Porto. C'est parfait, généreux et sans sophistication mal placée: 15,5/20. Les desserts? Le classique de la maison "nougat glacé et son dôme de caramel" qui est le préféré dans la base de données de Mauricette! Ah! Goût de miel, de caramel, de fruits confits! Un feu d'artifice! Ce qui dans les nuances de sucrés est toujours un sacré numéro d'équilibriste! 15,5/20. Et puis un classique d'Escoffier interprété: "poire Belle-Hélène revisitée". Poire pochée entière lustrée au chocolat, posée sur un robuste lit de crème fouettée (mettez des coups de doigts) (allez-y) (personne ne regarde). 15,5/20. Gastronomie appliquée dans l'air du temps, originale sur ses fondamentaux assurés d'une cuisine française maitrisée. Gastronomie sainement joyeuse, de surcroit.

Chef: Damien Casani
Second: Cédric Guttierez
Spécialités: carte de saison
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain maison 15/20. Café Malongo 3€ 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Environnement 16/20. Menus 25€, 34€, 45€ et 56€. 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 le soir en saison (sauf lundi) et samedi-dimanche midi et soir.

Chemin du Pétoulet
83320 **CARQUEIRANNE**
Tél.04.94.58.50.07
www.loupetoulet.fr

MARIAGES, BAPTÊMES, REPAS D'AFFAIRES ET DE GROUPES. TERRASSE PANORAMIQUE PARKING PRIVÉ

LE PUB NT ΨΨΨ

Ôôôh la façade de bois exotique vêtue avec sa terrasse face aux bateaux du port de Carqueiranne… rôôôh la grande salle façon brasserie grand siècle… La maison Giuliano impose son rythme à une restauration du port, qui va et qui vient. A tel point que "Le Pub" aurait pu s'appeler "la locomotive" tant elle va bon train! C'est que Fabrice Giuliano, faut le suivre. Il mouline sec au quotidien, et pas du genre planté derrière le tiroir-caisse en attendant le chaland, si vous voyez ce que je veux dire. Comme on dit au rugby "il s'envoie" et fait le maxi pendant le temps de jeu, bien secondé par son fils Jonathan et une équipe fidèle en poste depuis quelques années. Ce qui en dit beaucoup sur l'état d'esprit. Dans l'assiette, toujours les recettes qui chantent la méditerranée et l'Italie, ponctuée de saveurs asiatiques. Le superbe "pavé de thon mi-cuit aux épices douces" charme Mauricette qui entame "Marinellaaaa" avec l'accent de Tino Rossi. J'ai compris après: elle dit "la marinade est là"! Coriandre, cumin, paprika, huile d'olive… ça ne la dérange pas de rire seule. La sauce soja au citron vert a du punch. La note du plat est définitivement scellée grâce à la meilleure caponata que je connaisse, à la sicilienne. Ce qui est chez les Giuliano la moindre des choses. 15/20. Recette d'Italie et même toscane avec la "tagliata de rumsteak à la florentine". Viande saignante en lamelle épaisse posée sur un lit de roquette avec copeaux de grana panado. Jusque là, on reste dans une forme de généreuse simplicité. Le génie vient du lustrage d'huile d'olive à l'ail. Un ail frais de qualité travaillé finement comme j'aime, c'est-à-dire sans tractopelle. Parfait. 15/20. Fin avec un 14,5/20 pour "le tartare d'ananas façon mojito" avec rhum blanc, sirop de sucre, citron vert et menthe fraiche. Désaltérante et rigoureuse brunoise du fameux fruit, servi dans une tulipe (je rappelle tout de même que nous déjeunons à Carqueiranne). Service heureux et tout sourire. Félicitations au cuisinier d'avoir trouvé un joli rythme de croisière, tout en assurant les gros services d'été. Je vous conseille toutefois un repas hors-saison si comme moi l'affluence vous épuise et la chaleur vous accable.

Chef: Aurélio Giuliano
Spécialités: salade de poulpe aux saveurs de méditerranée. Brochette de gambas à l'indonésienne. Pièce de bœuf du jour façon thaï. L'Original Ciabatta Bacon Cheeseburger. Côte de cochon fermier en cocotte, jus au thym. Foie de veau poêlé au Xérès.
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qua-lité 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.

4 avenue Elie Gautier
Port des Salettes
83320 **CARQUEIRANNE**
Tél.04.94.12.96.54
http://www.lepubcarqueiranne.fr

AVIS AUX COLLECTIONNEURS

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

redaction@le-bouche-a-oreille.com

LE CASTELLET

Ô WINE

ΨΨΨ

Malgré ce qu'en dit le poète, parfois la rouille n'atteint pas. L'heureuse association de copains de toujours se prolonge en défiant les lois statistiques du genre. Dure la belle aventure. Désormais demain est moins incertain qu'au début, les midis jouent souvent "complet". Mais "les gamins" comme dit Mauricette, ne sont pas des pourris-gâtés-désœuvrés plantés devant la télé à bouffer des chips et à crever avant d'être nés. Je répète les prénoms pour ceux qui ont loupé le début: Christopher, Simon, Jean-Robert et son frère Julien sont aux manettes. Steve Maes est aux fourneaux. Non pas parce que ses copains l'ont puni, mais c'est son boulot et il l'adore, notre fameux jeune pâtissier. 4 entrées, une huitaine de plats, 3 ou 4 desserts. Et une formule du midi en semaine proposée à 14€ ou la totale à 16,90€. pour les affamés-pressés, représentants en tournée, touristes informés, motards en virée, porschistes abonnés: "Ô Wine" est à une encablure du fameux circuit du Castellet. Avec Mauricette qui ferait des kilomètres en vélo pour se faire offrir l'apéro, on a zieuté la courte carte des plats sur deux semaines, faut la prendre au vol, je parle de la carte. En ce moment "souris d'agneau et sa sauce aux marrons". Elle simule la lourdeur, alors qu'elle n'est que finesse grâce à un jus du diable, un jus de viande non trafiqué, nature. Gratin dauphinois, un vrai: 15/20. Terre pour la dame au chapeau vert, et mer pour ma pomme. Avec "St-Jacques sur fondue de poireau au chèvre". Et même avec un peu de coulis de mangue. Coquillages juste saisis, au naturel. Avec ses deux plats, le chef ajoute de la nervosité dans du classique! Bien! 15/20. Et puis le "fraisier du pâtissier", génoise circulaire, crème Diplomate et dernières fraises. Un épatant travail de fin pâtissier, mais si vous préférez le chocolat, vous pouvez choisir le moelleux au chocolat blond "Dulce Valrhona"… au beurre salé. Bref! 15,5/20. Mon "café gourmand" vous changera des desserts du catalogue Picard, ils changent chaque jour: 15/20 à l'aise. Une prestation décontractée, qui ne l'empêche pas d'être sérieuse: produits frais de qualité et "fait maison". Une très bonne idée de repas du soir au cas où vous appréciez le calme. Le midi c'est aussi bon dans la jolie gamelle, mais ya souvent foule.

Accueil 14,5/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Giovanni Petrini 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule midi semaine 16,90€. Carte. Enfant 9,5€. Climatisation. Groupes 150. Terrasse. Ouvert 7j/7. Parking aisé devant le restaurant.

5541 route des Hauts du Camps
83130 **LE CASTELLET**
Tél.04.94.32.21.77
www.owine.fr

COLLOBRIÈRES

HÔTEL-RESTAURANT DES MAURES

NT ΨΨ1/2

La maison Borello cultive un merveilleux paradoxe: être soutenue par des valeurs intemporelles de travail et de fierté dans l'ouvrage, tout en étant éloigné de la tentation d'autisme et d'enfermement dévolue aux établissement qui croient tout savoir sur tout. Le mélange est épatant, je vous assure. La cuisine est fidèle à ce qu'on en attend depuis le temps qu'avec Mauricette, on y trempe nos moustaches. Quand même, il y a bien quelques défauts ici ou là… Comme celui de vous faire croire que ce sont des entrées alors qu'en vérité, il s'agit de véritables plats! Ah! De qui se moque-t'on? Que fait la police? Que font les syndicats? Où vais-je mettre tout ça? Assiette de "hors d'œuvre" avec un jambon sec cru de grande qualité, tranché sur place, rien à voir avec celui des sandouiches SNCF! Maison, la terrine entérinée "meilleur terrine des Maures" par la terrible dame au chapeau vert. Salade verte, vrai parmesan et vraie vinaigrette! Ne riez pas! Le faux existe! 14,5/20! Tiens: c'est comme les œufs! De vrais œufs et de vrais cèpes du coin dans l'"omelette aux cèpes" servie pour deux! Mais qui ferait repas pour quatre bûcherons roumains. Mauricette a préféré le milieu plus baveux et ma pomme les côtés pour me régaler. 14,5/20. Si vous avez exagéré avec le pain, vous aurez du mal à saucer l'assiette de la charnue "sole meunière" servie avec ses pommes de terre confites au four, huile et herbes aromatiques. Tout comme les "grenouilles à la provençale". Assiette chaude, délectation à son propre rythme, le bonheur quand on mange avec les doigts, on est bien hein. Deux gros 14,5/20. Dessert: comment ne pas faire honneur au produit local? "Crème de marron de Collobrières fromage blanc" et "crème de marron de Collobrières Chantilly" escortée de meringues maison. Cette crème de marron est un pur délice. Un jour, amusez-vous à la comparer celle des grandes surfaces: impossible de revenir en arrière, après. Bref! 14,5/20. En terrasse, ambiance croisée de touristes ébahis, de véttistes et marcheurs en repos du guerrier, de VRP esseulé en pause déjeuner, de retraités apaisés devant le menu à 15,50€. Au moins 90 personnes ce midi. Si vous parlez couramment le canard, faites causette avec ceux de la rivière "Réal Collobrier" qui passe sous la terrasse du restaurant, et passez le bonjour de notre part. Bref! De retour au cœur de l'urbanité assommante, on ne voit plus la vie de même façon, après.

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 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain

ET SI SAMEDI ON SE FAISAIT UN RESTO DIMANCHE PROCHAIN?

Elle amplifie depuis quelques années, dans le sillage du contexte économique blafard: la tendance des restaurants à être fermés le dimanche! Un constat frustrant pour de nombreuses personnes attachées à ce moment de table en famille ou entre amis, traditionnel et ancré dans les habitudes franco-française: le repas du dimanche au restaurant, donc. Il n'est pas question des boutiques centrées sur le repas strictement alimentaire généralement placées en zones commerciales qui dans une qualité aléatoire sustentent le chaland local contre du ticket-resto les midis de semaine, par définition. Non. Je parle des autres restaurants, ceux qualifiés de "*restaurants traditionnels*" avec un vrai cuisinier et un vrai personnel, un vrai service, cave à vins de vignerons et non de brasseur obligé, une carte de qualité à base de produits frais qui contraint le taulier *(et ses employés)* à ouvrir dès 8h du mat' pour éplucher et mijoter les produits bruts qu'il vient d'aller chercher au marché. Souvent des passionnés parfois pétris d'une sorte de romantisme décalé. Seulement voilà.

Les cocos en ont un peu assez. Comme on leur a déjà fait le coup de "*travailler plus pour gagner plus*", ces artisans de la sauce et du fumet travailleurs comme les autres, ça commence à leur courir sur le haricot de devoir courir après les fins de mois compliquées. Ils ont parfois suffisamment de clients dans leur boutique, mais ils sont piégés par l'amour du métier et se réveillent un jour avec leurs enfants de 15 ans qu'ils n'ont pas vu grandir pour cause d'horaires élastiques. Alors ils freinent désormais des deux pieds: je ferme le dimanche car le jeu économique n'en vaut pas *(plus)* la chandelle. Les "*35h*" *(39h dans la restauration)* auront eu la peau des petites structures au bénéfice des grosses, franchises ou celles qui bénéficient d'un volume d'affaires qui autorisent à doubler les équipes. Un palier qui explique en partie le succès du modèle économique le plus rassurant et garant de stabilité quand on est passionné de cuisine: "*l'affaire de couple*". Certes la fortune financière n'est pas de mise, mais on vit de son métier en regardant pousser les gosses sans avoir la boule au ventre. Démonstration involontaire et rigolote: le 22 décembre 2016 à La Ciotat, je savais avoir potentiellement 4 restaurants à tester. Imprudemment je n'en réserve aucun pour ce midi, sûr qu'au moins l'un d'eux sera ouvert. Sauf que les 4 étaient fermés deux ou trois jours avant Noël!

C'est ainsi que dans nos saintes pages du "*Bouche à Oreille*", vous trouvez de plus en plus de tables sérieuses affichant "*fermé le dimanche*"… mais ouvertes le samedi. Et si samedi on se faisait un resto dimanche prochain?

Olivier Gros

14,5/20. Toilettes 14/20. Menus 15,5€ et 24,5€. Menu 45€ (sur réservation). Suggestions. Carte. Enfant 7,5€. Ouvert 7j/7. Groupes. Terrasse sur la rivière. Hôtel de caractère avec 15 chambres de charme.
19 boulevard Lazare Carnot
83610 **COLLOBRIERES**
Tél.04.94.48.07.10
www.hoteldesmaures.fr

**HÔTEL ENTIÈREMENT RÉNOVÉ
CHAMBRES DE CHARME ET DE STANDING**

COTIGNAC

LA TABLE DES COQUELICOTS
NT ΨΨΨ

Le propriétaire Marc Taine n'a pas décidé de révolutionner le monde culinaire, mais de maintenir sa table à un niveau de qualité accessible au plus grand nombre. Formule à 14,5€ les midis de semaines, ardoises de suggestions, carte, menus: si vous ne trouvez pas votre bonheur, c'est que vous vous êtes trompé de restaurant! Vérifiez votre GPS! Bref! Les propositions se cramponnent à la carte comme l'arapède à la coque du pointu: tartare de cabillaud, terrine de foie gras maison, velouté de châtaignes et son escalope de foie gras saisie, gambas grillées et flambées, filet de bœuf Rossini et j'en passe. Impossible d'en retirer certaines de la liste, la révolte gronderait dans tous les "coings" à Cotignac! Parmi elle, le "croustillant de chèvre chaud aux pommes caramélisées". Recette affinée: désormais, les morceaux de la pomme cuite sont plus gros et gourmands, appuyant sur le côté rustique. Que c'est bon! 15/20. Un "délice de volaille fermière à l'huile d'olive et citron confit" aux ambitions de générosité flagrantes! La déco haute en couleurs frise la surcharge mais tout se mange! Légumes frais et croquants passés au beurre, gratin dauphinois si bon qu'on irait voler le plat entier en cuisine! Sauce un peu lourde en ail qui couvre trop le citron confit, mais qui n'évite pas le 15/20. Déjà choisie l'an passé, la "tarte aux pommes" du jour est à base d'une délicieuse pâte au beurre presque briochée, la pomme est (presque) accessoire. 15/20. Service qui déroule sans zèle, sur une grande terrasse ombragée remplie aux trois-quarts. Ce qui "hors-saison" touristique est révélateur d'un travail sérieux. Juste devant le restaurant, "le cours" comme une place où les platanes protègent le marché chaque mardi et du soleil toute l'année. Un miracle de Provence, une lumière unique qui affole tous les photographes. Ça vous fait un paquet de bonnes raisons pour une virée dans le "coing"!
Spécialités: carte de saison
Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Kimbo 2€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Menu midi semaine 14,5€. Menus 29€, 38€ et 44€. Carte et suggestions. Enfant 12€. Salon de thé l'été. Groupe 80. Fermeture: se renseigner.
10 cours Gambetta
83570 **COTIGNAC**
Tél.04.94.69.46.07

"THE GARDEN"
BAR À VINS ET PLANCHAS
TERRASSE PRIVÉE AU CALME
NON-STOP DE 10H30 à 22h30
DE JUIN À SEPTEMBRE

LA TABLE DE LA FONTAINE
NT 0

C'est un peu "bienvenue chez les sudistes". Devant le client la cuisinière envoie bouler le serveur qui dit être le patron. Mais gentiment hein, rien de méchant. M'enfin quand même, on pourrait se méprendre. Cela dit la terrasse pré-saisonnière est avenante et une des trois copines quadra voisines dira bien fort "faut que j'me rase les jambes, il commence à faire beau" en tendant la gambette et soulevant ses lunettes en fronçant du nez. Bref, une ambiance au poil. Au menu: 29 plats et entrées, ça rigole pas, ça fait même un peu peur. Ça sent "Cauchemar en Cuisine". Vaut-il mieux en rire pour autant? Allez savoir! Les menus grimpent à 32€, ce qui n'est pas rien. On verra la prochaine fois, si ça ne vous dérange pas les copains. Je me cantonne avec prudence à la formule du jour à 14,50€. Non par radinerie pure, mais par pure intuition. Aujourd'hui, c'est "cuisse de poulet lardée". Servie avec des frites maison. Elles ne volent pas bien haut mais c'est pourtant le mieux! Sûrement plus haut que le poulet de 4ème catégorie qui n'a probablement jamais vu la lumière ni eu conscience d'avoir des ailes. Pas de cuisse, mais deux pilons. Du pilon entouré d'une tranche de jambon cru pas bon et dur comme du plastique. Remarque c'était peut-être les ailes du poulet en Kevlar. Salade en sachet ornée d'un quartier de tomate. Bref: 7/20. J'ai choisi "mousse au chocolat" en étant sûr d'enfoncer le clou du médiocre au bilan final. Sauf qu'elle est plutôt bonne et au gout de chocolat. Le gout de vrai chocolat dans les mousses au chocolat est aussi fréquent que le poulet au gout de poulet, c'est vous dire si c'est rare. Toutefois stockée trop longtemps au frigo mais bon. 13/20. 2,5€ le café long demandé court. Café trop cher vu le standing de la boutique ou alors j'ai loupé la vue mer. Pain trop coupé à l'avance et forcément sec, coupelle de moutarde marron foncé, poubelle des toilettes pleine de la veille… Mais peut-être n'ai-je pas apprécié la maison à sa juste valeur. Car voilà: toujours

BIENTÔT UNE CHAÎNE DE RESTAURANTS IKEA ?
VOTRE PLAT EST À MONTER VOUS-MÊME !
POULET
WimGZ

dans les bons coups quand il s'agit de faire rigoler l'assistance, le Gault et Millau intronise "la table de la fontaine". Vive les guides, vive le Var, vivent les touristes!
Accueil 12/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 12/20. Pain sec 8/20. Café Richard 2,5€ 10/20. Toilettes étage 13/20. Formule 14,50€ midi. Menus 21€, 28€ et 32€. Carte. Enfant 10€. Terrasse.
27 cours Gambetta
83570 **COTIGNAC**
Tél.04.94.04.79.13

LA FARLÈDE

LE MAKIA

ΨΨΨ1/2

Je l'ai retrouvé! Champaaagne! D'autres avant moi aussi, peut-être vous. Jouer le suspens ne sert à rien. De toute façon quand vous tremperez le pif dans ses assiettes, vous entendrez la musique, reconnaitrez le style de cuisine de Bruno Hernandez. Oui, le fondateur du "Vatel" ancré dans le ciboulot de ses aficionados. Et puisque "derrière chaque grand homme se cache une femme", "Le Makia" est avant tout l'idée de Sui-Anna Hernandez. Eté 2016, elle adopte cette ancienne adresse à la sortie du village, ex "Cœur-Volant" et plus avant "La Farigoulette". Puis en confie les cuisines à qui vous savez, tu m'étonnes. J'aurais fait pareil à sa place! C'est que la cuisine de Bruno Hernandez, c'est à la fois le sérieux et la tradition, le joyeux et la création. Et une vraie modestie professionnelle. Passé pourtant par de sacrées maisons dont il fait rarement état: Charial, Loubet, Royer et surtout Da Silva à Callas. Bref! Si dans la vie les deux font le couple, les deux font la paire au "Makia". Où ils adoptent les valeurs "restaurant": nappes, serviettes, beaux verres, service recta mené par Sui-Anna sourires, gentillesse et compagnie. Les tarifs serrés sont adaptés à l'attente de la clientèle du XXIème siècle avec la formule à 16€ du midi en semaine: une affaire! Et avec choix siouplé! Mauricette s'engage d'ailleurs sur le "filet mignon sauce forestière" qu'elle trouve vraiment mignon. Assiette carrée et creuse, dressage circulaire avec purée, poêlée de légumes avec champignons dont chanterelles. 15,5/20. Son "café gourmand" ne contient pas d'Opéra mais pour autant: aucun dessert d'opérette! Maison intégral! Financier, mousse au chocolat blanc, petit fondant au chocolat noir, une panacotta, crème caramel… Et un café, forcément. 15/20. Le menu à 25€ est un condensé de plaisirs pas démodés! "Risotto aux écrevisses sauce crustacés" haut en couleurs servi dans une assiette noire, sauce d'une douceur rare, juste: 15,5/20. Je suis étonné par la présentation des "rognons de veau à la moutarde à l'ancienne". Assiette délurée (tian, champignon, purée), presque trop sophistiquée pour ce genre de recette. Explication: pendant le ser-vice, aucune assiette n'est dressée à l'identique. Exercice de style, sur le fil. Tout saucé. 15/20. La "tarte tatin du moment" est nette, pomme confite et… ananas confit! Cocasse et réussi! Mousse chocolat blanc et sorbet citron en prime. Je prends. 15/20. Cheminée en hiver, terrasse en été… la maison du couple Hernandez a de l'allure et devrait vous plaire. Mais faudra faire votre repas du dimanche entre lundi et samedi…
Chef: Bruno Hernandez
Second: Julien Sanchez
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café Kimbo 1,9€ 13/20. Toilettes pas vues.
Formule 16€. Menu 25€ et menu-carte 35€, suggestions du marché. Terrasse. Fermé tout le mercredi et dimanche soir. Groupes 35. Climatisation. Terrasse.
162 avenue de la République
83210 **LA FARLEDE**
Tél.04.94.00.35.38 et 07.71.83.24.99
http://www.lemakia.fr

FLAYOSC

L'OUSTAOU NT

ΨΨΨΨ

Vous ne connaissez pas Flayosc? Ni ses ruelles de pierre ponctuées de nombreuses fontaines et lavoirs? Vous loupez un sacré moment. Maintenant que Pauline Le Gal et Clément Euvrard sont dans "l'Oustaou"… vous en loupez deux! ça devrait s'arranger, sortez votre agenda. En mars 2017, un jeune couple épatant de fraicheur plante le drapeau dans un des plus charmants villages du canton. On cerne très vite les codes exemplaires d'une restauration sérieuse et joyeuse, faite pour faire plaisir: amabilité et écoute au naturel, nappages, beaux verres, tout semble tourner autour de votre personne. Et il ne m'en faut pas beaucoup pour me sentir roi du pétrole quand on me fait des risettes. La carte. 4 entrées, 3 plats, 4 desserts. Un menu à 32€ et une formule du midi proposée à 17€! Un rapport qualité-prix tellement étonnant qu'on pourrait croire à un malentendu. Y en a pas, je vous jure m'sieur-dame! Juste un sacré bon cuisinier! J'adore l'œuf et l'intitulé causant: "œuf bio poché et son risotto de céleri-rave, jus de betterave infusé à la verveine". Ah! C'est bigrement mieux que de le recevoir dans le pif, l'œuf. Doux, onctueux mais un peu nerveux grâce à la betterave et la verveine. 16/20 sans compter l'excellent pain (du Fournil flayoscain) sinon ça ferait 31/20. Ce qui n'est pas possible. L'art de travailler subtil le volatile avec "suprême de volaille braisé, petits légumes glacés de saison, jus". Pas un blanc, un suprême, un vrai. Un dressage coloré de bribes de légumes avec une dominante: purée de petit pois à la menthe. Very biotifoule. Jus court. 16/20 encore. Je ne comptais pas prendre de dessert et puis finalement, "pyramide chocolat et sa

crème à la fève de tonka". Base pain de Gênes ou équivalent, les chocolats et l'amande se complètent de manière idéale sans jouer des coudes, une réussite à 15,5/20. Pauline Le Gal: en salle à Cannes aux Carlton et Martinez. Clément Euvrard: la sphère Ducasse, le Nesgresco (06) mais surtout la Villa Archange (06) où il apprendra bien des choses du breton Bruno Oger, lui-même formé par Georges Blanc. Que vive cette restauration de qualité imprégnée du savoir glané dans de grandes maisons… mais à prix doux! Malgré la prudence chronique qui me hante et les doutes permanents qui m'assaillent quant à l'évolution de la nature humaine, je vous le dis: vous allez vous régaler.

