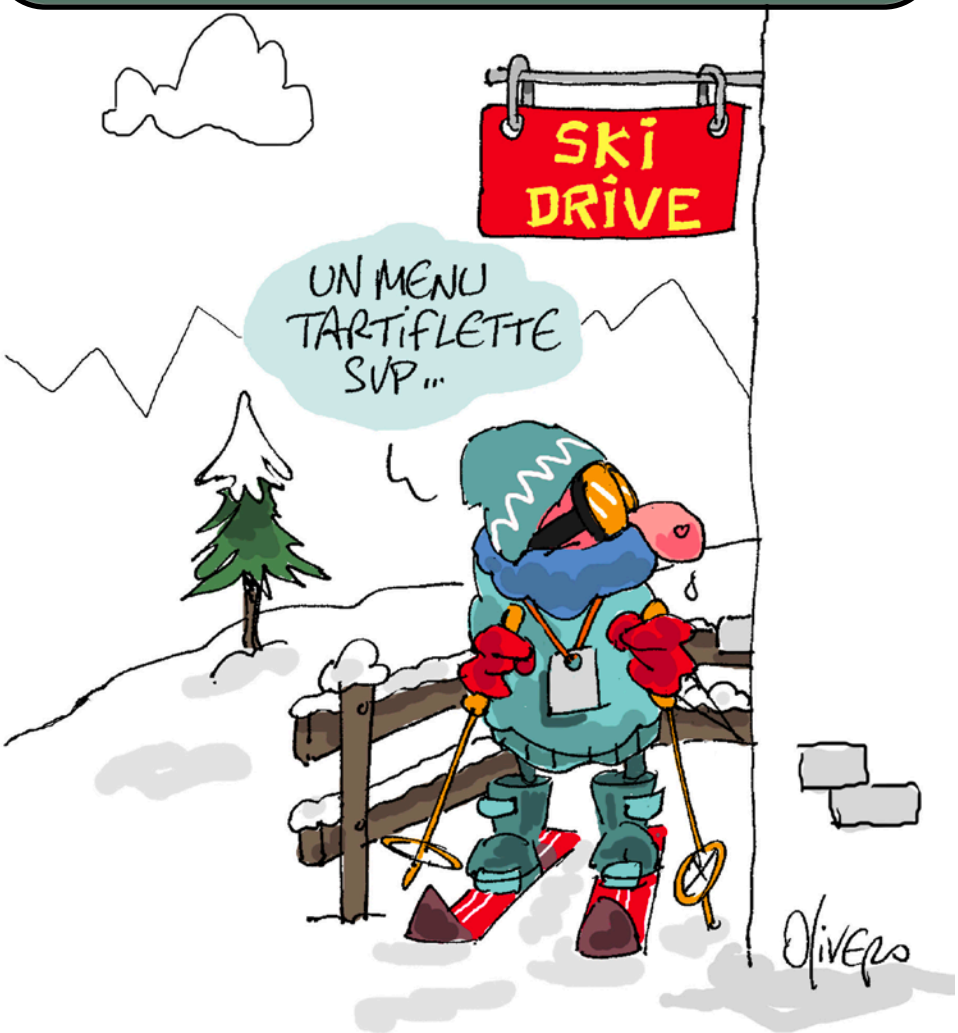
27ème ANNÉE

Le Bouche à Oreille

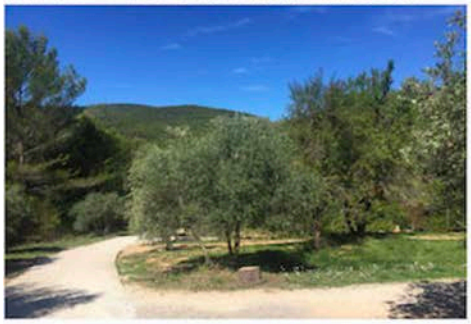
Les bonnes tables, les mauvaises et celles à éviter



N°104 DÉCEMBRE - JANVIER - FÉVRIER 2018 Prix 5€ ISSN 1244-9156

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

HÔTEL L'OASIS DU PETIT GALIBIER



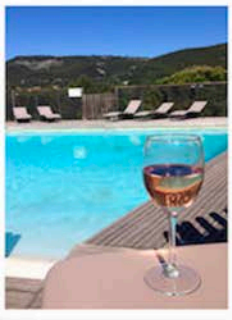
Hôtel de Campagne

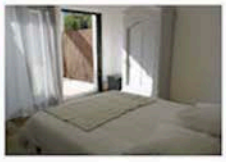
4 chambres tout confort

Charme des collines de Provence

tennis - piscine - jeu de boules

parking privé





1000, chemin du Déguier

83640 SAINT-ZACHARIE

Ouvert à l'année 7j/7

04 - 42 - 72 - 97 - 56

06 - 60 - 52 - 75 - 33

www.restaurant-loasisdupetitgalibier.com

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 5

FONDATEUR Paul Bianco †
DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Olivier Gros
COBAYE ASSISTANT Mauricette
Ils ont bien décoré ce numéro
Wingz - Na! - Olivero - Ysope
Kristo/Jouvert - Fortissimo
IMPRESSION ROTIMPRES
Dépôt légal à parution

"NE CHANGEZ RIEN, SURTOUT!"

Les citoyens bucco-rhodaniens ***(13)*** et varois ***(83)*** constituent ***a priori*** la majeure partie du lectorat concernée par notre travail de défricheurs de tables. N'empêche que de plus en plus de touristes et voyageurs apprécient notre prose rigolarde d'empêcheur de manger en rond… grâce aux Site Internet* et application du guide**, outils épatants pour trouver assiette à son pied. Elle continuera d'exister tant que je serais le tyrannique directeur asocial de la boutique, mais il faut dire que la ***"version papier"*** des débuts devient presque argument minoritaire de notre force de frappe. Ben oui! GOOGLE adore notre boulot, on va pas cracher dessus: tous les restaurants référencés par nos services ***(bons, moyens et mauvais)*** s'y retrouvent en 1ère page! Et parfois même devant TripAdvisor! Ça nous fait bien rire les poils du dos de faire la nique à la multinationale gavée aux logarithmes et aux dollars! Chatouiller TripAdvisor… dois-je vous faire un dessin pour expliquer pourquoi les bons cuisiniers apprécient?

C'est pas que ça les rendraient moins mauvais question sauce et fumet mais depuis 27 ans, nombre de restaurateurs aigris de la région PACA espèrent en douce notre agonie. Alors que certains de leurs confrères des autres régions de France nous contactent, parfois. Histoire de nous féliciter pour notre travail en Provence après en avoir mesuré la pertinence: ils y étaient en vacances! Même qu'à les entendre, ils apprécieraient bigrement qu'un guide comme le nôtre sévisse chez eux! Tant ils sont blasés du manque de curiosité des guides institutionnels et de la médiocrité des guides strictement commerciaux qui pullulent!

Lecteurs ou restaurateurs d'ailleurs: ***"Ça existe ailleurs que dans votre région le "Bouche à Oreille"?"*** Ben non m'sieur-dame. Désolé. Nous, on parle de ce qu'on mange, vous comprenez. On ne fait pas les pages jaunes ni le petit futé et encore moins TripAdvisor. Alors tant qu'on n'aura pas des collaborateurs acharnés qui testent en vrai les restaurants du côté de chez vous, en Bourgogne ou en Alsace, en Bretagne ou du côté de Toulouse il en sera ainsi. ***"Ah ben tant pis… dommage… mais ne changez rien surtout!".***

Olivier Gros

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

** http://www.le-bouche-a-oreille.com/applications-pour-mobiles/

PÉNURIE DE BEURRE

BAO 104

BULLETIN D'ABONNEMENT

À RECOPIER OU À DÉCOUPER

NOM.....

PRÉNOM.....

ADRESSE.....

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

TÉL.....MAIL.....

ABONNEMENT (20€) POUR 1 AN (4 NUMÉROS) 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 et 06.12.73.29.90

Ain

FAREINS

LE PETIT PORT
NT ΨΨΨ

Une sacrée belle surprise à fleur de Dombes et en bord de Saône, terre à grenouilles. Enfin eau à grenouilles. Enfin les deux. Le genre est tellement piraté par le congelé qu'on n'y croyait plus. Alors qu'-ici contre vents et marées et avec l'aide d'un four-nisseur, on batifole dans l'incroyable: des grenouilles fraiches. Avec Mauricette, le concept a déridé nos tronches de blasés! Se régaler avec des grenouilles fraiches! Bref! Soir d'été: on s'installe en terrasse à une table ronde pour 5 personnes! Ça nous donne l'il-lusion qu'on a encore des amis! Si on en avait autant que des araignées au plafond du barnum qu'on a juste au dessus de nos tonsures, y aurait pas assez de vin pour tout le monde! Une armée! Peu agressives, heureusement. Mais passons. La ribambelle de menus proposés (trop) révèle une volonté de bien faire plus que d'en mettre plein la vue. Avec la dame au chapeau vert, on s'est regardé dans le blanc de nos vieux yeux jaunes usés par tant de repas puis on s'est jeté comme un seul homme sur le "menu duo grenouilles" à 28€. Pas d'entrées donc, directos dans la mandoline 300 grammes de "grenouilles fraiches persillées" dont on a sucé chacune jusqu'à la moelle. En deux services pour les manger chaudes. Rare. Le chef n'est pas un loufoque: fraiches… et bien travaillées. Sinon ça sert à rien que Ducros se décarcasse. Le Morgon 2015 de Jean Baronnat fait le job. 15/20. Desserts classiques maison, juste un seul. A aller chercher au buffet. Du coup c'est un peu frustrant de choisir dans la panoplie du pâtissier: crème caramel, salade de fruits… ainsi qu'un "tiramisu" dense et un peu gras à 14/20. Mon "ile flottante" est maison, aussi rare que les grenouilles fraiches. Service enjoué du personnel avec la souriante patronne qui veille au grain en accueillant parfaitement le client dès son arrivée. Philosophie de travail de la direction bien huilée, qui a pigé que le client avisé souhaitait désormais des preuves de ce qu'on lui mettait sous le pif. Beaucoup de produits locaux du département de l'Ain: escargots du village (Fareins), andouillette de Dheyriat à Châtillon, grenouilles fraiches de JMG Aqua (Peyzieux), volailles de la ferme de Collonges à Francheleins, légumes de Franck Farnier à Fareins et les excellents fromages de chèvre de Pascal Seigneret de Cruzilles les Mépillat. Seul le pain du boulanger du village est un peu côté de la plaque. Bref! Un couple de restaurateurs professionnels et qui parait heureux de faire son boulot au quotidien. Ou comment se faire surprendre par l'inattendu.

Chef: Fabrice Lamboley
Accueil 17/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 12/20. Café 1,6€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Beaujolais Morgon 2015 23€ 15/20. Formule 12,5€ et menu 14,50€ midi semaine. Menus 22€, 28€, 34€, 38€, 44€. Carte. Terrasse. Parking aisé devant le restaurant. Accueil groupes. Fermeture: se renseigner.

2925 RD 933
Le Mas du Puits
01480 **FAREINS**
Tél.04.74.07.02.71
http://www.le-petit-port-fareins.fr/

Alpes-de-Haute-Provence

REILLANNE

LE MAS DE L'EAU VIVE
NT 0

En indécrottable romantico-amoureux de ce côté du Luberon pas frimeur que je suis, j'imaginais la fête gustative assurée: déception. C'est nouveau et ça vient d'être repris. Aucun menu n'est affiché dehors. Bah. A la campagne, tu manges ce qu'il y a, faire le difficile n'est pas de mise. Une jeune femme tout sourire accueille: je serais le seul client à déjeuner ce midi de semaine. Elle m'installe dans la salle, une grande salle qui semble plutôt dédiée au genre discothèque et karaoké, haut-parleurs grands comme des maisons, un piano au fond. Pas de pizzas le midi. On vous l'an-nonce quand vous êtes bien assis des fois que l'idée de prendre la poudre d'escampette vous traverse l'esprit. On me prévient également qu'à la carte, il manque plein de plats. Bon. Je me jette sur la formule du jour à 17€ tirée du menu du jour à 20€… pendant qu'il en reste encore. Personne d'autre, mais on sait jamais. Avec "salade de chèvre chaud". Contrairement à l'in-titulé: pas de lardons mais du jambon cru et plein de cubes de betterave rouge cuite. J'aime pas la betterave rouge. Le cuisinier ne peut pas savoir. Mais moi je ne pouvais pas savoir qu'il en mettrait dans une salade de chèvre chaud. Pour une petite salade, l'ensemble est volumineux et frais: 11/20. Et puis le plat du jour: "escalope de dinde sauce aux champignons". Quand j'ai vu le truc arriver, j'ai pris peur. J'ai entendu mon docteur qui n'arrête pas de me critiquer dessus quand

il dit que faut se calmer sur le gras et manger des brocolis cuits à l'eau d'Evian avec du quinoa mariné au jus de citron vert. Bref! Il s'agit plus sûrement d'une sauce aux champignons garnie d'une escalope de dinde. Faut dégager la piste pour discerner la viande sous la flaque de crème. A côté une tomate provençale en apnée aussi, et des sortes de fritasses imposées d'office sans autre possibilité. Ça ne m'intéresse pas de savoir si ces quartiers de patates avec peau sont frais ou pas: marron foncé, pas bon et gras. Quand la viande a ôté son tuba pour respirer sous la sauce, elle m'a dit qu'elle était copieuse. Pour faire bonne mesure dans l'exagération, le cuisinier ajoute du chichipanpan de poudre orange sur l'ensemble. J'arrête là. 7/20. Un repas sans miracle ni scandale. Le traintrain mineur d'une bouffe maladroite réalisée à partir de produits plus ou moins frais. Mais pas de tout-prêt, tout au moins pour mes plats choisis. Le problème est donc dans la réalisation d'une ahurissante lourdeur, travail réalisé avec la délicatesse d'un conducteur de tractopelle. Pour le plaisir des yeux et la rigolade, voyez-les sur la machine à café: amusante collection de 4 ou 5 marques de tasses à café: Lavazza, Enry, Malongo, Hausbrandt etc.

Spécialités: tasses à café
Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café 12/20. Toilettes 14/20. Formule 17€ et menu 20€ midi semaine. Carte. Parking. Terrasse.
RN 100 Chemin de l'Eau Vive
04110 **REILLANNE**
06.61.42.59.18

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?

Chef: Marc Bernard
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. 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-MÉOUGE**
Tél.04.92.52.05.62 et 06.89.57.58.55
http://aubergedelameouge.e-monsite.com/

AMI(E)S LECTEURS ET LECTRICES

IL EST POLI ET PRUDENT DE RÉSERVER VOTRE TABLE AU RESTAURANT: C'EST MIEUX POUR L'ORGANISATION DES CUISINIERS QUI UTILISENT DES PRODUITS BRUTS ET FRAIS.

POUR L'AUTRE CATÉGORIE DE RESTAURATEURS, VOUS FAITES COMME VOUS VOULEZ, C'EST PAS TELLEMENT GÊNANT.

MERCI DE COMPRENDRE QUE LES PLATS TESTÉS LORS D'UNE CRITIQUE NE SONT PEUT-ÊTRE PLUS D'ACTUALITÉ AU MOMENT OÙ VOUS LA LISEZ.

La rédaction

Alpes-Maritimes

LA-COLLE-SUR-LOUP

LE BLANC MANGER

NT ΨΨΨ1/2

A l'écart de la ville, maison au charme de cabanon tropical de standing. Végétation, grandes ouvertures et sol de bois exotique. Le soir les recoins enchanteurs et l'éclairage en ajoute au sentiment d'évasion. Brigitte Guignery, qu'on avait connu fin des années 90 à "l'Auberge du Jarrier" (Biot 06), s'est depuis entichée de l'endroit. Elle évolue désormais avec son fils Cyril, également en cuisine. Avec Mauricette organisée comme un agenda de ministre, on s'attendait à des menus agencés comme le prévoyait le site internet de l'établissement. Surprise! La boutique se range désormais dans l'air du temps avec une "ardoise 5/5/5", entrées dès 10€/plats dès 17€/desserts à 8€. Des tarifs amicaux quand c'est doué et cuisiné, mais qui débloquent quand on se moque du monde. Il y a aurait beaucoup à dire sur un service dépassé par les événements, et les erreurs d'aiguillage de plats: c'est pour une autre table. Il faudra réclamer 3 fois la carafe d'eau, comme si on voulait nous punir de ne pas prendre de bouteille. Le côté directif (pour ne pas dire autoritaire) de la pourtant souriante patronne en ajoute au stress du client. Symptôme des nerfs à vif: le pain de qualité est découpé sans soin, à l'arrache. Avec la dame au chapeau vert, ce fut toutefois un repas gourmand teinté des saveurs de méditerranée et fagoté par de vrais cuisiniers. En même temps, certaines recettes sont rodées puisqu'elles vivaient déjà fin des années 90 à Biot sur la carte de Brigitte Guignery… Bref! Délicieuses entrées, "galette de socca et filets de rougets barbet (sans arêtes) purée artichauts, mozzarelle, tomates" à 12€ et "fleur de courgette farcie légumes, beignets de courgette, coulis de tomates" à 10€. Petits prix pour du grand cuisiné, du frais qui chante le terroir en couleurs avec une mention pour les rougets: 15,5/20 pour les deux entrées. Nos plats avec un "filet de daurade royale, huile d'olive vierge, tomates, citron, olives, artichauts, beignets de courgette" pour Mauricette: que du bon, un soin particulier apporté aux légumes verts poêlés au beurre. 19€ pour 15,5/20. Je m'attendais à plus de rusticité avec la "cassolette de rognon de veau, crème de champignons, légumes". Pas de cassolette mais un dressage classique d'assiette gastronomique. Ça frime plus et on en met moins. Très joli, mais je me voyais nager dans la gamelle, brasse coulée et tuba champignonné. Rognons coupés un peu fin, un classique pour les cuissons pressées. 15/20 et 19€. Repus, nous ferons impasse sur les desserts! Mais pas sur nos deux verres de vins parmi une huitaine possible en 3 couleurs. Une table testée en aout par nos services, mais qui donne envie de s'y frotter hors-saison! Prix réfléchis et cuisine maison: ce que cherche l'amateur sérieux de restaurant du XXIème siècle.

Chef: Brigitte Guignery
Spécialités: ardoise
Accueil 16/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café avec tuile maison 2,5€ 13/20. Toilettes 15,5/20. Ardoise. Climatisation. Jardin ombragé. Groupes 80. Parking. Fermeture: se renseigner.

1260 route de Cagnes
06480 **LA-COLLE-SUR-LOUP**
Tél.04.93.22.51.20
http://www.leblancmanger.com/

SAINT-PAUL DE VENCE

LA PETITE CHAPELLE

NT 0000

Accueil comme à l'usine, résonnent les pépètes, fleure bon le tiroir-caisse excité comme une puce (électronique de CB). Terrasse estivale façon bonne franquette, service très franquette aussi avec des intermittents du spectacle qui se chamaillent entre eux et vous font asseoir sur des chaises de camping devant des sets en papier dans de grands airs maniérés en voulant faire croire que le moment sera exceptionnel. Seul l'emplacement l'est: au pied du magnifique village de Saint-Paul de Vence. Dire que les toilettes (à la bonne franquette) sont "vétustes" est un peu court. Autant que dire que la cuisine est très mauvaise. C'est vous dire la gamelle. 26 entrées (de 15€ à 21€) ou plats (de 15€ à 28€) sans compter les 7 burgers de 16€ à 24€ (boing). Soit 33 plats. Encore la tête dans les nuages grâce aux belles ruelles du village où elle rencontra Picasso et Cocteau, Mauricette pousse un cri à la Munch devant son truc qui ressemble à un William Turnbull, mais sans le moindre talent: "magret de canard sauce poivre, frites, salade". Accrochez-vous au plafond: un demi-magret avec 5 bouts trop cuit garnis de 50% de gras recouverts par des frites congelées incurvées. Pour les pros qui ont la flemme d'éplucher les patates: cuisent vite, vendues par Pomona et Davigel. Feuilles de salade en sachet, quartier de tomate. C'est la 1ère fois que la dame au chapeau vert ne finit pas un magret mais faut dire que le cuisinier y met du sien! 4/20 pour 19€ (paf). Plus de chance avec mon "fish and chips de cabillaud, sauce tartare, salade". Décongelé vite fait propret. Mieux que le magret, ce qui n'est pas difficile. Tout paraitrait mieux que ce magret. Enfin bon. Toujours les frites horribles. Feuilles de salades, quartier de tomate… Du grand art. Un prix à la hauteur: 16€ et une note méritée: 7/20. Figurez-vous qu'on s'est épargné du calvaire des desserts, notamment de la pâtisserie du

jour à 7,9€. J'ai noté 4 zéros dans la foulée, mais Mauricette dans sa grande bonté et avec l'humour un peu spécial qui la caractérise commente "4 zéros, c'est trop. Y avait aucun poil dans les assiettes". Nous sommes partis après avoir payé et personne n'a salué à part nous, bien fort pour bien qu'on nous entende.
Chef: allez savoir!
Spécialités: tiroir-caisse
Accueil 11/20. Service 8/20. Rapport qualité prix 6/20. Cadre 14/20. Pain 8/20. Café 2,2€ pas pris. Toilettes 8/20. Carte. Ardoise. Enfant 15€. Terrasse.
Chemin de la Fontette
06570 **SAINT-PAUL DE VENCE**
Tél.04.93.32.77.32

VALLAURIS

CAFÉ LLORCA
NT ΨΨ1/2

Les rues de Vallauris sont étonnamment tristounettes en cette chaude fin d'été. On peut même dire que la ville a eu le pif d'accueillir une locomotive comme le "Café Llorca" à côté d'autres restaurants ou bars pour d'attirer le chaland du matin au soir. C'est que nombre de potiers et autres artistes n'ouvrent boutique qu'aux strictes heures de bureau. Bref! Avec Mauricette, on voulait se frotter à ce cuisinier, par ailleurs étoilé du guide rouge, dont nous avions dit le plus grand bien alors qu'il officiait avec son frère au "Moulin de Mougins" en 2007. Ambiance de brasserie soignée avec ses codes pour CSP+ qui feuillètent religieusement le michelin, serveurs(euses) recta, maitre d'hôtel instructeur. Fin de marché sur la place ensoleillée, un rythme sudiste un peu bruyant entre vendeurs de tomates agités en casquette et olibrius imbibés en tongs. Ardoise 5 entrées et 5 plats, desserts à choisir en vitrine, des desserts de boutiques en vitrine que vous zieuterez en allant faire votre pipi si comme nous, vous cassez la graine en terrasse. Comme à 13h Mauricette continuait de digérer ses 8 croissants du matin, elle a fait sage avec "thon mi-cuit, salade haricots verts et soja". Elle apprécie la maitrise de la cuisson, obligatoirement unilatérale vue l'épaisseur de la tranche, 5 ou 6 millimètres. Mais de qualité, la tranche. Assiette très estivale, poisson posé sur une salade et recouverte comme d'une sauce vierge, sauf qu'elle met en avant épices et huile de sésame. Ça marche fort: 15/20. Je me frotte au menu à 32€. Vous savez? Le menu "bib gourmand"? Le fameux "rapport qualité-prix" du Michelin? On sent ici le passage obligé, la contrainte du cahier des charges imposé par le miche. Jusque dans l'assiette aux codes esthétiques imposés: "fraicheur de crabe, espuma coriandre et gingembre". Présentation aussi circulaire que légumière, un talent certain pour mettre le produit en avant, fut-il celui de la ménagère. 15,5/20. Le "magret de canard aux fruits rouges, poêlée de légumes du moment" est gentiment bon, pas de grand frisson. La moitié d'un magret, mais de qualité. Le fruit rouge n'est pas caricatural, pointe d'acidité qui coupe le sucré. Un peu trop de flotte au fond de l'assiette, le sang avec l'eau des légumes cuisinés simplement, grosses carottes, petits artichauts, grenailles et rondelles de courgettes. Le coup de moulin à poivre sera nécessaire pour motiver l'ensemble rustique (compliment), ce qui n'est pas dans mes habitudes à une table de ce niveau. 14,5/20. Le dessert est une déception. Pourtant, il tapait sérieusement à l'œil en vitrine. Un "praliné et noisettes du Piémont". Joli parallélépipède au cordeau qui transpire à grosses gouttes. Et surtout avec sa base de pain de Gênes, le fond ne croustille pas: je m'y attendais pourtant avec délice! Du grand mou, du pas du jour et du dessert qui trainait dans le frigo. Faut pas gâcher. 12/20. Ensemble court à nos yeux pour une qualification dans les "Bib gourmands". Un des mystères du Michelin… qui n'en est plus un depuis longtemps.
Chef: Alain Llorca
Pâtissier: Jean-Michel Llorca
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain individuel 15/20. Café Malongo 2,5€ 14/20. Toilettes 16/20. Formule 20€ et menu 26€ midi semaine. Menu 32€ sans choix et ardoise.
Place Paul Isnard
06220 **VALLAURIS**
Tél.04.93.33.11.33
http://www.alainllorca.com/restaurants/cafe-llorca-vallauris-bistrot-chic/

VILLEFRANCHE-SUR-MER

LES GARÇONS
NT ΨΨΨ

On n'y vient pas souvent et plutôt moins dans ce magnifique village penché sur l'eau qui se planque à l'ombre de Nice. C'est même un des préférés du littoral de Mauricette. Qui malgré son physique ingrat s'y connait en esthétique. Pour celui des autres en tous cas. Bref! Le bord de l'eau ne déroge pas à la règle: une jungle à enseignes dites de restaurants. Alors on a visé le ventre, les petites rues, histoire de dénicher une table digne de ce nom, entre volonté et hasard. Çui-là, la déco du dedans est plutôt tristounette et sent le pub à bières et les tapas. Mais quand j'ai lu sur l'ardoise la formule vendue 15€ avec 3 entrées et 3 plats, j'ai senti le cuisinier. A la carte ça parait un peu chérot: 7 entrées (16€ à 21€), 11 plats de 23€ à 28€, et 8 desserts de 7,5€ à 10€. Alors on s'est quand même assis en terrasse, on était les premiers, très vite rejoints pas une avalanche d'affamés. La carte est indisponible ce midi, alors la formule, Gudule. Avec "salade de chèvre chaud au miel et pignons": revigore le genre avec talent. Bon fromage passé au four avec

délicatesse, deux gros-demis toasts. Entre, mélange de feuilles de salades vertes, pignons et huile d'olive. Eloge de la simplicité: 15/20. Tout comme la surprenante "tarte fine aux courgettes et fromage frais". Ça sent l'Italie aux fourneaux: base de foccacia et dessus joliment dressées, les tagliatelles de légumes liées avec la sauce fromagée. Un bonheur à 15/20. Mauricette essuya une demie-larme devant son "effiloché d'agneau confit". Indéniable: un sacré cuisinier se planque! L'assiette creuse est généreuse, la viande tendre, le jus solide fameux. Et le pain est très bon. 15/20 encore. Je ne m'attendais pas au miracle avec mon "saumon frais grillé, huile vierge" mais je n'en étais pas loin. Cuisson surveillée, riz délicieux, sauce d'été parfaite dans sa tonicité légère. 15/20. On s'est refusé les desserts qui nous auraient tirés sur un menu complet entre 23€ et 25€. Ce qui n'était pas abusif vu le niveau. Carte des vins surprenante: bien troussée en Bourgogne et même en Bordeaux. Service speed ce midi, tous les clients veulent être servis en même temps. Une classique exigence de la clientèle du XXIème siècle. Comme si le cuisinier ouvrait des sachets. Enfin bon. Jolie table, deux frères tiennent la baraque: Frédéric et Benjamin Dessein.

Chef: Frédéric Dessein
Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14/20. Pain 15,5/20. Café Valtesse 2,3€ 16/20. Toilettes sous-sol 15/20. Formule 15€ midi semaine. Ardoise. Terrasse ombragée. Fermeture se renseigner.

18 rue du poilu
06220 **VILLEFRANCHE-SUR-MER**
Tél.04.93.76.62.40

Bouches-du-Rhône

AIX-EN-PROVENCE

RESTAURANT L'ANGÈLE

NT ΨΨ1/2

A fréquenter ce profil d'individu -une restauratrice en l'occurrence- on finirait par croire en la nature humaine, que les gens sont merveilleux. N'allez pas croire que c'est mon lot quotidien de cobaye ambulant. Ici, pas d'égo surdimensionné ni de nombril gros comme un gyrophare, produits servis au client identiques à ceux que le cuisinier donne à sa propre progéniture, esprit familial bienveillant, délicatesse et sourires, cuisine simple et saine qui remplit d'aise celui qui s'y frotte. Non, en vérité je vous le dis mes petits lapins roses: c'est pas tous les jours. Plus rarement encore à Aix-en-Provence du côté de cette gigantesque zone des Milles où se carambolent milles avanies de tables ou assimilées plus préoccupées d'amasser la monnaie sans morale que de satisfaire votre plaisir. Un restaurant familial puisque Géraldine Longé seconde efficacement sa mère Karine, la charmante patronne. Un caractère bien trempé, Karine Migné. Elle fuit le moyen qui use, et met les moyens pour. Alors elle s'attache des services d'un as de la sauce, d'un finaud des cuissons, d'un dégourdi des saveurs. Il s'agit de Franck Stornello, un récent quinqua au sourire encore adolescent. On a connu ses recettes non loin d'ici aux belles heures des "Ecuries de l'Aube" à Saint-Marc-Jaumegarde (13). Savoir-faire et envie de bien faire toujours au garde à vous comme le traduit sa formule du jour! Possibilité du "risotto crémeux à l'italienne" à la cuisson appropriée avec mascarpone, parmesan et jambon cru. Et attention: pas une soupe de risotto liquide et indigeste! De l'équilibre en tout au gout de ce qu'il doit être. Croquante tuile de parmesan (du jour) et roquette avec un filet d'huile d'olive tonique, ne court-circuite pas la préparation. 15/20. Dessert au choix. Tiramisu, mousse citron, fondant au chocolat, café gourmand… et "salade de fruits"! Servie dans un pot "Parfait" avec couvercle. Taille rustique des fruits frais, sirop simple: 14/20. J'apprends que la douce maison se procure notamment ses fruits et légumes chez "le Jardin de Flo" agricultrice voisine du bassin pertuisien. Ça vous changera des petits pois Brake et des haricots congelés. Adresse fortement sympathique, particulièrement pratique, singulièrement pas chère et donc, d'un rapport qualité-prix qui filera la risette aux plus blasés. Autant dire qu'à "L'Angèle" on fricote avec une forme de rareté et que faudra rapidos y jouer des bracelets pour y trouver un tabouret disponible. Ah oui! "L'Angèle": du nom de la grand-mère de Karine Migné. Elle peut être fière.

Chef: Franck Stornello
Spécialités: cuisine traditionnelle
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain individuel 14/20. Café Segafredo 1,7€ 14/20. Toilettes 16/20. Formules de 8,5€ à 16€. Carte et suggestions du jour. Cuisine à emporter possible. Boutique avec "calissons et bière "La Petite Aixoise". Climatisation. Terrasse ombragée. Accès PMR. Ouvert du lundi au vendredi le midi. Groupes 60 (possibilité soir et week-end). Soirées à thème (se renseigner). Parking privé aisé (40).

975 rue André Ampère
LES MILLES
13290 **AIX-EN-PROVENCE**
Tél.04.42.38.16.77 et 06.12.12.61.57
http://www.angele-restaurant.fr/

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

LES PEOPLE SE METTENT À LA MODE VEGAN

ALLAUCH

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"…

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 SOUHAITÉE PAR TÉLÉPHONE
BOUTIQUE – TERRASSE
PARKING DEVANT LE RESTAURANT

AU TOQUÉ DU VIN
ΨΨΨ1/2

En duo avec Mauricette, on vous le claironne depuis un moment: revigorant! Comme à chaque fois qu'on y trempe notre lassitude blasée de cobayes routiniers! Pourtant, c'est pas le Louis XV de Monaco et je n'ai pas vu de rideaux cousus de fil d'or ni de fauteuils en peau de kiwi du Congo, mes petits agneaux. Mais alors: que c'est bon! On explique? Une pluie d'étoilés à eux d'eux. La cuisine de l'allaudienne Julia Despelchin capitalise sur un gros savoir-faire: le Monte-Cristo (83), Baumanière (13) et surtout Benoit Vidal du Mas des Herbes Blanches à Joucas (84). Notamment passé chez Haeberlin en Alsace (68) Mathieu Genre déroule sa passion du vin avec assurance et entrain! Les 3 ans passés avec le "Maitre Sommelier de France" Gilles Ozzello à Baumanière (13) déclenchent la passion: il sera chef sommelier au voisin la Cabro d'Or (13). Vu les garnis rayons de flacons dans sa maison, il n'a rien perdu de sa flamme! Mazette! Quel beau choix! Et pas de la grosse cavalerie à prix d'or pour buveurs d'étiquettes! Bref! A l'ardoise, toujours les assiettes de charcuteries et de fromages de qualité, oui môssieur. Carte du moment avec le gourmand "œuf cocotte, pointes d'asperges, crème au lard". Lui, cherchez pas, ya pas mieux pour tremper la mouillette sinon l'œuf à la coque. 15/20. L'éternelle intemporelle dame au chapeau vert tente le "dos de saumon façon pissaladière, purée de panais à l'aneth, échalote confite". Poisson de qualité cuit au cordeau, l'échalote chante et la purée est ronde. Cette aisance à jouer sur les saveurs et les parfums est remarquable, harmonieuse. 15,5/20. Je suis passé à 16/20 avec mon "mignon de veau farci aux olives, jus corsé, rattes et girolles poêlées". Pas possible autrement. Jus courts, les sucs, ce savoir-faire de vieux briscards des fourneaux, générosité et finesse de la cuisine classique. Sauf que le vieux briscard des fourneaux est une superbe jeune femme, par ailleurs

très bien secondée. 16/20, donc. Fin adaptée avec "pot de crème mascarpone au citron, meringue, fraises", un dessert gourmand pour l'été qu'on voudrait toute l'année. 15,5/20. Sur la petite terrasse, vue panoramique sur la ville qui s'endort le soir. Clore ce papier de façon banale pour un restaurant qui ne l'est vraiment pas.
Chef: Julia Despelchin
Second: Julie Giorla
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Toilettes 14,5/20. Formule midi 16,5€. Ardoise de saison. Groupes 25. Terrasse panoramique. Ouvert le soir du mardi au samedi, le midi du jeudi au dimanche. 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

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/

ALLEINS

LE DONJON GOURMAND NT ΨΨ1/2

Au départ, un donjon. Un vrai, très médiéval, pas en carton-pâte comme dans les productions hollywoodiennes. Beaucoup de Visiteurs au quotidien (sans Reno ni Clavier) car l'adresse est connue: elle connaitra fortunes diverses. Mai 2017, Sabrina Carré et Eric Caulier arrivent, manches retroussées et belle volonté: la vie a changé. Opération récupération du client évanoui dans la nature fonctionne! Il entre avec un point d'interrogation dans la belle salle enluminée. A la fin, il ressort en sifflotant avec des sourires dans les mirettes. Bref! Le rayon pizza au feu de bois, c'est Eric Caulier. Pas goutée la chose (on peut pas tout manger!) mais à zieuter la fameuse spécialité transalpine sur les tables voisines mes petits agneaux, ces pizzas sont appétissantes et colorées. Parait même que la pâte et croustillante est un modèle du genre. Mais j'ai tâté du cuisinier. Il me pardonnera. Pas du genre à se laisser dévorer par l'ambition gastronomique, juste des plats bien foutus qui ne cherchent pas à recopier les recettes des grands chefs sur Internet. Viandes toutes françaises (rare) notamment avec le label "bœuf de Montagne" (Auvergne):

tartares, carpaccios, filet de bœuf et l'obligé burger, magret et milanaise, pasta etc. Mais ne vous laissez pas endormir par le côté banal des intitulés, la maitrise est de mise. Choix: "escalope Firenze cuite au feu de bois". Belle viande de veau (française) poêlée en 1ère main, jambon de Parme, mozzarella gratinée. Avec, frites fraiches cuites à la graisse de bœuf. On fait les choses bien, ou pas. Bon et franc du collier, sérieux. 14,5/20. Crème brûlée au Toblerone, tiramisu crème de marron, mousse au chocolat… comme un idiot, j'élude la question du dessert: le patron est pourtant pâtissier. Bien fait pour ma pomme… Pas commun de se régaler au même endroit de pizzas et de cuisine "tradi"! Généralement, c'est l'un ou l'autre! Au service, l'avenante Sabrina Carré s'occupe de nos cas. Eric Caulier ne rechigne pas à venir saluer la salle, mais il est beaucoup moins féminin. Carte des vins pas piquée des hannetons, rare dans une pizzéria. Sauf que j'allais oublier que "Le Donjon Gourmand" est un véritable restaurant… à ne pas laisser aux oubliettes! Manquerait plus que ça!

