28ème ANNÉE

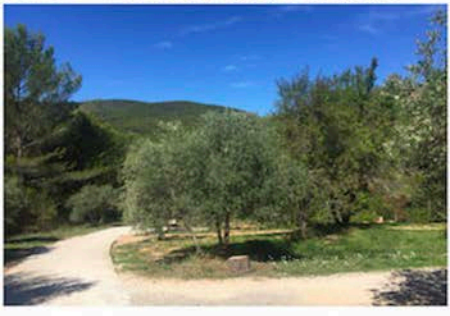
Le Bouche à Oreille

Les bonnes tables, les mauvaises et celles à éviter

N°107 SEPTEMBRE-OCTOBRE-NOVEMBRE 2018 Prix 5€ ISSN 1244156

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

RÉCLAME



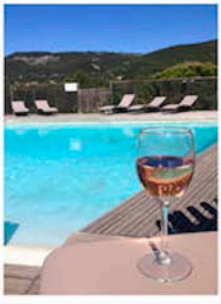
Hôtel de Campagne

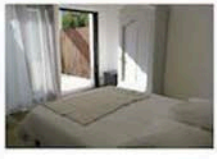
4 chambres tout confort

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

GUIDE LE BOUCHE A OREILLE

Télécharger dans l'App Store

@BAOPLATON

Télécharger dans Google Play

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 CI-DESSOUS

FONDATEUR Paul Bianco †

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Olivier Gros

COBAYE ASSISTANT Mauricette

Ils ont bien décoré ce numéro
Wingz - Olivero - Madaule - Ivars
Bib's - Kristo/Jouvert - Fortissimo

IMPRESSION ROTIMPRES
Dépôt légal à parution

BAO 107

BULLETIN D'ABONNEMENT

À RECOPIER OU À DÉCOUPER

NOM.....

PRÉNOM.....

ADRESSE.....

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

TÉL.....MAIL.....

ABONNEMENT AU "BOUCHE À OREILLE" POUR 1 AN
(4 NUMÉROS DE 100 PAGES)

À PARTIR DU NUMÉRO ... INCLUS.

RÈGLEMENT 20€ PAR CHÈQUE À L'ORDRE DE **PLATON EDITIONS**
BT MONBUR'O 837 BIS ALLÉE DE PARIS, 83500 LA SEYNE-SUR-MER
redaction@le-bouche-a-oreille.com et 06.12.73.29.90

ÉLOGE DE LA LENTEUR

"J'aime bien lire le Bouche à Oreille mais les textes sont trop longs". Depuis 28 ans, la rengaine nous amuse! Quand on est conditionné au stress publicitaire et aux flashs info de BFM télé, je comprends qu'on puisse préférer la pratique pressée des classifications ***"pour faire court"*** dont usent et abusent les guides fainéants: le logo! Comme la sauce sur le poisson: sert à cacher la misère et l'ineptie! A titre d'exemple, qui sait à quoi correspondent dans le Michelin les 1, 2 ou 3 fourchettes?

Nous on monte en voiture, on mange, on paye notre repas et on explique. Alors on est long. Et même si notre stylo n'évite parfois pas les répétitions et même quelques poncifs, on met nos tripes et notre cœur dans not' boulot. C'est comme ça. On se mouille, on donne notre avis. On tient à vous faire éviter les médiocrités spatio-temporelles de tables à la mode qui vous prennent pour des dindons, preuves à l'appui.

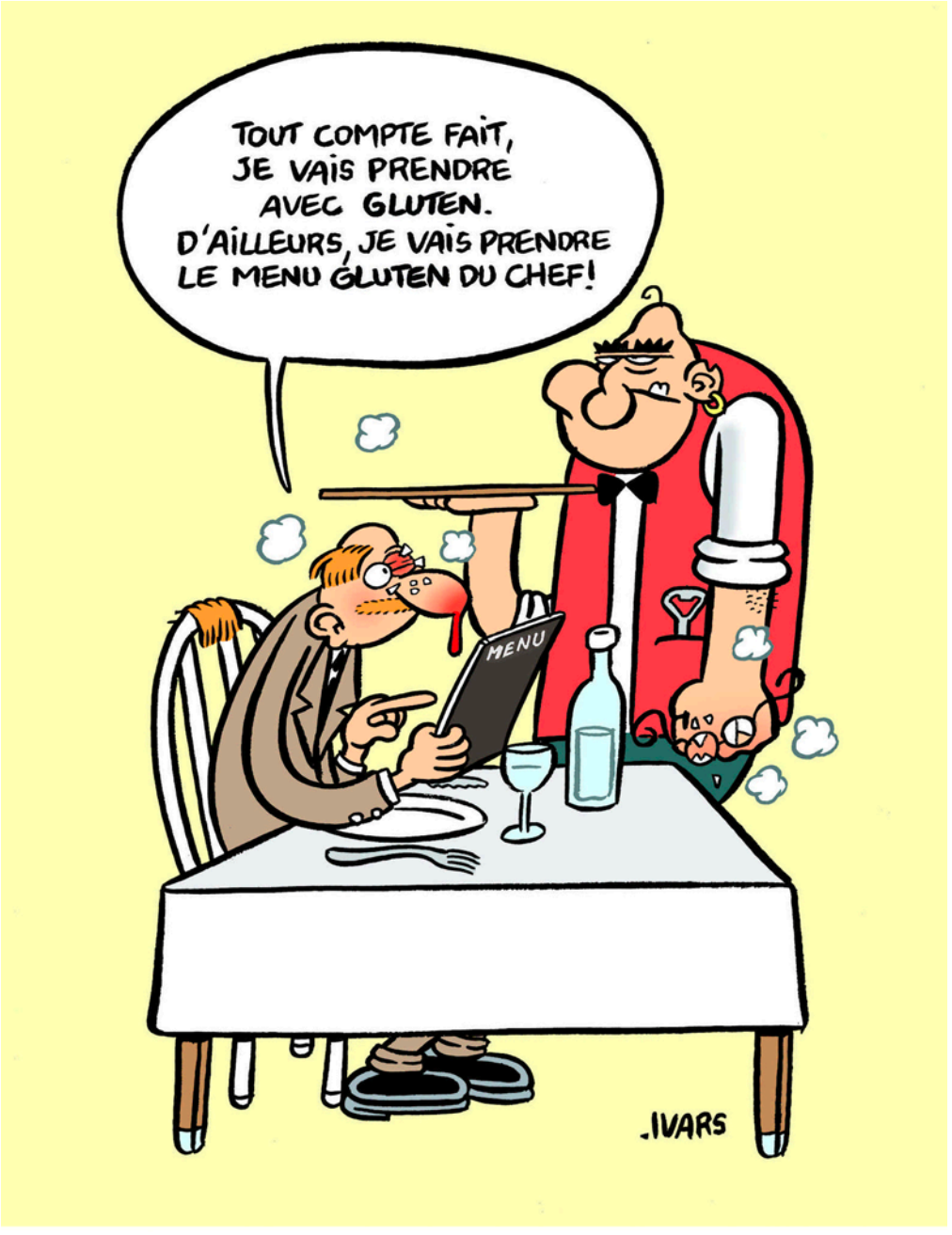
Si en plus de ne pas aimer lire vous êtes sourd d'oreille, on répète: ***"Le Bouche à Oreille"*** n'est pas un guide d'annonceurs, mais un guide pour le lecteur. Et ce lecteur chéri n'a pas le choix: faut que ça lui convienne! Personne nous explique ou dicte ce qu'on doit écrire, pas une virgule. Le lecteur doit aimer manger et lire, mais aussi sourire: mieux vaut parfois en rire! Bref! Une sorte d'alchimie éditoriale sélective: on ne cherche pas à plaire au plus grand nombre. Un rythme de lecture qui prend son temps, si t'es pressé passe devant.

Si les critiques du "Bouche à Oreille" sont trop longues à lire,
Si vous aimez les commentaires de tables traficotés* sur TripAdvisor,
Si vous êtes indécrottables drogués de Facebook et de Twitter,
Si le hamburger est un progrès pour la société car ***"ça va plus vite"***,
Si manger est une corvée pour vous,
Si vous allez au restaurant parce que vous bénéficiez de ristournes…

… alors changez de crèmerie ou plutôt, de guide de restaurants. Guides flatteurs copains des cuisiniers ou sites de contributions! Les moyens de vous rançonner le larfeuille ne manquent pas au panorama!

Olivier Gros

* http://www.le-bouche-a-oreille.com/os/a-quand-une-tracabilite-des-methodes-de-travail-des-guides/


TOUT COMPTE FAIT, JE VAIS PRENDRE AVEC GLUTEN. D'AILLEURS, JE VAIS PRENDRE LE MENU GLUTEN DU CHEF!
MENU
.IVARS

ALPES DE HAUTE PROVENCE LE DÉPARTEMENT

SAINT-MARTIN-LES-EAUX

L'ORIGINE

NT ΨΨ

Indéniablement, un bon cuisinier. Depuis mi-2017 planqué dans ce village. On aime bien la discrétion. Puisqu'on m'avait rencardé de l'idée, j'ai testé pour vous, ne me remerciez pas, je fais mon travail. Contrairement à la presque intégralité des guides de restaurants qui ne tombent jamais sur des mauvais et qui font croire aux lecteurs (comme aux cuisiniers) qu'ils y ont mangé. Sornettes. Enfin bon. Lui est à l'étage d'un bâtiment contemporain récent. Salle claire pas très grande avec mezzanine mais la terrasse double, à l'aise Blaise. Je suis resté planté dans l'entrée une minute: personne à l'accueil, de clients non plus. C'est long, une minute debout au milieu du silence mes agneaux. Puis une dame sort, qui sourit, un peu. A ma question amicale, la directive et autoritaire patronne répond "pas de carte le midi, juste le menu". Boudiou, ça doit pas rigoler tous les jours dans la taule. Aussi des suggestions qui ne méritent pas de faire des kilomètres: burger, entrecôte… Puisque pour une raison mystérieuse la carte est indisponible le midi, alors menu sans choix. Qui pour 14€ est presque une affaire malgré le set en papier et le sous-kleenex qui fait office de serviette. Entrée "mousse de poivrons rouge et pétales de chèvre". Un géométrique petit pavé orange émulsionné avec 4 (très petits) pétales de tomme locale, un coulis rouge, deux feuilles de salade bouche-trou un peu idiotes. C'est bon, léger, calculé au gramme aussi. L'excellent pain sustente. 14,5/20. Joli travail pour "lapin farci, ratatouille et boulgour". Du boulot. Bien travaillé et pas cher à l'achat, le lapin fait parfois des miracles. C'est le cas ici malgré une courte sauce chargée en fond de veau. Ratatouille rustique à l'œil mais fine en bouche, boulgour bien cuisiné positivement gras, c'est bien. 14,5/20. Le dessert: une mignardise. Elle s'appelle "mousse aux fruits de la passion sur demi-chou". Un demi-chou. On aura tout vu… et tout mangé! Merci le pain! Dans le genre radin et bon… médaille d'or! 13/20. Même si le cuisinier connait le job, tout l'esprit de calcul est résumé dans les intitulés de plats du midi: entrée mousse, dessert mousse. Ça fait cher le kilo d'air. Bref! J'ai compris que monsieur cuisine avec fiston, pendant que madame est au service avec sa belle-fille. Une affaire familiale avec en 1ère ligne une taulière décryptée comme sachant tout mieux que les autres, préjugeant sans délicatesse du travail d'autrui, un peu comme une secrétaire zélée s'imaginant investie d'un pouvoir divin en faisant barrage au téléphone. Malgré un cordial vernis de façade doublé de fausse zénitude. Dommage car le chef sait bien des choses de son métier mais je ne le verrais pas.

Chef: Patrick Rolland

Spécialités: comme ça et pas autrement Accueil 6/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 14,5/20. Pain 15,5/20. Café Kimbo 1,5€ 13/20. Toilettes 15/20. Formule 12€ et menu 14€ midi semaine. Suggestions midi. Carte le soir et pis c'est tout. Terrasse. Parking pas loin.

Place de la Fontaine
04300 **SAINT-MARTIN-LES-EAUX**
Tél.06.63.41.41.55
https://www.l-origine.com/

ardèche LE DÉPARTEMENT

JOYEUSE

HÔTEL-RESTAURANT LES CÈDRES

NT ΨΨ1/2

A l'entrée du village mais ça dépend d'où vous arrivez. Un établissement cubique de type mussolinien dont on apprend qu'une rénovation des chambres est envisagée, bonne idée. L'autre bonne idée est d'y effectuer un diner en terrasse par soir d'été. Un côté dimanche à la campagne sous la tonnelle. Carte, et menus 21€ et 31€ avec choix. Mauricette s'enquille les "piquillos farcis à la brandade de morue maison et coulis de poivrons". D'emblée une entrée "faite maison"! ça fait plaisir! Un peu chiche de la portion mais elle pense se rattraper sur le plat! 14,5/20! Une seconde farce pour celle qui est une blague à elle seule! Elle est dans le "mignon de porc farci à la caillette accompagné de

pommes de terre rôties"! Du frais encore. Bon oui, mais un très petit mignon, dodu comme un saucisson (sec) débité en 5 rondelles. "Tout ce qui est petit est mignon" parait-il m'enfin bon, faut pas exagérer non plus. Mauricette se serait satisfaite de la dose si la viande n'était pas aussi sèche… Légumes frais… 14/20. Devant ma suspicion paranoïaque de barbaque congelée, le très sympathique taulier me propose de gouter le "carpaccio de bœuf frais aux copeaux de parmesan". Bon à boulotter pour le carnassier. Sinon les tranches qui se collent et font un tas. Un peu de lubrification entre-elles lors du dressage, et ça devrait s'arranger. 14,5/20. Qualité correcte de viande pour la "fricassée de poulet d'Ardèche parfumée à la citronnelle accompagnée d'une julienne de légumes". Petit suprême bien aménagé aux mirettes, égayé de patates et de légumes. Dommage pas senti la citronnelle que j'attendais de langue ferme. 14/20. Le "nougat glacé au miel d'Ardèche" est très "miel" et peu fruits secs, 14,5/20. "Panna cotta à la nectarine" très agréable, toute en souplesse fruitée, 14,5/20. Bilan positif: produits frais et travaillés, mise en place sérieuse, soin apporté aux assiettes et service impliqué. Et le patron-serveur au service vaut son pesant de caillettes. Un gaillard de 2 mètres ancien prof de tennis accessoirement 3ème ligne à Perpignan, quelques matchs en "une" comme on dit. Un physique avec une tête bien remplie professionnellement, mais l'histoire serait trop longue. Comme pour tout, le couple Koch fait bien les choses: 6 personnes en cuisine, du frais, personnel aimable. Encore fébriles, les assiettes sont sur une voie déterminée. Ouvert seulement "en saison" et devrait faire de votre balade ardéchoise un moment heureux à coup sûr si d'aventure.

Chef: Frédéric Koch
Spécialités: ardéchoises et état d'esprit Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 1,6€ 13/20. Toilettes 15,5/20. Menus 21€ (végétarien), 23€ et 31€. Carte. Enfant 10€ (joli menu). Groupes. Hôtel. Piscine. Parking privé. Terrasse.***
164 Quartier de la Glacière
07260 **JOYEUSE**
Tél.04.75.39.40.60
http://www.hotelcedres.com/fr/restaurant-ardeche.html

GUIDE LE BOUCHE A OREILLE
Télécharger dans l'App Store
@BAOPLATON
Télécharger dans Google Play

LE GRAIN DE MALICE

NT Ψ1/2

De l'extérieur, on ne s'attend pas à cet intérieur. Beaucoup de bois et de recoins, une sorte de paillote exotique avec bassin pour se croire dans des iles tropicales façon club méd'. Sauf que la dame vissée au tiroir-caisse est du genre accueil polaire, voyez. Alors tu entres avec Mauricette sourire au bec, et l'autre ne calcule pas. Enfin si, puisqu'elle tapote sur le tiroir-caisse sans remarquer notre présence. Ni bonjour, ni rien. Faudra qu'un serveur barbu et costaud (et lucide) vienne à sa rescousse. Tous les serveurs-serveuses sont d'ailleurs très biens, sérieux dans l'esprit festif façon Copacabana. La carte. Tagliatelles et ravioles de Royans de 12€ à 14,5€. Burgers à 14,50€ et tartares. 7 salades de 13,5€ à 15,8€. 6 ou 7 plats de 13,5€ à 17,5€… En quête permanente d'exotisme, Mauricette vise le "poulet thaï à la citronnelle mariné servie avec riz et légumes du jour". Lui arrive une grande assiette rectangulaire avec à droite, riz créole et endive crue émincée. A gauche, du blanc de poulet tranché avec une poêlée de légumes à dominante haricots verts et carottes. Simple mais bien cuisiné dit-elle: 14,5/20 pour 13,5€. Mais un peu léger pour son appétit. Alors, elle tente le "burger so british" avec steak haché maison, sauce au bacon, salade, tomate, tranche de lard. Il est copieux et rare, on peut le manger à la main grâce au pain un peu mollasson! Frites blondes pas maison, qui ne croustillent pas, les "fameuses" incurvées congelées. 13/20. Perso: déception avec "escalope de saumon sauce asperges avec riz et des légumes du jour". 100/120 grammes de poisson grassement cuit à la poêle ou à la plancha. Des cubes de courgette bouillie, du riz à l'eau (curieusement différent de celui de Mauricette) et un barbouillage épileptique de balsamique pour faire la déco. Et surtout, aucune sauce contenant de l'asperge. Le serveur se fout un peu de ma poire "le cuisinier a dû l'oublier" charrie t'il. J'ai eu un doute sur mes compétences jusqu'aux toilettes: l'absence d'asperge ne ment pas. 15,5€ quand même pour 11/20. Rattrapage avec un trop petit "tiramisu ardéchois" onctueux à 5,2€ et 13/20. La "mousse au chocolat" est comme je l'aime, dense, pas trop sucrée et noire: 5,2€ et 14,5/20. Encore une table ouverte 6 mois de l'année, organisée pour ramasser la caillasse en été. Un concept saisonnier bien pensé totalement décoincé du tiroir-caisse (faut bien vivre) et qui gagnerait à monter d'un cran son niveau de cuisine pour qu'on sorte avec le sourire.

Spécialités: cocktails et glaces Accueil 6/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Bar. Formule 12,90€ et menu 14,90€ midi semaine. Carte. Enfant 9,90€. Parking public en face. Fermeture se renseigner.
Place de la Grand Font
07260 **JOYEUSE**
Tél.04.75.39.55.67

HÔTEL-RESTAURANT DE L'EUROPE

NT ΨΨ

Solide bâtisse de pierre en bordure de départementale, l'été la terrasse de côté vous épargne du bruit des véhicules motorisés. Terrasse immense, et salle considérable qui semble rénovée de frais. Pour vous décrire la dimension de restauration exceptionnelle: deux fours à bois pour les pizzas! Un en salle, l'autre en terrasse. Jamais vu un truc pareil! Ce qui pourrait ressembler à une usine à bouffe inodore sans saveur et à prix d'or est un établissement des plus corrects. Une presque exception dans un département qui attend chaque année la manne touristique estivale comme le messie! Bref! Pour choisir son plat, faut du temps. Une quinzaine d'entrées à moins de 9€ y compris les salades, 22 plats de 8€ (tagliatelles) à 21€ (filet de bœuf aux gambas au Cognac). Sans compter l'avalanche de pizzas. Mauricette n'arrivait pas à se concentrer alors elle a dit "4€ le coquetail avec du rhum: un prix décent qui m'aide à réfléchir". Et puis les pizzas, c'est comme pour les crêpes: plus ya de choix, moins elle trouve. Alors elle retombe dans ses fondamentaux: "pizza 4 fromages" gigantesque. Pizza bien garnie comme toutes celles que j'ai vu passer pour des ailleurs veinards! Pâte fine et croustillante avec peu de trottoirs (compliquée à boulotter avec les doigts), coulis tomaté fruité, fromages costauds. 15/20 et 13,80€, ce qui ne fait pas cher le mètre carré! Perso je voulais tâter de la "côte de veau à l'ardéchoise". Une épaisse côte recouverte trop abondamment de sauce travaillée à la crème avec un peu de girolles-clou et de châtaignes en conserve. La viande pourtant rosée est dure, comme traumatisée. M'enfin la générosité est de mise, avec une bonne ratatouille confite à dominante d'aubergine et une pelletée de frites blondes congelées mais légères. 14,5/20 pour 17,5€ ce qui n'est pas cher au poids! Desserts. Le "fondant au chocolat" n'est pas intéressant, du réchauffé pas maison qui fait des efforts de présentation. 12/20. Les glaces, avec pour moi "l'Amaréna" n'est pas intéressante non plus. Je m'attendais au fruit confit: du colorant... Même pas je note. Si? Bon d'accord: 8/20. Service nombreux, mais certaines serveuses "tire-au flan" se planquent bras croisés tandis que d'autres moulinent telle la prénommée Christelle, adorable et qui fait le job! A noter le prix du litre d'eau "Reine des Basaltes" vendu ici… 2€! Record du monde au resto! Une table ouverte à l'année (ou presque) ce qui peut expliquer une forme de conscience professionnelle autant qu'un véritable courage: si tous les commerçants du village disent "on ferme en hiver car ya personne", personne n'y vient. Un classique.

Spécialités: pizzas et spécialités du terroir Accueil 13/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café 2€ pas pris. Toilettes 15/20. Menu midi semaine 12,50€. Enfant 7€. Carte et ardoises. Pizza à emporter. Terrasse. Hôtel**. Parking aisé.

288 Route Départementale 104
07260 **JOYEUSE**
Tél.04.75.39.51.26
https://www.ardeche-hotel.net/

VOGÜE

LA VOGUETTE

NT 000

Une caricature de restaurant touristique, un piège à pigeons comme on s'en empale parfois dans le caisson. Çui-là point de vue poncif du genre, il nous en met à ras le sucrier. Vu l'heure (13h45), avec Mauricette on s'était fait refouler d'autre boutiques: toutes avaient éteint le réchaud. Un des cuisiniers consultés nous a vus entrer à "La Voguette" . De loin, il me semble l'avoir vu faire un signe de croix. Aïe... La belle terrasse surplombe la rivière Ardèche, autant dire que ça pagaye sec du biscoto et que ça bronze dru du mélanome juste dessous. Le serveur à lunettes est bien, totalement motivé. Encore que: on a mangé sans pain. Pour le reste et pour faire court vu que la carte joue l'hyper-polyvalence de spécialités avec sa soixantaine de plats possibles, j'affirme que la maison ne sait pas faire les pizzas, ni les crêpes, ni les salades. On peut donc émettre quelques doutes légitimes sur la qualité des hamburgers et des pâtes non testées. Mauricette choisi la "galette chèvretine" à 12,50€. Galette annoncée au blé noir, pliée au carré avec dedans lardons, oignons confits au cidre, crème fraiche, chèvre, miel, noix. L'assiette noire sort du four. Très dangereux. Curieusement la galette est froide avec ses lardons sortis du sachet et non poêlés, fromage non fondu: comme un dressage à froid… ça doit être pour aller plus vite! Une des pires galettes avalées pas la dame au chapeau vert! 7/20 pour 12,50€ (bing). Mauricette avait donc encore faim. Elle tente alors la pizza "Hawaï" avec tomate, jambon blanc, poulet grillé, maïs, ananas, emmental, mozzarella. Là voilà dans une dimension rare de la nullité pizzaïolesque: pâte pâle cuite à la va-vite, mauvais coulis de tomate, le reste n'est que sous-produit de A à Z. Une pizza de barbare. 13€ (paf) et 5/20. La même note pour moi car j'ai fait erreur de la commander en même temps: pizza "ibie" tomate fraiche, crème fraiche, bœuf haché, jambon, emmental, mozzarella. Y avait tout sauf la crème fraiche. Aussi mauvaise que l'autre pizza, nullité cynique: 5/20. Avant, j'avais tenté la "salade biquette" avec salade mêlée fraiche (ouéé), tomates cerises, un peu d'oignon rouge, et un fromage de chèvre d'Ardèche fondu en cassolette avec des noix dessus. Pas mal, le fromage pas fondu. Avec dans un coin, des frites de plusieurs marques différentes et de plusieurs couleurs différentes, du jaune clair au marron foncé, toutes congelées. 6/20 et 14€ (hurg). Machine à cash décomplexée: c'est tellement plein de clients que ça angoisse

sur la nature humaine et le tourisme de masse. A la place d'une carte de visite, la patronne est fière de nous offrir une carte postale "La Voguette" pour faire un souvenir. T'inquiète, on s'en souvient sans.
Chef: allez savoir!
Spécialités: piège à touristes
Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 6/20. Cadre 11/20. Pain oublié. Café pas pris. Toilettes 12/20. Carte de pizzas, crêpes, salades, hamburgers, pâtes, frites… Enfant 10,90€. Ouvert en saison. Terrasse.
3 Grande Rue
07200 **VOGÜE**
Tél.04.75.37.01.61

ALLEINS

LE DONJON GOURMAND

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

CHERS 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 GÉNANT.

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

AU P'TIT COUVENT
ΨΨ1/2

Mes biens chers frères et sœurs, voici un mignon p'tit couvent! Beuh… La gourmandise est un péché? Un livre le dit. Parfois oui peut-être, mais là non. Se remonter le moral n'est pas un délit. Il est même conseillé de se dégazer le ciboulot des idées noires qui l'encombrent avec un sain petit gueuleton. Avec un vrai service, de beaux couverts astiqués, un nappage et de vraies serviettes en tissu. Et un vrai cuisinier. C'est important un vrai cuisinier dans un restaurant, je trouve. Pas vous? Il propose ici un menu à 17€ avec choix les midis de semaine, dont une célèbre terrine de canard et une assiette de fromages de la non moins célèbre Mme Déal, MOF à Vaison la Romaine (84). Et deux menus plus cossus dont le mien avec "trilogie de flans de légumes d'hiver au cœur tendre de mozzarella et ses sauces multicolores". Dans l'assiette, c'est comme il est dit dans l'intitulé sinon le côté un peu abattu d'un des flans. Ce qui n'enlève rien à la qualité gustative gourmande du mets, ya pas de mais: je me suis régalé. 14,5/20. Plat gourmand un peu comme à la campagne, quand on choppe un pot en verre "grand-mère" avec le caoutchouc orange rangé dans un casier. Bon. Là c'est le cuisinier qui te l'amène, mais je sais qu'il a piqué quelques recettes à une tante dans des contrées plus septentrionales… Celle-ci s'appelle "Parmentier de joue de bœuf confite au vin rouge". Du rustique cuisiné simple qui sait être élégant. Pas pour les appétits de moucheron, petits légumes du moment pour se donner bonne conscience. 14,5/20. Pas fréquent qu'un cuisinier pratique l'art du sucré avec un plaisir lisible: "mousse au miel et son croquant chocolat aux écorces de mandarine" que j'ai pris! Vous auriez tort de vous en priver s'il est encore à la carte quand vous pointerez votre moustache ici. Sinon revenez un autre jour. 14,5/20. Peut-être connaissez-vous déjà le travail du chef! Ce récent trentenaire officia une dizaine d'années aux côtés de Thierry Armand, ancien proprio du "Relais du Coche" à Eyguières (13). Mention spéciale à Angélique Villani et sa jolie petite salle bien dressée. Mais qui ne pourra pas accueillir les batteries, bombardes et cornemuses du bagad de Lann-Bihoué et nous le regrettons tous amèrement. Ou alors aux beaux jours puisque une superbe terrasse est disponible, au calme et à l'ombre de grands arbres. Bref! Adresse du village qui devrait monter en température, prenons les paris.

Chef: Rémy Villani
Spécialités: carte tous les 3 mois.
Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes étage 15/20. Menus 17€ midi semaine sauf jours fériés, 27€ et 35€. Carte. Enfant 9,5€ (12ans). Climatisation. Groupes 25 (hiver). Trois parkings à proximité. Fermé dimanche soir (en hiver) et lundi.

90 avenue Sadi Carnot
13980 **ALLEINS**
Tél.04.42.47.40.62

AURIOL

LA TABLE DU COMMERCE
NT ΨΨ1/2

Odeur de maison bourgeoise et familiale, décor patiné par le temps et les souvenirs. Après quelques années de tenue approximative et même une fermeture du restaurant, (re)voici l'adresse dans de belles dispositions pour faire revenir le chaland. Un couple de trentenaires a planté le drapeau et ça fait du bien. Rien n'est jamais gagné nulle part: plus ici encore dans ce village pas comme les autres… comme la plupart des villages! Découverte d'une cuisine traditionnelle personnelle et vive. Ça veut dire quoi? Les recettes sonnent "classique" mais le chef a pensé inutile de faire comme les autres, qu'ils étaient déjà assez nombreux. Alors ces recettes, il s'amuse à les personnaliser: panacotta feta coulis de poivrons, entrecôte pesto d'anchois et citron, crème de haricots lingots lentilles vertes et œuf mollet, et le mystérieux "comme une paella"… extraits de la carte du moment. Pour ma part "salade de chèvre chaud". Unique. Présentée comme une pâtisserie boutique parallélépipédique, à vos souhaits, merci. La mignonne serveuse prévient au préalable! Crème fromagée figée recouverte de pâte feuilletée, passée au four. Lardons chaud sur le chapeau, salade à côté. 14,5/20 et belle idée! Autre digression avec "vitello tonato, tomate rôtie aux noix de cajou". Du veau oui, mais pas en fines tranches comme l'exige la recette. Petites brochettes un peu grasses, mais la polenta crémeuse a de la tenue, la tomate confite joue le jeu. 14/20. Pas fréquent un "café gourmand" à majorité de "fait maison". Une mini-tartelette avec ganache chocolat noir, un gâteau aux pommes qu'on spécule roboratif à l'œil et au final intéressant, un autre gâteau au chocolat qui l'est un peu moins. Bon café avec tasse chaude. 14,5/20. Sonne l'heure des comptes. Menu complet 17€ avec 1€ de supplément pour le café gourmand. Ça ne traumatisera pas le nourrain et le rapport qualité-prix joue le jeu. Grande salle prête à recevoir pour le même repas votre ascendance et votre descendance. Terrasse en saison, parking privé pour votre automobile si vous demandez gentiment. C'est ainsi mes frères que nous félicitons sans réserve Adrien Sellami qui régale le chaland à vil prix dans une ville relativement déserte en restaurants dignes de ce nom. D'autant qu'on note avec épatement que la direction fait l'effort pertinent d'une carte de "vin au verre"!

Chef: Adrien Sellami
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 14,5€ et menu 17€. Pas de carte pour le moment. Terrasse. Accueil groupes. Hôtel. Parking privé derrière l'établissement.

1 rue Ravel Thimotée
13390 **AURIOL**
Tél.04.42.04.70.25
www.lecommerce-auriol.fr

COUPE DU MONDE
2ÈME ÉTOILE POUR LA FRANCE

CARRO

CHEZ FRANCINE
NT ΨΨΨ

Pour la photo, l'endroit s'apparente plutôt à un cabanon plagiste saisonnier: tables alignées au coude à coude sur la terrasse couverte face à la mer, plus espacées dans la salle, à côté des cuisines ouvertes et du comptoir. Pour le fond de jeu qui nous intéresse, il s'agit sans équivoque d'un véritable restaurant avec tout ce qu'il faut dedans, je veux dire des cuisiniers de première bourre. Sourions encore du brouillage des codes: maison historiquement réputée comme pizzéria! Et une sacrément bonne mes petits calamars! Plus qu'hier et moins que demain! Bref! Vrai restaurant doublé d'une pizzeria cotée: impec pour se régaler les 5 sens à l'année et les 4 saisons! Mais ya la "3 fromages" aussi! Tongs friendly si vous dites bonjour et merci! Bref! Alors qui? Cédric Guérin et Damien Garcia soignent les cuissons et cogitent des associations de gout. C'est souvent le propre des cuisiniers habiles émancipés du gastro qui aiment leur boulot. Pour me régaler avec une "assiette de la mer", fallait pas y aller avec le dos de la manière: 2 gambas bodybuildées, 3 ou 4 tendres chipirons planchés à l'huile d'olive, steak de thon rouge de Carro (é oué) saisi avec quelques copeaux de Parmesan sur le dos, et une cigale de mer n'ayant pas pu chanter tout l'été quand ma fourchette fut venue. Les légumes sont (aussi) d'un autre monde, savoureux et valorisés. Aubergines et fenouil confit, chou-fleur et poivrons au four, carotte et patate agréables! Pas des bouche-trous! Bref! Détail et soin pour une assiette grande comme ça qui ravira les amateurs! 15/20! 29€ et ça les vaut amplement! Je pensais poliment conclure sur un dessert, trinquil… c'était sans compter sur la pâtissière de la maison: Sonia Garcia! Ah! Elle cache bien son jeu! En salle et à l'accueil mais adepte du sucré dans ses heures supplémentaires! Quelle "tarte au chocolat, caramel au beurre salé"! Ganache torride sucrée au cordeau, pâte brisée rigoureuse de belle tenue. 15/20 pour 6,5€. Ben dis donc. Atmosphère familiale à l'année, travail sérieux confirmé même si en saison ça se bouscule au portillon, parking aisé sauf l'été, encore que. Régalade programmée. Avouez que vous êtes en train d'y penser. Merci de m'avoir écouté.

Cuisines: Damien Garcia et Cédric Guérin Spécialités: pizza (11€ à 16€, possible à emporter). Soupe de poissons maison. Palourdes en persillade. Carpaccio de poulpe. Seiche entière grillée en persillade. Steak d'espadon aux condiments exotiques. Rougets entiers à la plancha. Pieds paquets marseillais. Toujours une belle viande rouge…
Accueil 15/20. Service 15/20. 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€. Groupes 40. Parking aisé. Ouvert 7j/7 en saison. Hors-saison fermé lundi soir et mardi soir.
Plage de Carro
13500 **CARRO-MARTIGUES**
Tél.04.42.80.79.46

CASSIS

D'UNE RIVE A L'AUTRE
ΨΨΨ

Ah la perle rare que voilà! Une des multiples ruelles du village, à deux pas du port et de ses pièges à touristes, un petit royaume pour une grande cuisine libanaise. Deux portes d'entrées (d'une porte à l'autre), une chaleureuse salle très cosy avec nappages blancs et détermination soignée dans chaque recoin. Rien ne destinait vraiment à la restauration le tout juste trentenaire Mathieu Raphaël. Le désir de faire ce métier lui tombe sur le pif voilà une dizaine d'années, après notamment des études de design. En bon méditerranéen qu'il est, il aime "avoir du monde à la maison". Alors voilà, ça donne une remarquable cuisine libanaise, par ailleurs rare dans les rayons de votre guide préféré: délit réparé! Avec une Mauricette en appétit ornée de son chapeau vert à fleurs, voyage au "pays de la terre du lait et du miel". Forcément, on choisit un mezzé pour faire le tour du proprio. Une douzaine d'entrées froides ou chaudes à partager. Laben khyar (fraicheur au yaourt, concombre et menthe), taboulé (persil, menthe, boulgour), hommos (purée de pois chiche), moutabal (purée d'aubergine grillée et crème de sésame), et la moussaka (aubergine, tomate, oignon) dans une version froide différente de la célèbre grecque, plus comme une caponata sicilienne. Ces 5 préparations sont remarquables, d'une grande finesse. Equilibre parfait des assaisonnements, ponctuation d'épices et de fruits comme grenade et pignons. 15,5/20 pour les 5 perles. Le chaud: sambousek (rissole à la viande, oignons), arayes (pain farci tomate, persil, poivron), kibbé (viande pilée, boulgour, pignons, épices), berrek et les fameux falafel (rissole de pois févette et pois chiche épicé). Ensemble à l'abri de tout reproche, mais évitez de vous ruer sur le pain sinon vous n'en sortirez pas indemne! 15/20. Feuilles de vigne maison, elles vous changeront des habituelles conserves âcres et dures. 15/20. Fonds d'artichaut et mac douce (mini-aubergines farcies aux noix et tomates séchées) complètent le tableau à 14,5/20. Il faut s'appeler Mauricette pour souhaiter un dessert après un tel festin. D'une grande fraicheur, nerveux et dans le croustillant fin, le monumental baklawa fait ici, pâte feuilletée fine comme du papier de soie (phyllo), noix, sirop comme du miel. Même idée, mais pâte cheveux d'ange (kadaïf). Deux 15,5/20 et un 14,5/20 pour la crème de lait à la fleur d'oranger (el achta?). Surprenante et dodue cave bien française, quelques flacons qui parle du Liban, forcément. Au cas où, la délicate maison propose de fins plats méditerranéens en cas de réticence aux recettes libanaise.