Chef: Clément Euvrard
Spécialités: carte de saison
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café Richard 2,3€ 16/20. Toilettes 15/20. Formule 17€ midi sauf dimanche et jours fériés. Menu-carte 32€. Suggestions. Enfant 12€. Terrasse ombragée. Groupe 20. Hors-saison fermé mardi et mercredi. En saison se renseigner.

5 place Joseph Brémond
83780 **FLAYOSC**
Tél.04.94.70.42.69

FRÉJUS

LE NICOIS
NT 0

Encore du changement pour ce coin de resto de Port-Fréjus face à la fameuse passerelle et aux bateaux qui vont sur l'eau. La statistique voulait qu'à la suite des deux anciens proprios le troisième tienne la route. Pas de pot: on verra pour le quatrième. Déjà, la patronne fait la tronche. C'est embêtant pour le client, le jeu étant qu'il revienne. Après observation, il est remarquable de noter à quel point elle sourit et dit bonjour aux connaissances qu'elle connait. On n'a jamais vu personne reconnaitre quelqu'un d'inconnu. Ça sent bon l'ambition de créer un "restaurant d'initiés". Si t'aimes pas, tu vas ailleurs, on te retient pas. Enfin bon. Bref! Une fois assis, elle m'amène l'ardoise. Beignets de calamars (6 pièces) 9,9€, salade de chèvre chaud 8,5€, filet de bar sauce citronnée 20€, burger 13,50€… une dizaine de propositions. J'avais mémorisé sur l'ardoise à l'entrée: "merlu beurre citron". Cette formule pour attirer le chaland n'est pas exposée à table, faut demander. Des fois que le client commanderait à la carte, vous comprenez. Alors avec l'air bête qui me va naturellement au teint, je demande s'il existe une "formule du jour". A voir son visage, un monde s'écroule. Oui qu'elle me dit dépitée. Qu'est-ce? Elle regarde sa collaboratrice dans sa cuisine ouverte d'un air blasé et fait mine de chercher. "Du merlu" qu'elle me dit, sans autres détails: je l'ennuie. Va pour le "merlu beurre citron" de la formule à 16€. Assiette sobre, qui n'a pas les moyens de ne pas l'être. Un bout de poisson poché archi-cuit de provenance douteuse, sec dans les coins, sur peau. Recouvert de sauce dont l'intérêt essentiel est d'humidifier l'ensemble. Du riz et deux quenelles de haricots verts cuisinés avec carottes, oignons et gras: c'est de loin le meilleur dans son côté bricolo "comme à la maison". 7/20 pour l'ensemble. Le "carpaccio d'ananas coulis caramel" remonte la moyenne et pourtant, le cœur y est. Je veux dire, le cœur de l'ananas dur comme du bambou n'est pas ôté. Faut voir le bon côté: "ça donne de la mâche" comme dit mon dentiste quand il regarde "top chef" à la télé. 12/20. Le problème des cuisines ouvertes, c'est que quand tu fais des grillades et des frites, faut pas oublier de mettre en service la hotte, sinon tu renifles des cheveux jusqu'au soir. On ne va pas trop charger la boutique, d'autant que le contexte concurrentiel local n'incite pas à tirer vers le haut la qualité de la prestation de restaurant dite balnéaire.

Chef: allez savoir!
Accueil 11/20. Service 8/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 14,5/20. Pain 8/20. Café Richard 14/20. Toilettes 14,5/20. Formule 16€ avec café le midi à demander. Terrasse couverte devant les bateaux (face à la passerelle). Fermeture se renseigner.

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

L'ABRI-COTIER
ΨΨΨ

Juste devant les bateaux amarrés du port qui chatouillent les doigts de pieds de la terrasse 4 saisons de la maison des Latriglia. Hein? Relisez lentement du début puis reprenez ici. La célébrité de "L'Abri-Cotier" ne s'est pas faite du jour au lendemain, elle a pris son temps, un peu à l'ancienne. C'est comme au restaurant: si à peine commandée tu as déjà l'assiette sous le nez, c'est mal parti. Bref! Dominique Latriglia est tombé très tôt dans la marmite. Une famille italienne influente question gamelle, un diplôme obtenu en 1978 à l'Ecole Hôtelière de Nice. Gènes et culture. L'envie de faire plaisir à sa table! Que ça soit avec des recettes de la Botte comme les linguines aux asperges vertes et jambon cru et autres risotto de St-Jacques et chips de jambon cru, ou avec des plats franco-français comme le turbot entier grillé sauce Champagne ou le homard entier à la plancha aux linguines et corail d'oursins… au hasard! Avec celle qui avec son chapeau vert et sa perruque de fausse blonde fait office de diner-spectacle à elle toute seule, on s'est posé le regard face aux bateaux. Surtout elle, moi je les ai dans le dos. Pas grave, j'ai boulotté "9 huitres de Normandie, pain complet, vinaigrette à l'échalote et beurre demi-sel". De l'Isigny dodue. Ce n'est pas qu'on jauge le cuisinier avec ce genre d'entrée, mais j'en avais envie. 14,5/20. Une poêle? Des

champignons? Un peu de gras? Et voilà la "fricassée de champignons des bois, œuf fermier poché et mesclun"! Un mesclun de salade verte peut-être, mais de champignons aussi! Ha! Que c'est bon! 15/20! Le brillant saucier et méticuleux de la cuisson me régale avec un "filet de bœuf Rossini, foie gras poêlé et sauce crème truffée". Un peu bancale sur ses appuis mais généreux de la portion, comme toujours. Un classique à 15/20. La dame au chapeau vert sirote avec délice son "agneau de 7 heures pommes de terre et légumes". Viande confite de rêve, mais la pomme de terre ne se cantonne pas au second rôle. Cuisinée façon boulangère, un poil grassouillette ce qu'il faut. Mioum. 15/20. Nos desserts comme nulle part ailleurs. Ah bon? Ben voui. Dites-moi où trouver dans le coin d'aussi bonnes "tarte au citron meringuée" et "authentique tarte tatin"? Alors? Vous faites moins les malins hein? 15/20 les deux. Christine Latriglia mène la danse en salle, sans excès d'affabilité courbée et c'est bien ainsi. Au motif d'une virée de ce côté du Var, voici une adresse sérieuse ouverte à l'année qui pourrait répondre à vos attentes d'évitement de pièges à touristes qui pullulent dans le coin.

Chef: Dominique Latriglia
Spécialités! 48h: bouillabaisse du pêcheur, bourride de poissons blanc, loup de ligne en croute de sel, aïoli traditionnel à la morue. Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Richard 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 17€ et menu 19,90€ midi semaine. Menus 26€ et 36€. 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
www.labri-cotier.com

LA GARDE

DIJO NT Ψ

Deux frérots ont mis la main sur la boutique: elle aura connu tous les types de profils de restaurateurs… ou assimilés. Avec plus ou moins de réussite, souvent plutôt moins. Les nouveaux ne sont pas les pires, loin de là. Dans cet ancien moulin de belles pierres et d'arcades (ancien nom de baptême), on trouve comme une énergie tonique qui fait plaisir à voir. Transpirent les codes du bar avec musique, en témoignent la listes des cocktails et l'alignement ostentatoire des flacons d'alcools valorisés par de l'éclairage qui vise bien. Ça sent bigrement les Caraïbes, St-Trop', Copacabana, Alexandrie, Alexandra. L'animateur -pardon- le serveur pousse à la limonade et en fait un peu trop quand même. J'ai décliné presque toutes ses habiles propositions de consommations. C'est son boulot mais je ne suis pas riche: apéritif, vin au verre, eau gazeuse… A l'ardoise une dizaine de plats dans un standard mille fois rencontrés: des hamburgers, des tartares, une pâte, du thon et une dorade, une côte de bœuf et une brochette du même bestiau. La moyenne des tarifs est entre 15€ et 20€, sauf la côte à 32€. J'ai pris "andouillette aux épices de Louisiane". Pour le coup… originale! Ça m'apprendra à être méchant. La prochaine fois, tu tourneras 7 fois ta langue sur l'andouillette! Les frites sont fraiches mais trop sombres dans les tonalités de marron, du clair au très foncé. Les manger avec les doigts n'est pas agréable, bien trop grasses. Aucun croustillant. La sauce cajun n'a pas le don d'une classique sauce moutarde, mais s'en tire bien. Même s'il ne s'agit pas du haut de gamme, la généreuse andouillette est cuite avec délicatesse. Quand on l'éventre, elle sent ce qu'il faut, ça roule. Par contre, elle est beaucoup trop salée. A tel point affolante de sel qu'on dirait de la morue. L'animateur -pardon- le serveur apparemment à l'écoute, entend ma remarque et commente finement en jeune vieux routier du métier qui fait mine de s'intéresser au cas: "je le ferais remonter au fournisseur". Merci au revoir. 12/20 pour 15€. Du coup, j'ai décliné un des desserts à 6€ pour un café prétendument de marque Malongo mais j'en doute. Ou alors faut ajouter du café dans le percolateur. Ça sent le grammage du café et les économies de bouts de chandelles. M'enfin l'animateur-serveur-patron va faire remonter l'info au fournisseur de café et tout ça devrait s'arranger. En attendant, le client paye.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 1,6€ 9/20. Toilettes 15/20. Formule midi semaine 15,50€. Ardoise. Tapas. Terrasse.

15 avenue Baptistin Autran
83130 **LA GARDE**
Tél.09.86.67.32.56

GARÉOULT

LA TABLE SOUS L'ARBRE ΨΨΨ1/2

21 ans aux dernières vendanges, la moitié de sa vie en cuisine. Ça peut expliquer le regard droit, éventuellement sa capacité de travail, mais pas son talent. Quatre entrées, quatre plats et trois desserts repartis dans deux menus à 28€ et 35€. Un troisième est proposé tous les midis à 18€, avec choix. J'ai bien dit "tous les midis". Pour le suspicieux de base, ce jour "escabèche de maquereaux et rougail provençal, côtelettes d'agneau de Sisteron et purée à l'ancienne, panacotta crémeuse au coulis de melon et pêche". Etonnant non? Nappages coton blanc et beaux verres pour tout le monde, sans distinction de porte-monnaie, de marque de chaussures ou de voitures. Mise en bouche, "soupe de melon au cumin". 15/20. Ton du repas donné mais c'est le "tartare d'espadon, façon thaï

aux herbes fraiches" qui arrive. Souvent les cuisiniers abusent des saveurs asiatiques, dégomment sans nuance. Elles trouvent ici avec délicatesse une belle résonnance avec le poisson cru. 15,5/20. En pleine "Provence Verte", terre de chasse et patrie de nombreux "viandards" j'insiste sur le poisson: "dos de merlu en croute d'herbes, écrasée de pomme de terre au pesto". Ah! Quel plaisir! Quelle fine cuisson! Belle coloration, travail au beurre. Que je n'entende plus dire que le poisson est un plat triste! En même temps: tout dépend qui cuisine, et la qualité du vertébré aquatique à nageoires. 15,5/20. La "soupe d'agrumes, baba à la liqueur de mandarine, crème fouettée vanille" est une merveille de fraicheur, de saveurs et de rigueur. En effet et conformément à l'intitulé, j'observe trois suprêmes de fruits différents, un jus du tonnerre, et un petit biscuit imbibé… Pas besoin d'être Sherlock Holmes pour piger les facilités du cuisinier pour le genre pâtissier. 15,5/20. Mais les prédispositions n'expliquent pas tout. Formé par Jean-Pierre Moggia (ex Le Bon Coin à Marseille), Eric Zaragoza était récemment de l'équipe de Serge Olive de "L'Eveil des Sens" à Nans les Pins (83). Deux visions différentes du métier qui ajoutées à la passion du terroir qui l'a vu naitre, lui donnent envie d'ouvrir son propre restaurant, mi-2016. Boucher, primeur et boulanger voisins. Fournisseur un peu plus éloigné, un ami pêcheur de Hyères. Volonté de faire connaitre les domaines viticoles de son village: proposés au verre, associations mets-vins sur demande. Du grand sérieux sans prise de chou et avec entrain! Quelle belle jeunesse!

Chef: Eric Zaragoza
Spécialités: tatin de foie gras poêlé aux pommes, jus au vinaigre réduit. Souris d'agneau cuisson lente, pomme de terre confite, jus parfumé. Carré de porc au romarin juste rôti, petits légumes du jardin cuits dans le jus. Tataki de thon rouge à la "Serge Olive", wok de nouilles. Soufflé gratiné aux fruits rouges.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pains (2) 15/20. Café 2,5€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Menus 18€ tous les midis. Menus 28€, 36€ et 62€ le soir, le midi sur réservation. Suggestions. Carte sur 3 mois. Climatisation. Terrasse. Parking aisé. Fermé mercredi et jeudi. Soirée musicales à thèmes: se renseigner.
D554 C.C. Casino
83136 **GAREOULT**
Tél.06.11.21.91.01

Télécharger dans l'App Store
GUIDE LE BOUCHE A OREILLE
Rejoignez-nous sur facebook
GUIDE LE BOUCHE A OREILLE
DISPONIBLE SUR Google Play
GUIDE LE BOUCHE A OREILLE
Suivez-nous sur twitter
@BAOPLATON

HYÈRES

L'ENTR'POTES

NT ΨΨ1/2

La nouvelle direction s'est ingéniée à transformer le lieu en un endroit formidable où la gaieté côtoie le bon gout, élégant dans l'idée de brocante chinée, confortable pour les sens y compris celui de mon arrière-train qui aime les sièges confortables. Bon gout décodable… et je cause pas encore des assiettes! Minute papillon! Trois minutes me suffiront pour piger que le moment serait chantant: au fond dans sa cuisine ouverte, ya un jeune cuisinier sexagénaire avec des lunettes au bout du nez et qui respire la joie du métier... Ardoise résolument bistrotière: terrine du chef, friture de jols, moules gratinées, camembert rôti, salade Caesar, andouillette sauce moutarde, carpaccio de bœuf frais, tartare, farcis provençaux, burger lardé, côte de bœuf et frites fraiches maison, gambas flambées, sole meunière, marmite du pêcheur, brandade… et des plats canailles pour copains qui rigolent autour d'une bouteille: rognons sauce Madère ou tête de veau ravigote. Et puis mes "harengs pomme à l'huile" pour moi tout seul. Souvent avec cette recette, les cuisiniers te balancent le truc comme pour s'en débarrasser, au suivaaaant! Ici le chef s'applique, tiédit les rondelles de patates vapeur du jour, dépose avec délicatesse les beaux filets avec oignons, carottes et persil plat. Un régal: 14,5/20 pour 6€. "Le magret de canard aux morilles" existe en version "demi-magret": belle idée pour me faire une idée! Et puis le cuisinier est bon saucier, j'ai le pif pour ça. Viande rosée prédécoupée et gras caramélisé, haricots verts beurrés, pommes de terre fraiches que j'aurais préféré sarladaises, sauce à part. Je m'en suis mis jusque là, limite que je demande un doggy-bag pour ramener de la sauce à la maison! Ah le coquin! 14,5/20. Repas fameux estampillé sérieux, sans prise de chou gastro-machin. Pourtant le chef en a sous la pédale, un tourangeau arrivé dans la région dans les années 80: cercle des nageurs de Cannes, Aiguebelle, le Lavandou, les États-Unis… Et puis Odile Gautier-Lucido, grande prêtresse des lieux. Elégance naturelle radieuse, volonté ferme, esprit libre. Elle fit jusqu'à peu les belles heures de son "Break" à Antibes (06). En arrivant ici fin 2016, elle réinvente son monde, une gourmandise planquée à laquelle vous n'osiez rêver, à deux pas de l'aéroport. Il vous reste à passer à l'acte: manger, vous régaler et faire marcher "Le Bouche à Oreille".

Chef: Christian Choplin
Spécialités: carte de bistrot de saison. Couscous royal tous les jeudis (13,90€). Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 1,6€ 14/20. Toilettes 14,5/20. Formules midi 14,80€. Suggestions. Ardoise. Climatisation. Terrasse 4 saisons. Groupes 60. Privatisation possible pour soirées, anniversaires, baptêmes etc. Ouvert midi du

lundi au vendredi. Le soir sur réservation (se renseigner). Fermé dimanche. Parking aisé devant le restaurant.
9 rue Nicéphore Niepce
ZAC Palyvestre (derrière l'aéroport)
83400 **HYERES**
Tél.04.94.91.63.01

ACCUEIL GROUPES 60 (DECIBELS NO LIMITE) - TERRASSE PARKING DEVANT LE RESTAURANT

LA TABLE D'ENZO

ΨΨ1/2

Alléluia! Un lieu pas commun qui va en réconcilier plus d'un avec cette superbe place Massillon et ses lieux… communs! Le tir aux pigeons de touristes y fait loi, la chausse-trappe est la norme! Quelques trop rares adresses ont toutefois choisi d'être fière de leur prestation plutôt que de leur compte en banque, comme celle des récents repreneurs de "La Table d'Enzo". C'est ainsi que Vanessa Soria et Stéphane Brucelle ont trouvé le havre qu'ils cherchaient pour planter le bâton de pèlerin afin que nous plantions heureux notre fourchette dans leurs assiettes. Oui, je sais cette phrase est longue et laide mais je ne la referais pas, inutile d'insister. Quelques plats de la carte d'été: salade César, tartare de saumon, brochette de bœuf à la provençale, tartare de bœuf, deux burgers, dorade à la plancha, filet de cabillaud à l'espagnole, dos de saumon à la crème de poivrons, linguine poulet et légumes du soleil. Pas d'élucubrations ni de créativité mal placée, juste de l'efficace, simple et bon. Encore que sous les sobres énoncés, on décèle le fin cuisinier: une "brochette de poulet au gingembre et curry" que n'aurait pas désavoué Vineet Bhatia, célèbre chef indien. Blanc souple qui trahit la maitrise de la cuisson, sauce "minute" qui trahit l'envie de bien faire. Les garnitures chantent la Provence tomate confite, flan de légumes. Frites fraiches presque inutiles, mais le chef passé par le sud-ouest n'aime pas les assiettes peu remplies. On ne s'en plaindra pas! 14,5/20 et 13,50€. Et moi mes cocos, j'ai boulotté une "poêlée de chipirons" que mes draaaps s'en souvienneu… huit alignés comme pour un collier, doucettement ail-persillés, riz parfumé au bouquet garni. Le 15/20 est mérité et si vous aimez ça, la recette devrait rester à la carte à l'année sinon faite une pétition. Dessert curieusement devenu rare avec le "sabayon aux fraises" gratiné au four! Bon: 14/20. Le chef a notamment œuvré du côté de Bergerac (24) avant ici. Hors-saison devrait fleurir à la carte quelques recettes du sud-ouest: magret de canard à la plancha, salade périgourdine, cuisse de canard confit du Périgord, pommes de terre sarladaises, l'enchaud, cou d'oie farci… En hiver, nappage en salle, en été parasols en terrasse. Et la cordialité sincère de Vanessa Soria est proposée à l'année! Alors sauf si vous voulez me contrarier, au lieu d'aller vous planter la déconvenue dans des restaurants insipides qui énervent, courez vite vous faire plaisir à "La Table d'Enzo"! On vous y attend depuis toujours!
Chef: Stéphane Brucelle
Spécialités: provençales et sud-ouest
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 1,5€ 12/20. Toilettes 14,5/20. Formule 14,90€ et menu 19,80€ le midi sauf dimanche. Carte. Suggestions. Enfant 9,5€. Groupes 20 (hiver). Terrasse sans véhicules motorisés. 7j/7 juillet et aout. Hors saison: se renseigner.
3 place Massillon
83400 **HYERES**
Tél.04.94.35.34.24

LE BEAL

ΨΨΨ

Pas assez vieux pour avoir bourlingué dans une palanquée de restaurants, il sait pourtant bien des choses du métier. Pour tout dire, il n'y était même pas destiné! Hasard de la vie! 23 ans aux dernières vendanges, Valentin Cherifi a du caractère, et sa cuisine aussi. Formation classique aux côtés d'Olivier Mourgaud de "l'Auberge des Coteaux" à Boisemont (95) et puis un jour, le grand saut sudiste du côté de Toulon et quelques années à cuisiner pour les autres. Sachant qu'on n'est jamais mieux servi que par soi-même, il rachète début 2016 "Joy", jolie adresse du vieux Hyères aux vieilles pierres qu'il dépoussière. Le temps d'un repas il ravit Mauricette! Ce qui n'est pas une mince affaire tant la gâtée a tout pour être blasée! Et quand je dis "gâtée", j'me comprends! Bref! Charcuteries et viandes françaises, fruits et légumes du coin et pas plus loin, végétarien sur demande, fromages de fromager (maison Grosso). Epatante formule et croquignolet menu en semaine. La dame au chapeau vert s'est fait une cure d'asperges avec "asperges et œuf mollet, vinaigrette aux herbes fraîches" qu'elle a sirotées avec délice, 15/20. Puis avec "dos de cabillaud poché, pommes de terre ratte et asperges verte à l'huile d'olive". Cabillaud qui s'effeuille, beurre blanc travaillé, rattes confites et asperges qu'elle a sirotées, toujours avec délice! 15/20. Mauricette "asperges" et moi… cure de "lapin"! "Terrine de lapin persillé de grand-père Marius": pain grillé Amédée, cornichon Philémon, salade verte à l'huile noix Benoit et terrine maitrisée. Grand-père Marius peut être fier de Valentin! 14,5/20. Le "râble de lapin farci façon Riviera, écrasé de pommes de terre à la ciboulette" ravira les adeptes de ce volatile bien cuisiné. Une dodine qui pousse sur l'ail, épinards et jus court. Et la purée, c'est le diaaaaable! Qu'elle est bonne! 15/20. Entrée+plat à 24,50€ pour moi, mais Mauricette pousse au menu complet 28,5€ avec un dessert: remarquable "tiramisu aux fruits rouges". Une perle qui vous

change des banalités coutumières. Crème très mascarpone, biscuit imbibé au fond. Beaucoup de fruits rouges, fraise Mara des bois, groseilles, framboises… Poussons jusqu'au 15,5/20 mérité. Le rayon des flacons est tarifé sagement, le bio y tient une jolie place. Service jeunesse pro décontracté et formules ciblées pour bien cadrer le budget. Sauf si vous préférez la vue mer et son lot de médiocrité, ça devrait vous plaire.
Chef: Valentin Cherifi
Spécialités: carte de saison
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café 2,5€ 14/20. Toilettes 15/20. Formule midi 13,50€ (lundi jeudi vendredi) et 24,50€ et menu 28,50€. Carte. Groupe 20. Terrasse au calme. Hors-saison Ouvert du jeudi midi au lundi soir. En saison: se renseigner. Parking Clémenceau et Gambetta.
24 rue de Limans
83400 **HYERES**
Tél.04.94.20.84.98
http://lebeal.com/