Spécialités: pizzas au feu de bois et carte de saison. Suggestions du moment à l'ardoise: tête de veau gribiche. Rognons de veau au Porto. Fricassée de chanterelles ou girolles… Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité-prix 15/20. Cadre 16/20. Pain individuel 14/20. Café Maison du Bon Café 1,9€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 14,50€ midi semaine. Carte. Suggestions. Groupes 50. Salle privée pour 20. Terrasse. Soirées thématiques avec repas: se renseigner. Hors-saison fermé mardi soir et tout le mercredi. En saison: se renseigner.

86 cours Victor Hugo
13980 **ALLEINS**
Tél.04.90.57.34.02

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 (les plats testés ne sont peut-être plus disponibles)
Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Nespresso 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Du mardi au vendredi formule 18€ et menu 24€. Menus 35€ et 58€. 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

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

VOUS AVEZ DU SANS-GLUTEN ?...
WINGZ

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, 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'ÉTANG**
Tél.04.42.85.44.97
www.restaurant-du-moulin-berre-l-etang.com

TERRASSE - TRAITEUR A DOMICILE
90 PERSONNES - PARKING AISÉ

CARNOUX-EN-PROVENCE

LE PISTOU

NT 1/2

Tant l'ombre de la touristique ville de Cassis voisine plane sur le canton en aout, ya les restaurants qui ferment et vont faire les touristes ailleurs… et ceux qui résistent. Plus exactement, ceux qui nourrissent les affamés du coin, retraités familiers, ouvriers en C15 et VRP esseulés. Lui se trouve dans une mini zone de commerces divers avec parking, terrasse, grand comptoir et ambiance bon enfant, pain sur la table et journal à disposition. La patronne est épatante. Elle sourit avec cœur, heureuse de fendre la griserie dont le quotidien de la vie nous éclabousse. Monsieur n'est pas mal du tout, plus discret derrière le comptoir. L'ardoise présente une cuisine simple à prix qui semblent doux: salades 9€, salade de poulpe 12€, pâtes 8€, andouillette 8,5€, tartare 9,5€ etc. Et puis une "bavette d'aloyau" à 11,50€. Elle est épaisse et biscornue comme de la hampe et au gout écœurant de gras du grill. A part, un peu de sauce échalote avec trop de fond de sauce en poudre dont abuse sans discernement les cuisiniers coincés dans la prison de leurs tristes automatismes. Du coup, les 11,50€ deviennent pas donnés d'autant que les frites aux pourtant belles couleurs sont un peu misérables, du congelé basique. Feuilles de salade fraiche. 11/20. On me dit que la "tarte aux pommes" est maison, c'est plutôt vrai. Sauf évidemment la base de pâte feuilletée de l'avant-veille, ramollie. Compréhensible. L'ensemble n'est pas bien bon, le zigouigoui de coulis de fruits rouges et le pet de chantilly s'escriment inutilement à mettre de la forme. 4,5€ et 9/20. Petite adresse qui mériterait une cuisine au niveau de l'accueil et de l'esprit familial. Ou comment avec un café et une bouteille d'eau en plastique on débourse quand même 19,50€. Surprise: une fois arrivé à la maison, la comptable en chef de Mauricette équipée de ses lunettes de comptable pointilleuse au bout du pif vérifie mon train de vie. Elle me dit avec l'accent d'Arletty: "didon le bolosse: tu t'es fait enfler de 2€! Ils t'ont facturé 19,50€ au lieu de 17,50€". J'en aurais pleuré.

Spécialités: supplément caché
Accueil 16/20. Service 14,5/20. Rapport qua-lité prix 12/20. Cadre 12/20. Pain 12/20. Café Cornella 1,5€ 14,5/20. Toilettes 14/20. Ardoise. Terrasse. Parking.

Galerie du Stade Avenue de Cassis
13470 **CARNOUX-EN-PROVENCE**
Tél.04.42.73.72.16

Rejoignez-nous sur facebook
GUIDE LE BOUCHE A OREILLE

CARRO

CHEZ FRANCINE

ΨΨΨ

Un style imprimé en moins d'une année. Le couple Garcia et le chef Cédric Guérin ont gardé le meilleur de la maison reprise en 2016: la recette de la pizza au feu de bois (un monument) et la vue mer, la plage. Bon. Pour la vue mer, les amis-associés l'ont se sont vite décidés: on la garde! Pour la pizza réputée de "Chez Francine", pareil. Damien Garcia a conservé telle une relique la recette historique. Parfait! Et puis, dans ce modeste "cabanon" aux tables un peu serrées et aux serviettes en papier, on trouve une véritable cuisine de vrai restaurant. Pas de service chichi-pan-pan ni de protocoles gastro-machin… Pas contre et selon la nymphette périmée Mauricette, vous devriez vous faire le sacré repas sous le signe du cuisiné frais et intégralement fait sur place. Pour le poisson, le seul effort à faire du cuisinier est de serrer la main du pêcheur et pour les fruits et légumes, d'entretenir de bonnes relations avec le maraicher voisin. A la carte, du figé et des suggestions suivant arrivage: tellines en persillade, moules au feu de bois, poulpe de roche entier grillé, seiche snackée à la plancha, friture de jols et de pistes, linguini aux palourdes, calamars sautés et linguini à l'encre de seiche, pavé de thon au pesto et parmiggiano, soupe de poissons de roche, bouillabaisse et bourride (48h), pieds et paquets et même, souvent une viande rouge de qualité. On a commencé les agapes par une "pizza 3 fromages" bien chargée et maligne: la cébette taquine! 15/20: pas commun pour une pizza. La dame au chapeau vert choisit un plat de mer "pavé de lotte rôtie". Une portion pour franc-mangeur, pas pour picoreur. Légumes du moment au goût de ce qu'ils sont (aubergine et carotte délicieuses), poisson colorée et jus clair nature. 15/20. De mon côté j'ai siroté mes six "petits rougets de roche sauce vierge" alignés en rang d'oignons comme des légionnaires romains. Des biscuits, des friandises. Pour le connaisseur surtout mais le découvreur peut essayer: il ne pourra plus s'en passer! 15/20. Service féminin et en équipe mené par Sonia Garcia. Un style de restauration: assiettes aux belles saveurs et sagement dressées, et cuissons surveillées malgré la bousculade lors de certains services à succès! Ce qui est de plus en plus fréquent. Pourquoi? Relisez! Que voulez-vous que je vous dise! Basse saison conseillée.

Chef: Cédric Guérin
Pizzaiolo: Damien Garcia
Spécialités: pizza (10€ à 16€). Bouillabaisse et bourride (48h).
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Maison du Bon Café 2€ 15,5/20. Toilettes 16/20. 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

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

LE PASSAGE
NT Ψ

Fin aout. Qu'il fait chaud, mais qu'il fait chaud. Plein de touristes, encore. On m'avait parlé d'un restaurant à peu-près récent, planqué dans une rue à deux pas du strict port où s'empilent une clientèle déprimante qui alignée en rang d'oignons se crame l'épiderme en bouffant n'importe quoi à n'importe quel prix, comme hypnotisée devant le panorama des bateaux. Le restaurateur profite, puisque client baye aux corneilles, enfilons-lui nos assiettes mauvaises et trop chères: il n'y comprend rien. C'est d'un déprimant... Bref! Alors j'ai foncé dans cette ruelle pavée de bonnes intentions un peu à l'écart de la foule pour chercher "Le Patio". J'ai vu un établissement coquet avec dedans, le personnel assis à faire causette. 13h et personne n'est attablé. Pas vraiment rassurant mais bon. La jeune femme un peu blasée balance les cartes en plastique, vous désirez un apéritif, vous avez fait votre choix, etc. 1er menu vendu 23,50€: nous n'irons pas plus loin. 3 possibilités d'entrées dont "3 antipasti au choix" parmi 9. Pour ma pomme, 3 quenelles: caviar d'artichauts façon barigoule. De simples fonds d'artichauts écrasés, bien peu de saveurs, merci la salière. Le caviar d'aubergine est plus tonique, même si lui aussi est en purée trop fine. La brandade de morue est le mieux, avec quelques légumes pour la couleur. On n'a pourtant jamais vu de carotte dans une brandade, mais pourquoi pas. 12/20 pour l'ensemble avec des feuilles de salade verte un peu fatiguées rattrapées par un assaisonnement personnel. Le plat, c'est un "pavé de saumon à la crème de citron". C'est joli et un peu dinette dans la portion. Le poisson est dur et colle aux dents, du congelé. Pas mécontent que le morceau soit radin. Mais la sauce citronnée fait son petit boulot. Avec une sorte de ratatouille avec des morceaux durs et d'autres mous, une demi-patate avec peau poêlée et non salée, une quenelle de patate douce épicée, bof. 11/20. Dessert avec une méritante "panacotta, coulis de mangue, ananas caramélisés": peu de gélatine! C'est rare les non-bourrins du dosage! Je monte à 14/20 mais le dessert bénéficie du contraste avec le plat. Pas de café: 2,4€. Je vais éviter le couplet du "Cassis c'est cher" car tout le monde le sait. Les loyers, les fonds de commerce etc. Pour dire que je sais ne pas être tombé sur le pire, mais que quand même. 23,50€ pour ce genre de cuisine, mon comptable va lever les bras au ciel! Elles sont 4 à bosser dans la petite boutique (un 5ème est en cuisine) et à papoter fort comme dans un salon de coiffure devant les clients. Et puis paf. Je m'aperçois que je ne suis pas entré au restaurant "Le Patio" mais çui juste avant: "Le Passage". Je ne suis pas très professionnel. Moi non plus.
Accueil 12/20. Service 9/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café 2,4€ pas pris. Toilettes 14,5/20. Menus 23,50€ et 36,50€. Carte. Terrasse. Fermeture: se renseigner.
5 rue Brémond
13260 **CASSIS**
Tél.04.42.82.99.43

LA CIOTAT

L'OUSTAOU
NT ΨΨΨ1/2

On y décèle la joie du métier, celle non feinte du travail bien fait. Doublée d'une prise en main assumée du quotidien, ce quotidien dans lequel s'embourbent les blasés du présent, les frustrés permanents, les esclaves du temps aux bras ballants. Epatante cette lumière dans les yeux des Ghirardelli: 25 ans que ce couple de ciotadens fait vivre "l'Oustaou". Lumière qui rejaillit (comme par hasard) dans les mirettes des collaborateurs, des cuisiniers aux serveurs, fiston compris. On s'est pointé l'appétit au garde-à-vous un midi de semaine avec Mauricette. Elle a toujours aimé la Ciotat: "le plus joli coin du coin" qu'elle dit souvent en minaudant comme si elle descendait les marches du festival de Cannes. Bref! Forte affluence du midi, tu m'étonnes Simone: très bon et économiquement pertinent avec la formule à 16€ avec choix. Pour le reste -carte et menu- les recettes filent le sourire: les noms de plats jouent de drôlerie et de truculence. Des exemples? Ouéé… bon d'accord: panisses, poivrons et anchoïade font ménage à trois. L'œuf parfait selon l'humeur du piaf. La con de Manon (salade). La bretonne se fait manger toute crue! (tartare de St-Jacques). Oh fatche de con, ces gambas! Et même: au pauvre andouillette à l'ancienne qui se fait prendre en sandwich! Nous? Entrées pour deux, sirotée nez à nez avec la dame au chapeau vert: "les moules gratinées au beurre d'oursins". Moun diou qués buon… de simples moules annoncent de ce qui va nous arriver lors du repas: 15/20. Arrivent "les coussins de blés aux langoustines sublimées par leur sauce Champagne". Cherchez pas: grosses ravioles maison remplies du fameux crustacé cuisiné, juste lui. Pas de tricherie ni d'entourloupe à la Buitoni! Sauce champagne pas du genre timorée, lien parfait de l'ensemble. Et quel copieux! 15,5/20. Madame rêve d'archipels, de vagues perpétuelles: "O pauvre! En vacances à Bali,

on a découvert comment sublimer le tartare de thon aux fruits de la passion et lait de coco" que le plat s'appelle. Délicieux tartare apprêté en 3 saveurs réglables à souhait. Vous comprendrez si le plat est toujours proposé. 15,5/20. Surprenant niveau de cuisine non? Un jour, Cécile et André Ghirardelli ont croisé le chemin d'un jeune cuisinier créatif qui intègre avec succès l'équipe existante. Echanges d'idées, tradition et modernité. Contexte bistrotier décontracté face au port, épatante terrasse vélum avec mur végétal, cuisine fine et joyeuse. Gare à l'addiction.
Cuisines: Michael Pianelli, Jérôme Maillard, Cécile Ghirardelli
Spécialités: carte sur trois mois
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Cornellà 2€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Formules 16€ et 25€ midi. Menu 29€. Carte. Enfant 10€. Groupes 60. Climatisation. Terrasse 4 saisons. Ouvert tous les midis sauf mercredi. Jeudi, vendredi, samedi et dimanche soirs. Juillet et août: tous les jours midi et soir sauf mercredi. Parkings à proximité.
12 boulevard Anatole France
13600 **LA CIOTAT**
Tél.04.42.08.28.26 et 06.62.09.28.26

EL PUEBLO
NT ΨΨ

J'étais parti la fleur au fusil pour le restaurant de La Ciotat N°1 sur Tripadvisor au moment où je vous cause. Une boite à hamburgers. 1er sur 168. C'est vous dire le problème. Enfin, les problèmes: le machin Tripadvisor ou le consommateur. Ou les deux à la fois, sûrement même. Enfin bon. Et puis mon œil a trébuché sur "El Pueblo". Comme j'avais un fusil avec une fleur au bout, je me suis dit que c'était maintenant ou jamais que je pouvais jouer les Zapata. Gaffe: c'est pas beaucoup très grand tellement que c'est fort petit dedans, mais on s'y sent plutôt bien. Un comptoir de bar où un couple cuisine en direct, de la couleur, quelques tables dans l'arrière-boutique qui ne laisse place à aucune ambigüité: mexicain, à n'en point douter. Flacons de Tequila et Mezcal, affiches locales, portrait dont l'inévitable artiste Frida Kahlo dont les héritiers assurent la commercialisation de l'image. Bref! Ça vous fera sans doute plaisir d'apprendre que le guacamole est un vrai guacamole maison et qu'en plus, il est fort bon. Je le sais bien puisque dans un coin de mon assiette, y en avait. Son épicentre était toutefois un "burrito", cette fameuse "galette de blé garnie aux poivrons, oignons, haricots rouges, ail, épices, fromage fondu". Avec bouts de poulet marinés. Mesclun, vinaigrette adroite. 14,5/20 et le droit de manger avec les mains si ça vous chante. D'autres recettes cuisinées égayeront dans la joie votre quotidien du jour: enchiladas, pozole (ragout de porc), salade de cactus, nachos, ceviche de poisson, camarones al ajillo, et même… des insectes grillés! "La cucaracha, la cucaracha, ya no puede caminar…". Le rayon boisson n'est pas négligé. Non plus. Je dis "non plus" car j'ai trop souvent remarqué lors de mes pérégrinations de cobaye que le genre mexicain était sabordé par du vendeur de folklo et de l'escroc opportuniste. Une semaine au Club Méd' voilà 30 ans et hop! On se refile l'AOC mexicain! Sauf qu'ici et sans être exceptionnelle, la cuisine de cette petite maison fait l'effort de ne pas se moquer du monde à tel point qu'on se croirait dans une ruelle d'Ensenada ou de Coatzacoalcos. A vos souhaits et "buen provecho" chez Nathalie et Mauricio!
Chef: Mauricio Aviles
Spécialités: mexicaines
Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pas de pain. Café 1,4€ 14/20. Toilettes étage 14,5/20. Formules midi 11€ et 12,50€. Carte. Terrasse rue piétonne. Fermé dimanche et lundi.
9 rue des Combattants
13600 **LA CIOTAT**
Tél.04.86.18.30.09 et 07.77.69.15.61
http://elpueblolaciotat.wixsite.com/elpueblo

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 trou-

vé 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

ACCUEIL AISÉ DES GROUPES
TERRASSE PANORAMIQUE "4 SAISONS"
PARKING FACILE

ÉGUILLES

LE MILAZZO

ΨΨ1/2

Par Saint-Parmesan! Un bon restaurant au centre-village! On l'attendait depuis belle lurette! Un italo-sicilien! D'où le sobriquet: "Le Milazzo" du nom d'un village de Sicile face à la mer du côté de Messine. D'un point de vue positionnement stratégique de la prestation, "le Milazzo" n'est pas la grande table italienne à prix assommants avec un patron qui fait son cinéma façon Aldo Maccione, et une serveuse qui roucoule comme Gina Lollobrigida. Ni la petite table bâclée éclairée au néon blafard qui ouvre selon l'humeur d'un pizzaiolo approximatif. Non, une vraie bonne table avec notamment une pizza parmi les meilleures du canton (m'a-t-on rapporté): pas goûtée! Je frise la faute professionnelle! Bref! Jusqu'alors Véronique et Albert Facciolo faisaient des heureux à Lambesc (13) dans leur petite boutique "Maxi Pizza". Chez eux désormais, des pâtes cuisinées: spaghetti alla vongole, agnoloni fromages et sauge (pâtes fraiches "A Pasta")… et des recettes rares dans une pizzeria: arancini, risotto de St-Jacques et crevettes, parmigiane végétarienne, bracioles siciliennes. Aucun produit de seconde zone: mozzarella di bufala "Paolella", crème Panna "Elena", charcuteries et fromages choisis, farines haut de gamme "Moras", eau gazeuse Santa Lucia, café Vergnano, carte des vins fournie de chaque région de la Botte et même des bières comme la "Messina" et "Birra Moretti". J'ai rien oublié, je crois. Fallait bien une telle liste pour expliquer l'absence de commun dans la boutique! Ce commun qui nous épuise! Fallait aussi manger, j'ai donc commandé les "bracioles siciliennes". Fines tranches de bœuf roulées et farcies d'une délicieuse préparation avec fromage, légumes, chapelure, herbes… quatre bien colorées accompagnées d'une sauce maison à part, et aujourd'hui, de polenta cerclée et d'une brunoise de légumes travaillée. J'ai joyeusement posé mon 14,5/20. Pain maison façonné par le patron: l'occasion rêvée pour un "assortiment de fromages italiens". 14/20. Les célèbres "cannoli" garnis "minute" à la ricotta sucrée et aux fruits confits: croustillants, donne envie de chanter "La Bella Ciao" debout sur la table! 14,5/20. Devant son four à pizza, Albert Facciolo semble un peu bougon, c'est une illusion. En salle Véronique Facciolo fait tout pour qu'on se sente bien, ce n'est pas une illusion. Bref! Une simplicité sans folklo avec l'odeur du café et de la pizza, ainsi que le "bon giorno" bien comme il faut. Vous le tenez, profitez.

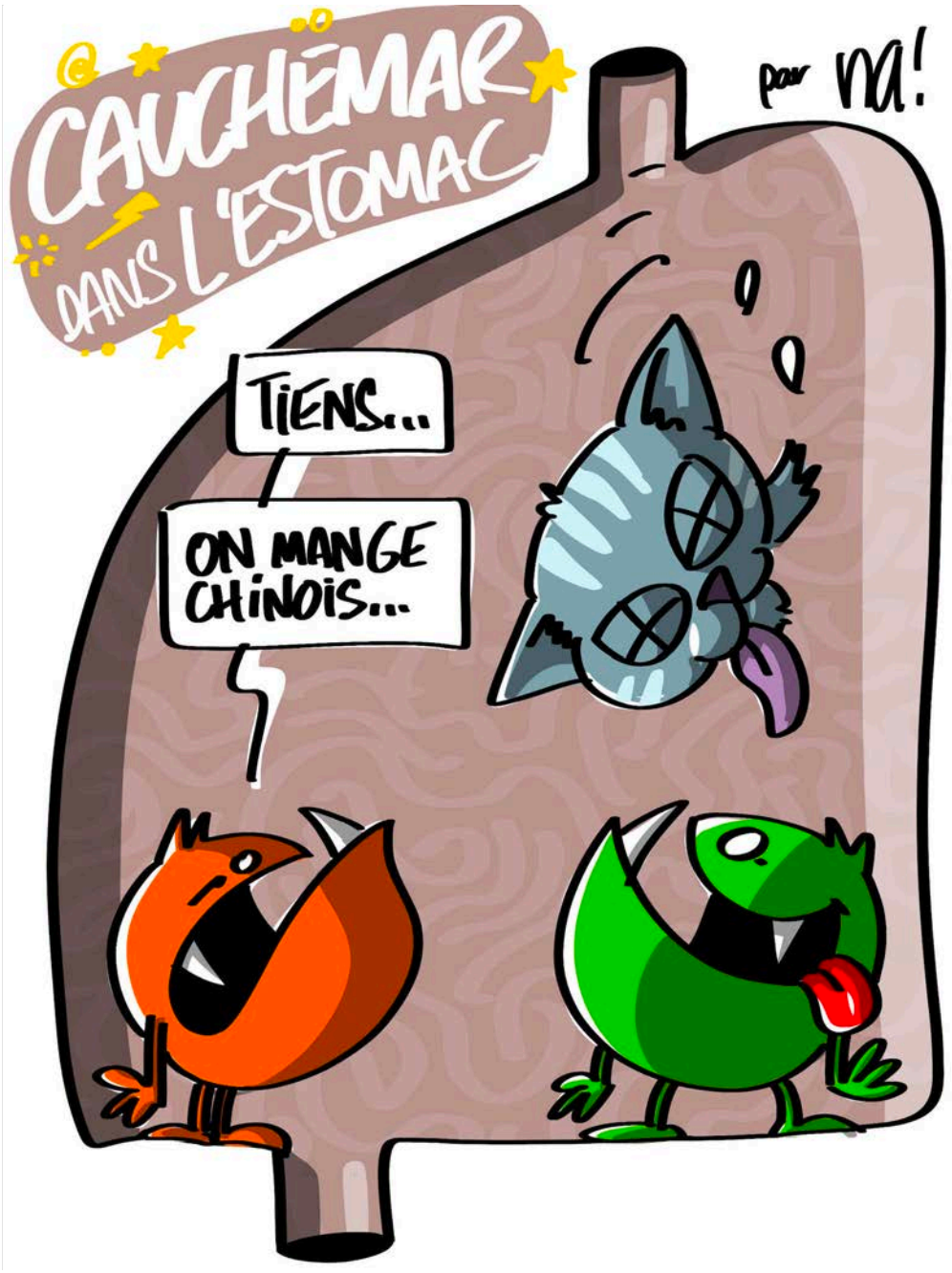
Chef: Albert Facciolo
Spécialités: italiennes, siciliennes. Pizza de 11€ à 14,5€ (sur place ou à emporter sur commande).
Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain maison 15/20. Café Vergnano 2,1€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 18,50€ et menu 23,50€ midi semaine sauf jours fériés. Carte. Groupe 40 (hiver). Climatisation. Terrasse. Parking aisé. Fermeture lundi (autres jours se renseigner).

3 place Lucien Fauchier
13510 **ÉGUILLES**
Tél.04.42.28.21.98
https://le-milazzo.fr/

L'EDEN RESTAURANT

NT ΨΨΨΨ

23 heures. Avec Mauricette on sort tout juste du restaurant de Samiya et Rémi Koessler! Malgré la lassitude blasée due à notre condition quotidienne de cobayes itinérants, on attend déjà la suite avec impatience et curiosité! C'est vous dire si la cuisine du sieur Koessler mes petits canardeaux, c'est pas la même manivelle! Quel régal! Culture d'une gastronomie poussée sans effets de manches (ou de toque), gourmande et recherchée. Plats "Bistrot" ou plats "signature", la maison carbure au produit de saison gai comme un pinson et frais comme un gardon. En salle, la douce Samiya Koessler aiguille l'indécis, oriente l'appétit. Les assiettes jouent de rondeurs rassurantes et égayent de saveurs suraigües. Hein? Oui: des exemples. Mauricette se colle à "rondeurs rassu-


CAUCHEMAR DANS L'ESTOMAC
par Na!
TIENS...
ON MANGE CHINOIS...

rantes", ça lui va bien au teint: "l'œuf et le Banon AOC". Œuf cuit mollet, crème du fromage sur fin feuilletage, cerclé. Comme une pâtisserie-boutique endimanchée, verdure délicate et aromatique. 16/20. Pour les "saveurs suraigües", je pensais aux "Saint-Jacques fraiches de Bretagne juste saisies, marinade à l'asiatique". Condiments-épices d'ici et d'Asie, ciboulette, échalote et que sais-je encore. Mousse de wasabi pour chatouiller. Grosse prise de risque du cuisinier. Il aime la sage cuisine de terroir un peu pantouflarde (œuf, Banon…) mais aime aussi les ailleurs: ce fut un grand voyageur! 16/20. La dame au chapeau vert cause british avec "le fish and chips à notre façon". Cabillaud frais en tempura, sauce tartare en veux-tu en voilà, frites en cornet. Le meilleur du mieux dans le genre. 15/20. Classique picoté avec "cœur de filet de bœuf mariné par nos soins, crème d'ail noir, écrasé de pomme de terre à la truffe". La courte sauce crémée parfumée à l'ail noir est parfaite. Filet de bœuf, du beurre. Délicate purée rustique truffée, sans surcharge. Légumes de saison croquants aux coupes joueuses, des racines, du chou aussi, du caractère. 16/20 à l'aise. Fin obligée avec le "café gourmand", résumé de la carte en mini. Compotée de pomme aux épices, financier noisette au beurre salé, financier amande et citron avec meringue italienne et crème légère au yuzu… 15,5/20. Carte des vins nationale et internationale, ya pas de jaloux. Formules du midi appliquées et dans la même lignée de fraicheur que la carte, ya pas de raisons. Vous ne connaissez pas encore "l'Éden"? On n'a pas idée!

Chef: Rémi Koessler
Spécialités: cuisine de saison. Saint-Jacques française. Angus d'Aberdeen. Bourride de l'Eden.
Accueil 15/20. Service 16/20. 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 25,90€ le midi en semaine (sauf jours fériés) (servis en 1 h). Formule 28€ et menu 35€ le soir et samedi midi. Carte. Terrasse. Groupes 100. (200 en cocktail). Parking aisé devant le restaurant.

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

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

FONTVIEILLE

CÔTÉ MER

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 PERSONNES
DEVIS SUR DEMANDE
TERRASSE

GARDANNE

LA TABLE VERTE
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/

FLEURS, FRUITS ET LÉGUMES
DES ALPILLES
CONFITURES MAISON
EN VENTE SUR PLACE

GÉMENOS

LA PETITE CAVE DI SAN GIOVANNI
ΨΨΨ

Soir d'été, au moins 30°C. Deux tables occupées. La fontaine chuinte en terrasse, comme dans la campagne Toscane. Sauf qu'en à peine 30 minutes, on était au centre de Naples! 50 personnes en 10 minutes! Peut-être que tout le monde sirote un Campari et roule en fiat 500! Allez savoir! Le propriétaire Fabien Stagliano réalise un épisode de sa vie en direct chaque jour, comme un tournage de film à Cinecitta! Le service s'organise sans faire de figuration mais forcément, vu l'affluence et la volonté intègre du réalisat… pardon du patron à proposer une cuisine minute, autant patienter avec un verre de blanc "Delibori di Custoza 2015" ou un verre de rouge sicilien bio de la maison Valdibella prénommé "Respiro" apprécié par Mauricette. Qui même si elle se méfie des siciliens, ne jure que par le vin rouge. Bref! La pâte à pizza est assez parfaite dans sa légèreté et sa précision. Le patron lui laisse le temps de s'épanouir, de mûrir. Mozzarella di bufala, feuilles de basilic et un peu d'origan déposés après cuisson avec tomate et olives, dans le four à bois. Elle s'appelle "Margherita" et avant de l'avoir terminée c'est déjà un beau souvenir. 15/20 et 12€. La dame au cha-

peau vert tente "saltimbocca". Il s'agit d'un plat connu (traduction "saute en bouche") fait avec du veau et servi chaud. L'idée maligne est de la proposer ici en entrée froide au blanc de poulet, dans l'esprit d'une salade César. Copieux, salade extra pour huiler. 14,5/20. Parfait régal avec les "girasoli di granchio". Bababababaa… que buon… Pâtes farcies à la chair de crabe, crème de fumet de homard et copeaux de parmesan". Et même de l'oignon rouge en déco, ce qui est autant culotté que délicieux: coupe la rondeur générale! Le 15,5/20 est mérité et l'affaire entendue. Alors bien sûr, si l'été la carte est adaptée aux services chahutés afin de plaire au plus grand nombre, le reste de l'année plus apaisé est propice à une véritable gastronomie italienne de produits frais et venus directement d'Italie en Fiat 500 comme l'huile d'olive du domaine familial: œuf cocotte et bouillon crémeux à la truffe. Gnocchi di Napoli. Poulpe au feu de bois, risotto crémeux. Pour vous dire que nous reviendrons en hiver, histoire de creuser le talent.

Cuisines: Robert "Bob" Flausse, Pascal Nicolo et Thomas Clément
Pizzaïolo: Mathieu Parrinello
Spécialités: napolitaines et siciliennes. Viandes, poissons et pizzas au feu de bois. Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain maison (focaccia) 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 **GÉMENOS**
Tél.04.42.32.16.66

LE CLOS NT ΨΨ1/2

Vieille maison reprise. Pour tout dire, j'ai tout entendu et son contraire sur le nouvel impétrant. Un jeune déjà ancien de Bocuse, l'occasion donnée à quelques-uns de critiquer avec facilité, et patati et patata. Alors plutôt que d'écouter des sornettes qui circulent et des fausses réputations en construction, fallait que j'y trempe les bacchantes en allant sonner à la sonnette. Voilà c'est fait. Bien peu de modifications structurelles réalisées, le massif bâtiment reste un peu vieux dans sa conception. Difficile de tout changer d'un coup. Des signes de volonté: doubles nappages, verres à vins fiers, service alerte. Faut dire aussi que le midi, ça déménage. Obligatoire: entre les pressés chroniques et les coincés de la pointeuse, pas de temps à perdre! Entrées à partir de 10,50€. Les pizzas ont du succès, à voir les tables. Beaucoup de grillades (près d'une vingtaine). Et des menus où on espère une cuisine plus poussée, celui du midi à 19€ et un autre aussi à 40€, ce qui n'est pas un tarif anodin. Ceux qui me connaissent savent que j'irais même à un concert de Patrick Bruel pour un "pied de cochon", c'est vous dire si j'aime ça. Enfin: "un demi" pied est proposé dans le menu à 19€! Pour autant, il constitue une entrée à part entière! Grillé au feu de bois! C'est le pied! On peut le dire! J'aurais pas craché sur une béarnaise mais à la place, y avait un mesclun. Différent. 14/20! Le plat du jour est "risotto aux moules". Il est très bon, les belles moules fraiches sont délicieuses, pas du genre qu'on laisse sur le côté. Sauce maitrisée, mais je reste convaincu que le riz n'est pas un riz à risotto. 14,5/20 car bien cuisiné. Je pensais finir en queue de poisson avec un dessert devenu banal à force d'être flingué par des maladroits. Il est merveilleux, ce "crumble aux fruits". Ya même des agrumes dedans. Et surtout il est passé au four comme il se doit, sablé croustillant et tiède, un délice. Un vrai crumble quoi. 15/20. Voilà. Expérience convenable et un constat: vrai cuisinier aux commandes et des réglages qui s'opèrent. Petit à petit. Faut du temps pour les choses, des hommes (ou des femmes) pour les faire. Tout le problème du véritable "fait maison": il nécessite infiniment plus d'efforts que d'ouvrir les sachets de poudre de perlimpinpin et de cliquer sur le bouton du micro-onde. Bref! On devrait en reparler un de ces quatre matins, si tout va bien mes petits lapins.

Chef: Alexandre Verguet
Spécialités: cuisine au feu de bois. Pizzas. Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 13/20. Café 2€ pas pris. Toilettes 14,5/20. Menus 19€ midi semaine, 40€. Carte. Enfant 12€. Terrasse. Groupes. Parking. Fermeture: se renseigner.
445 avenue de la 2ème Division Blindée
13420 **GÉMENOS**
Tél.04.42.32.28.90
http://restaurant-leclos.fr/

JOUQUES

ROUGE GUINGUETTE 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 porte-monnaie, 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

CAFÉ DU MIDI

NT 0

Adresse joyeuse et pleine de vie, bar d'un côté avec accoudés pastissés et de l'autre, des tables alignées dans un esprit bistrot qui prolonge sur une terrasse dont profitent sans restriction les évadés des bureaux du midi. Voilà qui contribue assidument à mettre une ambiance de village à une rue éteinte. Faut dire que le serveur sait y faire: épatant de tonicité dans son esprit de barman rodé passé avec habileté à la salle de restaurant avec un même entrain. Bref! Et puis moi, j'y ai cru un moment. C'est vrai quoi. Mettons de côté la carte ardoisée avec ses salades à 14€, ses gambas à 16€, son tartare à 15€, sa milanaise à 15€, son carpaccio et son entrecôte… pour écarquiller les mirettes sur une autre ardoise: menu à 14,90€ du jour. Avec "assiette fraicheur" pour entrée, un bric-à-brac différent suivant le client. Perso: taboulé mou et coleslaw tout prêt (chou, oignon, carotte), feuilles de salade fraiche et une tranche de jambon. Tout le reste de l'assiette est recouvert de zigouigouis de grenadine ou un sirop dans le genre. 12/20. Choix entre le "pavé de cabillaud crème de pesto citronnée" et "pintade et ses lentilles à la provençale". J'ai pris le volatile. J'ai vu passer à côté le poisson. Les deux assiettes surjouent à fond les ballons le cosmétique, le peinturluré et le charabia pseudo-gastro. Avec devinez quoi? Des zigouigouis de sirop de grenadine partout! Quelle manie! La cuisse de pintade est curieusement dressée comme un i, posée sur un lit cerclé de lentilles trop cuites et ternes, à côté d'un coulis dit "provençal". La viande affiche les symptômes démoralisants du bestiau démoulé de frais d'un pack sous-vide, viande tassée confite et standard de présentation. Toutes ces cuisses de pintades comme des gambettes en l'air qui défilent sous mes yeux sont tellement uniformes qu'on se croirait au Crazy-Horse! Celui qui a déjà cuisiné la pintade pouffera tout autant de l'absence de gras. Plat particulièrement indigeste, je l'ai promené tout l'après-midi. 9/20. Les desserts sont majoritairement "maison". Avec notamment un "clafoutis mirabelle". Indéniablement maison, ya des signes qui ne trompent malheureusement pas. 9 fois sur 10, à la place de la mirabelle la direction a cru bon de fourguer son stock d'abricots secs retrouvé au fond d'un tiroir. Et l'abricot sec voyez, c'est une sorte d'étouffe-chrétien quand y en a trop, surtout quand le client n'est pas prévenu. Mais il connait quoi, le client? Préparation soutenue dans son ambition par un appareil à clafoutis trop cuit, bonjour le pâté. Le taulier n'a pas osé demandé si "ça a été": l'assiette déchiquetée était à peine entamée! 7/20. Le pain est bon, le café excellent. L'ambiance est sympa. La déception grande.