Un air de vacances renforcé par la gentillesse absolue d'Anaïs, parfaite en salle. Depuis 2010 (hé oui!) un joyau de la gastronomie cassidaine, rarement aussi sérieuse, il faut le dire.
Chef: Tony Kyriakidis
Spécialités: libanaises et méditerranéennes
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café Nespresso 3,1€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Menu 22€ midi. Formules 29€ et 37€. Formules mezzés pour 2 65€, 66€ et 86€. Carte. Groupes 20. Deux terrasses. Hors-saison ouvert du mercredi soir au dimanche midi. Du 1/5 au 31/10 fermé lundi. Réservation très conseillée.
9 rue Pasteur
13260 **CASSIS**
Tél.04.42.01.24.84 et 06.17.88.28.99

ANGELINA

ΨΨΨΨ

Vous promenez vos beaux souliers dans le coin infesté de restaurants, enseignes et autres gargotes? Sans trace apparente signalant un établissement de qualité avec chef compétent, "Angélina" risque de passer inaperçue. Pourtant à l'intérieur que du bigrement intéressant. Passons sur le cadre fort original, aussi spacieux que clair. Trop de choses à raconter sur l'assiette pour être disert sur les rideaux et la moquette, d'ailleurs y a pas de moquette. Ni de rideaux. Bref! On connait le quadra aux fourneaux qui a posé gamelles et talent à un jet de noyau du port: formé à La Fuste (Manosque 04) puis monté à Paris chez Pétrossian, au Carré des Feuillants d'Alain Dutournier, et même le traiteur Potel et Chabot (75). Notre gaillard des saveurs aligne une carte de plats "traditions": côte de bœuf Angus, épaule d'agneau confite, jarret de veau braisé, bouillabaisse, poisson rôti. Ainsi qu'un menu à 37€ avec choix. Le pôvre… Avec Mauricette, c'est sur lui qu'on s'allonge de plaisir dans résistance. C'est qu'on fait notre poids, surtout la dame au chapeau vert… Peu original à l'oreille, mais redoutable dans sa réalisation: "velouté de potimarron, lard et châtaignes". Une émulsion délicate aboutie: 15,5/20. Un plat d'Italie plutôt estival (froid): "vitello tonnato". Tranches fines de veau, mayonnaise au thon et jus de citron. Les câpres sont une merveille, pas des rachitiques câpres de pizzaiolo, des belles comme des cerises! 15,5/20. Plats élancés, sûrs d'eux. Mauricette taille une bavette avec le "filet de canette, combawa et panais". Cuisson idéale de l'oiseau, chair rosée et peau dorée. Puissance du jus, alliance parfaite de l'agrume et de la purée de la fameuse racine. 16/20. Très bel exercice que le "cabillaud à la plancha, chou pat choï et citron confit". A chaque coup de fourchette on descend plus bas dans l'assiette… pour découvrir une nouvelle saveur. Ça commence tranquillou, ça finit marvellous. 16/20. Desserts qui se creusent, sobres et qui ne cherchent pas à rivaliser avec les pâtissiers de la télé. Mais en bouche, c'est (presque) idéal avec la "pomme tatin, crumble et glace vanille". Pomme entière confite comme une ile cernée d'un caramel… 15,5/20. Le fruit, le fruit et le fruit: "mangue, ananas, passion et noix de coco". Une compression qui mérite un César, un jus… passionné! Glace maison, meringue épicée (chut, secret). 16/20. Service classique, qui écoute votre rythme. Carte des vins de passionné pour connaisseurs, Champagne compris. Pour vos notes personnelles, le chef s'appelle Jean Marchal et il cuisine sacrément bien.
Chef: Jean Marchal
Spécialités: carte de saison.
Accueil 16/20. Service 15/20. 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. Enfant 10€. Cocktail et prestations culinaire à domicile. Terrasse sur l'avenue et patio au calme. Groupes 70. Fermé lundi sauf jours fériés. Parkings Mimosas, La Poste et du Casino.
7 avenue Victor Hugo
13260 **CASSIS**
Tél.04.42.01.89.27
www.restaurant-angelina-cassis.com

LA CIOTAT

L'OUSTAOU

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? Ouéééé… 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

ÉGUILLES

LE MILAZZO

NT ΨΨ1/2

Pas une cuisine italienne de pacotille! Gaffe! Nombreuses sont les taules de larrons traficoteurs de la Botte! Depuis début 2017 cette trattoria séduit quantité de gourmets par la fraicheur et la qualité des produits. Si vous n'êtes jamais venus chez les Facciolo, vous adouberez: moi j'ai vu et gouté avec la diva des fourneaux Mauricette. Des pizzas non napolitaines (je précise pour les puristes) de haut niveau aux garnitures crues ou cuites. L'as de la chose s'appelle Albert Facciolo. Participations régulières aux championnats du monde de pizzas. Hé oué mes cocos. Faut dire que sa pâte à pain est formidable, pâte boursoufflée et croustillante qui a pris le temps de mûrir… comme Mauricette sauf que le résultat a de l'allure! Elle s'attrape son "Italia" avec sauce tomate, origan, mozza, tomates cerises, mozza di buffala, jambon cru (tranché sur place, de belle qualité comme toutes les charcuteries d'ici), salade verte, parmesan et crème balsamique. A la main ou avec les couverts, ça marche dans tous les cas! 14,5/20. Parmi la carte de spécialités (lisez plus bas), une douzaine de pâtes dont les "spaghettis alla carbonara". Mes petits gondoliers chéris, jubilons sans entrave! Véritable recette sans lardons, ni champignons ni crème: œuf, pecorino, guanciale (joue de cochon séchée). Du maousse de la pasta à déguster chaud! 15/20. Ma "salade de fruits" est fraiche du jour et parfaite de simplicité, 14/20. Tandis que le "tiramisu" régale la Castafiore au chapeau vert. Un vrai! Pas à la banane, pas au kiwi, pas à la violette… au café, texture ferme. 14,5/20. Le pain est maison. Pour que des boulangers du canton reconnaissent sa qualité, faut pas y aller mollo du savoir-faire. Carte des vins et boissons à la hauteur: bières italiennes, et la vingtaine d'étiquettes d'Italie souvent proposées au verre dans les 3 couleurs. Malgré l'affluence, salle tenue dans une courtoise fluidité par Véronique Facciolo, bien secondée. Antipasti maison, salade de poulpe, bruciatini alla romagnola, spaghetti alla vongole, tagliatelle au gorgonzola, gnocchi pomme de terre à la burrata, fagotini au jambon cru et crème de Parmesan, arancini, risotto aux légumes, bracciole siciliennes, parmigiane végétarienne: j'avais promis des noms de plats pour aguicher le jour où vous vous déciderez d'allez faire plaisir à vos gencives et votre moral au "Milazzo". A vous de jouer!

Spécialités: italiennes et siciliennes. Pizza de 11€ à 14,5€ (sur place ou à emporter sur commande).
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain maison 15,5/20. 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). Terrasse. Climatisation. Parking aisé. Hors-saison fermé lundi, mercredi soir et dimanche soir. En été fermé dimanche et lundi.

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

L'EDEN RESTAURANT

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

BOUCHERIE CHEVALINE
BONJOUR, JE VOUDRAIS TROIS STEAKS DANS LE DÉSORDRE!
.IVARS

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 rassurantes", 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. Nouveau:ouvert dimanche!

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

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

LA FARE-LES-OLIVIERS

ON AIME

NT Ψ

Plus je m'approche, plus je pige qu'il s'agit d'un jeu de mots: restaurant vietnamien. Le patron sourit parfois en salle, madame est aux fourneaux dans sa cuisine ouverte. Des flammes hautes comme ça et de la fumée comme ça. La hotte est performante: aucune odeur désagréable ne déborde. Bref! Et puis je discute avec le patron. Avant ici ça s'appelait "K'Onems", un buffet qu'il renie. Il est probable que la direction soit pourtant la même, j'en mettrais presque ma main au feu mais ya assez de flammes comme ça: "nous on veut faire de la qualité alors on fait pas de buffet comme avant". Bien, noble ambition. Quel est le poisson dans "poisson au caramel?" demande-je avec la naïveté dont je sais faire preuve quand la situation l'exige. Le monsieur manque de s'étouffer, bafouille un vague mot puis va demander à la cuisinière. Il revient: "du panga". Sitôt arrivée à mes oreilles, la noble ambition de qualité tombe à l'eau. C'est quand même dingue cette histoire. Le commerçant reste le commerçant: il s'adapte au marché, refile des sornettes aux romantiques qui aiment les belles histoires, aucun état d'âme. Alors j'ai pris ce menu à 18€ en évitant soigneusement le poisson au caramel. Ce qui laisse le fantasme se promener dans tous les plats: il y a ce qu'on sait comme le panga, et ce qu'on ne sait pas. En entrée duo "ha cao et xiu maï crevettes". Spécialités vapeur dans son panier d'osier ohé ohé. Pas brillant. Dans chaque, une purée identique à base de crevette. Ce qui est bien avec la sauce, c'est qu'elle masque le gout. 9/20. Je trouve quelques vertus au "bœuf sauté au saté". La viande n'est pas trop cuite comme souvent, des lamelles fines. Ce n'est évidemment pas de l'Aubrac bio, m'enfin bon. Gros bouts de poivrons crus, oignons cuits, sauce adroite. J'ai tout mangé, mais pas tout saucé: mon médecin me surveille. Servi à côté, un riz cantonnais mieux que de coutume, travaillé et poêlé. Le riz est en bloc par endroit, mais ce riz est fait maison contrairement à souvent. Pressé par le chrono, j'ai remplacé le dessert de toute façon banal (nougat, gingembre…) par un café. Grande salle proprette peu chargée en folklo, terrasse ombragée, et cuisinière radieuse qui vient en salle en fin de service. Un asiatique qui cherche les codes appréciés des français: sourires, nom du restaurant, rhétorique pour plaire mais qui devrait commencer par choisir des produits acceptables. Car la cuisinière ne démérite pas.

Spécialités: vietnamiennes et panga

Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14/20. Pas de pain. Café 12/20. Toilettes 14,5/20. Menus 10€ midi semaine et 18€. Carte. Terrasse. Parking.

ZAC Saint-Vincent
RN 113
13580 **LA FARE-LES-OLIVIERS**
Tél.04.42.86.73.31 et 06.12.07.88.98

FONTVIEILLE

CÔTÉ MER

ΨΨΨ

On peut trouver ailleurs du poisson, mais l'intègre Patrick Roux le manipule avec respect et attention. Clientèle locale d'habitués, hommes d'affaire qui assurent le coup avec le client important et même des vacanciers connaisseurs (ce n'est pas antinomique). Après avoir tenu table au Salin-de-Giraud en Camargue, au très voisin village de Paradou et même à l'entrée du village un temps, voilà la famille Roux dans son charmant estanco. Pas grand ni luxueux comme quelques tables de prestige qui surfacturent abusivement "la dorade comme la cuisait Pépé" et "le poulpe comme le mijotait Mémé" afin de financer les rideaux en poils de gnou des tropiques et les sièges en croco du Botswana de leur prestigieux établissement et accessoirement, le dernier 4X4 du patron. Chez les Roux, le luxe est ailleurs. Dans le produit de qualité utilisé, dans des réalisations qui débordent parfois du cadre bistrotier. Vous auriez eu sous l'œil et la canine le "tartare saumon et cabillaud", il vous taquinait le godet illico à vous aussi. Souvent un tartare est avachi, comme s'il était obligé d'être là mais préférait être ailleurs. Ici, poissons de grande fraicheur, préparés minute et motivés par une marinade citronnée, mirepoix de pomme verte pour taquiner. Fin, décidé. 15/20 facile. Les "calamars farcis" j'y retourne à chaque fois. Embêtants les plats cultes. Ils vous privent de la curiosité du reste, vous escamotent la prise de risque. Mais c'est si bon: quatre calamars en rang d'oignons, poêlés au beurre et croquants ce qu'il faut, gonflés d'une une fine farce de légumes et de blanc de seiche. Purée rustique, légumes du moment poêlés. 15,5/20. Le "baba au Rhum" sans histoire fait le job, sirop maitrisé, pas la peine d'en rajouter. 14,5/20. Toujours la formule 15,5€ du midi en semaine. Sinon la carte… suivant arrivage! Ben oui. La mer, c'est pas Carrefour ou Lideul, ya pas tout et tout le temps: huitres de Bouzigues, tellines en petit aïoli, 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 qui s'annonce mémorable. Et toujours un plat carnassier pour le strict viandard. Service en binôme: Patricia Roux et Michael Iogna, le gendre. Cuisine en binôme: Elsa et Patrick Roux, sa fille. Maison familiale de grande qualité sans manières ni faux-semblants, un sentiment d'accomplissement et de sécurité, bien-être et satisfaction. Dans ces satanées Alpilles chahutées par une flopée d'opportunistes de la gamelle, faut prendre le bon plan et le garder bien au chaud pour toute l'année.

Chefs: Elsa et Patrick Roux
Spécialités: poissons sauvages. Bouillabaisse (mini 2 personnes 48h).
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14/20. Café de la Major 2€ 15,5/20. Toilettes 15,5/20.
Formule 15,50€ et menu 19,50€ midi sauf dimanche et jours fériés. Menus 29€ et 38€. Menu bouillabaisse 54€. Menus enfant 10€ et junior 17€. Carte. Climatisation. Terrasse. Groupe 50. 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

LOU CLAVÈU

ΨΨΨ1/2

Comme sortie d'un film de Tim Burton, une maisonnette tarabiscotée d'un étage en angle aigu, fenêtres à petits carreaux. Eteinte depuis une paire d'années, elle se réveille, et pas qu'à moitié. Un couple de trentenaires aux minois d'adolescents persistants, incapable de faire les choses à moitié. Avec Mauricette en appétit depuis l'éternité, il fallait être au moins deux pour évaluer la cuisine bicéphale proposée. Quoi, hein, comment? Aloïs Bornaque cuisine des plats traditionnels qui chantent le terroir français: carpaccio de lotte au parfum de citronnelle, main de Bouddha et pickles. Filet de turbot, asperges blanches, écorces d'orange. Filet de bœuf poêlé, jus corsé à la sarriette, légumes d'hiver… Terroir thaï fomentée par Saychon Fornaque: curry rouge d'agneau, tom yam kung: bouillon, palourdes, crevettes, feuille de lime tomate, citron vert, citronnelle... Et puis des recettes fusion inspirées des deux mondes, comme dans mon menu à 25€: "tempuras de gambas et tombée de légumes". Comme un bol, 3 superbes bestiaux bodybuildés, croustillants et chair souple. Base légumes finement émincés, jus tonique aux saveurs asiatiques. Vas-y Fernand, ouvre la bouche et ferme les yeux: 15,5/20. Autre monde, cuisine bourgeoise de Provence: "médaillon fondant d'agneau cuit 5h, pommes purée, jus au thym". Un médaillon peut-être, mais alors un gros. Jus puissant non traficoté, purée gourmande et tempuras de légumes. Avec les doigts, vous avez le droit. C'est douceur! 15,5/20. La piquante et épicée dame au chapeau vert opte pour le thaï "green curry de poulet, riz parfumé thaï". Son curry préféré. Sauce soutenue, forcément. Petits légumes comme des biscuits, riz maitrisé. Comme là-bas mais ici: 15/20. Les desserts de niveau: religieuse, crème vanille Bourbon et caramel. Tiramisu cardamome et fraises. Et puis la "salade d'agrumes marinée au gingembre, tuile croustillante au safran". Suprêmes détaillés, sans peau. Sirop ajusté qui fait grimper aux rideaux, me

donne envie de chanter mais vaut mieux pas. 15/20. Le couple est entré dans la petite maison sans changer le mobilier ni la déco. Ouverture avec les moyens du bord, faut bien commencer par le début. Allez, je vous dis tout. Natif du sud-ouest, Aloïs Bornaque est notamment passé chez des pointures de la sauce comme Alain Parodi à La Valbonne (06), Christian Willer au Martinez et le discret Sébastien Broda quand ils officiaient encore à Cannes (06). Voilà expliqué "Lou Clavèu", le joli clou planté dans nos cœurs.

Chefs: Saychon et Aloïs Bornaque
Spécialités: thaï et française. Produits locaux de saison.
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café Nespresso 2,5€ 14/20. Toilettes étages 14,5/20. Formule 15€ midi semaine. Menus 25€ et 35€. Carte. Groupes 20. Climatisation. Fermé dimanche soir et mercredi. Parking gratuit à 50 mètres.

135 cours Hyacinthe Bellon
13990 **FONTVIEILLE**
Tél.09.81.45.47.47 et 06.58.61.77.31
https://louclaveu.eatbu.com/

FUVEAU

CHEZ MARCELLO

NT 0

Le changement date de plus de 18 mois, l'enseigne est encore celle du prédécesseur (Chez Carmine) au moment où j'y trempe le museau. Ce que je n'aurais pas dû faire. Mon plat (un seul suffit) était complètement nul, et épargnez-moi des "on dit pas c'est pas bon, on dit j'aime pas". Quand c'est mauvais, c'est mauvais. Et puis quand en plus c'est cher, je veux dire trop cher, ça en ajoute à la déconvenue. A propos de déconvenue, nous étions une dizaine. Terrasse ou salle, d'ailleurs joliment apprêtée pour faire rêver le chaland romantique en l'attente de spécialités italiennes, ils aiment ça les spécialités italiennes, les gens. Des pizzas, 3 entrées, 3 salades, 7 plats de 15,5€ à 20,5€ sans compter les deux plats du jour: bavette 18,50€ (boing) et cuisse de lapin 18,50€ (paf). Autant dire qu'on flotte dans des sphères de tarification où on aimerait éviter les "à peu-près". Malgré tout le "risotto du jour" vendu 17,50€ est particulièrement approximatif. Un espoir pourtant, en zieutant en cuisine quand j'allais aux toilettes en attendant! Le chef avait une poêle en main. A manger ce risotto, il doit s'en servir pour jouer au ping-pong. Risotto servi en tas sur ardoise, caché sous des champignons de Paris crus émincés et une salade genre feuilles d'épinard, le tout maquillé d'une série de zigouigouis de crème de balsamique, insupportable. Dessous dans le tas de riz, des bouts de blanc de poulets inégaux non poêlés, un riz rond de paella cuit comme pour une blanquette de base. 17,50€ un truc pareil est honteux, juste bon à vous ponctionner le larfeuille et vous alléger de l'ISF que vous ne payez pas. Pour le prix, autant acheter 10 litres de gazole et d'aller voir la mer pour bouffer une gaufre au Nutella. 8/20. Le serveur est agréable, mais le taulier ne salue pas. Les clients l'ennuient, c'est évident. Si on pouvait se passer du client quand on tient un restaurant, croyez-moi môssieur, on ne s'en porterait que mieux. De plus sous prétexte fallacieux de protéger la planète gnagnagna (lire l'ardoise et ses justifications de CAP de marketing), vous payez l'eau filtrée 1,5€… mais à volonté quand même. Bref! Lu sur le site du resto "un lieu chaleureux où le temps s'arrête lors d'un repas qui transporte nos papilles dans un tourbillon gustatif italien". Hébé dis donc... on n'est jamais mieux servi que par soi-même!

Chef: Marcel Martial
Spécialités: poster romantique et risotto de contrebande
Accueil 12/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 15/20. Pas de pain. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Plat du jour. Carte. Ouvert du mardi midi au samedi soir. Terrasse.

5 boulevard Émile Loubet
13710 **FUVEAU**
Tél.04.42.68.02.19 et 07.71.26.72.82
http://www.restaurant-chez-marcello.com/

GARDANNE

AU PETIT RESTO

NT ΨΨΨ

D'heureux quinquas: ils ne se contentent pas d'astiquer les cuivres! Ni de se laisser vivre au gré de glorieux souvenirs, je vous en dis un peu plus, à la fin. Ouvert début 2018, l'avisée clientèle récidive depuis. Elle sait manger, elle sait compter. Les tarifs serrés vous feront copain avec votre comptable, qui pourrait même vous inviter pour l'occasion. S'il aime avoir la serviette autour du cou, il appréciera les redoutables préparations ajustées de Pascal Warnia de Zarzecki. Au quotidien, il concocte des tentations mais pas tout le même jour: cuisse de canard confit, rognons de veau, joues de cochon au miel et aromates, mignon sauce foie gras, rôti de veau aux morilles, pieds paquets, salade aux cœurs de canards persillés, seiches à la provençale, dos de cabillaud au jus de viande, moules décortiquées aux petits légumes coriandre et safran français, cassolette d'escargots à la crème d'ail, curry de volaille et d'autres encore dont les desserts faits ici. L'écran de la calculette affiche des points d'interrogation: 15,5€ le menu du midi complet y compris le dimanche. Ajoutez 5€ pour bénéficier de la "terrine de foie gras de canard maison" du genre à vous faire des souvenirs. Deux tranches à maturité et cuisinées au naturel, toasts

chauds. Austère à l'œil mais fond de jeu épatant: 15/20. L'idée du jour: "steak d'espadon au beurre blanc". C'est avec lui que j'ai pigé le cuisinier. Sauce façon Larousse culinaire et poisson souple en coupe épaisse, soutien de riz basmati blanc simple et légumes frais laqués. Assiette chaude. Comme ça, on sirote à son propre rythme: 15/20. Le chef sait la pâtisserie: sa "crème brûlée" maison serait la recette de Thuriès! Pas celle de Métro ou Elle&Vire! Itou pour les iles flottantes! Du rare mes petits berlingots! 14,5/20. Salle tenue par Marie Warnia de Zarzecki un peu partagée par l'idée de servir rapidement les clients pressés du midi et de faire causette avec le chaland. Les tracas des affaires de couple qui font tout… Si vous voulez faire causette, allez chez le coiffeur! Bref! Le couple jouait du resto à Pierrelatte (26) jusqu'à peu. Emancipé du strict gastro, le chef est un cador de la gamelle, j'étais donc pas sourd de la papille: L'Elysée Matignon, Sofitel Bourbon Invalides et même un certain Senderens dans les années 80. Ça explique l'exigence des assiettes et mon plaisir. Du fait maison du sol au plafond, la lumière des cuisines est allumée tôt le matin! Pas 15 minutes avant le service comme chez les experts en ciseaux et ouvre-boites! Cela dit, inutile de mettre votre smoking ou votre tailleur Chanel pour l'occasion! Il s'agit d'un bistrot, d'un petit resto. C'est même écrit dessus. Le luxe est tellement plus ailleurs que dans les rideaux.

Chef: Pascal Warnia de Zarzecki
Spécialités: menu du jour
Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Café 2€ pas pris. Toilettes 15/20. Formules 9,90€ et 13€. Menu 15,50€ tous les midis. Carte. Terrasse côté rue. Groupes 20. Ouvert du mardi au dimanche le midi, vendredi et samedi soirs.

6 rue Borely
13120 **GARDANNE**
Tél.09.81.89.13.81
www.aupetitresto.fr

LA TABLE VERTE
ΨΨΨ

Quand on y déboule l'appétit une première fois, on se demande. Faut dire que la logique marketing assénée dans les écoles de commerce est chamboulée tant l'emplacement joue hors des codes habituels qui vous expliquent la vie de l'entreprise dans les livres très sérieux: petite table posée dans la campagne entre Gardanne et Luynes, dans l'enceinte même de l'Ecomusée. Belles couleurs sur la terrasse abritée, salle claire qui se contente des essentiels. Et puis un duo, façon Yin et Yang. Le discret quinqua Gilles Polanchet au style faussement désabusé, ancien du Cours Florent à Paris (ce qui le dispense de faire son cinéma en cuisine), chef dans quelques iles exotiques, sur Aix et tant d'ailleurs… une vie vivante quoi! Salle tenue par la pétillante Magali Vian, fille des Alpilles. Elle, c'est plutôt la lumière même si elle ne rechigne pas à parfois taquiner les casseroles. Dans son coffre le matin en direct de sa campagne, légumes et fruits: saine ambition de travailler des plats de l'agriculture locale, bio ou raisonnée. Carottes et poireaux chahutaient avant-hier encore dans les champs, c'est vous dire s'ils sont frais. Ya des photos sur facebook, j'invente rien. Bref! Avec la défraichie Mauricette et son chapeau vert pas tellement bio, on s'est revigoré avec bonheur des plats de l'ardoise. Dire que la cuisine est "maison" est si galvaudé que je ne le dirais pas. Trop tard. Mais comment faire? Si vous n'avez pas une enclume à la place de la langue, vous apprécierez le parfait équilibre de la "crème brûlée au Roquefort". Un régal d'onctuosité servi froid, croustillant dessus, crémeux dessous. 15/20 pour 7€. Le "crottin de Chavignol au miel de garrigue" est deux. Pas radin. Sur deux toasts d'un délicieux pain aux fruits secs. Miel à part, seul maitre à bord pour le dosage. 14,5/20 et 8€. Mauricette, c'est la quiche: "quiche, cébettes, chèvre et lardons, légumes croquants, potatoes et salade mélangée". Rigolo comme ici cette recette n'est pas nostalgique. Réalisation nerveuse, énergique. Que c'est bon! 12,50€ et 15/20 (du jamais vu pour une quiche). Et puis le "carré d'agneau, sauce paprika, purée de butternut et légumes des Alpilles". Lui, je l'ai reçu 5 sur 5! Il donne envie de philosopher tant il vous chatouille la pistache! Côtelettes bronzées, rosées et tendres à cœur. Fine sauce à leur service, pas un Niagara lipidique. Légumes du jour, purée saine. 15/20 et seulement 16€. Ailleurs pour le prix, t'as le droit de sucer les os ou de boulotter du mouton. Fin douceur avec café et mini "clafoutis" à 14,5/20. Pas de service intergalactique ni de frime dans l'estanco, pas d'acrobatique dans les intitulés. Mais du sain et bon, raffiné parfois et frais toujours. Promenade dans le parc pour les plus courageux, après.

Chef: Gilles Polanchet
Spécialités: ardoise du moment
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café Maison du Bon Café 1,5€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Ardoise: entrées 6,5€, plats dès 12,5€ et desserts dès 4,5€. Ouvert midi du lundi au samedi, jeudi et vendredi soir. Groupes 45. Ouverture sur demande dès 15 p. Climatisation. Terrasse. Parking aisé gratuit.

20 chemin de Roman CD7
13120 **GARDANNE**
Tél.04.42.27.47.60
http://www.latableverteecomusee.fr/

FLEURS, FRUITS ET LÉGUMES
DES ALPILLES
CONFITURES MAISON
EN VENTE SUR PLACE
MARCHÉ BIO TOUS LES JEUDIS

GRANS

LA TABLE DE GRANS
NT ΨΨ1/2

Impressionnante rénovation du lieu qui abrita un très bon cuisinier, celui de l'ex-Planet. Fort beau, vieilles pierres valorisées, espaces et recoins voutés et aussi une cave à vins dédiée, dans l'air du temps façon catalogue "maison et décor en Provence". Pour soirées charmeuses et romanesques. Point de vue business on change du registre de celui des prédécesseurs: un côté Aix-en-Provence à la campagne assumé, tarifs y compris. Terrasse aux tables espacées et serviettes en papier. De cette restauration urbaine décomplexée qui a pigé qu'il était beaucoup plus simple de vendre une image branchée que des assiettes bien léchées, ce qui satisfait généralement le comptable et le banquier. Vu à côté, la formule du jour avec choix n'est vraiment pas excitante, avec notamment un carpaccio de thon en entrée et un carpaccio de bœuf poêlé en plat. La carte est plus créative. L'entrée la moins chère est la "soupe fraiche de petits pois, à la menthe et mozzarella di bufala". Je me suis régalé! Idéale par ces températures caniculaires! La soupe annoncée est plutôt une vraie purée et il faut jouer de la salière! mais pour 8,5€, beau boulot! 14,5/20. Les plats paraissent un peu chérots, 7 plats de 17,50€ (carpaccio de bœuf/frites). Quelques réserves sur le "filet de bœuf (France) au beurre mousseux et poêlée de fèves aux cèpes". Deux tranchettes de l'extrémité étroite du filet, légumes poêlés dont deux asperges vertes de fin juillet, fèves et bouts de cèpes. La sauce est surprenante, épicée et pimentée. Le serveur devrait informer le client quand le chef fait des exercices de style. 24€ et 14/20. Desserts entre 8€ et 9,5€: pas pris. La maison fait "bar à tapas" aussi. Même si elle n'évite pas la grosse cavalerie (Chapoutier), la carte des vins est peut-être le plus intéressant pour l'épicurien, certains prix sont très corrects. Deux frérots pas trentenaires tiennent boutique, salle et cuisine. Prestation absente d'humanité et de sentiment, ça me chagrine toujours. Sûrement mon côté "pas aixois". En sortant d'ici me vient la phrase de Raphael Vézina (chef québécois): "le public est attiré par deux types de restaurants: les nouveaux et les meilleurs. Le jour où tu sors de la première catégorie, tu as plutôt intérêt d'avoir intégré la seconde."

Chef: Romain Dubourg
Spécialités: bar à tapas, cave à vins et terrasse couverte
Accueil 13/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Formule 16,50€ et menu 19,50€ midi sauf dimanche. Brunch dimanche 22€. Enfant 12€. Cave à vins. Tapas. Terrasse.

12-14 place Jean Jaurès
13450 **GRANS**
Tél.04.90.55.83.66
http://latabledegrans.com/

GÉMENOS

LA PETITE CAVE DI SAN GIOVANNI
ΨΨΨ1/2

Pour vous dire mes petits ravioli chéris, on a même vu des clients après leur repas… réserver ici pour le soir même! Jamais vu ça! On dit que l'italien parle avec les mains, mais ici c'est la cuisine qui est causante! Du relax avec les charcuteries, les fromages et les fameuses pizzas au feu de bois. Du raffiné avec l'arrivée d'un duo de cuisiniers de 22 et 24 ans recrutés par l'à peine plus vieux Fabien Stagliano, le tonique patron. A l'intérieur, la vingtaine de couverts nappés blanc au milieu des bouteilles d'huile d'olive de la famille, sachets de pâtes de qualité, charcuteries pendues au plafond, bidons et flacons de toutes sortes: Mauricette est comme un coq en pâte! Enfin "una gallina in pasta"… entrée gourmande: "tartufo e uova". Casserole en cuivre avec œuf cocotte, velouté crémeux, pétales de truffe et parmesan. Avec nos mouillettes toutes prêtes, on s'est siroté la friandise nez à nez en gros plan réciproque. D'aussi près, on s'est fait un peu peur. Bref! 15/20 pour 16€. "Osso bucco de lotte": coupe du poisson à l'os rôti à l'huile d'olive, risotto crémeux aux fines herbes, nappage de crème n'dju… recette de Calabre: sauce pimentée à l'huile d'olive et un peu cochonne: andouille de porc écrasée, sans morceau. Une réussite globale, asperge, petits navets, poivrons, brocoli et le fameux chou "violet de Sicile": comment faire autrement? 24€, pas donné mais le résultat est là. 15,5/20. La dame au chapeau vert se décide pour le "quasi de veau basse température, sauce morilles montée au beurre, écrasé de vieux panais, éclaté de légumes de saisons". Dedans l'intitulé, plein de mots lui plaisent. On retrouve le festival de légumes fleuri et coloré, jeunes carottes en plus. Viande rosée à cœur, fondante. La recette n'a pas vraiment l'accent de la Botte, sinon la générosité et la lumière. Elle sauce jusqu'au bout avec la remarquable focaccia faite sur place, 15,5/20. Desserts très adroits. Aucun souvenir d'en avoir dégusté de tels dans une pizzeria… Un "millefeuille framboise dressé minute, pâtissière vanille, framboises fraiches, quenelle de crème glacée citron, combawa". Et "tarte citron meringuée revisitée". Dôme citron, insert Limoncello, dacquoise aux amandes, meringue italienne et quenelle de mascarpone". 11€ chacun, le niveau justifie. Mention à la dacquoise souple dedans et croustillante dehors. Et au cœur Limoncello. Et à la fabuleuse crème de mascarpone. Bref! 15,5/20 facile. Accueil professionnel à la porte, service rigoureux comme à Strasbourg et décontracté comme à Cosenza. Simple pizza ou mets de qualité gastronomique, tel est le surprenant univers de Fabien Stagliano que je vous conseille de fréquenter hors-saison: que de monde!

Cuisines: Charles Bolmont et Maté Hadju
Pizzaïolo: Salvatore Brizzi
Spécialités: napolitaines et siciliennes.