CHEZ SUE

ΨΨ1/2

C'est mignon mais j'y suis entré à reculons. La boutique remplace une ancienne proposition snackeuse. Une vitrine alimentaire où sont exposés moins d'une huitaine de plats, trois ou quatre table devant, en arrière-plan la cuisine ouverte ou deux femmes souriantes œuvrent. Comme qui dirait une sorte de propret fast-food asiatique. Sauf que la cuisine, c'est du sérieux mon n'veu, l'influence est japonaise avec les sushis, mais surtout thaïlandaise. Si j'ai pour habitude de considérer que "le mélange des genres nuit généralement au genre", je ne peux que me courber devant la bi-compétence de la maison. Entrée avec le B. Hein? Oui, c'est le kit "9 pièces" avec 3 maki saumon, 3 sushi saumon et 3 california saumon. Mieux vaut aimer le saumon. Pas fait exprès, j'ai choisi une entrée peu copieuse pour manger un plat, ensuite. Bref! les sushis sont faits devant vous, à l'instant, produits à température ambiante. Le vendredi, ça change du riz stocké au frigo depuis mardi. Notez que la feuille de nori est tendre, pas de la chambre à air comme souvent. Epatant. Et puis les 9 sushi prévus se sont transformés en 11. 14,5/20 et 9,9€. Et puis alors mes petits lychees roses, si vous saviez comme le "keng kiao wan ped" il est bon, vous demanderiez illico la double nationalité franco-thaïlandaise! Canard au curry vert. Grande assiette blanche avec le riz de belle qualité, bol à côté. Le "magret" en fines tranches trop cuites n'est que le support d'une préparation au lait de coco très douée. Un régal! Petits légumes verts: petits pois, aubergine… oui, c'est pimenté mais alors que c'est bon! 15/20 et 12,50€. Une adresse sans tapage et pas tout à fait "restaurant", qui aime le travail bien fait, en tout cas "hors saison". En espérant que l'été, la sirène des dollars faciles ne précipite pas la boutique dans une politique de volume: ça serait la fin des haricots! Pour ceux qui préfèrent boulotter devant la télé, l'emporté est possible, faut pas vous gêner.
Chef: Sue
Spécialités: Cuisine thaïlandaise
Accueil 16/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14/20. Pas de pain. Café pas pris. Toilettes 15/20. Compositions de 6,5€ à 63,5€. Carte. Terrasse. Emporté possible. Ouvert du mardi au samedi midi et soir et dimanche midi.
4 avenue de la Gavine
83400 **HYERES**
Tél.09.52.01.98.34
http://chez-sue.com/

AU PÉCHÉ MIGNON

NT ΨΨΨ

Croquignolet restaurant comme recroquevillé sur lui-même, cherchant à se protéger de l'agitation urbaine, craintif comme un moineau un peu KO qui viendrait tout juste de se planter dans une vitre. La coquette terrasse ne fait pas dans l'ostentation mais s'affirme. Oui, mignon, c'est exactement ça. Ça fait du bien à l'œil de tomber sur ce genre d'adresse qui respire la normalité intemporelle, comme une madeleine de Proust en forme de restaurant. Je sais pas si je suis clair. Enfin bon. J'ai déjeuné à l'intérieur. Le patron est sobre et bien peu expansif, cultivant l'art de la retenue avec adresse à moins qu'il ne s'agisse de sa nature profonde. Une carte avec 4 entrées et moins d'une dizaine de plats et 6 vrais desserts. Une affinité appuyée pour le foie gras est visible. Aussi, une formule du jour avec des options qui amèneront à une ambigüité tarifaire dans laquelle je me suis vautré, je vous exonère de mes explications. J'entame avec "la marmite du "péché mignon": dos de cabillaud cuit minute dans un bouillon aux saveurs méditerranéennes, tagliatelles de courgettes et parmesan. On sait tout… dressage circulaire particulièrement soigné dans la belle assiette creuse, généreux dans la portion, fringant dans les couleurs, délicat dans les cuissons. Le bouillon épicé pète la forme, bien. 18,90€ et 15/20. Je n'étais pas au bout de mes surprises! La "tartelette Belle-Hélène", ganache chocolat, poire pochée sur pâte sablée": un étonnant dessert pâtissier. D'un point de vue gustatif c'est vraiment agréable, juste un peu de fébrilité dans la réalisation appliquée de cet exercice pas facile. 15/20 pour seulement 6,90€, ce qui vous changera des desserts industriels à 10€ vendus sans vergogne par les restaurateurs fainéants qui se moquent du monde. Un repas sain et un couple sain avec une cuisinière modeste et autodidacte: on adore ça. Et puis à échan-

ger après mon repas, le monsieur m'avoue après lecture et avec euphémisme "ne pas être convaincu du bien-fondé du Bouche à Oreille". Un sous-entendu délicat qui signifie généralement que "le Bouche à Oreille" n'est pas gentil de parler des mauvais. C'est pas ma pomme qui va leur expliquer. On sait bien que crispés dans des certitudes qui les rassurent et le trop gros frisson possible de l'aventure, les gens entendent ce qu'ils veulent bien entendre. Et puis après tout, si par contre ça lui convient d'être référencé dans le bottin gourmand, le petit futé et le routard, alors la vie est belle! Cela dit et connaissant les rigoureuses méthodes de travail de ces guides, je m'autorise à pouffer. Et à évoquer l'existence du "Péché Mignon" en toute liberté de ton!

Chef: Nicole Blanc
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café Carte Noire 1,8€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule 15,5€ midi semaine sauf jours fériés. Menu 27,50€. Carte et suggestions. Terrasse. Fermeture: se renseigner.
7 place de la République
83400 **HYERES**
Tél.04.98.04.32.02
https://aupechemignon.jimdo.com/

LUZ'IN

NT Ψ1/2

Je devais mettre les pieds ailleurs dans ce coin de la ville, mais l'élu prévu était fermu. Ça m'apprendra à ne pas toujours réserver par téléphone. Alors "Luz'In". On a connu cette adresse quand elle s'appelait autrement, cuisine classique de jolie facture. La planquée à deux pas du centre rue Crivelli est traumatisante pour le cuisinier car en dehors des habitudes communes de chalandise, et sans terrasse de surcroit. L'idée de rajeunir les murs n'est donc pas idiote du tout et même bienvenue. Beaucoup de couleurs, beaucoup de cocktails, beaucoup de musique, beaucoup de tapas: tartines, fritures, wraps, planches, clubs sandwich, burgers, salades, tartares… mais aussi des ravioles du Dauphiné et même des cuisses de grenouilles! Et du mexicain, aussi. J'ai eu envie de mexicain. La serveuse un peu avare de sourires me conseille le "burritos de Luz'In". Vous me connaissez, j'aime bien qu'on me conseille, alors j'y suis allé les yeux fermés. Résultat: comme une crêpe bretonne: une galette avec bœuf mexicain, riz, guacamole, crème fraiche, haricots rouges et cheddar. Posée sur un lit de salade verte. Agréable mais tiède. Le "bœuf mexicain" a eu peur, il est parti. Il a filé comme Speedy Gonzalès, la souris la plus rapide du Mexique. Parce que je ne l'ai pas vu, ce bœuf mexicain. Pas de viande, sinon comme de la poudre, un peu. Bizarre quand même qu'en proposant des tartares et des hamburgers, la viande hachée soit absente de la recette. Enfin bon. 12/20 quand même, mais mauvaise surprise: 17€ au compteur à pépètes! Considérablement trop cher pour une galette. Rien pris d'autre. Amabilité plus flagrante sur la fin: la serveuse et le jeune homme derrière le comptoir me demande chacun si "ça vous a plu?" et "vous avez bien mangé?". Il est toujours intéressant de voir que les bonnes manières codées de la restauration traditionnelle transpirent dans des lieux comme celui-ci, sans doute dévolus à une clientèle branchée et surtout, infiniment plus jeune que ma pomme. D'où la mesure de ma relative déception.

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14,5/20. Pas de pain. Café Segafredo 2€ 13/20. Toilettes pas vues. Formules 14€ midi. Carte. Enfant 11€. Bières pression et bouteilles. Carte de whiskies. Cocktails. Fermeture se renseigner.
13 rue Crivelli
83400 **HYERES**
Tél.09.81.46.94.44

LE DRIVER

NT Ψ1/2

C'est pas Mozart qui cuisine, mais cette énergie joyeuse en salle fait vraiment plaisir à vivre! Une sorte de grand hangar qui résonne avec un comptoir aussi long qu'un discours de Fidel Castro, c'est vous dire le footing quotidien du barman. On se croirait dans une halle de marché couvert à 5 heures du mat' avec cet éclairage poussif qui éclaire une convivialité à l'odeur de café de chaque instant, tous ses attablés vendeurs ou acheteurs de fruits et légumes qui trinquent et rient, beaucoup de collègues de travail et de chantier en pause-déjeuner. Je ne savais pas que l'hippodrome accueillait cette adresse pleine d'humanité. Et puis à table: mini-tarifs. En fait les prix affichés sont ceux des plats augmentés du kit "boisson-café". Malin. 29 entrées ou plats, la douzaine de desserts. Autant dire que je n'en menais pas large, les statistiques sont terribles quant aux cartes à rallonge. Mais le volume de clientèle est là. Donc? J'opte pour la formule à 12,90€ avec un steak à cheval. C'est ici ou jamais… mais nooon! Une "escalope de veau sauce aux champignons et son gratin dauphinois" que j'ai pris. Je m'attendais à une viande ridicule. Tout faux Alberto. Une belle tranche, et de bonne qualité pardessus le marché. La sauce est approximative, de la crème pure non travaillée à la poêle champignons de Paris frais. J'ai ajouté de la moutarde et du poivre à cette sauce, c'est vous dire sa platitude. Le gratin dauphinois pousse sur l'ail, correct. Feuilles de salade fraiches qui trempe dans la crème. Registre assimilé à du routier, ce qui est plutôt un compliment quant à la générosité. 14/20. Générosité confirmée avec le dessert "pain perdu façon Driver". Quatre (4) tranches de brioches parfumées à la cannelle et fleur d'oranger avec (un peu) de rhum, crème anglaise à flot, topping caramel en flaque, boule de glace caramel au

AURELIO GIULIANO
LE PUB
83 CARQUEIRANNE

CHRISTINE CHARVET
ROUGE GUINGUETTE
13 JOUQUES

GILLES POLANCHET
LA TABLE VERTE
13 GARDANNE

MEHDI KHAFIF
LE MELTIN'POT
13 LA PENNE-SUR-HUVEAUNE

AGNÈS BADOR
LE JARDIN
83 LE MUY

CÉDRIC SALOMONE
BISTROT LEONE
13 MARSEILLE

CHRISTIAN CHOPLIN
L'ENTR'POTES
83 HYÈRES

PASCAL SALOMONE
BISTROT LEONE
13 MARSEILLE

THIERRY LOCATI
RESTAURANT DES MAURES
83 COLLOBRIÈRES

ELSA ROUX
CÔTÉ MER
13 FONTVIEILLE

PATRICK ROUX
CÔTÉ MER
13 FONTVIEILLE

LOÏC HILAIRE
LE MONT SALVA
83 SIX-FOURS

beurre salé en prime. 13/20 pour seulement 4,5€. Personnel et patron amicaux, aucunement blasés et qui tapent volontiers la discute avec le client, fut-il inconnu au bataillon des abonnés. Un lieu qu'on qualifiera de populaire au très bon sens du terme, bien éloigné des avanies de tables pour touristes en goguette. Et donc, dotée d'un bon rapport qualité-prix.
Spécialités: 29 plats
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 11/20. Pain 14/20. Café Giovanni Pietrini 1,5€ 13/20. Toilettes 14/20. Formules 9,90€, 12,90€, 13,90€ et 16,90€. Enfant 8€. Carte. Terrasse en saison. Ouvert du lundi au samedi midi, et le dimanche de mai à septembre. Parking aisé. Hippodrome de Hyères
269 route de Giens
83400 **HYERES**
Tél.04.94.38.76.31

PLAISIRS GOURMANDS
ΨΨΨ1/2

Sur Hyères, personne d'attaché à l'idée de la bonne chair n'ignore encore l'existence de la généreuse adresse. C'est important, la générosité. Mais un peu embêtant quand on est cuisinier, c'est à double tranchant. Celui d'ici aime en mettre un peu plus dans les assiettes et il ne s'en cache pas. C'est sa nature, on ne va pas le refaire le grand gaillard de Jonathan Bonnivard notamment passé par l'écurie Ducasse, et dans sa région d'origine à l'Hostellerie de la Croix d'Or (Provins 77). Et aussi à Moustiers, La Treille Muscade (83). Bref! Son comptable fait la tronche mais à nous-autres, il nous fait bien plaisir! Ames sensibles s'abstenir: c'est Mauricette qui invite! Elle qui depuis toujours a des oursins dans les poches! Mais passons! Elle a quand même imposé ses conditions: que je prenne le petit menu. N'empêche que pour 19,90€ j'ai eu droit à une onctueuse "bouchée à la reine de veau façon blanquette" qui pousse avec délicatesse sur le citron, un délice à l'ancienne. 15/20. Et au poisson frais du matin mais pas chagrin du tout! "Filet de merlan rôti, sauce vierge et légumes confits" en pleine forme. Vierge rustique, olives noires presque entière et grosse brunoise de tomate. Les légumes ne font pas dans la demi-portion. C'est même une signature visuelle des assiettes du chef. Une seule carotte, mais une maousse confite colorée à la poêle. 15,5/20. J'ai conclu l'affaire par une vraie "crème brûlée à la lavande" façon "Plaisirs Gourmands". Hein? Copieuse et maison. 15,5/20. Pour 19,90€ c'est mieux qu'une bonne affaire non? Afin de compenser la disparition des autres menus, les tarifs à la carte ont baissé. Pas bête. "Déclinaison sur le figue de Solliès crue et cuite" pour Mauricette. Exercice de style amusant, précision pâtissière. 15/20. Jus puissant et aromatique avec la "cuisse de pintade braisée, légumes de saison, jus aux saveurs d'Orient". La dame au chapeau vert n'a rien laissé dans son assiette, même pas un bout d'aile. 15,5/20. Dessert peaufiné dans l'esprit épuré de la maison, concentré sur l'essentiel: "la poire caramélisée sur son biscuit amandine". Vous devriez vous en souvenir et en parler à des amis devant votre cheminée cet hiver. 15,5/20. Les vieux lecteurs du Bouche à Oreille étaient déjà informés, bienvenus aux nouveaux: c'était "Plaisirs Gourmands" rue de Limans et sa cuisine traditionnelle créative! La compagne du chef Laetitia Berti s'occupe de vous, salle de poche ou terrasse piétonne. Parfaitement secondée par Grégory Polliand, heureux comme un serveur dans l'eau. Que d'aisance et de sourires! Carte des vins en net progrès, il faut le souligner. Plaisirs (très) Gourmands, il convient de le répéter.
Chef: Jonathan Bonnivard
Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café Nespresso avec mignardises 2,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 13,80€ midi semaine. Menu 19,90€. Carte. Enfant 12€ avec choix. Groupes 20. Terrasse sans voitures. Fermé lundi et mardi hors-saison. En saison se renseigner.
16 rue de Limans
83400 **HYERES**
Tél.04.94.33.45.40
www.plaisirs-gourmands-hyeres.fr

LA BRASSERIE DES ILES
NT ΨΨΨ

Chez les Giuliano se mêlent une harmonie grandiose de bois et lumière, convivialité de chaque instant et cuisine soignée. Les codes de la bienséance y ont cours depuis tellement longtemps qu'on finirait par s'y habituer si le quotidien ne nous rappelait pas à l'ordre. Un emplacement privilégié sur le port face aux bateaux: rien ne manque pour une paire d'heures de bons souvenirs. Dit comme ça à la va-vite dans la bouche du client-cobaye que je suis, le propos est presque déplacé. En effet, le succès n'est pas venu en un claquement de doigts, et les récentes remises en question de la direction confirment. Car Monsieur Giuliano et ses enfants Chantal et Fabrice se posent des questions. Une des réponses se trouvent dans l'existence de formules et menus qui répondent désormais aux attentes du client du XXIème siècle. Pour autant, le poisson de pêche locale, le vivier où batifolent langoustes et homards, et le banc d'écailler sont plus que jamais d'actualité. Magnifique! Avec Mauricette on s'oriente sur le cuisiné, elle sur le "cabillaud à l'unilatérale sauce chimichurri, tian de tomate". Sauce piment, ail, persil, échalote… Le poisson est un peu cuit au gout de la dame au chapeau vert, mais le tian magnifique et le riz travaillé… et l'assiette chaude! 15/20. J'ai hésité avec d'autres plats

(lire les spécialités plus bas) pour au final céder à l'appel des "gambas sauvages rôties aux petits artichauts violets à la barigoule". Quatre gambas dodues longues comme ma fourchette, c'est vous dire les bestiaux! Alignées en rang d'oignons avec de délicieux petits artichauts! En rang d'artichaut si vous préférez! Le plat se repose sur le produit: 15/20. Les desserts sont des classiques de la maison "tiramisu aux noisettes caramélisées" que Mauricette adoube d'un 15,5/20 pour son excellence et moi, "le baba au rhum, ananas et Chantilly" sexy comme un chippendale et savoureux comme une danseuse cubaine: 15/20. Service épatant de cordialité et en rythme même pendant les périodes de bousculades vacancières. Cave dodue et sérieuse. Une maison de référence, aussi belle que libre de toute mode éphémère, c'est vous dire!

Spécialités: Sole entière cuite au plat, pommes de terre persillées. Assiette d'aïoli façon marseillaise. Petits calamars cuits à la plancha, chips d'ail. Filet de bœuf à la crème et aux morilles. Côte de bœuf, sauce béarnaise. Côte de cochon fermier "Label Rouge" au jus court. 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 individuel 14,5/20. Café Malongo 15/20. Toilettes 17/20. Plat du jour midi semaine. Formule 25€ et menu 28,50€ avec choix. Carte. Enfant (-8ans) 13,90€. Fermé mardi d'octobre à fin juin. Ouvert 7j/7 juillet et août. Terrasse face au Port.

Port Saint-Pierre
83400 **HYERES**
Tél.04.94.57.49.75
www.brasserie-des-iles.com

LE LAVANDOU

LE CALOULAET

ΨΨ1/2

Ici, le bonheur vous colle aux pattes! Les responsables de la joyeuseté ambiante sont Laetitia et "Calou" alias Pascal Jacopin. C'est leur faute. Le couple a pris ses marques sur le front de mer fin 2015. Elle est en salle, secondée par le serveur Philou, impeccable d'efficacité sobre. J'y vais sur la pointe des pieds pour vous dire que le patron, c'est un sacré phénomène. Il sort souvent de sa cuisine dans un récital de galéjades et parfois une langouste à bout de bras, les culs serrés le regardent avec circonspection, tout étonnés qu'ils sont de voir l'olibrius déverser sa joie de vivre comme ses plats dans un monde tourmenté qui donne parfois envie de pleurer. On pourrait lui tresser la couronne de la bonne humeur. Faut dire que pendant 25 ans (rien que ça) il fit les belles heures de "La Paillote" à Pramousquier. Bref! On ne change pas une idée qui gagne: de la joie devant la Grande Bleue dans la régalade d'une cuisine au feu de bois m'sieur-dame! Gambas, langoustes, cigales de mer, daurade grillée, côtelettes d'agneau: cherchez l'intrus! Tous les gouts sont dans la nature! Dos de cabillaud au basilic, daube de poulpe, fricassée de seiche ail et persil, St-Jacques fraiches au Cognac et même une vraie bouillabaisse dans une épatante formule de l'apéro au dijo à 55€! Aussi, des salades et des moules frites: faut bien vivre! Et puisque je suis face à la mer, l'occasion était trop belle de choisir un… "magret de canard entier"! Le ridicule ne me fait pas peur! Un magret au feu de bois, ça ne se refuse pas, vous comprenez. Cuisson idéale de l'oiseau qui a perdu son gras, reste le croustillant. Et ça c'est bon. Frites fraiches un peu décevantes, je pense la question réglée depuis. A côté dans son ramequin, agréable poêlée de légumes verts cuisinés. 14,5/20 et 17,5€! Ce qui pour un magret entier est peu fréquent! Fallait voir si la "mousse au chocolat maison" était vraiment maison: je vous le confirme et en plus, pas trop sucrée et au chocolat noir. Et proposée avec une gavotte, la fameuse crêpe dentelle. 14,5/20 et 6€. Petite terrasse à l'ombre mignonne comme tout, salle organisée pour l'hiver car oui, "Le Caloulaet" est ouvert à l'année. Ça tombe bien car les bonnes affaires sont encore plus rares hors-saison dans le canton. On y croise des gens rigolos parfois un peu rougeauds, du quidam de passage, de l'habitué fidèle, du vacancier qui se fait des souvenirs et tout un tas de gens qui recherchent un endroit pas prétentieux pour passer un moment simple et joyeux. "Le Caloulaet" que ça s'appelle!

Chef: "Calou" Jacopin
Spécialités: cuisine au feu de bois! Poissons, crustacés, forfait bouillabaisse 55€ (48h). Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 14,5/20. Toilettes 15/20. Carte. Suggestions. Enfant 10€. Climatisation. Groupes 30 (hiver). Terrasse vue mer. 7j/7 juillet et aout. Hors-saison se renseigner.

Avenue Général Bouvet
83980 **LE LAVANDOU**
Tél.06.03.56.16.94 et 06.65.71.49.58

LA LONDE-LES-MAURES

CHEZ PHILIPPE ET MURIEL

NT 000

Le voisin visé était fermé, je me suis rabattu sur celui-ci. Ce coin de La Londe à deux pas de l'eau est curieux dans son faux rythme printanier, une place au milieu d'immeubles qu'on imagine surtout comme lieu de villégiature pour touristes entassés ou retraités descendus dans le sud, et les commerçants comme en veillée d'Armes avant le rush estival. Bref! La boutique a un mignon air de restaurant d'initiés trop planqué, un traditionnel bon teint, une affaire de couple mais le chef semble secondé en cuisine, elle est

ouverte cette cuisine. Je me suis assis dans le couloir, en plein courant d'air. On n'a pas idée. J'ai pas osé demander à changer de place. Enfin bon: j'ai gardé ma veste. Ardoise: menu 18€. 8 entrées et 8 plats. Bon sang, c'est donc possible? Va savoir… Moi et mon indécrottable romantisme, on y a pourtant cru, jusqu'à que m'arrive la "tatin de foie gras et pommes caramélisées". La déception est à la mesure de ce qu'on attend de ce genre de plat gourmand. Elle est arrivée en 2 minutes. Gros comme un aspic de traiteur des années 70, 80 grammes sortis du moule industriel, une honte. Pas bon, mou, glacé, trop sucré… Accompagné de salade verte et de rondelles de tomates avec vinaigrette. Bref, la totale: 4/20. 18€ le menu avec un "filet de bœuf au Roquefort": j'espérais ardemment réussir la séance de rattrapage. Le morceau de viande est généreux et cuit comme demandé, mais biscornu. La sauce est tellement salée que j'ai cru que l'intégralité de la famille Guérande était venue passer des vacances dedans. Affolant. Hého! Faut gouter chef! Ça se fait dans le métier! Le gratin dauphinois n'est pas maison (effarant), très crémé mais surtout très cramé sur le chapeau. Un fort gout de brûlé, j'ai gratté, un peu. 9/20. La serveuse arrive et après les "ça vous a plu?" et autres cantiques mécaniques, elle propose le dessert. J'ai prix la "tarte au citron meringuée". Pas maison, trop sucrée, sans doute le même fournisseur que ma scandaleuse entrée. Après deux cuillères polies, j'ai bu d'un trait mon verre d'eau pour me décrasser le glucose qui me crépissait le gosier, puis je suis allé payer au comptoir. 5/20. Surpriiiise! Ce dessert est en supplément imprévu de 5€. Ce qui fait le menu à 23€ et non à 18€. Bing, impec' le hold-up. En partant, je remarque d'autres propositions ardoisées moins chères qui ne m'ont pas été présentées. Bel esprit, bravo. Un piège à touristes intégral déguisé en bonne affaire "tradi" pour mieux manger le petit chaperon rouge avec sa carte bleue. Cobaye rodé, je me suis fait pourtant avoir. C'est vous dire le niveau de virtuosité dans l'enfumage.