Chef: allez savoir!

Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Maison du Bon Café 1,4€ 15/20. Toilettes 15/20. Menu 14,90€ le midi. Ardoise. Ouvert midi du lundi au samedi et vendredi et samedi soirs. Terrasse couverte.

3 Grand Rue
13113 **LAMANON**
Tél.04.90.59.50.34
http://www.cafedumidilamanon.fr/

MAILLANE

LE CAFÉ DU SOLEIL

NT ΨΨΨ1/2

Au début, ils ne savaient pas tellement. Stéphanie et Pierre Fullana en savent désormais plus sur ce satané métier de restaurateur. Des architectes et des travaux, des félons et des loyaux, des regards fuyants, des yeux droit devant et puis aujourd'hui "Le Café du Soleil": café et soleil qu'on prend toute l'année sur la terrasse centrale du paisible village mistralien posé à deux pas de Saint-Rémy et ses vanités, vieilles pierres sages et volets clos quand il fait trop chaud. Un café oui, mais à notre bouche, il s'agit surtout d'un formidable restaurant mes petits agneaux. Yeux, bouche et… oreille aussi. On sait que Vincent Van Gogh appréciait le canton. Nathalie Gruot formée en pâtisserie passera notamment par "La Maison Jaune" de François Perraud, voilà qui complète le tableau. Bref! La très belle salle ne cherche pas à séduire: elle y arrive pourtant. La maison soigne les mirettes et les assiettes! Généreux et élégant. C'est ça le truc. On aime bien. Le menu avec choix à 31€ est vraiment une belle idée. Les "filets de maquereau de ligne au sel sur lit de poireau vinaigrette". Le poisson saisi et raide de fraicheur fait le boulot, mais j'avoue que j'ai pris aussi ce plat pour les poireaux vinaigrette. J'adore le poireau vinaigrette, tiédi. Un peu de frou-frou herbeux pour l'œil. Belle association terre-mer: 15/20. Vitesse supérieure avec "poularde rôtie et farcie à la crème de champignons rosés". Ce qui est malin avec cette assiette, c'est qu'elle fait le grand écart. Avez-vous déjà vu une poularde faire le grand écart? Viande ronde en bouche et grassouillette (c'est pas un moineau) posée sur la délicieuse duxelles, quelques légumes poêlés en pleine forme aux belles couleurs comme s'ils revenaient du ski. Et presque incongrues, quelques patates rustiques poêlées. Un contraste plaisant entre raffiné sérieux et cuisine familiale. 15,5/20. Moins élémentaire qu'il ne parait, le "crémeux à la mangue, ananas et citron vert". Fruité, croquant, sucré, acide, rond… Les îles du Pacifique à portée de langue. 15,5/20. Carte sur 6 semaines, produits frais, cuisine classique savante et gaies notes de modernité. Paysanne-maraichère voisine, la famille de Nathalie Gruot rempli le frigo. Autant dire que vous mangez la même chose que ses enfants. Allons bon! Une table qui récite une gastronomie provençale raffinée, et un bel esprit: bien faire les choses. Simple non?

Chef: Nathalie Gruot

Second: Romain Rouffiat

LA (VRAIE) CUISINE CORSE

Ce n'est pas ce qui manque, les restaurants corses ou prétendus tels, boutiques folkloriques qui jouent de la caricature du genre. Deux spécimens du Var sérieux et plutôt différents dans leur approche, mais qui ont chacun envie de partager cette cuisine de terroir qu'on connait finalement assez peu. Séance de rattrapage.

Depuis 2015, Marianne Canu propose une cuisine provençale bon teint à sa clientèle, mais pas que. Comme la famille, c'est la famille, elle cèdera (avec plaisir) à la pression corse… et je ne cause pas de la fameuse bière Pietra! Recettes en saison: carré de cochon au figatelli! Ragout de veau, lonzu et haricots blancs!.. et même le baba du Cap arrosé au Muscat!

LOU PITCHOUN
Place du Général de Gaulle
83210 SOLLIÈS-PONT
Tél.04.94.13.02.92

Egalement depuis 2015. Entre Paris où il fera ses classes en cuisine et son village de Haute-Corse où vit encore une grande partie de sa famille, Christophe Paris-Fieschi secondé par sa tante Jeannine Fieschi a trouvé le compromis géographique dans cette brasserie du centre de la Valette. Aubergine à la bonifacienne, stufato de veau aux olives, polpette à la corse, cannelloni brousse et épinard... et même un burger corse à la coppa! Desserts maison!

L'ÉTOILE CORSE
Place Jean Jaurès
83160 LA VALETTE-DU-VAR
Tél.04.94.61.28.49 et 06.08.25.31.88

Spécialités: carte sur 6 semaines Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 2€ Maison du Bon Café 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule 19€ midi semaine sauf jours fériés. Menu 31€. Carte. Groupes 40 (hiver). Privatisation possible. Terrasse. Hors saison ouvert tous les midis, jeudi, vendredi et samedi soirs. En saison 7j/7 intégral. Fermeture annuelle: se renseigner. Parkings gratuits à proximité.
11 place Frédéric Mistral
13910 **MAILLANE**
Tél.04.90.90.80.89
http://www.lecafedusoleil.fr/

MARSEILLE

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

AU BOUT DU QUAI

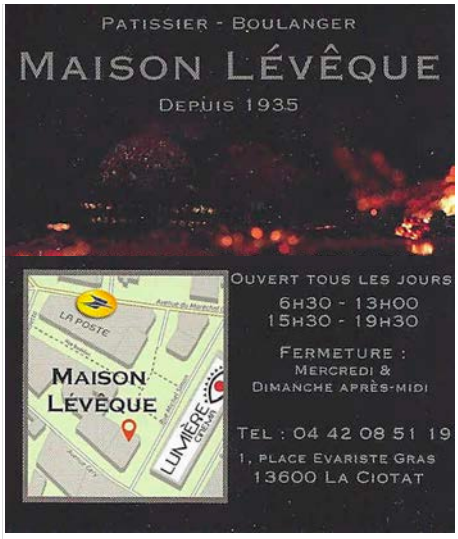
NT ΨΨΨ

Pour sûr! Côté du port devenu passant: le MUCEM est à deux pas. Le coin est conséquemment peu propice à joie culinaire. Sans s'occuper des voisins et la tête dans le guidon du quotidien Yoan Mouttet continue son bonhomme de chemin de table droite, imperturbable devant l'agitation du Vieux-Port. Terrasse face aux bateaux et à la Bonne-Mère, position stratégique d'observation, on voit venir le grain. Pourtant, malgré son chapeau vert et ses talons-aiguilles de meneuse de revue des années 20, personne n'a vu arriver Mauricette. Sauf moi mais je la suivais de loin. Bref! Idées de plats calées dans ce qui se fait de mieux en "cuisine traditionnelle" soignée: qualité de produit et savoir-faire. Je sais: l'argument est commun mais là, fraicheur obligée, pas le choix. L'exemple des "beignets de fleurs de courgettes": ils ne trichent pas. Se grignotent comme des biscuits, gourmandise à 15/20 escortée d'un coulis et quelques légumes crus fins soutenus par une huile d'olive puissante. Soin apporté au détail confirmé avec la "poêlée de supions en persillade". Il en existe des centaines dans la ville, des poêlées de supions. Bien peu ont un fond de jeu aussi raffiné, ail délicat et persil fruité. Encore des friandises! Mesclun et allumettes de légumes, vinaigrette estragon. 15/20. Mauricette choisit la suggestion de ce midi, une perle qui lui claque le pif comme la bise en hiver. Ça s'appelle "dos de cabillaud à la crème de morilles, mousseline de céleri". La brillante idée vire dans la case du raffiné brillant. Comme si le cuisinier joueur voulait démontrer qu'il sait faire. Nous le savions déjà, il confirme. Quel cabillaud! Cuit avec douceur, lamelles nacrées qui se détachent en soufflant dessus! Danois, le bestiau! On sait tout! Le poisson dans la maison, c'est une religion! Les légumes aussi, une philosophie! 15,5/20. Les accrocs au sucré doivent savoir que les beaux desserts sortent de chez "Bricoleurs de douceurs",

pâtisserie dont on entend beaucoup parler dans la ville. Ce midi la terrasse était remplie, accueil et service tonique de Jennifer Zenou et son équipe, entre sourires et conseils! Table qui affiche une volonté de simplifier les propositions tout en élevant toujours la qualité des produits, notamment ceux de la mer et les légumes. Tiens: demandez à la direction la raison pour laquelle le poisson est ici de si belle qualité. Quand vous connaitrez la réponse, vous sourirez.
Chef: Oumar Sy
Spécialités: salade tiède de poulpe de roche. Tartare de thon rouge. Tartare de veau aux huitres. Linguines fraiches aux palourdes. Filet de gallinette rôtie. Calamars poêlés en piperade. Dorade royale sauvage… et les pieds paquets façon mamie.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café Costadoro 2€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Entrées dès 14€. Plats dès 17€. 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

L'INDÉCIS NT Ψ

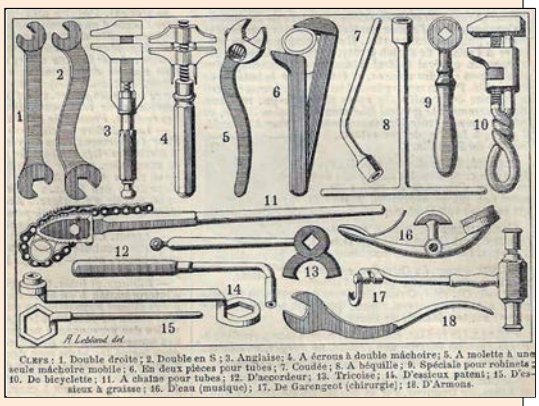
Depuis septembre 2016. C'est de l'indécis calculé. Un peu comme si les tenanciers de la boutique s'étaient dit "faire un restaurant oui, mais on fait quoi?". C'est là qu'un finaud de la comptabilité s'en est mêlé et dit: "la cuisine thaï a le vent en poupe, et les burgers aussi". Alors ils ont faits les deux comme ça: pas de jaloux. Et en plus, question coeff' c'est un bon choix. Manque juste les sushis. Bref! Le mélange de clientèle est amusant, dingue le monde qui butine aux alentours de midi de ce côté du boulevard proche de La Timone. Etudiants de fac gourmands bruyants, profs déprimés en pause tickets-resto, bobos toujours ébahis en quête de sensations asiatiques, petits vieux curieux en virée. Avec Mauricette, on se cale dans la dernière catégorie. Surtout elle. Bref! Malgré son âge avancé qui pourrait laisser à penser à une baisse de l'acuité auditive, elle a froncé les yeux derrière ses lunettes en verre épais et m'a dit en criant dans ses mains comme un porte-voix: "ya pas un peu trop de bruit ici?". Alors j'ai sorti mon appareil à mesurer les décibels: ça monte jusqu'à 90. Ce qui est beaucoup. Hein? Je ne répèterai pas. Après qu'on ait longtemps choisi chacun notre plat, la souriante serveuse nous dit "yapu". Enfin nous crie "yapu". Alors on a pioché autre chose, fallait bien qu'on mange. En lisant la colonne des hamburgers, la dame au chapeau vert s'engage sur le "bleu": steak haché, fromage bleu, tomate, oignons confits maison, crème fraiche". Même froid le pain est bon, et la viande de bœuf rosée comme il est trop rare d'en trouver désormais si l'on s'en remet aux considérations hygiénistes du moment. Frites fraiches très blondes, d'un seul bain. 14/20 et 11,50€. Déception avec mon "curry vert de poulet au lait de coco, légumes et basilic thaï". Très bien: dosage possible adapté à la demande. Pas bien: bouts d'aubergines qui alternent entre crue et cuite. Pochette surprise dans la sauce. Et poivrons verts verts comme s'il en pleuvait. Pénible… et énervant: pourquoi dans 9 asiatique sur 10 le poulet est aussi médiocre? C'est quand même dingue! Le bon n'est pourtant pas beaucoup plus cher! Basse qualité et pas agréable, émincés mais avec des bouts de gras. Pochette surprise dans la sauce. Riz froid pas salé. 10/20 grâce à la préparation adroite. Et 11,50€. Mauricette qui avait encore de la sauce sur la moustache après son hamburger désire le "café gourmand". Elle a bien raison, c'est moi qui paye. Service minimum avec un mini fondant chocolat pas maison qui surnage dans un infect topping, un cheese-cake cabossé pas du jour (mou), un tiramisu avec du répondant, une verrine de chantilly pour combler l'espace vacant à côté du café. 11/20. Notre voisine directe attendra 30 minutes son plat alors qu'une table de 8 arrivée après elle est déjà servie. Faut dire que beaucoup de monde écarte les coudes et que la direction ne dit jamais non. Les affaires sont les affaires.
Accueil 12/20. Service 9/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14/20. Pas de pain. Café Maison du Bon Café 1,5€ 15/20. Toilettes 11/20. Plats thaï de 9,5€ à 11,5€. Burgers de 9,5€ à 12,5€. Fermé dimanche.
177 boulevard Baille
13005 **MARSEILLE**
Tél.06.15.07.16.60



LA MEILLEURE FAÇON DE MARCHER

LÀ OÙ SONT BRANCHÉS LES TUYAUX ET D'OÙ ILS ARRIVENT.

Il faudrait insister sur la responsabilité des blogueurs, critiques, guides, journalistes *(et pas que gastronomiques)* qui nous abreuvent le ciboulot de leur doxa répétitive pour nous donner "*le sens de la marche*", ce qu'il faut penser avant d'aller mâcher, polluant ainsi notre réalité. La quasi intégralité des écriveurs sur la chose du restaurant perroquettent ce qu'on leur somme de répéter: ils forment ainsi le réseau officiel de la pensée prédéfinie de l'annonceur. Dans cette mixture brouillonne des bavardages, on peut décrypter l'indépendance *(et éventuellement la pertinence)* d'un "*journaliste*". Là où sont branchés les tuyaux et d'où ils arrivent. Reniflons le copinage, flairons l'enfumage.



Clefs : 1. Double droite ; 2. Double en S ; 3. Anglaise ; 4. A écrous à double mâchoire ; 5. A molette à une seule mâchoire mobile ; 6. En deux pièces pour tubes ; 7. Coudée ; 8. A béquille ; 9. Spéciale pour robinets ; 10. De bicyclette ; 11. A chaîne pour tubes ; 12. D'accordeur ; 13. Tricoise ; 14. D'essieux patent ; 15. D'essieux à graisse ; 16. D'eau (musique) ; 17. De Garengeot (chirurgie) ; 18. D'Armons.

LE MÉCÉNAT: CHEVAL DE TROIE DE LA PRESSE SPÉCIALISÉE.

Qui épingle avec jouissance Ducasse et Robuchon, les "*guignol et gnafron*" parrains de la sauce nationale? Et plus largement leur fameux "*Collège Culinaire*"? Quel journaliste singulier uppercute avec volupté l'industrie agro-alimentaire sans posture fourbe d'intégrité auto-proclamée? Qui signale qu'un restaurant est bon? Qui signale quand il est moyen? Qui signale quand il est mauvais? Qui payent l'intégralité de ses repas et refuse de participer aux simagrées des "*déjeuner de presse*" à l'invitation du chargé de com' d'un restaurant? Quels sont les actionnaires visibles ou cachés du "*guide gastronomique*"? Qui est intégralement émancipé des budgets "*publicité*" attribués par les grands communicants que sont grands chefs et industriels? En effet, partant du principe qu'"*on ne mord pas la main qui nous nourrit*", comment imaginer Périco Légasse dire du mal de Nestlé*? Et Atabula dire du mal de Métro ou San Pellegrino? Et tous les autres! Simplement: on n'imagine pas. On constate froidement que c'est impossible vus les liens qui les unissent, nous en avons déjà parlé. En ce qui nous concerne au "*Bouche à Oreille*", on ne risque pas de nous couper des subventions: on n'en n'a pas! Et des sponsors ou mécènes non plus! Juste des clients qui nous achètent not' guide.**

PHOTOCOPIEURS SUR PATTES

Le "*journaliste gastronomique*". Parlons-en! Quand il reçoit un "*dossier de presse*" bien repassé et le recopie dans sa feuille de chou, fut-elle virtuelle. Quand il est "*invité*" à ne pas payer son repas lors d'un déjeuner de presse où il serrera toutes dents dehors la paluche de tous ces confrères du même tonneau déontologique, tutoiements et tapes sur l'épaule: "*tu vas bien?*". Quand il pisse-copie le même propos déjà bavardé par ses mêmes confrères pour rester dans la lignée décidée de l'annonceur… et que par-dessus le marché, il suppose crânement faire son métier de manière très professionnelle, croix de bois, croix de fer si je mens je vais en enfer. C'est ainsi que tel l'alcoolique qui nie l'évidence, il est en plein dedans: le copinage, le réseau, et même le corporatisme.

Application du bâillon.

PLUS C'EST GROS, PLUS ÇA PASSE!

Oui, le corporatisme. Pas souvent mais généralement sans une bulle de complexe, un de ces mercenaires grands communicants probablement issu d'une École de Commerce réputée contacte le "*Bouche à Oreille*", nous sommant de retirer tel article "*en distorsion avec ce que pensent les vrais journalistes*"*? Avec l'assurance crasse de celui qui pense être dans son bon droit. C'est vous dire le niveau. Faut quand même oser sortir de telles inepties à nous autres du "Bouche à Oreille", alors que nous mangeons et payons scrupuleusement chacun de nos repas… contrairement à la très grande majorité qui mange *(parfois)* et ne paye jamais. Seulement voilà: on fomente un guide de restaurants rigolard et franc-tireur sur lequel aucune pression économique n'est possible, sinon nous aurions implosé depuis belle lurette. N'empêche que des mauvaise langues *(souvent de mauvais cuisiniers)* colportent l'idée selon laquelle nous serions achetables: qu'ils essayent pour voir! Autant dire qu'on gêne bigrement aux entournures.**

Olivier Gros

*** https://lavieculinaire2.wordpress.com/2015/03/06/manger-cest-voter-nestle-ou-linverse/**

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

***** Naturellement invités au déjeuner de presse.**

BISTROT LEONE

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 frai-ses". 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

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

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

LE PASTRÉ

NT 0

Il s'agit du restaurant du centre équestre Pastré sis dans le 8ème arrondissement de la ville, lieu bien connu des accrocs de l'équidé ongulé à crinière. Indubitablement, le lieu a le charme criant du bucolique verdoyant a peu des vagues de la grande bleue. Etonnant. Dès le parking, l'odeur de figues entrelace celle du crottin. Des chevaux et des figuiers, alors forcément! Bref! Faut s'avancer sur le devant de la bâtisse, la terrasse du restaurant est à l'étage. Alors je monte des escaliers qui sont fait pour ça et en haut, sur le bord de la rampe, une chaise à l'envers à l'équilibre précaire aux quatre fers en l'air est prête à tomber. Curieux, mais vaut mieux ça qu'un cheval! Suite du surréalisme ambiant (j'allais dire dadaïsme) avec les 3 employés du restaurant qui devisent un moment sans prêter moindre attention à la présence du client que je suis. Je reste planté droit devant le bar, ils se sont finalement arrêté d'un coup et celui qui semble être le responsable me dit "oui?". Vu mon physique un peu éloigné de celui d'une danseuse du Bolchoï pour pouvoir envisager une balade en poney, il s'est finalement douté que c'était pour manger. Fin de leur discussion privée: la cuisinière sourira, le serveur filera en terrasse. Mais passons. Des salades, à 12€, des plats de 12€ à 17€: linguine au pesto, andouillette, carpaccio et même un steak haché frais de cheval… non… j'ai lu trop vite… steak haché frais œuf à cheval à 15€ quand même, ça rigole pas. Et puis quand même, un plat du jour qui tient de loin la corde: "curry d'agneau, riz basmati, tomates rôties". Un curry un peu curieux, plutôt orienté massalé, et surtout infiniment trop salé, une horreur. Avec ses petits blocs ici et là trahissant un

réchauffage, le riz adoucit les mors, un peu. Le gros problème vient de la viande, une calamité du genre qu'on doit refiler à la cantoche des gosses et qui explique sans mal la raison pourquoi leurs assiettes ne sont jamais finies: des bouts de bouts d'agneau avec 50% de gras et de gélatine dure. J'ai dépiauté en faisant un tas sur le côté qui curieusement, était plus gros que le volume initial de viande. Immangeable. 8/20. Desserts maison? Oui bien sûr môssieur… sauf la glace et le fromage ahahah. Alors "tartelette au citron meringué", individuelle. Pas fait ici. Base sablée molle qui trahit, sucre, standard visuel de l'industrie de la bouffe. Et surtout: gros mensonge du serveur: 10/20. Ensemble à 16€. Le chef se débrouille avec les produits qu'on lui refile, ça doit pas être facile tous les jours. Inutile de faire le déplacement, sauf pour bénéficier du panorama campagnard en buvant un café… et sentir le crottin et la figue.

Accueil 8/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 12/20. Pain 13/20. Café Kimbo 1,5€ 14/20. Toilettes 15/20. Environnement 16/20. Formule 16€ midi. Carte. Terrasse. Parking aisé. Ouvert le midi du lundi au samedi. Autres services: se renseigner.

33 traverse de Carthage
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.18.80.50
http://centre-equestre-marseille-pastre.fr/Restaurant/

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

Cuisine du marché poussée: la spontanéité, ça se travaille! Dans une épure qui va à l'essentiel, les assiettes d'Aram Atanasyan sortent comme du bain, en tout naturel, tant la technique s'efface. Faut dire que le CV chante: Le Crillon et Lucas-Carton (75), une dizaine d'années à Londres mais aussi Cannes, Vence (06)... Le jeune sexagénaire n'a pas son talent dans la poche mais souvent le sourire en coin tant il connait bien le microcosme de la tambouille et des chefs. Ce qui l'autorise parfois à quelques élans d'autodérision: la classe. Avec Mauricette, celle qui cumule les calories en chantant poing en l'air "cellulite finale", nous tâtons la carte d'été. Afin de répondre aux exigences chronométrées de la soixantaine d'affamés qui frappent à la porte bave aux lèvres et canines au garde-à-vous, le midi impose un menu complet à 25€ inspiré, avec choix, décliné en formules pour les appétits petits joueurs. La carte? Le soir. La dame au chapeau vert sirote comme un nectar son "tartare de légumes, asperges, mozzarella et épices". Dressage circulaire élégant, comme souvent. Harmonie à chaque coup de

fourchette, comme toujours. 15,5/20. La "salade de poulpe sur un caviar d'aubergine" est du même tonneau dans l'approche. Plutôt "salade au poulpe" car il est n'est vraiment pas seul. Un délice de fraicheur méditerranéenne que vous pouvez faire à la maison, vous avez tout dans le frigo. Bon courage, je vérifie les copies dans 20 minutes. 15,5/20. Les plats: "panaché de la mer, compotée de courgette et légumes de saison". A lire l'intitulé, j'imaginais sur une planche en bois trois douteux bouts de poissons autour d'un pot de mayo Amora, façon tambouille plagiste, j'ai des noms. Sauf que. Loup, lotte et merlu poêlés, légumes confits, courtes sauces ou jus, je ne sais plus, l'émotion me rattrape. 15,5/20. Mauricette aime le "rôti de veau, gratin de pomme de terre sauce gingembre et soja". Jus costaud, peu estival en vérité mais ya plus de saison m'sieur-dame. Le gout, toujours: 15,5/20. Desserts épatants, beaux et efficaces comme en vitrine: "framboisier pistache", très mascarpone avec base financier pistache: 15/20. Et mon "entremet croustillant au chocolat", très chocolat, dense et croustillant dessous, le diable en personne. 15,5/20. Terrasse à l'année loin des bagnoles, belle salle contemporaine. Service enlevé et à l'aise de l'équipe de Donia Rouzaud, aussi fraiche qu'une jeune mariée. Rythme plus apaisé le soir. Discrète mais essentielle table de la ville, oh ça oui!

Chef: Aram Atanasyan
Spécialités: carte sur 6 semaines
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain maison 15/20. Café Malongo 2,2€ 15/20. Toilettes 16/20. Formules 19€/21€ et menu 25€ midi semaine. Menus 28€ et carte le soir. 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

L'UN DES SENS BY FB

ΨΨΨ

Quand on vogue à "La Valentine", vous avez à bâbord une avalanche de bobards culinaires dont les sempiternelles franchises à bouffe qui pullulent. Mais à tribord et à trois coups de rames musclés mes petits moussaillons, on trouve un petit nouveau qui devrait faire du bruit dans le Landerneau de la sauce et du fumet: "L'Un des Sens by FB" qu'il s'appelle. De prime abord, la façade ne vous fait pas spontanément friser le bigoudi mais plutôt penser à un propret bar de quartier. Sauf qu'au fond vous attend une cosy salle ripolinée de frais doublée d'une terrasse-patio reposant comme un jardin de curé, mes biens chers frères. J'ai bien zieuté le four à bois: il promet. Le midi, le menu du jour est décliné en formule. J'ai vite senti le finaud des fourneaux avec la "salade César au saumon fumé". Pouvait être l'entrée bateau, le piège à gogo. C'est bon même si on reste éloigné de la recette de base. Frais 14,5/20. Le sérieux: "truite entière au beurre meunière, pommes à l'anglaise". Mille ans que je ne me suis pas régalé d'une truite! Cuisson de pro au beurre salé, amandes effilées colorées, jus de citron pour titiller. J'avais les mirettes comme des hublots: 15/20. Fin simple, on sait qu'il est compliqué de faire simple. La "tarte tatin" est maison, la pomme fond, et on me promet que la prochaine fois, la crème fraiche serait au casting. 14,5/20 en attendant le 15/20. Voilà ce qu'un vrai cuisinier vous propose pour 18,90€. Au niveau de la grosse artillerie, des plats de copains (copines) qui rient devant une bonne bouteille: côte de bœuf pour 2, frites maison, sauce béarnaise. Bavette d'aloyau poêlée, échalotes confites. Andouillette de Troyes dressée à la main, velouté de moutarde. Souris d'agneau de 7h, pommes écrasée à l'huile d'olive et piment d'Espelette. Tête de veau sauce gribiche, et pour les connaisseurs, des petits rougets de méditerranée juste rôtis si vous demandez gentiment. Et puis des recettes plus personnelles inspirées des ailleurs comme le tigre qui pleure, des woks finauds et des classiques comme le crumble de foie gras, le risotto aux gambas (bisque maison), et le homard bleu de Bretagne. Tous ces plats ne seront pas au tableau chaque jour mais le cuisinier oui. Il s'appelle Frédéric Chaluleau, un quinqua breton passé par du bi-étoilé et par Pont-l'Abbé. Des passages chez Marx, Ducasse… autant dire qu'il ne s'agit pas d'un perdreau de l'année. A Marseille, il régalera pendant près de 5 ans les clients de la fameuse "Villa" dans le 8ème arrondissement. Et puis un jour pas comme les autres, il s'associe avec l'amie de toujours, la douce Béatrice Sornicle: elle vous reçoit comme si vous étiez chez elle. Ce qui est le cas. Un duo avec un état d'esprit salutaire pour remonter le moral des blasés de la vie! Et quel sacré saucier!

Chef: Frédéric Chaluleau
Spécialités: cuisine au feu de bois. Poisson sauvage. Pizza. Sole meunière le dimanche!
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 1,9€ pas pris. Toilettes 15/20. Formule 13,90€ et menu 18,90€ midi semaine. Ardoise. Suggestions. Climatisation. Terrasse-jardin au calme. Fermé dimanche soir et lundi.

5 rue de l'Audience
13011 **MARSEILLE**
Tél.04.91.93.74.66

LA TABLE DU 12ème

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/

BUSAN

NT 0

Il parait que le chef en cuisine coréenne bénéficie d'une expérience professionnelle de 20 ans. Sinon, le contexte est similaire à la plupart des restaurants dits "asiatiques" de zone commerciale: ample parking, salle spacieuse pouvant accueillir les chœurs de l'Armée Rouge, une dizaine de menus possible, et un choix de plats aussi large que la salle de ping-pong de Kim Jong-un. Je fais le malin car je tiens mon stylo en France bien au chaud: courageux mais pas téméraire, le cobaye. Bref. Déjà vu: les menus sont baptisés avec des lettres de l'alphabet: j'ai misé sur le menu J. Avec une entrée qui questionne: "crêpe aux ciboulettes et fruits de mer". Gras et tièdes, trois miséreux petits carrés qui ressemblent à de l'omelette avec deux moules sur le dos. J'en aurais bien ri si je n'avais pas si faim. Pas de regret à avoir vu que l'autre possibilité était les 3 raviolis grillés au poulet, les fameux gyoza: rarement fait dans les restaurants qui le proposent. Bref! 8/20. Le plat? "Ragout de tofu (bœuf, tofu, courgette, œuf)" servi avec "un bol de riz nature et des petits mets". Les petits mets sont très petits pour ne pas dire misérables, ce sont des cacahuètes, des germes de soja, rondelles de concombre cru saupoudrées d'épices mystérieuses. Riz commun. Le ragout ne ressemble pas du tout à la photo. Et comme sur toutes les photos, impossible de savoir qu'on va se cramer la moustache! Que c'est chaud! Le plat est en ébullition quand il arrive! Gaffe à vos gosses! Surtout s'ils sont agités! Jamais vu ça! Gros morceau de tofu-bof, viande filandreuse atone dont le gout a filé dans le jus de cuisson brûlant, épices, et pis c'est tout. Pas d'œuf comme prévu pourtant. Mieux comme ça, si ça se trouve. 11/20. Cela dit, si la chaleur de fin d'été n'est pas une bonne alliée pour ce plat. Pour autant, aucune envie de venir l'essayer en hiver. Et le reste non plus, sauf éventuellement pour se frotter au barbecue coréen, une des multiples spécialités de la maison. J'évite le dessert, une liste de banalités de sous-traitance dont le poilant "soufflé mascarpone au cassis de Bourgogne". J'ai craqué pour la "mangue fraiche", l'envie de ma laver la bouche avec ce fruit délicieux. Si j'avais su, j'aurais sucé un tic-tac. Mangue mal dépiautée, pas mûre. Pas mangée, le fruit à peine entamé dans l'assiette n'a pas ému le moins du monde le serveur blasé. Tant que tu payes en sortant, on est copain. 6/20 pour 6,9€ quand même. Une déception, et si le jeune patron fait quelques efforts pédagogiques avec le client, ce n'est pas le cas de son serveur particulièrement détaché de ses prérogatives supposées pour la fonction. Busan de Busan, que c'est peu

STÉPHANIE BATAILLE
L'OASIS DU PETIT GALIBIER
83 SAINT-ZACHARIE

ROCK BASTILLE
LA TABLE DES COQUELICOTS
83 COTIGNAC

RÉMY GHIRARDELLI
L'OUSTAOU
13 LA CIOTAT

MATTHIEU GAUTIER
L'ÉTOILE CORSE
83 LA VALETTE

LAURE CUBAT
LA TABLE PROVENÇALE
13 PEYROLLES-EN-PROVENCE

RAFAËL FOURGEOU
L'OUSTAOU
13 LA CIOTAT

CAROLINE RAYMOND
LA MAISON DE CELOU
84 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

SANDRA BRÉMOND
SHARLOTTE'S CAFÉ
83 LA CRAU

GÉRALDINE LONGÉ
RESTAURANT L'ANGÈLE
13 AIX-LES-MILLES

MALAURY COMBE
LE CAFÉ DU SOLEIL
13 MAILLANE

PAUL CLUCHIER
LE CAFÉ DU SOLEIL
13 MAILLANE

JEAN-BAPTISTE GAZEL
LA TABLE DU 12ème
13 MARSEILLE

intéressant.
Accueil 14/20. Service 8/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 15/20. Pas de pain. Café Nespresso pas pris. Toilettes 16/20. Formules, menus, cartes… A emporter. Parking. Fermeture: se renseigner.
67 avenue des Peintres Roux
13012 **MARSEILLE**
Tél.04.91.91.69.51

MARTIGUES

LA GRANGE
NT 0

Bien avant ça s'appelait "La Barque" et voilà peu, c'était encore "Chez David" testé par nos services. Le restaurant d'étage montre désormais l'avantage de proposer du fromage mais pas que: vue sur l'eau et une clarté de salle rare. Salle bien tenue, nappages familiaux à petits carreaux rouge et blanc, et ma carafe d'eau avec du calcaire au niveau du goulot. Ainsi que d'emblée, une odeur de frites ou plus exactement, d'huile de friture. Rien de tel pour vous flinguer un quelconque espoir quand on vient d'ouvrir la porte. Et puis à la carte, il est stupéfiant de proposer une telle avalanche de plats. C'est affolant. Comme si la boutique se cherchait une clientèle, comme un doute permanent: "que pourrait-on faire à manger qui plaise?". Alors des salades, des burgers, des raclettes, des fondues, des tartiflettes, des viandes, des planches… et plusieurs à chaque rayon du magasin. Du coup, la boutique se qualifie avec facilité comme "savoyarde". Et comme passées les bornes ya plus de limites, une ardoise de suggestions égaye le quotidien avec ce jour 4 propositions. Dont "filet de bœuf au bleu d'Auvergne, frites et salade" à 18€, j'allais dire "seulement" 18€. C'est vrai quoi. Le filet de bœuf, c'est pas donné. M'arrive l'assiette rectangulaire avec un petit bout de viande grillée, bien marqué par le grill. S'il fait 150 grammes, c'est le bout du monde. C'est le bout du filet aussi. Le problème, c'est que cette viande est froide. Vous aimez la viande froide vous? Faut dire que la céramique est glacée. Mais les feuilles de salade sont fraiches. Un pot "Parfait" (sans le joint orange) dégueule de la sauce fromagée, la classe dégoulinante. Ouai je sais, les gens sont jamais contents... pas assez de sauce, trop de sauce, gnagnagna… Le "gratin de pomme de terre" dont j'étais heureux qu'il fût proposé en alternative aux sempiternelles frites qui embaument… me les fera regretter! Dans un récipient pour crème brûlée dont le gratin miséreux aurait gardé le côté brûlé. Dessous, comme une purée en pas bon. Patate à l'eau farineuse passée au four. Point. Ni sel, ni poivre, ni rien. 9/20 pour 18€, donc. Rien pris d'autre sinon un café de qualité servi dans une tasse surgelée, on n'a pas idée. Vous aimez le café froid vous? Sinon, le service féminin en duo est hospitalier surtout une des deux, même s'il pousse à la conso mais c'est aussi son boulot. Cuisine bâclée, sans envie, triste comme un hiver sans neige dans les montagnes de la belle Savoie. Vous aimez la Savoie vous?
Chef: allez savoir!
Accueil 14,5/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 14/20. Pain 13/20. Café Maison du Bon Café 1,8€ 13/20. Toilettes 14,5/20. Formule midi avec café 12,60€. Menu 19,50€. Carte. Enfant 7,5€. Soirées. Grand parking en face.
24 rue Ramade
13500 **MARTIGUES**
Tél.04.88.43.00.20

MIRAMAS

OLIVADORS
NT ΨΨ1/2

Mauricette voulait voir le "Village des Marques". A l'écart de la stricte ville et cerné de parking, un ensemble commercial de marques à la mode plutôt chères de vêtements, chaussures, chocolats etc. C'est astiqué à la limite de l'aseptisé, on s'y promène la CB en attendant le désir dans des rues idéalisées bien propres. C'est agréable, comme un meilleur des mondes, un peu comme Disneyland sans les marmots qui braillent. On y croise du personnel en uniforme payé 800€ par mois qui souhaite une bonne journée au visiteur qui trimballe cette somme en emplettes dans chaque sac qu'il porte. Curieux. Bref! Fallait manger, c'était l'heure. Aucun restaurant visiblement acceptable, ce fut donc lui, le mieux à l'œil. Et puis quand même: le chef Dominique Frérard (Sofitel Trois Forts à Marseille) serait associé à la boutique. Grande terrasse, belle salle déjà comble, cuisines visibles. Tronches de 6 pieds de long de tout le personnel, y compris les avachis derrière la vitrine. Ah ça donne envie… Celui qui semble être le patron joue de grands gestes de chef d'orchestre à moins qu'il ne s'entraine pour être agent de piste à Marignane. Il donne bruyamment des consignes aux serveurs un peu blasés, tu vas là, tu vas ici, ajoutant inutilement du stress à leur fonction. Ça doit le rassurer. Enfin bon. Par contre mes cocos, on a bien mangé. Du simple vraiment bien foutu, de l'application dans chaque assiette sortie. Et pourtant, elles sont un paquet pour seulement deux cuisiniers. Les entrées sont au prix des plats, une douzaine de proposition au total entre 14€ et 18€. La dame au chapeau vert tâte du cochon avec son "jambon grillé italien aux herbes, pommes de terre rissolées, tomates provençales et salade". Sinon le zigouigoui de balsamique sur la salade, c'est assez parfait, copieux et gouteux. Et enfin: de vrais patates confites au four, grassouillettes ce qu'il faut. Ça change de la frite (fut-elle maison et fraiche) et rappelle la cuisine de la grand-mère que vous avez peut-être eue. 14,5/20 pour 15€. Mon "émincé de

volaille sauce champignons maison, ratatouille, tomates cocktail, salades jeunes pousses". Bravo (encore) pour l'effort de garniture différente, même si la ratatouille n'est pas convaincante, poussée poivrons et peu confite. Le reste, impec'. Blanc tranché marqué au grill comme le petit artichaut, sauce formidable servie à part. 14,5/20 pour 16€. Impasse sur les desserts. Pourtant à 6€, ils sont moins chers que ceux des restaurants approximatifs voisins. Pour casser une graine dans le coin, sans doute la meilleure affaire. Jusqu'à preuve du contraire.