C'EST LA RENTRÉE

Viandes, poissons et pizzas au feu de bois. Accueil 17/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain maison 15,5/20. Café Costadoro 2,2€ 15/20. 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

JOUQUES

ROUGE GUINGUETTE
ΨΨΨ

Au croisement du Var, du Vaucluse et des Bouches-du Rhône une table lumineuse… pourtant camouflée à l'ombre de la Sainte-Victoire! Depuis le temps qu'on se crapahute la cafetière au restaurant, on a bien pigé que la cuisine n'est pas uniquement recettes mises en forme. Oui, les bons produits. Oui, les cuissons. Oui, le dressage. Oui, les assaisonnements. Ouiouioui, bien sûr. Sauf que chez Christine Charvet, c'est différent, pas comme ailleurs, pas pareil. Sa maison (mal indiquée) est à l'écart du centre-village, une douce terrasse-pergola ombragée aux beaux-jours avec cuisine au feu de bois devant vos mirettes ébahies. Chaleureuse salle prévue pour être heureux: tables bistrotières, chaises et mobilier chiné, ambiance de caractère avec exposition avisée de flacons qui vous sautent au goulot pour peu que vous ayez la curiosité œnologique en alerte. Pas de la gnognote à gogo buveurs d'étiquettes: vins de vignerons choisis par la patronne et pour tous budgets. Bref! Toujours le menu du midi en semaine à 17€ qui joue le jeu du bon et bien fait. Et puis une carte hebdomadaire, suivant les produits de saison, les humeurs, les envies, les intuitions: cervelle d'agneau rissolée ail et herbes, andouillette de veau, St-Marcellin au four, poivrons marseillais farcis à la brousse et ail des ours, sauté de veau confit et risotto crémeux de fregola sarde, pièce de bœuf façon tataki au citron/soja/coriandre/menthe... entrée qui m'inspire: "gratin d'oignons des Cévennes & Parmesan". Bien cadré, confit et grassouillet à souhait, parmesané avec doigté. L'idée pourrait ronronner et assoupir, mais quelques herbes fines parfois exotiques cinglent le fin propos: 15/20. Au cas où vous raffoliez des abats, votez pour le "rognon de veau & pleurotes, pommes grenaille, crème Cognac". Rognon d'école cuit entier et servi ainsi mes petits canaris. Cuisson au cordeau, rosée pour moi. Sauce servie à part pour être libre, légumes du moment poêlés au beurre. Parfait de générosité délicate, recette de jadis conjuguée au présent de l'indicatif. 15/20. Cuisine imaginative classique touchée par l'influence de terroirs d'ailleurs, mêlant produits régionaux et grand frais intégriste, idées du moment à l'imagination galopante, parfois. On ne s'ennuie pas une minute. S'il vous faut une preuve supplémentaire de l'atypisme élégant de Christine Charvet: choisissez votre vin, elle vous conseillera le plat. Quand je vous dis que la délicieuse maison n'est pas comme les autres!
Chef: Christine Charvet
Spécialités: carte de saison à la semaine Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Ama 2€ 16/20. Toilettes 15/20. Côtes du Rhône Blanc Vignerons d'Estezargues 2016 27€ 15,5/20. Formule 14€ et menu 17€ sauf week-end et jours fériés. Ardoise entrées à partir de 7€, plats de 16€. Cuisine au feu de bois en été. Glaces artisanales de Tarentina à Marseille. Terrasse ombragée. 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

Début janvier, la "Brasserie Ferrero" était fermée. Congés bien mérités... Seulement vers 11h30, je peux vous dire que ça ronchonnait sec dans le canton, quand l'appétit sonnait la charge: où aussi bien manger le midi avec un tel rapport qualité-prix? Pour la réouverture, tout juste si les clients n'attendaient pas à la porte avec fanfare, confettis, langues de belle-mère et une haie d'honneur! J'exagère mais pas trop! C'est ainsi mes petits louveteaux que je suis entré dans une salle gonflée à bloc par une avalanche d'affamés heureux comme si Julie et Charlie Ferrero étaient le père et la mère Noël. Pas loin du compte vu le prix du menu du midi en semaine: 13,10€. Cadeau. Un "buffet d'entrées" aussi dodu que de coutume. En fin de service chahuté, pas sûr qu'il reste l'intégralité du choix initial. Fallait arriver plus tôt. Entre-autre dans mon assiette, carottes râpées fraiches et ma tranche de mortadelle, j'adore la mortadelle. Bref! 14/20. Plat du jour à l'opposé des gamelles déprimantes boulottées à la pince à épiler avec trois chiures de moustiques au fond. Ah! Deux belles et tendres tranches d'un "rôti de porc" bronzé au four, un beau pavé rectiligne de polenta gourmande bien assaisonnée avec maïs, poivrons et d'autres bricoles. Et une sauce maison qui a pris son temps de buller dans la gamelle, sans poudre de perlimpinpin ni traficotage indigeste. Bravo chef! 14,5/20! Cuisinier aux prédispositions pâtissières! Je me suis cantonné sagement (ou presque) à la "crème brûlée vanille". La demi-portion n'est décidément pas le truc de la direction: plus copieuse qu'ailleurs… et faite maison comme pas

souvent! 14,5/20. 13,10€ la totale. A ce prix-là, vous pouvez inviter votre comptable, votre banquier, votre belle-mère et toute son équipe de rugby ou son club de bridge: risettes aux minois garanties en sortant! Sinon le menu du midi: pizzas, copieuses salades et quelques grillades au programme! Dont un magret entier (Rougier français) avec frites fraiches maison pour 15,50€ ou des hamburgers grands comme ça (vous voyez?) avec viande française et pain de boulanger. Décorum coloré bien dans l'air du temps. Service féminin aiguisé en binôme, les pétillantes Lucie Ferrero et Lucile Adams. Ainsi mes frères et sœurs nous dirons de la "Brasserie Ferrero": bon et généreux pour faire des heureux!

Chef: Benoit Quetier
Pizzaiolo: Charlie Ferrero
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Florio 1,3€ 15,5/20. Toilettes 16/20. Formule 10,90€ et menu complet 13,10€ 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

MAILLANE

LE CAFÉ DU SOLEIL
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 remplit 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
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

44 RESTAURANT
NT Ψ

On a connu le lieu repensé plus sombre, il est désormais exploité au mieux pour séduire les mirettes. Autrefois tourné vers l'intérieur malgré les ouvertures et la hauteur de plafond, les proportions sont désormais ouvertes sur l'extérieur et valorisées au mieux. Bref! Changement de nom pour les ex "Échevins". Les anciens sont partis, les nouveaux arrivés depuis peu. Le jeune homme est amical et prévenant, accueille, accompagne, explique, cherche à mettre du rythme. Tables de bistrot espacées, serviettes en coton blanc et verre à pied. Une ardoise avec des calamars à la romaine à 6€ qui font peur mais aussi des couteaux en persillade à 7€. Une dizaine de plats de 13€ à 18€: salades, tartare, gambas, milanaise, magret, risotto, pièce du boucher, pièce du poissonnier. Moins on en dit, moins on se mouille dans le contenu. Ça

évite d'effacer l'ardoise chaque jour, vous comprenez. Faut juste que le serveur connaisse le détail: c'est le cas vérifié. Formule midi en semaine 15€. Un "poulet au citron" qu'avec le recul j'aurais peut-être dû choisir. Mais j'ai voulu faire le malin en tapant à la carte avec la fameuse "pièce du poissonnier" détaillée par le patron ainsi: "thon alla puttanesca avec tomate, ail, anchois…". Arrive une généreuse assiette. Avec un mesclun, des patates grenailles grassouillettes vraiment agréables: seul plaisir. Car le thon est traumatisé, dur de naissance ou trop cuit, allez savoir. A côté, le thon en boite est tendre comme du foie gras. Immangeable. La sauce: tomate, ail et persil. Pas de câpres, pas d'anchois: "alla puttanesca" n'est pas. Grâce aux patates, je transige à 11/20 quand même, malgré les 16€ demandés. Devant ma mine déçue et le thon à peine entamé, le patron m'a proposé de me faire un autre plat, si je voulais. J'ai décliné, sans lui avouer que je me réservais pour un autre restaurant. Je ne prends donc pas de dessert, non plus. L'addition siouplé. Merci. Pour ne pas à avoir à offrir le plat, le dab m'offre un café Henri Blanc pour se faire pardonner. On ne fait pourtant pas cadeau d'une punition.

Spécialités: espace et expo
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 2€ 8/20. Toilettes 14,5/20. Formule 15€ midi. Ardoise. Tapas. Vernissage. Ouvert du mardi au samedi.

44 rue Sainte
13001 **MARSEILLE**
Tél.04.91.73.22.84

CAFÉ DU TAILLEUR

NT ΨΨ1/2

Angle rue Grignan et rue de la Paix Marcel Paul, côté "Palais de Justice". On connait bien l'adresse, brinqueballée entre français approximatifs et algérois berbère appliqué… On connait aussi le cuisinier qui se cache au sous-sol. Voilà un peu plus de 10 ans, il cuisinait dans son estanco du côté de la plaine "Au Vin sur Zinc": Xavier Roulleau. Cet ancien de chez Chibois (06) nous y régalait de plats bistrots: hareng pommes à l'huile, croustillant d'andouille moutarde de Meaux, assiette de poireaux vinaigrette, tartare haché couteau, tête de veau ravigote, blanquette de veau à l'ancienne, confit de canard maison, dos de cabillaud rôti aux épices, poêlée de chipirons au piment d'Espelette copeaux de Bayonne… la musique semble être à l'identique ici. Sinon que le chef est associé. Salle tenue par une jeune femme sèche et peu souriante malgré son statut de serveuse, sèche y compris au téléphone. Rayon pâtisserie confié à une excellente pâtissière… radieuse du minois: elle amène mon dessert! J'aurai été ravi qu'elle me livre le reste du menu tant son sourire donne envie de revenir! Contrairement à sa collègue de salle, elle applique l'idée de Voltaire "il est poli d'être gai". Enfin bon! Le midi, menu 18€ décliné dans une formule à 16€. Avec alternative à chaque étage. Rigolote "salade d'oreilles de cochon" qui est l'occasion de connaitre ce morceau confirmant le fameux "tout est bon dans le cochon". Cartilagineux croquant, peu de gout en soi mais bien mis en scène avec salade verte, patate, vinaigrette qui pousse. 13/20. Vitesse supérieure avec "rouget grillé, huile vierge des Baux, pommes vapeur". C'est la saison du rouget, c'est maintenant ou jamais. C'est toujours plus agréable que les filets habituels. Barbet entier passé au grill avec délicatesse, brunoise de légumes frais à l'huile d'olive, patate vapeur (non épluchée). 14,5/20. Je ne m'attendais pas à un tel niveau de dessert avec le "macaron grenache chocolat blanc et framboises fraiches". Amené par un soleil: la petite pâtissière. Une grande pâtissière en vérité. Comme un sandwich dans le fin macaron blanc, framboise et ganache chocolat blanc, peu sucré. Ensemble rendu tonique par le citron vert râpé fin sur le chapeau. Le 15/20 est mérité. Voilà le "Café du Tailleur" avec ses boiseries et ses banquettes vertes façon bistrot-brasserie parisienne, et 3 endroits à vivre sur 3 niveaux. N'ayant pu glaner de compléments d'information, voilà ce que j'ai vu et ne peux pas vous en dire plus. Bon rapport qualité prix, en tout cas le midi.

Chef: Xavier Roulleau
Pâtissière: Claire Massoubre
Accueil 11/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Malongo 1,5€ 15/20. Toilettes étage 15/20. Formule 16€ et menu 18€ midi semaine. Ardoise. Ouvert du lundi au samedi midi et du jeudi au samedi soir.

92 rue Grignan
13001 **MARSEILLE**
Tél.04.91.59.25.04
www.cafedutailleur.fr

RESTAURANT L'OSMOSE

ΨΨΨ

Gaffe, vous roulez trop vite, vous allez la louper et ça serait ballot. Plein centre-ville, à un jet d'anchois du Vieux-Port d'un côté et à un jet de tomate de l'Hôtel Continental où elle s'adosse en toute modestie. De 2001 à 2017, la maison était connue pour sa sérieuse cuisine vietnamienne: "le New-Dalat". Fin 2017 et après un lifting réussi, Marlène Ninh reprend les rênes de la boutique de ses parents avec son compagnon Olivier Mouren: union de savoir-faire (aussi)! Elle sait les recettes vietnamiennes familiales, ce pur marseillais maitrise la cuisine "classique" comme peu de cuisiniers dans la ville. Souvent à l'ombre de chefs aimant la lumière, le récent quadra est sorti de "Bonneveine". En cuisine à Marseille aux côtés de Christian Ernst (Charles Livon), un peu chez Passédat, un bon moment à la Mado à Aix, à la

fameuse calanque de Figuerolles (la Ciotat) et encore récemment au Rowing Club du temps de Gilbert Bitton. Des clients heureux, il en a fait une montagne. L'histoire continue ici, ou plutôt commence pour moi et la vingtaine de veinards attablés. Les propositions au quotidien sont inspirées… et amusantes à lire! En effet! La sole farcie aux couteaux se frotte à la daube de bœuf vietnamienne! Le rôti de veau aux saveurs de la garrigue au gio thu (terrine de cochon vermicelles)! Les nems aux crevettes au rumsteak-lentilles au lard! Le ban cuon au pageot rôti au jus de langoustines! Etonnant non? Le jour de mon voyage… pardon… repas: entrée "rognons de veau en persillade". Ils sont parfaits, cuit entier et rosé à cœur, coupé pour la présentation dans un petit bouillon parfumé. Mignon comme tout, 15/20. J'ai envie de sourire en entamant mon "banh canh cua, udon au crabe dans son bouillon". J'ai beau me touiller le ciboulot, jamais vécu un tel grand écart lors d'un repas! Et encore moins avec un tel niveau de cuisine! Excellent bouillon mijoté, fruité et épicé (coriandre, soja…), du croustillant et du mou. Pâtes udon translucides à la pâte de riz. 15/20. Dessert? Dôme au chocolat ou "panacotta aux fruits"? Elle: panacotta parfaite dans sa texture, coulis fruité peu sucré. Dessus, une véritable salade de fruits frais: mangue, ananas, pomme et poire. 15/20 encore. Beaux verres, serviettes en tissus, service sérieux et souriant de Marlène Ninh. Baie vitrée qui éclaire une salle bien tenue, terrasse. Adresse en devenir, archétype d'une forme de restauration d'avenir: affaire de couple, produits frais, recettes imaginatives et surtout, aucune course imbécile au volume. Et quel rapport qualité-prix!

Chef: Olivier Mouren
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café Charly 2€ 15/20. Toilettes étage 15/20. Le midi formule 13,90€ et menu 18€ et 21€. Carte. Dimanche: brunch 24€ (se renseigner). Terrasse. Climatisation. Groupe 30. Ouvert du lundi au samedi midi, et les jeudi, vendredi et samedi soir.
3 rue Méry
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.91.56.14.18

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 GÉNANT.

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

AU BOUT DU QUAI

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
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

LES GRANDES GUEULES
ΨΨΨ

Bon sang quel plaisir! Il faut fureter comme le cochon la truffe pour le dénicher… si vous ne lisez pas "le Bouche à Oreille": il est donc trop tard! Mignon bocal de bric et de broc ouvert mi-2016 et posé à un jet de morille du cinéma du Prado. Un attachant duo y régale le chaland avec des produits de 1ère catégorie: fruits et légumes du territoire local de la plate-forme paysanne locale de Sainte-Marthe (13ème) ou de la ferme biologique de Ravel à la Treille (11ème), viandes d'élevage des Hautes-Alpes (Saveurs du Pays de Serre-Ponçon, engagé bio), et choix de flacons de vignerons disponibles au verre. Une cuisine ouverte qui n'a rien à cacher avec une chef qui goute, trempe le doigt, ajuste, ose, s'amuse des risques d'associations de produits, et qui n'aime ni les congélateurs ni la cuisine spectacle: un sacré tempérament comme on dit. Moins féminin est David Prunier, l'homme de salle. Quadra longtemps accompagnateur de Haute-Montagne en Savoie, désormais conseilleur en vin. Il n'en fait pas trop dans son estanco idéal pour copains en virée, amis de toujours, couples nez à nez, retraités découvreurs et autres fuyeurs des imitations de restaurants qui pullulent dans le coin. Ardoise des "Grandes Gueules" sur 3 semaines: velouté de courge et citronnelle. Maquereau farci aux pignons, fenouil, poireau. Millefeuille de betterave et fromage frais, coriandre. Filet de loup bio du Frioul poché, soupe de moules, fenouil, poireaux, pdt, rouille. Rôti de bœuf Angus bio Camargue, sauce Chimichurri, linguines à la tome du Piémont, navets boules d'or glacés. Et un plat du jour du niveau. C'est lui qui m'a tué. On le trouve chaque midi ici, il n'avance même pas masqué, totalement décomplexé. Hier "poulet mariné, pesto d'ail des ours, purée de pois cassés, gratin de brocolis". Aujourd'hui: "lasagnes de chou vert et porchetta, gorgonzola". Que ça sent bon! Vraie ventrèche! Pas du micro-lardon en sachet! Du lard dans les règles de lard. Le gorgonzola fondu freine finement à la limite du trop, le chou croque encore. Produits simples, une cuisine franche qui ne négocie pas, tu m'aimes, moi aussi, miam. Doué: 15/20. Choix de desserts dont une "poire pochée verveine citron, amandes grillées". En fait, les poires étaient deux. Pelées et macérées dans le jus, parfum parfait. 15/20. Fin de partie: formule du midi facturée 15,5€ café (torréfacteur de Mazargues) compris. Non? Si. Et pas de stress à l'ardoise: entrées à moins de 10€, plats à partir de 10,5€ et desserts de 5€ à 6,5€! Une maison artisanale joyeuse, exonérée de postures modeuses et complétée d'un croquignolet patio aux beaux jours (les fumeurs apprécient). Vous verrez: à force d'en parler, "les Grandes Gueules"… ce seront vous et vos amis!

Chef: Sophie Soubeyrand
Spécialités: ardoise sur 2/3 semaines
Accueil 16/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café "le petit noir" 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formule 15,5€ midi semaine. Ardoise. Enfant 12€. Climatisation. Patio. Soirée découverte vignobles (se renseigner). Ouvert midi du lundi au vendredi, et le soir jeudi, vendredi et samedi.

21 rue du Docteur Escat
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.42.30.54 et 06.83.48.86.36
https://restaurantlesgrandesgueules.com/

OMER NT
Ψ

Un nouveau venu dans la foire d'empoigne de la place contigüe au cours Julien. Mai 2018: ouverture de l'étroite boutique toute en profondeur rénovée, terrasse devant, entrée façon atelier fer forgé, comptoir à droite, WC à gauche, cuisine au fond. Une ancienne poissonnerie très joliment carrelée et décorée. Le service mené par le patron est plein d'allant, joyeux. L'ardoise reprend une carte en papier avec la même chose écrite dessus. Mais l'ardoise c'est mieux, le consommateur préfère, ça fait plus "cuisine au jour le jour suivant le marché". Des trucs en plus quand même, carpaccio et salade. Je voue une adoration sans borne pour les "linguines aux palourdes". Et une admiration éternelle au cuisinier qui me fait grimper aux rideaux avec cette recette. Déjà, faut des palourdes. Celles-ci sont à peine plus grosses que des tellines, mais sont-ce des palourdes? Le chétif mollusque bivalve fait peine à voir. Ils sont nombreux dans une préparation fraîche de cubes de tomates, de vin blanc, de saupoudrage de persil et d'ail peu fort (tant mieux). Sauf que la sauce est d'un terne redoutable. Je me crispe sur ma fourchette en scrutant la table: qui peut m'aider? Sel, poivre, ramequin de parmesan: vidé les 3 dessus! Ça allait un peu mieux après, quand j'avais fait la cuisine. Ah bah oui m'sieur-dame! C'est un métier! Et puis faut gouter aussi quand tu fais un plat! Ne pas faire comme le taulier qui m'assure "je vais le dire au cuisinier" d'un air de dire "cause toujours". Si on commence à écouter le client, on ne s'en sort plus vous comprenez, moi je fais des frites fraiches parce que les gens m'en demandent tous les jours alors ess-cusez-moi, mais je connais mon métier. Bref! Ah oui! Les pâtes étaient bien cuites! Plat moyen: 11/20. Pour 13€, peu quand le plat est bien foutu. 6 ou 7 desserts à 6€. Pas cher, 6€. Mais ça dépend ce qu'on trouve dans la hotte. Quand on m'a dégainé la courte "brochette d'ananas au caramel au beurre salé" pour bobo vegan qui ne veut pas détruire les forêts d'ananas pour ne pas faire souffrir les bananiers, on souffre soi-même. Volonté de bien faire, un peu laborieux. Ananas frais, caramel dans un fond de tasse, copeaux de chocolat. Peut-on parler de cuisine? 12/20. Pain sec coupé trop tôt le matin. Notez que la maison utilise le site "La Fourchette" pour rameuter le chaland avec des remises: 30% en ce moment. Forcément quand tu fais 30% de remise et que tu refiles 2€ ht par

BREIZH-EN-PROVENCE

En cuisine, l'art de la galette et de la crêpe est curieusement considéré comme art mineur par les normalisateurs de la sauce. Qualité des produits et tour de main font pourtant la différence entre pièges à gogo et pointilleux du métier. Deux spécimens brillants, deux styles différents d'établissements qui sentent bon quand on y entre.

Ils l'annoncent avec humour: "De père en fils depuis 2017"à Toulon. La superbe "Crêperie du Port" tenue par Rémi et Aurélien Harrel fait (déjà) référence! Galettes contemporaines à l'œil et rigoureusement traditionnelles dans la qualité de réalisation. Cordialité sans folklore bigouden, gourmandise rare dans un lieu aussi touristique: face aux bateaux!

CRÊPERIE DU PORT
45 quai de la Sinse
83000 **TOULON**
Tél.04.89.30.78.09
Lire page 89

Confinée dans une discrète rue côté Préfecture à Marseille, "La Table Ronde" de Maxime Frayssinhes colle à la caricature de crêperie intime et chaleureuse, un sentiment d'évasion comme si on se régalait du côté de Saint-Malo ou Douarnenez. Maison reprise depuis mars 2018. Amour du métier et cidre fermier, galettes cuisinées et produits frais.

LA TABLE RONDE
24 rue Sylvabelle
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.04.68.83
Lire page 28

couvert au site, faut gratter sur le produit. Quantité et qualité. Voilà expliquées les portions courtes et les palourdes liliputiennes: celui qui paye son repas "plein pot" subventionne le client "La Fourchette". Client qui n'est qu'une courbe comptable. Si je suis énervé? Oui, un peu.

Spécialités: La Fourchette et carrelage
Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 16/20. Pain 12/20. Café Kimbo 1,5€ pas pris. Toilettes 16/20. Plat du jour 12€. Ardoise et carte pareil. Tapas. Terrasse. Fermé dimanche.

13 place Notre-Dame du Mont
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.53.70.65

LA TABLE RONDE

ΨΨ1/2

Une crêperie comme il en existe trop peu, avec des convictions. De la crêperie approximative, c'est pas ce qui manque et vous n'avez pas besoin du "Bouche à Oreille" pour vous y empaler la déconvenue. Mais pour en dégoter une qui donne envie de vous emplafonner la soucoupe: faut connaitre, être initié, en avoir entendu parler… ce qui est probablement le cas pour les marseillais aficionados de la fameuse spécialité bretonne. En effet, la petite maison recroquevillée du côté de la Préfecture eut son heure de gloire au début des années 2000. Depuis mars 2018, la voilà réveillée par Maxime Frayssinhes, 25 ans aux derniers œufs de cormoran et regard droit comme un pêcheur de Saint-Malo... où il fut formé à la spécialité par "Zaza" cuisinière du "Petit Malouin". Puisque vous voulez tout savoir, le jeune homme a (déjà) un passé de… jockey professionnel! Mais la galette a toujours été son dada! Point commun: rigueur obligée! Le jeune homme utilise des farines IGP bretonnes et des produits frais de saison pour les garnir. Dans le domaine spécifique de la galette, cette discipline est rare. Les midis de semaine, trois formules côtoient la carte d'une vingtaine de galettes, autant pour le sucré. Je m'arrache à l'habitude (je choisis toujours la Complète) avec "la Guéménette": andouille de Guéméné, sauce moutarde à l'ancienne, confit d'oignons. Mes petits bigorneaux, j'entre ici plein fer dans une dimension rare de la spécialité. Belle présentation et belles couleurs et franche gourmandise: copieux et bien cuisiné. Car il s'agit bien d'une véritable cuisine. Précisons qu'à la commande, vous pouvez préciser une galette "croustillante"! Bref! 15/20. Côté sucré, la caramel au beurre salé maison a essayé de m'amadouer. Ça a failli réussir. Je ne suis qu'un homme, avec ses doutes, ses faiblesses. J'ai tenu bon en optant pour la "beurre salé et sucre", un classique de la crêpe froment. 14/20. Carte sage et inventive à la fois, vous verrez. Service sourire plein phare, cidre "fermier" conseillé, tables rustiques en bois, bouteilles sur étagères, éclairage chaleureux et photos noir et blanc sur murs blanc. Bel état d'esprit, celui d'une jeunesse debout. Bref! De quoi vous mettre la banane jusqu'aux oreilles et du plaisir dans le pif force 7!

Chef: Maxime Frayssinhes
Spécialités: galettes et crêpes farines IGP et produits frais de saison
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pas de pain. Café Nespresso 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formule midi semaine sauf jours fériés 10,90€, 13,90€ et 16,90€. Enfant 9,90€. Carte. Climatisation. Groupes 30. Fermé le dimanche et le lundi soir.

24 rue Sylvabelle
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.04.68.83
https://www.latableronde.fr/index.php/fr/

LE CHAPERON ROUGE

NT Ψ1/2

La vitrine donne sur le bruyant et platané cours, aguiche avec sa collec' de flacons charmants. Repris (encore) début 2018 "Le Chaperon Rouge" fait désormais cave à vins. Pas de la grosse cavalerie, en plus. Bandol "La Chrétienne" et d'autres fioles d'initiés à prix doux, la Bourgogne est bien représentée et l'amateur de Côte-Rôtie se régalera pour une cinquantaine d'euros. Bref! Je suis entré, la timorée jeune dame du service fait ce qu'il faut, où vous voulez, là, là, ou là. Le patron également en salle m'a vu mais ne me salue pas, évite. Mon bonjour volontairement appuyé le fera revenir sur sa décision, un peu après. Même s'il fait très chaud au moment de ce test estival, l'absence de rythme et d'entrain s'avère pesante, comme si ce qui parait être un couple portait sa croix, faut bosser, j'aime bien mon métier mais les clients sont un peu embêtants, si on pouvait s'en passer, je signe tout de suite, vous avez un stylo? La cuisine ne rattrape pas, tout juste ménagère, sans ton, entre recettes simples (tartare, salade chèvre chaud…) et demande bien citadine de planches campagnardes, charcuteries et fromages. Remarquez qu'avec un tel choix de vins, c'est bien. Sauf qu'on ne m'a pas amené de carte pour en choisir un, de vin. Ni même proposé un verre. Je ne dois pas avoir le profil du buveur de vin. Des formules et un menu-carte pas bêtes avec par exemple pour 19,90€ la totale avec café. Il y a notamment une "terrine forestière" pas maison, mais surtout grasse et molle. J'aime les terrines un peu sèches et toniques, pas celles gavées de protéines de lait qu'on tartine comme du beurre. Bonus: bouts de nerfs pour pimenter le chagrin. Deux feuilles fraiches de salade verte. 8/20. Suite cuisinée avec "lasagne d'aubergine à la ricotta & chorizo". Pas bête. Le plat sort du four, avec de la salade (avec vinaigrette) maladroitement posée dessus. C'est pratique pour la réchauffer, la salade. Je la dégage sur le côté: dessous c'est presque

bon, laborieux mais volontaire, chorizo puissant, ricotta granuleuse, alternent tranches d'aubergines en longueur et pâte à lasagne tassées, coulis tomaté qui sent bon. 13/20. Dessert presque original: "pêche pochée à la verveine & au citron". 5€ à la carte, comme presque tous les desserts. Une pêche épluchée dans un sirop éteint, trop sucré. Symptomatique d'une restauration sans âme qui ne se met pas à la place du client, une cuillère est proposée pour boulotter le truc. Je me suis battu avec pour chopper le fruit, mais cet imbécile tournait sur lui-même dans la verrine. J'aurai eu une cravate, je ne me tachais pas la chemise. Je demande un couteau et fourchette à la dame qui n'y avait pas pensé. 11/20. Café parfait. Le jeune patron fut sommelier au "Miramar", qui fut une institution du Vieux-Port du temps de sa splendeur. On sent bien chez lui une relative passion pour le vin, beaucoup moins pour la restauration.

Spécialités: cave à vin
Accueil 9/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 15/20. Toilettes 13/20. Le midi menu-carte 19,90€ et 22,90€ et formule-carte 14,90€ et 18,90€. Ouvert du lundi au samedi de 8h à 22h. 20% sur les boissons de 18h à 22h.

16 cours Pierre Puget
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.33.79.25 et 06.27.78.16.94

LE BISTROT DU PEUPLE NT ΨΨ

Camaraaaades! Du côté de la Plaine, rue Pastoret. Ex "Les Pieds dans le Plat". Epoque de l'année où toutes les terrasses de restaurants sont remplies du côté de midi. Sauf lui, "Le Bistrot du Peuple". Pas de peuple au "Bistrot du Peuple". On se demande des fois, on se questionne sur la santé mentale des gens. Privilégier la clope qu'on fume en terrasse ou la nourriture qu'on met dans son ventre en salle? Mon choix est fait. D'autant que je ne fume pas. Bref! L'accueil de la dame est triste à mourir, ne donne pas envie d'entrer et le service tout juste de rester: pas un seul sourire! Une douzaine de plats à l'ardoise. Tarifs entre 12,50€ et 19€. Je fonce dans le tas avec "bocconcini de poulet, jambon cru, emmental". Une portion considérable, mais tout le contenu de l'assiette n'est pas chaud! Quelle générosité! Pour tout dire, le chef voit double dans l'assiette! Légumes frais, carotte et courgette! Timbales de riz! Deux bocconcini (froids dedans)! Sauce crémée couleur corail en abondance, un poil trop quand même. L'expression "pour 100 balles t'as plus rien" perd tout son sens devant le tableau: 14,5/20 et 15€! Il me faisait envie, ce dessert! Un dessert débrouillard: "pomme Golden au four, caramel au beurre salé"! Ahaha! Presque plus de caramel que de fruit! 14/20 et 6€. L'air de rien, on dépasse les 20€, et le café à 2€ enfonce le clou: un Henri Blanc de la pire espèce. Note gribouillée made in Marseille. En sortant, le cuisinier en fin de service taille la bavette avec ma pomme sur le pas de la porte. Avec son air blasé, il aime son métier. Ce furtif instant suffira à mon bonheur. A noter que la maison applique une remise jusqu'à 40% sur les tarifs le soir sur le site de "La Fourchette" qui se sucre sur la bête, le site de réservation des restaurateurs qui se tirent une balle dans le pied. Avec les 2€ par couvert que ce site encaisse pour chaque client, à un m'ment donné soit le taulier augmente les tarifs de base, soit il divise la quantité des assiettes par deux. Sinon crack!

Chef: bon
Spécialités: ardoise et tronche
Accueil 9/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 2€ 9/20. Toilettes 15/20. Ardoise. Patio. Fermé dimanche et lundi.

2 rue Pastoret
13006 **MARSEILLE**
Tél.09.53.17.40.75 et 06.80.72.89.03

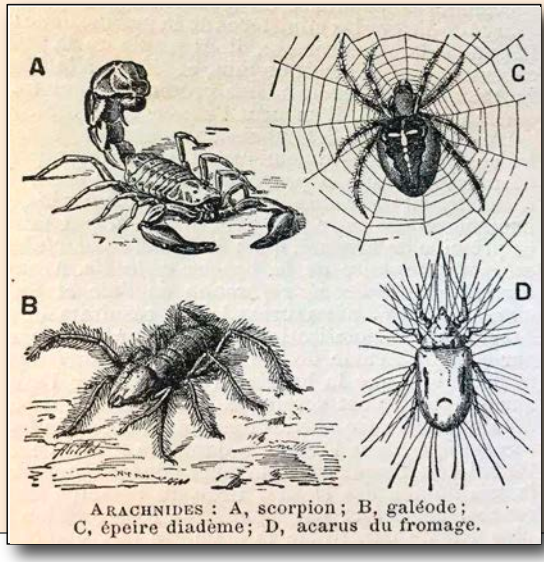
LES TROIS MÂTS ΨΨΨ

Hisse et ho! Dans toute l'histoire de la navigation, on n'a jamais vu hors de l'eau un tel fameux trois mâts fin comme un oiseau. Posée à un jet de noyau de la plage des Catalans, la table de Marlène Paoletti et Alexandre Hammadi est moins majestueuse que le Louis XV de Ducasse à Monaco! Par contre point de vue humanité et regards heureux qui se croisent, on s'y retrouve dans la douce proximité d'une vingtaine de couverts, bois blond marin astiqué et flacons qui mettent en confiance! Champagne Drappier, Clos Cibonne du Pradet (83), le Bandolais Tempier ou le bourguignon Saint-Véran: on sait vite être tombé dans de bonnes mains. Les mains d'un jeune homme enjoué, heureux de nourrir les gens chez lui. Le midi, menu complet à 28€, facile à sortir pour l'affamé pressé qui ne veut rien concéder à la qualité. Le soir l'ardoise récite le marché, le légume bio ou raisonné, la viande du boucher (un voisin avenue de la Corse), le poisson du poissonnier, le fromage de "l'art de la fromagerie" (Cours Julien). Tout ça est bien joli, mais faut agir de la fourchette. Alors, ce menu à 20€? Entrée avec "tarte fine tomate, oignons et anchois". Pas de simagrées dans l'art, direct le sujet. Fond de tartelette maison (j'vous jure), pâte brisée aussi légère qu'une feuilletée. Confit de tomate et oignons suaves, l'anchois titille: chacun son rôle. 15/20, la coupable est éduquée à l'art pâtissier. Plat moins cinglant et 14/20 pour le "risotto au poireau, jambon ibérique". Risotto Arborio bio, mais manque de sel flagrant… et parfaitement volontaire! Credo curieux de Marlène Paoletti! D'autant que la délicieuse "mousse au chocolat et fleur de sel" le contrarie! Evidemment maison (j'vous jure), chocolat têtu comme il faut, sucre en

OBSESSION DU PRIX HANTISE DE LA VISIBILITÉ

Une bonne bouteille, saucisson et fromage. Nous sommes cinq sous la tonnelle. Un ami d'ami restaurateur de la région parisienne explique aux autres qu'aujourd'hui tous les clients utilisent les réseaux sociaux pour aller au restaurant. Il déroule les exemples qu'il transforme en règle. Je lui fais remarquer que ce sont "*des clients*" qui utilisent les réseaux sociaux. Et non tous, loin s'en faut. C'est tout bête mais quand un restaurateur spécule comme ici sans discernement sur un style de communication pour rameuter la clientèle, cette clientèle est généralement le reflet de la prestation proposée!

Tarifs remisés pour avoir le sentiment de "*faire une affaire*" pour le gratteur urbain de "*La Fourchette*" ou le gogo provincial de "*Groupon*", un standing supposé un peu poussiéreux pour le suiveur du "*Michelin*", peut-être le sentiment d'appartenir à une communauté avec "*TripAdvisor*", la nostalgie pour "*Le Routard*" car "*on l'utilisait quand on avait 20 ans*" bref! Codes sociaux propres à chacun qui suit l'église qui lui correspond… voire plusieurs! Infidèles! Qu'on leur coupe la tête! Cela dit "*Le Bouche à Oreille*" n'échappe pas au fait établi du profil type: son lectorat doit savoir lire, aimer un peu rigoler et avoir horreur de gaspiller son argent dans des pièges à gogos comme il en fleurit partout depuis toujours (de plus en plus quand même). S'il nous suit avec le "*guide papier*" ou sur le site Internet, c'est probablement qu'il apprécie le rapport qualité-prix au restaurant: notre combat au quotidien!



ARACHNIDES : A, scorpion ; B, galéode ; C, épeire diadème ; D, acarus du fromage.

L'ami restaurateur de mon ami enfonce son clou: "*aujourd'hui, on ne peut pas se passer des réseaux sociaux et des sites de contributions pour le business*". J'approuve! Ce qui l'étonne! Bien sûr qu'il faut user de l'outil Internet! Idéal pour toucher tant de monde au même moment! Formidable! Seulement voilà! Faut tout savoir! Les sites et réseaux sociaux ne sont pas gratuits! Ni pour le client, ni pour le commerçant… fut-il restaurateur! Au début, le commerçant stressé par ses finances à court terme se fait amadouer par les propositions alléchantes, il trempe le bout des pieds dans l'eau, huuum c'est bon, avance un peu et puis la côte s'éloigne… Bien sûr qu'être sur Google+ ou Facebook s'avère rapidement efficace pour un établissement. Sauf que le jour où l'intégralité des restaurants de son arrondissement, de sa ville, de son canton, de son département, de sa région, de son pays, du monde seront sur Facebook ou Google+, ça ne voudra pas dire que chaque restaurant est "*bon*" mais qu'il paye pour être dans le machin. Seul un guide (sérieux) peut signaler si un établissement est une bonne table ou pas. Jamais le restaurateur lui-même "*qui gère sa propre com*'"et ce malgré les avis téléguidés des sites commerciaux. Remarquez, ça nourrit les informaticiens et les actionnaires planqués derrière!