Chef: allez savoir!
Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 7/20. Cadre 7/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Menu 18€. Suggestions du jour. Terrasse. Parking. Fermé dimanche soir et lundi.

Le Forum La Baie des Iles
83250 **LA LONDE LES MAURES**
Tél.04.94.46.68.36
http://philippemuriel.fr/

LORGUES

LES 2 MURIERS

NT 0

J'ai un attachement particulier aux cas isolés. Je veux dire que cette adresse est à l'écart des grands axes et décentrée du centre-ville. L'endroit présage souvent d'une obligatoire application à l'ouvrage: pas le choix pour rameuter la foule. Avec le recul de mon expérience du jour, c'est un peu comme si je m'étais pris un manche de râteau dans le pif: l'assiette d'ici est d'une grande maladresse. Et c'est pas faute d'essayer à être originale. Le serveur tonique et prompt à sourire aime vraiment son boulot et sans lui, le moment était pire. Menu complet à l'ardoise avec 4 choix à chaque étage pour 17,5€. Menu curieusement proposé à 17€ à l'extérieur. Enfin bon. "Rillettes de thon aux baies roses". Une verrine avec une bancale purée trop fine, décorée d'une tomate confite, trop de baies roses. A côté, de la salade verte en sachet barbouillée d'une sorte de grenadine. Nul. 9/20. La "bavette d'aloyau sauce échalote" trempe dans un abondant fond de sauce en poudre qui dégomme le gout de l'échalote. Echalote en quantité infime de toute façon. Cuisson de la viande comme demandée. Purée écrasée fourchette qui fait l'effort d'être cerclée, mais elle n'est pas du tout salée et avec plein de bouts d'herbes dedans. On se rapprochait dangereusement du style "cuisine d'auteur", mais y avait encore de la salade verte en sachet qui trempait dans la sauce, avec une délicieuse vinaigrette à l'huile de noix, pourtant. 11/20. Il faut un peu lui tirer les vers du nez, mais le serveur avoue que "tous les desserts ne sont pas maison". Ah! le fameux "mi-cuit au chocolat noir et beurre salé"! Arrivé en moins d'une minute! Un réchauffage au micro-onde est plutôt commun dans cette sphère de tarification étudié pour les midis pressés des clients exigeants. Ce qui n'est pas une raison suffisante pour autoriser une précuisson carbonisée, ni pour finir les fonds de tiroir sur le compte du VRP de passage. En plus, il est farineux ce mi-cuit qui n'est pas mi-cuit. L'effort de présentation avec des zigouigouis sur l'assiette de topping et de chocolat en poudre de perlimpinpin est vain. 6/20. Bref! Cuisine laborieuse de bric et de broc. La terrasse n'est pas encore en service au moment de mon test, la salle nappée est charmante dans son contexte tapissé et cinématographique des années 50/60. J'ai déjeuné sous le regard de Montand, Gabin, Gina Lollobrigida et Michèle Morgan, entre autre. Et ça, c'est pas du cinéma.

Chef: allez savoir!
Spécialités: franco-italiennes
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 15/20. Pain 11/20. Café 1,5€ pas pris. Toilettes 15/20. Formule 14,50€ et menu 17,5€ midi sauf samedi et jours fériés. Enfant 6€. Pizzas. Terrasse. Parking.

19 TER avenue de Toulon
83510 **LORGUES**
Tél.04.94.60.81.53

Culino lingus LE STRIP SUR LA BOUFFE

PAR *J. Jouvert & Kristo*

AUX 2 FONTAINES
ΨΨΨ

Ils ont troqué un confort routinier acquis de haute lutte dans des contrées plus septentrionales où ils fricotaient avantageusement avec le genre gastronomique… contre la mignonne adresse que voici que voilà, centre-village de Lorgues. Si leur ambition cachée était d'être "peinard dans le sud" pour ralentir la vitesse de croisière du turbin au quotidien, mauvaise idée. Bistroquet moins grand que le Louis XV mais quand même! Deux mois après ouverture, la table de Christiane et Jean-Luc Clot joue souvent à serviette fermée! Enquête: foie gras de canard au sel de Guérande, cassolette d'escargots farcis, cuisses de grenouilles sautées à la provençale, confit de canard maison, ris de veau flambé crème Madère, filet de bœuf sauce aux cèpes… et le mercredi des plats canailles comme les tripes à la tomate, tête de veau gribiche, langue de bœuf… mais jamais tous en même temps! hého! Le chef est seul en cuisine! Il allume ses fourneaux vers 6h du matin! Les heures supplémentaires ne sont pas de mise! Et chaque jour, deux plats du jour! Poisson et viande! Qu'on retrouve dans des formules à tarifs doux! Entrées et desserts: buffets! Et pas du buffet de seconde zone, si vous voyez. J'ai fait impasse sur celui des entrées pourtant aguichant, choisissant la formule "plat du jour+buffet de desserts". Alors direct "filet de merlu à la crème" mais ça pouvait être "bavette à l'échalote". Assiette très chaude, poisson souple après cuisson et doré sur chaque face. Le savoir-faire "gastro" pointe son nez… crème parcimonieuse, trois garnitures. Riz (un peu cuit), fagot de haricots verts lardé, topinambour au beurre. De la cuisine ça, m'sieur-dame. Que c'est bon! 15/20. Le dessert. Enfin les. Alors là. Un tel buffet de desserts ne se trouve pas sous le pas d'un cheval! Des tartelettes individuelles! Crèmes! Verrines! Mousses! Fondants! Du mou! Du croustillant! Fruité ou chocolaté! Comme un gigantesque "café gourmand"! Et attention mes petits bigorneaux jolis: tout est maison! Comme le reste! Et non dénué de finesse! Un gros 15/20 pour un travail titanesque et précis! 16€ avec verre de vin et café! Christiane Clot tient sa salle avec douceur et professionnalisme, de ce professionnalisme sans lourdeur et précis dont on raffole. La maison du couple Clot est grande comme votre salle à manger, une réservation s'impose donc. Si ça se bouscule au portillon, faudra pas vous plaindre!

Chef: Jean-Luc Clot
Spécialités: buffets d'entrées et de desserts maison. Plats "canailles" le mercredi. Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café bio 14,5/20. Toilettes 15/20. Formules buffets midi et soir et jours fériés 16€ et 24€. Menu 27€. Carte et suggestions. Enfant 8,5€. Plats à emporter. Climatisation. Terrasse. Groupes 24 (hiver). Fermé dimanche soir et lundi (ouverture sur réservation dès 15). En été 7j7 midi et soir.

7 boulevard Georges Clémenceau
83510 **LORGUES**
Tél.04.94.60.03.65

LE LUC-EN-PROVENCE

LES ROMARINS
ΨΨ1/2

"Le Luc en Provence" sans aucun doute! Mais aussi "Le Luc en Campagne" au beau mitan des vignes et des oliviers, sur la route de Toulon. Si je vous dis que vous avez mille fois plus de chance d'y rencontrer un lapin ou un sanglier qu'un parcmètre, déjà vous faites risette. Aaah… "Les Romarins", on connait la maison. On savait moins l'épatant lifting de l'établissement, très réussi. Dans ce petit palais propret et confortable en toutes saisons, un couple originaire du nord de la France pose valises et recettes en juillet 2016. Le chef a fait ses débuts à "Le Petit Bedon" à Tourcoing (59) dans les années 70. Le voilà par chez nous pour nous régaler d'une cuisine traditionnelle provençale et nordiste. Nathalie Dubois s'occupe de la salle avec naturel, à l'écoute du client. Et puis Philippe Desrumaux, donc. Un fameux cuisinier avec quelques heures de vol dans le savoir-faire. Un quinqua du fumet peu enclin aux dérives de la facilité de la restauration moderne, si vous voyez. Le souci des cuissons ajustées et des sauces précises. Du genre à vous faire un clin d'œil et une béarnaise dans la foulée… Son ardoise varie suivant la météo et le contenu de son frigo: saumon à l'oseille, poêlée de gambas à la provençale, cassolette d'escargots, magret de canard au Roquefort, lapin à la moutarde, pavé de bœuf au poivre vert, entrecôte sauce béarnaise, cabillaud au chorizo, cassolette de St-Jacques au beurre nantais, ris de veau braisés, potée au chou, rognons au Madère et même parfois des moules-frites maison! J'ai pas longtemps tourné autour du pot. Quand je lis "os à moelle", il passe généralement à la casserole. Enfin, au four. Le temps qu'il faut pour cuire et gratiner. Pain grillé, le bonheur. 14,5/20. Recette impeccable pour jauger du tour de main et la culture: "suprême de pintade vallée d'Auge", recette normande. Crème fraiche, pomme, cidre... Chair du volatile souple après cuisson. Comme faire plaisir est un état d'esprit, champignons et épinards accompagnent les pâtes. Je m'en suis mis jusque-là, j'ai même tout saucé avec le bon pain! 15/20! Pas de dessert sinon mon médecin me fait un procès. Par contre, il viendra ici à coup sûr! Héhé… Pas folle la guêpe! Grande terrasse couverte les beaux jours, accueil des groupes toute l'année. Faites le déplacement en famille ou avec des amis. Une gourmande épopée pour un joli souvenir, c'est important les souvenirs. Régalez-vous!

Chef: Philippe Desrumaux
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Segafredo 14/20. Toilettes 15,5/20. Formule

12,50€ et menu 15,50€ midi semaine. Menu 23,50€. Carte. Enfant 9€. Terrasse couverte. Groupe 50. Soirée karaoké chaque mois. Parking devant le restaurant. Hors saison fermé lundi midi, mardi soir et samedi midi (appelez quand même, on sait jamais!) En saison 7j/7.
Route de Toulon D97
Quartier Coudounelle
83340 **LE LUC EN PROVENCE**
Tél.04.94.73.62.64 et 06.27.63.71.87

MÉOUNES

LA BELLA CIAO

NT Ψ1/2

Changement de propriétaire! Avant, ça s'appelait "le Gasquet": cuisinier adroit qui en avait sous la pédale. Les nouveaux sont cordiaux et du genre à sourire plein phare quand se pointe le chaland. C'est quand même important dans le monde de brutes où c'est qu'on vit, le sourire. Sourire qui m'a suffit à porter le souvenir d'un agréable moment. Bref! Le style de cuisine serait made in Italie, ce qui nous ravi, petite Marie. Les pizzas ont l'air appétissantes, mais la carte évoque la Botte: carpaccio de bresaola, antipasti, scalopine alla milanese, scalopine alla melanzane, filetto (de bœuf) al gorgonzola, pesce spada (espadon) alla calabrese, piatto del pescatore, une dizaine de pâtes, lasagnes ou risotto. Pas de quoi s'ennuyer. Et puis un menu à 21€ digne d'intérêt, en tout cas à lire. En effet, du choix dont en entrée, "antipasti légumes". Un assortiment de légumes annoncés "grillés" avec une demie mozzarella de buffala qui remplace au pied levé la burrata annoncée. Tomates séchées, courgettes et poivrons de toutes les couleurs, champignons coupés en quatre: tout est sorti d'un bain d'huile mais pas grillé. Surtout pas l'aubergine quasiment crue. Et l'aubergine cru, c'est une horreur. Le reste est amusant mais ne dépasse pas le moyen: 12/20. Le plat. La générosité de la mama italienne est totalement absente de "scalopine al marsala". Une escalope de veau au marsala, câpres et citron. Pâtes à la sauce tomate, des linguines cuites à l'idéal. Aubergine parmesane… l'aubergine n'est toujours pas cuite, mais le fromage fondu rattrape. Bien que peu copieuse, l'escalope est une véritable escalope, effectivement poêlée au marsala mais non saisie, pâlotte. Faut se pencher dessus pour sentir un peu l'odeur du célèbre alcool transalpin. Pas de sauce, rien. Sauf un zigouigoui artistique de vinaigre balsamique pour faire joli dans l'assiette. Encore un 12/20 laborieux. Le dessert était au choix mais j'ai peut-être eu tort d'assurer mes arrières en évitant les canoli, pannetone, tiramisu et tutti quanti. Alors "gelato italiano all amarena". Enfin, deux simples boules de glace parfumée à l'amarena, cette grosse cerise totalement absente ici. Mais la liqueur compense bien la carence. J'y suis allé de mon 14/20 pour finir sur une note d'optimisme. Le café demandé ristretto est apporté long dans un verre. En plus, c'est du Henri Blanc. Ce qui dans un restaurant qui se revendique de l'Italie… est fort de café! Mais le pain est bon. Un mignon moment passé dans un endroit équipé d'une sympathique jeunesse. Faudrait juste qu'elle évite les méthodes de travail des franchises dites "italiennes" pour durer.
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 1,5€ 11/20. Toilettes 15/20. Formule midi 12,90€. Menu 21€. Enfant 9,5€. Carte. Terrasse. Parking. Centre les Lônes
49 route de Brignoles
83136 **MEOUNES LES MONTRIEUX**
Tél.04.94.01.02.32

LE MUY

LE JARDIN

NT ΨΨ1/2

Ils aiment respirer les fleurs et regarder la nature, Régis et Agnès Bador. Ça se voit vite: ils ont des yeux de restaurateurs vivants et heureux. Leur petite table est au bout du jardin avec une bastide en point de mire, un très grand jardin avec une grande variété d'arbres et même qu'on a déjeuné sous un magnifique grenadier avec nos pieds dans l'herbe. Une Mauricette heureuse comme quand elle met du vieux pain sur son balcon pour attirer les moineaux, les pigeons. Au milieu des bourgeons qui bourgeonnent et des attablés qui babillent, on se sentait éloignés de notre coutumier monde agité, comme protégés, rien de pouvait nous arriver sinon un bon moment. Faut dire aussi que Régis et Agnès Bador aiment les gens, aussi. Une culture du sourire naturel et prise de chou enfermée à double tour dans le placard. Cette femme-là fait une cuisine appliquée avec des produits simples de qualité. Faut dire qu'elle est née dans le Gers, Agnès. Elle aime le bon produit pour ses assiettes qui sourient, elles aussi. Mauricette enlève son vert chapeau qui fait peur aux moineaux et lit à voix haute les noms de plats crayonnés sur l'ardoise: salade Caesar! Tartine de canard au confit d'oignons, pomme de terre, magret fumé et foie gras! Tartare de bœuf à la tapenade! Entrecôte au beurre d'anchois! Pluma de cochon noir au piment d'Espelette! Epaule de porcelet sauce poivre! Ballottine de poulet farcie aux légumes, sauce poivron… Et puis d'un coup sans prévenir, elle attrape un accent du sud-ouest: "hambulguerle gascon". Un quoi? "Hamburger gascon". Sacrée ventrée! Bon pain, merveilleux confit d'oignons, steak haché charolais de boucher sérieux, escalope de foie gras poêlé. Et frites fraiches à la graisse de bœuf! Extra! 15/20. En s'essuyant la moustache, elle dit "j'ai vraiment plus faim, je mange juste une tatin". "Tarte tatin" de la maison, pommes confites extra, même si un peu trop sucrées. 14/20. La formule à 12,90€ ravit la clientèle locale. Aujourd'hui, une aimable "salade aux deux jambons".

Le cru est parfait, et la vinaigrette extra, détail qui ne trompe pas. 14/20. Fringant plat du jour: "suprême de poulet mariné au thym, romarin et citron". Un vrai suprême, et confirmation que la cuisinière est une exigeante des cuissons: chair souple et bien traitée. Marinade d'une belle finesse, copieux gratin dauphinois et muscade ajustée. 15/20. Parking fastoche, équipe pleine de charme spontané. On adoube joyeusement et on respire à pleins poumons: c'est très bon et en plus ces gens rendent la vie plus belle.
Chef: Agnès Bador
Spécialités suivant saison.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café Richard Massaya bio 1,3€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Formule 12,90€ midi sauf dimanche et jours fériés: menu 23,50€. Enfant 7,5€ (12ans). Carte. Groupes. Jardin. Terrasse 4 saisons. Parking aisé. L'été, ouvert 7j/7 midi et soir. Hors-saison ouvert le midi, le soir se renseigner. Animations: voir page Facebook.
243 avenue de la Tour (parking Casino)
83490 **LE MUY**
Tél. 09.82.30.85.61 et 06.40.12.68.01

LE RAYOL-CANADEL

LE MAURIN DES MAURES
NT ΨΨ

13h45. Derrière le bar, le serveur fait lourdement croire au chaland tardif en l'accueillant alors même que la salle est encore pleine aux trois-quarts, à un privilège rare de sa part. C'est malin: une fois assis, on ne pourra rien lui refuser. En salle, l'autre serveur aime son boulot. Il discute avec la clientèle amusée, s'intéresse à elle, sourit à tous vents… dommage qu'entretemps il balance à tous vents son pschitt pour décaper les tables devant mon pif de nouvel arrivant qui boulotte déjà la "quiche lorraine" du menu du jour à 17,50€. Elle est bonne, salade de décoration en sachet inutile, oui je sais, c'est pour faire joli mais la salade, j'aime bien la manger. 14,5/20. Le "filet de daurade sébaste, ratatouille" est planqué dessous, poisson trop cuit et tiède dans son bain de sauce, brunoise de ratatouille du jour agréable, chichipanpan de poudre orange inutile là aussi. Une déco reflexe des années 80 qui m'épuise. C'est qu'avec 380 repas par an au compteur et toute cette poudre orange, depuis le temps mon estomac doit ressembler à la salle de bain des frères Ripolin. Souvent j'entends: "oui mais les gens aime bien". Je suis "un gens" et j'aime pas. 12/20. Dessert miracle avec un "baba au rhum" proposé en remplacement des desserts du menu. Pas radin sur le rhum, en plus. 14/20. Service d'une belle amabilité, café (offert) excellent, mais pain complètement nul: baguette trop blanche moulée à la farine de basse qualité. Vue panoramique d'exception, ce qui explique bien des choses sur l'affluence considérable à certaines époques de l'année. Maintenir un niveau de cuisine optimisé "a minima" en fonction du contexte est donc le jeu. Carte qui parait longue à vue d'œil mais il est possible que derrière, un personnel suffisant s'affaire. C'est ainsi que le menu à 30,50€ propose 6 entrées et 6 plats, quand même. Institution du charmant village impeccable pour frimer devant des cousins parisiens ou votre banquier.
Accueil 7/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 16/20. Pain 7/20. Café Lavazza offert 15/20. Toilettes 14/20. Menu 17,5€ midi du lundi au vendredi et 30,5€. Carte. Enfant 12€. Vue panoramique. Parking pas loin.
83820 **LE RAYOL CANADEL**
Tél.04.94.05.60.11
https://www.maurin-des-maures.com/

SAINT-CYR-SUR-MER

LE GRAIN DE SABLE
ΨΨΨ

En y trainant la première fois vos mocassins à glands, vos talons-aiguilles, vos tongs, vos palmes et accessoirement votre belle-mère pour refuser la main de sa fille voire votre banquier si vous avez des choses à lui demander qui ne nous regardent pas: ne vous laisser pas berner par le contexte plagiste paradisiaque, les pieds dans l'eau. Ça trompe énormément. Vous pourriez penser "là ou ailleurs c'est pareil". Alors qu'en sortant vous direz "c'est ici et nulle part ailleurs". C'est qu'elles sont bigrement rares les adresses dotées d'un tel profil à trouver l'équilibre entre emplacement balnéaire de rêve et cuisine soignée. Et plus si affinités. Un miracle à la "Nazar" Bardakjian. Son fils Alexandre et le cuisinier David Laurent complotent pour notre bon plaisir. Mes lapins, Mauricette s'est engagée dans la voie souvent bâclée de "l'aïoli"! Alors bon. Les puristes trouveront à redire sur le cabillaud sur peau poché d'une grande fraicheur mais qui n'est pas morue dessalée. M'enfin bon, un aïoli de cette qualité ne se trouve pas sous le pas d'un cheval et plus rarement encore sur le littoral! De plus, la présentation change du coutumier: influence "gastro"… sauf pour le côté copieux flagrant! Et figurez-vous mes petits bulots-mayo que chaque semaine, la maison le propose! Un 15/20 flambant pour 16€. C'est (aussi) avec mon "risotto aux gambas et St-Jacques, beurre de nage de légumes aux herbes fraiches" qu'on mesure la pertinence interventionniste du cuisinier au niveau du plaisir. Risotto croquant à cœur, gambas bodybuildées de belle tenue, noix marquées au beurre et nacrées à cœur. La sauce-consommé de légumes est redoutable. 15,5/20 mais comment peut-il en être autrement? Du classique à l'ardoise des desserts maison: moelleux chocolat, tarte aux pommes, crème brûlée et un "croustillant à la banane et coulis de

chocolat chaud". Noir de chez noir, le chocolat. Dessous, pourrait y avoir des algues ou une tong qu'on se régalerait. Sauf que c'est une banane roulée dans une feuille de brick, simple et efficace: 14,5/20. Encore loin de la retraite mais plus âgé que son minois le suppose, David Laurent. Un jovial serial-régaleur en liberté surveillée! Ce lorrain de naissance a pigé les codes de la cuisine des suds, et passera notamment par de l'étoilé: "Le Grenier à Sel" de Patrick Fréchin à Nancy, aujourd'hui dans le récent "Transparence". Un étonnant rendez-vous gourmand plagiste ouvert (presque) à l'année dont je vous conseille de fréquenter les assiettes et les sourires en basse-saison. Si vous pouvez, je sais, c'est compliqué.

Chef: David Laurent
Spécialités: foie gras de canard mi-cuit. Filet de bœuf sauce foie gras. Marmite du pêcheur. Poissons sauvages suivant arrivage. Aïoli tous les vendredis.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Malongo 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 17€ midi semaine. Carte. Enfant 12€. Belle terrasse. Ouverture se renseigner. Groupes 80. Parking.

Plage des Lecques
83270 **SAINT CYR SUR MER**
Tél.04.94.26.16.49 et 06.12.86.78.70
http://restaurant-legraindesable.com/

TERRASSE - OUVERT A L'ANNÉE
PIEDS DANS L'EAU
ACCUEIL GROUPES 80 PERSONNES
(BASSE SAISON)
PRIVATISATION POSSIBLE POUR BANQUETS, MARIAGES, SÉMINAIRES...