Chef: Anthony Berry
Spécialités: grands gestes et bonne cuisine Accueil 10/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain individuel 14,5/20. Café Lavazza 1,9€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Formule le midi. Carte. Enfant 10€. Terrasse. Boutique.

Village des marques
13140 **MIRAMAS**
Tél.04.90.73.61.41

MOURIÈS

LA BERGERIE DE SERVANES
DOMAINE DE SERVANES
NT ΨΨΨ

Un peu par dépit, un peu par défi, j'ai trouvé le restaurant que vous cherchiez sans le savoir. Inutile d'être expert du putter: restaurant accessible à tous tant que vous dites bonjour en entrant. Belle bâtisse du 17ème siècle imposante et sans fioriture, à l'orée de 200 hectares avec tant d'oliviers, plein cœur des Alpilles. Pour autant, pas d'ostentation dans le propos, noblesse campagnarde apaisée. Une ancienne bergerie devenue moulin à huile comme en témoigne des recoins de la salle de restaurant voutée de pierres. La terrasse des beaux jours joue les prolongations. Je sais bien, j'y ai mangé. Une dizaine d'entrées/plats de 15€ (poêlée de champignons frais en persillade) à 28€ (filet de bœuf charolais, pressé de céleri au beurre) mais aussi le Parmentier d'agneau confit maison, la bonite de méditerranée et mini-légumes au lait de coco vanillé… Des intitulés qui stimulent l'appétit, c'est bien gentil, mais quand on est vicieux comme un coin de table telle ma pomme, on vérifie le fond de jeu. Fait! Formule du jour à 19€… servie 7j/7 à l'année. Ce jour: "pluma de Patanegra, tagliatelles fraiches aux champignons". Je ne me suis jamais autant régalé avec ce morceau de viande devenu archi-fréquent. Belle qualité de produit. Viande pas (trop) grasse, saisie croustillante en périphérie, le cœur tendre. Mais c'est moi qui pleure! Un bonheur! Sauce girolles et cèpes à lécher jusqu'au bout avec le bon pain. Emu par tant d'à propos auquel je m'attendais peu, j'ai sorti le 15/20 bon poids. Pas de frisson en vue avec l'intitulé "tarte amandine aux fruits de saison". Pourtant… tartelette ronde de pâtissier boutique, fond de billes crémeuse amande, prunes en deux couleurs confites. 15/20 facile. Ben dis donc mon coco. Fallait une explication, la voici. Restaurant dissocié du club de golf, tenu depuis début 2016 par Jean-Michel Alazard. Un jeune homme aimable, aussi professionnel que déterminé: un vrai restaurateur… au sens positif du terme! Pas un de ses acrobates de l'approximation qui ne pense qu'au tiroir-caisse! Sa cuisine et l'esprit qui l'accompagne en témoigne, vous allez vous régaler. Ballade conseillée dans le domaine après le repas, car il parait que deux grands plaisirs valent mieux qu'un. Initiation au golf possible pour frimer devant votre belle-mère.

Spécialités: ardoise sur un mois
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café Maison du Bon Café 2€ 15,5/20. Toilettes étage 14,5/20. Formule midi 7J/7 19€. Ardoise. Groupes de 20 à 200 (et plus). Privatisation possible. Ouvert 7j/7 le midi et vendredi et samedi soirs. Terrasse ombragée. Parking privé surveillé.

Domaine de Servanes
13890 **MOURIÈS**
Tél.04.90.47.61.58
https://bergeriedeservanes.wordpress.com/

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 **MOURIÈS**
Tél.04.90.47.64.94
www.le-vieux-four.com

ORGON

AUX PETITS PAVES

NT ΨΨ1/2

Si on cherche la lune, on peut toujours essayer. Si vous cherchez un moment de régalade traditionnelle dans un lieu où tous les signes sont au beau fixe pour vous faire passer une paire d'heures en famille, entre amis, avec votre maitresse, votre belle-mère ou votre banquier, alors la maison des Brès est un peu votre NASA à nous. Sans électronique ni boutons rouges et verts partout, mais une cheminée en hiver et une terrasse au frais en été. A chacun sa lune. Bref! Sachant que le vendredi "Aux Petits Pavés" le panneau "complet" est souvent affiché sur la porte pour cause d'aïoli de légende, je me pointe l'appétit un jeudi. Sauf que ce jeudi mes petits lapins bleus, c'était plein aussi. Et ça mange, et ça chante, et ça rit. Et Nicole Brès en salle qui s'occupe de son monde comme au 1er jour, secondée par ses enfants Virginie et Frédéric. Lui, il sort (un peu) des cuisines, juste le temps de serrer une vingtaine de mains et de claquer une trentaine de bises, j'y retourne, sinon ça va brûler. A table! Entrées avec "huitres gratinées". Elles sont 6 mais alors des maousses mon coco. Etang de Thau. Beurre d'échalote, passage au four. Vous avez le droit de saucer avec le pain. 14,5/20. Le légendaire "feuilleté de l'auberge aux escargots" plus crémée que les années précédentes est toujours redoutable. Petits gris taquins et doigté saucier. 15/20. Pas de folie pour le dessert avec "glace poire-citron vert". Faut que je vous dise aussi que mon médecin m'espionne et lit "Le Bouche à Oreille". Si nous n'avons pas le même, rien ne vous empêche de tâter des desserts maison: iles flottantes, pomme au four caramélisée au miel, tarte tatin. Oui môssieur: maison. Si vous avez le système de ventilation en éveil pour apprécier les odeurs d'une cuisine qui va à l'essentiel, voilà une belle maison à succès qui dure depuis quelques lunes. Puisque Napoléon lui-même s'y serait arrêté. Allez! Osez Joséphine!

Chef: Frédéric Brès
Second: Serge Smaal
Spécialités: aïoli 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€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Formule 14,5€ et menu 16,5€ midi semaine sauf jours fériés. Vendredi aïoli complet 18€ (dessert +3€). 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

CAUCHEMAR DANS L'ESTOMAC
par Na!
ALLO LE CERVEAU?
C'EST VRAIMENT TROP DE LA MERDE...
...ON RENVOIE TOUT !!

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

PEYROLLES-EN-PROVENCE

LA TABLE PROVENÇALE

NT ΨΨ1/2

Sonnez hautbois résonnez fourchettes! Ah! On l'attendait d'appétit ferme, cette adresse d'entre Aix et Manosque! Il aura fallu que la jeunesse locale se mette le pied à l'étrier pour que le village se pare de jolies couleurs afin d'enchanter notre quotidien friand de bons plats! C'est la phrase qui me vient au bout du stylo! Qui? Début 2017: Cédric Cubat, 28 ans à la dernière portée de marcassins de la forêt de Peyrolles, chausse la truelle et le pinceau en famille (merci les parents) pour requinquer les vieilles pierres de cet ancien bar de village, le café du commerce. Le résultat a de l'allure, ce qui souvent m'inquiète plus que me rassure. Pas de pot mon gros, la cuisine d'ici, c'est du frichti mimi fagoté aux produits frais et pas troussée pour des demi-portions. Si vous voyez ce que je veux dire. Une brouette d'habitués, table de 8 ouvriers en repos du guerrier, aréopage de banquiers encravatés, VRP devant leurs tablettes informatiques, retraités voisins pour qui c'est dimanche tous les jours. Ah flûte ! Plat du jour épuisé (épaule d'agneau rôti à la provençale)… mais remplacé. N'empêche, j'ai visé la formule entrée-plat à 20€ extirpée du menu à 25€. On verra si j'ai encore faim pour le dessert. Tout juste si après l'entrée "croustillant de camembert" j'étais encore en état de marche. L'impression que le cuisinier voit double dans les portions, lui qui n'a jamais touché une goutte d'alcool! Deux généreux flûtiaux croustillants fromagés, posés sur une salade verte mélangée, assaisonnée d'une vinaigrette moutardée en diable! 14,5/20. Plat: "escalope sauce champignons". Elle fait sacrément le boulot, mais l'intérêt réside dans la poêlée de champignons, pleurotes cuisinées au beurre avec délicatesse, persil et pointe d'ail susurrée. Bravo! Voilà de la cuisine comme on aime! Pas une cuisine de comptable crispée sur le coeff'! 14,5/20. Pas de dessert, j'en peux plus. La salle est tenue avec sérénité malgré l'affluence par Laure Cubat, la sœurette du cuisinier. Ben dis-donc: quelle famille… Le chef, passé par Bonneveine et le CFA d'Aix, sert de généreuses assiettes bien assises sur les fondamentaux de la cuisine française traditionnelle, avec quelques codes dans l'air du temps. Sa carte change chaque mois suivant les idées, et il en a quelques-unes. Je vous dis ça car si c'est pour manger ce que vous trouvez en bas de chez vous, je ne vois pas l'intérêt de faire le déplacement. Allez hop! On y va, on se régale, on dit merci et on revient avec les amis!

Chef: Cédric Cubat

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Maison du Bon Café 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule midi 13€. Menu 25€ avec formule 20€. Carte. Enfant 9€. Groupes 40. Ouvert tous les midis sauf mercredi, et le soir du jeudi au samedi. Parking aisé.
28 avenue Charles de Gaulle
RD96
13860 **PEYROLLES-EN-PROVENCE**
Tél.04.42.38.31.86
https://www.latableprovencale.fr/

ROQUEFORT-LA-BÉDOULE

LA TERRASSE DE CÉCILE
NT Ψ

Comme derrière son comptoir le taulier accueille le chaland avec l'air blasé de celui qui porte son quotidien, un peu comme si tout le monde était déjà venu chez lui, le nouvel arrivant en terre inconnue fait ce qu'on lui dit. Il obtempère docilement d'autant qu'il est costaud le dab. La 1ère table sera la bonne. Sauf que quand la serveuse se pointe et récite "aujourd'hui en plat du jour c'est cannelloni ou poulet caramel" qui est le plat du jour d'hier, elle présuppose que c'est ça et rien d'autre, que la carte n'est pas pour les VRP esseulés. Car plus tard, j'ai bien vu d'autres assiettes défiler vers des ailleurs plus chanceux, vers des initiés, des éduqués, des ceux qui savent. C'est vrai quoi? Avec ma dégaine de commercial en encyclopédie des années 70, que voulez-vous que je prenne d'autre qu'un plat du jour? Franchement? Alors je me suis gobé mon asiatique "poulet au caramel" de la veille car les cannelloni, non merci. Le volatile est de meilleure qualité que chez la plupart des chinois recensés. Le problème, c'est le riz cantonnais. Des bouts de tas de riz trop cuits de la veille, absolument pas salés. On pourrait dire du "riz écrasé fourchette" comme on cause de la purée de patate. C'est vous dire le pâté. La cuisson du riz, c'est pourtant pas à prendre à la légère. Un peu de salade en sachet sur le côté avec du vinaigre balsamique passque le client il aime bien le vinaigre balsamique, c'est bien connu. 9,4€ et 11/20. Jolie surprise pour les desserts, même si l'absence de maitrise démolit la volonté de bien faire. Le "café gourmand" à 6,5€ affiche une petite crème brûlée trop liquide (vaut mieux ça que le contraire), du bon melon, une dragée molle maison, une tarte tatin maison mais pâlotte et à la pâte trop épaisse, un gâteau au chocolat aux cerises noires un peu duraille (frigo), et un sorbet mandarine. Ça en fait des choses non? 13/20 pour encourager à progresser dans le sens du "fait maison", indéniable. Pour aller faire votre pipi, faudra passer par la salle de musculation mitoyenne tenue également par les proprios. Qui pour le coup, jouent le jeu d'une véritable polyvalence professionnelle. Cuisine familiale mal maitrisée, à deux doigts de séduire. Faudrait juste la muscler un peu.
Spécialités: prise de poids et haltères
Accueil 12/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 12/20. Pain 14,5/20. Café 14/20. Toilettes 12/20. Plat du jour et pis c'est tout. Carte pour les initiés. Terrasse au calme. Musculation possible. Parking derrière l'église.
43 avenue du Lieutenant Andréis Barthélémy
13830 **ROQUEFORT-LA-BÉDOULE**
Tél.04.42.73.15.36 et 06.26.06.01.01
http://laterrassedececile.free.fr/topic/index.html

ROUSSET

DÉJEUNEZ SOUS L'ARBRE
ΨΨΨ

Pour peu que (comme nous) vous soyez sensibles aux environnements bucoliques et au charme puissant des bâtisses aux pierres élégantes, ce restaurant devrait vous aller comme un gant. Cocasse: le domaine est en lisière de la ZI de Rousset, au bord de la rivière, l'Arc. Abords entretenus, espace arboré, belle bâtisse avec parking pour garer les chœurs de l'Armée Rouge ou le Bagad de Concarneau. Les platanes ombragent la terrasse d'été, salle rassurante, double nappage tissu. Un épatant individu a repris les manettes de la maison en 2016. Un cuisinier môssieur! Mickaël Guénon qu'il s'appelle! Un natif du Loir-et-Cher! 10 ans à tenir l'étoile du "Chalet Mounier" aux 2 Alpes (38)! On rigole plus! Pour autant avec son épouse Karine, pas question ici de faire la course aux médailles! Il a donné! L'idée est aujourd'hui de faire plaisir aux clients heureux, pas à courir après les guides! Histoire de vous taquiner la glotte, lisez quelques recettes ci-jointes. Alors que les habitués des midis de semaine en repos du guerrier (ou de la guerrière) taquinent le menu du midi à 14,90€ renouvelé au quotidien, ma pomme fricote avec la carte. Fallait bien jauger, mesurer. Je fais ce que je veux, c'est mes sous. Début en fanfare avec "escargots persillés en coquilles croustillantes". Beurre maison, escargots de qualité. L'originalité est la coquille: un biscuit. On mange la coquille, donc. Une véritable trouvaille qui décevra ceux qui aiment avoir du gras sur les doigts. Je trouve l'idée redoutable! 15/20. Mes 3 "côtelettes d'agneau juste saisies, sauce gastrique à l'orange" sont saignantes comme il faut et dorées du dos. Garniture légumière des "Vergers de Trets", brochette de grenaille, flan de carotte (délicieux). La sauce fait finalement (presque) tout le boulot… avec l'aide du bon pain du boulanger Marc Favalessa. 14,5/20. Café servi avec une pâte de fruit maison. Cave triée sur le local et le rouge en national. Maintenant que je vous ai trouvé de quoi passer un moment précieux à deux pas d'Aix-en-Provence, vous savez ce qu'il vous reste à faire: inviter votre belle-mère avec les marmots ou qui vous voulez, ça ne me regarde pas. Tout le monde

sera content. Merci qui?
Chef: Mickaël Guénon
Pâtissier: Geoffrey Delpech
Spécialités: retour de criée en croûte de basilic et estragon, crème à l'ail des ours. Risotto Carnaroli et petits légumes, aiguillettes de canard juste saisies, coulis de pistou. Escalope de foie gras poêlée en tarte fine d'oignons. Mignon de porc au lard fumé ma-riné aux épices. Onglet de veau au cumin, sauce aux girolles. Daube de sanglier aux cèpes. Suicide au chocolat.
Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain (3) 14,5/20. Café Lavazza 1,9€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 13,90€ et menu complet 14,90€ midi semaine sauf jours fériés. Formules 24€ et 28€ et menu 35€. Carte. Groupe 70 (banquets, séminaires, mariages…). Privatisation possible. Parking aisé. Possibilité de chambres. Fermeture: se renseigner.
206 avenue de Villevieille
13790 **ROUSSET**
Tél.04.42.52.36.24

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

LA PERGOLA
NT ΨΨ

A un moment, le patron est sorti direct des cuisines en fonçant vers le tiroir-caisse. M'a même pas vu si ça se trouve. Sinon le reste du personnel est épatant, salue en sourires plein phare le client. Rare quand la vue mer est de mise! La calanque de Niolon, ya pas mieux que c'est bon Philémon. Le jeune homme de la maison propose d'emblée du "poisson au poids" des pêcheurs de Carro, croix de bois croix de fer, si je mens je vais en enfer. Mais après avoir déroulé sa liste "dorade, loup, sar etc" il me dit que de toute façon comme je suis seul et qu'ils font tous plus d'un kilo alors ça sera trop gros. Enfin bon. Lecture: deux menus. Un à 23,50€ avec une assiette de charcuterie et le second à 35€, avec par exemple une foccacia, un camembert et deux boules de glace. Si l'accueil est à la hauteur, avec les tarifs on tombe de haut. Même si le logo maison est courageusement installé sur la plupart des lignes des noms de plats, ça ne rigole pas avec le porte-monnaie! Une quarantaine de clients en terrasse ce midi de

COUPS DE COEUR

ADRIEN LOUIS
LA MAISON DE CELOU
84 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

BARBARA SOUNY
LA MAISON DE CELOU
84 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

MICKAËL PIANELLI
L'OUSTAOU
13 LA CIOTAT

PHILIPPE GOUVEN
LE BISTROT DE LA PASTIÈRE
84 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

RÉMI KOESSLER
L'ÉDEN RESTAURANT
13 ÉGUILLES

YANN HERMITTE
LE SQUARE
83 BANDOL

MEILLEURS SECONDS

AURORE CASTELLANO
LA TABLE DU 12ème
13 MARSEILLE

KONSTANTIN KULEV
RIVIERA III
83 SIX-FOURS

CÉCILE GHIRARDELLI
L'OUSTAOU
13 LA CIOTAT

MAMOU HAMAYA
LA FARIGOULE
83 LE CASTELLET

MATTHIEU MEZZAVILLA
L'ABRI-CÔTIER
83 FRÉJUS

ROMAIN ROUFFIAT
LE CAFÉ DU SOLEIL
13 MAILLANE

semaine. Alors quand j'ai commandé mes "linguines aux palourdes" vendue 20,50€ (quand même), j'ai sorti mon journal en espérant arriver à la page 5 sans être dérangé avant. L'assiette arrive en 3 minutes. Jamais vu ça. C'est pas un cuisinier aux fourneaux, c'est l'homme qui valait 3 milliards! Une douzaine de petites palourdes, des pâtes al dente avec un jus persil/ail qui s'avère très indigeste vers les 14h30, euphémisme. 12/20 pour 20,50€. Desserts tarifés finement pour qu'on se laisse aller. 6,90€ est un prix finaud. Ça fleure bon la stratégie marketing, ce qui ne me dérange pas. Voilà qui complète l'organisation des cuisines menés par "The Avengers". Bref! J'ai visé la "tarte tatin et sa boule de glace vanille". La patronne a l'amabilité de bien vouloir échanger cette boule de glace par de la Chantilly maison. Elle l'est. La tatin aussi. Pâte sablée d'ailleurs. Pas assez caramélisée par la cuisson, mais je ne suis pas seul à le penser puisque les cuisines ajoutent du caramel au beurre salé sur la chose. 14/20. Pain à côté de la plaque, digne d'Intermarché. Cadre soigné très joli, avec cheminée en hiver et terrasse ombragée de bistrot en été. Y boire un verre de blanc en sirotant des huitres ne doit pas être désagréable. Mais sûrement un peu cher vu le niveau si on se réfère à mon addition qui dépasse les 30€ sans café mais avec une petite bouteille de Perrier. C'est fou non? Annonce inutile de la direction: "pas de CB sous les 20€". Vus les tarifs, mission impossible.

Spécialités: terrasse et vue mer
Accueil 16/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 8/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Menu 23,50€ et 35€. Carte. Enfant 9,90€. Terrasse.

13 chemin de la Pergola
Calanque de Niolon
13740 **LE ROVE**
Tél.04.91.46.90.28
http://www.restaurantlapergola.fr/

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

TOUTE UNE ÉPOQUE

NT ΨΨ

Surprise de table à Saint-Rémy: ce sont des gâteries qu'ils ne faut pas se refuser! Elles sont rares dans cette ville en proie à toutes sortes de camouflets de tables. Du grand n'importe quoi je vous assure! Et puis ici, comme un bol d'air frais. C'est plutôt joyeux quand on entre, ça transpire les codes de la restauration qui va à l'essentiel tendance brasserie à la volée. Mais ça soigne le chaland sans le prendre pour un américain, comme le démontre la présence de clientèle locale. La carte récite des salades de 13€ à 18€, des plats de 16€ à 23€ et curieusement, les menus ne sont disponibles que le soir. Une formule du midi à 14€ vient me consoler. Je retourne l'ardoise et derrière, devine qui vient ce soir chérie? Un "aïoli" ce midi! 16€! Mais attention! Pas un aïoli de seconde zone du genre qui vous flingue votre moral d'aïoliphile romantique! Un vrai! Seule digression maligne de Laurent Ginoux, cuisinier-patron de son état: les escargots des Alpilles à la place des bulots. Hébé c'est tant mieux mon n'veu! J'ai boulotté l'intégralité de mon assiette avec un plaisir non dissimulé! Détail d'importance pour ceux qui ont un rendez-vous galant après: la sauce est délicate et ne force pas sur la caricature de l'ail! Bravo! 14,5/20. Le "café gourmand" de la maison est facturé 5€. Le café est très bien, le mini-éclair au chocolat de sous-traitance ne s'en tire pas mal, la panacotta fait le job et la mousse au chocolat a de la tenue. 13/20. Service tonique, cadre à dominante de bois blond soigné avec recoins planqués au cas où vous ne vouliez pas que votre banquier se fasse inviter pour le café, pain de qualité. Et dressage de table avec de beaux verres. Pas grand-chose à jeter. Si vous avez loupé le début de l'extraordinaire histoire que je viens de raconter, je vous rappelle que je déjeunais à Saint-Rémy. Je vous jure. Comme quoi tout arrive.

Chef: Laurent Ginoux
Spécialités: aïoli le vendredi
Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Maison du Bon Café 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 14€ midi semaine. Menus 19€ et 25€ le soir seulement. Suggestions le week-end. Carte. Terrasse. Parking.

21 place de la République
13210 **SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE**
Tél.04.90.92.30.21

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 croûtée 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

L'ESTIVE

NT ΨΨΨ

A l'écart du strict centre-ville, juste ce qu'il faut pour s'épargner l'épuisante urbanité et juste ce qu'il faut pour balader parmi les vieilles pierres après les agapes. C'est vous qui voyez. Vu ce qu'on s'enfile dans la gazinière avec Mauricette chaque fois qu'on fait la virée gourmande chez les Hintzy, on préfère généralement regarder les moineaux chahuter assis sur un banc public en jouant aux dominos. Toujours les formidables spécialités montagnardes à l'année, fondatrices de la réputation de la maison. Direction les Alpes avec les "tourtons et ravioles du Valgaudemar". Précisons leur fabrication maison grâce à Frédéric Hintzy. Alors que curieusement dans les stations de ski où s'empilent les "restaurants traditionnels", ils ne le sont quasiment jamais. Enfin bon. Ravioles conformes, impec' avec la confiture de myrtille et le miel de là-haut… Tourtons vraiment bons et en plus, ça rime. Farcis d'épinard cuisiné, de pomme de terre travaillée (oignon/poireau) et de viande hachée délicatement épicée. Existent au fromage. 14,5/20. La dame au chapeau vert cède aux "lasagnes de l'Estive" qu'elle connait déjà. "Faut toujours vérifier" qu'elle justifie. Elle a pris son temps car c'est brûlant, sauçant jusqu'au bout avant de décréter avec autorité: "lasagnes 3 étoiles mon général!" 14,5/20. L'autre facette de "L'Estive" exonère la boutique de l'étroite étiquette "restaurant de montagne". Une cuisine sudiste, poussée et fine, intégralement faite ici aussi, les copains. Je m'y colle avec le "cappuccino de champignons et truffes". Une gourmandise de saison qui vous balance le pif dans sous-bois humides, j'aimerai être réincarné en sanglier, si c'est possible. 15/20. Suite maritime qui chante la saison des racines: "médaillons de lotte, crème de fenouil, légumes anciens". Poisson parfait de cuisson, crème de fenouil ronde, légumes anciens confits: panais, navet et consorts. C'est vraiment bon et l'assiette chaude permet de prendre son temps, de pas pousser mémé dans les orties. 15,5/20. Je conseille la "salade d'agrumes, sorbet limoncello" à qui veut finir en légèreté, parfait dans sa simplicité travaillée, fruits bien coupés et sans peau. 15/20. Pas toujours sur le bateau mais fière capitaine, l'enjouée Valérie Hintzy tient la salle comme au 1er jour, inlassablement pédagogue et parfois patiente. Un véritable restaurant avec les codes de sincérité et de bienveillance qu'apprécie Mauricette. Elle classe ainsi l'esprit de "l'Estive" dans le top 5 de son meilleur des mondes. Ce qui n'est pas rien, convenons-en.

Cuisine: Frédéric Hintzy et Julien Besson
Spécialités: cuisine provençale et des Alpes
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café 1,7€ 13/20. Toilettes 16/20. Formules 15€/17€ et formules 18€/20€ midi semaine. Menu 18€/20€. Formules 19€/24€ et formule-carte 30€. Carte. Enfant (-12 ans) 10€ comme les grands! En hiver, fondue savoyarde, tartiflette et Mont d'Or. Groupes (privatisation possible). Terrasse. Fermé dimanche et lundi. Parking L'Empéri à 200 m.

192 allée de Craponne
13300 **SALON-DE-PROVENCE**
Tél.04.90.42.05.95
www.lestive-restaurant.com

Rejoignez-nous sur facebook
GUIDE LE BOUCHE A OREILLE

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

SÉNAS

LE BON TEMPS
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. Sauçage 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'ex-

pliquer. 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 **SÈNAS**
Tél.04.90.73.24.47

VENELLES

L'ATELIER GOURMAND
ΨΨΨ

Notre joyeux trio de "L'Atelier Gourmand" ignore le côté avant-gardiste de son restaurant, enfin peut-être. Sûr que les CV de grandes maisons, c'est plutôt bien pour l'exigence au quotidien. Gouteuse et savante cuisine bistrotière, produits frais journaliers, politique volontaire de tarification amicale, codes de la restauration traditionnelle avec serviettes en tissus et verres à pied, accueil et service qui donnent envie de rester et de revenir, ouvert 7j/7 à l'année. En prime, terrasse et vue panoramique sur la Sainte-Victoire. Autant dire que la maison ne pédale pas dans l'illusoire comme nombre de déprimantes boutiques à la mode! Bref! A peine un siècle à eux trois! En salle, Sarah Roche. Deux cuisiniers: Manon Deloche et Benjamin Hofmann. Chacun sait bien des choses de son métier. Avec Mauricette, on l'a vérifié. Quand elle vérifie la pétroleuse en goguette, elle chausse la loupe histoire de coincer le pas net dans l'assiette et le vaseux aux mirettes. Mais voilà. Elle n'a trouvé que des vertus à l'épatante "tarte fine à la tomate, sorbet poivron", sorbet d'ailleurs remplacé par une quenelle de fromage frais à la ciboulette du meilleur ton. Dressage circulaire et fier, pâte croustillante finement moutardée, tomate qui se tient. 15,5/20, c'est pas rien. Et 7€, ce qui est donné pour un travail de ce niveau quand on connait les tarifs abusifs de la moindre tomate-mozza frelatée par ailleurs. Même soin apporté au "cheesecake au wasabi, concombre et menthe", un bonheur créatif et amusant, délicieux de saveurs étagées et de croquant bien placé. Adoubée également d'un 15,5/20 pour… 8€. On passe du gastro-gourmand inspiré au bistrot copieux voire roboratif, mais non dénué d'esprit: le "ceviche d'espadon aux aromates"… et aux agrumes aussi! Rafraichissante marinade, poisson taillé en lamelles régulières, comme une seiche. Féculent, légumes frais et coin salade. Vraiment bien, mais vu le copieux, je ne prendrais pas de dessert mais vous ferez comme vous voulez. 18€ et 15/20. Mauricette apprécie le "tartare de bœuf au pesto de roquette", fort bien dosé et presque féminin: le pesto de roquette est tonique, et il n'empeste pas l'ail abusif! 14,5/20 et 17€. Tant pis pour les desserts, clafoutis aux cerises, tarte fine aux pommes ou "tout chocolat". La prochaine fois. Voilà. Il est l'heure pour moi de vous dire au revoir et de vous enjoindre d'aller vous régaler chez ces jeunes gens doués! Ah oui… Vous me direz pour les desserts?
Cuisine: Manon Deloche
et Benjamin Hofmann
Spécialités: carte sur 15 jours
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Richard 1,7€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule midi semaine 15€. Carte et suggestions. Terrasse panoramique. Groupes 40. 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/

VENTABREN

RESTAURANT L'ÉOUVÉ
ΨΨΨΨ

Au beau milieu des pins et des chênes verts, on s'y sent vraiment bien. Dans sa modestie tranquille la maison joue sur l'esprit de bistrot 4 saisons, doté d'une cuisine qui fait cueillette auprès de fournisseurs locaux: pourquoi s'embêter quand tout est à portée de mains? Cuisine intégralement produite ici-même, une responsabilité au quotidien qui ne faiblit jamais. C'est l'avantage des personnes qui savent où elles sont, et qui même ouvertes sur le monde, restent bien campées sur leurs convictions. Karen Favre et Stéphane Almela n'ont pas des caractères de seconde zone. Duo de pro hors-normes, couple dans la vie, du sourire plein les dents et des yeux tellement vivants… Bref! Cuisine haute en couleurs, produits sains. Toutes les assiettes sont de grandes réalisations. Mauricette aime leur côté artistique doublé d'une rare exigence gustative. Des histoires à raconter, pas du blabla de tapisserie. Comme avec sa "salade de bœuf picanha façon thaï, nouilles soba" ou l'art de la découpe et de l'assaisonnement s'exprime: 15,5/20. Je mets un 16/20 sur le "carpaccio de poulpe, pesto, mayo oursins, poutargue": produits de grande qualité, pointillisme gourmand. 16/20 et inutile de discuter, je ne reviendrais pas sur ma décision. Suite avec "boulettes de bœuf Angus, St-Nectaire, estragon, oignons caramélisés, crème moutarde estragon" accompagnées d'un riz noir en risotto. Oui mais attention tonton: de la boulette tip-top, pas un fourre-tout approximatif! Le rêve des gamins à la cantine! Gourmand, titille l'instinct animal avec sa sauce volontaire et abondante. 16/20, encore. La dame au chapeau vert confirme son appétence pour les saveurs japonaises avec le "pavé de saumon bio en teriyaki" servi avec patate douce au four. Filet de poisson rôti, laqué en marinade

sucrée avec soja. 16/20. Sinon l'à-propos original et cohérent, le point commun de chaque assiette est la mise en avant du végétal coloré, augmenté d'un art de la découpe d'exception. Desserts? Ouiiii! Réalisée au beurre demi-sel: "tarte aux nectarines caramélisées, miel et romarin". C'est beau, fruité et pas trop sucré, la classe gourmande! 15,5/20. Le "baba au rhum" déjà pris ici a changé de coupe de cheveu mais toujours aussi savoureux! Avec des fruits frais de saison! 15,5/20. Cette année encore, un repas au rythme de découvertes savoureuses et créatives, des recettes sans œillères aux influences diverses, alliant l'herbacé titilleur avec le dodu finaud. Gros travail, gros talent: les deux sont beaux, ensemble. Et quel rapport qualité-prix…

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 32€. Enfant (-10 ans) 12€. Salon de thé. Terrasse et tonnelle ombragée. Climatisation. Parking aisé. Fermé dimanche soir, lundi et mardi. Ouvert à l'année. 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

VITROLLES

LE CHAROL'S

NT Ψ1/2

Boutique reprise récemment. Célébrissime, en tout cas le nom. Pour les impétrants, ya rien de pire pour se prendre les pieds dans le tapis. D'autant que le canton est une foire d'empoigne aux enseignes commerciales. On pourrait même dire qu'il s'agit d'une caricature de zone commerciale tellement que ça grouille de pancartes et de panneaux 8 par 4, enseignes entassées les une sur les autres. Une sorte d'internet en 3D. L'urbanisation s'affole, la spéculation immobilière gangrène les mètres carrés: "Le Charol's" se retrouve désormais sur le même parking que le KFC, le MacDo du poulet. Et voisin de Darty, Paul, Picard, Electro-dépôt, Leader Price, Norauto… Se garer est encore plus compliqué qu'avant, c'est vous dire. Bref! La porte d'entrée coince chaque fois qu'entre un client. Gêné, le patron dira ou moins 5 fois "faut qu'on la fasse réparer". Le reste de l'établissement parait sur les rails, décoration néo-romaine rigolote et haute de plafond. La dame qui m'a accueilli est très bien. Vraiment souriante, et conseillère en plus. Pas de pot mes cocos, elle refile le bébé (c'est moi le bébé) à sa collègue vêtue à l'identique et aussi blonde, mais qu'on a probablement forcé à rester. Je ne vois pas d'autre explication à son attitude anti-commerciale*. La table: nappage et serviettes en tissu, la civilisation est en marche. Menu du jour à 19,5€. Les autres sont à 23,5€ et 43€. A la carte, je me décide pour "aubergine à la parmesan". Je vois ce que ça peut être. Pour attendre, tapenade immangeable: verte, liquide et beaucoup trop aillée. Faudrait quand même que la direction goute ce qu'elle impose au pauvre client. Bref! Aubergine gratinée comme il faut, sauce tomate, je sauce avec le pain chaud industriel. 14/20 et 9,5€. Dans un restaurant qui annonce la viande à la braise en spécialité, fallait que j'essaye la "bavette" optée avec un "gratin dauphinois" puisque possible est le choix. Annoncée pesant 200 grammes. Probablement de la hampe dans sa curieuse forme étalée. Grillée avec du gras ajouté, dommage et inutile. Le gratin fromagé dit "dauphinois" ne vole pas bien haut. La sorte de ratatouille de légumes verts est mignonne. Disons 12/20 pour 16€ annoncé à la carte. Sauf que la serveuse sympathique, je veux dire celle de l'accueil tout à l'heure, revient et me signale un peu surprise: "vous avez pris le menu à 23,50€?". Je réponds que non. "Vous êtes gagnant avec le menu, alors je vous mets le menu!" qu'elle conclut tout sourire en tripotant son ordinateur. J'en avais à l'origine pour 26€. Me voici avec le menu complet à 23,5€… et un dessert! Merci m'dame! Ça change de l'autre serveuse qui fait une tronche de 6 pieds de long! Une "tarte tatin" réchauffée au micro-onde trop sucrée, mais correcte. 13/20. Conforme à son niveau de qualité habituel, le café Henri Blanc est facturé 2,5€. Bilan: "ça va pas changer le monde, ça va rien changer du tout" comme dit le chanteur.