Pire encore avec les sites de contributions! Souvenez-vous! Début des années 2000 avec Cityvox! Quelques années après, Cityvox se faisait dégommer par "*Linternaute*"! Qu'on croyait vissé sur nos écrans pour l'éternité! Mais arriva la déferlante "*TripAdvisor*"! Qui afin d'être toujours plus gros avale notamment… "*La Fourchette*" en 2014! Les gros machins ont en horreur toute forme de concurrence! Du coup, soit ils s'entendent entre eux (comme pour les marchés publics, les assurances et la téléphonie) soit ils la boulottent! Nous autres du "*Bouche à Oreille*" n'échappons pas non plus à l'obsession de monopole… en mangeant sans exception dans tous les restaurants dont on cause et en payant notre repas! Héhéhé… nous restons à notre connaissance le seul guide de restaurants à pratiquer de la sorte en France! On sait ce que ça nous coûte, mais on sait aussi ce que ça vous rapporte.

Olivier Gros

combat loyal avec la fleur de sel… qui gagne le duel? Vous le saurez en venant la déguster. 15/20. Si le midi vous attrapez une crise d'hystérie ou des tremblements incontrôlés en lisant l'ardoise du soir qui traîne… faudra revenir le soir. Et ce soir: œuf poché aux champignons, carpaccio de St-Jacques, vinaigrette fruit de la passion et poivre du Cambodge, poisson suivant arrivage, onglet de bœuf Aubrac… et même un burger à la tomme du Jura avec un pain maison pour les accrocs de la chose! Bon et sain mes petits lapins! Devant vos billes toutes rondes, des explications il me faut vous donner. Formée en pâtisserie, Marlène Paoletti travaillait en cuisine à Paris à chouchouter du VIP, l'Hôtel Pourtalès, du (grand) luxe du côté de La Madeleine. Un jour presque comme un autre, direction Marseille avec Alexandre: ouverture juin 2017. Allez hop! On se libère de ses occupations quotidiennes et on largue les amarres! Je vous dis: cette table tient bon la vague et tient bon le vent, hisse et ho!

Chef: Marlène Paoletti
Spécialités: carte du marché au quotidien
Accueil 16/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Illy 1,8€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Formule 24€ et menu 28€ tous les jours. Ardoise et menu 32€ le soir. Groupes 20 (privatisation). Terrasse en saison. Service non stop les beaux jours. Fermé lundi soir et mardi soir (se renseigner quand même).
43 rue de Suez
13007 **MARSEILLE**
Tél.04.91.45.48.69

LA MARINE DES GOUDES
ΨΨΨ1/2

Pour une 1ère fois, on ne vous en voudra pas de choisir uniquement "La Marine des Goudes" pour son charme: face au bateaux. Marianne Tayeb et son compagnon Alexandre Marqué ont su hisser la maison dans une rigueur harmonieuse, dans l'idée de pérenniser. Lifting bien pensé, lumière naturelle du joli port des Goudes domptée: même à l'intérieur on se croit en terrasse! Bon allez, je ne suis pas chroniqueur à "Maisons et Décors": on mange? La rapidité avec laquelle le nouveau chef a pris ses marques est étonnante. Fils de pâtissier, l'alsacien tout juste trentenaire Jérôme Dreyer est passé par le Lycée Joseph Storck de Guebwiller (68). Et arrive tout droit de 5 années au domaine de Murtoli (20). Entre l'école et la Corse: la Suisse et 3 ans chez Bocuse à Collonges (69)… Ils sont (seulement) deux en cuisine à sortir des assiettes d'un sacré niveau... pour plus de 70 personnes ce midi! Pour autant, quatre soldat(e)s au service ne sont pas de trop, surtout avec présentation puis découpe du poisson: efficacité et amabilité font bon ménage. Saveurs justes et directes avec la "poêlée de seiche en persillade" appréciée par Mauricette. Celle qui fait la fortune des esthéticiennes (et des restaurateurs) aime le parfait calibrage de bouts de l'oiseau, un classique croustillant bien réveillé, 15/20. Autre registre: "tentacule de poulpe laqué saveur thaï, crémeux petits pois, chips de jambon et sabla parmesan". Enorme! Ce poulpe ne surgit pas des pages d'un roman de Jules Verne! J'évoque là son traitement par le chef! Quel plaisir! Petits pois frais en purée, jus aiguisé, herbes taquines, mâche joueuse. Elle a dit 16/20. A côté, mes "linguines aux palourdes comme une vongole" pouvaient complexer, mettre la tête dans le sol, les palourdes se refermer dans leurs coquilles, ouuuh la hooooonte… Pas de pot Figaro: la meilleure recette fréquentée à ce jour dans la ville. Frais, vif et décisif: 15,5/20. Desserts sans complications apparentes mais fort bien tournés: "duo de ganache et mousse au chocolat, croquant praliné" contrôlé dans les dosages, puissance du chocolat, textures au cordeau, très peu de sucre: 15,5/20. Même si un peu confus, le "pavlova aux fruits rouges, espuma yaourt au citron vert" personnalisé donne ce qu'on en attend: 15/20. Vous pouvez réserver en toute quiétude une table à "La Marine des Goudes" pour une autre raison que celle d'un séduisant panorama. Comme quoi, une exception peut en cacher une autre.

Chef: Jérôme Dreyer
Spécialités: carte de saison. Poisson sauvage et crustacés suivant arrivage. 48h: bourride et bouillabaisse (45€).
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Environnement 17/20. Carte et ardoise. Entrées dès 12€, plats dès 19€. Enfant 12€. Terrasse sur le port. D'avril à novembre fermé mardi. Hors saison: se renseigner. Mariage, baptême, séminaire.
16 rue Désiré Pellaprat
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.25.28.76

LA TABLE DU 12ème
ΨΨΨ1/2

Une table immuable dans le temps, que les années et le poids de l'âge ne semblent pas éroder, où la rouille n'a pas de prise, où l'envie de bien faire perdure malgré les croche-pieds d'un quotidien sans pitié qui assaille la volonté des restaurateurs les plus sérieux. Hein? Quoi? Seulement 5 années que Nancy Dreves et son frérot cuisinier Fernando Rodriguez réjouissent le gourmand aux Caillols? Oui mais. Faut expliquer que le duo est né dedans, le métier. De 1971 à 2004, les parents ont régalé de spécialités espagnoles et italiennes quelques générations d'affamés du côté des rues Pavillon et Rouget de Lisle dans le 1er arrondissement! Bref! Ici, salle comble ce midi. Les

autres jours, j'en sais rien. Vous n'avez qu'à venir voir. Coquette salle en couleurs, terrasse couverte, bonne humeur chantante de la patronne et service d'un serveur impeccable dans sa discrétion efficace. Ce mardi midi comme chaque midi de semaine, formule 17€ et menu 19,50€. Mauricette pointe plutôt les propositions à la carte. "C'est pas tous les jours dimanche" qu'elle a dit. Avec "tempura de gambas". Dodues gambas bodybuildées enrobées de pâte à beignet légère, julienne de légumes et sauce soja sucrée. Elle trempouille le crustacé décapode dans la fine sauce avec son gros petit doigt en l'air. Un peu trop cuites, mais croustillantes. 15/20. Sa suite est fameusement culottée: "Osso Bucco de veau fondant". Ne pas s'attendre à la sauce de convention osso bucco, vous seriez déçu. Comme il est dit dans l'intitulé, sauce caramélisée ajustée. Cuisson basse température, gnocchi frais. Impeccable et viande fondante à souhait. Copieux de surcroit. 15,5/20. Gros effort de présentation avec la "St-Jacques poêlées" fondue de poireau, polenta crémeuse, suprêmes d'orange et marmelade de citron yuzu de Corée du Sud. Bel effort de présentation mais son truc au chef, c'est le gout. Faut que ça soit bon. Beau oui, si possible. Mais bon. Alors il réfléchit, trempe le doigt, part faire autre chose puis revient vers sa casserole pour ajuster. Un cuisinier quoi. Un franc régal de 6 coquillages frais sans corail, l'agrume titille, tout est bon. 16/20. Faim disparue, fin arrivée avec "pannetone gourmand" pommes caramélisées, crème pralinée. Un petit plaisir de gamin, "régressif" comme on dit. 14,5/20. Confirmation d'une cuisine bourgeoise teintée de saveurs d'ailleurs, sérieuse. Notez que le viandard est choyé, que le saumon est fumé maison, que les fruits et légumes frais proviennent de la boutique familiale voisine. Et qu'il est regrettable de ne pas allez dans ce restaurant si vous aimez ça: il ne peut pas venir chez vous.

Chef: Fernando Rodriguez
Spécialités: carte de saison
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€. Enfant 9,9€ (-10 ans). Carte et ardoises. Groupes 40. Climatisation. Terrasse couverte. 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/

GUIDE LE BOUCHE A OREILLE
Télécharger dans l'App Store
@BAOPLATON
Télécharger dans Google Play

MARTIGUES

L'ATELIER
NT 0

Devant le pont ouvrant de Jonquières. La boutique récemment reprise répond aux codes en vigueur de la modernité avec ses cloisons "atelier" et ses lampes de plus en plus leds. C'est drôle la mode, comme celle des coupes de cheveux. Plus tard en zieutant les vieilles photos on s'apercevra que ce sont de vieux clichés. Enfin bon. Du monde en terrasse. J'attends un peu, on ne m'a pas vu debout devant l'entrée sauf le cuisinier au fond. Le jeune proprio m'accueille enfin, ici ou là, comme vous voulez. Il ne me présente pas l'ardoise de la formule du jour et ses 3 suggestions que j'ai pourtant reluquées en arrivant. Avec l'accueil approximatif, ça fait deux preuves d'amateurisme en 30 secondes. La 3ème, c'est l'interrupteur blanc des toilettes sale comme un cochon. La 4ème, c'est l'intérieur de ces mêmes toilettes pas vérifiés ou alors ça fait longtemps. La 5ème, aucune possibilité de se sécher les mains. Le tout en 2 minutes chrono. Dans de telles circonstances, que vais-je manger? Pizza? Salade? Tartare? Une dizaine de pâtes cuisinées possibles. D'abord un antipasti: "jambon cru roulé à la mozzarella". Pour 5€, qu'est-ce que je risque? D'être déçu… gagné! Des bouts d'un jambon cru de bonne composition avec des cubes de mozzarella en carton de l'acabit de celles que la plupart des pizzaiolos mettent sur les pizzas en chantant "laisse les gondoles à Venise" de Ringo et Sheila. Fondu, c'est presque acceptable mais sorti du tube, c'est infect. Bref! Mauvais: 7/20. Les pâtes fraiches sont faites maison. Bravo. Je demande au patron si les "spaghettis a l'arrabbiata" sont très pimentés. Il m'assure avec sincérité "je vais dire au cuisinier qu'il vous les fasse moins forts". J'étais heureux d'autant de cette soudaine conscience professionnelle. Elles arrivent, les pâtes et ma déception. Jamais je n'en ai mangé d'aussi pimentées. Et la sauce n'est pas brillante. De toute façon vu le défoliant, tu ne sens rien sinon l'absence de sel dans les pâtes al dente. Impossible de tout manger, j'ai pourtant faim. J'évoque ma déception au patron-serveur qui fait semblant d'être surpris et de ne pas s'en foutre. La nouvelle génération de restaurateurs tiroir-caisse décomplexée et épanouie dans la ponction abusive de la CB du client. Le bourru chef fume sa clope en terrasse entre deux plats sortis et passe sans dire bonjour aux clients, tandis qu'une dame est assise en salle sur une table mais elle au moins, elle est polie. Bref! Pour pigeons de passage et pour gogos du quotidien.

Spécialités: pâtes fraiches et leds
Accueil 12/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 10/20. Formule midi 10,50€. Ardoise. Carte. Enfant 8,5€. Terrasse.
30 quai Général Leclerc
13500 **MARTIGUES**
Tél.04.42.43.40.31

MEYREUIL

LE MAS DE MEYREUIL

NT Ψ

Retour ici alors même qu'on n'y avait trempé la fourchette début 2016. Pourquoi? Quelques remarques de lecteurs commentant notre jugement comme trop sévère. Alors bon. Comme on n'aime pas l'injustice, on a supposé l'éventualité d'être "tombé un mauvais jour" comme on dit. Sauf que je pourrais à peu près écrire la même chose après le second test. Non non rien n'a changé, tout tout peut continuer hey hey. Service féminin ce soir en terrasse, trois jeunes femmes aussi chaleureuses qu'un chef de rayon sibérien de chez Davigel… sauf avec les amis de la direction. D'ailleurs l'attablé "ami" porte une moustache à la Staline. Je sais: faire le service est un métier difficile. Mais testeur de restaurants aussi figurez-vous. La chef de salle parle toute seule, regard vide. Je comprends au bout d'un moment qu'elle téléphone avec son bloutousse, tout en posant les assiettes sous le pif du client. Point de vue usine à bouffe, à côté Buffalo Grill c'est presque le Louis XV de Ducasse. Le concept signe une forme d'abattage du client. Et des clients, y en a plein. Comme la 1ère fois. Je suis abasourdi. Ça vient au "restaurant" en couple, entre amis ou avec ses gosses et ça commande des frites et boit du coca sur 80% des tables. En plus, la plupart des tables bénéficient d'olives vertes pour patienter: moi non. Enfin bon. Avalanche de plats à la carte, augmentée de suggestions ardoisées affichées en salle. Direct, spécialité de la maison: "demi pied de cochon grillé au feu de bois" proposé à 15€. L'assiette arrive, généreuse. Devant mon étonnement, la serveuse ajoute "le chef en met toujours un peu plus". Un pied entier, en fait. J'adore ça. Grillé à la va-vite et sans soin. Gratin dauphinois excellent. Grossière poêlée de légumes, insupportable. Du frais maltraité qui tente la ratatouille mais s'arrête en chemin. 11/20 et… 19€ au final pour 15€ prévus! On m'a livré le pied entier, pas le demi-pied comme demandé. Soit près de 130 de nos francs. C'est que mon bon môssieur, faut bien payer le charbon de bois. Et les olives vertes. Bref! 6€ pour une jolie "salade de fruits" très nature: ananas, fraises, pomme granny, poire, raisin, très peu de melon (tant mieux). 14,5/20. La bouteille d'eau en verre est crépie de calcaire. Et sur 3 bouts de pain dans la corbeille, 2 sont vieux et secs. Fin de tiroir pour le VRP. Les tarifs ont augmenté depuis notre dernier passage. Pour toutes informations complémentaires, le reste a été dit dans un précédent numéro.

Accueil 9/20. Service 10/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 12/20. Café 1,9€ pas pris. Toilettes 15/20. Menus 19,90€, 29,50€ et 41€. Enfant 10€. Carte. Terrasse. Parking. Fermé lundi soir et mardi soir.

RN 96 Le Canet
13590 **MEYREUIL**
Tél.04.42.58.68.57

MIMET

LE GRAND PUECH

NT 0

On vous reçoit un peu comme si vous étiez Louis XV et Madame de Pompadour dans un cadre à l'ancienne éclairé par de grandes ouvertures orientées sur le vert du Puech, tables avec doubles nappages sur des tables amplement séparées, verres et couverts dressés au millimètre. Boudiou, du pro, ça rigole pas. Et puis… Cartes en main, on attend 20 minutes alors que nous ne sommes que 6 clients. Re-boudiou: 4 entrées de 18€ à 25€ (œuf parfait à 20€), 5 plats de 25€ à 60€ (filet de loup à 30€), 6 desserts entre 8€ et 12€ (cheese-cake à 12€). Et puis une formule midi à 16€ et la totale à 20€. Menus à 38€ et 52€. Qu'on évite avec Mauricette vu leurs contenus à faire transpirer un comptable islandais. Bref! Le patron-serveur revient: vous avez fait votre choa? Ma pomme, les yeux brillants: "pigeon des Costières" (30€) pour moi m'sieur! "Ah bah on n'a pas été livré". 20 minutes qu'on furète quoi bouffer et l'autre minaude "ah bah on n'a pas été livré". Sur 5 plats possibles, deux sont indisponibles. "Mise en bouche pour patienter" qui dit. Deux n'auraient pas suffit vu le temps passé avec la dame au chapeau vert à nous regarder dans le blanc jaune de nos yeux fatigués! Un "gaspacho" pimenté à dominante concombre, frais mais et non salé. L'impression de boire un jus bio dans un resto vegan qui ne veut pas faire souffrir les marais salants. Aucune salière sur les tables. La maison n'a pas été livrée en salières, non plus. 8/20. Pour moi, formule du jour et "rosbif au vin rouge, risotto d'épeautres". Deux tranches de viande dure réchauffée (ça ne pardonne pas), jus bien. Dans un bol, un faux risotto froid travaillé comme une salade, oignons, tomates, persil... 11/20. Un gros canular, le "turbot en croute, fleur de courgette au citron confit, jus de bœuf épicé" de Mauricette. Choucard aux mirettes, même si ça fait un poil steak de sardine question volume. A peine 100 grammes du bestiau enroulé sur lui-même comme une roulade de sole. Dessus "la croute" comme un chapeau: tuile molle de pain d'épices. Le dedans est à peine décongelé, pâle et cru. On signale: dans un confus digne de l'Actors Studio, 20 minutes plus tard le patron nous ramène un bout de poisson. Les deux fleurs de courgettes farcies avachies s'avalent, jus joueur. 33€ la baliverne, 8/20 la note. Le "café gourmand" de la formule est d'un triste commun balnéaire, sauf le muffin. Panacotta trop ferme et coulis tout prêt, boule de glace vanille, vas-y coco, profite de l'excellence: 10/20. Café seul vendu 3,5€ quand même. Tarifs de restaurants de prestige, cuisine qui perche plus haut que ce qu'elle est. Tandis que la direction aligne les Bocuse, Sourrieu, Charial, Ducasse… Maison inscrite dans tous les guides, forcément. Dont un 13/20 sur le Gault et Millau qui nous a bien fait rire! Bref! Hold-up et poudre aux yeux.

Chefs: François Kopp et Matthieu Matheron
Spécialités: vu dans tous les guides

Accueil 15/20. Service 154/20. Rapport qualité prix 7/20. Cadre 15/20. Pain (2) 15/20. Café Malongo 3,5€ 13/20. Toilettes 14,5/20. Formule 16€ et menu 20€ midi semaine. Menus 38€ et 52€. Carte. Hôtel. Fermeture se renseigner.
8 rue Saint Sébastien
13105 **MIMET**
Tél.04.42.58.91.06
http://www.legrandpuech.fr/

MOURIÈS

LA BERGERIE DE SERVANES
DOMAINE DE SERVANES
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

On pourrait papoter un bon moment sur la beauté des murs. Ancienne bergerie devenue moulin à huile jusqu'en 1956 puis atelier d'artiste. Avant rénovation entamée par le couple Crouvoisier voilà presque une dizaine d'années. Portail, cour, platanes centenaires, lumière des Alpilles, salles voutées, mobilier chaleureux… M'enfin sans âme, la merveilleuse coquille serait creuse comme le regard absent d'une belle femme, fut-elle habillée par le plus grand couturier. Bref! Mauricette n'est pas la plus belle femme du monde avec son fond de l'œil jaune à force d'abus de table: nous voici en conférence avec la nouvelle recettes de saison. Formule 15€ le midi en semaine, menu 29€ et menu-carte 44€. Toujours cette ambition sincère de la maison de promouvoir le terroir. L'incohérence est d'acheter des produits traficotés dans les grandes surfaces plutôt que traverser la rue pour serrer la paluche du voisin producteur, souvent bien meilleur et moins cher. Enfin bon. Quatre entrées, plats et desserts. Chacun de nos plats semble s'amuser comme un petit fou. Comme "le veau de la maison Alazard de Tarascon", un pressé de veau à l'anis étoilé servi tiède, aspect d'une rillette sans gras, poireaux à l'émulsion de moutarde violette très chouette, c'est ce qui me vient. Puissance et finesse, 16/20. "Médaillons de lotte pochés au lait de coco, lentilles corail à l'ananas, émulsion de roquette". Troublante association lentilles/ananas, poisson délicieux aussi. Sur le papier l'idée pourrait partir en vrille au moindre écart de route, sauf que le résultat décoiffe la perruque de Mauricette: 16/20. Suit "le taureau AOP de Camargue". Pièce de taureau marinée et rôtie. Réduction de la marinade au soja, gingembre et citronnelle, cannelloni de chou frisé aux champignons, embeurrée de poireaux. Viande délicatement virile, saignante à cœur, colorée autour. La sauce marque son territoire, les touches légumières marquent les esprits: 16/20 encore. Mon "pavé de cabillaud frais rôti à l'huile d'olive, petit ragout de flageolets et jus à l'ail nouveau" est une caresse aillée/fumé, poisson qu'on effeuille. 16/20. Desserts orientés sur le gout, pas que pour la photo! Vous en aurez sur le bout du nez: "gourmandise banane et chocolat, biscuit banane, crémeux chocolat, ganache montée au café, brisures de cacahuètes et bananes caramélisées". 15,5/20. Le "sablé à la pomme sablé breton au beurre, pomme confite au miel, opaline craquante, sabayon au miel et safran, éclats de noix croustillantes": parfait puisque le rare 16,5/20. Cuisine de haut niveau à la fois humble et sophistiquée, à l'écoute des saisons. Service doux d'Annie Crouvoisier qui explique, y compris ses choix de cave. Superbe maison où on se régale et… où l'on peut dormir dans une merveilleuse chambre!

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€. 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 PAVÉS

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

BRIGITTE BOYER
L'ÉOUVÉ
13 VENTABREN

LÉA KOLESNITCHENKO
DÉJEUNEZ SOUS L'ARBRE
13 ROUSSET

CLAIRE GOSSELIN
LA BOHÈME
83 LA MOTTE-EN-PROVENCE

CYRIELLE HONORÉ
LA TABLE SOUS L'ARBRE
83 GARÉOULT-SUR-ISSOLE

AURA ORDY
L'ENTR'PÔTES
83 HYÈRES

FLORINE DHUMEREZELLE
LE MILAZZO
13 ÉGUILLES

RICHARD DUCROZ
L'ATELIER GOURMAND
13 VENELLES

ROBERT MUZIO
Ô GRAND R
13 SAUSSET-LES-PINS

MELVIN CHEVALIER
DÉJEUNEZ SOUS L'ARBRE
13 ROUSSET

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

PEYROLLES-EN-PROVENCE

LA TABLE PROVENÇALE
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/

ROUSSET

DÉJEUNEZ SOUS L'ARBRE
NT ΨΨΨ

En lisière de zone agricole, l'Arc à deux pas. Cadre bucolique et murs de pierre (les anciennes écuries du domaine) peu imaginables à hauteur des pissenlits, faut arriver en parapente pour savoir. La clientèle d'affaire de la zone d'entreprises se refile le bon plan: 14,90€ le midi en semaine. J'étais curieux de vivre la table de Mickaël Guénon un soir d'été. Belle terrasse aménagée sous de gigantesques platanes encore plus vieux que Mauricette, c'est vous dire. Quid du menu à 35€? La dame au chapeau vert en tâte un extrait avec la formule "plat-dessert" à 24€. C'est toujours amusant quand un chef du niveau de celui d'ici (tout de

même 10 ans chez l'étoilé Chalet Mounier (38)) fagote des plats d'influences autres que ceux de sa stricte école classique. Volatile de qualité pour "aiguillette de poulet fermier au lait de coco et gingembre, nouilles au sarrazin" aux résonnances asiatiques. Nouilles remplacées ce soir par des pennes… dommage mais le serveur nous a averti! Résultat parfumé-épicé, sagement équilibré, chaque détail est ajusté. 15/20. Moi: "risotto Carnaroli fait à ma façon, au parfum safrané, petits pois et dés de courgette, poêlée de gambas sauvages juste saisies". Enfin: à "la façon du chef" pas à la mienne. Vaut mieux. La seule fois où j'ai fait un risotto, on avait rebouché les nids de poule du chemin avec. Enfin bon. Ici, risotto surveillé et curieusement, sans crème ni Parmesan mais délicatement parfumé. Il sert de rampe de lancement aux magnifiques gambas décortiquées et cuites avec la précision d'un horloger, légumes frais. 15/20. Points communs de nos deux plats: couleurs, décoration légumière enjouée, copieuseté caractérisée, souci du détail et envie de faire plaisir! Desserts dans la lignée avec "millefeuille renversé crème vanillée au soupçon de rhum et ses fraises". Vraiment agréable, une densité gracieuse au gout promis, pas de ces desserts uniquement photogéniques sans épaisseur. Fruité de saison: 15/20. Pantagruélique "suicide glacé au chocolat". Monument de la maison qui existe en version hivernale histoire de vous enchocolater le bout du nez: brownies chocolat maison (doué), mousse au chocolat (têtue), glace au chocolat, sauce chocolat (ganache délicatement pralinée ce jour), fruits frais. Mauricette adoube d'un 15/20. Service vraiment à l'écoute, vif le midi, à votre rythme le soir. En place depuis 3 ans, la direction a intelligemment pris le créneau fort peu encombré des tables du coin qui valent le détour. Elle manquait donc au panorama.

Chef: Mickaël Guénon
Pâtissier: Geoffrey Delpech
Spécialités: carte de saison
Accueil 14,5/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain (3) 15/20. Café Lavazza 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule 14,50€ et menu complet 15,50€ midi semaine sauf jours fériés. Formules 24€ et 28€ et menu 35€. Carte. Groupe 70 (banquets, séminaires, mariages…). Privatisation possible. Parking aisé. Fermeture: se renseigner.

206 avenue de Villevieille
13790 **ROUSSET**
Tél.04.42.52.36.24
http://dejeunez.com/le-restaurant/#.WYXsV1JPrVh

GUIDE LE BOUCHE A OREILLE
Télécharger dans l'App Store
@BAOPLATON
Télécharger dans Google Play

LE ROVE

AUBERGE DU MÉROU
ΨΨΨ1/2

Environnement flamboyant, décor naturel unique! Panorama sur Marseille et la Bonne-Mère. Je vous présente la calanque de Niolon, son port et ses quelques pointus insouciants qui dansotent comme si le monde tournait rond. Enchanté. Déjeuner avec Mauricette une fois encore, loin de l'agitation urbaine et son fatras de tracas. Morosité passagère: "l'Auberge du Mérou" trouve les mots pour consoler. Suffit de les lire, puis de se régaler: "nos fameux toasts de l'Ancre, fine farce de fruits de mer aux épices" et pffffuit! La gaieté ressuscite! Magique! Nous voilà tous deux comme un vol de perdreaux par-dessus les champs qui montaient dans les nuages: on se partage équitablement les toasts… 2 pour elle, un pour moi. 15,5/20. L'intitulé du plat fait se poiler la dame au chapeau vert, elle qui ne rit plus depuis qu'elle n'a plus de vraies dents: "délice des fainéants" que ça s'appelle. Fruits de mer décortiqués flambés à l'anis. Ça se picore comme des biscuits, la quantité n'est pas anecdotique: 15/20. Les "pourprions en salade", on les connait bien depuis le temps. Même esthétique que le délice des fainéants, mais mono-bestiau. 15/20. Après ces recettes historiques de la boutique, fallait mesurer la cuisine du chef, sa stricte cuisine personnelle. St-Jacques rôtie, coulis de chorizo? Filet de dorade royale, coulis de favouilles, bulbe de fenouil braisé? Joue de bœuf braisée, polenta poêlée? Carré de porc ibérique aux trompettes de la mort? Au second tour, je vote "ris de veau aux morilles". Si l'intitulé n'en fait pas trop, le cuisinier fait le reste! Sauce fine puissante, cuisson au cordeau des ris, légumes du moment poêlés, risotto doué. Du généreux, de l'opulence, ça envoie du lourd. 16/20. Faudrait revenir un jour pour la seiche en aïoli, pour la sole, le loup et le pagre grillés, les pieds paquets, la terrine de foie gras, la bouillabaisse, et la soupe de poisson de roche maison servie "avec sa rouille pas pour les parisiens". Depuis une paires d'années, le grand timonier Fabrice Renoux est équipé en série limitée rien que pour lui d'un phénomène en 3D qui cuisine comme d'autres écrivent, peignent où chantent: son associé-cuisinier Sébastien Marien. Un gaillard polyvalent de la vie, saxophoniste et plongeur à ses heures… mais pas forcément en cuisine. Autant dire qu'il a du souffle! Service plein de jeunesse et responsable, carte des vins adaptée à la situation, chambres possibles en cas de carte des vins trop adaptée à la situation. Bon alors? On revient quand pour la soupe de poissons?

Chef: Sébastien Marien
Spécialités: 24h à l'avance: bouillabaisse (49€) et bourride (37€). Viandes et poissons au grill (ou croûte de sel). Marmite du pêcheur. Pieds paquets marseillais.
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. 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 49€. Navette parking restaurant en été.
Calanque de Niolon
13740 **LE ROVE**
Tél.04.91.46.98.69
www.aubergedumerou.fr

SALON-DE-PROVENCE

LE CHADIYO NT ΨΨ1/2

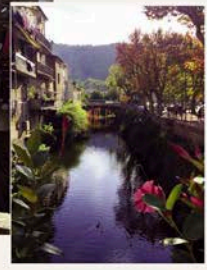
La trentaine est souvent un âge où la vie bascule, soit guidée par des choix fermes entretenus par des rêves possibles, soit par des obligations nécessaires à la survie en milieu hostile notamment professionnel. Curieusement chez nos trentenaires d'ici, l'équilibre de vie est judicieux. Le trio s'est connu au "Cafoutch des Saveurs" à Marseille-Estaque dont ils feront les belles heures. En cuisine depuis plus de 10 ans (et passée chez le voisin "Mas du Soleil") Audrey Guillot tient le couteau-éplucheur et imagine ses idées fraîches. A l'accueil en binôme Emilie Diperi gère, accueille et sourit: la responsabilité de brasseries "à la capitale" est formateur. Un homme: l'efficace et discret Cyril Chassard assume service, cocktails et barista! Bref! Ardoise concentrée et alléchante. Faut choisir… "bocconcini de veau, mozza, basilic"! Que de couleurs! Les pimpantes assiettes-joie aiment faire plaisir. J'aime beaucoup. L'escalope dorée poêlée enroule fromage fondu et jambon cru, délicieuse crème. Viande revêche ce jour: problème résolu depuis. Garnitures cuisinées: écrasé de pommes de terre cerclée, cake provençal du jour agrémenté d'une salade verte, bonne vinaigrette, chouette. 14,5/20 pour 15€. Desserts créatifs maison à prix très doux: 4€ et 5€! Et pas des desserts de seconde zone! Un verre "boule" transparent pour l'œil scrutateur: fruits frais taillés avec délicatesse, meringue, boule de glace vanille, chantilly: "vacherin fraises et melon façon Chadiyo". Je savais bien ne l'avoir jamais vu ailleurs! 15/20. Recettes travaillées qui savent être simples, tributaires du marché: l'ardoise à la bougeotte au quotidien! Emincé de bavette au pastis et gingembre. Filet de loup au beurre blanc vanillé. Thon rouge mariné, muffin tomate/mozza, flan d'asperges. Vitello tonatto, flan de parmesan à la sauge. Croustillant de St-Jacques à l'orange, risotto de Camargue sont des exemples auxquels il faut ajouter les véritables Carbonara à la pancetta. Bref! Vieux murs comme dans une bicoque décrite par Giono, pas tellement haute de plafond mais choucarde dans la déco repensée jusque dans les recoins. Terrasse piétonne paisible. Adresse reprise mi-2018 un peu bousculée ces dernières années (ex la Boulangerie) qu'on est heureux d'avoir croisée sur notre chemin de croix de cobaye embrumé par des malotrus de la sauce qui n'ont de cuisinier que le nom. Car figurez-vous qu'ici mes petits lardons, ça sent bon dès tôt le matin! Allez hop! On fonce s'y casser le bec avec les amis si vous en avez encore!
Chef: Audrey Guillot
Spécialités: suivant le marché
Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Plats entre 14€ et 18€. Terrasse piétonne. Groupes 20. Ouvert midi du lundi au samedi, vendredi et samedi soir. Fermé dimanche. Ouverture les jours de manifestations culturelles (se renseigner).
12 rue Portalet
13300 **SALON-DE-PROVENCE**
Tél.09.82.27.26.23
http://chadiyo.fr/

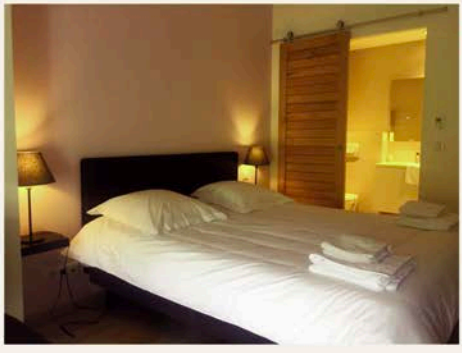
L'ESTIVE ΨΨΨ

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 con-

HÔTEL DES MAURES

Maison Borello

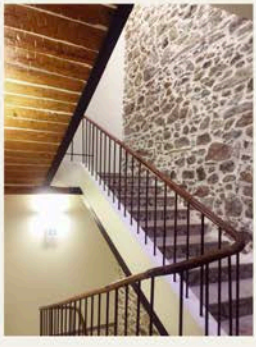


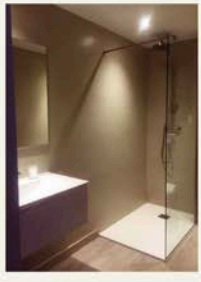


Hôtel de charme

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
dans le Var

04-94-48-07-10

www.hoteldesmaures.fr
contact@hoteldesmaures.fr

sorts. 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
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

LA TABLE DU ROY
ΨΨΨΨ

Murs chargés d'histoire, autant que ce midi de semaine est chargé de clients, plus de 50! Maggy et Mathias Pérès ont trouvé la vitesse de croisière. La cuisine confirme le cap: produits sélectionnés auprès d'une trentaine de paysans, artisans, éleveurs, du local et du bio, safran d'à côté, agneau de la Crau, œufs de poules voisines, et même du cochon des Alpilles. Dans les réalisations bistrot ou gastro: même esprit, seule l'interprétation varie. Mauricette dit: "il a tout compris". Mathias Pérès adore son métier, le contraire du chef égocentrique renfermé sur lui-même. Il pense et agit dans un contexte économique et concurrentiel rugueux. D'où l'intérêt de formules "bistrot" comme celle du midi à 17,90€. Pour mieux toucher le talent, un menu-carte à 31,90€ avec quelques suppléments justifiés. La dame au chapeau vert sifflote "à bicyclette-teuuu" en sirotant son "foie gras de canard mi-cuit maison et sa déclinaison automnale", cromesquis de pleurotes, velouté de cèpes, quenelle de fricassée des bois. Foie travaillé au naturel, bon pain. 15,5/20. Moins sophistiquée et plus "tradi", la "soupe de poissons de roche" de la maison. Dégustée sans rouille pour mieux apprécier le fond de jeu, emmental, croûtons à l'ail. Fameuse! 15,5/20. Suite culottée avec "De la Méditerranée au soleil levant, comme un fô de Saint-Pierre". Le genre de plat où si le cuisinier est distrait, l'opération vire au canular. Poisson frais saisi au dos épais. Au fond de l'assiette chaude et creuse: carpaccio de taureau, dés de mangue, poêlée de champignons, carottes fanes et pommes de terre fondantes, le tout arrosé de bouillon thaï. Haut en couleurs et en détails, parfait dans la volonté de ne pas tomber dans la facilité tout en privilégiant le plaisir: 16/20. Comme le "carré d'agneau, en croûte d'herbes au miel et moutarde à l'ancienne. Fond de pomme caramélisée, risotto de girolles, navets, céleri rave, fenouil et pommes. Agneau de pays doré, dodu mais à l'odeur délicate. Purée, espuma, croquant et mou. Et quels beaux légumes! 16/20. Pas pour les appétits de fourmi, le "fondant au chocolat "esprit Bounty", cœur coulant coco, sorbet, coco râpé". Dans les règles du genre (coulant), chocolat Valrhona. Exercice rodé 15,5/20. Plus original "dressée comme une palette automnale, déclinaison aux pommes, marrons et mousserons". Ma disposition naturelle à fainéantise voudrait que je vous montre la photo. Magnifique et délicieux! 16/20! Cave à vins réfléchie, service mené par Maggy Pérès et sa jeune équipe qui malgré une salle remplie comme un œuf fait le boulot avec conscience. Une belle idée de sortie gourmande, histoire d'écouter le restaurant d'un autre œil dans une ville offrant un choix de tables qui pousse à vigilance.