SAINT-MAXIMIN

LES COPAINS D'ABORD
ΨΨ1/2

Un physique d'adolescent malgré ses 37 printemps, un jeune d'ici cuisinier depuis presque toujours. Jamais monté à Paris pour se faire la main, pas son truc les ailleurs. A la garniture cossue de son CV, il a préféré la fidélité au pays et la loyauté à ses employeurs. Un esprit rare mais en même temps, quand vous taillez un brin de causette avec lui, le regard est droit autant que bleu, c'est vous dire s'il fait beau. Bref! Olivier Jany prend les clés mi-2016 de cet établissement majeur de la ville avec 240 couverts et une brigade de 6 cuisiniers, 16 chambres 4 étoiles avec sauna et hammam, terrasse devant la piscine, tennis… mais nooon! Je plaisante! Jolie salle spacieuse comme une mansarde d'étudiant avec sa petite vingtaine de couverts… et le chef cuisine seul à bord! 17 années comme second de cuisine à "La Renaissance", puis 4 au "National": formateur! Secondé par un jeune serveur de confiance et de sourire. L'ardoise de saison ne se la raconte pas et rédige l'ordonnance d'une bonne humeur bistrotière: camembert au four, crumble d'aubergines, fricassée de volaille aux champignons, alouettes sans tête, dos de cabillaud au beurre blanc… et un plat du jour! "Blanquette de veau, riz". Ce genre d'assiette fournie est bienvenue lors des températures hivernales! Ça tombe bien! Assiette livrée chaude, mieux pour prendre son temps. Du grand classique, viande douce et peu grasse, sauce légèrement citronnée, riz de belle cuisson précis comme un risotto. 14,5/20. J'ai appris par mes oreilles à l'affut de tout ce qu'il faut entendre (ou pas) que le tiramisu à la crème de marron était une pure régalade! La formule du midi à 14,5€ propose un dessert au choix à la carte comme la "tarte tatin" qui conclut parfaitement le moment! Part individuelle avec Chantilly, pomme sucrée. Bref! La tatin: 14,5/20! C'est pas un mignon frichti les amis? Le contraire du radeau de la Méduse de la cuisine! Du simple bien cuisiné et en plus, la salle est chauffée sauf en été où elle est rafraichie. Même si c'est pour "Les Copains d'Abord", sont les bienvenus votre femme, votre amant, votre beau-frère ou votre banquier! Pour loger la mignonne adresse si ça vous dit de vous entifler une bonne gamelle: planquée dans l'étroite rue Gutenberg, entre champ de Foire et place Malherbe.

Chef: Olivier Jany
Spécialités: carte à la saison
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Carte Noire 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 14,5€ midi sauf samedi. Ardoise (plats dès 14€). Climatisation. Grand parking à proximité. Accès handicapés. Ouvert midi du lundi au samedi, et le vendredi soir. Groupes 25 (réservation possible autres services).

29 rue Gutenberg
83470 **SAINT MAXIMIN LA SAINTE BAUME**
Tél.04.94.77.40.89

SAINT-RAPHAËL

LE LAMPARO
NT ΨΨ

Présenté par les médias locaux lors de son ouverture comme celle qui allait relever le niveau de la ville, on n'aura finalement pas eu le temps de tester la table étoilée en 2015 de Stéphane Léger… puisque le fameux guide rouge lui a retirée dans l'édition 2017. On en ignore (comme toujours) l'explication, le Michelin a ses raisons que la raison ignore. Bref! Que vaut la brasserie installée au rez-de-chaussée? A zieuter sur le luxueux site internet de la maison, la vue mer est belle et les serviettes sont en tissu. In situ, les serviettes sont en papier et les tables recouvertes d'un set en papier publicitaire de la marque de bagnole

Skoda. Déjà dans une pizzeria ou chez Dédé le routier ça me gonfle un peu, mais sur les tables d'un restaurant qui montre l'exemple à la profession, ça me coince la cacahuète de l'apéro au niveau de la glotte. Un maitre d'hôtel gaillard comme un pilier du RCT doté d'un accent appuyé oriente la clientèle entrante du revers de la main droite. Un style. Son jeune et motivé adjoint de salle est subtil comme un ailier, rattrape les fautes de mains: mieux. La carte: 7 entrées de 11€ à 19€, 16 plats (c'est beaucoup) de 12€ à 26€, 7 desserts entre 8€ et 10€. Des tarifs corrects vu le contexte de rêve qui a de quoi rendre jaloux les confrères, notamment grâce au parking souterrain juste dessous! Formule du midi: 19,5€ ou la totale pour 23,5€. Entrée possible "assiette de charcuterie". On nage en pleine créativité. J'ai pas pris. Passons au plat: "filet de colin sauce vanille". En fait, un colinot entier. De moins de 27 cm. Deux délicieux filets propres, impeccables de cuisson sur peau. Sauce parfumée-crémée idéale servie à part, bravo. Sur le côté un riz basmati parfait, quelques pelures de légumes, des fleurs. Quitte à jouer de détails, il aurait fallu des degrés Celsius supplémentaires. En effet, si l'assiette est brûlante, son contenu est tiède. C'est embêtant, surtout quand on mange dehors et à l'ombre. 14/20. Le dessert du jour est "tiramisu caramel" indéniablement du jour, très biscuité et bien peu mascarponé. Et surtout, chargé en sucre comme un dessert des années 80! 14/20. Autre détails fâcheux: table bancale, pain sec pourtant d'excellente qualité flingué par un prédécoupage trop anticipé, col de bouteille d'eau tapissé de calcaire. Pas de doute sur le potentiel culinaire de la boutique, mais ça sent la prestation blasée dans un métier difficile au quotidien. Sinon l'endroit est idéal pour frimer devant votre belle-mère.

Chef: Stéphane Léger
Accueil 12/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 16/20. Pain sec 11/20. Café Arabo 2€ 15/20. Toilettes pas vues. Formule 19,50€. Menu 23,50€ et menu 29,50€ le dimanche. Carte. Enfant 12€. Terrasse. Parking Kennedy avec accès ascenseur direct à la brasserie.

Parvis Kennedy-Le Vieux Port
83700 **SAINT RAPHAEL**
Tél.04.94.55.74.38
www.stephaneleger.com

Télécharger dans l'App Store
GUIDE LE BOUCHE A OREILLE
DISPONIBLE SUR Google Play
GUIDE LE BOUCHE A OREILLE
Rejoignez-nous sur facebook
GUIDE LE BOUCHE A OREILLE
Suivez-nous sur twitter
@BAOPLATON

SAINT-ZACHARIE

L'OASIS DU PETIT GALIBIER

ΨΨΨ

Au milieu de nulle part et en même temps, le centre du monde. D'autres vous diront que le centre du monde, c'est les Galeries Lafayette, leur écran plat ou la dernière Renault Mégane. Ils se trompent. Ils ne connaissent pas "L'Oasis du Petit Galibier" dans les collines. Née en 1998, la maison du patriarche Pierre Bataille et ses enfants, faut la mériter en roulant jusqu'au moment où vous croyez être perdu: c'est ici. Verdure et oliviers, un confort intégral des sens pour un moment qui efface tous les calendriers. Pagnol et Raimu galèjent: ils viennent casser une croute. Pour l'instant et à défaut de mieux, c'est Mauricette qui pénètre, et moi qui la suit. Puisque les beaux jours font de la résistance, elle s'installe au bord de la piscine qui domine le panorama. La belle cuisine ouverte lui donne l'appétit. Elle se lance sur le "gratin de crabe au safran" qui ne lui avait pourtant rien fait. La dame au chapeau vert en pince pour le fameux crustacé. Assiette creuse rondouillarde, délicatement gratinée façon crème brûlée. C'est avec de tels détails que se signe le professionnalisme: la chaleur des assiettes. Très bon: 15/20! Plat aux cuissons maitrisées! Indispensable pour l'"agneau de Provence du Petit Galibier", gigot et côtelette. Ferme ce qu'il faut, gouteux comme il faut. Jus clair et gratin dauphinois mioum-mioum. Du traditionnel plein fer, et belle délicatesse. 15/20. Je n'ai pas eu le temps de parler du "buffet provençal" de la maison. Je vous préviens, ça va vous changer des filouteries flunchesque avec carottes râpées en boite et charcuteries industrielles de qualité à ras des pâquerettes. Pour ma pomme: ratatouille divine, petits farcis mimi, boudin artisanal redoutable, feuilletés bien-aimés, poivrons au four et un jambon blanc à l'os taillé au fur et à mesure. 15/20 pour un buffet n'est pas commun! Les "pieds paquets" tout autant, surtout dans un menu à 20€! Sauce tomatée, aucune acidité pour autant! De la douceur et les paquets sont d'un grand tendre! 15/20 encore! Desserts assumés dans le genre rustique: 14,5/20 pour le "baba au rhum" qu'on arrose soi-même. Au moins autant pour le délicieux "nougat glacé" maison au croustillant miellé bien placé... Service mené par Stéphanie Bataille qui sourit autant qu'elle conseille. Formules et menus accessibles et quand on fouille un peu dans les possibilités: foie gras poêlé, ravioles aux morilles, noix de carré de veau aux cèpes, filet de canette rôti, gratin d'écrevisses… coquillages et gibiers en saison! Et forcément des champignons! Et bouillabaisse sur commande! De quoi pousser à récidive dans un lieu bucolique à souhait!

Cuisine: Alexandre Cherpin et Paul Bataille
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Nespresso 2€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Formule 15€ midi semaine. Menus 20€, 28€,

39€ et 49€. Menu bouillabaisse 49€ (48h). Enfant 9€. Carte. Fermé dimanche soir, tout le lundi et mardi soir. Groupes 80. Hôtel 4 chambres tout confort. Parking aisé. Tennis. Piscine.
1000 chemin du Déguier
83640 **SAINT ZACHARIE**
Tél.04.42.72.97.56
http://www.restaurant-loasisdupetitgalibier.com/

SANARY

BRASSERIE-RESTAURANT LE CAMILLO

ΨΨ1/2

Du grand formidable! Accueil et service avec un cœur grand comme ça! Ça existe encore à Sanary, entre tauliers blasés et plagistes saisonniers qui abdiquent devant la joie. Tous? Non. Un restaurant peuplé d'irréductibles individus résiste férocement à la médiocrité envahissante! Les Legay qu'ils s'appellent! Par Toutatis: des phénomènes! Qui? Régine et Samuel avec leur fils Camille ont mis main(s) sur la boutique fin 2015, face au célèbre marché et à un coup de rame des pointus du port. Avec Mauricette, celle qui a le sens de l'envolée lyrique et de la surcharge pondérale, on a vu, on a mangé, on s'est régalé. Des assiettes à mille lieues du moderne grammé et du moléculaire de cuisinier manucuré qui fait des concours de chef-caniche à la télé! De la cuisine comme on aime, oui môssieur. Du classique plein fer avec un chef de la vieille école qui aime voir les gens heureux quand ils sortent de table. La carte, il l'établit tous les trimestres avec Samuel Legay son patron… ancien boucher! Toutes les viandes sont françaises! Filet de rumsteck crème de morilles, filet de bœuf poivre vert, escalope de veau à la crème, suprême de volaille aux cèpes. Et terrines faites ici et nulle part ailleurs, oui madâme. Et le poisson! Parillada de la mer, millefeuille de loup, calamars en persillade, feuilleté de St-Jacques. Fin saucier et appliqué de la cuisson, le chef. Comme pour mon "Saint-Pierre cuit sur peau, crème légère et polenta poêlée". Carotte, navet, courgette et tomate provençale sont de la fête. C'est bon, simplement bon, une bénédiction. 14,5/20. Mauricette goûte de la pointe de son petit doigt boudiné la sauce de son "Parmentier d'agneau de 7 heures": "ça me donne le ton" qu'elle dit. Viande confite à souhait sur la purée rustique, ensemble cerclé gourmand: 15/20. Desserts maison et tant pis pour les sous-traitants! Le "café gourmand": délicieux fraisier, bonne crème brûlée, mousse menthe-chocolat, gâteau au vrai gout de noix de coco. Pas un travail de pâtissier dans sa précision géométrique, mais généreux et bon: 14,5/20. Idéale terrasse sans bagnoles aux beaux jours, belle salle lumineuse parfaite dans son harmonie de brasserie soignée. Ça pourrait bien exciter la banalité de votre morne quotidien et vous faire des souvenirs. Un fan-club devrait naitre sous peu, on vous tient informé.

Chef: Alain Julia
Second: François Cano
Spécialités: carte tous les 3 mois. Sole meunière. Ris de veau aux morilles. Bouillabaisse pour une personne 38€. Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 15/20. Toilettes étage 14,5/20. Formule 16€ midi semaine et menus 19€ semaine midi et soir. Menu 23,50€ le week-end. Carte et ardoise de suggestions. Pizzas. Enfant 10€. Groupes 36 (intérieur). Terrasse. Bar. Hors-saison fermé dimanche soir, tout le lundi et mercredi soir. Juin et septembre, fermé lundi. 7j/7 juillet et aout.
1 rue Granet
83110 **SANARY**
Tél.04.94.88.11.99 et 06.74.91.76.32

LA SEYNE-SUR-MER

LE RENDEZ-VOUS

NT ΨΨ 1/2

Quand ya trop de vagues, faut fermer la porte, c'est vous dire. Un panorama de rêve en iconographie, les pieds dans l'eau. Ouvert les 4 saisons de l'année sans la moindre pizza du même nom à l'horizon, terrasse face aux "Deux Frères". Manque plus que du Vivaldi dans les oreilles! Mes petits moineaux, je m'y suis fait un remarquable autant qu'inattendu repas, sain comme tout et sans arrière-pensée de traficotage culinaire et autres mesquineries souvent fréquentes dès que la vue mer est de la partie. Pour sûr, on n'est pas vraiment du genre tapageur chez les Bertrand. Mais la mignonne adresse reprise à la toute fin 2016 commence sérieusement à jouer des coudes dans le ciboulot de l'amateur de table. Car en plus d'avoir dégoté un bon chef, il se trouve que les Bertrand sont d'un naturel fort sympathique, heureux dans l'échange et le travail. Et attention! Cuisine réellement maison, même le pain, on croit rêver! J'ignore comment s'organisera le cuisinier dans l'affluence estivale, mais ça ne nous regarde pas. Frites fraiches épluchées sur place tôt le matin, comme les autres légumes, pas de jaloux. La cuisine bien faite n'est pas alambiquée et ne concourt pas au prix Nobel de la soupe internationale: salade de poulpes, saumon mariné aux herbes, seiche en persillade, filet de bœuf au poivre vert, souris d'agneau au romarin, une étonnante terrine de canard au poivre vert et des moules farcies uniquement sur commande, on vous aura prévenu. Notons le côté épicé de quelques plats comme celui du jour comme le tonique "kangourou au curry": il fera sauter de joie les amateurs de cuisine relevée! Un plat toujours de saison au moment où je le boulotte, une judicieuse alternative à la fameuse blanquette dans le genre sauce à lécher jusqu'au bout de l'après-midi, ou au bout de la nuit si vous y manger le soir. Riz basmati délicat, présenta-

tion générale particulièrement soignée, comme toutes les assiettes. 14,5/20. Dans la formule du jour avec café vendue 16€, le dessert est aussi fait maison. Autant dire que je nage en pleine curiosité plagiste. Un magnifique "tiramisu" dans son bocal avec caoutchouc orange "Parfait"… le contenu l'est aussi! De la densité, pas de l'air. Ou comment déchiffrer si un chef n'est pas radin de la portion! Le 15/20 est amplement mérité! Jolie salle claire repensée dans un lifting bienvenu, très propre. Avant, ça s'appelait "La Paillote" et vous y avez désormais "Rendez-Vous" avec Frédérique et Christophe Bertrand. Un joli bout de resto pour un joli bout de chemin le temps d'une paire d'heures.

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain maison 15/20. Café Giovanni Pietrini 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule 16€ midi du lundi au vendredi sauf jours fériés. Menu 25€. Carte. Enfant 8,5€. Groupes 35 (hiver). Grand parking à proximité. Terrasse sur plage. Fermé mardi hors-saison. 7j/7 juillet et aout.

Avenue de la Jetée
Saint-Elme
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.04.94.71.04.82

D'AQUI SUSHI

ΨΨ1/2

Un "sushi" d'humeur et du temps présent. On y rencontre une certaine forme de joie mêlée de dilettantisme rassurant, une envie sincère de partager. Ce qui dans le registre sushi n'est pas si fréquent. Sous prétexte d'exotisme culinaire, une palanquée de margoulins de la restauration s'est engouffrée dans le genre. Au milieu de la foire d'empoigne, on retrouve des amoureux du bien faire: il en fait partie. Qui? Il s'appelle Mikael Bassat et sa passion du poisson n'est pas tombée du camion Picard-surgelé. Avec son père, il s'adonne à la pêche depuis toujours du côté de la Seyne. Le poisson local à Mikael Bassat, c'est son dada et il ne fait pas de sushi à l'hippocampe. L'amateur sera heureux de trouver des plateaux de sushi "élevages" et des plateaux de sushi "sauvages". Hé oui mes petits bigorneaux… ça vous en bouche un coin hein? Avec Mauricette qui a toujours aimé entrer en Seyne, on se défoule sur le "plateau duo" avec sauvage et élevage. Absence de cynisme intégral, pas de balivernes: le patron va chaque matin voir ses amis pêcheurs du côté de Saint-Elme. Du coup aujourd'hui, de la pélamide au programme, autrement dit de la bonite: jeune thon. Et du saumon, non sauvage mais Label Rouge d'Ecosse, bien meilleur que le trop gras norvégien. Bref! 36 pièces sur un plateau! 6 maki et 12 california (14/20), 2 nigiri saumon, 2 nigiri pélamide, 2 nigiri crevettes (14,5/20) et 12 sashimi, 6 saumon et 6 pélamide (15/20). Le sashimi, ya pas mieux pour mesurer la qualité du poisson. Par pure curiosité, je joue les prolongations avec un "rouleau de printemps pélamide, avocat". Fait minute comme le reste, feuille de riz fine et feuille de laitue. 14,5/20. Fin du repas! Boutique colorée un peu rafistolée pour cause d'ouverture récente avec les moyens du bord, mais rigolote dans sa version camping amélioré. Mais c'est propre, et surtout question sushi, c'est vraiment du sérieux. Si vous êtes un pinailleur de la norme du bon gout et collectionneur d'œufs de Fabergé et qu'en plus vous marchez en Louboutin, vous tordrez un peu le nez! Et puis les plateaux sont à emporter au cas où vous préféreriez regarder le RCT à la télé en mangeant. C'est à La Seyne, à droite quand vous regardez l'entrée de église, à gauche si vous en sortez. Une petite rareté et le gout du poisson, beaucoup de gout avec ce "sushi poisson sauvage" de Méditerranée! Avec parfois même des sashimi de… galinette! On se demande bien pourquoi personne n'y avait pensé avant!

Chef: Mikael Bassat

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qua-lité prix 15/20. Cadre 13/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Plat du jour. Formules 10€, 13€, 14€ et 21€. Plateaux de 13€ à 69€. Autre composition sur devis. Carte. Choix de rhums, de Whiskies et de bières. Fermé midi le lundi, mardi et mercredi. Emporté et livraison possible. Parking Martini (pas cher) à deux pas.

1 rue Jacques Laurent
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.07.70.30.71.47
www.laseynesushi.com

LE DUPLEX

ΨΨΨΨ1/2

La Seyne sur mer, Fabrégas: tenter le gentil repas à deux pas des vagues. Esprit de maison de pêcheur, reprise et rénovée par Christine Lafargue et Laurent Hasson début 2016. Advienne que pourra, on verra ce qu'on mangera. Quoiqu'il en soit et puisque le pire n'est jamais certain, vue mer. Avec de tels intitulés de plats hors des cartes battues, vaut mieux que le cuisinier assure comme une bête sous peine que Mauricette pouffe sous son manteau en poils de maquereaux. Mise en bouche, terrible. C'est là qu'on a pigé, déjà. 16/20. Entrées: "tartare végétal: betterave rouge et Chioggia, vinaigre d'épices, huile d'herbes, jeunes pousses": un jaillissement! Allumettes de chioggia rose-mauve, brunoise crue de betterave rouge. Fluide 15,5/20. Mes "sashimis de poisson du moment, caviar de yuzu, mangue juste tranchée, coriandre, sésame wasabi". Grand moment! Plat qui ne claironne pas, aucun cosmétique inutile, tout participe. Tient du diable puisque dit-on, il se cache dans les détails! 16,5/20. Comme il est dit: "généreux filet de poisson du moment à la plancha, ratatouille de

Fabregas, purée de carotte au curcuma, jeunes pousses et sauce ponzu"! Cuisson maniaque du loup! La recette réveille, anti plan-plan. 16/20. Mes "noix de St-Jacques à la plancha, risotto de riz vénéré, émulsion homardine, tuile dentelle de Parmigiano Reggiano à la minute": comme dans un rêve, mais en mieux. Coquillage sans corail juste saisi, assiette nerveuse, dressage d'excellence. Que c'est bon. 16,5/20. Et voilà. Approchez vos esgourdes que je vous dise. Victor Méric était aux côtés de Christophe Dufossé pour la 2ème étoile dans "Le Magasin aux Vivres" à Metz (57). Puis retour à Marseille chez Passédat (13). 27 ans seulement, mais les voyages sous des latitudes aux cuisines plus exotiques et une curiosité naturelle feront le reste. Pour autant, ces prestigieuses expériences ne sont que des leviers d'un talent naturel, par ailleurs polymorphe: c'est une autre histoire! Une cuisine savoureuse et expressive, d'un funambulisme mêlé d'innocence et de rigueur. Quel cuisinier mes enfants! Recrutement lumineux d'une direction à la vision humaniste, n'ayons pas peur des mots. La meilleure table de la Seyne sur Mer… trio de tête entre Toulon et Saint-Cyr! Et puis Christine Lafargue propose une belle cave abordable, choix cossu de vins au verre! Ouvert (presque) toute l'année, table interdite aux clients pressés stressés! Merci qui?

Chef: Victor Méric

Accueil 14,5/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 16/20. Pain maison 15,5/20. Café pas pris. Toilettes 16/20. Menus 45€ et 75€. Carte sur 3 mois. Bar à vins. Ouvert 7j/7 le soir en été, midi se renseigner. Hors-saison: se renseigner. Accueil groupes. Terrasses 4 saisons. Parking aisé hors saison.