Accueil 16/20. Service 8/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café Henri Blanc 2,5€ 12/20. Toilettes 14,5/20. Menus 19,5€ midi semaine sauf jours fériés, 23,5€ et 43€. Enfant 9,5€. Carte. Terrasse. Parking avec de la chance. Fermé dimanche.

Avenue Denis Padovani
13127 **VITROLLES**
Tél.04.42.89.41.75
**** lire os: "alors."Page 59***

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

Var

BANDOL

LE SQUARE
NT ΨΨΨΨ

L'exemple vous glisse du frisson dans le dos et de l'optimisme dans le ciboulot. Pas tellement spacieux avec sa vingtaine de couverts et sa terrasse qui rallonge, mais il est grand, ce petit établissement. Moins d'une année pour faire une table de référence, joyeuse et sérieuse, obsédée du produit frais et calibrée pour le plaisir, sans obligation de casser la tirelire ou de prendre un crédit à son banquier. A 27 ans aux dernières pommes, Yann Hermitte tient une des rares tables fines de Bandol. Alors malgré la pression qu'exerce Mauricette sur mon stylo, je ne sortirais pas les violons et la ribambelle d'adjectifs qui va avec. Il s'agira d'un descriptif sommaire. Ardoise 3/3/3 douée de bougeotte saisonnière, augmentée de quelques suggestions du jour. Le "ceviche gambas et langoustines au lait de coco", fraicheur, précision, plaisir, bel équilibre entre le piment d'Espelette poussé et le fruité. 16/20. Suit le "filet de Saint-Pierre cuit sur peau, écrasé de pomme de terre à la truffe, beurre blanc". Cuissons d'as, toucher d'abeille, compas dans l'œil pour les saveurs ajustées. 16/20. La dame au chapeau vert l'a aussi, le compas dans l'œil: au moins 280 grammes pour le "filet de bœuf aux girolles"! Jus de viande solide, girolles en quantité non négligeable. 16/20, ce qui est remarquable pour une viande dont il faut répéter que l'intérêt essentiel est dans l'apprêt. Mauricette ajoute "mon dessert sera de saucer avec l'excellent pain". Seul au rayon sucré avec "entremet aux deux chocolats": base caramélisée résistante, coulis de fruits de la passion et chocolats fins. 15,5/20. Evolution positive à nos yeux, puisqu'il s'agit d'un second test ici. La cuisine cherche moins à démontrer l'évident talent, exit le cosmétique! Très belles assiettes efficaces, dans une sorte d'essentiel visuel, qui cherchent les racines. Parfait. Elève de Saint-Louis à Toulon, Yann Hermitte apprendra surtout aux côtés de Laurent Giannoni, "Bistro de Lily" à Six-Fours. Puis l'envie de manger le monde entier le dévore: il file un temps à Miami au service d'un traiteur haut de gamme. Retour en France? Pile ou face. Face. Alors Bandol, c'est parti mon quiqui. Carte des vins en belle évolution, service courtois codifié gastro/sympa. Allez-y, ça vous changera des arnaques du coin.

Chef: Yann Hermitte
Spécialités: ardoise du moment
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 16/20. Café San Marco 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule 15€ midi semaine. Ardoise. Suggestions. Terrasse. Groupes 20. En été, ouvert 7j7 le soir (le midi se renseigner). Hors-saison fermé dimanche soir et lundi.

7 rue de la Paroisse
83150 **BANDOL**
Tél.04.89.66.26.55
http://www.le-square-restaurant-bandol.com/

L'ESTANCO
NT A Revoir

L'été se prolonge, les lunettes de soleil et les gambettes ambrées des dames ne sont toujours pas remisées dans l'armoire pour l'hiver. Prolongation pour les commerçants, on encaisse, on amasse, on profite, on mange le pain blanc. Je gomme illico toute ambigüité: la maison fait un boulot volontaire, produits frais qui s'essayent au genre cuisiné et moins banal qu'ailleurs sur le quai. Et les sourires pleuvent. Seulement voilà. Ce jour, la maison est complètement dépassée par l'affluence, totalement sous l'eau. Un certain manque de "professionnalisme" puisque à un moment donné quand on est pro, faut savoir dire non aux nouvelles tables. Au lieu de dire non, on entasse, on empile et on déçoit. Sauf son banquier. Propositions: 6 entrées pas données à partir de 15€, 7 plats de 16€ à 21€. Ils font plutôt envie. Faut dire que plus grand-chose ne fait encore envie à Bandol vu le niveau sous-marinier abyssal des taules à bouffer. Bref! Et puis la formule midi plat/dessert à 19€. Vu la bousculade, j'ai pris ça: ça devrait aller plus vite. Ça aurait dû. Donc, mes "aiguillettes de canard au romarin, écrasé de pommes de terre" arrivent en 50 minutes. C'est long, 50 minutes. La présentation est soignée, 4 bouts de canard longs comme des saucisses posés en étoile, sur un tas de purée au fond d'une assiette creuse et blanche. Tomate cerises, germes de machin-truc, un peu de carotte râpée crue, histoire de colorer et rendre joyeux. Seulement voilà, petit scarabée: tout est froid. Pas tiède: froid. Le canard forcément faiblard, la purée sèche et sans gras, tristounette avec ses bouts d'olive verte… et le romarin est aux abonnés absents. Quel dommage! 8/20 et un potentiel supérieur. Et puis j'ai entendu la direction échanger un peu nerveusement avec la cuisinière dépassée. En même temps, quand derrière tu te paluches 60 couverts d'un coup avec une cuisine réalisée avec des produits proprets et que tu ne t'y attends pas, la réalité de l'organisation obligée te retombe vite sur le pif. Alors le serveur est parti seconder la chef en cuisine. Quelle polyvalence! Du coup, mon "café gourmand" n'a mis "que" 20 minutes pour me venir sous le pif. Une boule de glace fruits exotiques, une crème chocolat (noir), une profiterole avec du bon topping chocolat! Ouéééé! Quand je vous dis que la volonté est sincère! 13/20. Le pain est bon, le café pas

vilain. Et la terrasse remplie comme un péage d'autoroute un 15 Août.
Spécialités: stress et bonnes relations avec son banquier
Accueil 14/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 2€ 14/20. Toilettes 15/20. Formule midi 19€. Menu enfant 10€. Carte. Terrasse. Fermeture: se renseigner.
67 quai Charles de Gaulle
83150 **BANDOL**
Tél.04.83.99.52.59

LE BEAUSSET

LA GRANGE

ΨΨΨ

La belle adresse inspirée du passé sait s'ajuster au présent. Rien n'est moins simple que d'être une institution… et de le rester. Philippe Marco le sait. Outils paysans d'antan et mobilier ancien en bois, terre cuite au sol et foyer central de forgeron qui ronronne dès que la bise fut venue Lulu. Aussi, un bout de terrasse l'été pour les accrocs de la clope. Mauricette qui malgré son physique remarquable et distingué de sous-préfète de Napoléon III préfère la discrétion à l'exposition. Nous déjeunerons au fond, dans la feutrée pièce. Toujours les (indispensables) recettes de légendes de la maison: cuisses de grenouilles à la provençale, foie gras mi-cuit aux figues, Saint-Jacques à l'encre de seiche, ris de veau aux morilles, rognons de veau au Madère, bœuf sur le grill ou la cheminée (suivant saison), agneau des Alpes (une merveille)… et des suggestions au quotidien à l'ardoise, toniques et dans l'air du temps. Comme en ce début d'été: "tartare de tourteau et brunoise de légumes". Une assiette dont on ne sait trop s'il faut la catégoriser dans les entrées froides, ou dans les plats: le copieux est de mise. La dame au chapeau vert la classe parmi les trouvailles de l'année, une grande fraicheur douée d'un véritable charme aux mirettes: 15/20. Quelques lignes plus tôt j'écrivais (une merveille) à propos de l'agneau des Alpes. J'ai les preuves, vous comprenez: "carré d'agneau rôti au thym". D'un rosé parfait, un agneau costaud de la cuisse même si j'en mange les côtelettes, quelques patates vapeur comme soutien, jus de viande, ail confit en chemise comme s'il faisait sa 1ère communion. 15/20, amen. Mauricette demande une "tarte aux abricots", elle fait son boulot. Mauricette aussi: 14/20. La petite "assiette de fromages" est une bénédiction pour peu que vous soyez adepte effréné de la religion de la chose. Faut dire que Philippe Marco, le propriétaire de "La Grange" s'occupe aussi de la superbe boutique "La Grange à Fromages" à côté de la Coopérative vinicole à l'entrée du village. Vieux Conté, reblochon fermier et chèvre de pays sous mon nez et ça sent fichtrement bon. Carte des vins naturellement dédiée au Bandol mais pas que. Service en binôme de Ludivine Marco et Dominique Bonin: fraicheur et métier sur le pallier. A noter, la formule midi-semaine pour ne pas sacrifier la qualité pour la rapidité. Flagrant délit de gourmandise!
Spécialités: "mois des abats" et "mois du gibier" (se renseigner). Truffe en saison. Bouillabaisse sur commande.
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Malongo 15/20. Toilettes 15/20. Formule 16,50€ et menu 22€ (avec café) midi semaine, 29,90€ et 39,90€. Carte. Suggestions. Groupes, banquets… Service traiteur 10 à 150 (se renseigner). 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 croquant 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

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

AMI(E)S LECTEURS ET LECTRICES

IL EST POLI ET PRUDENT DE RÉSERVER VOTRE TABLE AU RESTAURANT: C'EST MIEUX POUR L'ORGANISATION DES CUISINIERS QUI UTILISENT DES PRODUITS BRUTS ET FRAIS.

POUR L'AUTRE CATÉGORIE DE RESTAURATEURS, VOUS FAITES COMME VOUS VOULEZ, C'EST PAS TELLEMENT GÊNANT.

MERCI DE COMPRENDRE QUE LES PLATS TESTÉS LORS D'UNE CRITIQUE NE SONT PEUT-ÊTRE PLUS D'ACTUALITÉ AU MOMENT OÙ VOUS LA LISEZ.

La rédaction

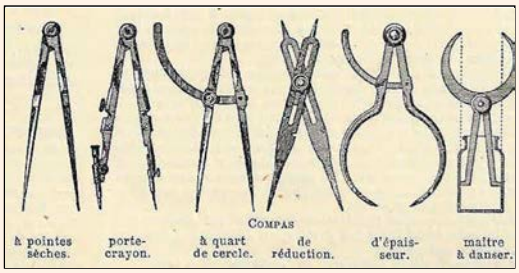
LE MONDE DE LA GASTRONOMIE EN ÉMOI

JACQUES GANTIÉ LIBRE!

Costume de forçats dans les anciens bagnes.

On comprend que Jacques Gantié ne puisse pas décrocher. C'est vrai quoi? Que vont-ils faire sans mes petits papiers tous ces cuisiniers étoilés qui m'aiment? Grand reporter retraité de Nice-Matin depuis 2008, l'ex-cireur de pompes des grandes toques de son monde rempile en 2016! Tandis qu'au même moment les correspondants locaux du groupe auquel appartient ce journal exsangue crèvent à petit feu, payés entre 10 € et 17 € l'article, déplacements compris. Enfin bon. Désormais, le planqué Jacques Gantié anime chaque vendredi la chronique "*Saveurs*" du Magazine Week-End de Nice-Matin et Var-Matin. C'est pratique, le cumul retraite/piges. Ça met du beurre dans les épinards. En plus de satisfaire l'ego qui échappe au rebut, un retour en tête de gondole sous-entend le talent évident. Ce qui est vrai. Serrer les bonnes mains des bons amis, ainsi que sonner aux bonnes portes n'est pas à la portée de tout le monde.

Fondateur de son propre guide éponyme, il stoppe net en 2016, au bout de 25 ans. Ça devait être usant de ne pas manger dans les restaurants référencés(1). Sauf que notre plumitif intronisé "*Chevalier des Arts et des Lettres*" *en 2011 (je vous jure)* rebondit depuis sur un blog qu'il ouvre en septembre 2017. C'est ainsi qu'il rameute le réseau et les copains domestiqués de la presse d'accompagnement qui croient faire du journalisme pour faire monter la sauce: Atabula, Email Gourmand, le journal de l'Hôtellerie… et tout naturellement, Nice-Matin fait l'article pour son collaborateur(2). On va se gêner. Et puis à quoi ça sert d'avoir des amis sinon?



(1) Pourquoi manger dans les restaurants?
http://www.le-bouche-a-oreille.com/os/une-journee-particuliere/
(2) http://www.nicematin.com/vie-locale/table-libre-la-gourmandise-a-son-blog-167514

Ce qui est reprochable aux journalistes gastronomiques locaux comme Jacques Gantié et d'autres *(Pudlowski par exemple)* c'est la ruse d'indien dont ils usent pour rameuter la foule sur leur petite affaire(3). Le truc? Produire un guide *(ou un blog)* dont tous les cuisiniers rencontrés à ce jour louent l'inutilité: aucun apport de clientèle, ou si peu. Mais comme chaque cuisinier rêve de voir un jour sa photo "*dans le journal*" (*en l'occurrence le supplément week-end du groupe Nice Matin)* qui lui est porteur, Jacques Gantié est toujours bien reçu. Au mieux il s'agit d'un levier "*de bonne guerre*" car "*faut bien vivre*". Au pire, voilà un cas flagrant de conflit d'intérêts, ce qui pour un journaliste est grave. Car oui: il s'agit bien de journalistes avec la carte qui va avec. **Bonus: Nice-Matin, le journal qui rémunère Jacques Gantié pour son œuvre reçoit des subventions de l'Etat: 1.114.096€ en 2014, intégralement pompés sur nos impôts.** Autrement dit, il n'est pas tellement exagéré de considérer que le salaire de Gantié à Nice-Matin finance son blog privé.

Bon, très bien. Mais on rigole quand? Maintenant: le blog de Jacques Gantié s'appelle "*Table libre*". Ah bon? Mais alors?.. Il n'était pas libre l'ancien Jacques Gantié? C'est quand même la meilleure! Il sera toujours collé au pouvoir, le grand Jacques(4). On peut lire quelques vraies découvertes sur ce blog, avec des cuisiniers anonymes. Mais très vite germe le copinage dans les pages, comme des tics dont il est impossible de se débarrasser, le passé est trop lourd, obligations d'ascenseurs à renvoyer: Ducasse *(plusieurs fois)*, Lelièvre *(plusieurs fois)*, les Frères Raimbault, Passédat… et bientôt Bacquié au Castellet, bientôt Jean-Marc Banzo dans un nouveau numéro et puis encore le groupe Ducasse, et puis encore le Groupe Lelièvre… et même la truffe de Bruno de Lorgues *(il ne manquait que lui)* et puis ça continue encore et encore. Ne jamais oublier le saupoudrage de table de chefs anonymes, histoire de se donner une bonne conscience éditoriale.

Comique que les journalistes de la presse aux ordres des chefs et les plus empêtrés dans un marécage de relations obligées évoquent toujours sans sourciller et avec légèreté la question de "*liberté*"! Comme si mettre ce mot dans le titre de son propre blog le rendait sincère.

Olivier Gros

(3) http://www.le-bouche-a-oreille.com/os/un-noyau-dans-la-mayo-1/
(4) http://www.le-bouche-a-oreille.com/os/gantie-sa-vie-son-oeuvre-ses-manoeuvres/

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'Ecole 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 cas-ser 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. Coq au Chambertin façon 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

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

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 et Nuengruetai Saladaeng
Spécialités: japonaises
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

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 plu-

part 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

LE CANNET-DES-MAURES

LES 4 VENTS
NT 00

Faut que je vous dise que régulièrement, les lecteurs me font part de leurs expériences de table. J'aime bien. Un m'avait conseillé ici, le bon plan, l'escalade aux rideaux, le cocotier, le gros lot, la timbale. En plus, je fais partie des personnes n'ayant jamais préjugé de la catégorie "routier". J'y suis donc entré la fleur au fusil et l'appétit en éveil. Un bar des années 70 où s'accoudent des coudes et s'enfilent des coups sous une lumière trop jaune, des frigos en plaquage de formica rose et vert, un sympathique cuisinier un peu rougeaud en habit de lumière usé qui fait causette au client, et une serveuse. Une affiche d'écolier indique "les consommations et le repas sont à régler avant de passer à table". Ça met d'emblée une ambiance. Tu m'étonnes que la fréquentation soit à marée basse: bien peu de monde pour un 13h de semaine, bien peu de monde pour un routier sur la RN7. Alors je me suis assis en serrant un peu les fesses: où suis-je tombé? M'arrive une feuille d'école avec le menu du jour avec choix: 13,60€ et rien d'autre. J'opte rapidement pour le "couscous" en plat et du coup, je vise la légèreté en entrée avec une "salade de tomate" avec des feuilles de salade en sachet et un coin de macédoine en boite comme à la cantine. 12/20. Le couscous est complètement nul, de l'assemblage de produits congelés, sauf la graine, tout juste hospitalière. Les légumes décongelés sont fades, mous et gorgés d'eau comme il se doit. La cuisse de poulet précuite par le sous-traitant est ajoutée à la dernière minute, plouf. Les boulettes décongelées sont les mêmes que celle de la cantine de nos pauv' gosses. Les deux merguez avec des bouts d'os dedans semblent cuites à la vapeur. Jus clair, flotte rouge. Je n'ai jamais aussi peu mangé d'un couscous, c'est vous dire la misère. 7/20. Vu que côté bar j'avais zieuté le contenu du congélateur exposé sans complexe, je ne me faisais aucune illusion quant à la provenance du "Paris-Brest". Vu son passage par les températures fortement négative, on même peut dire qu'il s'agit d'un "Paris-Iakoutsk-Brest" en référence à une ville glaciale du nord de la Russie. Certes, la chose pâtissière industrielle est servie à température ambiante, mais elle est molle et orné d'un délicat pétale de persil ou dans le genre. 5/20. Pain crapuleux de grande surface. Même pour 15€ tout rond avec le café moyen, voilà bien une adresse qui ne fait pas honneur au genre routier, pour ne pas dire déroutante.
Chef: allez savoir!
Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 13/20. Pain 5/20. Café Malongo 1,4€ 9/20. Toilettes 14,5/20. Formule 13,60€ et pis c'est tout. Bar. Parking. Fermé week-end et jours fériés.
RN7
Quartier de la Forge
83340 **LE CANNET-DES-MAURES**
Tél.04.94.60.96.41

SUSHI CITY'S
NT 0

Dans cette interminable zone de commerces en file indienne de chaque côté de la Nationale 7, il n'est pas compliqué d'être au-dessus des autres restaurants. Suffit d'être au 1er étage, comme lui. Le patron n'y fait pas deux choses à la fois. Encaisser un client et dire bonjour à celui qui entre. Un bonjour même furtif, ça permet de patienter quand il reste debout, le client. Mais non. Une fois assis, j'ai choisi une formule "esprit mixte 3": 18,50€ pour faire un tour rapide de la situation. Ya du poivron rouge et du concombre dans la "salade de chou" fraiche. Ça doit être pour faire exotique. Et puis j'ai croqué comme un grain de sable. Le sésame bicolore? Bah… ça arrive… Tiens? Mon plateau de sushis arrive en 3 minutes. C'est vous dire l'optimisation des méthodes de fabrication. Pour être aimable. 2 nigiri saumon, 2 nigiri crevette, 2 nigiri thon. Le poisson est très mal découpé, mais

ALORS.

Et puis une des deux serveuses blondes *(l'autre étant parfaite) (mais partie vers d'autres nappes)* s'approche pour prendre ma commande. Debout contre ma table avec son crayon et son bloc, je lisais peinard mon canard. Atterrissage chahuté et retour à la réalité quand elle me dit: "*alors.*"

Mais attention. Pas le "*alors?*" interrogatif sincèrement curieux et souriant avec plein de dents! Pas le "*alors!*" exclamatif gai comme un pinson résonnant de joie de vivre avec en bonus des mirettes rondes comme des billes! Non! Rien de tout ça! Un "*alors*" noir, pour ne pas dire noir foncé, celui explicite sur la condition peu enviable du client considéré comme un fardeau, une CB ambulante, un parasite qui pourrait aller manger ailleurs plutôt que de venir dans le restaurant où je travaille comme si j'avais déjà pas assez de boulot comme ça, si je pouvais gagner ma croute sans avoir de clients, ça serait bien, merci d'y penser la prochaine fois, promis ça sera fait, comptez sur moi, adieu.

Bouche bée devant autant d'excellence dans l'absence de délicatesse chez la détachée commerciale, j'ai toussé dans mon journal. Puis je l'ai fixée sans rien dire, regard hagard, avec l'air un peu niais que je me connais. Elle n'a rien dit non plus avec son stylo figé, convaincue de flotter dans la stratosphère des incompris du métier qui font sérieusement le job, c'est probablement ce que dit son beau-frère qui s'y connait.

J'ai bafouillé ma commande, elle est partie, enfin.

Il serait injuste d'éluder la belle courtoisie du reste du personnel, et du patron. En plus, la cuisine est correcte. Nouvelle direction depuis le début d'année 2017.

Olivier Gros

Cafetières : 1. De métal ; 2. De porcelaine ; 3. De faïence (Strasbourg [XVIIIe s.]).

LE CHAROL'S
Avenue Denis Padovani
13127 VITROLLES
Tél.04.42.89.41.75

surtout le riz est bâclé, piteux. Absence de maitrise confirmée avec les 2 sashimis franchement pitoyables, coupé depuis trop longtemps. 3 maki crevette/concombre fades, 3 maki saumon soporifiques. Bon point: la feuille de nori n'est pas dure comme souvent. 3 california thon/avocat avec des bouts de thon noir comme s'ils avaient reçu de l'encre de seiche sur le pif. Pas rassurant. Second grain de sable sous la dent, crcrrr… california roulés dans le sésame, on commence à définir des responsabilités. Et 3 california saumon, fromage et l'insupportable concombre. Egalement roulés dans? Bravo! Du sésame! Bing! 3ème grain de sable sous l'incisive cette fois-ci! La direction coupe le sésame avec du sable ou quoi? Bilan: des sushis bien peu sérieux, petits et irrégulier, sans harmonie. Absence intégrale de conscience professionnelle, d'un minimum de respect pour l'idée sushis. Autant dire: cynique. Le plateau: 8/20 pour 18,50€ selon la carte qui m'a été remise en main propre. J'ai pris un thé à 2€ selon la carte qui m'a aussi été remise en main propre. A la caisse, il a fallu que le patron me gratte 80 centimes d'euros en tapant mon addition. Il passe le plateau de 18,50€ à 18,90€. Et le thé noir Lipton de base de 2€ à 2,4€, le prix du thé "Yogi tea". Pas moufté. Rien dit. Si j'avais annoncé la couleur, il m'aurait dit "oooooh pardon môssieur… j'ai pas fait essprès c'est la machine vous comprenez, j'ai confondu" et patati et patata. Dans la profession, les vieux serveurs appellent cette méthode "SCP": si ça passe… Allez hop: on dégage! Je me suis remonté le moral dans le sucré de haut-vol, chez le (vrai) pâtissier Pothonier en face de l'Intermarché voisin. Un des meilleurs Paris-Brest que je connaisse.

Chef: allez savoir!
Spécialités: sushi, grains de sable,détournement de fonds
Accueil 8/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 14/20. Pas de pain. Toilettes 16/20. 18 formules de 10,90€ (midi) à 21,90€. Carte. A emporter. Parking. Food Truck aussi, si ça vous dit.

Quartier Taurelle RN7
83340 **LE CANNET-DES-MAURES**
Tél.04.94.47.50.33

CARQUEIRANNE

LOU PETOULET

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'a-gneau 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.eu

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

LE PRIX DU BEURRE S'ENVOLE...
CHÉRIE ! JE N'AI PAS PRIS DE VIENNOISERIES, ELLES SONT HORS DE PRIX !
MERCI MON DIEU ! VOUS AVEZ ENTENDU MA PRIÈRE POUR QU'IL PERDE SA BRIOCHE...
Boulangerie
YSOPE

LE PUB

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 ser-vices 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

CÔTÉ PLACE

NT Ψ

Un centre-village d'automne curieux, comme au ralenti malgré le marché. Contraste avec le côté port, plus animé. Comme si les bateaux amenaient de la joie et les platanes de la tristesse. Cette petite adresse de la place de la mairie semble exister depuis toujours ou presque, un bistroquet de village avec des tables sous les arbres, d'autres devant l'entrée et d'autres encore à l'intérieur dans un semi bric-à-brac, coudes à coudes obligé, comptoir dépassé par les événements, bouteilles d'eaux en plastique au sol… mais sièges confortables et tables propres. Engoncée dans un quotidien qui doit la blaser, la direction ne fait pas attention à ma dégaine de vendeur-stagiaire chez Renault, comme je les comprends. Alors j'ai attendu un peu. Bien sûr que ça bosse dur, mais on peut avoir la tête dans le guidon et glisser un bonjour, histoire de faire croire qu'on est professionnel voire même avec un peu de convictions, qu'on est content de voir entrer le chaland dans son restaurant. Enfin bon. Une douzaine d'entrées/plats: tartare, carpaccio, spaghetti, lasagnes, andouillette (2 sortes), une demi-douzaine de salades et un menu à 20€ avec alternative à chaque étage. Dont j'ai ciblé la "salade niçoise": pas grand-chose de niçois sinon le nom. Feuilles de salade très fraiche, demi-œuf dur, mauvaises olives noires pas du tout niçoises, filets d'anchois en pot, tomate, haricots verts en boite, betterave rouge cuite. Pas du tout "very Nice" comme dirait Mauricette. 9/20. Suivra "tajine de poulet aux pruneaux, semoule". Ça sent le multi-réchauffé et la fin de stock. Mais un tajine multi-réchauffé, à l'instar d'autres plats cuisinés souples de caractère, reste généralement bon. Pas de miracle: le poulet est du même niveau que les olives de ma salade. C'est vous dire la misère. Confinée dans un rôle strictement mécanique, la sauce sert juste à manger la semoule. Pas fini. 11/20. Le miracle a failli se produire avec les desserts qui sont tous annoncés "maison". En tous cas la "mousse au chocolat" l'est, pas trop sucrée en plus. La dame m'a demandé si je voulais "de la Chantilly dessus". Négatif mon capitaine! J'étais heureux qu'on demande son avis au client sur la question. Sauf que sur sa mousse au chocolat correcte, la dame balance sans mesure une avalanche de topping au chocolat industriel. Une horreur. Bref! 12/20. Sur une jolie place de village qui avait tout pour terroriser mes petits tracas et faire déguerpir mes angoisses ordinaires, j'ai failli trouver la perle mais l'huitre était vide. Du moyen, encore ce moyen qui flingue notre quotidien à pas de loup et petit feu.

Spécialités: sur la place
Accueil 11/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 13/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 14/20. Menu 20€. Ardoise. Terrasse. Fermeture: se renseigner.

4 place de la République
83320 **CARQUEIRANNE**
Tél.04.94.58.41.06

LA FOLIE

NT A Revoir

Anciens partis, nouveaux arrivés. La grande danse du mercato pré-estival du littoral: repris depuis juin 2017. Restaurant visuellement mal organisé: petite salle coupée en deux avec un couloir au milieu, une sensation de pas rangé. Musique trop forte qui donne envie de faire demi-tour et d'écouter Yves Duteil, c'est vous dire le traumatisme. Quand il a vu mes yeux rouges exorbités qui le regardaient fixement, le serveur est allé baisser le son. J'exprime alors mon intention de déjeuner à l'intérieur et non en terrasse. Du coup, la musique passe du rap au cubain. J'ai la tronche d'un fumeur de cigare, pas celle à porter la casquette de travers sur la tonsure. Bref! Pas de menu, pas de formule, même le midi. Bon. Ardoise: quelques entrées, 6 plats et 3 ou 4 desserts. Si vous saviez comme les propositions sont peu excitantes. Elles déprimment comme quand on vous repasse pour la 150 ème fois à la télé "la vérité si j'mens" ou "la grande vadrouille". Ou qu'on écoute Yves Duteil. Cette absence de curiosité de nombreux cuisiniers est quand même bizarre. Bien sûr qu'il faut vendre des plats qui se vendent, mais quand même: tartare, burger, tomate farcie à la feta, moules-frites… alors je me suis laissé séduire par "antipasti pour 2 personnes". Oui, je sais: je suis tout seul. Le serveur me dit "ouai mais c'est pas copieux". Bonne nouvelle. Les petits plats sont dans les grands: "2 tempura crevettes, 2 tempuras courgette, 2 tempura aubergines-anchois". Pas de quoi se gondoler les amygdales. Quelle idée d'aller coller des anchois avec des aubergines? Gras comme des beignets, mal maitrisé. Une crème fromagée avec du concombre, avec. C'est le meilleur avec l'excellent pain du boulanger. 11/20 pour 8€. Ce qui est donc plus cher que des sushis. Le plat le plus cher et le plus attirant est ""dorade marinée". Ah bon? C'est-à-dire? "Marinée dans le vin rouge avec des agrumes" qu'on me dit. Une belle dorade (peut-être même sauvage). Faut que je vous dise que le poisson, je l'aime "rosé à l'arête" comme on dit. Là, il est saignant de la côtelette. En plus, je m'emberlificote les pinceaux avec la peau grasse et les arêtes, coincés d'un côté avec de la salade et de l'autre, une montagne de frites. Car le seul féculent possible est la frite. Pas de pommes de terre vapeur, pas de riz non: des frites. Poisson ou frites, le manque de sel est intégral. Cuisson des frites fraiches d'un seul bain dans l'huile tiède, molles et recouvertes d'herbes de Provence passqu'on est en Provence, vous comprenez. Nul. 11/20 pour la qualité du poisson. M'enfin: 22€ quand même. Bravo! On me dit à l'oreillette que 92% des lecteurs ont calculé que j'en ai déjà pour 30€! Sans le café à 2€! Que je n'ai pas pris! Bon point: qualité de produit satisfaisante, mais cuisine approximative et non maitrisée. L'un ne sert à rien sans l'autre. Bref! A revoir, si un miracle se produisait.

Spécialités: on cherche
Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 12/20. Pain 15/20. Café 2€ pas pris. Toilettes 14,5/20. Carte.
Enfant 10€. Climatisation. Terrasse ombragée. Fermeture: se renseigner.
52 avenue du Général De Gaulle
83320 **CARQUEIRANNE**
Tél.04.94.12.93.10

LE CASTELLET

LA FARIGOULE

NT ΨΨΨ

Quand elle a appris que Frédéric Flosi était revenu depuis début octobre 2017 au guidon de "la Farigoule", Mauricette a contacté ses copains de la Patrouille de France pour qu'en aéroplanes ils fassent des zigzags bleu-blanc-rouge dans le ciel bleu du Castellet. Ils ne devraient pas tarder, maintenant. Ça lui fait un bien fou, le retour de la cuisine gourmande de ce quadra varois passé par les cuisines d'un certain Bocuse: encornets rouges en persillade, mi-cuit de thon rouge rougail de tomates, pieds de cochon panés au foie gras, côte de cochon fermière crème de chorizo, cuisseau de sanglier aux champignons, cocotte de joues de bœuf. Le genre de cuisine pas pour nourrir les moucherons, aucun risque d'avoir des courants d'air dans le caisson, après. Si le rayon flacons est encore en reconstruction au moment où j'écris ça, au niveau du jeu de poignet et du coup de poêle, c'est comme le vélo, on ne perd pas. La photo ressemble à un tableau de Magritte: la dame au chapeau vert a dansé la rumba avec son "magret de canard mi-figue mi-raisin". Fallait voir ça. Lui déluré en tenue d'Adam, servi rosé entier et dégraissé sur une planche en bois, assumant parfaitement. Avec, une purée beurrée tenue au chaud dans son caquelon, figues entières. Et elle qui le note 15,5/20. Encore plus dans cette cuisine raffinée à l'ancienne qu'on adore: "rognons de veau, lard corse et girolles". Grande cocotte ou batifolent champignons, bouts de ventrèche, ail confit, patates… cuisson du rognon entier sur la flamme, lui aussi. 15,5/20. Cuissons au feu de bois sous vos yeux ébahis, c'est (presque) Noël. Pour finir après une telle cuisine gourmande, je conseille le baba au rhum ou le soufflé glacé à la verveine. Si dispo. C'est pas moi qui cuisine, c'est lui. Faut donc voir avec lui. Qui ce jour proposait un merveilleux "brownie chocolat et caramel". Voilà ce qu'est la bonne cuisine traditionnelle frrrrançcaise môssieur! Faut lui filer sa carte de séjour à çui-là! Quel délice! Fruits secs caramélisés dans la poêle puis coulés dans le chocolat noir! Bravo le pâtissier! Vous le connaissez si vous êtes déjà venus: le fidèle Eric Gantel est toujours dans la maison, impeccable au service, œil partout. Un métier. La terrasse de rêve est celle d'un magazine de décoration en papier glacé qu'on laisse trainer sur la table du salon. La salle n'est pas mal non plus… bonnes odeurs en prime! Ouvert à l'année, préférez le "hors-saison" pour le calme et les recettes de cuisine bourgeoise. Retour gagnant, comme on dit.

Chef: Frédéric Flosi

Second: Mamou Hamaya
Spécialités: cuisine provençale et méditerranéenne. Cuisson au grill.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 2€ 12/20. Toilettes 15/20.
Formule 22€ et menu 26€ midi semaine.
Carte. Enfant 10€. Terrasse ombragée.
Climatisation. Groupes 50 dedans, 70 dehors.
Privatisation possible. Fermé mercredi et jeudi hors-saison. En saison se renseigner.
2 place du Jeu de Paume
83330 **LE CASTELLET**
Tél.04.94.32.64.58
www.lafarigoule-restau.com

COLLOBRIÈRES

HÔTEL-RESTAURANT DES MAURES

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.
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 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 **COLLOBRIÈRES**
Tél.04.94.48.07.10

COTIGNAC

LA TABLE DES COQUELICOTS

NT ΨΨΨ

Dans le très touristique Var, quand on évoque la notion de "restaurant traditionnel", c'est la foire d'empoigne. Entre margoulins de situation qui vendent des voitures d'occasions en hiver et des pieds-paquets décongelés l'été, spécialistes décomplexés de sachets de poudre de perlimpinpin, comiques du tout-prêt à bouffer et autres serials micro-ondeur… vous avez les sérieux, les aventuriers de la cuisine traditionnelle, donc. C'est alors qu'arrive mes explications: la table de Marc Taine est justement de type "traditionnelle" et ouverte à l'année, avec nappages blanc sur les belles tables dressées ou terrasse couvertes pour zieuter la fin du marché du cours Gambetta. Et puis, quoique soignée et intéressante, la cuisine ne prend pas des airs de ce qu'elle n'est pas. Sans doute la raison pour laquelle on y rencontre une clientèle mêlée faite de talons-aiguilles et d'ouvriers de chantier, de costards-cravate de passage et de retraités en goguette, d'artistes connus ou pas, beaucoup d'étrangers de toute nationalité. Que tu sois riche ou pauvre, le proprio au sourire heureux fera un coucou de loin s'il ne vient pas vous serrer la main. Bref! Ne pas s'étonner si la terrasse est aussi bien garnie ce midi d'automne. Menu à 14,5€ ou carte, tout le monde s'essuie la moustache sans retenue. Aucune raison que je n'échappe à la règle! Alors j'ai visé juste! Saut dans la nouveauté avec à la carte "tournedos d'agneau et son jus serré". En explication de texte, le serveur m'a dit

"cœur de gigot", bardé et ficelé. Tendre comme un filet, doux comme l'agneau de qualité qu'il est. Dauphinois gourmand et gratin de légumes rustique qui chuchote finement l'ail. 15/20. Ya de tout sur le marché du tiramisu. Et puis ya ceux qui ne font pas dans l'original, les discrets, les efficaces approchant les règles de la recette classique comme le généreux "tiramisu au café" de "la table des coquelicots". La spécialité fait dans le moelleux et le généreux. 15/20. Service à deux têtes (souriantes) mené par le Marc Taine en modèle de cordialité simple et spontané. Il tient toujours le rythme après une saison estivale où la clientèle se bousculait au portillon. Pas prétentieux pour un rond et plutôt classieux de conception, voici un restaurant traditionnel varois qui malgré quelques rares incidents de parcours répertoriés par nos services, ne prend pas le client pour un gogo. Et qu'il est beau ce cours Gambetta sous les platanes!