Chef: Mathias Pérès
Spécialités: carte de saison "bistrot-gastro" Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain individuel 15/20. Toilettes 15,5/20. Formules de 17,90€ (midi) à 39,90€. Menu-carte 31,90€. Menu 49,90€. Enfant 9,9€. Groupe 70. Terrasse patio ombragé. Climatisation. Fermé lundi. Possibilité de chèques-cadeaux. Parking L'Empéri.

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

LA CARAFE
NT Ψ

Nooon… ah bon? Trois ans d'existence?.. jamais vu. Il n'est jamais trop tard parait-il! Même pour une déception? Mazette! Quelle cave! Quel choix! Et pas du flacon de seconde zone! Faut juste avoir le crapaud solide devant la collec' de Bourgogne: choix de Meursault 1er cru 2013/2014 au dessus des 170€, du Pommard entre 50€ et 100€ suivant l'année, Givry ou Mercurey autour de 50€, Volnay, Savigny-lès-Beaune… et même du Champagne Drappier! La maison refuse la médiocrité! En tous cas dans les rayons! Bravo! Je vais plomber l'ambiance et c'est dommage car le duo à l'œuvre est plutôt amical. Mais la cuisine proposée est très en-dessous de ce que supposent les tarifs annoncés. Bien sûr que la formule du midi à

15€ attire le chaland en terrasse. C'est étudié pour. M'enfin le menu-carte à 32€ avec 3entrées, 4 plats et 2 desserts est un peu court sur pattes. Des plats à la mode (tataki de thon, saumon de Norvège, burger du Périgord), des plats à coeff' (gaspacho de melon, filet mignon) et puis mon "magret de canard du Périgord sauce aux champignons", plat en direct. J'ai préféré éviter les préliminaires. M'arrive du mastoc, un beau magret entier servi avec son gras dessus non scarifié, mais de qualité. Seulement voilà. La cuisine est ouverte et je n'ai pas entendu de poêle: le bestiau est laborieusement cuit au four. Donc: 1/3 de peau grasse encore pâle épaisse une escalope de veau crue, et 2/3 de viande. Magret maladroitement posé sur une sauce qui n'en est pas une: simple crème fraiche chaude non travaillée, bouts de champignons de Paris. Impossible de couper le magret avec la mixture dessous, faut mettre à côté, dégager la piste en poussant la tomate provençale de pizzéria et surtout, la demi-patate des familles réchauffée avec la peau noire. Un cuisinier rodé du métier ne fait pas ça. Un verre à vodka pour la crème (encore) de ciboulette. Assiette non chauffée, faudra mouliner pour ne pas manger froid à mi-chemin. Insupportable. Grosse déception. 21€ pour 11/20 grâce à la qualité du magret. On frise le zéro. Le verre de Bourgogne vendu 5€ peine à me rendre le sourire. Pas de dessert, et puis quoi encore? Un bon sommelier dans la boutique, à coup sûr. Un cuisinier approximatif, à coup sûr aussi. Bref! Pour la cave et encore, en surveillant l'argus pinardier.

Spécialités: cave à vins et cuisine à l'arrache. Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15/20. Pain individuel 14/20. Café 2,5€ pas pris. Toilettes 15/20. Menu 15€ midi semaine. Menu-carte 32€. Terrasse. Cave à vins. Ouvert du mardi au samedi midi et soir et dimanche midi.

65 cours Camille Pelletan
13300 **SALON-DE-PROVENCE**
Tél.04.90.44.44.31.21
http://www.lacarafedesalon.com/

SAUSSET-LES-PINS

Ô GRAND R

NT ΨΨΨ1/2

Bingo dans le capuchon mes petits merluchons! Du (presque) jamais vu: un remarquable second repas après un premier discutable. La bonne idée de l'hyperactif patron Stéphane Lombardo, également cuisinier et co-créateur de la carte: le recrutement en mars 2018 du chef Mathieu Villeneuve! Un trentenaire comme un grand bol d'R! Dans un lieu aussi puissant face à la Grande Bleue, terrasse au calme entre port et plages, idée idéale. Avec Mauricette et ses lunettes en écailles de star de cinéma en noir et blanc, repas sans faute. Niveau technique surprenant, nous voilà les mirettes en forme de billes rondes comme ça. Billes en noir et blanc pour Mauricette, forcément. Du coup, elle choisit une entrée haute en couleurs: "brochettes de gambas croustillantes au curry, gaspacho de mangue"! Deux flutiaux costauds, croquants farcis d'un savoureux contenu épatant de sincérité, lisible. Epices et fraicheur herbacée. Le gaspacho fruité complète le tableau mes petits matelots. 16/20 obligé. Cuisinier minutieux confirmé avec les "ravioles de langoustines aux zestes de citron vert, crème de crustacés". Quel boulot! Ya les chœurs de l'Armée Rouge aux fourneaux? Même pas, amis camarades! 7 ou 8 délicates ravioles faites ici (j'insiste), garnies de bonheur et boostées par la crème des crèmes! Ça vous changera de la bisque Liebig en conserve! 16/20 encore! Opération "menu 29€": la "soupe de poissons de roche, sa rouille et ses croutons" est d'interprétation personnelle, un peu liée et d'idée gastronomique. Un régal fin à 15/20. Du frais de chez frais avec le "filet de Saint-Pierre, écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe". Je signale que le poisson est généralement de production locale, pêche de Carro puisque vous voulez tout savoir bande de curieux. Toujours les couleurs des enjouées assiettes avec un sérieux fond de jeu, gout et cuisson. La sauce vierge soutient le propos, purée fameuse. 15,5/20. Le "fondant au chocolat" est dans les règles absolues du genre coulant et puissant! 15/20. Marge de progression attendue en pâtisserie, mais cuisine aboutie de grande maitrise, qui cherche à faire plaisir au connaisseur comme à taper dans l'œil du touriste. Bel équilibre voulu par le volontaire couple Lombardo: soigner notre plaisir à prix doux. Et puis on apprend que le chef est notamment passé par l'Auberge de Cassagne de Philippe Boucher (84), le Grand Large Oléron du temps de David Boyer (17), le Marriot à Séoul… Oh nooon!.. Encore une table du "Bouche à Oreille" à ne pas louper!

Chef: Mathieu Villeneuve
Spécialités: carte de saison
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain individuel 14,5/20. Café Malongo 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Menu 29€. Enfant 13€. Carte. Terrasse. Vue panoramique. Fermeture hors-saison dimanche soir, lundi et mardi. En saison 7/7 le soir, samedi et dimanche midi.

6 rue Frédéric Mistral
Résidence du Port
13960 **SAUSSET-LES-PINS**
Tél.09.83.47.47.00
http://ograndr.fr/

GUIDE LE BOUCHE A OREILLE
Télécharger dans l'App Store
@BAOPLATON
Télécharger dans Google Play

SIMIANE-COLLONGUE

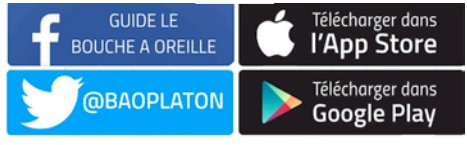
CHEZ LINH
NT Ψ1/2

Faut le trouver, adossé aux trois courts de tennis et deux terrains de pétanque. Si le parking est plein... garage sur le 1er cours de tennis autorisé! Gratuit! "Pas de racket" aurait dit Mauricette! Bref! Simiane, on ne va pas souvent s'y poser le dentier. Vu le sobriquet, on pourrait croire à une stricte cuisine asiatique. Mais non. La cuisine est plutôt du genre hybride. Comme une Toyota à la fois énergie nucléaire et énergie fossile, si vous voulez. Plats français en majorité et seulement 3 plats asiatiques. Bon. Dont un plat du jour annoncé sur un post-it vendu 15€ quand même, tarif sélectif totalement volontaire et assumé de la direction. Soit presque au même prix que les plats de la carte. Le plat du jour? "Linguines aux gambas". Assiette creuse bien présentée, cuisson correcte des pâtes, courte huile pimentée et cinq crevettes décortiquées. Les crevettes ne sont pas des gambas 10/15. 13/20. Plat seul 15€ du midi pour le travailleur, c'est un peu cher. Même si le contexte est sympathique dans son esprit de guinguette, grande salle pour les soirées concerts l'hiver, terrasse sous tonnelle avec un bar pour s'accouder l'été en refaisant le monde, une seconde terrasse orientée sur la piscine car oui, il y a une piscine. La prochaine fois, faudra que j'essaie les pâtes au figatelli ou le bœuf saté flambé! Et de l'espace vert pour salir les genoux de vos gamins qui chahutent! Bref! Amusant pour son improbabilité d'implantation, son espace. Ça change.
Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14/20. Pain 13/20. Café 1,5€ 13/20. Toilettes 14/20. Plat du jour. Carte. Accueil groupes. Terrasses. Parking. Fermé lundi et mardi.
Route de Siège
13109 **SIMIANE-COLLONGUE**
Tél.06.04.65.36.90

VENELLES

L'ATELIER GOURMAND
NT ΨΨΨ

En entrant dans le village, regardez les panneaux. Ceux de "L'Atelier Gourmand" sont trop discrets: visez plutôt "Parking L'Esplanade" et "Panorama Ste Victoire". Arrivés à bon port vous y serez, comme dirait Lapalisse! Belle terrasse (panoramique, donc) et intérieur clair bien dressé: radieuse Sarah Roche en salle, fort bien épaulée par le posé Richard Ducroz. Tout autant avec entrain, les deux font aussi la paire: Manon Deloche et Benjamin Hofmann. Cuisine ouverte: ils sourient à l'ouvrage, jouant parfois à se taquiner, goutant la sauce de l'autre pour l'asticoter. Bref! Une génération épanouie de cuisiniers trentenaires émancipés de la stricte gastronomie pratiquée dans quelques établissements réputés. Leur plaisir de faire et de plaire donne une cuisine bistrotière sacrément fraiche, authentique et sérieuse. Les midis de semaine, formule 16€ avec choix. Une carte de saison chaque quinzaine! 4 entrées, 5 plats et autant de desserts soutenus par quelques suggestions. Comment savoir ce que ces toques savent? Prendre la "terrine de canard aux pistaches", taper dedans avec le bon pain, s'en garnir le râtelier en appréciant la texture douée et l'assaisonnement ajusté. Ça change des terrines approximative grasse comme du beurre vendues par ailleurs. Vraiment bon! 15/20 pour 8€. L'intitulé "cuisse de poulet fermier, pancetta et mascarpone" questionne. Pas longtemps remarquez. Poulet jaune de qualité (très) supérieure à la moyenne qui est très basse, faut dire. C'est avec ce genre de produits qu'on déchiffre l'ambition d'un établissement, à l'instar du pain, du café, du pichet… cuisse désossée et farcie avec pancetta et mascarpone. Mascarpone forcément disparu à la cuisson avec le jus de poulet! Une sauce du diaaable! Polenta pimentée, légumes frais de saison avec petits pois frais, j'en raffole. 15/20 pour 19€. Le "Café de l'Atelier" a du génie avec la "soupe d'abricot à la vanille, granité au Muscat" 15,5/20, de l'académisme avec la "tartelette au chocolat extra-bitter" 15/20, de l'acide-sucré avec le "crumble pomme-rhubarbe-framboise" 15/20. Et une boule de glace. Autrement dit, pas le "café gourmand" de pacotille des taules approximatives qui se débarrassent de la mission "dessert". Bref! La vingtaine de flacons d'une carte nationale bien chaussée: vous serez bien conseillé par Sarah Roche. Et nourris finement par ses associés en cuisine. Et contents d'être venus. Et impatients de revenir. Oh? Déjà fini? Hébé oui.
Cuisine: Manon Deloche, Benjamin Hofmann
Spécialités: carte sur 15 jours
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café Richard 1,9€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule midi semaine 16€. Carte et suggestions. Groupes 40. Terrasse panoramique. Parking de l'esplanade (public, couvert et gratuit). Ouvert 7j7 toute l'année.
Esplanade Cézanne
13770 **VENELLES**
Tél.04.42.54.85.50
http://www.lateliergourmand.net/



ÉRIC ZARAGOZA
LA TABLE SOUS L'ARBRE
83 GARÉOULT-SUR-ISSOLE

KAREN FAVRE-ALMELA
L'ÉOUVÉ
13 VENTABREN

MATHIEU VILLENEUVE
Ô GRAND R
13 SAUSSET-LES-PINS

ÉMILIEN FASSI
LA BOHÈME
83 LA MOTTE-EN-PROVENCE

PASCAL WARNIA DE ZARZECKI
AU PETIT RESTO
13 GARDANNE

THOMAS GY
LA POÊLE D'OR
83 MÉOUNES-LES-MONTRIEUX

MEILLEURS SECONDS

KENZO CORET
LE PATIO
83 LA CRAU

GEOFFREY DELPECH
DÉJEUNEZ SOUS L'ARBRE
13 ROUSSET

ANTHONY FARRUGIA
LA GRANGE
83 LE BEAUSSET

CLÉMENT CANTELOUP
Ô GRAND R
13 SAUSSET-LES-PINS

YVON MONGAULT
LA POÊLE D'OR
83 MÉOUNES-LES-MONTRIEUX

L'OPUS
NT ΨΨ1/2

Changement de taulier en avril 2018. Vu la foule, j'étais sûr de me carboniser l'illusion dans un haut-fourneau du genre brasserie de serial-cuisineur. Tous les codes du genre sont à l'appel, ma déception annoncée dans les starting-blocks dans l'attente de confirmation: parking embouteillé avec voitures de VRP, d'artisans et d'ouvriers, plat du jour 12€ et dedans, boucan devant le bar embouteillé. Et puis l'accueil et le service, jeune et impliqué. Ça fait la différence entre un personnel qui bosse une masse molle de clients indistincts, et un personnel qui s'occupe de chaque individu comme s'il voulait le fidéliser. Epatant. Bref! Une dizaine de plats entre 14€ et 20€ et quelques salades. Dos de cabillaud, véritable carbonara (à vérifier quand même), milanaise, andouillette, l'inévitable burger, tartare et entrecôte… et des suggestions ardoisées comme "fish and chips sauce tartare" ainsi que l'annonce du plat du jour du lendemain, un couscous. Royal non? Pour ma pomme, formule 17€ avec le plat du jour "wok de poulet au Saté et cacahuètes". L'assiette creuse noire fait ressortir les couleurs, un joli entassement de légumes de saison (ou pas) mais frais et croquant aux découpes réfléchies, des herbes, des caouettes broyées, du gingembre rosé, des bouts de blancs de poulet panés. C'est bon, soigné, étonnamment sérieux dans un tel contexte agité. 14,5/20. Le "café gourmand" confirme l'idée d'application! Des minis: un banal fromage blanc battu avec coulis de fruits rouges, une panacotta caramel au beurre salé, un brownie au chocolat noir, un très italien tiramisu au café… qui pourrait confirmer le traditionalisme des carbonara proposées à la carte! 14,5/20. Quand au début je vous signalais un service attentionné malgré l'affluence: j'avais demandé un café serré. En passant devant ma table la serveuse remarque ce café long amené par un de ses collègues. Ni une ni deux, elle fonce en faire un autre, serré cette fois-ci, et me l'amène. Cuisine ou service, autant de signes d'une volonté générale plutôt rare chez nos chers restaurateurs et qui méritait d'être signalée, je trouve, si vous permettez, je vous en prie, merci.

Spécialités: accueil et cuisine
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain individuel 14,5/20. Café Malongo 14,5/20. Toilettes 15/20. Formules 16€ et 17€ midi semaine. Carte. Enfant 9,90€ (-10 ans). Ouvert le midi du lundi au samedi et vendredi et samedi soir. Fermé dimanche. Parking.

90 avenue des Logissons
13770 **VENELLES**
Tél.04.42.53.13.30 et 06.22.34.89.62
http://www.lopus.fr/

ABONNEZ-VOUS!.. BULLETIN PAGE 3

VENTABREN

RESTAURANT L'ÉOUVÉ
NT ΨΨΨΨ

Les années filent, Karen Favre et Stéphane Almela restent habiles à nous extirper du quotidien et de ce moyen qui pollue nos vies. Superbe cuisine bien pensée, d'une harmonie intégrale où la gaieté des assiettes escamote l'idée de labeur. Vu le succès (l'adresse ne désemplit pas) Karen Favre n'a pas tellement le temps de jouer les coquettes devant les photographes des magazines et d'intriguer dans les clubs de chefs inutiles dont elle s'écarte prudemment. Ça ne lui a même pas traversé l'esprit! Elle cuisine, toujours, tout le temps, jusqu'auboutiste au quotidien, plus qu'hier et moins que tout le temps. Pour sortir un tel menu-carte avec 6 entrées, 7 plats et 6 desserts, faut pas mollir de la toque, ne pas ouvrir l'estanco à 11h45. Entrées ou plats personnels, la cuisine ne déroute pas pour autant: idée de fraicheur légumières locale de saison (petits pois, radis, betteraves…), univers délicat d'épices et d'herbes parfois exotiques, viandes et poissons sélectionnés avec exigence. La dame au chapeau vert applaudit sa "salade de caille façon thaï, nouilles soba". Caille laquée, nouilles de sarrazin, légumes vivants… quelle horreuuuur! Avec les doigts: on ne vous dira rien et en plus après, vous pourrez les lécher. 16/20. Tout aussi haut en couleur: "tataki de thon akami: mi-cuit". Cuisson surveillée comme le lait sur le feu, une réussite incontestable qui réédite le 16/20. Ya du Gauguin dans les couleurs de mon "carpaccio de St-Jacques, tartare de mangue". Vinaigrette fruitée acidulé, une merveille qui rassemble: 16/20. Avec ce genre de recette, le restaurateur peu scrupuleux refourgue généralement ses fonds de tiroir: lasagnes, petits farcis… Ici: que du produit 1er choix. La viande sent bon, le reste aussi: "boulettes de bœuf Aubrac et merguez artisanale aux herbes, oignons caramélisés et mozza, crème moutarde". Un plat pour gourmand serial-sauceur, qu'on retrouve décliné à l'année. 15,5/20. Garnitures servies à part, "patate douce au four, crème de ciboulette" pour Mauricette, "riz noir en risotto" pour ma pomme. Nos desserts. En (relative) légèreté pour moi avec la "soupe de fruit, faisselle, fruits frais" vertueuse mais risquée avec le melon, 15/20. Ardente "tarte aux pommes destructurée, crémeux de pommes et sablé breton". Un réel travail pâtissier, gourmand et tonique, axé sur le fruit et le beurre salé du sablé breton. 16/20 pour conclure mes petits poulets. Cuisine pétillante et généreuse, pas des portions de dés à coudre qui frustrent. Equipe de service enjouée mené par l'épanoui Stéphane Almela, terrasse arborée au calme ou claire salle bistrotière si ça vous chante. Ah oui: 32€ le menu.

Chef: Karen Favre-Almela
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Henri Blanc 2€ 14/20. 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**

- LA DRÔME - LE DÉPARTEMENT

PIERRELATTE

LE SALON D'ISA

NT ΨΨ1/2

Des trucs bizarres dans notre vie on en a vu un paquet, on en a même mangé des brouettes. Aout: Pierrelatte-centre ressemble au décor d'un western des années 60, désert, village abandonné, buisson qui vole dans la poussière. Avec Mauricette, ça nous choque. Alors qu'on promenait nos tongs dans la vieille ville, elle commente avec son sens de l'humour si particulier: "on peut pas dire que ça irradie de joie". Ambiance d'autant plus triste que des traces d'un passé radieux existent. Bref! On a hésité entre deux ou trois tables au profil visiblement sympathique dont celle-ci. Non. C'est pas vrai. En fait on s'est pris un orage sur le pif alors qu'on était juste devant. Cela dit, bon numéro. Même si on reste planté (trempés) derrière la porte un trop long moment. On croyait entrer dans un restaurant, nous voici dans une boutique déco façon bonbonnière. Mauricette connait. Elle est abonnée à un tas de magazines déco qu'elle pose sur sa table de salon en plastique orange achetée chez GIFI. Après un petit cri de souris elle dit "harmonieux, maison à la déco gustavienne". Romantique, du blanc et du coton y compris sur les tables, des recoins planqués décorés avec personnalité dans le même esprit et où l'on peut manger aussi. Et au fond de cette maison de village repensée, une cuisine haute de plafond qu'on traverse pour atteindre à l'étage les coquettes toilettes. Bref! Le midi, menu 15,50€ avec alternatives. Et formule à 13,50€. Honnêtement, on n'y croyait pas trop. Je tente la "salade du moment". Petites tomates-cerise, feuilles de salade verte fraiche, jambon cru de qualité, ravioles de Royans poêlées froides, melon sucré. Frustration: pas de fromage. On m'a pourtant dit que la spécialité de Pierrelatte était la tomme. Enfin bon. Excellente vinaigrette dopée à l'huile de noix, je crois. 14/20. Gros succès de la "tarte poulet au curry" de la dame au chapeau vert. Un régal qu'elle dit! 14,5/20. Elle poursuit avec la "salade repas du marché" qui n'est pas la salade du moment. Ah ben le voilà le fromage! Un chèvre chaud entier sur toast grillé, tomate mûre de pays, lardons poêlés, et une sorte de terrine de légumes extra! Fait maison indiscutable! Pas du Métro ou Davigel! 14,5/20. L'autre possibilité du menu est "gigot d'agneau mariné au romarin". Tranche délicieusement ferme, courgette cuisinée et une louche d'aubergine à la parmesane d'exception. Les vraies. Pas d'emmental envoyé au tractopelle ni de concentré de tomate au gout de métal: délicatesse et fruité! 15/20. Bel effort de cuisine, sincérité sur toute la ligne. Des p'tites sauces, des p'tits jus… Des épices fines et parfois lointaines, des herbes délicates… Je rappelle que nous déjeunons sur une formule à 13,50€. Je suis déjà trop long à la prose, vous n'avez qu'à aller sur place si ça vous intéresse.
Chefs: Isabel Alberti et Yves Peyron
Spécialités: boutique déco, boutique thé, boutique resto
Accueil 11/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café 1€ le midi 12/20. Toilettes étage 16/20. Menu 15,50€ et formule 13,50€ midi. Menu 22€ le soir. Terrasse en saison.
8 place Xavier Taillade
26700 **PIERRELATTE**
Tél.09.66.89.87.33 et 06.08.54.93.00

Othentik
LE FER FORGÉ MAIN
www.fer-forge.com

Spécialités: cuisine traditionnelle et desserts maison
Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Menus 13,50€ (midi semaine), 18,90€ et 26,50€. Ardoise. Terrasse trottoir. Fermeture se renseigner.
6 rue Mandajors
30100 **ALÈS**
Tél.04.66.52.65.48

ALÈS

L'ASSIETTE ALÈSIENNE

NT ΨΨ1/2

Agréable petite table comme on aimerait en voir plus souvent. Terrasse possible, salle plus reposante. Distante et un peu rêche, la patronne se découince un peu en fin de service. Sa serveuse montre pourtant l'exemple: adorable! Au fond dans sa cuisine ouverte, un jeune chef pratique du cousu main bien réjouissant et à vil prix. Pourtant avec Mauricette, on avait le gyrophare survolté: 5 entrées et 11 plats à l'ardoise! Et des salades-repas! Et des menus! Boudiou! Et j'ai pas tout vu! On était 3 à table, deux tâtent du menu midi à 13,50€: très bonne affaire! 3 entrées et 3 plats au choix! La "salade de foies de volaille déglacés au vinaigre de framboise" rappelle de vieux souvenirs à la dame au chapeau vert! Les bons sont rares et elle perd la mémoire! Brunoise fruits et légumes pour décorer! 14/20! Le "feuilleté de calamars façon tielle" n'est pas comme souvent un étouffe-chrétien de sous-traitance passé au micro-onde. Bien cuisiné, déco idem que les foies de volaille! 14,5/20. "La cuisse de lapin à la basquaise" fait le taf, sauce cuisinée abondante et fruitée, riz. 14/20. Délicieuse "queue de cabillaud au citron" avec purée beurrée et ratatouille confite. Poisson frais, resté souple après cuisson. Bravo! 14,5/20. A la carte, je prends le "magret de canard au miel". J'étais curieux. Mes petits moineaux, je me suis ré-ga-lé! Magret entier cuit à l'idéal avec peau scarifiée croustillante, présenté coupé en deux en biseau. Le 15/20 est inévitable. Pour 18€, c'est un bon plan qui donne envie de faire le tour de la carte. Le chef nous achève. On pensait "pouf-pouf, impossible qu'il fasse aussi les desserts"… Pas de pot Georgio: si. Celui du menu du jour est un "sablé au citron meringué" qu'on croirait dans l'idée (presque) sorti de la vitrine d'une pâtisserie-boutique, 15/20. Et le "fondant au chocolat" vendu 7€ est en version coulante maitrisée et soignée: 15/20. Bref: on frôle le 3 chandeliers! Je n'ai pas pigé qui était véritablement la direction, le couple de quinqua ou le cuisinier qui tire la boutique. Par contre si vous furetez dans la ville, je sais qui ira mettre les doigts dans le pot: vous.
Chef: Thomas Clary

BEAUCAIRE

AUBERGE DE L'AMANDIN

NT ΨΨ

C'est un peu perdu dans la pampa, mais on y est bien! Un oasis de verdure avec piscine, terrasse, tranquillité et parking ombragé. Faudra voir cet hiver mais l'intérieur donne plutôt envie de déjeuner dehors malgré les serviettes en tissu qui réconfortent. Vraisemblablement "pas du métier", la serveuse sourit: ça compense. Et puis on m'a dit que le cuisinier était basque. Le menu à 19€ propose des petits poivrons farcis à la brandade, mais aussi du… pâté en croûte! Sans illusions, je demande à la serveuse "c'est le chef qui le fait?". Elle rit et me répond "je sais pas, j'ai pas demandé". Bon. Dans le menu à 29€, une des deux entrées est "croustillant de chèvre aux abricots". Une feuille de brick grassouillette pliée en 8 avec dedans le fromage fondu et l'abricot confit. C'est aussi simple que bon malgré le balsamique qui pollue, un classique de la peur du vide des assiettes. 13/20. "Pluma de cochon noir", fameux morceau de viande! On le voit moins que voilà 3 ou 4 ans! Surtout, faut la manger saignante! Un bonheur! L'assiette arrive: fines escalopes de la viande grillée, jus court. Pour le saignant, c'est loupé. J'ai tout mangé quand même, certes un peu frustré. Garniture de légumes frais, demie-aubergine confite (excellente huile d'olive), un peu de courgette et de chou rouge poêlés, une petite purée de racines beurrée, des pois gourmands alignés comme à l'armée trop cuits. La présentation gagnerait à plus de sobriété en restant dans sa catégorie de gentillette cuisine traditionnelle. 13/20. Comme pour me contredire, le dessert est extra! "pêches rôties à la menthe"! Une merveille de fraicheur estivale! Deux belles pêches pelées, ouvertes et dénoyautées trempent dans un jus peu sucré, une escadrille de baies. En plein milieu de ma dégustation, la serveuse me demande "vous voulez un café?". Nul. Pressée que je parte? 15/20. Pour un menu vendu quand même 29€ le rapport qualité-prix est court sur pattes. L'addition restera un grand moment d'affolement de l'équipe. Avec ma dégaine de contrôleur des impôts, quand j'ai demandé une note avec la TVA, toute l'équipe (3) est

partie avec ma CB 5 bonnes minutes, je ne les ai plus vus. La serveuse revient finalement à ma table avec une note manuelle puis un moment après, avec une note informatique "duplicata" avec la TVA. Alors que je levais le camp, le patron absent jusqu'alors arrive dans le restaurant! J'aurais bien échangé avec lui devant un verre d'Irouléguy, mais monsieur est vraiment très occupé, probablement très pris. La tradition basque se perd.

Chef: Damien Arrizabalaga
Spécialités: basques et pâté en croute
Accueil 14/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14,5/20. Pain 13/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Environnement 16/20. Menu 19€ le midi, 29€. Ardoise. Groupes. Terrasse. Parking. Fermé tout le mercredi et dimanche soir.

1076 chemin de la Croix de Marbre
30300 **BEAUCAIRE**
Tél.09.51.86.47.39 et 06.03.98.65.48
https://www.auberge-lamandin.com/

GUIDE LE BOUCHE A OREILLE
Télécharger dans l'App Store
@BAOPLATON
Télécharger dans Google Play

CHERS 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 GÉNANT.

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 Var Le Département

BANDOL

LE SQUARE

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 se-cond test ici. La cuisine cherche moins à démontrer l'évident talent, exit le cosmétique! Très belles as-siettes 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/

LA CARAVELLE

NT Ψ

Peut-être le meilleur service de la promenade de Bandol, le quai, le fameux quai. Le jeune serveur affiche de la fierté dans la fonction, impeccable de rythme et de codes tout en légèreté non pompeuse. J'aurais bien aimé dire la même chose du cuisinier, mais ça va pas être possible. Il plombe le moment potentiellement intéressant: serviettes en tissu, dressage de table classique, eau filtrée Ogapur (gratuite), propreté générale… Mais voilà. Au niveau de la recette, c'est grossier. A la carte j'ai pris en direct "agneau fermier de Riez (04) grillé, jus infusé à la provençale, pommes grenailles et légumes du jour". Rien pour se chatouiller la molaire et patienter, seuls les clients qui prennent un apéritif ont droit à la tapenade. Enfin bon. Ça arrive: belle assiette noire et dessus, non seulement le baron d'agneau prévu, mais le jeune serveur dit "il vous a mis une côtelette en plus le chef!". Ouaaah… merci. J'ai eu comme l'impression d'être reconnu, démasqué… Sauf que c'est pas un cadeau cet agneau! Probablement du broutard limite mouton, peu de viande, beaucoup de gras. Et surtout, il est noyé sous une sauce abondante gélatineuse chargée en fond de veau comme le matin Dédé du "bar du pêcheur" en pastis. Simili ratatouille avec rondelles de carottes, grosses patates avec peau réchauffées au four. 8/20 pour 19,50€. Paf dans la calebasse du cobaye et ding dans le tiroir-caisse du taulier. J'ai faim. Alors j'ai pris du fromage. Je sais: prendre du fromage au restaurant est un peu idiot quand on veut mesurer le cuisinier. Donc: "fondant de St Marcellin rôti, oignons rouges, herbe de Provence, huile d'olive, salade aux fruits secs et crème balsamique". Une gourmande cassolette à crème brûlée, avec le fromage chaud. Je ne boude pas mon plaisir. Quelques feuilles de salade et des bouts de fromages secs, comme si j'avais double dose. Après mon plat dopé d'une côtelette, voilà qui fait beaucoup de bonus… Bref! Bonne assiette à 14/20 pour 7,5€. Note qui remonte la moyenne et fait de la boutique un endroit moyen. Déception oui. Mais pas sûr que faire des assiettes mieux soit utile pour attirer le chaland ébahi et le touriste niais. Ou alors, à être fier de sa cuisine.
Spécialités: service et fromage
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café Nespresso pas pris. Toilettes 14,5/20. Formule midi 18,5€. Menu 29€ et 39€. Carte. Enfant 10€ (-12ans). Terrasse.
43 quai de Gaulle
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.29.54.19
http://lacaravellebandol.e-monsite.com/

LE BEAUSSET

LA SYMPHONIE DES PLAISIRS

NT ΨΨ1/2

Nom de baptême aléatoire, comme pioché dans "Fantasia" de Walt Disney. Alors qu'en vérité le croquignolet restaurant en fait infiniment moins dans le clinquant que son sobriquet n'augure. Proprette devanture en petits carreaux, terrasse abritée par les platanes de la place la mairie, intérieur repensé en clarté et dédié à la musique, vous comprendrez en voyant. Du soin, de la propreté. Depuis décembre 2017: un couple de quadras sourires plein phare dans leur maison. Parait que "les gens heureux n'ont pas d'histoire". Sornettes: ces deux-là construisent l'histoire au quotidien sauf le lundi: jour de fermeture. Formule du midi à prix pensés, ardoise aux idées simples avec notamment des salades, galettes et omelettes. Comme les noms de plats ne font pas dans la frime, rien ne présageait d'un tel moment en compagnie de mon "magret de canard". C'est que des magrets, j'en ai boulotté un paquet. Ah bah si j'm'attendais… Sacré bon cuisinier qui veille aux cuissons, réfléchit aux découpes de légumes, goute chaque sauce comme si c'était une nouvelle. Magret scarifié avec gras croustillant, rosé à cœur, sauce au miel non annoncée dans l'intitulé: une merveille! Quelques feuilles de salade dans un coin, délicate vinaigrette au cumin extra, poêlée de légumes confits en persillade fine. L'opération gourmandise m'a remonté le moral des culbuteurs du ciboulot! Si j'm'attendais! 15/20 pour 17€. Desserts de cuisiniers dont la "mousse au chocolat" qui confirme la volonté de "fait maison" soigné. 14/20 et 5€. Une cuisine qui ne joue pas les surréalistes ni les impressionnistes, une cuisine pour tous les jours avec quelques recettes au-dessus de la mêlée… comme mon magret! Magret frais du Sud-Ouest, pas du traficotage d'Europe Centrale. Pas pareil. Bref! Natif d'Ollioules (Beaussetan depuis 15

ans) et émancipé un temps du monde de la gamelle, Franck Panichi est revenu en cuisine par le Périgord (ça explique la qualité du magret), puis Cirio traiteur à la Seyne-sur-Mer. Un jour pas comme les autres, avec sa femme Valérie également "du métier", ils décident de reprendre cette petite affaire. J'en ai fait une très bonne en y allant manger en toute simplicité. Faites circuler l'info et aiguisez vos couteaux.
Chef: Franck Panichi
Spécialités: ardoise du moment
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 1,8€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule à partir de 14,90€ midi semaine. Ardoise. Climatisation. Groupes 20 en hiver et 30 en été. Terrasse ombragée. Fermé dimanche soir et lundi (sauf réservation se renseigner).
8 rue Jean Mermoz (place Jean Jaurès)
83330 **LE BEAUSSET**
Tél.04.94.90.51.64 et 06.13.13.79.68
http://la-symphonie-des-plaisirs.business.site/

LA GRANGE

NT ΨΨΨ

Oui au passé et à la mémoire, et oui à l'avenir du présent. Philippe Marco est un enthousiaste qui anticipe, tel le joueur d'échec. Un actif du genre à ne pas s'endormir sur l'illustre passé de l'adresse née en 1982: elle abritait auparavant la forge du village. Pour preuve la considérable cheminée devant la porte d'entrée. A moi côtes d'agneau et tranche de gigot! Faux-filet et côte de bœuf qui se dorent les poils du dos sur la braise quand la bise fut venue! L'été, cette cheminée se repose en attendant le Père Noël et en cuisine, son cousin grill assure l'intérim. Vu la chaleur bien de saison, nous caracolerons sur d'autres pistes que la stricte viandarde. Quoi choisir sur cette carte d'été? Carpaccio de St-Jacques fraiches, tartare d'araignée de mer, pâtes au foie gras, ris de veau aux morilles, rognons de veau au Madère, dos de daurade aux agrumes… Avec Mauricette, on voulait commencer mollo avec une seule entrée en "duo". On trouve les limites du vote à main levée pour trouver une majorité quand on est juste deux. Le consensus arrive avec les "cuisses de grenouilles à la provençale". Belle assiette, chair croustillante agréable, juste le gras nécessaire qu'on s'en enfile un tas sans dégouliner des doigts. D'ailleurs si peu grasses que le lit de légumes et tomates sur lesquelles les cuisses sont posées n'en souffrent pas! Ail et persil hachés minute, très digeste. Version personnelle de la chose adoubée par la dame au chapeau vert. Bref! 15/20. "Queues de gambas sauce aux agrumes": la sauce confite du plat de la dame au chapeau vert est ajustée, pousse sur le citron vert. Sans qu'on la prévienne, les gambas sont remplacées par des crevettes décortiquées, dommage. Purée maison à l'huile d'olive et la fameuse sauce sucrée-salée rattrapent l'idée: 13/20. Très heureuse surprise avec le "filet de Saint-Pierre sauce corail d'oursin". Poisson cajolé avec douceur, pas ce filet vendu surgelé souvent violenté par les cuisiniers pressé. La sauce travaillée ne masque pas le plat, je sauce chaque recoin de l'assiette, j'ai même regardé dessous… 15/20. L'intitulé cache bien son jeu: "soupe de pêches". Pas une purée du fruit, un sirop parfumé vivifiant avec des quartiers réguliers du fruit macéré. 15/20 encore. Service rajeuni depuis l'an passé, qui a été à bonne école: base classique, décontracté et dans l'air du temps! Tiens? Comme la cuisine!
Cuisines: Philippe Marco, Fauzi Ben Hassine et Anthony Farrugia
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 14/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Malongo 15/20. Toilettes étage 15/20. Formule 16,50€ et menus 22€ midi semaine sauf jours fériés, 29€ et 42€. Carte. Suggestions. Groupes, banquets… Traiteur 10 à 150 (se renseigner). Terrasse. Fermé lundi et mardi.
34 bis boulevard Chanzy
83330 **LE BEAUSSET**
Tél.04.94.90.40.22
https://www.lagrangedubeausset.fr/

BELGENTIER

RESTAURANT DES ARCADES

NT ΨΨ1/2

Lui, faut un peu lever les yeux au risque de le louper! Restaurant d'étage équipé d'une étonnante terrasse qui domine. Campé sur le plancher des vaches, impossible de savoir. Sauf à être moineau, astronaute… ou simplement déjà initié de la belle table de Christine Foucou. Délicieuse salle claire mangée par un décor choisi agrémenté d'œuvres d'art (et quelles!), beaux verres et nappages, le sentiment d'être sur un petit nuage alors qu'il ne s'agit que du 1er étage. Avant même d'avoir planté le 1er coup de fourchette, même Mauricette serait dans de bonnes dispositions, c'est vous dire mon aise. Intuition confirmée: une cuisine sincère et gourmande qui a de vrais mérites! Entre traditionnelle familiale et bourgeoise! De quoi sautiller de la gencive avec des produits sains et frais! Formule 16€ le midi, sinon carte avec 3 entrées et 4 plats! Frustrera les amateurs de listes interminables! Le frais "fait-maison" a ses exigences! Obligé de me farcir la "terrine aux 3 foies"! Mes petits cornichons, foncez! Recette de la grand-mère de Christine Foucou! Poulet, porc et canard! Présentation un peu alambiquée, mais un régal! 15/20. Allez-y mollo sur le pain, sinon impossible d'arriver au bout du plat du jour mes petits

amours: "sauté de veau à la provençale, pommes de terre fondante et légumes". Les accrocs du pèse-personne et les mangeurs de petits pois avec une pince à épiler vont souffrir! Viande de qualité peu grasse comme pour deux, gouleyante sauce tomatée aux herbes, fameuse ratatouille avec cuissons séparées des légumes un peu chargée en huile, patates du jour fondantes. 14,5/20. Dessert de la formule était le fondant au chocolat fait ici, mais décliné. Au cahier des recettes à gouter suivant disponibilité: magret en feuilleté, dos de cabillaud sauce légère au curcuma, et un dessert figé à l'année: la pastilla aux pommes et caramel au beurre salé. Mioum! Les fouilleurs de CV apprendront que Christine Foucou est arrivée dans le monde de la cuisine "sur le tard", après une autre vie. Avec envie et ténacité, elle apprend aux côtés de cuisiniers comme Pascal Bonamy de "La Colombe" à Hyères, et Alain Ryon désormais au Lavandou. Voilà expliqué mon plaisir avec les assiettes. Début d'une belle histoire entamée début 2018, va monter en température. Bref! De quoi aisément cultiver votre art du bourrelet et sortir vos papilles du marasme ambiant.