1809 route de Fabrégas
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.06.51.97.48.64

COURTEPAILLE COMPTOIR
HOTEL IBIS STYLES
NT 00

Tellement à côté de la plaque que je ne sais pas par quel bout commencer. Prodigieux d'évoquer la notion de restaurant alors même la cuisine n'est qu'un fatras de produits assemblés d'une qualité approximative. Sauf que "les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts". C'est écrit pour qu'on voit bien. Ou comment la malbouffe récupère à son compte les lois boiteuses que le romantique législateur brandit comme un étendard. Les médailles autodécernées c'est bien gentil, mais rien ne vaut un bon test. Une carte avec une simplification tarifaire bien pensée par les as du marketing de la maison, une ardoise avec 5 plats qui mime les codes en vogue dans la restauration traditionnelle, une formule à 12,90€ (steak haché, poulet mariné, andouillette) avec dessert à choisir au comptoir… non pas le comptoir! C'est horrible! J'ai tout vu! Tout est mou et cramé par le froid de la vitrine réfrigérée! Une horreur! On y trouve notamment le "sablé à la mousse de fromage frais, lanières de jambon sec et œuf poché". Lui, tu le regardes en photo sur le prospectus, tu entends Mozart! Tu le regardes in situ, tu entends la fanfare alcoolisée de la kermesse de Bigoudi-sur-Frisette. Et puis tu le manges, c'est la fin des haricots. Sablé industriel mou, mousse fromagée déprimée, œuf glacé mollet démoulé de frais du paquet… 4/20 pour 4,5€. Que vaut la "salade Caesar"? 15€!.. mais je veux dire… c'est bon? Pas la pire de mon existence en tout cas. Sauf le blanc de poulet glacé sorti de sa poche sous-vide, conforme à sa réputation de collage aux dents. Salade verte correcte, sauce bouteille, œuf comme mon entrée, croutons de vrai pain (curieux), du bacon pour finir le buffet du petit-déjeuner de l'hôtel… 9/20. La bonne surprise vient du hamburger de Mauricette. Elle a le pif pour ces choses, la dame au chapeau vert. En entrant elle m'avait dit "je ne mange rien ici, sauf un hamburger". Il s'appelle "griz'beef". 150 grammes de viande, frites précuites et réchauffées mais pas grasses du tout. Le pain moelleux industriel (encore) est comme du pain de mie. Mais la viande hachée est correcte et la cuisson surveillée. Des bouts d'oignons rouges collés sur le "fromage fondu au cheddar", "sauce classique Courtepaille". 12/20 et 13,90€ quand même, ce qui est très cher. La salle de restaurant est colorée, joyeuse. Suivant la météo du jour, un repas est possible au bord de la piscine. Il faut tout dire: le jeune homme à l'accueil et au service est formidable de cordialité, solide voire presque militairement impliqué dans sa mission qui en démoraliserait plus d'un. Il arriverait à vous faire croire que vous mangez dans un restaurant, c'est vous dire sa performance.

Chef: pour?

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 15/20. Pain individuel 13/20. Café pas pris. Toilettes 16/20. Formule 12,90€. Enfant 7€. Carte. Ardoise de suggestions. Parking. Terrasse. Piscine.

80 chemin de la Capellane
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.04.94.63.09.50
https://restaurants-grill.courtepaille.com/fr/

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

SIX-FOURS

LA GRANGE

NT ΨΨΨ1/2

On s'attend à entrer dans une taule approximative entre deux eaux, comme un bar où l'on mange. On se retrouve installés dans un vrai restaurant avec un vrai service, une vraie cuisine et à l'heure du bilan final de vrais frissons pas volés. Sur le port du Brusc oui, mais exonéré de l'idée de hold-up saisonnier: ouvert à l'année. Dedans c'est peut-être plus petit que votre salle à manger mais dehors, la terrasse est sur le port. On voit vite qu'en salle, Lucie Lazzaro connait la musique du métier. Et puis la cuisine, elle est maligne la cuisine. Frais intégral dans une carte raccourcie de 4 entrées, 4 plats et 4 desserts. Pourquoi elle est maligne? Tout en empruntant les codes de la cuisine actuelle qui mise sur l'esthétique télévisuelle imposée par les émissions Top Chef et compagnie, elle n'en oublie pas le fond de jeu pour autant: le goût. C'est souvent le problème et d'évidence, du haut de sa petite vingtaine de printemps Gabriel Rocha-Morais l'a parfaitement saisi: c'est très bon! Impossible de résister à l'appel de la "cassolette d'œuf bio à la truffe". Attention, c'est chaud. Un poil grassouillet pour les affolés de la Terraillon, mais Mauricette toujours prête à dégainer m'aide à saucer. Bref. 15/20. Nos plats sont aguichants et au gout, ont un sacré répondant: "grenadin de veau, sauce forestière, mousseline de carotte à l'orange" "filet de loup, risotto et minilégumes craquants". Un travail minute avec deux garnitures différentes de qualité. Remarquable et pas fréquent quand le cuisinier est seul aux manettes derrière ses fourneaux. Cuissons précises, assiettes chaudes. Veau tendre avec gratin dauphinois parfait (ail délicat), assiette douce et de caractère. 15,5/20. Poisson juste, risotto rond et filet tapissé d'une sauce vierge aux agrumes, fenouil et carotte au beurre pour trancher, c'est parfait: 15,5/20. Impasse sur les desserts. On a sûrement eu tort. Résultat des bourses, une bonne adresse supplémentaire dans votre calepin très au-dessus de la moyenne régulière. Dire qu'on pourrait passer devant sans lever un cil.

Chef: Gabriel Rocha-Morais
Spécialités: cuisine du marché
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Ardoise. Formule 14€ midi semaine. Ardoise avec entrées dès 10€ et plats dès 18€. Climatisation. Terrasse sur le port.

13 quai Saint-Pierre
83140 **SIX-FOURS LE BRUSC**
Tél.04.94.26.02.89

Rejoignez-nous sur facebook
GUIDE LE BOUCHE A OREILLE

RIVIERA III

ΨΨΨΨ

Ce garçon est quand même étonnant. Depuis 2012 cantonné en salle de son propre restaurant, Pierre Lorin en délègue les fourneaux à l'ami rencontré à l'école Saint-Louis de Toulon. Puis Radisson Nice, villa Belrose, la Messardière à St-Trop'… Avec sa compagne Sara, Pierre Lorin tient désormais intégralement les rênes de sa charmante table. Foin de suspense: un redoutable cuisinier. Le terme sonne un peu agressif pour ce jeune homme qui contrairement à ses coreligionnaires de la sauce, n'a pas d'ego mal placé ni "le chou" comme on dit. Juste une bienveillance de chaque instant et un orgueil sain, celui de satisfaire le gourmet en mettant tous les moyens en œuvre pour donner le meilleur dans ses assiettes. Menu 32€ avec choix dont le "velouté de panais, crème de gorgonzola" de Mauricette! Elle s'autorise un jeu de mots: "celui qui me régalera avec du panais n'est pas né!". J'ai rien entendu. Assiette creuse, lamelles de fromage type emmenthal, crème ajustée, un bel exercice de rigueur et de simplicité. 16/20. Du "froid" avec ce gros verre appelé "verrine de saumon fumé, concombre, crumble de biscuits". J'ajoute au descriptif la savoureuse crème fouettée. Souci du détail et précision rares, on est loin du registre plagiste local. Un délice! 15,5/20. Devant le "filet de bar rôti, nage aux épices douces, pommes de terre rôties au safran" la dame au chapeau vert fait "oooh" pour les yeux et peu après, confirme avec un "aaah" dès le 1er coup de cuillère. Beaux légumes taillés, superbe filet tendu de fraicheur, bouillon court savoureux et aïoli fin. Le meilleur de la Provence ça, môssieur. 16/20. Itou pour le "filet de veau en cuisson basse température, jus corsé, émulsion de radis noir". Saveurs plus terriennes, viande marquée et souple, légumes taillés dans la fantaisie et jus du diable. 16/20 dont je pensais qu'il serait le dernier de la série. Sauf que les desserts ne sont pas à l'envers! Méfiez-vous de l'intitulé faussement simpliste: "panna Cotta du chef aux fruits exotiques". Mes petits bigorneaux jolis, si vous n'avez jamais dégusté de vrai Panna Cotta, c'est le moment ou jamais! Que c'est beau, en plus! 16/20. Mon "entremets au chocolat, espuma au Moka" oublie de dire que Pierre Lorin ajoute dans la ganache de chocolat (très) noir, une poêlée caramélisée: amandes, pistache, noisette… 16/20. Une cuisine créative ancrée dans les bases de la tradition. Sara tient avec douceur et sourires une salle en beauté, cosy toute l'année. Croquignolette terrasse vue mer, planquée, chut. A fréquenter assidument "hors-saison": peu de couverts!

Chef: Pierre Lorin
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 2,1€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 21€ midi semaine. Menus 32€, 42€ et 52€. Groupes 35. Climatisation. Terrasse vue mer. Ouvert du mardi midi au dimanche midi.

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

CAUCHEMAR DANS L'ESTOMAC
par Na!
ÇA A QUAND MÊME DU BON LE CAPITALISME!!
SURP
SURP

LE MONT SALVA
NT ΨΨΨ

Deux célèbres pèlerinages ont cours à Six-Fours. Celui de la chapelle "Notre Dame du Mai" (1625) bien connue des randonneurs et l'autre, celui du "Mont Salva", institution locale bien connue des gourmands dont nous sommes avec Mauricette. C'est ainsi que nous grimpons en direction "du Mai" depuis une dizaine d'année au mois de… mai! Pas de vue mer, mais une vue vert qui nous fait lâcher sur le chemin le noir du morne quotidien: grande maison au cœur de la forêt de pins. On déjeune sous les arbres en compagnie de nappages et d'autres clients heureux et pas pressés de redescendre vers l'agitation, en bas. Mauricette a même enlevé son chapeau vert avant de respirer un grand coup. Elle choisit le "flan d'épinards au chèvre fondu". Végétation, épinards et chapeau: le vert est de mise! Douceur cuisinée, coulis de tomate en fond de jeu. 15/20. En voyant écrit "huitres fraiches de Bouzigues", j'ai eu comme une pulsion. Prendre une telle entrée dénuée de strict cuisiné est un peu idiot, je sais. Absence de pain de seigle, j'adore le pain de seigle. 14,5/20 pour le plaisir et la fraicheur. Seconde pulsion (ça n'arrête pas!) avec une spécialité de la maison: "loup en croûte de sel, cocotte de riz basmati et légumes de saison". Fallait l'imposer à Mauricette vu que le bestiau était pour 2 personnes. Entre 800g et 1kg! Elle a un peu fait sa tronche de contrariée qu'elle traine de toute façon hiver comme été. A table: gangue de sel tranchée, découpe du poisson avec doigté, c'est un métier! Un filet d'huile d'olive… nous siroterons notre gourmandise comme si on n'avait jamais mangé de poisson ailleurs! La cocotte est fameuse, riz basmati et délicieux tian. 15/20. Plateau de fromages à température ambiante. Pas une assiette à desserts avec deux rogatons sortie du congèl'. Et puis les desserts, "crème brûlée" onctueuse pour Mauricette à 14,5/20 et "mousse de fruits de saison" pour ma pomme. Absence (expliquée) de croustillant, acidité du coulis bienvenue pour trancher. 14/20. Comme tous les doués qui observent comme un buvard d'écolier, Loïc Hilaire contrôle les cuisines. Et jouit de la pêche locale grâce notamment à Eric Féraud (Le Brusc). Accueil heureux de Yolande Lisbonne, secondé par un service qui conserve les repères de la profession malgré sa jeunesse. Environnement de rêve où le compteur du temps semble arrêté… paradoxe pour une expérience chaque année renouvelée!

Chef: Loïc Hilaire
Spécialités: rougets au fenouil confit. Soupe de poissons du Brusc. Bouillabaisse (sur commande). Côte de bœuf à la cheminée. Filet de bœuf sauce aux cèpes.
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain individuel 13/20. Café Richard 2€ 14/20. Toilettes 15/20. Environnement 17/20. Menus 22€, 32€, 42€, 49€ et 50€ (bouillabaisse). Carte. Enfant 10€. Terrasse ombragée. Concert Jazz. Café philo. Diner dansant. Parking. Groupes 120.

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

SOUS LES PINS
MARIAGES - DINERS DANSANTS
DINER-CONCERT JAZZ

KAEW SUSHI
NT 0

Une réunion un peu tardive, une boutique éclairée: tiens? Un nouveau "sushi" dans le coin! Y en aura bientôt plus que des pizzerias! Mais on n'est jamais à l'abri d'une bonne surprise! Parfois le talent se cache! Fi de suspens: il ne se cache pas ici, si vous voulez savoir. Le monsieur est aimable derrière son tiroir-caisse calé entre deux vitrines et madame fait la cuisine plus loin. Elle serait thaïlandaise, ce qui explique la proposition asiatique en vitrine: samoussa, nems, riz thaï… Les sushi, california, makis et compagnie sous présentés sous barquette, mais on peut commander et attendre. J'ai toujours une légitime suspicion sur le riz des sushis. Comme faut pas gâcher le produit, certains stocke au frigo les invendus de la veille. Alors vous comprenez, quand j'observe des sushis tout prêts en vitrine… J'ai commandé "sushi ten": 10 sushis, 5 thon et 5 saumon. Thon rose clair, saumon correct. Sushis réguliers mais riz terne, sans caractère et portion minimale en tout. Le prix est de 13€, ce qui est totalement considérable selon mes statistiques. 11/20. En vitrine dormaient une barquette de 8 "california saumon-cheese". Dire que des progrès restent à faire est court. Petits dans la taille, irréguliers dans la coupe, mauvais dans le riz. Ça baisse: 9/20 pour 5,80€. Ça n'est rien à côté des "raviolis poulet" appelé gyosa dans la langue de Takamaro Shigaraki. De la sous-traitance décomplexée, qui transpire le mauvais ail "made in china" et que Mauricette regarde (et digère) d'un mauvais œil. Une horreur. A côté, le reste du repas passe pour un moment de table d'exception. On a tout jeté après un simple coup de dents. 2/20. Soja sucré dans une micro-bouteille en plastique, mauvais gingembre en sachet liquide de marque "Habani", wasabi en pochette comme les lingettes fait avec du raifort et un tas d'ajout dans la série des E: 420-330-415-133… de marque "Habani", aussi. Adresse forcément à bannir, aussi.

Spécialités: asiatiques
Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 10/20. Pas de café. Toilettes pas vues. 13 menus de 9,30€ à 59,50€. Livraison. A emporter. Traiteur.

175 avenue Joseph Raynaud
83140 **SIX FOURS**
Tél.04.94.32.04.72

SOLLIÈS-PONT

LOU PITCHOUN

ΨΨ1/2

Comment mieux dire qu'il s'agit d'un typique restaurant de village… puisque Solliès-Pont en est un? Sur la place piétonnière juste au-dessus du Gapeau où batifolent les canards veille la table de Marianne Canu, fontaine et vieux platanes, esprit provençal de carte postale idéale mais je m'emballe. La patronne-cuisinière a repris "Lou Pitchoun" en juillet 2015. Cette femme rayonnante sait mettre le monde de bonne humeur dans notre environnement cerné de blasés chroniques. De la joie dans le sérieux, des sourires dans la rigueur. Faites-lui coucou à travers la vitre de sa cuisine ouverte en forme d'aquarium: elle vous reconnaitra même si elle ne vous a jamais vu! Héhé… Voilà une dizaine d'années, Olivier Baudino (ex "Aux Enfants Gâtés" à Toulon) repérait le potentiel: il lui mettra le pied à l'étrier pour qu'elle mette la main à la pâte en cuisine. Bref! C'est pas l'tout mes loulous mais on mange quoi chez Marianne Canu? Des plats traditionnels bien troussés au trimestre, des gourmandises de saison: velouté de butternut œuf poché et mouillette, foie gras mi-cuit et tartines de pain d'épices, filet de bœuf sauce aux cèpes, camerons poêlées et purée de carotte épicée. Et des recettes corses, comme carré de cochon polenta au figatelli et crème de lard au Colonata, ou bien le ragout corse. Et puis l'épatant menu à 20€ avec choix dont "petite salade figuière". La patronne a une vision généreuse du "petit"… Au centre, œuf poché pané, autour un tas de bricoles que vous ne risquez pas de trouver à la table des restaurants du littoral qui vous ensablent le moral: pancetta grillée et "tête de Moine", fameux fromage servi en tortilles qu'on picore avec les doigts. 14,5/20. Suit "estouffade de veau aux champignons, polenta". Un plat "tradi" soigné, faire cette cuisine nécessite d'ouvrir son restaurant tôt le matin et non à 11h45, si vous pigez à quoi je pense. Le résultat a de l'allure, malgré la polenta est un peu sèche: la savoureuse sauce arrange tout. 14,5/20. Je l'attendais au tournant: "baba au Rhum, sirop d'agrumes", un beau bout sorti du moule à savarin, jus impec! Sobre et efficace, une réussite à 15/20. La salle est tenue par Morgane Bonnet, jeunesse impliquée et responsable. Salle contemporaine colorée, gaie par nature et divertie de tableaux originaux. Terrasse piétonnière aux beaux jours, sourires toute l'année. Vous verrez, on s'y acclimate très bien au cas où vous souhaiteriez y prendre de saines habitudes.

Chef: Marianne Canu
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 1,8€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Formules midi semaine 11€ et 15,5€. Menu 20€ et menu-carte 32€. Enfant 10€. Climatisation. Terrasse. Traiteur 70. Groupe 40 (salle). Grand parking à proximité. Ouvert midi (sauf mardi) et vendredi et samedi soir. En été fermé lundi soir et mardi. Soirées corses (se renseigner).

Place du Général de Gaulle
83210 **SOLLIES-PONT**
Tél.04.94.13.02.92
http://loupitchoun.wix.com/restaurantloupitchoun

SOLLIÈS-TOUCAS

LA BASTIDE ENCHANTÉE

ΨΨΨ

Ça vous dit un souffle de ruralité raffinée avec la "Bastide Enchantée"? Et une grosse pelletée de convivialité grâce à Richard Collombel en parfait maitre de cérémonie? Fi des turpitudes rencontrées dans les endroits à la mode: la mode, le propriétaire Michel Cano s'en méfie. Par contre, il saisit l'air du temps comme personne. Son établissement accueille pour certains services plus de 200 clients, alors autant vous dire que l'approximation n'est pas son truc. Du fringant menu à 18€ aux suggestions à la carte, chaque client a droit aux mêmes considérations, qu'il soit émir en Ferrari ou jeune couple en Fiat Panda, sans distinction de potentiel de CB! Nappages, sièges confortables et service aimable autant que précis. Affublée de son éternel chapeau vert en forme de sapin de Noël qui fait fuir tous les émirs, Mauricette s'entiche du "boudin noir à l'oignon, marmelade de golden". Faut dire que c'est du précis dans la géométrie: la brunoise de pomme comme la rigolote vinaigrette. 15/20. Délicatesse encore avec le "filet de daurade royale à l'unilatérale, purée de panais". Partition du légume coloré, finesse avec un court beurre blanc. 15/20 encore. Si Mauricette joue avec le performant menu à 18€, j'ai tenté "à la carte". Un plat rare malgré la simplicité de la recette: "velouté Dubarry à l'huile de truffe et son œuf poché". Il me ravit à chaque coup de cuillère (j'adore le chou-fleur) mais fait faire la tronche à la Comtesse au chapeau vert: elle n'a pas pu gouter, interdit, pas touche. 15/20. Grand moment avec "ris de veau laqué à l'orange et sirop d'érable". Entier posé sur un parallélépipède de polenta, légumes frais et jus sucré têtu à la papille, franc et solide. Cuisson habile. Une très belle surprise à 15,5/20. Mauricette conclut avec la "verrine gourmande façon tarte citron meringuée" qu'elle note un peu sucrée (en même temps un dessert…), 14,5/20. Fin des agapes. Une cuisine teintée de Provence sur des bases classiques mais délicieusement contemporaine. Jeune équipe, dont un chef encore loin de la trentaine passé par de belles maisons et même, qui seconda le discret étoilé borméen Jérôme Masson ("La Rastègue"). Un savoir-faire qui n'a donc rien d'étonnant. L'étonnant étant la capacité de "La Bastide Enchantée" à servir lors de quelques services bousculés une exigeante qualité d'assiettes.

Chef: Thomas Gy
Second: Ludovic Ros

Accueil 17/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain individuel 15/20. Café Richard 14,5/20. Toilettes 15/20. Menus 18€, 28€ et 38€. Enfant 12,5€. Carte. Diner dansant vendredi et samedi soirs. Banquets, mariages. Terrasses. 3 salles de 30 à 180. Parking aisé. Ouvert 7j/7. Chambres possibles.
3553 RD54
Les Hauts de Guiran
83210 **SOLLIES-TOUCAS**
Tél.04.94.48.95.55
www.restaurant-labastideenchantee.com

TOULON

LE PATIN COUFFIN
ΨΨΨ1/2

Tout en haut de la rue Castillon, ce qui vue la configuration en fait doublement un restaurant de haut-niveau. Pas de simagrées gastro qui minaudent, juste une savoureuse cuisine pour faire plaisir et découvrir. Mais vraiment découvrir. Arnaud Soulier fait tourner son "Patin Couffin" à bon régime. Un régime gourmand, malin, proposé par son chef: il aime bousculer les idées reçues et les conventions culinaires, enrobages et associations personnelles fortement teintées de notes asiatiques. Un as créatif hyperactif, un architecte de la recette. Avec Mauricette, celle qui fait tout pour être connue et met des lunettes noires pour ne pas être reconnue, on fonce direct sur notre entrée à partager! La bien nommée "assiette gourmande" et ses 9 recettes. Des classiques (salade de wakame, le poêlée de shitake et yakitori bœuf-emmenthal maison) et des nouveautés: foie gras poêlé sauce aigre-douce émincé de chou-rouge, beignets de gambas et légumes en tempura sauce crustacés, filets de sardines marinées sauce Xo chinoise et brunoise de tomates au jus d'hibiscus, œuf mollet croustillant et espuma d'asperge. C'est long à lire hein? Oui, mais que c'est bon! 15,5/20 d'un avis commun. Place au "porc laqué aux épices, pressé de légumes de saison, glace à la moutarde" et au "maigre à l'étuvée, lard de Colonnata, mayonnaise à l'estragon et févettes, jus de petits pois". Deux plats performants de créativité qui répondent pourtant aux codes classiques attendus: souple, croquant, sauce épicées-herbacées, sucré-salé pertinent, saveurs tranchées culottées. 15,5/20 pour les deux plats. Le "café gourmand secret" n'en est pas un: pas de macaron Davigel, pas de cannelé Picard, pas de topping industriel. Mais un granité de mojito crème de framboise, fraises marinées mousse au citron vert sorbet aneth menthe et basilic, et macaron banane-Nutella. Vous voilà prévenus. 15,5/20. Cuisine-plaisir intelligente, voire subversive dans sa volonté de créativité permanente, hors des sentiers battus malgré son emplacement. Ceux qui n'y ont pas encore trempé la moustache seront les meilleurs VRP de la boutique en sortant, d'autant que le cadre est lui aussi, atypique et personnel. Service enjoué tout sourire. J'arrête la liste des compliments, sinon vous pourriez croire que j'insiste.