Spécialités: carte de saison
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Kimbo 2€ 13/20. 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

NOUVEAU!
"THE GARDEN" BAR A VINS/PLANCHAS/TAPAS
TERRASSE PRIVÉE AU CALME
OUVERT LE WEEK-END HORS-SAISON

LA CRAU

SHARLOTTE'S CAFÉ
NT ΨΨ1/2

Voilà. Un bon moment que ne m'était pas tombé sur le coin de l'appétit un coup de cœur aussi improbable. Quel sacré bon petit restaurant! Vissé à un endroit défiant les statistiques des as du marketing! Vrai que question glamour et même si la devanture est joyeusement fleurie, j'aime autant vous dire qu'ici faut mouliner balèze des avirons pour exciter le désir capricieux du chaland affamé: sur le côté d'un parking de petit supermarché. Sauf que depuis la reprise en main mi-2016 de l'adresse par le couple Brémond, j'aime fréquenter les parkings de supermarché. Salle comble, et le soleil est de la partie. En fait de soleil: ils sont deux, avec Sandra Brémond. Cette femme-là, c'est de la lumière! Bien à son affaire dans sa coquette salle claire et nappée. A table! Plats du jour (un à la fois) possibles suivant saison: daube de chevreuil, blanquette de veau, veau marengo, gambas à l'armoricaine (un monument parait-il!), aïoli, seiches farcies aux gambas, pâtes aux fruits de mer, petits farcis provençaux, navarin d'agneau, langue de bœuf, accras de morue et rougail, daurade royale au citron, risotto aux gambas, pavé de mahi-mahi au curry, brochette de poulet et banane lardées marinées au thym et citron et d'autres encore sans parler de la carte. Impec' pour la formule à 15€: plat, dessert et café. Avec le "ragout de cerf aux champignons forestiers". Ragout de première bourre, mes amours. Sauce idéale, bien liée et parfumée. Sauceur friendly. Pas le genre de plat qu'on fagote en ouvrant boutique à 11h45: le chef arrive avant 8h le matin, après les courses. Tout s'explique. Bref! 15/20. Les desserts au chef, c'est pas son truc. Il les fait sans frisson, comme beaucoup de cuisiniers purs. N'empêche que le "Mont-Blanc" est gourmand, crème de marron, fromage blanc: ça marche toujours. 14/20. J'ai bien zieuté les assiettes voisines (et les minois ravis). Qui? Nos jeunes quadra sont "du métier", comme on dit. Le talent saucier qui vous dégrippe les papilles et la vivacité colorée dans les assiettes s'explique: cuisinier passé par les îles du Pacifique, du palace suisse et surtout "La Bastide Saint-Antoine" à Grasse (06) du temps de sa splendeur. Sandra et Jean-Charles Brémond n'utilisent pas de grands mots qu'ils mettent dans de grandes phrases, et ne cherchent pas à changer la face du monde de la gastronomie. Juste à régaler des habitués (ou pas) en les rendant heureux du quotidien. Allez hop! On fonce!

Chef: Jean-Charles Brémond
Spécialités: recettes françaises fines et cuisine des îles
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Café Malongo 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formules 12€, 14,5€ et 15€ midi semaine. Ardoise. Terrasse vélum. Groupes 45. Ouvert le soir à partir de 15 personnes. Plats à emporter. Soirées: se renseigner. Parking aisé devant. Ouvert du petit déjeuner à 16h tous les jours sauf dimanche.
Espace Charlotte (parking Leader Price)
Lotissement les Orangers
83260 **LA CRAU**
Tél.09.86.48.70.39 et 06.01.71.83.34

LE PATIO
ΨΨΨ

Etablissement central du village, sur la place et devant le jeu de boules. Emplacement majeur, comme on dit. Il se trouve qu'en plus de cet avantage, le restaurant de Julien Février est essentiel. Tant de tauliers se reposent sur leurs lauriers quand la nature les gâte. Julien Février lui, il pourrait cuisiner à Papeete ou à Saint-Georges-des-Groseillers, ça ne changerait pas d'un poil d'abricot sa façon de faire. Ce trentenaire passé par l'école de Bonneveine à Marseille a toujours préféré travailler le produit frais et se remuer le ciboulot pour trouver des recettes. Tiens, ce jour en plat du jour: aillade de lapin! Une recette de grand-mère qu'on trouve dans la bible de la cuisine provençale, le fameux Reboul! Bref! Terrasse comble,

pas grave: je préfère les intérieurs. Les intérieurs, c'est bien. Ça donne souvent une idée juste du rythme de l'année en dehors de l'été, de la rigueur dans les coins, de la musique du service. Et ce service mes petits lapins roses, c'est du caviar. Dans le genre classique souriant, une jeunesse impliquée qui joue la partition de la brasserie soignée avec les codes du vrai restaurant: verres à pied astiqués, serviette en tissu blanc, couverts au vinaigre blanc. Le patron-cuisinier peut dormir tranquille en cuisine. Mais ça va pas être possible vu le monde, pas aujourd'hui, ni demain d'ailleurs. Eté comme hiver, tôt le matin et tard le soir. Un sacerdoce. Le piège du cuisinier: la passion. Tant mieux pour ma pomme. "Le pressé d'aubergines aux fines herbes" est délicat, comme un millefeuille du légume confit. A côté pour trempouiller le gressin ou le bon pain, un généreux coulis de poivrons au piment d'Espelette. 15/20. Poisson extra frais cuit au cordeau pour "le filet de daurade royale snacké, caponata, sauce vierge". Je préfère la caponata froide, mais j'ai tout boulotté. 14,5/20. Un délice d'été! "La nage de melon et pastèque glacée à la menthe"! Des billes de fruits sucrés au naturel, quelques fruits rouges qui signent une vraie générosité, un jus du diable. 15/20 facile, très beau en plus! La performance culinaire est d'autant plus percutante que certains services, on s'y bouscule au "Patio": 80 clients ce midi, ça rigole pas. Loin du tumulte du littoral, une table dans le mouvement et totalement actuelle, et qui affiche pourtant une rigueur que j'oserai qualifier "d'un autre temps"… quitte à être qualifié de passéiste. Allez hop! On fonce dans le présent chez Julien Fevriero, à La Crau. Vous me remercierez après.

Chef: Julien Février
Second: Kenzo Coret
Spécialités: provençales classiques et saveurs d'ailleurs
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 15/20. Toilettes 16/20. Formule 14,90€ midi semaine. Menu 29€. Enfant-12ans 10€. Carte. Groupes 80. Climatisation. Grande terrasse sur la place. Parkings gratuits proches. Fermeture: se renseigner.
Place Jean Jaurès
83260 **LA CRAU**
Tél.04.94.75.58.43
http://www.lepatiolacrau.fr/fr

DRAGUIGNAN

LA CASA NOSTRA
NT ΨΨ

Ya pas pire endroit point de vue romantisme: boutique coincée en sandwich entre une station-service et une usine à bouffe asiatique. Vas-y coco, donne tout. Mais on aurait tort de prendre à la légère la prestation: ce fut aussi simple que bon. La cuisine est ouverte, la taulière un peu fermée derrière son tiroir-caisse, mais le serveur en salle est dans une légèreté qui ferait presque croire qu'il est heureux. J'aimerais tellement qu'il le soit. Peut-être l'est-il d'ailleurs?.. Allez savoir… Plat du jour: lasagnes. Non merci. Pour le reste, la liste n'est pas longue et c'est tant mieux! 4 salades, 2 tartares, et 5 autres viandes dont andouillette, entrecôte, milanaise… et ma "bavette d'aloyau sauce marchand de vin". Portion de viande correcte (pour 16€, on n'a pas le kilo) avec échalotes très hachées avec leur sauce suffisante. Frites fraiches, coin salade en sachet mais sans balsamique sur le pif. Ça devient rare, merci môssieur le cuisinier. Voilà un 14/20 bien mérité pour un plat soigné. Tout est propre et entretenu, le pain est bon et le café aussi. Peu de vins, mais du bon et du bio (Eouvé, Jas d'Esclans), pichet correct. Terrasse pour les clopeurs. Parking à l'aise Blaise. Il parait qu'on y mange aussi des pizzas, on ne m'en a pas proposé. "On ne m'a pas fait une proposition que je n'ai donc pas refusée", comme dirait l'acteur dans le film "Le Parrain" dont le minois est ostensiblement exposé au frontispice de "la casa nostra". Non l'autre, comment il s'appelle déjà… aidez-moi siouplé… ah oui: Aldo Maccione!

Spécialités: pizzas, des fois.
Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café Hausbrandt 1,5€ 14/20. Toilettes 14,5/20. Formule midi 15€. Ardoise. Pizzas, des fois. Terrasse. Parking. Retransmission de matchs.
386 avenue Pierre Brossolette
83300 **DRAGUIGNAN**
Tél.09.82.52.85.53

Une bonne raclette?
Le meilleur Bo Bun?
Une délicieuse pizza?
Des pieds-paquets de rêve?
Des rognons à la moutarde ou un loup grillé?
En terrasse ou devant la cheminée?
Avec votre belle-mère ou entre copains?
Grand cuisinier ou tambouille familiale?

TOUT EST POSSIBLE, TOUT EST RÉALISABLE EN UTILISANT LES EXTRAORDINAIRES OUTILS DE COMMUNICATION MODERNES (ET GRATUITS) CI-DESSOUS!

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

L'AMANDE AULORÉE

ΨΨΨ

Pas la peine de sortir de l'étagère l'encyclopédie botanique. "L'Amande Aulorée" n'est pas une variété d'amande, juste un jeu de mots familial. Voui. Même pas encore quadragénaires, Patou et David Froux ont… 5 enfants! On retrouve partie de leurs prénoms dans le sobriquet de leur petit restaurant, repris au printemps 2017. Ya pas plus discret, comme adresse. Elle fleure le bon coup, le plan pour initié, l'idée qu'on se refile dans un air de contrebande avec un coup d'œil complice. Les locaux du coin et les habitués au quotidien visent sans retenue le menu du midi avec choix: 15,50€. Fallait donc mesurer le menu à 22€, alors je me suis sacrifié. Avec la "salade de magret de canard fumé au Xérès, Granny Smith et noisette". Du grand frais et sous des airs de simplicité apparente (dont il faut toujours se méfier), le cuisinier montre un art précis de la découpe "minute". Champignons émincés, tomate égrenée, Granny Smith en allumettes taillées régulier. Salade mélangée de qualité, vinaigrette habile. 15/20. Arrive le "filet de dorade royale à la plancha, tartelette d'oignons confit au thym-ci-tron, fenouil croquant". Comme ils sont "petits", le cuisinier a préféré en mettre deux, de filets. Je ne m'en plains pas. Ils sont cuits avec précision, croustillants et souples, et la tartelette est un pur régal, l'ajustée courte sauce maligne comme tout. J'ai définitivement la puce à l'oreille sur un réel savoir-faire. 15/20. Dessert malin et quoiqu'il en soit, bien de saison en été: "sorbets et fruits frais" fringant et coloré. 14,5/20. L'addition, merci. Après avoir tapé mon code CB, je découvre le chef à deux pas d'être quadra: David Froux. Il a appris à choisir les produits aux côtés de Claude Lecomte au "Colombier" à Villecroze (83), puis assimilera l'art de la découpe minute et des cuissons ajustées à l'"Hôtel Arena" avec Loïc Balanec aujourd'hui à "l'Amandier" à Fréjus (83). Il roulera aussi sa bosse (et sa toque) un peu partout dans le Var, faut bien vivre. Et puis un jour béni de 2017 avec sa femme Patou, le grand bond pour soi dans une petite rue de Draguignan, ville qui peut désormais s'enorgueillir de tenir une table de fort belle qualité. Un vrai restaurant de cuisine traditionnelle à base de produits frais et de saison où les assiettes sont dressées à la minute. Quand on sait que le sport national d'une majorité de restaurateurs est de confier leurs menus à la sous-traitance qui livre discrètement tôt le matin dans des camions à peine maquillés, autant dire que dans cette modeste boutique, le rare est de mise.

Chef: David Froux
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14/20. Pain 10/20. Café 1,8€ 13/20. Toilettes 15/20. Menus 15,5€ midi semaine (sauf jours fériés), 22€ et 28€. Carte. Suggestions. Groupes 44.
10 rue Labat (rue en face de l'Office de Tourisme)
83300 **DRAGUIGNAN**
Tél.04.94.50.85.83

FLAYOSC

L'OUSTAOU

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
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. Saison: se renseigner.
5 place Joseph Brémond
83780 **FLAYOSC**
Tél.04.94.70.42.69

FRÉJUS

L'ABRI-COTIER

NT ΨΨΨ

Le port et ses bateaux, l'eau à deux pas non métaphoriques, terrasse ouverte à l'année, Christine Latriglia en meneuse de revue dans sa salle tenue comme peu de salles le sont quand chahutent les mouettes, gambadent les tongs et fleure l'ambre solaire. Vous pourrez faire coucou au chef Dominique Latriglia. Mais quand il aura fini de jouer avec ses poêles, s'il est de bonne humeur, s'il a envie. Le chef, il est comme ça. Il est gai comme un italien quand il sait qu'il aura de l'amour et du vin. Les poêles, ça fait de la vaisselle, mais c'est au poil pour le régal. Cet ancien élève de l'Ecole Hôtelière de Nice (1978) aux racines italiennes n'est pas du genre à jouer les jolis cœurs devant les paparazi des fourneaux. Il officie en discret. Même si on lui demandait de faire risette dans le journal, il ne pigerait pas qu'on fasse autant de cinéma pour des assiettes, fussent-elles gourmandes. Avec Mauricette, on s'en est mis raz la casquette! Avec "les gambas Cameron grillées, risotto au chorizo". La "Cameron" est une gambas considérable. Grosse comme ça, coupée en deux sur sa longueur (évidemment!) et poêlée. Posée sur un savoureux risotto au fumet extra, la taille de la fameuse charcuterie ibérique a son importance. Ne faites pas les malins avant de l'avoir sous le nez: vous ne demanderez pas de rab. 15/20. Même registre de générosité, d'absence de calculette avec mes "linguine aux asperges, noix et jambon Serrano". Pâtes crémées-poêlées, ce qui fige un peu la gourmande préparation. Ça n'a pas tellement amputé mon plaisir puisque 15/20, à l'aise. Les desserts maison sonnent la charge: tarte au citron meringuée (un monument), tarte tatin (une légende), glace Plombière et Grand Marnier (connait pas), et "pavlova aux fruits rouges" qui fera exécuter la danse du cygne à Mauricette et le "nougat glacé et coulis d'abricot". Un nougat "à l'italienne", tendre façon Semifreddo. Des bonheurs sans effort à 15/20. Ça doit faire la vingtaine d'années que le couple Latriglia œuvre à bord de "L'Abri-côtier". Quelques tempêtes, des coups de chaud, des doutes… mais toujours cette généreuse cuisine du sud teintée d'Italie. L'histoire continue.

Chef: Dominique Latriglia
Second: Matthieu Mezzavilla
Spécialités: (48h) bouillabaisse du pêcheur, bourride blanche de poissons, 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 14,5/20. Café Richard 2€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule 18€ et menu 21€ midi semaine. Menus 27€ et 37,5€. Enfant 11€ (-10). Carte. Groupes 40. Hors-saison, fermé le soir sauf vendredi et samedi. Ouvert tous les jours en juillet et août. Fermeture hebdomadaire à l'année le mercredi.

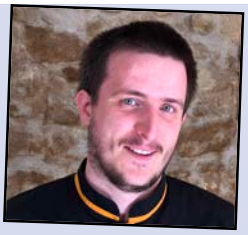
Quai Marc Antoine Bleu Marine B
83600 **PORT-FRÉJUS**
Tél.04.94.51.11.33
www.labri-cotier.com

LE 126

NT Ψ

Situé à un jet d'olive du théâtre "le Forum". Du coup, le patron zieute, des fois qu'une célébrité entrerait. Sauf que comme disait le merveilleux Alexandre Vialatte: "je suis notoirement méconnu". Alors pas de bonjour. Et puis la causette à l'habitué est plus rentable. On lui pardonnera: plus une table de libre! Car oui, beaucoup d'habitués dans cette belle salle décorée avec gout, tandis qu'on se dit que les touristes vont s'empaler la déception devant la mer. Mais je suis sévère avec le taulier. En fait, il est sympathique. Sauf qu'il le sait un peu trop. Un as du marketing avant de l'être de la restauration. Que je vous explique. Pour la prise de commande, il vous tartine de sa propagande du "fait maison". Grande est ma surprise d'entendre que la "terrine façon Richelieu" est faite maison. Alors je l'ai prise. Vous allez rire: je pense qu'elle l'est ou tout au moins, qu'elle est réalisée par un vrai charcutier. Il s'agit d'une sorte de pâté en croute avec foie gras au cœur. Dans un menu à 19€, voilà qui ne nuit pas au rapport qualité-prix. Sinon quelques maladresses comme la pâte non levée et l'absence de poivre (à mon gout), il faut louer ce travail peu gras (l'industriel en raffole) et avec peu de sel (l'industriel en raffole). Confiture d'oignons à la grenadine en prime, bienvenue dans les années 80. Bref! 15/20. Le VRP de sa propre boutique m'informe que mon "émincé de volaille à la normande" est cuisinée par un vieux de la vieille de la sauce et servi avec des pommes de terre sautées, des vraies, promis-juré-craché. M'arrive des cubes de pommes de terre certes fraiches, mais passés à la friteuse. Voilà ce qu'il faut exactement faire pour me foutre le moral dans les chaussettes: un mensonge de vendeur de bagnole, la menterie du camelot de foire. Les bouts de poulet collent aux dents, ils flottent dans une sauce non travaillée: pas une normande digne de ce nom. Pas fini, pas intéressant du tout. 8/20. Le dessert fait des efforts de créativité. Sauf que le "chou, crème et ananas", même "fait maison" n'offre qu'un intérêt limité quand il est dressé la veille ou tôt le matin: que c'est mou! Et un chou mou du genou, c'est un chou loupé! 12/20 pour l'esthétique. Dans le registre marketing, l'eau en bouteille est facturée seulement 1€ quand on opte pour le menu, bien vu Lulu. Il règne une bonne ambiance dans l'équipe, les deux serveuses sont souriantes comme des soleils. Cadre chaleureux, on se sent bien. Dommage hein?.. Hébé oui. Moins de parlotte pour séduire et plus de faits concrets en cuisine et c'était le bon filon.

ALEXANDRE CHERPIN
L'OASIS DU PETIT GALIBIER
83 SAINT-ZACHARIE



CÉDRIC CUBAT
LA TABLE PROVENÇALE
13 PEYROLLES-EN-PROVENCE

ÉRIC CAULIER
LE DONJON GOURMAND
13 ALLEINS

FRANCK STORNELLO
RESTAURANT L'ANGÈLE
13 AIX-LES-MILLES

FRÉDÉRIC BRÈS
AUX PETITS PAVÉS
13 ORGON

PAUL BATAILLE
L'OASIS DU PETIT GALIBIER
83 SAINT-ZACHARIE

PIERRE BATAILLE
L'OASIS DU PETIT GALIBIER
83 SAINT-ZACHARIE

STÉPHANE BRUSSELLE
LA TABLE D'ENZO
83 HYÈRES

CHRISTOPHE PARIS-FIESCHI
L'ÉTOILE CORSE
83 LA VALETTE

YVES FOLLETÊTE
DU NORD AU SUD
83 LA GARDE

DOMINIQUE LATRIGLIA
L'ABRI-CÔTIER
83 FRÉJUS

JEAN-CHARLES BRÉMOND
SHARLOTTE'S CAFÉ
83 LA CRAU

Accueil 13/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 16/20. Pain individuel 14,5/20. Café Malongo 1,5€ 13/20. Toilettes 16/20. Formule 17€ et menu 19€ midi semaine. Menu 30€ le soir et dimanche midi. Hôtel**. Bar. Fermeture: se renseigner.
126 boulevard de la mer
83600 **FRÉJUS**
Tél.04.94.51.30.49 et 06.46.24.27.95
http://www.hotel-restaurant-frejus.fr/

LA GARDE

DU NORD AU SUD
ΨΨ

Voilà ce qui pourrait bien faire référence! Oui, mes frères! La référence de la "moule-frite" dans le canton et un peu autour. De derrière mon stylo, j'en vois qui pouffent sous le manteau: "les moules-frites"… c'est pas de la cuisine. Que celui qui en s'est jamais régalé de cette spécialité me jette la première coquille! Une douzaine de moules cuisinées, de la classique "marinière" (avec céleri et oignons revenus au beurre) à la roublarde "bisque de homard", en passant par la régionale de l'étape "pesto" et la fromagère "Roquefort"! Les moules, c'est de la "Tamaris". Fraiches comme si elle étaient venues en vélo avec leurs petites pattes musclées de la Seyne-sur Mer! Oui madame. Et puis pour les frites, la patate est de la binche, et pas de binche de seconde zone, ya pas mieux pour la frite! Oui môssieur. Cuisson à la graisse de bœuf… comme dans le Nord! Un classique oublié au gout inimitable et meilleur pour la santé que les huiles de fritures industrielles aux adjuvants chimiques contestables. Bref! je suis bavard hein? Attendez, j'ai pas fini! J'ai choisi les "moules au curry". Un régal de fraicheur, moules nerveuses cuites "minute", pas du genre préparées la veille. Je suis le premier surpris de ma béatitude devant un tel plat. Comme quoi, la délicatesse en cuisine n'est pas une question de noblesse du produit. Sauce ajustée, j'ai tout siroté le fond de gamelle en m'aidant du bon pain. Frites fraiches maison épluchées sur place, dois-je revenir sur le cas alors même que j'ai déjà évoqué la question plus tôt dans le texte? 14,5/20. Essai de la "crème brûlée" indéniablement "maison" mais trop cuite: je sais la question réglée depuis mon passage. Les desserts sont faits sur place, c'est-à-dire ici, autrement dit par les cuisiniers, y compris la mousse au chocolat. 13/20. L'endroit posé au centre-ville est connu du chaland local et de ceux qui passaient devant au quotidien: ils seront surpris de la luminosité et de la fraicheur récente de l'endroit… lifting réussi! Rappelons au sourd d'oreille que les tauliers bénéficient de l'AOC nordiste: les fameuses bières Cht'i, Duvel et Troll sont à la carte. Ils s'appellent Anne Gisquet et Yves Folletête. Patrons adorables: elle sourit "plein phare" avec l'accent du Nord, et lui cuisine "plein feux", l'enfant du pays. Une bonne humeur qui change des blasés de la profession. Et si vous tenez absolument à manger en terrasse, c'est possible. Bref! Donne vraiment envie d'y avoir son rond de serviette!
Chef: Yves Folletête
Second: Brandon Pottier
Spécialités: moules-frites (ah bon?)
Accueil 14,5/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 1,5€ 13/20. Toilettes 15/20. Enfant 11€. Carte de viandes, salades… Groupes 30 (salle privative). Terrasse. Parkings gratuits à proximité (Gérard Philipe, de la mairie).
115 rue Raspail
83130 **LA GARDE**
Tél.04.89.66.29.16

LES CANAILLES
NT 0

La dame s'avère plus aimable qu'elle ne le montre au début. Quant au monsieur qui fait des allers-retours entre salle et cuisine, il pratique avec une remarquable aisance la méthode de l'absence de bonjour. Je préfère donc la dame qui semble faire la tronche mais qui salue le client tandis que le monsieur qui discute avec une table de sa connaissance et qui ne dit pas bonjour aux autres. Question de hiérarchie. Bref! le plus dur reste à faire: choisir un plat. Burger, pâtes, salades, tartare, carpaccio… Original non? J'en peux plus, j'vous jure. En même temps, on ne peut pas faire la cuisine d'un côté, et passer son temps en salle à ne pas dire bonjour. Enfin bon. Ah tiens? Je me crois sauvé avec la suggestion du jour: "blanquette de poulet avec carottes, champignons et pommes de terre". En plus pour 10,90€ qu'est-ce que je risque? D'être déçu? C'est le cas mais le cuisinier l'a bien cherché. Enfin cuisinier, faut vite le dire. Portion lilliputienne pour ce plat présumé généreux. Mais c'est tant mieux. La sauce est dopée au fond de sauce, non liée. Les carottes sont fraiches. Le poulet, c'est un blanc de poulet sous-vide précuit, coupé en rondelle. Ça colle aux dents. En l'absence de riz, les patates avec peau sont multi-réchauffées de la semaine passée. La peau est dure, dedans c'est mou. Un peu de salade dans un coin de l'assiette, pour que se mélangent la sauce de la blanquette d'opérette et la douche de balsamique catastrophique. Autant dire qu'avec cette histoire, les 10,90€ sont particulièrement exagérés: 8/20. Avec grande honnêteté, la dame m'avoue que la "tarte au citron" n'est pas maison mais plutôt bonne. Nombre de tartes au citron dites "maison" ne lui arrivent pas à la cheville. Pas trop sucrée… 13/20. Pas mal de monde ce midi, salle ou terrasse. Mais un vrai cuisinier qui veut faire plaisir au client et qui ne cherche pas à faire chauffer le tiroir-caisse en prenant les gens pour des gogos, j'ai pas vu.
Chef: allez savoir!

Spécialités: non-bonjour
Accueil 12/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café Kimbo 1,6€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Carte. Suggestions. Terrasse.
169 avenue Sadi Carnot
83130 **LA GARDE**
Tél.04.94.28.12.39

GARÉOULT

LA TABLE SOUS L'ARBRE

ΨΨΨ1/2

Un enfant du pays pour une table de caractère: la Provence vous prend l'âme. Aigris et jaloux pourront toujours ergoter qu'on n'a jamais vu de cuisinier brillant sur un parking de magasin Casino, qu'on n'y a jamais trouvé le gros lot. Va falloir réviser les positions! Nappages blanc coton, verres à vins au garde-à-vous, coins de salle élégants et service heureux dans sa mission! Ah! Quelle belle jeunesse! Pas du genre à vous passer le sel en téléphonant! D'ailleurs: pas besoin d'ajouter de sel aux assiettes d'Eric Zaragoza. Ni de rien. Juste à apprécier le moment et sentir le temps, le meilleur des piments. Bref! Avec la Mauricette d'antan, repas après un an. Un menu pour les midis heureux: 19€ avec alternative à chaque niveau. La dame au chapeau vert débute avec un "tartare de thon rouge façon thaï". Pas bavard, le chef: sa cuisine parle pour lui. Un toucher d'abeille pour l'assaisonnement! "Ya rien de plus en trop" qu'elle a dit avec des mirettes toutes rondes! 15,5/20. Comme pour le "Parmentier de cabillaud et truffe d'été" à l'opposé de style, plus dans le rond et moins dans le pointu. Goûtu: 15,5/20. Mon menu à 28€: "ravioles de chèvre et truffe d'été, velouté de petits pois". Ouch… pas radin de la truffe, le chef! Amenez-moi le comptable que je lui en touche un mot! On n'a pas idée! Et pas frimeuse ni chichiteuse, l'assiette. Comme les autres, elle va droit à l'essentiel, rentre dans le lard avec assurance: 15,5/20. A propos de lard: "porcelet en deux cuissons, polenta crémeuse et légumes glacés". Eloge de la simplicité! Deux morceaux fumés au romarin, sous cloche. En plus, ça fait fuir les moustiques si ça se trouve! En tout cas c'est délicieux: araignée et joue de porc confite. 15,5/20. Eric Zaragoza est pâtissier de formation. Du coup, le fond et la forme: desserts beaux comme à Top Chef mais bon comme ceux d'une grand-mère. Le "millefeuille façon tatin, crémeux fève de tonka" est malin dans sa géométrie calculée et fameux en bouche. 15/20. "Sablé breton, pistache et fraise" bien de saison, en pleine forme colorée, croustille et fruit: 16/20. Superbe cuisine qui chante le pays en s'inspirant de codes de la gastronomie. On adore ça, la technique alliée à la recherche permanente du goût. D'autant que le chef est né en 1995: je vous laisse le soin de calculer son âge. Etonnant non?
Chef: Eric Zaragoza
Spécialités (carte sur 6 semaines): 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, tempuras de légumes, patate douce.
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pains (2) 15/20. Café 2,5€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Menu 19€ midi sauf week-end et jour fériés. Suggestions. Menus 28€, 36€ et 62€ (le midi sur réservation). Climatisation. Terrasse. Parking aisé. Fermé lundi et mardi.
D554 C.C. Casino
83136 **GARÉOULT**
Tél.06.11.21.91.01

HYÈRES

L'ENTR'POTES

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 Etats-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 samedi. Le soir sur réservation (se renseigner). Fermé dimanche. Parking aisé devant le restaurant.

9 rue Nicéphore Niepce
ZAC Palyvestre (derrière l'aéroport)
83400 **HYÈRES**
Tél.04.94.91.63.01

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

O GAUDINA

NT ΨΨ

Un véritable cuisinier œuvre dans sa cuisine ouverte, secondé en salle par un jeune compère. Il s'agit peut-être de la bonne affaire du port de la Gavine, un coin curieusement dénigré du chaland. La boutique est petite, c'est même une partie du restaurant mitoyen rétréci. La mezzanine ajoute toutefois de la surface. Un peu de stress dans l'organisation du duo et à mon avis, ça fait pas longtemps qu'ils sont arrivés au boulot, peut-être tout juste avant le service. Ça fait pas bézef niveau chrono pour la mise en place mais le cuisinier compense par une dépense d'énergie de chaque instant. Juste, faut pas que trop de clients se pointent la truffe au même moment sinon ça ronchonnera vite dans les travées d'affamés! L'adresse entre dans le cercle des petites adresses décomplexées du 21ème siècle, celles qui s'octroient une liberté à laquelle n'ont jamais eu droit leurs ainées coincées dans les codes d'avant: j'ouvre quand je veux, si je veux et à l'heure où je veux. Amusant à observer. Bref! J'ai pris le menu à 19€ avec un "tartare de rascasse" joliment dressé avec cerclage. C'est à ce genre de travail qu'on mesure la culture d'un cuisinier. Un peu flotteux quand même, mais l'assaisonnement fait détourner le regard du défaut. 14,5/20. La pièce de bœuf grillée" est annoncée comme de la bavette: je prends! Bien saisie et saignante, colorée. Mais un peu duraille. Viande trop fraiche, peut-être. Les frites fraiches sont d'un marron foncé bien peu agréable, la verrine de petits légumes mignonne, poêlée et grassouillette. 13/20. La "salade de fruits" est fagotée à la minute et ne se complique pas la vie: poire, melon, pastèque et jus de citron. Mais c'est bon, rafraichissant et nous fait regretter la fin de l'été ohé ohé. 13/20. Petite terrasse à deux pas de l'eau, au calme, isolé de la foule. Je n'en saurais pas plus sur la maison. Pas le restaurant du siècle, mais si un jour vous errez dans les parages et que casser une croute à la va-vite est impératif, voici une possibilité qui vous évitera un sandwich.

Spécialités: à l'arrache
Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café 1,8€ pas pris. Toilettes 14,5/20. Menus 19€ et 24€. Enfant 10€. Carte. Petite terrasse. Fermeture: se renseigner.

6 port de la Gavine
83400 **HYÈRES**
Tél.04.13.12.51.28

LE JUNGLE

NT Ψ

Adresse pas nouvelle mais rénovée de frais: des nouveaux depuis début mai 2017. Avec Mauricette, on lira attentivement la carte dehors, croyant avoir misé sur le bon cheval: formule midi à 16€ et une douzaine de salades ou plats dont des aguichants mignon à l'ananas et poivre vert à 15€, risotto au gambas 24€ (bing), brochette d'onglet sauce aux cèpes à 15€ et d'autres. Accueil d'une dame épatante, à la porte. La salle toute en longueur est jolie, et mène en bout de course à un jardin caché ou plus exactement à une terrasse "4 saisons" couverte que seul l'initié peut connaitre. D'un coup Mauricette change de comportement, commence à minauder du chapeau vert comme si elle descendait les marches de Cannes, comme si elle postulait au poste d'assistante parlementaire: quelques édiles locaux attablés déjeunent à la table voisine. Elle s'est mise à parler un peu fort avec la délicatesse d'un Depardieu qui sirote un flacon de Bourgueil: "voui hein… siouplé… une souris d'agneau confite au thym (280g)" qu'elle meugle au serveur! Moi plus discrètement à la façon de Jean Rochefort: "s'il vous plait jeune homme, merci de me préparer des "St-Jacques au lard fumé, purée de châtaignes" je vous prie. Souris généreuse… mais tiède. Probablement non cuite sur place, viande triste. Jus lourdingue surchargé en fond de veau en poudre mais délicieuses pommes de terre façon Maxim's. Particulièrement indigeste. 11/20 pour 16€. D'autant

Culino lingus LE STRIP SUR LA BOUFFE

PAR J. Jouvert & Kristo

que Mauricette confirme son lourd repas avec un "mi-cuit au chocolat" avoué non fait maison par le serveur honnête. Je ne comprends pas qu'en étant deux en cuisine, aucun ne fasse ce genre de desserts. Enfin bon… un peu de chocolat, beaucoup de gélatine que quand on bouge le bord, ça fait comme un flan. 6€ pour 7/20. Et mes Saint-Jacques alors? Jolie assiette qui confirme la volonté de la direction de proposer des assiettes qui tapent à l'œil en usant d'une cosmétique maligne et festive, St-Trop'… St Barth'... cinq fruits de mer souples et sans corail lardés, purée rustique mélangée patates et châtaigne, filet d'huile d'olive. C'était bon, et infiniment plus léger que la viande de Mauricette. 17€ quand même et 14/20. Sans illusion, le "nougat glacé" du même tonneau que le mi-cuit industriel. Mais faire des glaces pour un restaurant, c'est très compliqué. 12/20. Voilà le travail. Aucune carte des boissons nous a été présentée alors du coup en l'absence de tarifs informatifs, on ne prendra pas de café: on a horreur des pochettes surprises. Une adresse pour paraitre, éventuellement faire la fête, pour chiper des idées déco pour votre résidence secondaire. Malheureusement, le genre "restaurant-bar-tapas-spectacle" (puisqu'il s'agit de ça) ne déroge pas à la règle: le mélange des genre nuit au genre.

Accueil 15/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain individuel 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 16/20. Formule midi 16€. Carte. Tapas. Bar. Spectacle. Terrasse. Fermeture: se renseigner.