Chef: Christine Foucou
Spécialités: carte sur 3 mois
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule midi 16€ et formule soir 22€. Carte. Enfant 9,5€. Groupes 40 hiver et 70 été. Terrasse-balcon. Climatisation. Accès handicapés. Parking gratuit en face. Exposition d'artistes locaux.

RD 554 (route de Toulon)
83210 **BELGENTIER**
Tél.06.17.68.09.29
https://restaurantlesarcadesdugapeau.fr/

BESSE-SUR-ISSOLE

LA REMISE

ΨΨΨ

Quand même impressionnant. Plein centre courant janvier, et pas un chat dans les rues, rideaux des commerces tirés, on se croirait dans un village fantôme comme dans la BD Lucky Luke voyez? Au cœur du Var, Besse hiberne: mais où mangent-ils tous? Réponse: chez Nadia Pesavento. Porte de "La Remise" (et pas du saloon) poussée, on change de monde pour un succès presque urbain: une trentaine d'attablés ronronnent d'aise, on est bien hein Tintin. Sûr qu'aux beaux jours, ça se bouscule plus sévèrement encore au portillon. D'autant que la romantique terrasse sous la vigne est un nid de fraicheur recherché. Bref! Et pourquoi les clients ronronnent d'aise Blaise en toutes saisons? Au service, Guilain Lempereur déroule sa discrétion naturelle. Et puis la cuisine ronronne une becquetance étincelante de fine simplicité bistrotière, "bistronomique" (comme on dit maintenant) sauf qu'ici la pratique de la chose dure depuis plus de 30 ans sans tralala frimeur ni tambourinage médiatique. Tel fut d'emblée le désir de Nadia et Alain Pesavento: faire à manger bon. En cuisine, l'esprit poursuit sur la lancée, relais passé depuis à un Jimmy Parmentier épanoui, formé par le chef. Formule 14€ les midis de semaine, trois menus de 20€ à 29€, carte. Chaque année je l'attends, ce "feuilleté de St-Jacques au Noilly Prat". Dans le cadre de mes attributions de cobaye blasé par sa fonction, la pulsion est rare! Du bel ouvrage, indélébile dans le ciboulot. Cuisson nacrée du frais coquillage coloré, sauce ronde et fine, indispensable assiette chaude pour siroter sans chrono: 15,5/20. Canard frais du Sud-Ouest pour le "magret sauce aux trompettes de la mort". Un demi prétranché dans un style un peu à l'ancienne, bien marqué, sauce de vrai saucier qui trempe le doigt et ajuste, gratins de saison. Au printemps, les assiettes se garnissent de légumes du moment poêlés à l'huile d'olive. 15/20. Fromage prévu au menu, je décline l'aimable proposition. Mais pas le "nougat glacé" de la maison "breveté Alain Pesavento". Lui aussi voyez, il encombrera votre caboche de gourmand pour un bon moment. Sauf qu'il n'est pas là tous les jours (faites circuler une pétition). 15/20. Cave sérieuse, beaux verres qui vont avec. Et puis voilà. 14h. Une à une les tables quittent la scène, les habitués bisent Nadia Pesavento et accompagnent d'un mot (ou deux), les nouveaux venus payent heureux et sourient d'un air entendu: ils reviendront se régaler et en parleront, forcément. On appelle ça le bouche à oreille.

Chef: Jimmy Parmentier
Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus 14€ midi semaine, 20€, 25€ et 29€. Carte. Climatisation. Jolie terrasse au calme les beaux jours. Grands parkings à deux pas. Fermé dimanche soir et lundi hors-saison. Fermé lundi en saison. Exposition tournante de tableaux et artistes locaux.

4 avenue de la Libération
83890 **BESSE-SUR-ISSOLE**
Tél.04.94.59.66.93

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

BORMES-LES-MIMOSAS

LE TIFY

ΨΨ1/2

La chouette petite table de Fabrice Gounand et Pierre-André Romain ne vient pas d'éclore, je vous l'accorde. Et alors? Si vous préférez la nouveauté à n'importe quel prix, faudra voir ailleurs. Méfiance: ils sont nombreux sur la place à changer l'étiquette du pot, reste juste les cornichons. Et puis vous louperez l'anchoïade de la maison, les moules gratinées aux amandes, les moules au curry ou aux lardons, l'aïoli provençal, la sole meunière, la bourride de lotte, le tartare poêlé à la mode de St-Tropez, le magret rôti sauce champignons, le rumsteck au poivre vert et surtout les propositions du jour. Chaque année ce duo me surprend dans son imperturbable volonté à offrir un tel rapport qualité-prix dans une formule à 14,90€ avec choix… servi midi et soir (j'vous jure!) en semaine! Aujourd'hui gratin de poissons, côte de cochon sauce forestière, daube de calamars à la provençale… Ça cogite dur pour offrir le meilleur dans un niveau de tarification décent pour le chaland. D'autant que question régalade, on n'a pas affaire à un poids plume de la sauce. S'il maitrise les subtilités des saveurs provençales, le chef a appris le job du côté de la Bourgogne et soyez sûrs qu'en cuisine, il est plus vif qu'un escargot quand rameute la foule des affamés! Le menu à 23,90€ n'est pas économe en choix et généreux en tout. Elle croustille ma "tresse chaude feuilletée de volaille forestière". Une assiette géométrique soignée, avec un côté salade verte fraiche et des bricoles, boulot honnête du feuilleté, mais c'est la puissante sauce aux champignons qui m'épate. Le saucier cause, et c'est souvent le cas dans la maison. 14,5/20. Autre style avec "corolle de filet de sole farci mousseline du pêcheur, risotto moelleux". Du fait maison et croyez-moi mes cocos, ya du boulot dans le fricot. Risotto Arborio, moules qui sortent de l'eau, verts haricots, sauce comme un cadeau. 14,5/20. Un classique dessert de cuisinier avec la bonne "tarte tatin" maison à 14/20. Dans un style apprécié par une clientèle conquise d'habitués à l'année, l'ami-associé Pierre-André Romain réchauffe l'atmosphère de salle toute l'année même l'été. Un duo de pro qui perdure, régulier comme un coucou suisse depuis le début, ce qui rare comme un merle blanc. Bon appétit mes oiseaux! Merciiiii!

Chef: Fabrice Gounand
Spécialités: carte de saison
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 14,9€ midi sauf dimanche et jours fériés. Menus 18,5€ (midi) et 23,9€. Enfant 9,5€. Carte. Terrasse ombragée en saison. Climatisation. Grand parking à proximité. Fermeture: se renseigner.

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

BRAS

LA PETITE MAISON DE BRAS

ΨΨΨ1/2

Il s'agit d'un couple et paradoxalement, le restaurant est très singulier. Déjà, quand on évoque le discret village de Bras, on dit "tu vois Alphonse, c'est situé entre Brignoles et Saint-Maximin!". Je dis Alphonse comme je dirais Martine ou Gérard bien que je ne connaisse pas de Gérard, mais passons. Singulier aussi pour la prestation de Sonia et Patrick Haertel. Mes petits canards, ces deux solides caractères se sont bien trouvés. L'intérêt pour le client est direct: on s'y régale de manière unique d'une cuisine radicale dans ses sains fondamentaux. Du produit local, fruits et légumes frais qui causaient encore aux taupes et aux moineaux voilà 48 heures maxi. Travaillés par un cuisinier comme personne. Celle qui dépense ce qu'elle ne paye jamais, Mauricette commente: "24€? Ya pas un menu plus cher?". Hébé non. Y a pas. Et en plus, les tarifs n'ont pas bougé depuis belle lurette! Deux entrées, quatre plats (dont un végétarien) et deux desserts, fromage possible. Sans compter l'entrée et le plat du jour des midis de semaine. La carnassière au chapeau vert ose "fines tranches de bœuf, fromage blanc fumé de la ferme de l'Aupillon, salade de chou rouge, caviar de lentilles". Effacez tout ce que vous connaissez. Goutez. Chut. 15,5/20. Suite avec "poitrine de cochon confite, condiment carotte gingembre". Viande souple poivrée qui répond au caractère des légumes: brunoise fine carotte-gingembre donc, mais aussi purée travaillée, feuilles de blettes. Belle portion, rustique et raffinée. 15,5/20. J'ai craqué (encore) pour "œuf bio crémeux aux asperges et oignons". Onctueux et sans ajout de crème, ce qui laisse la place à la tonicité des asperges croquantes, à l'oignon et à quelques herbes du jardin. 15,5/20. Encore et toujours du frais (poissonnerie de Trets) avec "aile de raie, légumes au fumet à l'anchois". Raie en terrine travaillée nature, brunoise de légumes frais, feuille de chou vert, poireau, fenouil. Et délicate polenta géométrique, mixée au lait, olé. Le tout dans un bouillon qui susurre l'anchois, un toucher d'abeille. 15,5/20. Desserts pris en flagrant délit de douceur: visuel de "pâtisserie boutique" avec "crémeux chocolat sarrasin, sorbet curcuma". Très chocolat, titille le sarrasin, cingle le curcuma. 15,5/20. Pour la pom-pom girl des années 30 qui glorifie la pomme sous toutes ses formes, la "pomme confite, mousse légère et crumble citron", 15,5/20 encore. Ces plats vous tentent? Dépêchez-vous: le menu dure un mois… mais un autre arrive après. Formidable cuisine, identité propre et recettes personnelles inconnues au bataillon,

VU ET ENTENDU

TÉMOIGNAGES ET BRINS DE VIES AU RESTAURANT ET PARFOIS AILLEURS

PRÉCÉDEMMENT PARU SUR NOTRE PAGE FACEBOOK
https://www.facebook.com/GUIDE.LEBOUCHEAOREILLE/

LUCIDE
Haut-Var, bar-resto, deux types très retraités et bien imbibés:
"*Quel village de m.... quand même... ici y'a que des vieux et des alcooliques*"

MODÈLE
Même endroit, deuxième couche:
"*A un m'ment donné, les jeunes faut leur apprendre à être poli... ils s'en battent les couilles...*"

CONTRÔLE
Var, station balnéaire. Le patron-cuisinier picole avec des amis en terrasse, té ilé bon mon rosé. Avec ma joyeuse tronche de comptable-protestant pas rigolo, il me prend pour un inspecteur *de* l'URSSAF ou autre. Alors il fonce mettre en service sa caisse électronique. Des fois que. Tellement flippé qu'il m'a donné 3 tickets de caisse!

UPERCUT
En direct de Marseille, une table de deux restaurateurs quinqua mal rasés avé l'assent évoquent le ouic-end: "*ouaaa les clients comprennent rien... tu fais des bons plats et ils zen prennent pas...*"
L'autre: "*ouaaa t'as raison Doumé... c'est des cons...bon... On choisit? Tu prends quoi comme burger?*"

CANCER
... et le type attablé face à son collègue, il parle, il parle, il ne fait que causer avec de grands gestes, l'autre écoute ou fait semblant. Le bavard: "*et puis jeu vais te direu, on soignerait pas ceux qui fument de leur cancer, ça nous coûterait moins cher*". L'autre en face épuisé: "*ta gueule et mange ton assiette pourrie pour cultiver le tien, de cancer*".

FRENCHY
À la terrasse touristique d'un restaurant noyé d'italiens, d'anglais et de russes, le serveur en pilote automatique s'adresse à un gros môssieur tout seul qui arrive avec une casquette Ricard: "*just one?*". Lui: "*hein? je comprends pas keske vous dites!*"

BURP
Mitoyen sur une terrasse à touristes avec une grosse nana équipée des lunettes et de la voix de Nana Mouskouri: "*un hamburger avec un tiramisu au chocolat, et un coca light passque je suis au régime*".

DESCENDANCE
Dans la série des drames du quotidien, resto avec terrasse en plein soleil. Bébé en chaise haute qui s'empiffre de frites et de ketchup. Avec papa, maman, papi et mami. Papi pastaga presque pur à la main: "*c'est bien petit, tu manges bien, tu fais honneur à la région*".

A LA TIENNE!
En face de ma table, deux copines. L'énorme s'empiffre de frites et dit à sa collègue maigre qui picole dru: "*ah non moi j'te jure, je bois pas de vin sinon je serai grosse*".

ARCHITECTURE
Une table de corses avec un qui parle fort et prend l'air sérieux: "*pour refaire mon garage (automobile NDRL) j'ai pris une entreprise "tous corps des taxes", c'est pour ça que ça me coûte cher!..*"

L'ÉTRANGER
A l'instant au resto. Une table de deux copines commerçantes du coin. Celle qui revendique ses origines italiennes au serveur dit à sa copine arabe sur le ton de la confidence: "*c'est un étranger le restaurant à côté qui s'est installé, faut se méfier, on m'a dit qu'il était mauvais*".

AMOUR TOUJOURS
Au resto devant moi, un couple de jeunes tourtereaux de plus de 80 ans raccommodés chacun de leur veuvage, la lumière plein les yeux. Elle avec un grand sourire: "*tu veux ma chantilly?.. Profite de la vie!*"

prises de risque gagnantes dans les associations de saveurs. Et tarifs très doux. Bingo mes petits canetons jolis.
Chef: Patrick Haertel
Spécialités: cuisine à base de produits bio ou locaux
Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15,5/20. Pain 13/20. Café 2,5€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Formules 17€ et 19€. Menu 24€ avec proposition végétarienne. 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

Allez-y, faites-vous plaisir, régalez-vous sans complexes, personne ne vous regarde et en plus, tout le monde fait la même chose. Pour vous dire le succès de la charmante boutique, ce midi la salle est remplie comme le dojo d'Hokkaido lors des championnat du monde de judo! Qu'ont-ils de si particulier les délicieux sushis de Gautier Dausse? C'est dur à dire hein? Mais je vous assure mes petits rossignols que c'est terriblement facile à boulotter! Avec les doigts et grand plaisir! Je les trouve joyeux, colorés et particulièrement frais. Le riz vinaigré des sushis fait ici la différence avec les taules approximatives. L'application est de chaque instant, le désir de bien faire permanent. Même avec la formule du midi à 9,90€! Une approche de baptême à moindre coût, couroucoucou Paloma. 10 sushis avec bol de riz ou salade de chou, boisson. Les bureaux alentours et les étudiants en raffolent! Ribambelle de possibilités: formule de 9,90€ (donc) jusqu'à 29,90€ si vous aimez le sumo et que vous êtes costaud. Avec Mauricette, on choisit le menu Kiga. Nigiri saumon/fromage, california poulet/mangue/menthe, eggroll saumon/avocat/fromage, springroll crevette/concombre/menthe et un bol de riz et chou en prime. Le non-initié au vocabulaire qui aurait des difficultés à comprendre de quoi je cause est prié de se renseigner. Je vais pas tout faire non plus, vous prendre par la main, vous expliquer et être curieux à votre place… Bref! Notez que les deux sushi-girls affichent un sens de l'esthétique affirmé dans l'art de présenter les plateaux, et une belle maitrise de la coupe du poisson! 14,5/20. On a complété le joli tableau avec d'excellent "makis foie gras et confit d'oignons" qu'à titre personnel je conseille "nature", sans sauce soja, 14,5/20. Et de toniques "california poulet/curry". Ils sont parfaits! Et comme disait Alphonse Daudet qui n'a pourtant jamais été empereur du Japon: "la gourmandise commence quand on n'a plus faim". 15/20. Maison tenue par le couple Angélique Gome et Gautier Dausse, heureux de faire des heureux, ça saute aux yeux. Le contraire du restaurateur blasé qui attend le chaland dans l'espoir de lui ponctionner abusivement ses économies. Ça se passe comme ça quand on aime les gens, qu'on adore ce boulot et qu'on le fait avec rigueur. Eux-mêmes raffolent des sushis! Ce qui explique bien des choses. Sushis réalisés à la commande et sous vos yeux. On ne s'étonne donc pas du succès croissant de l'adresse qui contribue à populariser positivement le genre.
Cuisine: Nuengruetai Saladaeng et Wirat Masini
Spécialités: sushis. Tartare de thon/avocat/coriandre. Brochettes bœuf/fromage. Soupe de riz au poulet et coriandre. 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 9,90€. Terrasse. Ouvert de 9h30 à 14h et de 18h à 22h. A emporter. Livraison possible. Fermé dimanche.
Route de Marseille
(50 mètres en face de Mr Bricolage)
Quartier Saint-Jean
83170 **BRIGNOLES**
Tél.04.94.78.00.58
www.esprit-sushi.fr

AU VIEUX PRESSOIR

ΨΨΨ

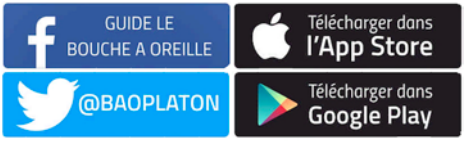
Mirettes en éveil en arrivant à Brignoles par la route de Marseille. Affamé ou pas pressé? "Le Vieux Pressoir" est posé là, comme une évidence. Parking aisé pour ne pas s'embêter en ville avec des créneaux compliqués, terrasse aux tables dressées chaque jour comme un dimanche, coin à l'ombre pour les obsédés de la cigarette, papillons qui batifolent dans le jardin. Dedans, une salle à la décoration toute provençale: cheminée, santons et tableaux idoines. Selon nos critères personnels, la maison de Luc-Laurent Gramond pourrait donner des cours du soir à nombre d'impétrants de la chose dite "gastronomique": service plein de jeunesse qui est le sérieux même, dressage de table classique avec serviettes en tissu pour les babines, rythme suivant le souhait du clients et cette somme de détails qui font que le restaurant est un véritable restaurant et non un simulacre de restaurant. Enfin bon. Avec la fausse blonde Mauricette entrée en chantonnant "Dieu m'a donné un foie", on visite la tradition: salade de caille tiède compotée d'oignons rouges, juste saisi de saumon mariné au sésame, croustilles de langue de bœuf ketchup de betteraves,

médaillon de foie gras marmelade de fruits jaunes, thon grillé beurre d'anchois, escalope de veau mariné à la provençale, Parmentier de canard confit aux pleurotes et Parmesan… suivant saison. Pour tout dire, je n'ai pris qu'un seul plat: les "pieds et paquets cuisinés à la marseillaise, pommes tournées à l'anglaise". Un pied, quatre paquets, trois pommes de terre. Agneau de Sisteron, je précise. La sauce fait le boulot, puissance et sûre d'elle. 14,5/20. Mon occupation le reste du repas fut d'observer se régaler la dame au chapeau vert, un spectacle son et lumière! Avec "foie gras de canard au torchon, chutney de fruits et cardamome". Foie parfumé à maturité, pain de mie grillé, la confiture réveille l'ensemble. 15/20. Plat malin que la "gigolette de lapin rôtie aux fruits secs" avec une poêlée de carottes anciennes et quelques champignons, des fèves, et des dés de mangue et non pas Dédé me manque, on ne se connait pas. Bref! Un classique aux couleurs contemporaines, bien enlevé. 14,5/20. Après le fromage prévu dans son menu, fin parfaite de rondeur, il faudra féliciter le missionné en cuisine qui fagote la "crème catalane aux écorces d'oranges confites". Le côté plan-plan de la recette est dynamisé par l'orange confite, un joli plaisir: 15/20. Détail appréciable, la carafe d'eau servie est filtrée Ogapur et… gratuite! Une maison un peu hors du temps, qui évite les pièges de la modernité qui veut toujours nous faire aller trop vite. Pour notre plus grand plaisir.

Chef: Yoan Sautereau
Seconds: Sylvain Lambic et Hervé Peran
Spécialités: carte sur 3 mois
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café Malongo 1,8€ 15,5/20. Toilettes 16/20.
Formule 15,7€ et menu 17,7€ midi du lundi au samedi hors jours fériés. Menu 35,5€. 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



BRASSERIE JULIEN

NT 00

On ne s'attendait pas au miracle non plus. M'enfin testée en 2010, on avait écho comme quoi la "Brasserie Julien" n'était pas comme ce qu'on en avait dit. Remarque totalement fondée: c'est pire aujourd'hui. Remarquez que j'y ai cru, un peu. Codes visuels de brasserie respectés, boucan. Le taulier excité comme une puce vient me serrer la main comme si j'étais un ami de 30 ans. Automatisme amusant de réceptionniste en pilote automatique, on sait jamais si j'étais quelqu'un d'important, mais non: je serais informé. Bref! Il est sympa, ce patron! Ses deux aimables serveuses classiques en noir et blanc sont parfaites dans la fonction et même, elles changent les couverts entre les plats! En dehors des deux plats du jour, des formules de 12,90€ à 23,90€. Des salades (10), des tagliatelles (8), des poissons (5) que le patron honnête avoue congelés, une quinzaine de viandes, une douzaine de desserts. Avec l'idée "entrée+plat", la formule à 17,90€ me plait. Je veux dire: à la lire. A manger c'est autre chose. 6 entrées possibles dont "petit tartare saumon". Une petite verrine, trois feuilles de salade et un quart de citron. Le tartare de saumon gras bas de gamme avec des bouts de peau du bestiau est tellement fade et huileux, que j'ai vidé la salière dessus, moi qui ne sale jamais mes plats sauf en cas extrême de flagrant délit d'incompétence en assaisonnement comme ici. Le citron que je presse casse le gras, un peu. 6/20. Dans ce genre d'endroits, faut jouer la statistique pour éviter toute prise de risque inconsidérée. La "bavette sauce au choix" sera le mien, de choix. Viande cuite comme demandée (saignante), un peu duraille par endroit. Sauce roquefort ridicule. Un détail à côté des frites livrées d'office sans alternative possible. Fraiches peut-être, mais pas épluchées ici. Au cas où vous l'ignoreriez, des frites se vendent épluchées. Avec peau, celles-ci. Huileuses et trop molles, mais surtout quand tu les regardes en technicolor, c'est "50 nuances de marron". Dingue ce truc. J'envoie la photo à qui me demande. Bref! Assiette classée dans les 8/20 grâce à la viande. Service organisé et épatant, je confirme. Curieusement la boutique est copieusement garnie, la zone commerciale autour du Centre Leclerc draine une avalanche de pousse-caddys de clients mangeurs de franchises. Il faut de tout pour faire un monde, je décline la proposition de fréquenter celui-ci plus longtemps.

Chef: allez savoir!
Spécialités: service et parking
Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 13,5/20. Pain 11/20. Café pas pris. Toilettes 13/20. Formules 12,90€, 16,90€, 17,90€ et 23,90€. Carte. Enfant 5,50€.
Fermé dimanche et lundi soir. Parking aisé.

CC Centre Var
Quartier Saint-Jean
Route de Marseille
83170 **BRIGNOLES**
Tél.04.94.69.99.32

VU ET ENTENDU (2)

TÉMOIGNAGES ET BRINS DE VIES AU RESTAURANT ET PARFOIS AILLEURS

PRÉCÉDEMMENT PARU SUR NOTRE PAGE FACEBOOK
https://www.facebook.com/GUIDE.LEBOUCHEAOREILLE/

SUSHI
Ce midi à Bandol, serveuse devant une table avec trois copines de 60 ans fagotées comme des ados avec des lunettes de lémuriens: "*vous avez du quinoa? J'adooore le quinoooaaa...*"

ESPOIR
Entendu à une table de bobos palots à Marseille: "*punaise... On dit toujours que les américains ont 10 ans d'avance sur nous. J'espère que c'est pas un an...*"

EXPLICATION DE TEXTE
Un vieux couple hésite:
"*c'est quoi, le sablé breton aux pommes caramélisées?*"
La mignonne serveuse patiente, tout sourire:
"*hé ben messieurs-dames, c'est un sablé breton, avec des pommes caramélisées...*"
Eux: "*ah ben deux, alors.*"

FOUTEBOL ET MATHÉMATIQUES
Ce midi à Marseille pendant la coupe du monde, deux collègueux la table juste à côté.
Celui aux cheveux longs et gras comme un dessous de bras:
"*tiavu tiavu Giroud comment qu'il est nul?.. Non... Deschamps faut le virer.*"
(moment dont je vous épargne les détails mais de haute tenue sur les politiques nationales et internationales)
10 minutes plus tard, le chauve:
"*nan moi rouler à 80 quand je suis pressé je peux pas, et je veux pas prendre des pévés, je donne pas un sou... alors je vais prendre l'autoroute*".
Dommage: il n'était que deux à cette table!

BALLE DANS LE PIED
Le bourru en bleu de travail de la station-service avec madame au tiroir-caisse:
"hahaha... fallait les voir pendant le rationnement (blocage des raffineries) les culottés qui nous suppliaient alors que ces cons vont toujours faire le plein de gasoual à Leclerc!.. les grandes surfaces nous tuent!
- et vous allez au restaurant parfois? que je demande pour détendre.
- ah bah voui, on va souvent à Buffalo-Grill c'est pas cher..."

STATISTIQUE DE COMPTOIR
Entendu au bar ce matin: ***"la campagne présidentielle, c'est comme au rugby: dans les regroupements tous les coups sont permis, le survivant balance une chandelle devant les poteaux et quand le ballon retombe, c'est une chance sur deux pour marquer l'essai!"***

"ON TROUVE PERSONNE"
À la caisse du resto:
"Ça fait combien?
- 40€ monsieur-dame...
-dites: vous êtes serveur ici depuis combien de temps? passqueu moi-même je suis restaurateur et je trouve pas de personnel sérieux alors je cherche...
-un an m'sieur... et je suis payé 2200€ net.
-quoi? C'est beaucoup trop pour un serveur!"

JAMBES A MON COU
A la caisse ***"réclamations"*** **de la FNAC, un quinqua-rocker bedonnant l'air aussi méchant que ses tatouages:**
"Dites mam'zelle, j'ai acheté ce disque de Johnny Halliday hier et dedans, c'est un cd de Jean Ferrat...
La petite: ***"des fois ça arrive… je vous l'échange…"***
Moi: "fallait rien dire m'sieur: vous aviez fait une affaire!"
Le temps qu'il comprenne, j'étais loin.

PORTE-MONNAIE
"Avant pour économiser des sous, fallait arrêter de fumer. Maintenant, faut aussi arrêter les capsules Nespresso et son abonnement à Canal+"
Mon copain Dédé, un peu bourré.

CARQUEIRANNE

LOU PETOULET

ΨΨΨ1/2

Contexte de rêve et travail de pro. Oui, les deux peuvent se conjuguer même dans un coin aussi touristique. "Lou Petoulet" est à flan de coteau, sur la route du col du Serre. Ce qui lui confère une vue panoramique sur la Grande Bleue et les Iles. L'auberge ne fait pas la une des journaux spécialisés dans les frasques égotiques des cuisiniers relatées par leurs copains journalistes: Angélique et Damien Casani sont discrets et n'aiment pas tellement les photos. Faire plaisir au client, ça oui. Ça se voit comme le nez au milieu du portrait de Mauricette, c'est vous dire. La météo nous autorise à un repas en terrasse, sous les pins et face à la mer. Hors-saison, la cheminée n'est pas mal non plus. Extraits de la carte du moment: fleur de courgette au rouget, bisque de favouilles. Croustillant de gambas, basilic et poivron rouge. Queue de langouste au pistou. Filet de bœuf sauce vierge et condiments. Le menu à 34€ est un modèle de générosité raffinée, en dessous de la logique tarifaire supposée d'un tel lieu. Géométrique et stylé "foie gras de canard, chutney de tomates vertes" servi à température ambiante, avec pain grillé! Une auberge classe, mais auberge quand même! Chutney parfaitement dosé. 15,5/20. Choisie par la dame au chapeau vert, la "tartine de pommes et Saint-Marcellin lardé". Pour qu'elle décline le foie gras, fallait bien une telle gourmandise: brick classique, pomme et lardons cuisinés, fromage fondu. Soigné et frais. 15/20. Belle portion et cuisson surveillée du "filet de pagre, crumble de noix de cajou, moutarde à l'ancienne". 15,5/20 grâce à l'émulsion beurre-crème qui accompagne, douée pour régaler. Le "gigot d'agneau persillé, jus corsé". Timide jus corsé, mais 4 tranches d'une viande formidable, dorée par la cuisson et rosée à cœur. Dessus, une fine persillade qui évite la caricature de l'ail. J'ai eu un peu peur en voyant arriver… j'ai saucé jusqu'au bout… avec le bon pain maison. C'est l'heure des retrouvailles avec le "nougat glacé et son dôme de caramel". Dôme de caramel devenu pyramide. Ce nougat du diable est le meilleur référencé par nos services à l'heure où je vous cause. Miel, caramel, fruits confits et je crois bien noix de pécan caramélisées mais Mauricette m'a boulotté les deux tiers avant vérification. 15,5/20. Sa "nage de fraises épicée au gingembre" valait 15/20 selon elle car personnellement, je n'ai pas gouté. Service en binôme grand sourire qui met à l'aise, cave variée de bonne connaissance. Auberge sincère fonctionnant pour part importante sur un volant d'habitués connaisseurs. Si d'aventure, il ne m'étonnerait point que vous en deveniez.