Chef: Jean-Luc Nitard
Second: Thibault Petitjean
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 32€. Carte. Enfant 9€. Terrasse découverte aux beaux jours (fumeurs acceptés). 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

SERVICE TARDIF JUSQU'A MINUIT
TERRASSE FUMEURS SUIVANT MÉTÉO

LE RICHARDI
ΨΨΨ1/2

Je ne connais pas la raison pour laquelle il a chu ici, Stéphane Goudé. Vrai que l'adresse à deux pas de la Poste et de la Place de la Liberté est joliment contemporaine, et les murs célèbres. Mais quand même, je sais pas pourquoi… Sûr qu'arrivé à la cinquantaine, voler de ses propres ailes quand on a œuvré dans l'ombre de multi-étoilés célèbres ou pas est bien compréhensible. De là à se poser à Toulon. Enfin bon. Par contre, ce que je sais après y avoir trempé ma moustache avec celle de Mauricette, c'est que Stéphane Goudé est un as comme bien peu dans la ville, s'il en existe un autre. Les intitulés de plats ne jouent pas les grands de ce monde, il faudra que vous mangiez, j'peux pas mieux vous dire. Ardoise du soir bonsoir, peu d'entrées, 6 plats et 3 desserts. La dame au chapeau vert se rue sur la "tartine de boudin noir et andouille, pommes et poires" comme si c'était Georges Clooney. C'est pas lui, mais pas loin: c'est du Stéphane Goudé. Les rondelles de charcuterie fine mariée aux fruits poêlés, c'est un bonheur. Un jus court participe à la cérémonie. Si je vous dis que le chef fait l'andouille, vous me croyez? Vous avez tort! Il fait l'andouille au sens propre! Bref! 15,5/20. Mon "plat de côte de veau confit". Du classique cuisiné avec le génie de la méthode, viande basique que la ménagère trouve chez son boucher. Viande française de qualité. Avec le jus un peu corsé, quel plaisir! Gratin dauphinois, ce jour. Second 15,5/20. Mauricette finit sucré avec le "pain perdu au pain d'épices et poire" très bien réalisée mais presque frustrante quand on connait les capacités pâtissières du chef. 15/20. Mon "assiette de fromages" en propose trois, de qualité et à température Arthur. La courte

MADAME VOUDRAIT DU CHAMPAGNE... VOUS EN AVEZ ?
CERTAINEMENT MONSIEUR !
DU PERRIER-JOUËT 1825 ?
NOUS N'AVONS PAS CELUI-CI...
ALORS CE SERA DE L'EAU !
VINS
GIEMSI

ardoise des vins se cramponne sur le local. Si la formule du soir n'est pas encore vraiment rodée, celle du midi est un succès: 14€ et 17€ sans la moindre baisse de qualité à l'horizon ni sous prestation bâclée d'ordre cantinienne, pas le style de la maison. Une excellente occasion de faire un premier pas. A coup sûr, les autres suivront. Le niveau devrait monter en température.

Chef: Stéphane Goudé
Spécialités; daube de joues de bœuf façon Richardi. Épaule d'agneau confite, gratin de pomme de terre aux cèpes. Filet de St Pierre côtier au caviar de hareng. Pavlova aux myrtilles.
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 2€ pas pris. Toilettes 15,5/20. Formule 14€ et 17€ midi et ardoise. Formule 28€ et menu-carte 36€. Ardoise. Groupe salle privatisable 28. Traiteur. Fermeture: se renseigner.
25 bis rue de la Comédie
83000 **TOULON**
Tél.09.86.33.05.63

LE VOG

ΨΨΨ

Marie et Stéphane Ghiribelli sont de drôles de personnes, quand même. "Ce sont des beaux qui vont très bien ensemble" comme chantaient les Beatles. Physiquement déjà, pas grand-chose de loupé dans le profil. Et dans le ciboulot, ça tourne rond. Dans cet emplacement plagiste de rêve, le couple pourrait aisément mettre en branle la machine à coeff' pour agiter le tiroir-caisse, sonnez hautbois résonnez pépètes! Mais non: objectif bon dans la gamelle! Une cuisine "maison" en toutes saisons, histoire que le client ravi revienne. Bref! En coiffant sa perruque le matin, Mauricette a eu l'éclair de lucidité du trimestre: "je veux voir la mer, si on allait au VOG?" Allez hop! Propositions ardoisées, choix cuisiné: saumon gravlax, foie gras maison, calamars frits (puntilla), brochette de poulet thaï… et pour les connaisseurs, poire de bœuf et loup frais en croute de sel. Formule midi à 16€ pour la dame au chapeau vert. Steak-frites? Filet de panga? Darne de saumon Picard? Ahahah! Pas de ça ici! Le "feuilleté aux gambas et St-Jacques" avec de gouteuses et bodybuildées gambas d'Argentine (Patagonie), en duo avec le superbe coquillage. Accompagnements cuisiné, gratin de légumes (fenouil, aubergines, courgettes) et verrine de verdures variées prouvant implicitement l'existence de produits frais en cuisine. 15/20. J'étouffais un gros sanglot pour cause d'absence des fameuses "linguines aux palourdes" de la maison… quand arrivèrent mes "pâtes aux gambas sauvages". Je ne perds pas au change. Les pâtes s'appellent "garganelli", redoutables avec les sauces travaillées. Mais j'ai pigé un truc: ce ne sont pas les pâtes qui font la sauce mais une forme de talent bien spécifique, fruit du mélange des gènes et de la culture de l'impétrant des fourneaux. Stéphane Ghiribelli ferait des lasagnes au kangourou ou des nouilles à la noix de coco qu'on se régalerait. Bref! Un bonheur d'assiette conseillé à tous ceux qui vont aimer, ils sont nombreux. 15,5/20! Ce qui pour des pâtes frise le record du monde. "Galettes des rois maison" de saison pour Mauricette qui déboite son dentier sur la fève: "14,5 fur 20" qu'elle dit en soufflant des miettes! Et moi, une agréable "tarte aux fruits rouges" à la parenté visible du clafoutis. 14,5/20. Vue mer intégrale, sourires naturels de l'équipe de salle menée par Marie. Dans un tel contexte aussi plaisant que balnéaire, autant dire qu'on touche du doigt (et de la fourchette!) une forme de rareté.

Chef: Stéphane Ghiribelli
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café 1,6€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule 16€ du mardi au samedi midi hors jours fériés. 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. Grand parking.
Anse Frédéric Mistral
Plage du Mourillon
83000 **TOULON**
Tél.04.94.12.73.23

ACCUEIL GROUPES
GLACIER
PLAGE PRIVATIVE
BRUNCH

AU TABOULÉ GOURMAND

NT ΨΨ

Une surprise dans la vieille ville et ses rues étroites généralement désertées par le chaland affamé. Alors qu'y fais-je? Si je ne vais pas y trainer mes mocassins à glands, quel guide le fera? Mais passons. En fait, l'ambition de cuisine d'ici est amusante: "afro-libanaise". Et la devanture parait récente: deux jolies raisons d'y tremper le bec. Dedans c'est très propre. C'est généralement un réflexe dans un lieu inconnu de vérifier à 360° la netteté des lieux. Une douzaine de personnes installées, une jeunesse sans portable (rare), joueuse mais respectueuse des autres attablés. La cuisinière serait d'origine nigériane, ce qui expliquerait le côté culinaire "afro". Mais libanais? Allez savoir. La jeune fille au service connait les codes de la profession. Près d'une trentaine d'entrées libanaises froides ou chaudes, que tous les amateurs de la chose

connaissent. Si je prends l'assiette de mezzés, je ne pourrais plus essayer la cuisine africaine. Et inversement. J'opte alors finement et finalement pour l'entrée "moussaka" aussi libanaise que je suis né à Beyrouth. Pas de viande, pas de béchamel mais une version arabe similaire à la caponata italienne. Une salade froide d'huile et d'épices avec aubergine, courgette, pois chiche, poivron… curieux et décalé de l'idée grecque que je m'en faisais mais bon. 14/20 pour 6,5€. Célèbre plat africain que le "poulet yassa"! Cuisses de poulet marinées au citron et oignons, riz" qu'il est dit dans l'intitulé. Pas de cuisse, mais un bout d'omoplate musclé. Je me suis régalé même si la bestiole est de bien piètre qualité. L'intérêt réside pour l'essentiel dans l'adroite préparation. Piment à part pour les hommes, les vrais comme Terminator, Dark Vador et Alex! 14/20 et beaucoup de riz pour 11,50€. Le café demandé serré est livré dégueulant de la tasse. Pas bon et facturé 2,5€ ce qui est considérable. J'ai beau chercher la vue mer et les mignardises, rien à l'horizon. Hormis ce curieux croche-pied, un délicieux petit moment avec une patronne-cuisinière qui sort en salle pour saluer la clientèle hétéroclite. Tarifs à la mesure du quartier. Sauf le café qui se croit à Saint-Trop' alors qu'il est servi au 5 rue Notre Dame à un jet d'olive de la Place d'Armes.

Spécialités: afro-libanaise
Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qua-lité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 12/20. Café 2,5€ 8/20. Toilettes 15/20. Pas de menu. Carte.

5 rue Notre-Dame
83000 **TOULON**
Tél.04.89.66.66.54 et 06.17.58.52.54
http://www.au-taboule-gourmand-38.webself.net/

LA TERRASSE

NT ΨΨ

"Pizzas au feu de bois, moules-frites maison". Absence d'ambigüité dans l'énoncé. Bravo. Passé mille fois devant… l'adresse a longtemps eu le hoquet à force de multiples changements de tauliers, je pense que l'avenir lui appartient désormais. Sûr que l'approximation architecturale de bric et de broc est de mise et que les murs n'entreront jamais au patrimoine de l'UNESCO. Bar à gauche avec flopée de pastaga au comptoir, télé du midi avec Nagui, pizzaiolo à droite au fond, travailleurs de force clopeurs en terrasse, bref: un contexte de table de quartier. J'adore ça, voir la vie. Tous les gens qui entrent disent bonjour, contrairement à quelques tables de standing fréquentées cette semaine où c'était loin d'être le cas. Bref! Des pizzas, des moules, deux viandes et trois salades. Tous les mercredis, couscous. Tous les vendredis… gagné: aïoli! J'ai choisi une pizza chausson, la fameuse calzone. La "paysanne" avec sauce tomate parfaite et bien parfumée, du jambon sous cellophane de piètre qualité, des champignons frais mais émincés trop fins, un œuf, de la mozza qui file et surtout, une pâte classée dans mon top 10 personnel des meilleures pâtes à pizza boulottées. Bien levée, gonflée et voluptueuse. Le feu de bois est formidable… et maitrisé par le pizzaiolo. 14,5/20 pour 11€ mais 9€ si "à emporter". La carte ne parle pas des desserts et encore moins des tarifs! Ils existent pourtant: tatin, crème brûlée, tiramisu et "mousse au chocolat" prétendue maison. Elle l'est, mais copieuse comme pour un ado américain en surpoids: au moins un demi litre! Dans une grosse coupe-tulipe, beaucoup trop sucrée, et si dense que si tu plantes fort la cuillère à la verticale au milieu, même le roi Arthur ne peut pas l'enlever. 13/20 pour 5€. Le café est servi dans des tasses Lavazza, mais ce n'est pas du Lavazza. Trop terreux. L'adresse est (ré)ouverte depuis plus d'un mois et pourtant, le tampon est celui des anciens: U Trigulinu. Un peu de vin à la carte, deux ou trois références corses… Et aussi du Champagne. J'ai bien ri en lisant sur la carte "Champagne selon arrivage: 50€". Il est frais mon Champagne! Il est frais! Quoiqu'il en soit, un amical restaurant de quartier sans frime, qui va vite trouver sa place. Juste derrière l'Hôpital Sainte-Musse. Fait du bien même si la cuisine ne fait pas grimper aux rideaux.

Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 12/20. Pas de pain. Café 1,4€ 11/20. Toilettes 14,5/20. Carte à emporter et livraison possible. Terrasse. Parking devant.

1699 avenue Joseph Gasquet
83000 **TOULON**
Tél.04.89.29.39.22

HOLIDAY INN TOULON

RESTAURANT L'OBSERVATOIRE

NT 0

Hôtel contemporain 4 étoiles, vitres et béton. Je demande à la demoiselle de l'accueil déguisée en hôtesse de l'air s'il est possible de déjeuner: "ouiiiii, bien sûûûûûr". Tu m'étonnes. On en tient un, on ne va pas le lâcher. Une fois attablé seul dans la grande salle qui résonne grâce à BFM-télé qui déroule ses bavardages en boucle, une avenante jeune femme vient droit vers moi… pour m'informer que les cuisines sont fermées. J'ai bien ri, on me l'avait jamais faite celle-là. Alors pour que je reste, elle dégaine la carte "snacking room-service". Autrement dit, la carte des propositions habituellement servies en chambre: j'aurais dû rester couché. Enfin bon. Elle est adorable, cette jeune femme au service. Adorable et polyvalente: c'est elle qui cuisine: 5 entrées de 6,5€ à 16€ (la fameuse salade César), 4 plats de 16€ à 19€ (suprême de pintade rôti sauce au foie gras de canard), et 5 desserts de 6,5€ à 8,5€ (fromage blanc faisselle). J'ai joué le service minimum vu les tarifs et la probabilité estimée d'un repas bancal. Plat direct avec "poulet tikka". Une spécialité indienne cuisinée de plusieurs façons. Généralement les morceaux de poulet marinés sont censés être grillés au four, le tan-

doori. Et la sauce: mélange d'épices, crème, tomate... Ici, la sauce toute prête n'est pas mauvaise, les industriels ne sont pas fous et l'épice est flatteuse. Le problème c'est le poulet. Un bloc duraille encore froid, mal réchauffé. Non seulement il n'y a pas de cuisine, mais l'assemblage bricolé est maladroit. Dans la même assiette, de la verdure patauge un peu. Des bouts de légumes froids (carotte, poireau) cuits à l'eau. Du poivron cru et de la tomate, quelques feuilles de salade verte en sachet avec de la vinaigrette en bouteille. Grâce à la purée certes un peu lourdement chargée en huile d'olive mais sans doute rendue agréable par contraste avec les conjoints solidaires de l'assiette, je note à 9/20. 16€ pour le prix. Aucune illusion avec le fondant au chocolat et la tarte aux pommes de la maison. J'ai pas dit "maison", hein. Je laisse tomber. Le directeur de salle est cordial et confirme la belle qualité général de personnel. Je regrette (une fois encore) que ce genre d'établissement hôtelier fasse impasse sur une cuisine de qualité, 4 étoiles quand même. Je sais que la restauration n'est pas leur cœur de métier mais alors: pourquoi évoquer l'existence d'un "restaurant"?

Chef: en week-end
Accueil 14/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 2€ 13/20. Toilettes 16/20. Formule 21€ et menu 28€ quand le cuisinier est là. Snacking room-service quand il n'est pas là. Hôtel 4 étoiles 80 chambres. Piscine. Terrasse.

1 avenue Rageot de la Touche
83000 **TOULON**
Tél.04.94.92.00.21
https://www.ihg.com/holidayinn/hotels/fr/fr/toulon/tlngc/hoteldetail/dining#

TOURTOUR

LES CHÊNES VERTS
ΨΨΨΨΨ

Paul Bajade tient la forme! Physique et culinaire! J'informe ceux présumant avec légèreté que si les médias n'évoquent pas un cuisinier, il n'existe donc pas. Paul Bajade n'a pas de site Internet ni de Facebook, ni de mail, ni d'attaché de presse. Juste un numéro de téléphone pour réserver une table, option chambre le soir après les agapes. Installé à Tourtour au beau milieu des chênes verts fin des années 70, il y construit sa maison-restaurant avec ses propres mains, cuisinant le jour et dressant les moellons la nuit. Un rapport au travail et une ténacité hors-normes. 2017: le roi de la truffe régale Mauricette, une fois encore. Des recettes en pilote automatique depuis quelques années, mais d'autres pointent leur nez. Toujours ce merveilleux menu à 59€ en 6 services qui déroule des exploits de gourmandises à montrer dans toutes les écoles de cuisines. Pas de fanfaronnades acrobatiques, pas de fleurs dans les coins, pas d'effets besogneux, de bavardages démonstratifs, juste du juste, délicatesse et pertinence à chaque instant. Mais cette année: "menu truffe"! Festival "tuber melanosporum"! Avec la mise en bouche, nous y sommes allés de notre larme. Simple purée de potimarron, crème fouettée et truffe. 17/20. Paul Bajade et l'œuf. Par Saint-Poussin: une grande histoire! "L'œuf coque à la truffe" avec 17/20. Puis "nougat de foie gras de canard, la tartine à la truffe, huile nouvelle et fleur de sel". Belle idée de proposer un foie gras nature préparé avec amandes et miel: 17/20. On monte encore dans les décibels avec le "suprême de pigeon cuit rosé façon Rossini": la recette donne de la voix! Quoi de plus normal pour un "Rossini"? Jus court, cuisson de rêve, lit de châtaignes doux. Une merveille à 18/20. Quel festin! Pour tout dire, à partir de cet instant et malgré l'excellent vin rouge pour rincer, je saturais un poil de la papille! La dame au chapeau vert, pas le moins du monde! C'est les 4 fantastiques à elle toute seule! Comment fait-elle? Allez savoir! Elle tronçonne avec délice "la truffe en feuilleté, quelques feuilles de mesclun à l'huile du moulin" comme si elle avait encore faim! Elle a encore faim vers la fin! Une truffe entière cuite au four dans son feuilletage doré, un peu de foie gras pour faire glisser… 17/20. Un rafraichissement? "Brousse fraiche poivre et truffes, sablé de pois chiches". Brousse tonique, bien vu! 15/20. Avant-dernier wagon, le sucré: "tuile croustillante aux fruites rouges, Golden tiède au caramel de truffe". Dans la tuile de fraicheur, amandes pilées. Pomme en fins quartiers déliés, caramel et truffe. Une merveille. 17/20. Fin avec café et "petites douceurs, fruits et chocolats". Et puis "Les Chênes Verts" seraient-ils ce qu'ils sont sans William Dourlens, impeccable d'élégance et de bons conseils en salle? Un merveilleux endroit à faire une fois dans sa vie, histoire de se faire des souvenirs et des repères pour la vie.

Chef: Paul Bajade
Accueil 17/20. Service 18/20. Rapport qualité prix 16,5/20. Cadre 17/20. Pain maison 15,5/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Vin rouge "Clos de l'Ours" Ursus 2012 16/20. Menu dégustation 59€ et menu truffes 155€. Carte. Fermé mardi et mercredi. Quelques chambres. Parking. 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

Télécharger dans l'App Store
GUIDE LE BOUCHE A OREILLE
Rejoignez-nous sur facebook
GUIDE LE BOUCHE A OREILLE
DISPONIBLE SUR Google Play
GUIDE LE BOUCHE A OREILLE
Suivez-nous sur twitter
@BAOPLATON

NICOLAS JEAN
LOU MAZET
13 ALLAUCH

GUILLAUME IOGNA
CÔTÉ MER
13 FONTVIEILLE

MEILLEUR ACCUEIL

CHRISTOPHE BERTRAND
LE RENDEZ-VOUS
83 LA SEYNE-SUR-MER

MEIGGE AURAY
LE BON TEMPS
13 SÉNAS

ODILE GAUTIER-LUCIDO
L'ENTR'POTES
83 HYÈRES

GUILLAUME BAUDEMONT
BISTROT LEONE
13 MARSEILLE

SÉBASTIEN BORELLO
RESTAURANT DES MAURES
83 COLLOBRIÈRES

ANGÉLIQUE CASANI
LOU PETOULET
83 CARQUEIRANNE

PATRICIA ROUX
CÔTÉ MER
13 FONTVIEILLE

TRANS-EN-PROVENCE

RESTAURANT JUST N FRED
NT ΨΨΨ1/2

Niveau de cuisine étonnant… surtout quand on ne s'y attend pas! Un rapport qualité-prix encore plus rare! Qui plus est, dans un joli village trop souvent associé à la grande zone commerciale voisine! On y trouve pourtant quelques vieilles pierres dignes d'intérêt et les fameuses cascades de la Nartuby à deux pas du restaurant! Oui: parlons du restaurant. Ah! Si de derrière mon stylo j'entends un aigri qui ronchonne comme quoi les jeunes gnagnagna, je me mets en colère! Une belle jeunesse d'avenir y déploie ses ailes depuis janvier 2017. Sûr que la fontaine qui jouxte la terrasse est séduisante, mais j'ai toujours préféré les intérieurs. Dedans, c'est pas le Louis XV à Monaco mais on s'y sent bien et surtout mes petits moineaux, impossible de deviner ce qui allait me tomber sur le museau question cuisine. Surtout pour 18,50€: menu complet. La grande aventure quoi. Quand arrive la "crêpe au petit épeautre, œuf mollet, compotée d'oignons blancs et rouges au vinaigre", on sait que plus rien ne sera comme avant. Très éloigné d'un plat de crêperie bretonne à la copieuseté caractérisée. La merveilleuse assiette creuse blanche est très inspirée de l'idée gastronomique. Lit d'oignons confits, œuf dressé comme dans un jardin à Pâques, crêpinounette posée dessus, en équilibre. Et de la couleur, du "pimpant-pimpant" comme dit mon cousin pompier. Une fragilité contrôlée à 15,5/20 sur mon radar à plaisir: en plus d'être superbe, c'est fort bon. Plat du jour dans le même esprit joueur, le copieux en plus: l'entrée n'était donc pas un coup de chance! "Filet de merlu, purée de fenouil à l'orange". Douceur acidulée, poisson frais snacké à la perfection, un jeu de chaud-froid aussi culotté que précis. Un second 15,5/20. Le dessert est débrouillard, jouant avec bonheur des armes de la simplicité: "cupcake au citron, coulis à la menthe". Onctueux, saveurs tranchées grâce au sirop de menthe fait maison, comme le reste. 15/20. Justine Garcia sort parfois son joli minois blond de la cuisine. 25 ans aux dernières pâquerettes et elle affiche (déjà) un sacré passé: un peu des maisons Loiseau et Ducasse (Hôtel de Paris), mais surtout l'étoilé Jérôme Roy du "Couvent des Minimes" à Mane (04) où pendant plus de deux ans elle apprend du second Allan Chappet. Elle y rencontre Frédéric qui tient salle: Courchevel, Londres… Cerise sur le gâteau: épatante modestie à tous les étages. Voilà le genre de moment qui vous attend si d'aventure, vous voilà prévenus.