7 avenue des Iles d'Or
83400 **HYÈRES**
Tél.09.82.54.93.11
https://www.jungle-hyeres.fr/

LE BEAL

ΨΨΨ

En marchant avec Mauricette, on avait nos vieilles rotules qui dansaient la rumba. C'est vrai quoi. Vous imaginez? Et si nous étions déçus de l'évolution de notre découverte d'un an auparavant? On s'est vite détendu devant l'assurance et la maturité de la prestation. Ce qui est plutôt considérable quand on sait que Valentin Cherifi est passé de 23 ans à 24 ans en une seule année! Né en région parisienne, formé à la cuisine classique par Olivier Mourgaud de "l'Auberge des Côteaux" à Boisemont (95). Début 2016 il choit délibérément dans cette rue, contribuant à épanouir des appétits avisés au 24 rue de Limans 83400 Hyères, téléphone 04.94.20.84.98. Produits locaux de saison et frais comme les légumes du canton, et parfois la pêche de méditerranée pour le poisson. Du vrai "fait maison". Tout faire soi-même n'est pas le meilleur moyen aujourd'hui pour faire fortune dans la restauration. Sous-traiter est bien pratique pour ouvrir son restaurant à 11h45. Lui entre tôt le matin en cuisine, après les courses. Comme ça, on peut se régaler avec un "carpaccio de saumon bio grawlax, crème fouettée aux herbes fraiches" d'une grande finesse. 15/20. La dame au chapeau vert (mais sans valise en carton) a pris l'accent de Linda de Suza pour commander sa "morue façon bacalhau, écrasé de pomme de terre aux olives". Poisson dessalé poché à l'huile d'olive, purée à l'olive noire qui arrondit les faims de moi, enfin de Mauricette. Original, fine rusticité: 15/20. A la carte: une "déclinaison autour de l'asperge, œuf mollet et copeaux de chorizo ibérique de Bellota" aboutie grâce à l'émulsion d'asperges, 15,5/20. Plat rare, ne riez pas: "canard confit, pomme de terre salardaises et salade". Le canard confit maison n'est pas fréquent. Cuisse colorée, remplie de goût jusqu'aux oreilles. Patate taillée en forme de grosses frites et cuisinée à la graisse de canard, lardons, persil, oignons, un peu d'ail… 15/20. Déjà tenté l'an passé, le "tiramisu aux fruits rouges" confirme: dense de crème mascarpone et de fruits rouges… Peu sucré, place au fruité: 15/20. Repas copieux et délicat, aux saveurs franches. Et quel plaisir d'entendre rugir le fouet qui bat en cuisine! Mieux que le silence des ciseaux mes petits agneaux! Et que le ding du micro-ondes ma chère Rosemonde! Service d'expérience, bon mot et œil partout. Et n'hésitez pas à prendre votre temps au "Beal" surtout si on ne vous attend pas ailleurs.

Chef: Valentin Cherifi
Spécialités: carte de saison
Accueil 15/20. Service 16/20. 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 et vendredi). Formules 24,50€ et menu 28,50€. Carte. Plats vegan et végétariens. Groupe 20. Terrasse au calme. Ouvert du jeudi midi au lundi soir. En saison: se renseigner. Parking Clémenceau et Gambetta.

24 rue de Limans
83400 **HYÈRES**
Tél.04.94.20.84.98
http://lebeal.com/

LA TABLE D'ENZO

NT ΨΨΨ

Faut en convenir, Stéphane Brucelle est un sacré bon saucier. Du genre qui vous entortille dans un soupir de plaisir la boite à dents avec n'importe quelle viande ou poisson. Pour tout vous avouer, à un moment du repas mon œil trainait du côté de la cuisine, au fond. Avec des yeux d'enfants, le chef y tendait une cuillère à Vanessa Soria, sa compagne: "tiens chérie: goûte moi ça!". Des signes qui ne trompent pas. Sur la fameuse et jolie place Massillon où les pratiques de travail des dits "restaurateurs" s'apparentent au tir aux pigeons de clients, la méthode artisanale soignée dénote presque. Si on retrouve à la carte le (bon) burger à la mode et les (bonnes) pâtes cuisinées, écoutez les idées d'automne: confit de canard (maison) à la mode périgourdine. Joue de bœuf en daube provençale. Filet de bœuf sauce foie gras aux girolles. Souris d'agneau

confite au miel. Encornets du chef. Filet de St-Pierre, crème poivrons. Et un plat bigrement travaillé, qui trahit l'histoire du cuisinier "roulé de sole aux crevettes, crème de girolles". "Chuis pas roulée!" commente avec son humour particulier Mauricette, celle qui se rêve égérie de l'almanach Vermot. De l'allure, des saveurs avec une sauce fine de caractère, idéale pour la sole. Cuisine française plein fer: 15/20. Je tâte du menu à 28€. Une somme "pas donnée" quand c'est raté, mais tellement justifiée quand on se régale… Mise en bouche délicate suivie de la "poêlée d'escargots aux cèpes". Faut en convenir mes petits lapins, c'est du savoureux maitrisé, ajusté au cordeau dans les saveurs d'automne! A la cuillère. 15,5/20. Manger du saumon au restaurant n'est plus un calvaire. Poisson frais pour le "pavé de saumon et sa crème de homard". Cuisson impeccable, sauce de rêve. Ça commence à déborder dans la sacoche à compliments: 15/20. Les desserts sont classiques, une véritable "crème brûlée à la vanille Bourbon" onctueuse, et une "tarte au citron" individuelle toute en sobriété, sur l'essentiel: 14,5/20. Cuisine traditionnelle largement inspirée des recettes chères à Escoffier, des assiettes gourmandes pas taillées sur mesure pour les bigorneaux bobos branchouilles de la cuisine moléculaire. Table idéale en dehors de "la saison" avec sa petite salle cosy où Vanessa Soria s'occupe de votre moment. Le restaurant de la place où vous tomberez si vous avez de la chance. Vous avez de la chance?

Chef: Stéphane Brucelle
Spécialités: provençales et sud-ouest
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain individuel 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Formule 18€ le midi sauf dimanche. Menu 28€. Carte. Enfant 9,5€. Groupes 20 (hiver). Terrasse sans véhicules motorisés. 7j/7 juillet et aout. Hors saison: fermé le mercredi.

3 place Massillon
83400 **HYERES**
Tél.04.94.35.34.24

LA BRASSERIE DES ILES

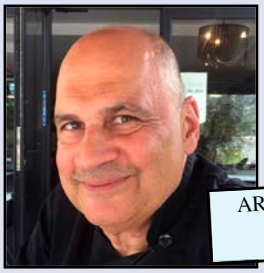
ΨΨΨ

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

FRÉDÉRIC FLOSI
LA FARIGOULE
83 LE CASTELLET

NATHALIE GRUOT
LE CAFÉ DU SOLEIL
13 MAILLANE

FRÉDÉRIC HINTZY
L'ESTIVE
13 SALON-DE-PROVENCE



ARAM ATANASYAN
LE PRIVACY
13 MARSEILLE

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 **HYÈRES**
Tél.04.94.57.49.75
www.brasserie-des-iles.com

LA LONDE

LE PETIT BOIS

NT Ψ1/2

Quelle ville bizarre, La Londe-les-Maures. Crispée, renfermée, faut pas venir l'embêter, c'est chez nous, vous êtes du village? A l'instar de l'Office de Tourisme de la ville recroquevillé derrière sa devanture qui refuse de distribuer notre guide utile pour informer le touriste. C'est vrai quoi? De quoi se mêle "le Bouche à Oreille"? On lui a rien demandé. Surtout pas de critiquer les restaurants de par chez nous! Par contre, les touristes qui pleuvent en été, on les veut bien même si on n'a pas besoin d'eux, juste de leur argent. Touristes qui au lieu d'aller se planter la désillusion sur le port ou ailleurs feraient bien de faire halte ici. Un bar-restaurant façon routier (c'est un compliment) qui ne s'est jamais désembourbé des années 60. Très drôle, presque touchant: un vieux meuble en bois sur le dos en révision des 50 ans posé sur une table devant l'entrée, néons blafards, extincteur poussiéreux des années 70, un bahut pour ranger la vaisselle qui a connu René Coty, les peintures jaunes et roses chamallow sur les murs… je m'assois devant ma nappe en papier gaufré, mon verre arkoroc et le pot à eau qui trimballe au col autant de calcaire que le plafond de l'Aven d'Orgnac. Et puis, contraste poilant entre un passé présent et une forme de modernité caricaturale: le jeune serveur aussi souriant que Mamuka Gorgodze quand il perd est bien dans l'époque, coupe de cheveux de footballeur, survêtement Lacoste et Nike aux pieds. Dans sa fonction, il joue un peu le blasé en pilote automatique qui récite les plats, aucun prix d'annoncé. Choucroute, lapin chasseur, faisan en sauce, coq au vin. Choix d'entrées également et vu l'ambiance années 60, j'envisage "bouchée à la reine" des années 70. Un vieux feuilleté fatigué farci d'un tas de bricoles comme moules, seiche en brunoise et même surimi. Le contenu du feuilleté déborde comme la lave d'un volcan qu'on croyait éteint, ne me quitte pas. Peu aguichant, mais généreux. 11/20. Suite servie au plat, magnifique! Vive la France! D'un côté, garniture avec un peu de deux gratins: dauphinois et chou-fleur, bien cuisinés. Et à ma droite, la cuisse de mon "coq au vin" qui trempe dans une excellente sauce! Je me suis ré-ga-lé! 14,5/20. Vu la dégaine de quelques tartelettes, les desserts sont d'évidence sous-traités. Ça sera donc "fromage". Un bout de bûchette de chèvre fatiguée et un bout de bleu d'Auvergne avec des miettes de pain. Vrai qu'on a jamais passé d'aspirateur sur du fromage. Bah… un coup de rouge (compris dans la formule) et ça fait passer l'tout vindiou! Café compris, aussi. L'addition, merci. Ça fera 15€, ce qui est la bonne affaire. La patronne prétend ne pas savoir extraire la TVA sur la note manuscrite qu'exige pourtant mon comptable. Et puis "non m'sieur, on n'a pas de carte de visite, ça sert à rien et c'est trop cher". Evident dans ce bain d'anachronismes: "on ne prend pas la CB". Ça sert à rien non plus et c'est trop cher.

Spécialités: années 60
Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 10/20. Pain 14/20. Café 11/20. Toilettes 13/20. Menu complet avec vin et café 15€. Terrasse. Parking. Fermeture se renseigner. Bar.
Avenue du Général de Gaulle
83250 **LA LONDE**
Tél.04.94.66.80.12

LORGUES

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 et le mardi soir (appelez quand même, on sait jamais!) En saison 7j/7.
Route de Toulon D97
Quartier Coudounelle
83340 **LE LUC-EN-PROVENCE**
Tél.09.67.31.87.65 et 06.27.63.71.87

LA MOTTE-EN-PROVENCE

LA BOHÈME

ΨΨ1/2

De ces petits miracles de l'existence qui redonnent espoir, un lieu, une rencontre, un moment, des personnes. Bon. Un repas aussi, quand même. "Le Bouche à Oreille" n'est pas "philosophie magazine". Ce croquignolet restaurant planqué dans un joli village à 10 kms au sud-est de Draguignan, on le connait. Repris début 2017 par un duo sourire vissé au minois et les deux pieds sur terre, ce qui en fait 4. L'ambition de Emilien Fassi? Rendre les gens heureux le temps d'une paire d'heures ou plus, voyez. L'hiver dans la jolie salle colorée repensée, ou comme ce jour d'été avec Mauricette, sur la belle terrasse ombragée au calme. Ardoise: 3 entrées dès 8€, 4 plats dès 17€, plat du jour le midi. Un osso bucco de veau (12,50€) aperçu sur la table voisine. Suivant saison: courgette jaune farcie à la niçoise. Cannelloni de blettes épinard et ricotta. Tourte de blea nissarda. Carré de porcelet au poivre de Timut. Cuisse de poulet fermier sauce suprême, crémeux céleri. Poire de bœuf sauce morilles. Cabillaud au jambon cru. Ballottine de lapin, tapenade et sauge. Quasi de veau, jus au café, barigoule de violets... cuisinier bien épaulé par le voisin maraicher bio Adrien Soldi (Les Paniers du Capelan). La dame au chapeau vert vise le "saumon grawlax, tartare de pommes, concombre et brousse". Rigolo comme en un clin d'œil, elle devine le passé d'un cuisinier, son savoir, ses codes. Belle assiette presque désaltérante, tonique et fruitée. C'est un 15/20 pour 8€ seulement. Mon "gigot d'agneau, tian de légumes provençal" n'est pas fait pour les demi-portions ou alors faut qu'elles n'en mangent que la moitié. Cuisson de la viande irréprochable, sauce un peu lourde pour l'été, tian académique. Je suis resté sur un sévère 14/20. Desserts déconcertants et inventifs, même dans le cadre de la simplicité. Comme ce jour la soupe de fraises émulsion de chocolat blanc ou le savoureux "crémeux myrtilles": le fruit écarte les coudes et le croquant taquine. 14,5/20 et 5,5€. Bravo pour les tarifs sages, entrées à moins de 10€ et SanPé à 3,5€. Et puis que je vous dise quand même: Emilien Fassi vient tout juste de toucher du doigt ses 21 ans. Autant vous dire le potentiel de sa délicieuse cuisine. Mes frères je vous le dis: l'avenir, c'est le présent!
Chef: Emilien Fassi
Spécialités: cuisine de terroir et provençale Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Formule midi semaine 14,90€ sauf jours fériés. Ardoise. Groupes 30 (hiver) et 50 (été). Ouvert tous les midis (sauf mardi) et jeudi, vendredi et samedi soirs. Fermé en janvier. Petit parking, derrière. Terrasse ombragée.
23 boulevard André Bouis
83290 **LA MOTTE-EN-PROVENCE**
Tél.04.94.70.54.22

LE MUY

LE JARDIN

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

PIERREFEU-DU-VAR

KREP AND CONT Ψ

Ouvert depuis le 15 mai 2017, ancienne rôtisserie, ancienne superette aussi. Je sais pas vous, mais moi les pulsions de crêpe, ça me prend vers midi et ça vous lâche plus quand la brise fut venue. J'ai eu vent de l'existence de la boutique par un impénitent crêpophile de mes relations en qui j'avais toute confiance. C'est fini, je ne lui adresse plus la parole. Pourquoi? La serveuse est avenante, mais la patronne derrière fait comme si elle ne voyait pas le client. Même en salle, elle ne dit ni bonjour, ni rien. Même pas un regard, rien. Ça doit l'embêter, les clients. Y en a des comme ça. Bref! Une dizaine de références de galettes aux noms de pizzas: royale blanche, biquette, 4 fromages… et même une galette "saucisse frites" qui me fait rapidement douter de la santé mentale du type dont je viens de rayer de mon carnet d'adresses déjà bien maigre. Enfin bon. Devant le choix minant de galette, je suis sagement venu relire le menu du midi à 12€. Celui avec la galette où il faut choisir 3 ingrédients à partir d'une liste de 8. Je me suis donc fagoté une "galette complète" par ailleurs absente de la liste de 10 galettes. Ce qui dans une crêperie la fout un peu mal. Mais il faut dire que la "pizza complète" n'existe pas. Curieux, d'autant que la direction s'escrime à vraisemblablement travailler des produits de qualité, selon la liste de fournisseurs référencés. Et arbore le fameux Triskell, la croix celte. Bon. Jambon au-dessus de la moyenne, fromage généreux, œuf. Mais pâte molle, presque flasque, sans envie de faire envie. 12/20 car on m'évite une rondelle de tomate et une feuille de salade sur le truc. Je suis content de ne pas avoir à supporter les tics habituels des crêperies, c'est vous dire si je suis de bonne volonté aujourd'hui. Dessert: "beurre-sucre". Pâte de froment non cuite. Lourdingue. Pour une fois que le beurre n'est pas radin, il est doux. Du beurre doux dans une crêpe. Et pourquoi pas de l'emmenthal sur un gratin dauphinois ou des fraises dans les pieds-paquets? 8/20. A noter la générosité de la maison: un pichet de 25 cl de cidre et un café (avec biscuit) sont intégrés dans la formule. Ce qui lui confère un honnête rapport qualité-prix pour se remplir. Mais pour manger des galettes bretonnes, non.

Spécialités: galettes aux noms de pizzas
Accueil 8/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14/20. Pas de pain. Café Lavazza 1,3€ 13/20. Toilettes 14,5/20. Formule 12€ midi hors week-end et jours fériés. Enfant 6€ (jusqu'à 7 ans). Carte. Groupes. Terrasse rue. Fermé lundi.

11 rue Gabriel Péri
83390 **PIERREFEU-DU-VAR**
Tél.09.53.67.37.32

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 LES PIEDS DANS L'EAU
ACCUEIL GROUPES 80 PERSONNES
(BASSE SAISON)
PRIVATISATION POSSIBLE BANQUETS
MARIAGES, SÉMINAIRES...

PLUS ON EST DE FOUS
PLUS ON RIT
ABONNEZ UN AMI
PAGE 5

LA TRATTORIA
NT 0

Encore un changement de propriétaire pour cette trattoria. Enfin trattoria, faut le dire vite. C'est pas parce que c'est écrit "Trattoria" au frontispice que dedans chantent les recettes de la Botte. Les intitulés essayent en vain de geindre une cuisine à la mamma, mais la mamma elle est pas là. Dommage car la cordiale dame à l'accueil fait des efforts pour donner du rythme, échange et papote avec le chaland. Mais que voulez-vous, on n'est pas chez le coiffeur et à un moment donné, les assiettes sont trop courtes pour y croire. Pour patienter, elle m'amène ce qu'elle nomme des "antipasti". Une tasse à café avec soupe carotte et roquette agréable. Des chips maison, des croutons et des trottoirs de pâte à pizza froide, des bouts secs de pizza du ouic-end passé. Comme des gressins, mais en pas bons. Puisque on évoque la pizza, celle vue sur une table voisine ne fait pas envie. La dame m'a amené l'ardoise: linguines aux palourdes (17€), ossobuco alla gremolata (20€), escalope milanaise (19€), risotto longe de thon (22€) et des pâtes farcies. J'ai un faible pour la sauge, j'adore cette plante. Je prends "saltimbocca de veau sur son lit de tagliatelles", heureux d'avoir trouvé recette à mon pied. A ma demande et fort aimablement, la dame échange les tagliatelles prévues contre "une purée et des petits légumes". M'arrive une escalope pliée en deux avec du fromage fondu mais pas cuite dedans, avec du jambon cru. Pas de jus de sauge, pas de sauge. L'assiette est glaciale et entraine la viande et la purée approximative dans leur baisse de température rapide. C'est quand même dingue de ne pas penser à ce genre de chose pour un cuisinier. Si cuisinier il y a. Les légumes frais bouillis forment une vague ratatouille peu aguichante. Voilà ce qui arrive quand on cuit tout en même temps: l'aubergine est toujours crue et dure, beurk. Je rappelle que "saltimbocca" se traduit en français par "saute en bouche". Sous-entendant une forme de délicatesse fine dans la recette. On est loin du compte. Bref! Maladroit, absence totale d'envie de faire plaisir: 9/20. Les desserts sont tarifés 6€. Pas de desserts, je veux pas la pannacotta de la mamma ni le tiramisu de le pappa ni la mousse au chocolat de la grande mamma non plus. Monsieur sort furtivement des cuisines sans dire bonjour, dommage, c'était pourtant l'occasion. Fiat 500 pour la déco, Italie pour le folklo. Comme épatant symbole d'une cuisine italienne absente du moindre sentiment promis dans cette "Trattoria", Pinocchio est là pour la photo.

Chef: allez savoir!
Spécialités: italiennes
Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 15/20. Pain (2) 14,5/20. Café Henri Blanc 1,8€ (offert) 12/20. Toilettes 15/20. Formule 15€ midi semaine. Ardoise. Enfant 8€ (avec choix). Terrasse. Parking aisé gratuit hors-saison. Fermé lundi soir, mardi.
3 nouveau Port des Lecques
83270 **SAINT-CYR-SUR-MER**
Tél.04.94.26.26.16

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
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 vendredi soir. Groupes 25 (réservation possible autres services).
29 rue Gutenberg
83470 **SAINT-MAXIMIN-LA-SAINTE-BAUME**
Tél.04.94.77.40.89

SAINT-ZACHARIE

L'OASIS DU PETIT GALIBIER
NT ΨΨΨ

C'est un peu comme un oranger sur le sol irlandais, on ne le verra jamais. Un oasis posé à 300 mètres d'altitude! Sauf que Pierre Bataille voilà 20 ans, ce n'étaient pas de simples préceptes horticoles qui l'arrêtaient. Pas grand-chose ne l'arrête d'ailleurs aujourd'hui non plus. Equipé de son bâton de pèlerin et d'un caractère en acier trempé, fin des années 90 il aménageait la colline, se retroussant les manches jusqu'aux épaules afin de créer la table campagnarde dont il rêvait pour sa bienheureuse clientèle. Hectares aux mirettes, oliviers sous le nez, et parfois au loin quand les cigales font une pause-café et que les moineaux cessent de chahuter, on entend Manon chanter. Bref! Affaire familiale puisque le patriarche est entouré de sa fille Stéphanie qui tient salle, tandis que son compagnon Alexandre Cherpin et le fils Paul Bataille tiennent cuisines ouvertes. Avec ce soleil d'automne un peu bas qui vise son gros pif malgré son grand chapeau vert démodé, Mauricette se tenait comme une actrice des années 50 à une table du Carlton de Nice. "Le vert ici, c'est mieux que la mer" qu'elle a dit avec l'accent d'Arletty. Et puis elle a commencé a siroter son "gratin de crabe au safran", avec l'intégralité de ses petits doits en l'air. Tant pis pour le régime, c'est trop bon. 15/20. Plus simple: "entrecôte grillée". L'intitulé sommaire vous laisse songeur?.. Excellent morceau de Limousine, et le gratin dauphinois vous fera chalouper du cristallin. Tomate provençale tirée à 4 épingles en prime. 15/20. En cas d'absence du buffet de hors-d'œuvre, optez sans barguigner pour la "surprise Petit Galibier". Des gourmandises: poivrons au four, salade de poulpe, gâteau d'aubergine au parmesan, une ratatouille qui vous pelote la brioche, jambon à l'os avec qui vous serez copain comme cochon. 15/20. Le "carré d'agneau rôti", c'est douceur. Cuisson exigeante, même garniture que pour l'entrecôte. 15/20. La rime lui plaisait: Mauricette conclut par l'onctueuse "crème brûlée flambée du Petit Galibier". 15/20. Une flopée de 15/20! Ce qui pour une cuisine traditionnelle provençale qui ne frime pas dans les guides gastronomiques est plutôt balèze. Mais qui explique le succès de la maison, jamais démenti depuis tant d'années. Et puis le succès, c'est comme pour venir ici: faut prendre un long chemin qui n'en finit pas de continuer… et être patient. Bref! Adresse qui se déguste comme les légendes de Pagnol.

Cuisine: Alexandre Cherpin et Paul Bataille
Spécialités: ravioles aux morilles. Escalope de foie gras poêlé. Gambas 6/8 papillon. Pieds et paquets de Sisteron. Filet de bœuf aux morilles. Côte de bœuf (pour 2)… et le buffet provençal!
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café

Nespresso 2€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Formules 15€ et 18€, menu 20€ midi semaine. Menus 29€, 38€ 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

En deux petites années au moment où je vous cause, "Le Camillo" a remis à plat les automatismes de chalandise du gourmand local. En effet, il est désormais infiniment plus finaud pour l'affamé de se laisser dériver à quelques mètres du strict port pour caler ses talons-aiguilles, mocassins à glands ou tongs à fleurs sous la table de la famille Legay, bien assis sous les arbres de la placette piétonne, on est bien Tintin. L'intérieur est même mieux à nos yeux de cobayes blasés de tout, esprit de brasserie parisienne soignée avec serviettes en tissu (sauf en été), son comptoir éclairé et son plafond inspiré Art-Déco. Chez les Legay, on ne fait pas que bien manger. L'esprit maison est basé sur trois religions: la religion du client, la religion du rapport qualité-prix, la religion de la convivialité. En prime, faut savoir que le volubile patron Samuel Legay est ancien boucher. Ça aide au job: il pinaille quand il choisit son poisson à l'étal. On ne se refait pas. Bref! Mauricette reconnait le chevillard avisé avec son "pavé de bœuf Aubrac et son jus au foie gras". L'éloignement visuel des assiettes frimeuses de Top Chef est assumé! "Tradi" plein fer! Tomate confite, ratatouille gourmande, haricots verts nature, cresson. Jus à part et pour tout dire, la dame au chapeau vert se concentre sur la remarquable viande qui se suffit à elle-même. Elle a boulotté la tranche de foie-gras mi-cuit servie avec, quand même. Pas folle la guêpe. 15/20. Ma "lotte au jus de bouillabaisse" est si bien cuisinée que le chef pourrait servir avec son jus de l'extrait de pneu, des confettis de pages jaunes ou un Tupperware râpé qu'on se régalerait si ça se trouve! J'exagère à peine! En vrai: quelques moules, crevette dodue, pommes de terre safranée. Je parie que vous saucerez jusqu'au bout! 15/20 encore. On sait que le rayon sucré est rarement un point fort chez la majorité des cuisiniers "tradi". Effort louable avec le "café gourmand" de la maison. Tarte fondante au chocolat idéale, gâteau coco façon congolais (en moins sucré et c'est tant mieux), le coco redonde dans une verrine crémée, salade de fruits jolie-jolie, kiwi et Chantilly. Du sucré "maison" ce qui pour l'occasion remet les points sur les "i" vue les escroqueries coutumières qui ont cours dans la profession y compris à Sanary. 14/20. Une cuisine traditionnelle soignée fagotée par un cuisinier expérimenté, bientôt 40 ans de service. Un conseil: profitez du hors-saison pour vous y régaler. Cela dit, la bonne humeur et la cordialité du patron est proposée toute l'année sans supplément.
Chef: Alain Julia
Second: François Cano
Spécialités: carte tous les 3 mois. Ris de veau aux morilles. Sole meunière. Bouillabaisse pour une personne (38€).
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Lavazza 15/20. Toilettes étage 14,5/20. Formule 17,5€ et menu 20€ en semaine sauf vendredi soir. Menu 27€ le week-end. Carte et suggestions. Enfant 12€. Groupes 36 (intérieur). Terrasse. Bar. Hors-saison fermé dimanche soir, tout le lundi. Juin et septembre, fermé lundi. 7j/7 juillet et août.
1 rue Granet
83110 **SANARY**
Tél.04.94.88.11.99 et 06.74.91.76.32

LA MAGIE DES SENS LA CHOCOLATERIE

NT ΨΨ

Maison à l'écart de l'agitation et qu'on aime bien, déjà référencée par nos services. Reprise voilà peu par une femme qui ne se laisse pas déborder par le cynisme habituel et très commun des restaurateurs tenant boutique dans la charmante station balnéaire de Sanary. Pour avoir fait un peu la causette avec Nathalie Pecher, j'affirme que si c'était pour faire du "commun", elle n'aurait pas choisi ce curieux boulot de nourrir le chaland affamé. Même s'il ne s'agit pas de la meilleure table du canton, les produits utilisés sont d'une qualité irréprochable, souvent locaux, parfois bio. Pas de carte à rallonge puisque ce midi, on observe 3 ou 4 propositions dont une formule à 16€. Mauricette adore cette spécialité: "la moussaka". Elle a dégainé son choix avant moi pour la prise de commande. Elle commente: "ça t'apprendra à être mou du genou". J'avoue avoir souhaité que cette moussaka soit mauvaise, ça lui aurait fait les pieds… qu'elle n'a pas grecs par ailleurs! Pas de pot par Saint-Socrate: elle est délicieuse, cette moussaka. Exonérée de la lourdingue béchamel des trafiqueurs. Sauce nature mignonne, et surtout l'aubergine est respectée: en rondelles poêlées déposées comme des écailles! Vraie cuisine, 14,5/20 mérité. (Je serais vous, je téléphonerais pour savoir quand elle revient en plat du jour, cette moussaka). Il me restait à choisir le "rôti de veau" qui n'est pas mal non plus. Trois tranches poêlées qui signent la cuisine familiale, salade verte, quelques frites au four un peu molles, et deux fagots

UN RESTAURANT NUDISTE À PARIS !
TÊTE DE VEAU...
NE PENSER QU'À LA TÊTE DE VEAU !
Menu
WINGZ

de haricots mes cocos, que c'est du bon et pas du décongelé industriel comme trop souvent. J'ai glissé mon 14/20. Desserts. Le "gâteau au chocolat" un peu étouffant ressemble trop à un gâteau de 4 heures pour sortie d'école (13/20). Mais la "tarte au citron meringuée" est un monument. Même cabossée dans les coins, on en mangerait sur la tête de Mauricette! 15/20 à l'aise Blaise! Au cas où ça vous chante, la maison est également un salon de thé avec pâtisseries maison (vous l'aviez compris), une boutique de chocolatier artisanal, une épicerie bio et un bar à jus: Nathalie Pecher est experte de la chose. Salle et terrasse souriantes à l'arrière, séparées de la stricte boutique. Oh et puis débrouillez-vous! Je vais pas tout faire non plus!

Spécialités: cuisine familiale et chocolats en veux-tu en voilà!
Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 1,8€ 14,5/20. Toilettes pas vues. Formule 16€. Carte. Ardoise du jour. Climatisation. Terrasse. Ouvert de 9h à 19h non-stop. Terrasse. Le soir sur réservation dès 18. Salon de thé. Parking en face. Fermeture se renseigner.

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

LA SEYNE-SUR-MER

LE RENDEZ-VOUS

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, présentation 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 mercredi hors-saison. 7j/7 juillet et aout.

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

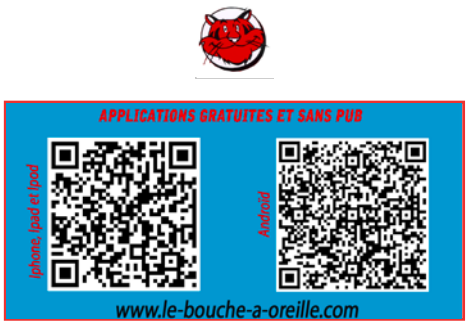
SIGNES

RESTAURANT LE NOHMA
LE DOMAINE DE MANON
NT ΨΨΨ

Pas vraiment bien placé selon les codes en vigueur de la restauration commerciale: au bout du parc d'Activité du plateau de Signes, un bel espace quand même où le vert tient bonne place. Comme je suis venu avec mon hélicoptère privé, on remarque bien que le domaine est cerné par une éblouissante étendue de garrigue, pins, oliviers, lapins et terriers. Je vous jure que tout est vrai, sauf pour l'hélico. Et puis une fois installé dans le restaurant lorsque la météo est gentille, la vue mer est parfaite mes cocos. Si on imagine peu que l'endroit culmine à 500 mètres avec vue dégagée, on imagine encore moins l'existence d'une vraie cuisine dans la maison. Pas facile de dompter une nouvelle clientèle, locale ou pas, alors que les anciens tauliers se concentraient sur une vision strictement alimentaire de la restauration pratique des midis pressés. Les nouveaux impétrants des lieux ont vraiment choisi la qualité sans traumatiser le porte-monnaie du client. Oui, c'est possible, la preuve. Le directeur Damien Reynaud se plie en 4 pour embellir une salle pas forcément bien née, et en 8 avec la chef pour sustenter le chaland avec fierté. A l'ardoise suivant la saison, le marché, les promos, les humeurs: velouté de courge et noisette, tourte bourguignonne, cassolette de la mer, gambas flambées, tataki de thon, rognons de veau et petits lardons, filet de bœuf Rossini et pour ma pomme le "magret de canard miel et citron". Un magret à la cuisson aussi appliquée est rare au restaurant. Voici donc une exception notable d'autant que la courte sauce est parfaite, puissante mais délicate. Tomates confites au four mes amours, fagots d'haricots verts lardés chers lecteurs estimés. Je glisse sans forcer dans le 15/20 et 18€, ce qui pour un magret cuisinier entier est (presque) donné. Le dessert, faut vérifier. La "tarte aux citrons" est maison du sol au plafond. La mise en scène fait de plaisant effort, ne force pas le trait, signe une élégance naturelle doublée de spontanéité. Chapeau. 15/20 encore. Ah bah oui. Faudra un peu la chercher cette table, caler votre GPS, délaisser les grands axes, prendre les contre-allées, repousser les préjugés, éventuellement faire un essai sur la formule à 12€ des midis de semaine ou l'ardoise à prix doux, midi et soir. Vous y croiserez parfois des Ferrari, des Maserati et si tout va bien, une épatante cuisinière dont je devine un bel avenir. Qui s'exprime au présent ici même dans le restaurant Nohma.

Chef: Viviane Ponseele
Spécialités: ardoise du moment
Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Folliet 1,9€ 12/20. Toilettes 15/20. Formule 12€ midi semaine. Ardoise. Terrasse. Piscine. Parking. Groupes. Concerts, expositions. Chambres possibles. Ouvert du mardi au samedi midi et soir.

330 avenue de Paris
Parc d'Activité du plateau de Signes
83870 **SIGNES**
Tél.04.94.26.63.79



SIX-FOURS

LE MONT SALVA

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

SOUS LES PINS
MARIAGES - DINERS DANSANTS
DINER-CONCERT JAZZ

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 choco-

lat (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, Le Brusc
83140 **SIX-FOURS**
Tél.04.94.34.01.21

CAVE A CIGARES-CARTES DE WHISKIES
COGNAC ET ARMAGNAC
OUVERT A L'ANNÉE

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 **SOLLIÈS-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 **SOLLIÈS-TOUCAS**
Tél.04.94.48.95.55
www.restaurant-labastideenchantee.com

TOULON

LES SAVEURS DU GABON
NT Ψ1/2

La devanture est colorée, ce qui du côté de Saint-Jean du Var est presque rare. Jaune-vert-bleu-orange. Un présage d'évasion, c'est gai. Une fois entré, on s'aperçoit que le monsieur l'est beaucoup moins. Question dépaysement tranché, c'est loupé: un toulonnais canal historique avec l'accent de la ville bien appuyé, vouai, tieng, asseyez-vous ici ou là, c'est vous qui voyez. Et hop, il retourne derrière le comptoir pour finir un verre. Plein de miettes sur la table que je choisis, alors qu'elle est mignonnement dressée et aussi colorée que la vitrine. Tieng, voilà une vingtaine d'entrées et plats rédigées à la va-vite sur des feuilles blanches dans des pochettes plastiques transparentes, mais surtout déprimantes vu le nombre de fautes d'orthographe au mètre/carré: "restaurent, conseiler de reserver avant votre arriver, letue, ognon, morue desale, entrecotte…". Mais est-ce bon? Pas si mal vu le contexte un poil affligeant. Samoussa de bœuf, poisson à l'odika, tsara, folong, maffet de poulet, brochettes de rognons, mouton braisé et un fameux plat très connu dont la réputation déroule du côté de Lambaréné, Koulamoutou et même Libreville: la saucisse de Toulouse. J'vous jure! Bref! 13€ pour le "poulet yassa". 30 minutes pour arriver, alors que l'autre table est déjà servie. Ça fait long. Mais c'est plutôt bon avec l'oignon, les olives vertes, le citron (très discret) la moutarde et les épices. Pas de caricature, du doigté. La cuisse de poulet est grosse comme celle d'une dinde et colle aux ratiches. Des bouts d'os trainent dans la préparation, aïe. Accompagnement au choix, j'ai pris de l'attiéké. Ressemble à une semoule, issu du manioc, grain régulier. L'ensemble vaut 13/20. Dessert "coupole de mangue à la mousse de fromage". Un peu de mangue fraiche dessus, trop peu. Dessous, une purée de mangue aqueuse. Dessus la mousse pas trop sucrée. 13/20. Dans le genre "je crains degun": le taulier accoudé derrière le bar s'accroche un peu avec un client assis qui semble connaitre la cuisine africaine: "les épinards, c'est pas des épinards" qui dit le client. "Non, c'est les feuilles de manioc" qui dit le dab. "Alors faut pas appeler ça des épinards" qui dit le client. Etc. Et on se regarde par en-dessous à la toulonnaise, coudes sur le comptoir, si je veux, mais avec le sourire, quand même. Moi, je voulais juste manger la cuisine gabonaise, et un peu de folklo d'Afrique noire n'aurait pas nui. Pas vu de gabonais, pas vu de gabonaise. Mais dans les cuisines au loin agitées, ça rigolait bien! Pour info: promo Groupon. Quelle misère!