Chef: Damien Casani
Spécialités: carte de saison
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pains maison 15/20. Café Malongo 3€ 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Environnement 16/20. Menus 25€, 34€, 45€ et 59€. 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), samedi et 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 PUB

ΨΨΨ

Une brasserie étonnante, la brasserie de Fabrice Giuliano. Il s'est fait sa maison de bois au bord de l'eau, sur le port de Carqueiranne. Pas tout à fait le cabanon brinquebalant en planches et grand comme votre salle de bains qu'on voit sur les photos des catalogues pour romantiques de l'évasion. Une maison de bois noble: banquettes façon brasserie parisienne, chaises avec accoudoirs, bar étincelant, personnel qui ne chôme pas avec l'œil partout. Les ingrédients d'une brasserie oui, mais Fabrice Giuliano s'en est allé piquer les ingrédients d'un bon restaurant. Notamment avec la carte des plats. Pas de grande nouveauté cette année, toujours des suggestions au quotidien ardoisées, sole meunière ou dorade grillée. Belles salades comme le carpaccio de poulpe au combawa et coriandre, ou la salade de cabillaud au fenouil et orange. Frito misto di mare sauce tartare voire moules marinières pour rester simple. Poussez plutôt l'idée à tâter le foie de veau poêlé au Xérès purée de pomme de terre, la côte de cochon fermier au jus de thym en cocotte, ou la brochette de gambas à l'indonésienne. La maison maitrise avec doigté l'art de l'épice et du condiment. Comme avec "l'entrecôte de bœuf sauce Black Malabar Pepper". Il s'agit d'un poivre noir du sud-ouest indien, ancêtre de tous les poivres. Incroyable comme il habille le plat d'un rien. La viande demandée saignante fait le boulot, la sauce crémée est habilement dosée, parfumée et boisée. Evitez par principe les frites, demandez une purée de pomme de terre ou des légumes. Les saveurs trainent en bouche un bon moment, presque au point de regretter d'avoir à prendre un dessert. 24,90€ et 15/20. Dessert pris quand même: "cheesecake au citron revisité". Un peu l'esprit des tartes au citron déstruc-

CES VACANCES ON A SUPER BIEN MANGÉ...
PAS L'OMBRE D'UNE INTOXICATION ALIMENTAIRE ...
MADOULÉ

turées qui furent à la mode. Tout est là: croquant, fromagé, mou, sucré et pointe d'acidité. 14,5/20 pour 7,90€. Un très bel établissement "plein soleil" et "plein bateaux" avec terrasse. Face à la mer, les beaux couples montrent leur meilleur profil, les dames leurs manteaux ou leur chapeau suivant la saison et les messieurs leurs biscottos tatoués ou leurs mocassins Dolce Gabana. C'est un peu comme au Galeries Lafayette, on trouve plein de clients dans ce "Pub". Et un véritable plaisir, aussi.
Chef: Aurélio Giuliano
Spécialités: 6 huitres creuses au mirin façon eurasienne. Pavé de thon mi-cuit à l'indonésienne. Tagliata de rumsteak à la florentine. Tartare d'ananas façon Mojito.
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Segafredo 2,6€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Suggestions du jour. Carte. Enfant (-10 ans) 13,90€. Fermé mardi hors-saison. Saison 7j/7. Terrasse. Parking.
4 avenue Elie Gautier
Port des Salettes
83320 **CARQUEIRANNE**
Tél.04.94.12.96.54

LE CASTELLET

VIN'OLIVE
NT ΨΨ

Avant, ça s'appelait "les terrasses gourmandes". Nouveau sobriquet: on garde les cornichons et on change l'étiquette. Seul le cuisinier est nouveau venu dans le pot. Il s'agit du fiston du taulier qui tenait déjà boutique avant. A avoir vécu ses assiettes, le jeune chef est probablement formé aux méthodes dites "gastro". Contrairement à l'accueil. 13h: avec la serveuse, ils sont tous deux assis devant l'entrée de la cuisine avec leurs téléphones à attendre le client. Déjà pour une pizzéria, j'ai un peu de mal. Alors quand le menu complet est vendu 36€... La poubelle des toilettes remplie de la veille. On m'installe en terrasse face au panorama mais aussi, face au vent et à un set de table avec serviette en papier. Fait pas beau. Rafales dans le pif, chuis pas bien. Je change de place après autorisation obtenue auprès de la direction. Vu la météo, j'aurais bien mangé dans la salle: "fallait me demander" qu'elle me dit la dame! Ça me fera toujours rigoler! C'est à vous de proposer! Ça marche dans ce sens! Enfin bon. Des suggestions appelées "spéciaux", 5 plats entre 20€ et 26€. Et puis un menu-carte 3/3/3 pas bête. On sent bien l'initiative d'un vrai cuisinier qui a des idées: "asperges de Camargue et sa vierge d'agrumes". 4 asperges rebelles du côté blanc, vinaigrette très bien, culottée. Jolie salade travaillée, ça n'a l'air de rien mais c'est du boulot: 14/20. Plus approximatif "tronçon d'espadon à la crème d'asperges anisée et sa tombée de fenouil". Des tranches trop fines d'un poisson pâle comme un cachet d'aspirine. Triste, travaillées comme si le cuisinier évitait soigneusement d'utiliser des poêles pour colorer. Ça fait moins de vaisselle. Mais c'est blanc même dedans, comme un lieu commun lui-même excellent poisson. La maligne crème d'asperges anisée est réussie en bouche, mais d'aucune tenue. Le fenouil est confit à l'huile d'olive. Pas de féculent. Manque de nervosité globale, mais c'est plutôt bon. 13/20. Vendu quand même 24€ à la carte (boing). J'ai failli prendre un dessert mais la dame m'a demandé si je voulais un café. Alors bon. En même temps que les idées d'assiettes abordent courageusement une sophistication encore fébrile, on décèle un attachement aux produits de Camargue comme l'asperge et le taureau. Bref! Cuisinier en devenir, faut juste du temps. Mais tant que l'ambition culinaire ne sera pas à la hauteur de l'ambition tarifaire, y aura comme qui dirait "un noyau dans la mayo". Noyau d'olive, bien entendu.
Chef: Dylan Colas
Spécialités: vue panoramique et ambition gastronomique
Accueil 11/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14/20. Pain 15/20. Café Nespresso 2,5€ 14/20. Toilettes 14,5/20. Formule 29€ et menu 36€. Enfant 14€. Suggestions. Salle fermée. Terrasse à tous vents. Fermeture: se renseigner.
7 place du Portail
83330 **LE CASTELLET**
Tél.04.94.25.11.08
http://le-vinoliverestaurant.business.site/

AUBERGE DU CAMP
NT 00

Une vieille adresse, usée. Parking désert. J'entre. Personne. Moi-même un peu vieux j'avance au milieu des vieilles tables parfois nappées, des vieilles pierres avec vieil éclairage industriel au plafond et prises électriques dangereusement esquintées sorties du mur, devant le vieux four à pizzas pose une vieille ardoise avec des noms de plats gribouillés, et quelques plantes pour égayer: il en faudrait tellement plus! D'un triste. Toujours personne, je veux dire un serveur ou quelque chose qui y ressemble. Je marcheu seeeul, sans témoin sans persooonne… Juste accompagné par les Platters dans les haut-parleurs: "only you". C'est le cas de le dire. Arrivé au niveau de ce qui semble être la cuisine, je me penche ého-ého… ya kékun? Surgit la dame en tablier de cuisinier. Je suis désormais assis, elle amène l'ardoise avec 6 entrées à partir de 13€ (jambon cru) et des plats à partir de 15€ (gambas à la provençale) sachant qu'il n'y a plus de confit de canard à 18€. Devant tant de banalités, je commande la formule du jour vendue 14€ avec un "sauté de veau". Ça ira bien. Pour patienter, la dame amène des vieux feuilletés rances à l'anchois. C'est gentil, fallait

pas. Et puis le sauté: il est vraiment très mauvais. Il trempe dans une sauce rouge-orange surchargée en fond en poudre et en rondelles de carottes molles à force de multi-réchauffage. Le gratin dauphinois est cuit à l'eau, on se croirait dans un centre curiste. J'veux pas maigrir moi! Je veux manger! Aussi, un fond d'artichaut dos à l'air trempe le pif dans la sauce. Je le retourne: il est noir. J'ai pas gouté, je garde un trop bon souvenir de la Bretagne. Le 5/20 est adapté. Dessert? Oui madame. Voici une "tarte aux mûres". Encore du mou. Autant que le fond d'artichaut, c'est vous dire l'amorphe. Je ne comprendrais jamais la raison pour laquelle on propose au client des choses qu'on ne mangerait pas soi-même. Ou plutôt: je comprends trop! 8/20. Pain lamentable de naissance, sec et dans le panier sur 5 morceaux: 3 bouts. Toilettes étrangement impeccables. La dame est d'une tristesse redoutable: elle cherche à vendre son affaire, c'est plus comme avant, les jeunes ne veulent plus travailler, ya trop de charges… le court échange m'a flingué le moral pour le reste de la journée. On ne devrait plus faire le dur métier de restaurateur quand l'envie prend la poudre d'escampette. Car du coup, les clients aussi.

Chef: Georges Gioia
Spécialités: déco vintage années 60 et Prozac Accueil 8/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 7/20. Cadre 12/20. Pain 6/20. Café Métro 8/20. Toilettes 15/20. Formule 14€. Ardoise. Terrasse. Hôtel Logis de France. Mariages, banquets, parking.
14 route des Garrigues
Le Camp du Castellet
83330 **LE CASTELLET**
Tél.04.94.90.71.52 et 06.64.67.52.92
http://www.aubergeducamp.fr/
https://www.facebook.com/www.aubergeducamp.fr/

LA FARIGOULE

ΨΨΨ1/2

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 traîner 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

Des lustres que l'adresse ronronne sans lassitude, sachant réconforter tout au long de l'année le chaland affamé. Demandez aux canards qui chahutent dans l'eau du Réal-Collobrier qui défile sous la terrasse: ils en savent plus que tout le monde, ont des preuves et ont même mis des photos sur facebook. Bref! Faut pas mollir de la recette et faire bon quand se pointe la centaine de pèlerins désireux de s'enfiler dans le flacon civet de porcelet, sole meunière, grenouilles à la provençale, pieds paquets marseillais, filet de bœuf sauce aux cèpes ou pâtes au foie gras… L'équipe de Sébastien Borello veille au grain! Grande modération tarifaire dans cette ambiance de campagne qui sort (un peu) des conventions historique en complétant désormais sa proposition par des suggestions au quotidien: andouillette sauce moutarde, calamars à l'armoricaine et mon (c'est le mien et à personne d'autre) "filet mignon en croute et son cappuccino de cèpes". Un boulot de cuisinier classique, recette bien tournée avec patates confites au four et une décalée tomate provençale. 15/20. Mauricette voulait reprendre des forces: elle n'a rien mangé depuis ce matin et ses 8 croissants! Elle respecte notre tradition: menu à 24,5€. Avec le hors-d'œuvre: jambon cru tranché sur place, terrine maison et salade verte. 14,5/20. Et sa monumentale "omelette aux champignons". Des cèpes, en veux-tu en voilà. Deux entrées donc: ça vous gêne? 14,5/20. La "daube de sanglier" est servie avec un gratin dauphinois idéal. Délicieux, mais la dame au chapeau vert bougonne un peu: elle aime par habitude saucer en mettant des pâtes dans la gamelle. 14/20. Faites comme vous voulez pour le dessert, mais la crème de marron servie ici est la meilleure que je connaisse. Pas farineuse, elle tapisse le palais, fruitée et infiniment moins sucrée que les industrielles de contrebande qui polluent les rayons des grands magasins. On la retrouve dans "La coupe de Collo" avec glace aux marrons, chantilly maison et meringue. Mioum. 15/20. Plus sobre et non moins exquise "crème de marron de Collobrières, Chantilly" à 14,5/20. Service fluide qui déroule sans omettre de glisser le petit mot qui fait la différence. Une maison repensée avec de superbes chambres à prix étonnant, bar avec terrasse côté rue principale du village, restaurant avec terrasse côté rivière. Respect de la tradition… tout en évitant une forme d'encroutement satisfait. La maison Borello reste inégalée.

Chefs: Sébastien Borello et Thierry Locati (30 ans de maison! Au moins!)
Spécialités: (sur réservation) ravioli de bœuf maison, cassolette de langouste et St-Jacques, bouillabaisse de crustacés et pâtes aux langoustes. Aïoli le vendredi.
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Toilettes 15/20. Menus 15,50€, 20€, 24,5€ et gastronomique 45€ (sur réservation). Suggestions. Carte. Enfant 9€. Ouvert 7j/7. Groupes. Terrasse sur la rivière. Hôtel de caractère avec 15 chambres de charme dès 65€.

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

CORRENS

L'AUBERGE DE CORRENS

ΨΨΨ

Avant de nous esbaudir sur les assiettes, faisons-le sur cette ancienne maison de maitre du centre-village. Quel charme! Un jour, la commune décide de faire revivre la noblesse des murs, beau jardin avec pelouse, oliviers et piscine, terrasse ombragée dressée les beaux jours, coquette salle avec cheminée, véranda claire toute l'année où l'on déjeune en famille ou avec des amis. Fin 2017, le destin a (enfin) pioché des propriétaires à la mesure de l'adresse! Alléluia mes frères! Cuisine classique dans sa récitation gourmande, bien assise et sûre d'elle. Comme ya pas plus classique que Mauricette non plus quand elle s'accoutre en demi-mondaine du XIXème avec son chapeau vert, on s'est fait en tête à tête le repas intemporel, au rythme de savoureuses recettes. Grand modeste de la sauce, le chef ne fait pas dans la prose. Mais il fait bon comme on n'en fait plus, Lulu. La "terrine de l'Auberge" est sienne. Gouteuse et nature, Mauricette n'a rien ajouté, ni sel, ni poivre… juste un commentaire à la façon de Gabin: "le dab connait le job". 14,5/20. Tout autant qu'avec le "jarret de bœuf en pot-au feu". Assiette creuse, légumes en pleine forme du village suivant saison, bio le plus souvent possible. Poireau, carotte, patate, navet, dites-leur bonjour, vous ne les verrez pas tous les jours mes petits amours. Le bouillon du matin a le bon gout qu'il faut, dans sa divine simplicité. 15/20. A la carte, je ne résiste pas à l'appel de la "mousse de truite et son coulis d'écrevis-ses". Une assiette comme on en voyait avant dans les écoles de cuisine, quand l'exercice de la sauce était le fond de jeu. Biscuit comme une ile, autour la fine sauce… rouge comme une écrevisse... forcément! Bon pain du village, trois même ce jour. Bref! 15/20. "Dodine de canard au poivre vert". Une sauce, oui, encore. Et alors? Ça vous dérange les mangeurs de brocolis cuits à l'eau d'Evian? Mêmes légumes que ceux de Mauricette mais passés au beurre. Mioum. 14,5/20. Dans son menu complet à 23€, la dame au chapeau vert ose la "mousse au chocolat". Toujours avec la voix de Jean Gabin, elle lui dit droit dans les yeux "t'as de beaux œufs tu sais". Une vraie mousse, du genre qui vous met le godet en joie. 15/20. Ils ont repris en main l'Auberge de

Correns: dans la région depuis un moment, notre couple de jeunes quinquas heureux tenaient "le Bistrot Marseillais" aux Chartreux où ils proposaient déjà cette cuisine bourgeoise qui nous ravit. Ils s'appellent Nathalie et Jacques, et ont hâte de vous faire plaisir: ils sont comme ça. Quelques chambres pour prolonger si le vin était (trop) bon.

Chef: Jacques Barussaud
Spécialités: carte de saison
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain (3) 15/20. Café Malongo 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule 18€ et menu 23€ midi semaine hors jours fériés. Carte et suggestions du jour. Enfant 14€. Ouverture: Novembre à mars du vendredi au lundi. Mars à juillet du jeudi au lundi. Juillet et aout: 7j/7. Terrasse. Groupes 30 hiver, 50 été. 5 belles chambres: se renseigner. Parking privé.
34 place du Général de Gaulle
83570 **CORRENS**
Tél.04.94.59.53.52
http://aubergedecorrens.fr/restaurant

COTIGNAC

LA TABLE DES COQUELICOTS
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 À COTIGNAC!
"THE GARDEN" BAR A VINS/PLANCHAS/TAPAS
TERRASSE PRIVÉE AU CALME
NON STOP DE 10H30 à 22h30 DE JUIN A SEPTEMBRE
OUVERT LE WEEK-END HORS-SAISON

LA CRAU

SHARLOTTE'S CAFÉ
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. 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? Notre jeune quadra est "du mé-tier", 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. Jean-Charles Brémond n'utilise pas de grands mots qu'il met dans de grandes phrases, et ne cherche 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 07.63.50.46.98

LE PATIO
NT ΨΨΨ

… oooh… l'épatant Julien Février! Cuisiner comme il cuisine, et en même temps "tenir" son affaire n'est pas… une mince affaire! Etablissement central du village, grande terrasse qui jouxte le jeu de boules, salle bien dressée avec rond de serviette avec du tissu blanc. "Le Patio" joue "complet" certains services bousculés: le jour de mon repas on frise les 80! Si la photo lorgne sur l'esprit brasserie, il s'agit d'un véritable restaurant. Pendant que chauffe la toque en cuisine, son équipe de salle tient le bateau avec un professionnalisme et un entrain souriant rarement rencontrés! Le fin cuisinier mise sur des tarifs compétitifs et des recettes qui sortent du commun rabâché. Voilà expliqué le rapport qualité-prix si cher à nos yeux, et seulement nos yeux. Carte ramassée sur des essentiels: salades soignées, tartares gourmands, potences exotiques (faudra que j'essaie un jour). Sinon la formule du jour à 14,90€, juste 3 entrées, 5 plats et 5 desserts. Pas l'ombre d'une pizza, aucune moules-frites à l'horizon. Direct: "gigot d'agneau en feuilleté, jus corsé, caponata". Ouah les gars: faut vous réveiller! Si vous habitez à moins de 20 kms à la ronde et que vous aimez bien manger, faut pas passer à côté de ce classique travaillé! Que dis-je 20 kms! 50 oui! Ou plus! Sûr qu'en sortant, vous n'aurez pas envie de vous taper un jambon-beurre! La portion sustente son homme! En finesse siouplait! Vous connaissez la caponata? Finement vinaigrée, c'est une merveille! 15/20. Effort de créativité, je ne gâcherais pas l'effet de surprise en annonçant que j'aurais pu trouver mon dessert chez un pépiniériste. Il s'agit de "The fraisier", le fraisier en french. Je m'en suis rempli le tiroir à poulet! Pas trop sucré et dressage minute obligé. Non, je n'en dirais pas plus, n'insister pas. La note vous suffira: 15/20. Nez dans l'assiette mais tête en l'air, je n'ai pas lu la carte des vins, comme trop souvent. Clientèle hétéroclite à l'aise entre elle, bourgeoisie locale tranquille qui cherche l'assurance d'une qualité d'assiette, commerciaux attirés par la belle formule du midi, belles dames en lunettes de soleil et des jambes encore blanches qui profitent du soleil qui passe entre deux parasols, retraités qui sympathisent avec des ouvriers pas pressés. Un village quoi. Avec un beau restaurant et un personnel exemplaire.

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€. Carte. Enfant (-12ans) 10€. Groupes 80. Climatisation. Grande terrasse sur la place. Parkings gratuits à proximité. Fermeture: se renseigner.

Place Jean Jaurès
83260 **LA CRAU**
Tél.04.94.75.58.43
http://www.lepatiolacrau.fr/fr

DRAGUIGNAN

L'ANNEXE
NT Ψ

Du côté des immeubles administratifs, pôle emploi, commissariat, hôpital, la Poste, France 3, cinéma… Du coup on y retrouve les codes agités d'une restauration précipitée du midi, un peu déprimante. Un peu comme dans le métro: si tu n'es pas dans le rythme de mouvement du couloir, on te bouscule, on te marche dessus. Bref! La nouvelle direction a fait du propre dans le décorum sur l'idée du bois. Ardoise avec formule plat-dessert 13,50€: 3 plats et 2 desserts.

Quelques suggestions de situation comme des pâtes, un tartare et l'inévitable burger. Le service juvénile est volontaire, souriant: "tout est fait maison" répète t'il en boucle, suivant probablement les consignes marketing d'un patron qui fait la tronche calé derrière le bar devant son tiroir-caisse. L'encaissement est une chose très sérieuse. Mais passons. Alors "bouchée à la reine et salade verte" pour moi. Arrive en 30 secondes. Le feuilleté n'est pas maison mais je le savais du départ: personne ne fait plus ce truc. Cela dit il croustille et n'est pas rance comme souvent: dressage à l'instant! Sauce agréable, bouts de volaille souples… Jolie salade qui trempe un peu dans la sauce blanche: 14/20. Pour le dessert, mieux vaut aimer le chocolat! Sinon t'es chocolat! Alternative "mousse aux deux chocolats" et "tarte chocolat". Balèze non? J'ai pris le mauvais cheval avec la "tarte chocolat". Elle date. Un angle aigu de tarte pétrifiée, chocolat cassé par un stockage longuet au frigo, pâte feuilletée molle et pas bonne. Les zigouigouis de topping au chocolat ajoutent du traumatisme. 8/20. Une "affaire du midi" à coup sûr, du soir aussi parait-il mais faudrait voir à l'usage. Le cuisinier qui sait des choses pourrait nous gratifier d'une prestation moins basique indexée sur le montant du ticket-resto.

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Giovanni Pietrini 1,5€ 13/20. Toilettes 15/20. Formule 13,50€ midi semaine. Fermé dimanche midi et le mardi.

78 avenue de la 1ère Armée
83300 **DRAGUIGNAN**
Tél.09.86.77.98.68
https://lannexe-resto.fr/

FLAYOSC

L'OUSTAOU

ΨΨΨΨ

En plein centre du joli village. Plus au centre, vos pieds trempent dans la fontaine de la place. C'est que de fontaines, Flayosc n'en manque pas. Plus encore que de restaurants, c'est vous dire si ya de l'eau. Bref! Retour chez Pauline le Gal et Clément Euvrard dans leur "Oustaou" reprise début 2017. La belle table remet de l'ordre dans le tintamarre de la cuistance varoise! Une cuisine d'une belle technicité au service du gout, humilité des produits et touche d'un grand chef, de l'innovation sans les turbulences, un respect du passé tout en le revigorant. Ben dis donc mes petits moineaux: que de compliments! Pour confirmer mes allégations Gaston, Mauricette est de la démonstration: "œuf poché, velouté et barigoule d'artichaut à la truffe". Elle aime l'œuf, l'artichaut et la truffe. Alors forcément… 16/20. Suit le "curry de médaillon de lotte au gingembre et citronnelle, légumes croquants et vermicelles de riz", autre galaxie culinaire. C'est drôle comme dans un plat au style opposé à l'entrée on renifle quand même la signature, le coup de patte du cuisinier. Une merveille de fraicheur nerveuse, fin. 16/20. Le piège du prévisible est évité avec ma "tarte fine d'escargots et champignons, émulsion au persil". On finit de lire l'intitulé presque en baillant quand arrive une assiette inspirée bien dans l'air du temps. Un classique qui fait vibrer, ce n'est pas une mince affaire: 16/20. Générosité encore avec le "suprême de pintade, jus au Porto, écrasé de pommes de terre, pousses d'épinard et poire". Toujours la référence à une recette de cuisine bourgeoise et sûre d'elle, mais totalement réconciliée avec les codes visuels contemporains. Quel toucher... 16/20. Desserts travaillés et joueurs, qui restent dans la catégorie des desserts de cuisinier, mais un sacré cuisinier quand même! Les régressives "bugnes de mon enfance, crème fouettée à l'amande amère, ganache chocolat et zestes d'oranges confits" et le gourmand "tiramisu rhum-ananas et citron vert" font mieux que nous plaire puisque 15,5/20. Expliquons que Clément Euvrard est passé par les maisons Ducasse, le Nesgresco (06) et surtout la Villa Archange (06) du breton Bruno Oger. En salle au Carlton et au Martinez à Cannes (06), Pauline le Gall se charge de vous avec une douceur attentive. Gaieté assurée, y compris dans les explications sur le vin. Toujours l'excellent pain du "Fournil flayoscain". Bref! Une jeunesse épanouie dans l'aventure de la restauration, dans un système économique favorisant pourtant les grosses unités et non l'artisanat. On y va, on se régale et du coup, on milite en même temps.

Chef: Clément Euvrard
Spécialités: carte de saison
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café Richard 2,3€ 16/20. Toilettes 15/20. Formule 18,5€ midi sauf dimanche et jours fériés. Menu-carte 32€. Carte. Enfant 12€. Terrasse ombragée. Groupe 20. Hors-saison fermé mardi et mercredi. En saison se renseigner.

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

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 souvent de la

"Tamaris"(suivant arrivage.). 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
Spécialités: moules-frites (ah bon?)
Accueil 14,5/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 14,5/20. 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

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

GARÉOULT-SUR-ISSOLE

LA TABLE SOUS L'ARBRE NT ΨΨΨ1/2

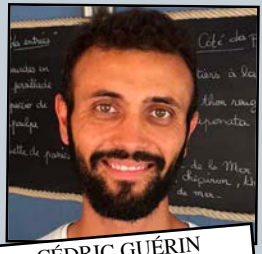
Je m'en mettais plein le coquelicot avec le "pigeonneau en deux cuissons, mousse de foie". Comme la cuisine est ouverte, j'interpelle le chef de 23 ans: "c'est la recette de mon maitre d'apprentissage" dit-il sans arrêter la besogne. Puis j'évoque la cuisson des viandes: "j'ai juste appliqué la recette de Bocuse" dit-il avec une humilité qui recadre. Tout n'est pas perdu dans le métier. Fréquenter ce genre d'établissement doué est peut-être le meilleur combat contre l'invasion des usines à bouffe. Nappages et serviettes en coton blanc, service volontaire et souriant. Parfois seul, Eric Zaragoza se retrouve au four et au moulin, cuisinier-serveur. Bref! Avec Mauricette qui voulait s'affermir le bourrelet, virée à "Garéoult-sur-Issole" comme disent les anciens du village. Elle débute par une perle au sobriquet anodin: "saumon "comme un confit" au miel". Une gourmandise finement croûtée qui démarre au quart de tour à peine arrivée sous la papille. Un inédit petit coup de génie: 15,5/20. Pour poser une telle note sur du saumon, Mauricette était-elle dans son état normal? Elle qui ne l'est jamais vraiment? Passons à son "dos de cabillaud rôti au basilic, risotto vert citronné". Cuisson comme il faut, tonicité de la fameuse plante aromatique cuisinée. Risotto manquant un peu de nervosité: 15/20. Mon entrée avec "joue de lotte, sauté aux asperges, crémeux aux fanes de carottes". Asperges et joues poêlées, crémeux gourmand finement dopé à l'ail: 15,5/20. Et puis le fameux "pigeonneau en deux cuissons, mousse de foie" évoqué au début. Pas la peine de pleurer cet été: plat de saison! Volatile de 1ère main, on rogne les cuisses (avec les doigts c'est mieux), magrets comme du beurre. Sauce sucrée/fruitée et navet confit, c'est douceur. De la quenelle d'abats cuisinée et la tartine de pain grillé, on s'en souvient longtemps: 16/20. Formé initialement en pâtisserie, le chef récite le fruité "sablé pistache, crémeux oranger et fraise" bien dressé avec ses angles droits: 15,5/20. Ma "minestrone de fruits frais au basilic" est conforme, découpe et saveur… codes de la minestrone! 15,5/20. Une cuisine de mémoire et de goût interprétée au présent avec conscience et rectitude: le pâtissier travaille au millimètre et au gramme. Carte des vins en mouvement… et projet dans les tiroirs: c'est une autre histoire. Pour l'instant, Eric Zaragoza cuisine au bout d'un parking de grande surface et vole au-dessus de la mêlée.

Chef: Eric Zaragoza
Spécialités (ardoise sur 2 semaines): tatin de foie gras poêlé aux pommes. Souris d'agneau cuisson lente, jus parfumé. Tataki de thon rouge, tempuras de légumes. Pâtisseries maison.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 3€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Menu 19€ midi

ALBERT FACCIOLO
LE MILAZZO
13 ÉGUILLES

AUDREY GUILLOT
LE CHADIYO
13 SALON-DE-PROVENCE

JULIEN FÉVRIERO
LE PATIO
83 LA CRAU



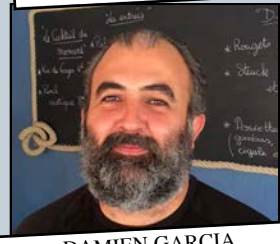
CÉDRIC GUÉRIN
CHEZ FRANCINE
13 CARRO

MANON DELOCHE
L'ATELIER GOURMAND
13 VENELLES

BENJAMIN HOFMANN
L'ATELIER GOURMAND
13 VENELLES

FRANCK PANICHI
LA SYMPHONIE DES PLAISIRS
83 LE BEAUSSET

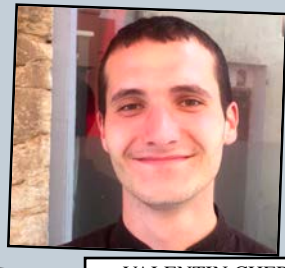
CHRISTINE FOUCOU
RESTAURANT DES ARCADES
83 BELGENTIER



DAMIEN GARCIA
CHEZ FRANCINE
13 CARRO

SALVATORE BRIZZI
LA PETITE CAVE DI SAN GIOVANNI
13 GÉMENOS

THOMAS STROHL
LA FRINGALE
83 HYÈRES



VALENTIN CHERIFI
LE BÉAL
83 HYÈRES

sauf week-end et jour fériés. Suggestions. Menus 28€ et 36€ (possible 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

LA FRINGALE

NT ΨΨ1/2

Un soir d'été de la rénovée rue de Limans, pied de vieille ville. Mauricette fixe l'ardoise, le gros nez froncé avec au bout, une verrue et ses lunettes aux verres comme des culs de bouteille. Aguichante. Pas Mauricette, l'ardoise. Le pif contre: "boudiou, ça sent bon à La Fringaleuuu!" qu'elle bafouille avec la voix de baryton de Jean Lassalle. Allez hop: table dans la rue, au calme. Menu 25€, et menu 30€ décliné en formules 18€ et 25€. Les 4 entrées, 4 plats et autant de desserts nous ont vite chanté aux oreilles: le cuisinier ne perd pas de temps avec le commun. Belle place faite à des recettes personnelles, mais il tempère sa créativité pour la clientèle qui veut manger ce qu'elle attend. Plutôt que causer avec des phrases que je suis seul à comprendre, des exemples. Mon "gaspacho de lentilles, citron vert et coriandre" est d'une fraicheur du diable, qualité et température. Impec' en été. Coriandre un peu éteinte face au citron vert, faudrait qu'elle pousse. Un plat avec coriandre, j'attends qu'il pète comme dans une recette thaï. 14/20 quand même. Mauricette me trouve bien difficile! Elle se régale avec le cerclé "ceviche de dorade à la mangue" absolument parfait, absence de triche obligée avec poisson grand frais, mangue haut de gamme sucrée. Contrairement à celle qui ressemble à du caoutchouc vendue partout et qui donne une piètre idée de ce fruit. 15/20. Voilà pour le côté créatif de la cuisine. Plus banal… encore que: "pièce de bœuf, frites maison" avec option sauce poivre, servie à part. Un délice, cette sauce minute. Grosses frites fraiches. Aujourd'hui, le morceau est "bavette de Black Angus d'Irlande" à boulotter saignante: tendre comme du beurre! La Black Angus d'Irlande est à celle des USA ce que la mangue mûre et fruitée est à la mangue dure pas mûre. Vous me suivez toujours? Bien! 15/20. Un classique avec ma "dorade sauce vierge, crostini de polenta et fenouil confit". Cuisson surveillée du poisson, crostini grassouillet judicieusement pimenté, fenouil made in Provence, sauce vierge qui pousse sur l'ail. 14,5/20. Jovial serveur-associé spécialiste en liquides de toutes sortes! Héhé… après avoir taillé la bavette, faite causette avec lui! Intérieur cosy sans chichi, nappé. Le sobriquet des prédécesseurs ayant été conservé à la reprise en 2016, nous passerons souvent devant sans nous douter d'y trouver une prestation d'une telle sincérité et d'une telle humanité. Prestation en reflet de Thomas Strohl et Matthieu Van Weensberge passés par de belles maisons: Crowne Plaza à Genève, étoilés du côté de Toulouse, du côté de Nantes et en Alsace, l'Europe entière. Pour tout dire, le duo d'amis a failli partir en Floride… Par Saint-Donald! On l'a échappé belle!

Chef: Thomas Strohl
Spécialités: ardoise du moment
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 15,5/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Menu 25€, menu-carte 30€ avec formules 18€ et 25€. Groupe 20. Terrasse. Carte de bières. Hors-saison fermé mercredi et jeudi. En saison 7j/7 le soir.
12 rue de Limans
83400 **HYÈRES**
Tél.04.94.35.42.52

L'ENTR'POTES

NT ΨΨ1/2

Faut le voir pour le croire! Faut me croire! Allez vérifier quand même! Après vous me remercierez! Avec votre belle-mère ou votre maitresse, votre comptable ou votre banquier, en couple ou avec des amis. Qui vous voulez! Pourquoi pas seul si vous êtes adepte des plaisirs solitaires! Point de vue cuistance et régalade, c'est de l'authentique dans la gamelle avec une épatante formule à 14,80€ et des suggestions qui fument sans menus qui enfument: viandes de boucher avec des tartares, des pièces de connaisseurs comme le merlan, des carpaccios frais et pas du miséreux congelé comme souvent, de l'andouillette 5A, magret de canard, camembert rôti, sole meunière et même des frites fraiches épluchées ici. Une franche cuisine bistrotière qui sait rester simple! Ya pas photo à Hyères au 9 rue Nicéphore Niepce! Quand j'y ai trimballé Mauricette, elle a cru au coup de la panne: faut le dénicher dans la ZAC, ce vrai restaurant. Dedans mes petits chatons, c'est cosy tout plein du décorum! Les entrées ne font pas trop de vagues: une "César" dans les codes, sinon la salade romaine absente ce jour. Impec pour le reste, sauce anchois et parmesan… 14/20. Ce classique bistrotier fait toujours plaisir, encore faut-il soigner le détail! "Harengs pomme à l'huile" avec patates du jour tièdes pelées! Bé oué! Encore meilleur quand c'est net! 14/20. Les plats nous secouent le chapeau! La "raie aux câpres" délicatement pochée ne fait pas dans le chichi à l'œil mais point de vue apprêt, c'est du velours. 14,5/20. Même esprit sauf qu'on les boulotte avec les mimines: "cuisses de grenouilles". Une ronde de cuisses! On se croirait au Lido! Dodues croustillantes et un peu grassouillettes, faut profitez, c'est pas tous les jours! 14,5/20. En cuisine le sieur Choplin ne rechigne pas au turbin, épluche, découpe, mijote... Un tourangeau dans la soixantaine passé par de solides maisons dans

le sud et même au States. Service féminin en duo avec Aura Ordy, et Odile Gautier: une personnalité comme on dit, gracieuse et puissante à la fois. Elle aime recevoir chez elle, veut que vous vous y sentiez bien. Ça fonctionne bigrement depuis 2016 et même, l'endroit est idéal pour les soirées privées et repas de groupes. De la joie, de la générosité… et cuisine aux p'tits oignons! Au propre comme au figuré!
Chef: Christian Choplin
Spécialités: carte de bistrot de saison
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 1,6€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Formules midi de 11€ à 14,80€. Suggestions. Ardoise. Climatisation. Terrasse 4 saisons. Groupes 60. Parking aisé devant le restaurant. Privatisation possible pour soirées, anniversaires, baptêmes etc. Ouvert midi du lundi au vendredi. Le soir sur réservation (se renseigner). Fermé dimanche.
9 rue Nicéphore Niepce
ZAC Palyvestre (derrière l'aéroport)
83400 **HYÈRES**
Tél.04.94.91.63.01

DEVIS GROUPES SUR DEMANDE
(DECIBELS NO LIMITE) - TERRASSE
PARKING DEVANT LE RESTAURANT

c'est bon. M'arrive un poêlon à paella avec une soupe de poisson pas maison mais toutefois correcte (j'ai vu tellement pire). Dedans, deux énormes gambas non décortiquées et trop cuites. 5 moules. Une petite darne de lotte. Une patate coupée en deux avec peau. Peau qui détachée dans la soupe est d'une élégance folle. Bref. 20€ le machin malgré une rouille chaude pimentée et peu aillée (tant mieux) pas faite ici et recouverte maladroitement par des croutons dans le ramequin, plouf-plouf. 10/20. Pour les desserts, c'est comme les entrées: pas de prix, rien d'écrit. Remarquez que la liste est courte: fondant au chocolat, fondant au chocolat cœur caramel, et mon choix: "crème de marron-chantilly". La serveuse m'avoue avec honnêteté que les fondants ne sont pas "maison". Vous auriez fait quoi vous? Sinon ne pas prendre de dessert? Arrive un récipient en verre comme pour les banana split. Voyez? Chantilly chaude. 11/20 pour 6€. Pas de café, non merci. Pour aller faire pipi, faut passer par les cuisines, emprunter un couloir après le lavabo et sa poubelle pleine de la veille et au bout enfin, le Graal du matériel sanitaire. L'addition siouplé. Le taulier me prend pour un inspecteur du travail et se met presque au garde-à-vous quand il me tend le ticket de caisse aux normes actuelles. On rit bien dans le Var, quand l'été est là avec son affolant flot de touristes affamés et sa dépitante marée de restaurants prêts à tout pour s'assurer de passer l'hiver prochain. Jusqu'ici tout va bien.
Chef: Stéphane Abellan
Spécialités: ardoise et toilettes au fond du couloir
Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 8/20. Terrasse. Ardoise de plats de 12€ à 35€. Tarifs entrées et desserts: pochette surprise! Fermeture se renseigner.
11 rue Massillon
83400 **HYÈRES**
Tél.07.82.85.87.46

LA CABANE

NT 1/2

Le charme sudiste des rues de la vieille ville et ses vieilles pierres, ses pavés, ses croche-pied. J'ai cru comprendre une reprise récente. Le joyeux patron-cuisinier attablé sirote une bouteille de rosé avec des amis, entre deux clients les serveuses sont assises sur la table. Terrasse à l'ombre, ouéé. Une serveuse arrive avec l'ardoise des plats. Une huitaine de 12€ à 35€. Elle me dit que ya des entrées aussi. Pas de prix, rien d'écrit. Et un plat du jour aussi, une rouille de seiches. Faut tirer les vers du nez pour connaitre les tarifs: 15€. Je me décide pour "la marmite du pêcheur". Faut dire que la vendeuse y met du sien, argumentant comme une vendeuse de melons au mois de janvier, et que dedans ya plein de poissons et que

LE BEAL

NT ΨΨΨ

Pas notre genre de délivrer des conseils. La ville devrait songer à donner une médaille à Valentin Cherifi. Quel motif? Je vous aide: patron âgé de 23 ans au moment de la reprise de l'ex "Joy" (25 aujourd'hui), produits frais rondement besognés pour une cuisine entre classique et nouveauté, un investissement humain et financier, un courage hors-pair, une ouverture à l'année et un personnel dévoué. Quoique je pouffe sans retenue à l'idée de penser que, médaille ou pas, le grand gagnant est le client. Oui, ce satané client qui décide. Soir d'été: terrasse remplie, la grosse vingtaine. Voyez, pas une usine à bouffe, mais un véritable restaurant selon les codes en vigueur dans l'esprit de l'exigeante Mauricette! Véritable cuisinier

ayant fait les poches des anciens côtoyés. Pourtant, pas d'effets de toque qui se mord la langoustine ni de tarifs à la mords-moi le porte-monnaie. Menu complet 29,50€. Que ce soit avec la "salade de poulpe aux saveurs de méditerranée" et la "salade du Béal, crudités, roulé de volaille au pesto et parmesan": beau travail de préparation! Découpes précises, assaisonnement solide et juste! Pas de cette déprimante caricature provençale, juste le gout des choses, saines et lisibles. 15/20 chacun! Si j'apprécie les "farcis hyérois façon grand-mère", je me suis régalé des garnitures, légumes confits et riz mixte. Façon ratatouille dans la préparation gourmande sans poivrons, titillée avec délicatesse par quelques savoureuses épices orientales! Fameux! 15/20. Mauricette est passée à la vitesse supérieure avec le "risotto au parmesan et son dos de cabillaud en croute de chorizo". Riz crémeux cuit comme il faut: un support de luxe du poisson épicé. 15,5/20. Celle qui se raserait les poils du nez pour du bon fromage conclut avec "trio de fromages maison Grosso". A température ambiante (ouéé), bon pain. Chèvre, Ossau-Iraty et Munster. Extra. Dessert que j'attendais un peu laborieux à l'énoncé, un dessert de cuisinier quoi… "tarte banane flambée au rhum, choco et coco". Mes petits poulets, c'est un délice! Une tarte à l'ancienne, pâte façon sablé breton farcie chocolat banane, amandes ou noix poêlées je ne sais plus, j'en perds mon lapin. Un étonnant régal mais faudra pas avoir boulotté toute la panière à pain avant! 15/20. Service tout sourire passé à la vitesse supérieure depuis l'an passé, courte carte de vin achalandée en bio et au verre. Oui, m'sieur-dame! Une médaille que j'vous dis! La médaille de l'embellissement culinaire en pleine zone touristique!