Chef: Justine Garcia
Spécialités: carte du marché et de saison Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café Florio 2€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Formule 16€ et menu 18,50€. Menu 29€. Carte. Enfant 9€. Terrasse. Groupe 25. Fermé mercredi. Autres jours se renseigner.
1 place de l'Hôtel de Ville
83720 **TRANS EN PROVENCE**
Tél.04.94.76.31.87

VAUCLUSE

CAVAILLON

CÔTÉ JARDIN
ΨΨΨ

Un cuisinier naturellement créatif, qui cuisine comme poussent les arbres. Il regarde le monde avec un pinceau puis s'écoute, Karim Lebouachera. Fastoche. Début 2016, ce récent quadra né à Martigues pose sa besace à recettes sur le comptoir de cette jolie adresse du centre-ville. Quadra issu du terrain au destin singulier qui démontre (une fois encore) que l'aptitude n'est pas l'apanage des jeunes cuisiniers scolaires et formatés dans un milieu terriblement hiérarchisé, contrairement à ce que les émissions télé façon Top Chef voudraient faire croire. Bon sang que cette cuisine fait plaisir! Vivante, presque délurée et tellement en dehors des assiettes battues! De la prise de risque, et aucun maniérisme dans l'esthétique des plats: l'avantage du cuisinier expérimenté! Il sera des débuts du "Péron" à Marseille (aux côtés d'Emmanuel Perrodin), puis bref passage chez le voisin "l'Epuisette" où il appréciera le pâtissier Guy Condroyer. Juste avant la Corse, Porto-Vecchio: 4 étoiles Luxe. Retour dans les Cévennes (48) pour 4 années comme chef au "Château d'Ayres", puis à Lourmarin (84): "la Récréation". Absence de démonstratif pour prouver, recherche du plaisir du client. Plaisir qui se pointe avec le menu-carte 3 entrées/3 plats/3 desserts avec une "galette croustillante de pieds de cochon, langoustines poêlées sauce vierge". Galette sans tenue mais croyez bien que ça n'enlève rien au plaisir. Langoustines à la cuisson assurée, sauce vierge interprétée avec amandes et olives cassées, extra. 15/20 seulement car galette cabossée. Suivent les "ravioles de joues de bœuf cuites comme une daube, carottes fondantes et jus corsé". Voilà ce qu'est la cuisine! Pas de caviar! Pas de homard! Du produit simple magnifié par un savoir-faire! Bravo! Et ce jus noir puissant… c'est le diable! Vive le diaaable! 15,5/20. Dessert fruité, peu sucré, parfumé avec délicatesse: "soupe de clémentines confites à la cardamome, sorbet menthe fraiche". Presque parfait, évident 15/20. Menu-carte 31€ tenu sur 5 ou 6 semaines, formule et menu du midi en semaine qui nous épargne des banalités coutumières démora-lisantes. Nappages en tissu blanc, formidable patio au calme quand la météo l'autorise, et puis un service au naturel plein de jeunesse et de bienveillance. Il ne reste plus qu'à con-

solider et confirmer après ce test arrivé très (trop?) tôt après ouverture. Très prometteur, un chef empêcheur de cuisiner en rond.
Chef: Karim Lebouachera
Spécialités: carte sur 4 à 6 semaines
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café 2,5€ 12/20. Toilettes 15/20. Formule 15,5€ et menu 18€ midi du lundi au samedi sauf jours fériés. Menu-carte 31€. Patio ombragé. Parking aisé (sauf lundi jour de marché). Groupe 50. Fermeture: se renseigner.
49 rue Lamartine
84300 **CAVAILLON**
Tél.04.90.71.33.58

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

LA MAISON DE CELOU
ΨΨΨΨ

Deux menus-carte expressifs à 32€ et 45€, quelques suggestions du moment pour sortir des rails. Pour les fauchés gastronomes et les radins au quotidien, le menu des midis de semaine à 19,50€. Tiens: je dis même 19,50€© vu le top niveau! Bref! Philippe Gouven s'est délocalisé dans sa seconde adresse du village. Sandrine Sancier mène donc la danse avec en cuisine Barbara Souny et Adrien Louis, couple dans la vie. Alors eux, ils ont la lumière dans les yeux, l'envie de faire plaisir au client. Comme le Père Noël avec des enfants. On voit d'ailleurs ce Père Noël avec la hotte puisque les cuisines sont ouvertes. Bref! Avec nos menus à 32€, le duo met la barre haute. Le chef fait rouler sa machine à saveurs avec le "cappuccino de bœuf braisé et cèpes, espuma truffé" secoué par la cuillère de la dame au chapeau vert. Un simple verre, le verre des miracles, textures et saveurs d'automne: 16/20. Suite avec "joue de porc du Ventoux, gourmandise de blettes et champignons, gratin dauphinois, jus Porto". Un travail laqué avec une sauce tranchante, gratin dauphinois relevé et blettes qu'ado-reraient les gosses si on servait les mêmes à la cantine. 15,5/20. Mon entrée "filets de rouget barbet vapeur, céleri rémoulade au raifort, émulsion cacahuètes" joue l'esthétique pour instagram: sur une assiette rectangle, deux petits filets en pleine forme (le rouget n'accepte pas la fraicheur approximative), émulsion rigolote et culottée, et le flutiau de céleri motivé au Raifort, c'est un bonheur… en bouche aussi! 15,5/20! Le paradis avec "dos de cabillaud, conchiglioni aux fruits de mer, mousseline de carottes, beurre à l'ail". Mes lapins roses, vous sentirez la claque sauf si vous êtes un bouffeur habitué des restaurants franchisés. Plat ramassé et rassurant, saveurs maritimes acoquinées aux saveurs terriennes. Remarquable: 16,5/20. Nos deux desserts s'opposent presque. Mauricette avec "coings rôtis, sorbet framboise et mousse vanille" qui joue le fruité libre, pointilliste et taquin: 16/20. Tandis que l'"Opéra café noisette" récite le classique avec de la joie, un déluré qui manque à la recette originale! Lenôtre applaudirait! 16/20. Un restaurant qui fait du bien, une cuisine qui a compris bien des choses: haut niveau à prix doux. Choix de vins au verre, la huitaine. Même si vous venez un jour de pluie, Sandrine vous fera un sourire jusque là. Vue panoramique, terrasse 4 saisons. Bref: le rêve du gourmand-gourmet.
Chef: Adrien Louis
Pâtissière: Barbara Souny
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 16,5/20. Pain individuel 14,5/20. Café avec mignardises 15/20. Toilettes 16/20. Menus complets 19,5€ et 25€ midi semaine sauf jours fériés. Menu-carte 32€ et menu 45€. Groupes 50. Terrasse "4 saisons". Parking aisé. Vue panoramique. Fermeture se renseigner.
Impasse de l'Alouette
84470 **CHATEAUNEUF DE GADAGNE**
Tél.04.90.16.08.61
www.lamaisondecelou.com

LE BISTROT DE LA PASTIÈRE
ΨΨΨ

On savait que Philippe Gouven n'avait pas les pieds dans le même sabot, m'enfin quand même. Il s'ennuyait sans sa merveilleuse "Maison de Celou" posée à un jeu d'olive d'ici, alors quand l'occasion de reprendre la boutique au cœur du village de son enfance s'est présentée, il a foncé. Ni d'étude de marché savante, ni de tête à tête avec la Madame Irma locale. Il est juste entré dans les murs fatigués, a regardé les plafonds, les sols, la terrasse avec vue sur la plaine… allez hop! Banco! C'est ainsi qu'avec Mauricette nous voilà assis avec appétit à la terrasse du "Bistrot de la Pastière". Superbe rénovation! Pergola de glycine pour trainer l'été, deux superbes salles d'esprit italien contemporain pour flâner l'hiver. Et puis va falloir qu'on mange, hein? "Le Bouche à Oreille" n'est pas "maison et décor". Suggestions suivant saisons et arrivages: du frais, du cuisiné. Pas de fraises en décembre ni de navets en juin. Le menu à 25€ permet un sérieux état des lieux avec la "salade César classique". Morceaux de poulet dodus-panés, fine tranche fine de ventrèche, vinaigrette aillée. 14,5/20. La dame au chapeau vert prend un fou-rire à cause du "tartare de taureau italien"! "C'est espagnol un taureau, pas italien!" qu'elle dit en ricanant! Elle s'arrête net de pouffer pour cause de frites fraiches maison plein le bec, croustillantes. 15/20. "Calamars frits" pour bibi! Ceux-là changent des rondelles cramoisies surgelées fourguées chez tous les restaurateurs fainéants! Avec les doigts, comme des biscuits, sauce tartare en prime. 15/20. Copieux "steak de thon mi-cuit en caponata" servi avec une fine purée cuisinée. Il s'agit plus d'une sauce vierge légumière qu'une stricte caponata, mais c'est

fort bon et élégant: poisson-séduction! 15/20. Nos "baba au rhum" et "mousse au chocolat" faisaient causette dans la vitrine avec leur copain tatin, tiramisu et panacotta. Tout à une faim, surtout Mauricette… Simples et efficaces. Faits maison ici-même et non sous-traités au catalogue Davigel. 15/20. Une cuisine inspirée aux influences italienne, on mangerait tout. Avant de vous faire miroiter quelques spécialités (lire ci-dessous) notez que la maison pratique l'art de la pizza au feu de bois, et que les grillades sont cuites également au feu de bois. De là à dire que le patron Philippe Gouven fait feu de tout bois, ya pas loin. Bon appétit, merci.

Chef: Philippe Gouven
Grillardin-pizzaiolo: Thierry Gouven
Spécialités: tatin de lapin confite au romarin. Tube croustillant de chèvre frais, figues sèches et condiments. Saltimbocca de cochon du Ventoux, jus de sauge. Petite seiches snackées, gratin gourmand et crémeux de cèpes. Pavé de rumsteck Salers. Pizzas.
Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Bon Café 1,4€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Formules de 10€ à 16€ midi semaine. Menu 25€. Carte. Enfant 11,50€. Groupes 60 (hiver) et 180 (été). 7j/7.

5 place Pastière
84470 **CHATEAUNEUF DE GADAGNE**
Tél.04.90.22.40.95
http://www.bistrot-pastiere.fr/

ROBION

LA FOURCHETTE D'ÉPICURE NT ΨΨΨ

Pas tapageurs, les Gréco. Mais les choses, faut les faire bien. Sinon, autant rester couché, regarder la télé ou aller gambader dans les collines. Mais passons. Il vous faudra prendre (un peu) les chemins de traverse pour dénicher la petite adresse reprise début 2017. Même si on trouve à la carte une proposition simpliste de salades et grillades, citer ici Épicure n'est pas forfaiture: la cuisine de Sylvie Gréco est bigrement gourmande et sacrément généreuse. J'ai l'œil sur vous: va falloir tout manger et finir les assiettes! Recettes bourgeoises à la façon des fameuses "Mères" lyonnaises dans les années 60, conçue avec des produits bruts et frais dans des assiettes qu'on doit saucer sinon c'est péché peuchère! Et n'allez pas croire que cette cuisine porte un passéisme béat dans le propos! Au contraire! Emblématique d'un savoir-faire à la française, cette cuisine joyeuse s'autorise ici quelques écarts contemporains! Va falloir que j'argumente par l'exemple sous peine de me perdre dans les explications! Voilà-voilàààà… j'arriiiiive!.. Un "bavarois d'asperges, chantilly à la moutarde légère" que ne renierait pas Carême, Gringoire & Saulnier et Escoffier! Du circulaire gourmand droit au but, bon dans l'onctueux. Quel panache! 15/20. J'ai failli verser une larmichette quand j'ai entendu en cuisine l'action du fouet pour le beurre blanc. Il était pour la "quenelle de saumon, beurre blanc, tuiles de pain au charbon végétal". Pas une quenelle au sens lyonnais du terme, seulement dans la forme. Beurre blanc tonique (vinaigre), poêlée de légumes aux belles couleurs et tournés au beurre, et les fameuses chips de pain noir, la seule chose qu'on mange avec les doigts. Pour tout dire, je n'ai pas fini mon assiette, vraiment (trop?) copieuse. 15/20 encore. Impasse sur les desserts, même pas lu les propositions, c'est vous dire! Bilan: prix doux, rapport qualité-prix doué. Un charmant couple de quinqua s'occupe de votre moment, elle en cuisine et lui en salle. Du genre discrets et pourtant, ils ont beaucoup de choses à dire. Pour autant ici, la seule chose qui nous intéresse est l'éloquence de la cuisine que Sylvie et Pierre Gréco proposent à leur petite vingtaine de veinards. Une cuisine à contre-courant des tendances modeuses qui peuplent les émissions culinaires télévisuelles. Adresse d'émotion et qui fait vraiment du bien partout.

Chef: Sylvie Gréco
Spécialités: ravioles de St-Jacques et poireaux, nage de curcuma. Pavé de lieu jaune, mousseline de champignons, jus aux herbes. Jarret de veau à la provençale, pommes grenaille. Filet de pintade sauce suprême et truffe d'été. Tête de veau à la provençale. Carte de grillades.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 2,1€ 14/20. Toilettes 15/20. Formules le midi en semaine. Menus 18€, 27€ et 35€. Carte. Suggestions. Climatisation. Terrasse en saison.

30d allée du Canier
84400 **ROBION**
Tél.04.90.71.98.36

SI VOUS N'AVEZ PAS AIMÉ CE NUMÉRO DU "BOUCHE À OREILLE", CELUI DE SEPTEMBRE 2017 SERA MIEUX.

UNE ENSEIGNE DE FAST-FOOD DÉDIÉE AU POISSON
C'EST POUR QUI LA MAGIC-BOX ?!
WIMGZ

LES COUPS DE GUEULE DU TRIMESTRE QU'ON AURAIT BIEN VOULU DÉVELOPPER MAIS ON N'A PAS LE TEMPS NI LA PLACE (2).

1/PARCMÈTRES MARSEILLAIS: AUBERGINES À LA PROVENÇALE

Garer son véhicule en plein centre de Marseille est un sport épuisant. A tel point que pour sa prospérité, vaut mieux qu'un restaurant possède un parking à proximité qu'un bon chef en cuisine. Bref! Dans le cadre de la revitalisation du centre-ville et après avoir soldé la rue de la République aux franchises, la mairie de Marseille n'a rien trouvé de mieux de modifier la latitude de payement du stationnement. En effet jusqu'alors, il était payant 9h/12h et 14h/18h. Depuis le 1er février 2017, faut allonger la monnaie de 9h à 19h 6 jours sur 7. Autant dire que votre repas du midi au restaurant vous coûtera quelques euros de plus. Manger du côté du Vieux-Port n'était pas la garantie d'agapes réussies, mais ce risque est désormais devenu plus cher. Noter que comme tant de villes ou villages, des communes comme Allauch proposent des "*zones bleues*" gratuites pendant 1h30. Le temps d'un repas. Ça rapporte moins dans la caisse mais ça donne une image positive volontariste de la commune.

2/TRIPADVISOR: LE COUP DE LA FOURCHETTE

Les méthodes peu orthodoxes pour "*attrape-nigaud*" commencent à être vraiment voyantes mais pour l'instant, tout va bien pour Tripadvisor. Ce sont des malins. Passent à la caisse: les Offices de Tourisme avides de promotion pour leurs villes, et les restaurateurs pour bénéficier du droit de répondre aux détracteurs et inscrire des informations promotionnelles. On sait aussi que pour être bien placé dans le référencement de Tripadvisor, mieux vaut collaborer avec "*La Fourchette*"… propriété de Tripadvisor depuis mai 2014! Partenariat qui coûte 2€ par client au restaurateur, qu'il convient d'additionner à l'éventuelle remise promotionnelle, réelle ou factice. Entre 20% à 50% pour les tauliers les plus suicidaires.

3/"*LE MEILLEUR DES MONDES*" SELON SAINT-RÉMY (DE PROVENCE)

Dès qu'on offusque une confrérie, la correctionnelle pointe son nez. Les donneurs de leçons se convertissent en flics de circonstance et d'intérêts. Les restaurateurs ignares épinglés crient à la tyrannie des guides… et parfois l'Office de Tourisme clientéliste fait de l'autoritarisme sur sa zone de chalandise. Tel celui de Saint-Rémy-de-Provence qui censure désormais "*Le Bouche à Oreille*" puisque sa direction refuse de le distribuer. Ce qui n'est pas très grave, ça en fait plus pour les autres, et puis internet... Seulement voilà: quelle absurdité de censurer une information pertinente pour le visiteur sous prétexte qu'un guide papier rigolard et pamphlétaire "*a dit du mal*" d'un établissement de la ville! L'établissement concerné est-il devenu meilleur pour autant? C'est pas la question! Le problème n'est pas moi, c'est le client! C'est ainsi que Saint-Rémy nous confirme que le touriste n'est bon qu'à payer, et à la fermer.

4/PERICO LEGASSE :
"AVEC FLEURY-MICHON, ON EST COPAINS COMME COCHON!"

Vous l'ignoriez? On vous l'apprend: Périco Légasse, qui critiqua longtemps Jean-Pierre Coffe pour ses accointances avec Leader Price, est lui-même ambassadeur du célèbre charcutier industriel Fleury-Michon. Faut bien vivre mais quand même, la pitrerie est considérable. Pour le thuriféraire en chef de la chronique gastronomie du magazine "*Marianne*" spécialiste du coup de gueule aux accents gaulliens de défense du terroir et de l'honneur de tout un pays où tout le monde est pourri sauf lui, donner sa caution à Fleury-Michon s'apparente bigrement à un parjure. Mais il n'est pas à un paradoxe près, l'édifiant moraliste à géométrie variable… suivant ces intérêts. A suivre.

Olivier Gros

BULLETIN D'ABONNEMENT

À RECOPIER OU À DÉCOUPER

NOM.....

PRÉNOM.....

ADRESSE.....

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

TÉL.....MAIL.....

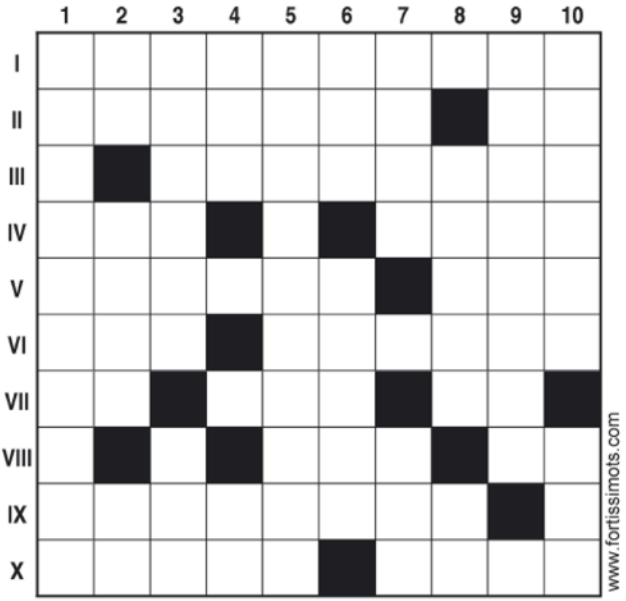
ABONNEMENT 1 AN (20€) AU BOUCHE À OREILLE

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

BAO 102

Les mots croisés de Mauricette



HORIZONTALEMENT

I. Petit four. **II.** Une friandise un peu cucul. Dernière station des Pyrénées avant Andorre. **III.** Telle une critique de Mauricette, enfin pas toujours... **IV.** Fils de Jacob. C'est le moment d'aller au resto. **V.** Ouvris grand la bouche. Label bouteille. **VI.** Précéda l'euro. Brille comme un sou neuf. **VII.** Thorium au labo. Réception radio en voiture. Avec une telle longueur, on arrive forcément à pied par la Chine ! **VIII.** Monogramme chrétien. Possessif. **IX.** Pisse-mémé (et je dis pas ça pour Mauricette !). **X.** Un bon morceau pour le canard. Mets de sein.

VERTICALEMENT

1. Si vous voulez mettre du fromage dessus, c'est râpé ! **2.** Morceau de lard. D'Artagnan a pu y déguster foie gras et Armagnac. Sans aucun effet. **3.** Il préférait les femmes au poêle. Un fast-food où je suis sûr que Mauricette ne mettra jamais les pieds. **4.** Une anglaise au comptoir que l'on prend au sérieux en France. Patrie d'Abraham. **5.** Accompagne (trop souvent au singulier) le café gourmand. **6.** Drôle de compilation. Au Japon, on n'en fait qu'une bouchée. **7.** Prix tout compris. La clé des chants. **8.** Un aïoli complètement raté. Volonté enfantine. **9.** Farcis en Chine avant de débarquer en Italie. **10.** Pratique son métier. Culinaire chez Escoffier.

Solution de la grille 102 sur www.le-bouche-a-oreille.com

MEILLEUR ACCUEIL

BEN SI-MOHAMMED
LOU MAZET
13 ALLAUCH

CHANTAL GIULIANO
LA BRASSERIE DES ILES
83 HYÈRES

FRÉDÉRIC GARCIA
JUST N FRED
83 TRANS-EN-PROVENCE

PIERRE-ALAIN SEC
LE MONT SALVA
83 SIX-FOURS

FABRICE GIULIANO
LE PUB
83 CARQUEIRANNE

FRÉDÉRIQUE BERTRAND
LE RENDEZ-VOUS
LA SEYNE-SUR-MER

JONATHAN GIULIANO
LE PUB
83 CARQUEIRANNE

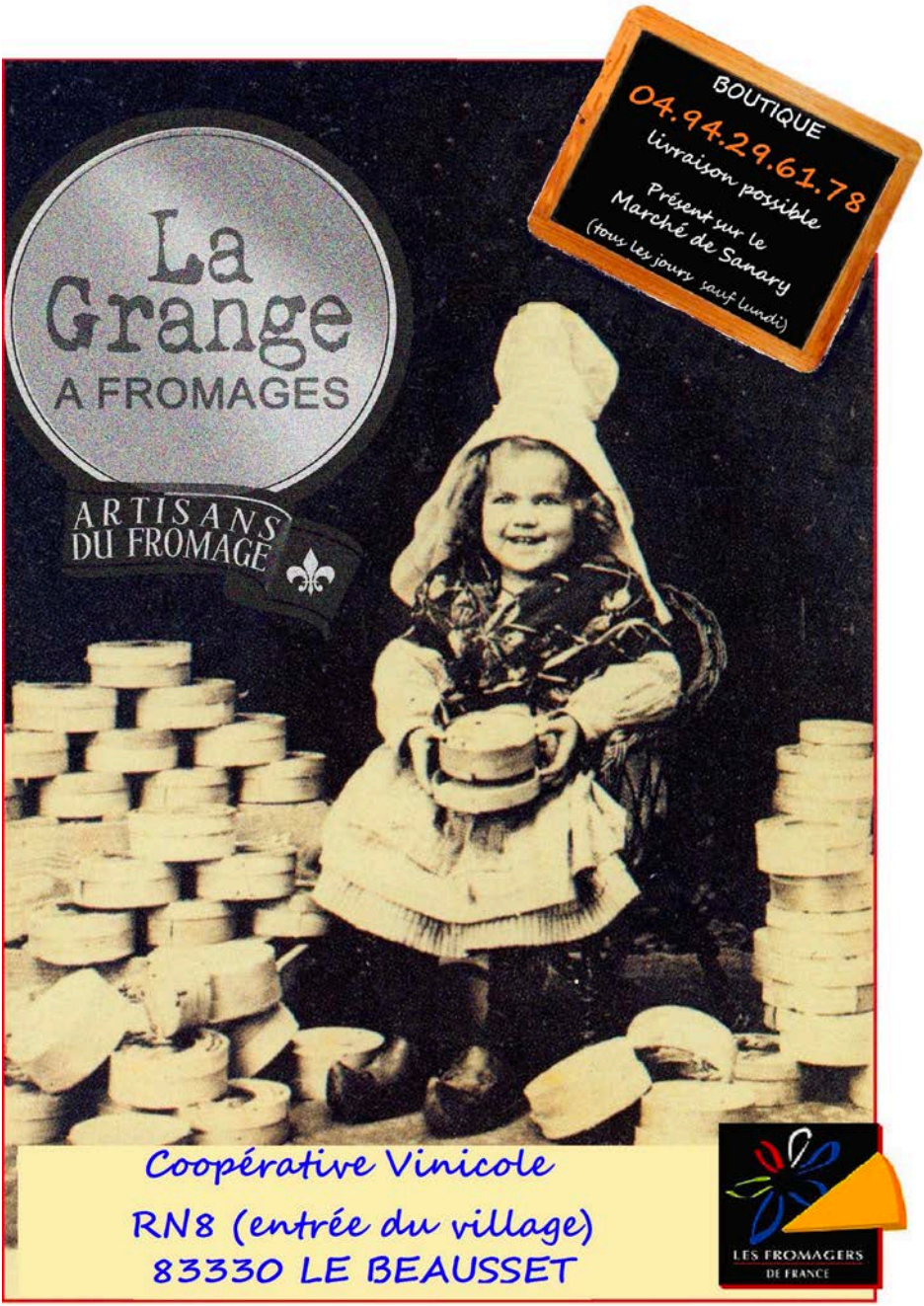
MARIANNE TAIEB
LA MARINE DES GOUDES
13 MARSEILLE

PAULINE LE GAL
L'OUSTAOU
83 FLAYOSC

SONIA TALLONE
LA PETITE MAISON DE BRAS
83 BRAS

NANCY DREVES
LA TABLE DU 12ème
13 MARSEILLE

VIRGINIE DERNAZ
LE MELTIN'POT
13 LA PENNE-SUR-HUVEAUNE


BOUTIQUE
04.94.29.61.78
livraison possible
Présent sur le
Marché de Sanary
(tous les jours sauf lundi)
La Grange
A FROMAGES
ARTISANS
DU FROMAGE
Coopérative Vinicole
RN8 (entrée du village)
83330 LE BEAUSSET
LES FROMAGERS
DE FRANCE