Chef: Mimi?
Spécialités: cuisine gabonaise et toulousaine
Accueil 8/20. Service 7/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 12/20. Pas de pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 13/20. Formule midi 13€. Carte.

47 boulevard Maréchal Joffre
83000 **TOULON**
Tél.04.94.00.34.46 et 06.03.24.24.70

LE PATIN COUFFIN
ΨΨΨ1/2

Un miracle qui dure dans la ville. Entre restaurateurs mégalos, cuisiniers approximatifs et tiroirs-caisses sans scrupules, mes frères réjouissons-nous pour le Toulon gourmand que le patron Arnaud Soulier tienne le cap de la qualité. Que dis-je, le cap! Une péninsule oui! Ah! Que je vous dise! Ce soir d'été, Mauricette était d'une bonne humeur inhabituelle! Faut dire qu'elle adore le "Patin Couffin" et son chef! Un as de la cuisine fusion, un roi de l'improvisation, un créatif hyperactif fin des alliances et des associations! Pas de celles de 1901 mais de 2017! Suffit que je dise ça pour que la dame au chapeau vert vise un classique: "foie gras poêlé sur pommes de terre sautées, lard de Colonata, œuf poché". En plein mois de juillet, l'am-

bition a de l'allure. Du classique maitrisé, généreux et goûteux: tapons dedans à la cuillère comme un mousquetaire. Typique d'un plat qu'adore généralement aussi celui qui le fait. 16/20. Puis "St-Jacques poêlées, émulsion de yuzu, légumes croquants de saison". Tout y est: taille des légumes adaptée, sauce crémée acidulée (le yuzu est un agrume d'Asie) et 5 coquillages frais sans corail. Vraiment délicieux, Mauricette se laisse porter. Et Mauricette qui se laisse porter, c'est compliqué, si vous voyez ce que je veux dire. 15,5/20. Je suis resté sage avec l'excellent menu à 32€, la belle affaire. En ce moment, un "gaspacho de tomates "Rose de Berne", mozzarella burrata, huile d'olive et poivrons". Ça vous changera des soupes en brick. Le fruit sucré, la mozza crémeuse, le poivron chuchoté et l'huile d'olive fruitée. 15/20. Mieux que dans bon nombre de restaurant thaï: "nage de rouget au curry rouge, lait de coco, épices asiatiques". Dans ce cas flagrant de talent culinaire, le cuisinier pourrait servir n'importe quel poisson, ça fonctionnerait. Sauce puissante et fine, les deux mon capitaine. La semoule joue le rôle de féculent, peut mieux faire. Un 15,5/20 quand même. Chocolat de grande qualité et peu sucré pour un rappel chocolat/menthe qui eut son heure de gloire dans le sac à main des dames avec "cœur coulant au chocolat Valrhona, After Eight et sorbet menthe" à 15/20. Et vous n'aurez plus à choisir entre les deux! Voici le rigolo "tout-en-un" "tiramisu tarte citron meringuée" qui tape dans le mille, 15/20. Service plein sourire mené avec entrain et fraicheur par Magalie Capoccia. Toujours cette terrasse, rare. Un patio ouvert aux beaux jours, mûrier-platane et plantes exotiques. La meilleure pour la fin: nouveau cuisinier! Ah ben ça! Un jovial quinqua qui connait parfaitement la musique de la sauce et du fumet. L'esprit voulu par Arnaud Soulier est ainsi parfaitement conservé. Table essentielle et (trop) discrète de la ville. Encore que, maintenant que vous savez…

Chef: Bruno Sanjosé
Spécialités: carte sur 6 semaines
Accueil 15/20. 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. Dimanche midi se renseigner. Le midi possible sur réservation.

43 rue Castillon
83000 **TOULON**
Tél.04.89.79.46.37 et 06.03.70.68.93

SERVICE TARDIF JUSQU'A MINUIT
TERRASSE FUMEURS SUIVANT MÉTÉO

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

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

CHINA MOON

NT ΨΨ

Quand après le test j'ai lu sur la page facebook du restaurant "service de prestige", j'ai ri, mais j'ai ri. Avec Mauricette, on n'a pas souvenir d'avoir été aussi mal reçu dans un restaurant asiatique. Et aussi mal servi, surtout. Limite, on dérange. Quand, aimable comme le 3ème ligne Mamuka Gordodze à qui vous auriez piqué sa place de parking juste sous son pif, la serveuse vous demande si vous voulez un apéritif: elle fait la tronche. Plus tard quand vous déclinez la proposition de vin: elle fait la tronche. Quand on demande des explications de plats, elle fait la tronche. Quand on met trop de temps à choisir parmi l'avalanche de choix, elle fait la tronche: 122 entrées et plats, et 17 accompagnements quand même. Quand elle écrit la commande, elle fait la tronche. Record du monde intégral. En fait, elle fait la tronche tout le temps. Le peu de temps où elle ne fait pas la tronche, elle demande au client qu'il lui transmette les assiettes terminées, c'est toujours ça de gagné. Bref! Dommage car sans être d'exception, cette cuisine sino-vietnamienne est au dessus de la moyenne… pas bien haute non plus dans la ville. Mauricette adopte "les cinq fleurs de fête". Assortiment de fritures: beignets de crevettes, nem, poisson, ravioli. Peu gras pour de la friture, rare. Un plaisir avec les doigts à 14,5/20 pour 9,7€. Côté vapeur avec les "Dim Sun", pas mal non plus. Plus trouble du contenu, mais pâte joliment translucide: 2 poulets, 2 crevettes et 2 porc crevette. 14/20 pour 5,8€. Les "crevettes à la sauce piquante" de la dame au chapeau vert sont remarquablement cuites, croquantes. Je n'ai pas souvenir de tant de précision de cuisson sans un restaurant de style chinois. Le riz cantonnais avec est au minimum syndical. 14,5/20 pour l'ensemble: 9€. Mon "crabe farci" sont deux. Plus digeste que de coutume, une mixture qui ressemble à la garniture de nem, avec pâte, champignons… moins cher que le crabe. Pas de grosse déception, ni de miracle: 13/20. Rayon sucré: on sait qu'il n'est pas le point fort des cuisines d'Asie. "Soleil Levant" pour Mauricette: un parfait glacé saveur lychees, avec un quartier de mandarine congelé dessus. Elle a failli se casser la seule dent de devant qui lui restait (je vous rappelle qu'elle s'est frottée à Gorgodze, tout à l'heure). Bref! 11/20 et 4,8€. Et une ridicule "tarte au coco" qui ne ressemble absolument pas à une tarte, d'ailleurs ça ne ressemble à rien, ni à l'œil, ni au gout. Deux bouts de semi-congolais étouffe-chrétiens sans intérêt. Sortie de route: 5/20. Ah tiens? Une autre serveuse est arrivée, infiniment plus aimable. L'addition siouplé, merciiii. Pas de salut en partant. A l'usine comme à l'usine. Ou le sentiment d'être une CB ambulante.

Spécialités: cuisine asiatique et service de prestige
Accueil 7/20. Service 4/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pas de pain. Café Henri Blanc 1,9€ 11/20. Toilettes 15/20. Menus 11,90€ midi semaine, 17,90€, 19,90€, 21,90€, 23,90€, 55,90€ et 59,90€. Carte. Plats à emporter. Salles climatisées. Ouvert 7j7.

449 avenue Franklin Roosevelt
83000 **TOULON**
Tél.04.94.41.60.00

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

MEILLEURS APPRENTIS

ANTHONY MATHEUDI (TIC)
L'ÉDEN RESTAURANT
13 ÉGUILLES

THÉO MASSET (TAC)
L'ÉDEN RESTAURANT
13 ÉGUILLES

NICOLAS WASSON
LA FARIGOULE
83 LE CASTELLET

MEILLEUR ACCUEIL

SANDRINE SANCIER
LA MAISON DE CELOU
84 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

VALÉRIE HINTZY
L'ESTIVE
13 SALON-DE-PROVENCE

VANESSA SORIA
LA TABLE D'ENZO
83 HYÈRES

JEANNINE FIESCHI
L'ÉTOILE CORSE
83 LA VALETTE

CHRISTINE LATRIGLIA
L'ABRI-CÔTIER
83 PORT-FRÉJUS

ÉRIC GANTEL
LA FARIGOULE
83 LE CASTELLET

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

TRANS-EN-PROVENCE

RESTAURANT JUST N FRED
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 mardi et mercredi hors saison. Fermé mercredi en saison.
1 place de l'Hôtel de Ville
83720 **TRANS EN PROVENCE**
Tél.04.94.76.31.87

LA VALETTE-DU-VAR

L'ÉTOILE CORSE
NT ΨΨ1/2

Pour pratiquer le satané métier de cuisinier, ce trentenaire naviguera un bon moment entre la capitale et les villages corses de Costa et Ota, village où son grand-père serait toujours le plus ancien pêcheur de langouste de Corse! Un partage entre le cœur et la raison. Et puis un jour de septembre 2015, Christophe Paris-Fieschi trouve un compromis géographique en reprenant cette brasserie du centre de la Valette-du-Var. Ce qui est bien chez lui, c'est qu'il n'abuse pas du folklo lourdingue habituel des établissements prétendument "corses". Comme ceux qui pensent qu'avoir 2A ou 2B sur une plaque d'immatriculation et d'écrire "fiadone" dans le menu suffit d'avoir l'AOC corse. Bref! Si "l'Etoile Corse" est une "brasserie" (presque) commune où on prend son petit noir le matin, on y trouve vers midi des plats orientés dont on raffole, j'y viens mes petits cabris jolis. Avec Marinella… je veux dire Mauricette, on vise les spécialités. C'est pas que ça nous dérangerait, mais on viendra pas tous les jours vu qu'on n'habite pas à côté. Mignon de porc, crème au lonzu. Polpette à la corse. Cannellonis brousse et épinards. Burger corse à la coppa. Stufatu de veau aux olives, agneau confit de 12 heures. Autant dire que si vous chercher une cuisine hyper-créative avec des petits pois nains farcis au yuzu de Papeete, faudra voir ailleurs. Mais pour les saveurs du maquis, c'est parti mon kiki! "Planche de charcuterie et fromage corse"! Ouah! Voilà qui appelle le vin rouge! Bien tranchées, ni trop épaisses, ni trop fines! Lonzu, coppa, saucisson, jambon cru. Fumage poussé, signé. Confiture de

figues. Pour? Pour le fromage! Du fromage en entrée! Ils sont trois! 14,5/20 pour cette sélection. Laetitia… euh… Mauricette pioche le "porcelet au four à l'erba barona". Du thym corse. Faut dire que le patron adore les herbes. Direct du village: micromeria graeca, a nepita, romarin, immortelle, basilic… j'ai vu les précieux sachets, je sais tout. Bref! Présentation sans chichi, avec frites fraiches. 14,5/20. "L'aubergine à la bonifacienne" fait des siennes, du plein conventionnel. Garnitures de riz du jour et tomates confites discrètes en ail, tant mieux. Le "tiramisu" reste un peu décevant, en tout cas infiniment moins aguichant que celui présenté sur le site de la boutique. Préférez le "fiadone" s'il est dispo, je le sais très réglementaire. 13/20. Repas sous le signe d'une bonne humeur chronique grâce à un service enjoué qui pourrait nous faire croire que tout va bien dans notre monde tordu. Un peu de rêve, en somme. Mais un rêve corse, quand même.

Chef: Christophe Paris-Fieschi
Spécialités: corses mais pas que.
Accueil 14/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain (2) 14,5/20. Café Lavazza 1,4€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour et ardoise. Bar. Glacier. Salon de thé. Accueil groupes. Terrasse. Ouvert du lundi au samedi midi de 6h30 à 20h. Parfois vendredi, samedi soirs (soirées corses se renseigner). Parking gratuit.

Place Jean Jaurès
83160 **LA VALETTE DU VAR**
Tél.04.94.61.28.49 et 06.08.25.31.88
http://www.restaurant-letoilecorse.fr/

Une bonne raclette?
Le meilleur Bo Bun?
Une délicieuse pizza?
Des pieds-paquets de rêve?
Des rognons à la moutarde ou un loup grillé?
En terrasse ou devant la cheminée?
Avec votre belle-mère ou entre copains?
Grand cuisinier ou tambouille familiale?
TOUT EST POSSIBLE,TOUT EST RÉALISABLE EN UTILISANT LES EXTRAORDINAIRES OUTILS DE COMMUNICATION MODERNES (ET GRATUITS) CI-DESSOUS!
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

Vaucluse

CAVAILLON

L'INSTANT GOURMAND

NT ΨΨΨ1/2

Un père ingénieur, une mère artiste. Qui interpréta notamment Micaëla dans Carmen de Bizet. Doué et travailleur (le talent ne suffit pas), rationnel et à l'écoute des modes, ce fin cuisinier connait d'évidence ses classiques. Alors donc début 2017, Marie et Simon Polac adoptent l'ancien "David et Louisa". Cuisine gourmande et précise, apprise, la géométrie et les volumes s'expriment. Et puis de la générosité, des couleurs, des saveurs et une envie de faire plaisir manifeste. Ça m'a beaucoup plu, car souvent la technique pure gomme le sentiment alors que là, non. Petite salle bien remplie, ça sent bon. Le chef sourit en cuisine avec son personnel: ça sent encore meilleur! Carte de viande sérieuse et maturées: Charolaise, Salers, pluma française, Wagyu… Et du strict cuisiné: poêlée de cèpes et foie gras. Espadon fumé, blinis et rillette de roquette. Filet de truite de mer, poireaux et carottes glacées. Saint-Jacques, risotto d'épeautre de Sault au St-Félicien… en ce moment! Menu à 25€ avec choix. Moi: "terrine de joue de bœuf et pickels de légumes". Plat d'esprit joueur, codifié gastro et compas dans l'œil. Classieux mais n'ayez pas peur, vous pouvez mouiller le pain, vous auriez tort de vous en priver: la sauce fait décoller. Extra! 15,5/20. Avec la "ballotine de volaille aux mendiants, écrasé de pommes de terre et jus de viande réduit", bienvenue en terre bistrotière! Bel esprit de gourmandise, un plat bourru fameusement travaillé. Un délice plus délicat qu'il ne parait, jus du diable. 15,5/20. La simplicité des desserts énoncés intrigue un peu. Sauf que la "tarte aux citrons" aux angles à 90° fait le boulot, équilibre parfait sucre/acide. 15/20. Sous le rythme d'un service juvénile impliqué, une cuisine gaie et sérieuse (ça existe) adaptée à la clientèle du XXIème siècle. Celle qui ne veut plus payer les rideaux de fils d'or, les tapis du Kashmir et le train de vie de chefs qui ne cuisinent plus dans leurs restaurants de grand standing. L'épatant menu à 18€ du midi est un signe fort. Au début, le désormais tout juste trentenaire Simon Polac traine sa passion en région parisienne, comme chez l'étoilé "Le Camélia" à Bougival (78). Il s'émancipera en marge du strict gastro dans le Vaucluse, "La Margelle", "Café de la Place" à Pernes-les-Fontaines… Gaffe! Avec la vingtaine de couverts en hiver (été avec terrasse sur la place), faudrait pas mollir de la réservation. Merci qui?

Chef: Simon Polac
Second: Sarah El Fatah
Spécialités: carte de saison et spécialités de viandes de races maturées.

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 16/20. Café La Maison du Bon Café 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule 16€ et menu 18€ midi semaine. Menus 25€ et 34€. Enfant 12€ (-10ans). Carte. Terrasse. Groupes 35. Privatisation possible. Hors-saison fermé lundi soir, samedi midi et tout le dimanche. En saison fermé dimanche.
92 place Léon Gambetta
84300 **CAVAILLON**
Tél.04.90.78.21.17
http://www.instantgourmand84.com/

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

LA MAISON DE CELOU
NT ΨΨΨΨ

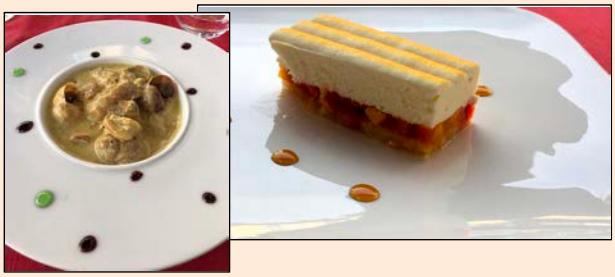
On s'y plait en terrasse ouverte l'été: il dure presque toute l'année! On s'y régale le nez dans les assiettes aussi, le regard flottant sur la beauté du panorama qui déroule des Alpilles au Mont Ventoux. Il aura fallu du temps pour que dans leurs saintes tablettes, les grands guides sérieux nationaux prennent enfin en compte la redoutable prestation de Sandrine et Philippe Gouven! De notre côté avec Mauricette, on n'aura pas attendu le réveil de la bête pour siffler le rassemblement puisque nous référençons avec bonheur depuis quelques années maintenant "La Maison de Celou". Une cuisine faite de citations, de culture, d'histoires à raconter magnifiquement mise en image et en recettes par un couple sucré-salé: Barbara Souny et Adrien Louis. Comment arrivent-ils à faire entrer dans les deux menus à 32€ et 45€ autant de bonnes choses avec autant de talent? Un mystère, même pour la dame au chapeau vert. Qui entame par "croustillant de gambas, makis de petits légumes croquants, vinaigrette wakamé". Alors ce plat voyez, on ne le range pas dans la file indienne des banalités. Il chante l'air du temps, le produit devant, les coupes à la loupe et les saveurs d'ailleurs. Le 16,5/20 est de mise, rare. Suite d'une aussi belle vivacité: "filet de turbot vapeur, langoustine et soupe de roche, aïoli". Visuel circulaire plus habituel, généreux dans la portion. C'est énervant comme ça parait simple parfois la cuisine. 16/20. Moi: "cappuccino de bœuf braisé et cèpes, espuma truffé" déjà essayé l'an passé. Quand vous l'aurez gouté, vous pigerez mon manque de curiosité. 15,5/20. Rendre les abats toniques et sexy, c'était pas gagné pour le cuisinier. Mission réussie avec les "ris d'agneau meunière, purée de courge, quenelle de pecorino". Jus court, légumes croquant, purée gourmande, géométrie guiliguili. 16/20. Les desserts ne cherchent pas le strict effet visuel, comme dans les émissions de cuisine à la télé. Très beau aussi, mais ils vous collent au ciboulot longtemps après! Le "vacherin aux quetsches, espuma calisson" est un bonheur fruité, nuancé. 16/20. Avec le "poires caramélisées chocolat, ganache montée vanille" est plus dans le rentre-dedans, cherche la friction poire/chocolat, sait à qui il adresse. 16/20. Cuisine incarnée et fouillée, faite pour le (grand) plaisir. Sandrine Sancier mène la danse en salle, et nous dans des endroits pareils, on se laisse mener sans peine par le bout du nez. Un seul mot d'ordre: encore!
Chef: Adrien Louis
Pâtissière: Barbara Souny
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 16/20. Pain individuel 14,5/20. Café avec mignardises 2,5€ 15/20. Toilettes 16/20. Menus 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 **CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE**
Tél.04.90.16.08.61
www.lamaisondecelou.com

LE BISTROT DE LA PASTIERE
NT ΨΨΨ

"Gadagne". Un village de Provence qui ressemble aux villages d'autrefois avec son église, son marché, ses commerces, ses vignobles et même son festival. Et puis le "Bistrot de la Pastière" de Philippe Gouven. Le midi, un festival à lui tout seul, ce restaurant. Deux terrasses qui dominent la plaine, remplies comme devant la mer et les bateaux: ça questionne! Pas de mystère Albert: c'est bon et même très bon dès qu'on fricote parmi les recettes cuisinées et plus si affinités. Alors bien sûr comme ce jour, parfois le service est chahuté voire un peu dépassé. Mais accueillir la soixantaine d'affamés évadés du boulot bave aux lèvres et estomac dans les talons qui veulent se régaler la truffe en une heure d'une cuisine soignée-maison, voilà un challenge quotidien peu simple pour le restaurateur! Surtout quand il s'attache à travailler "du frais"! Enfin bon: pas mon problème. Mon problème, c'est de vous raconter ce que j'ai mangé, j'y arrive, minute. Menu 25€ et formule 19€: la mienne. Du choix, ma préférence: "calamars frits dit à la malaguena". Recette inconnue à mon bataillon, je ne connaissais jusqu'alors que le style musical espagnol appelé "malaguena", olé. Contrairement aux clients ravis, les calamars sont roulés dans la farine et rapidement frits, ils restent souples: se sirotent comme des friandises dans un esprit de tapas. Comme une sauce tartare à part. 14,5/20. Une perle, mais Philippe Gouven nous y a habitué: "cannelloni de lapin confit, jus vigneron". A s'en lécher les babines! Foi de Roger Rabbit! Le lapin n'est pas seul, champignons etc. Jus réduit pour les gourmands, purée du moment, sous vos applau-

CONSTAT FURTIF ET NÉANMOINS RÉVÉLATEUR DE L'EXISTENCE DE L'ÉGLISE MICHELIN DANS LE CIBOULOT DÉBOUSSOLÉ DES DÉVOTS DU GUIDE ROUGE

Le mal est fait depuis longtemps. Le Guide Rouge a encore de beaux jours devant lui, surtout quand on voit l'épaisseur du drame et l'abyssal lavage de cerveau opéré. Que j'explique: sur Facebook le 23 septembre 2017, j'ai "*posté*"* deux photos de plats prétendument prises à la "*table d'un étoilé(s)*". Pourtant, de simples photos d'assiettes d'un restaurant absolument pas référencé dans le Michelin… mais dans le "*Bouche à Oreille*" quand même! Après Facebook, les voici donc en avant-deuxième sur papier:



"*Pas de raz-de-marée de "j'aime"* sur le "*Bouche à Oreille*", page bien trop clivante pour être appréciée ouvertement par ses nombreux admirateurs. Mais suffisamment pour mesurer la tendance: les adorateurs du Guide Rouge conscients ou pas lisent "*guide Michelin*" et hop! L'œil en sommeil se réveille sur la photo, les 5 sens en alerte! Réfrigérant: la même photo sans la spécification "*étoilé Michelin*" dans le flot permanent de Facebook on passe, on zappe, ça vaut pas l'coup. Ni plus ni moins un parfait conditionnement doublé d'un manque de curiosité évident. Autrement dit, suivant qui cause, j'écoute plus ou moins. Question de légitimité, fut-elle fumiste. Et la légitimité du vendeur de pneus est considérable pour celui qui veut croire, chefs ou utilisateurs dévots du guide rouge. Bref! cet endoctrinement c'est bon pour le fonds de commerce du Michelin. Et comme aurait dit à peu-près ma grand-mère: "*pendant qu'ils lisent le Michelin, y font pas de bêtises.*"

Si nombre "*d'étoilés*" sont de bons cuisiniers, il ne faudrait pas oublier que d'au moins aussi bons et surtout d'incroyablement plus nombreux existent et s'expriment avec talent en dehors du très fermé club du Guide Rouge. Rien n'est moins compliqué… mais c'est une autre histoire.

Olivier Gros

*** https://www.facebook.com/mauricette.boucheaoreille**

dissements: 15/20. Une quinzaine de vins déclinés au verre dans les 3 couleurs, entre 3 € et 4,5 €. Si vous comptez parmi vos amis un spécimen obsessionnel de la pizza, la maison joue la partition devant vous… et au feu de bois siouplé! Une table qu'on n'hésiterait pas à qualifier de "bistrot traditionnel" si le terme n'était pas autant galvaudé par quelques tauliers de la profession peu scrupuleux. Alors disons simplement que sous des airs anodins de brasserie soignée et volontiers classieuse, "le Bistrot de La Pastière" sait régaler le blasé gourmand. Je sais bien, j'en suis un.

Chef: Philippe Gouven
Grillardin-pizzaiolo: Thierry Gouven
Spécialités: grosses ravioles d'épinards frais, crémeux de cèpes, cèpes sautés. Risotto aux girolles. Saltimbocca de veau, gnocchi du bistrot. Petite seiches snackées, gratin gourmand et crémeux de cèpes. Cuisses de grenouilles. Entrecôte de Gallice. Pizzas et tapas.
Accueil 14,5/20. Service 13/20. Rapport qualité-prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Bon Café 1,8€ 15/20. Toilettes 16/20. Formules 10€ à 16€ midi semaine. Formule 19,50 et menu 25€. Carte. Enfant 11,50€. Groupes 60 (hiver) et 180 (été). 7j/7.
5 place Pastière
84470 **CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE**
Tél.04.90.22.40.95
http://www.bistrot-pastiere.fr/

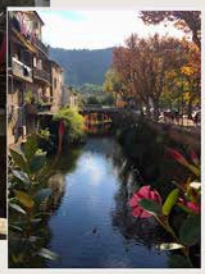
SI VOUS N'AVEZ PAS AIMÉ CE NUMÉRO DU "BOUCHE À OREILLE", CELUI DE MARS 2018 SERA MIEUX.

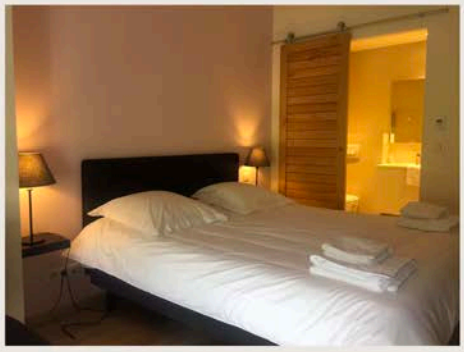
MAUBEC

COMME CHEZ MOI
ΨΨ

Le coin est un peu curieux, d'ailleurs ce bâtiment moderne tout en longueur dénote avec l'idée bucolique qu'on se fait du Luberon. Mais s'y déroule régulièrement un marché paysan réputé: ça vous fera une deuxième occasion de vous pointer les crocs à Maubec. Alors j'ai poussé la porte d'ici et bien vite pigé que la notion de restaurant tels que les codes du genre la définisse, serait approximative. Oui, on y mange plutôt bien mais c'est franchement court de la proposition. En même temps, c'est "Comme Chez Moi". On peut pas dire qu'on savait pas, c'est écrit d'ssus. Trois ou quatre plats, et plus de "boulets liégeois" en stock par Sainte-Gudule! Je bifurque alors sur "escavèche". Non, pas de faute de frappe. Il s'agit de poisson (en l'occurrence ici de la Roussette) qui se déguste froid dans une marinade de vinaigre, oignons et citron. C'est rigolo mais costaud du PH. Servi avec… des frites fraiches! Impeccables! A la graisse de bœuf! Ya pas mieux mon n'veu! Par contre, ya plus mauvais et c'est plus cher! 14/20! Sucré? Un "tiramisu au café". Un vrai quoi. Avec des brisures de spéculos sur le chapeau: 14/20. 17€ la formule reste correcte d'autant que le pain est de qualité. Par contre, 3€ la SanPé 50cl en bouteille plastique, c'est exagéré. Vaut mieux ajouter des pesetas pour se siroter bière parmi la trentaine (belges ou pas) référencées par Laurence Vercammen. Et tant d'autres choses gourmandes dans tous les coins de la boutique. Car plus que dans un strict restaurant, j'ai déjeuné dans une jolie boutique, une épicerie fine de produits (surtout) belges. Chocolats, biscuits, thés, confiseries, liqueurs etc. C'est joli aux mirettes et chaleureux dans le propos, ce qui nous change de l'autochtone restaurateur blasé de tout qui se plaint tout le temps parce que ya trop de charges et qu'on ne trouve pas de personnel qui veut travailler gratuitement et que les gens n'ont plus d'argent et que c'était mieux avant. Bref! Faut dire que son sourire c'est un peu le soleil à la charmante patronne: on l'appelle Lolo. Dans sa maison du Luberon, elle fait comme chez elle et vous vous sentez un peu comme chez vous sauf que ça s'appelle "Comme Chez Moi".

Cuisine: Laurence Vercammen
Spécialités: belges!
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Plats à 15€. Formule 17€. Ouverture: se renseigner. Boutique de produits belges. Terrasse. Parking aisé. Ouvert à l'année. Réservation très conseillée (espace restreint à l'intérieur).
500 A quai des Entreprises
Hameau de Coustellet
84660 **MAUBEC**
Tél.04.32.52.16.12

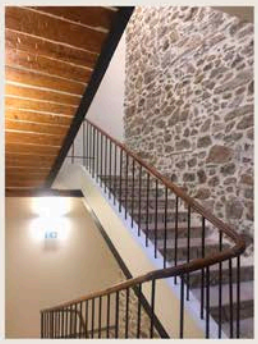


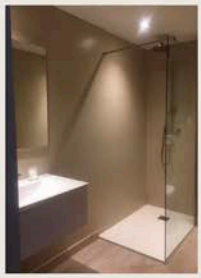


Hôtel de charme

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.



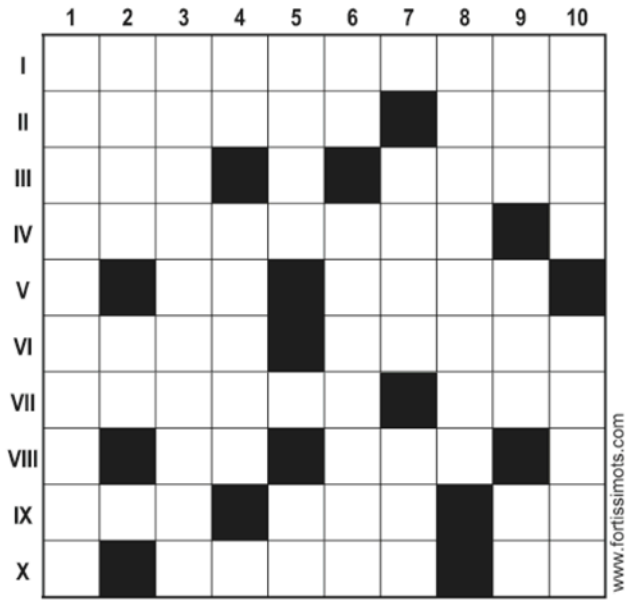


19 Boulevard Lazare Carnot
Village de **COLLOBRIERES**
Var

04-94-48-07-10

www.hoteldesmaures.fr
contact@hoteldesmaures.fr

Les mots croisés de Mauricette



HORIZONTALEMENT

I. Exercent souvent dans le rouge. **II.** Amandes et noisettes. Changement de timbre. **III.** Fait des cartes de France. Une saveur parmi d'autres. **IV.** Remet dans le droit chemin. **V.** Donne le choix. Culmine en Sicile. **VI.** Semblables. Sur la tête de l'évêque. **VII.** Liasse. Un classement où excelle Roger Federer. **VIII.** Négation. Rire numérique. **IX.** Tête de canard. Rivière chinoise qui tourne kazakh. Parler roman. **X.** Le résultat d'une addition imprévue. Aire de vent.

VERTICALEMENT

1. Font tourner la tête juste avant l'addition. **2.** Brulée avant d'être mise en bière. Au milieu du menu. **3.** Tranchantes dans les mains du commis de cuisine. **4.** Petite dose. Variété de salade. **5.** Patrie de Beckett. Pronom personnel. **6.** Fonction mathématique. Pièce du boucher qui ressemble à celle du cordonnier. **7.** Fait des bulles dans le Piémont. Blanche, c'est un peu une dinde. **8.** C'est suisse, on va pas en faire tout un fromage ! **9.** Espace public. Culinaire chez Escoffier. Blanc, sec et moelleux. **10.** Apporte les plats. Fait entrer le soleil dans la cuisine.

Solution de la grille 104 sur www.le-bouche-a-oreille.com

MEILLEUR ACCUEIL

ANDRÉ GHIRARDELLI
L'OUSTAOU
13 LA CIOTAT

ANNE GISQUET
DU NORD AU SUD
83 LA GARDE

GAUTHIER JACQUEMOIRE
LE SQUARE
83 BANDOL

JENNIFER ZENOU
AU BOUT DU QUAI
13 MARSEILLE

JEAN-MICHEL ALAZARD
LA BERGERIE
13 MOURIÈS

KARINE GUÉNON
DÉJEUNEZ SOUS L'ARBRE
13 ROUSSET

JOAN MOUTTET
AU BOUT DU QUAI
13 MARSEILLE

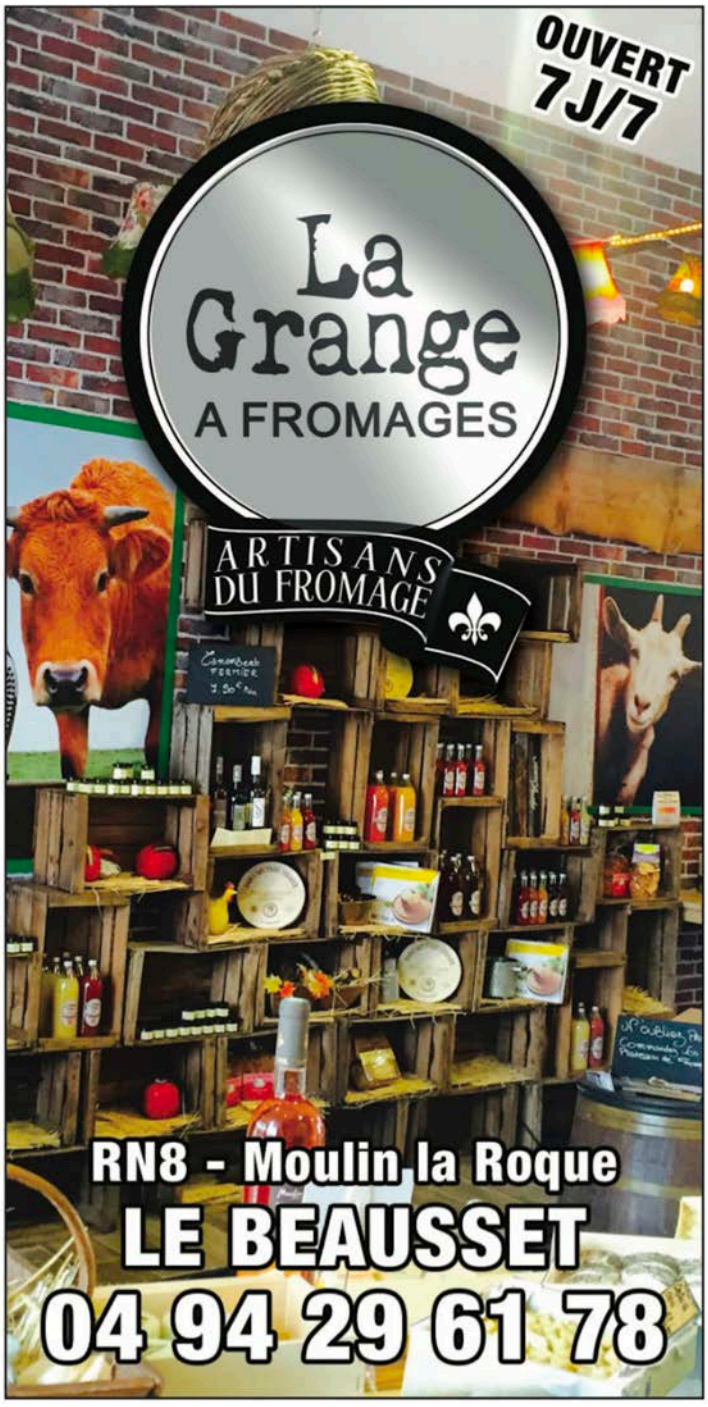
KARINE MIGNÉ
RESTAURANT L'ANGÈLE
13 AIX-LES MILLES

MARC TAINE
LA TABLE DES COQUELICOTS
83 COTIGNAC

NICOLE BRÈS
AUX PETITS PAVÉS
13 ORGON

SABRINA CARRÉ
LE DONJON GOURMAND
13 ALLEINS

SAMIYA KOESSLER
L'ÉDEN RESTAURANT
13 ÉGUILLES


OUVERT
7J/7
La
Grange
A FROMAGES
ARTISANS
DU FROMAGE
RN8 - Moulin la Roque
LE BEAUSSET
04 94 29 61 78