Chef: Valentin Cherifi
Spécialités: carte de saison
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 2,5€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule midi 13,50€ en semaine. Formules 25,50€ et menu 29,50€. Carte. Enfant (-12ans) 13,50€. Plats vegan et végétariens. Groupe 15 hors-saison. Terrasse au calme. Ouvert du jeudi midi au lundi soir. Eté: se renseigner. Parkings Clémenceau et Gambetta.

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

GUIDE LE BOUCHE A OREILLE
Télécharger dans l'App Store
@BAOPLATON
Télécharger dans Google Play

LE FRIGO DE LULU

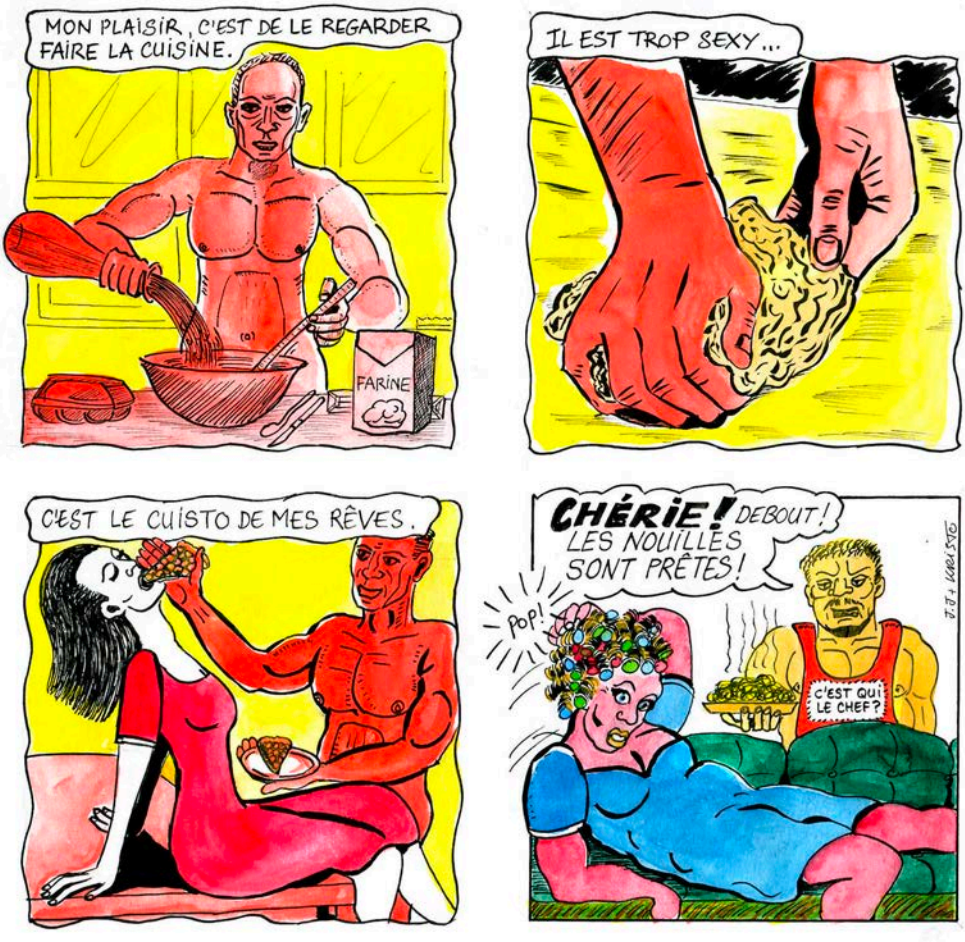
NT Ψ1/2

Annexe du voisin "Chez Lulu" fermé le midi en été. A avançant ses pions le long du trottoir de la sorte, le taulier s'apparente au joueur d'échec avisé: la terrasse s'étire sur plusieurs numéros. En 9 ans, il s'en passe des choses. Joli souvenir à l'époque d'une cuisine italienne simple vraiment bien balancée, sans le folklo gondolier lourdingue que dispensent les vendeurs de romantisme de la chose transalpine: ça me court sérieusement sur le haricot! Ici, pâtes adaptées à la sauce, produits fins, dosage et cuisson au cordeau. Et puis "Le frigo de Lulu", épicerie attenante des mêmes tauliers avec laquelle les habitués évitent la frustration de la porte close de l'adresse-mère en pause, augmentée d'une clientèle de passage tentée par le service façon camping et des tarifs attirants. Bien vu Lulu. De 7€ à 13€: salades, focaccia, bruschetta, piadina, un plat chaud pourtant annoncé totalement invisible. Charcuteries et fromages de l'épicerie, quelques desserts à 3,5€. J'ai pas tout compris dans la formule à 11,50€. Quand la serveuse m'invite à aller voir en vitrine les propositions déjà prêtes, je croyais avoir pointé du doigt "Carlotta" à 7,5€. Avec tomate, jambon cru, mozza di bufala, roquette, basilic. M'arrive la belle assiette décrite augmentée de caponata et de focaccia un peu sèche. "Toastée" me précise la serveuse. Pas radine, la direction: mozza entière! C'est là que j'ai pigé qu'on m'avait servi une autre assiette à 13€, fort ressemblante à mon choix dans sa composition. Aucune mauvaise intention de la serveuse (enfin je crois), juste un manque de clarté et de pédagogie. Gaffe: y a des frustrés qui mettent sans discernement des avis sur Tripadvisor pour moins que ça. Bref! Plutôt bon et frais, généreux de la portion, mozza entière mais caponata étrange: avec poivrons (j'aime pas). 13/20 pour être fun comme dirait le très parisien guide fooding qui référence la boutique. Et 13€, donc. Pas de desserts comme ceux en vitrine, du coup. J'en étais à la dernière bouchée, quand le patron-cuisinier Jean-Etienne Parrocel qui promenait son air débonnaire entre les tables de sa terrasse en papotant avec les clients, me demande si je n'ai pas trop chaud. Sur le départ, je dis que non. Avec son faux-air de blasé pas vraiment du genre à croire ce qu'on lui raconte (cause toujours), il ramène un parasol pour compléter la zone d'ombre où je me trouve. Je tenais à mettre en lumière cette délicatesse rare bien peu coutumière dans notre monde de brutes. Ce qui laisse supposer que le concerné a choisi ce métier pour se faire plaisir et faire plaisir. Ça ne trompe pas, et ça fait du bien.

Spécialités: à côté, cuisine italienne
Accueil 13/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 13/20. Pain focaccia 11/20. Café pas pris. Toilettes 12/20. Terrasse. Epicerie. Ouvert du mardi au samedi midi et vendredi et samedi soirs.

14 bis avenue des Iles d'Or
83400 **HYÈRES**
Tél.04.94.00.32.61

Culino lingus LE STRIP SUR LA BOUFFE



PAR *J. Jouvert & Kristo*

LA TABLE

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. Carte. Enfant 9,5€. Groupes 20 (hiver). Terrasse sans véhicules. 7j/7 juillet et aout. Hors saison: fermé le mercredi.

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

LA LONDE-LES-MAURES

JARDIN D'ASIE

NT Ψ

Du vietnamien et du thaïlandais. Le thaïlandais est porteur. Si nombre de vietnamiens se recyclent dans la cuisine thaï, avez-vous remarqué qu'on ne voit jamais des restaurants thaïlandais faire une cuisine vietnamienne? Qui bien faite est pourtant savoureuse! Bref! La jeune femme est souriante dans un agréable contexte pré-saisonnier. Déjà, on ne renifle pas la friture comme si souvent. Faut dire que je suis seul à casser une croute ce midi. Ça aide au constat positif. Mais des doutes subsistent quant à la cuisine. Tant de plats… Dans le menu à 19,90€, j'allais la commander avec plaisir d'autant que la serveuse me soutient que les asperges sont fraiches! Mais "la soupe d'asperges au crabe ne contient pas de crabe, c'est une erreur, faut que je modifie la carte". Alors je file vers les "nem thaï". Trois spécimens proprets et pas gras du tout. Contenu illisible et un peu terne, trop finement haché. La serveuse détaille: crevettes, vermicelle, cébette. Je la crois sur parole, pas le choix, pas de microscope. 13/20. Je rêve d'un vrai "canard laqué", vous comprenez. Mais une fois encore je tombe à côté. Un magret découpé en tranches comme toujours, sans peau croustillante et noyé sous une mélasse noire très sucrée, caramel à haute densité de sauce soja vaguement épicée. Un peu de soja cru pour la photo. Le riz cantonais fait le job même s'il existe des blocs qui trahissent un réchauffage. 11/20. Pas de gros efforts pour les desserts, le sucré est rarement le fort des cuisines asiatiques. N'empêche que j'ai boulotté l'intégralité de ma "coupe de lychees", fruits dénoyautés gros comme des prunes. J'ai apprécié: le sirop fruité m'a nettoyé du sirop glucosé du plat. Bref! 13/20. Restaurant sur une place piétonne entretenue et jardinée à deux pas de l'eau, qui doit sentir la tong et l'ambre solaire quand l'été pointe son nez. Mais ça vous change des bagnoles sur la route et soyons honnête, c'est une table plus sympa que ces horribles usines à bouffe asiatiques qu'on connait tous!

Spécialités: asiatiques
Accueil 14,5/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14/20. Pas de pain. Café pas pris. Toilettes 14/20. Menu 14,5€ midi semaine, 15,5€,17€, 19,9€. Carte. Enfant 10€. Terrasse. Ouvert 7j/7 sauf quand c'est fermé.

Avenue de la Baie des Iles
CC du Forum
83250 **LA LONDE-LES-MAURES**
Tél.04.89.66.91.78 et 06.24.02.25.23

GUIDE LE BOUCHE A OREILLE
Télécharger dans l'App Store
@BAOPLATON
Télécharger dans Google Play

LE SAN REMO

NT Ψ

Le serveur en catogan est épatant. Je vous jure, il nous accueille avec une courtoisie d'un autre temps, allant même jusqu'à tenir la chaise de Mauricette. Du grand rare, surtout dans une simple pizzeria. Quelques restaurateurs auto-proclamés "sérieux" feraient bien de venir y jeter un œil, voire deux. Bon. Après, on ne l'a plus vu, ce serveur. C'est bien dommage. Il est remplacé par un autre organisé comme un dessous de bras frisé. Salle et terrasse pleine au trois-quarts, une pagaille sans nom. Il s'est même fait sèchement remonter les bretelles par le pizzaiolo en plein service. Préposé au bar, le serveur en catogan du début confirmera tout le service l'élégance notée à notre arrivée en soutenant son collègue dépassé en salle! La grande classe! Ça non plus du jamais vu! Bref! A notre table le serveur embrouillé prend notre commande. En parallèle des pizzas: assiette-repas, entrecôte, burgers, pavé de saumon sauce vierge, pâtes aux gambas, daube de poulpe et seiche, et "involtini" traduisible par "petits roulés". Souvent du veau, ici escalope de poulet avec mozza et peut-être de la coppa. A ma demande de remplacer les frites, l'autre me claque un "non" si violent que Mauricette a pouffé, frôlant l'éjection de son dentier! Du rare! Un balèze de la relation humaine l'oiseau! J'ai pas moufté, j'ai pris ce qu'on m'a donné. Visuellement c'est appliqué, à l'instar des pâtes aux gambas de la table voisine. Un coin salade fraiche, un coin de frites barbouillées d'herbes de Provenceu et de jus de viande balancé comme de la crème de balsamique, et comme un boudin tranché, mon involtini. Trop cuit, sec comme un coup de trique. Viande de mauvaise qualité, badigeonnée du jus de viande froid comme sur les frites. 11/20 pour 13€. Après avoir recollé son râtelier, la dame au chapeau vert a apprécié sa pizza "4 fromages". La pâte ramollo n'a pas assez mûri. Impossible de manger cette pizza à la main, elle dégouline. Elle a toutefois voté 13/20 et j'ai payé 12,50€ (elle ne paye jamais). Pichet de rouge correct, on s'attendait à pire. Le pain n'a jamais été apporté. Et puis après, on attendra 30 minutes, qu'on s'occupe de nous. Le problème, c'est que les autres tables aussi. Très long, et bruyant pardessus le marché. Des clients perdent patience, se lèvent et vont payer en chœur au comptoir, négligeant dessert et café potentiels. Quand on a vu la danse générale, on n'a fait pareil, ya pas de raison. En remontant sur nos vélos des années 70 pour repartir, Mauricette commentera "mais que c'est long quand ça dure: "mille ans "San Remo!"

Spécialités: pizzas et reconstitution de village gaulois
Accueil 15/20. Service 8/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 12/20. Pain oublié. Café pas pris. Toilettes 14/20. Carte et pizzas. Terrasse. Parkings. Ouvert 7j/7 en saison. Hors-saison se renseigner.

Boulevard de la plage de l'Argentière
83250 **LA LONDE-LES-MAURES**
Tél.06.17.73.46.91

BAO BOUCHE A OREILLE

NT 1/2

Côté mairie, anciennement "La Grupi". Rebaptisée d'un sobriquet bien connu. Forcément, ça nous a mis la puce… à l'oreille! Vraiment, la nouvelle direction n'a pas lésiné sur la qualité des matériaux de rénovation, c'est beau dans un esprit art déco mâtiné façon "ma cabane au Canada" avec bois blond. Cave à vin précieuse vues les températures élevées du moment, robinet de marque sérieuse dans les toilettes qui résonnait dans mon esprit de synthèse aiguisé comme une volonté de qualité globale certaine. Pas de pot Roméo, j'ai faux, voyons plutôt. Il fait chaud, très chaud. Ce qui n'exempte pas la douce serveuse de sourire et de volonté de faire. La terrasse du trottoir ombragée d'une glycine n'est pas vraiment désagréable. J'aurais préféré le recoin de discret jardin frais prévu pour la clientèle, mais il est réservé à la direction et ses relations pour faire causette. Enfin bon. Formule du jour ardoisée 14,50€. La carte. J'étais assis, ouf. Pizzas de 18€ à 21€. Bouing. Pizzas évidemment qualifiées de "gastronomiques". Aussi un menu-carte à 36€ décliné en formules (30€ et 34€). Avec 4 entrées à 14€ et 15€ dont une manquante. 3 plats (23€, 24€, 26€) dont un manquant remplacé par la suggestion du jour. Qui s'appelle "suprême de volaille, pommes de terre grenailles, petits légumes et crème au vin". On voit vite la fébrilité du cuisinier qui cherche trop à plaire à l'œil. Mais le fond de jeu est approximatif: patates avec peau noire multi-réchauffées, aucun "petits légumes" comme annoncés mais des "girolles-clou" bien à la mode pleines d'eau et amères, probablement décongelées. Le suprême précuit a la forme du pack qui le contenait, mal coloré et mou de la peau flétrie. Crème au vin (blanc?) laborieuse. 22€, 9/20. La formule à 30€ me fait bénéficier d'un dessert à 8,5€. Ce qui fait la formule à 34€ au lieu de 34,50€ à la carte. C'est Bizance. Dessert "feuilletine et son crémeux framboise". Un petit parallélépipède de pâte feuilletée de qualité moindre (pas au beurre), farci d'une crème pâtissière avec de la framboise. Ramollo car dressé depuis trop longtemps, mais indéniablement fait maison sauf la pâte feuilletée comme très souvent. Indéniablement trop cher vu le niveau, aussi. 11/20. A 30€ la formule, la méthode vous ponctionne le larfeuille avec aisance. Plaira à l'amateur de restaurant qui se fie aux apparences.

Chef: allez savoir!
Spécialités: la décoration et le pain
Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café 2,5€ pas pris. Toilettes 16/20. Formule 14,5€ midi semaine. Menu-carte 36€, formule 30€ et 34€. Pizzas de 18€ à 21€. Parking aisé. Terrasse. Fermeture: se renseigner.

1 place du 11 novembre
83250 **LA LONDE-LES-MAURES**
Tél.04.22.44.21.58 et 07.71.58.06.36

ABONNEZ VITE UN AMI! BULLETIN PAGE 3

LORGUES

AUX 2 FONTAINES

ΨΨΨ

Cœur du centre-village, pour voir la vie en rose. Terrasse, parasols et intérieur rouge. Ça vous permettra de vous rallier à son panache blanc si vous êtes perdu. Table que vous ne pouvez pas louper et si tel était le cas, ça serait dommage. Voilà un couple de restaurateurs rodés qui a mis en place un concept original. Ce concept s'appelle "régaler le chaland sans le prendre pour un américain". Dans un village aussi touristique que Lorgues, l'ambition fait belle impression. Avec Mauricette qui adore les bonnes manières, on est reçu ce soir tel un prince du désert. Enfin deux. Disons-le: le service de Christiane Clot est sur le podium de notre classement personnel. Il est fait de mille petites attentions qu'on ne remarque parfois même pas, et pourtant. Pas de serveur en short qui passe des SMS en amenant le pain, ni qui vous passe le sel en soufflant. Vaisselle astiquée comme chez le bijoutier, soyeuse ambiance de bouchon, convivialité et gourmandise, du velours. Menu découverte à 28€ pour Mauricette, avec un "caquelon de queues d'écrevisses gratinées, sauce safranée". Tel que décrit, fromage râpé en prime. La recette lui astique les boiseries à neuf! 15/20. Itou pour son formidable "confit de canard maison, pommes landaises". Lui mes petits rossignols, il vous change du banal confit sec en boite. Les garnitures ne jouent pas les seconds rôles: ratatouille en brunoise du jour, poêlée de topinambour (un régal), patate fraiche travaillée ail et persil (un bonheur). Simple, efficace: 15/20. Jean-Luc Clot aime la cuisine bistrotière faite de plats canailles, d'abats, de recettes de derrière les fagots qui attirent les amis autour d'une table et fabriquent des souvenirs autour de la cheminée. J'ai visé "cassolette d'escargots farcis (la douzaine)". Bon pain, j'ai saucé. Faut dire que la farce maison au beurre, c'est le diable. Vive l'enfer: 15/20. Vitesse supérieure avec "ris de veau flambé, crème au Madère". Du joyeux dans le tiroir! Emincé de champignons frais et autres garnitures surchargent pour la bonne cause la généreuse assiette. Confirmation du saucier, et d'un as de la cuisson. 15,5/20. Puisque la dame au chapeau vert a tapé dans mon plat, je tape à mon tour dans son "assiette gourmande": échantillonnage de desserts maison à 15/20. Quel repas! Service chaleureux, et le chef est très bon, tout simplement. Ouvrez vos oreilles: midi ou soir, semaine et ouic-end! Menu 25€ avec buffet d'entrées (et pas de la gnognote), plat du jour, plateau de fromages ou dessert, boisson, café. Et des formules. Voilà ce qu'on aime: gourmandise, professionnalisme et tarifs étudiés. Le midi joue souvent à guichet fermé. Devinez pourquoi?

Chef: Jean-Luc Clot
Spécialités: buffets d'entrées et de desserts maison. Plats "canailles".
Accueil 16/20. Service 17/20. 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 18€ et 25€. Menu 28€. Carte et suggestions. Enfant 13€. 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

CHEZ FLO

NT ΨΨ

Au niveau de l'accueil, il refroidit. La dame sur le pas de porte est sévère, me regarde avec agressivité, un peu comme si je voulais lui fourguer un extincteur ou un contrat d'assurance. Je suis un brave garçon, je la rassure: "bonjour, c'est pour manger". Risette. Vous comprenez monsieur, y en a marre de tous ces représentants, moi j'aime faire chauffer ma machine à CB pour encaisser les pépètes du client, pas pour dépenser mes sous. Ou dans le genre. Cave à vins: choix très conséquent rayonné en boutique, à tous les tarifs. Je ne vois pas ça tous les jours. Il faudra rallonger un peu pour le boire sur place, mais l'ambition est belle. Celle de la cuisine n'est pas mal non plus, mais pêche juste du rapport qualité-prix, un peu faiblard vu le niveau des assiettes. Produits frais en majorité, esthétique volontaire des assiettes… mais tarifs un peu chérôts! Une formule à 16€ le midi en semaine, et ardoise: entrées à 12€ et 17€, plats de 20€ à 40€. Dont un magret cuisiné à 30€! C'est pas rien! Option "T-Bone de veau, jus de romarin" à 22€. J'ai vu tarif plus élevé par ailleurs pour ce morceau de viande. Et moins bon: cuisson respectée, viande souple, jus court et naturel qui laque. Légumes à l'eau un peu tristes, n'inspire pas à la gourmandise mais au conformisme ascète et modeux des assiettes "bio" dans l'air du temps, des bouts: brocoli, demi-radis, deux rondelles de carotte, champignons shiitake en lamelle poêlés mais durs, une asperge entière croquante. L'évitable à ce niveau de tarification: les frites. C'est marrant car on sent bien que le cuisinier, ça l'ennuie un peu de les mettre. Mais fallait un féculent alors… bref! 14,5/20 quand même pour 22€. Desserts à 8€, dont une "fraicheur d'agrumes et citronnelle" soignée à l'œil. Des suprêmes dans une coupe. La direction devrait se douter que celui (ou celle) qui opte pour ce dessert veut de la légèreté. Or, le sirop est surchargé en sucre. Le parfaitement inutile sorbet pamplemousse flingue l'envol de la citronnelle trop masquée, rajoutant au passage une louche de glucose dans la recette. 8€ pour 12/20. Question ambiance, une table avec d'élégants anglais s'amusent avec malice du ronchonnement intempestif de leurs amis français qui délirent sur les étrangers qu'on n'est plus chez nous, et pis les impôts, et pis les taxes… bientôt on n'aura plus assez d'argent pour payer notre

femme de ménage au noir. Enfin bon. Bonne table, bonne cave. Vin au verre: un rouge, un blanc, un rosé. Point barre. Quand je lui fais remarquer que je trouve dommage de ne pas investir dans un système de "vin au verre", "c'est trop cher" qu'elle me dit la dame. Tout est dit.
Spécialités: pas le vin au verre
Accueil 11/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Formule 16€ midi semaine. Ardoise. Terrasse. Cave à vins.
7 avenue Allongue
83510 **LORGUES**
Tél.04.94.67.63.80

LE LUC EN PROVENCE

LE J'S BRASSERIE
ΨΨ1/2

Equipe de salle tonique et féminine, la direction montre l'exemple: autant de sympathie spontanée est bigrement rare. Sébastien Guintrand est du genre avec qui on ferait volontiers copain, une sorte d'hyperactif de la convivialité, un instinctif de la relation. Il vous met l'humeur au beau fixe en un rien de temps. Avec son chef Romain Amendola, il tenait jusqu'à pas si longtemps le restaurant du circuit que les locaux connaissent bien. Les voici désormais à l'entrée de la zone commerciale sur la RN97 en direction de Toulon. Autant vous dire que question glamour mes petits lapins, ma boite à fantasmes était à marée basse. Sauf que si le cobaye patenté ne fait pas le job de débroussailleurs de tables, qui le fera à sa place? Les Pages Jaunes? Facebook? Tripadvisor? Bref! Entrée méfiante, d'autant que la salle de restaurant était comble comme pour l'anniversaire de la grand-mère du député de la circonscription. Etonnant. Je me suis installé dans un coin tranquille. La maison propose une cuisine simple pour égayer le midi des affamés pressés: tartares, aumônière de St Marcelin aux pommes, andouillette beaujolaise sauce moutarde, burgers, frites fraiches maison… Le cuisinier nous chouchoute aussi avec des plats plus sophistiqués, pas commun dans le genre "brasserie" pure et dure. Comme ce jour le "dos de loup à la plancha sauce vierge, riz camarguais, flan de légumes, flan aux champignons". Ah ben si j'm'attendais. On n'a pas idée Amédée. Poisson frais sur son 31 bien caressé par la cuisson! La sauce vierge est maligne, gourmande. Les flans de légumes du moment ont le gout des choses, font le job. Une réussite, d'autant plus appréciable que vu le taux de remplissage de la boutique, ça doit remuer sec en cuisine! 15/20! En puis, le patron me survend le "nougat glacé maison, nougatine et fruits confits". Mais bien sûûûûr… Le cuisinier (et donc pâtissier) n'a rien oublié de la recette! Un délice! Un tel copieux est inutile pour un testeur de restaurants au quotidien. 14,5/20. Service charmant non blasé, et un chef d'orchestre à l'aise dans sa fonction, cordial en toutes saisons, qui aime son boulot autant que les gens. Notez que le jeune Romain Amendola passera par les cuisines du Couvent Royal à Saint-Maximin (83) et l'excellent "La Crémaillère" à Le Val (83): voilà expliquées des choses! Une table populaire avec un spectre large de cuisine, du plat simple pour le quotidien badin jusqu'à la recette travaillée jusqu'au bout du nez. On y trouve donc ce qu'on cherche et même des sourires et ce, sans le moindre supplément!
Chef: Romain Amendola
Second: Cynthia Segura
Pizzaiolo: Patrick Lacueva
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Café 2€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formule du jour entre 15€ et 18€. Carte. Enfant 8€. Terrasse. Climatisation. 3 salles. Parking à volonté. Bar. Ouvert le midi du lundi au samedi, vendredi et samedi soirs (fermeture tardive possible).
Route de Toulon
Centre Commercial de La Retrache
(parking Leclerc)
83340 **LE LUC EN PROVENCE**
Tél.04.94.73.64.32
www.lejeansebtraiteur.com

TRAITEUR 20 à 250 PERSONNES
(SUR PLACE OU EXTÉRIEUR)
PRIVATISATION POSSIBLE
MARIAGES, GROUPES et COCKTAILS
BIÈRES DU MONDE
CARTE DE WHISKYS

MÉOUNES-LES-MONTRIEUX

LA POÊLE D'OR
NT ΨΨΨ1/2

En entrant, j'angoissais un poil: la maison posée dans la vallée du Gapeau n'est pas née de la dernière pluie, trimballe une histoire et son lot d'avanies aussi. De quoi intimider la jeunesse repreneuse depuis mi-2018. Sauf que cette jeunesse hardie mes petits biquets, elle envoie du lourd comme on cause dans le milieu du pèse-personnes. On connait Thomas Gy passé par l'école Saint-Louis à Toulon où il rencontra l'ensoleillée Janice, apprentie en pâtisserie à l'époque, devenue depuis sa femme: la terre et le feu. Début de carrière: le chef s'enquille "la bastide de St-Tropez" et "le Château de la Messardière" (83), puis le triple étoilé Michel Roux en Angleterre. Le soleil du Var lui manquait: direction Bormes (83) à "La Rastègue" et encore récemment "la Bastide Enchantée" toute voisine. Habile menu qui référence l'intégralité des plats et sans le moindre supplément! 5 entrées, 5 plats et 5 desserts! Sans esbroufe et précis: "raviole de ricotta-épinard, velouté de petits pois tranché à l'huile de noisette, émulsion à l'ail doux". Gourmand, faut pencher l'oreille, l'écouter de près et le savourer entier. A la cuillère, gout franc du contenu: mention pour le nuage d'ail! La signature d'un grand cuisinier! 16/20. Belle intonation du "filet de canette, jus de cerises griottes, fine purée de panais et fricassée de petit épeautre". Comme un magret, viande surveillée de la cuisson, tendre et savoureuse. Sauce sucrée-salée où se vautrent les cuisiniers qui cherchent l'effet caricatural de mode plus que l'équilibre sur le fil. 15,5/20. J'avoue avoir hésité avec le Chanteclair, mais opte au final pour le "véritable baba au rhum et raisins". Raisins blonds gorgés, jus sérieux un peu dépassé par la cannelle, biscuit maison souple. 15/20. Service menée par la radieuse Janice Gy qui éclaire les murs d'une salle de restaurant résolument traditionnelle et classique, avec cheminée allumée quand la brise fut venue. Carte des vins sérieuse, en mouvement. Mieux encore qu'une cuisine bourgeoise qui ronronne ses classiques rassurants avec une clientèle qui cherche ce qu'elle attend. Par touches, le message créatif passe et passera de plus en plus. D'autant que Thomas Gy est bien secondé. Très sérieuse adresse qui s'auto-exclut de la course à la mode, et qui à peine reprise par le couple Gy plane déjà au-dessus de la mêlée. Et ce n'est qu'un début! "C'est extra" comme dit l'artiste!

Chef: Thomas Gy
Second: Yvon Mongault
Spécialités: carte de saison
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 16/20. Café Kimbo 2,5€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Menu 35€. Carte. Groupe 40 (privatisation). Repas d'affaires, mariages, baptêmes. Fermé tout le mercredi, jeudi midi et dimanche soir. Parking du restaurant 100 mètres avant le restaurant en venant de Toulon.

41 route de Toulon
83136 **MÉOUNES-LES-MONTRIEUX**
Tél.04.94.91.90.09
www.la-poele-dor.com

LA MOTTE-EN-PROVENCE

LA BOHÈME
NT ΨΨΨ

Il est entré sur la pointe des pieds parmi les tables sérieuses du canton. Voilà désormais Emilien Fassi prisonnier d'une réputation méritée, ça lui apprendra à régaler son monde! 22 ans c'est jeune pour tenir un restaurant non? A cet âge, je connais tant de désœuvrés confits dans l'attente pressée d'un avenir qu'on leur servirait sur un plateau. Je sais que la vie n'est pas facile... Bref! Comme il n'avait pas tellement envie d'attendre, Emilien Fassi est allé à la rencontre de son avenir en reprenant la petite maison début 2017. Dans sa cuisine ouverte où vous pouvez lui faire coucou en passant, il invente. Recettes qui chantent le sud et la Provence, son terroir. Vrai que plein de restaurants le disent aussi. Sauf qu'ici, c'est vrai et que les idées de recettes sortent du commun avec des élans de raffinement: asperges blanches, oignons confits et œuf poché. Samoussa figues, chèvre et noix. Filet de canette aux légumes de saison. Souris d'agneau confite miel et romarin. Pièce de veau, jus corsé, barigoule d'artichauts et topinambour. Risotto de gambas au parmesan, petits pois. Et repéré l'an passé à l'ardoise: "cannelloni de blettes épinard et ricotta, crème de parmesan". Quelle sottise d'avoir bêtement attendu un an! Heureux de déguster enfin la recette! Merveille de délicatesse précise aux herbes fraiches (et fleurs aussi), un combat entre fromages. Lequel gagne? Aucun: l'harmonie l'emporte. 15/20 facile. Le niveau de la cuisine est monté d'un cran cette année. Le "magret d'agneau au miel, poêlée de légumes de saison" le confirme. Jus clair parfumé, patates grenaille et fond d'artichaut égayent le tableau. Drôle idée du morceau d'agneau taillé en magret, avec gras sur le dos et rosé à cœur. 15/20. Je n'ai pas eu le courage de pousser au sucré, y avait pourtant matière à régal! Jeunesse impliquée également au service, complémentaire dans l'idée voulue du patron de régaler le client d'une fine cuisine à prix doux avec un service digne de ce nom. Tarifs à la carte: entrées à moins de 10€, desserts qui ne dépassent pas les 6€. Et formule jamais banale du midi en semaine vendue 14,90€! Salle gaie comme un italien quand il sait qu'il aura de l'amour et du vin, terrasse ombragée qu'on n'a pas envie de quitter, ne me quitte pas, il faut oublier. Voilà ainsi un spécimen de la nouvelle génération de cuisiniers doués, préférant rester au pays plutôt que d'avoir le vertige d'une hypothétique reconnaissance dans la gastronomie pure. Profitez du potage à plusieurs, ça vous fera des souvenirs.

Chef: Emilien Fassi

Spécialités: cuisine de terroir et provençale de saison
Accueil 14,5/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. 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 (en été), vendredi et samedi soirs. Fermé en janvier. Petit parking, derrière. Terrasse ombragée.
23 boulevard André Bouis
83290 **LA MOTTE**
Tél.04.94.70.54.22

LE PRADET

LITTLE BOUI BOUI
ΨΨ1/2

Des boui-bouis tels que celui-ci mes petits canaris jolis: tous les jours! Et avec grand plaisir! Pas seulement parce que l'intérieur est joyeusement coloré pour ne pas dire joueur comme l'est une garderie d'enfants, des bibliothèques avec du sérieux, des livres à lire, pas pour garnir les étagères pour la photo. On voit vite que la boutique souhaite le bonheur de votre appétit et de votre santé: elles sont moins fréquentes que celles qui veulent votre CB, surtout dans le coin. Le plus étonnant (pourvu que ça dure!) est le rapport qualité-prix de la cuisine. Deux cuisinières en cuisine, à travailler du frais au quotidien, absence intégral de moyen, ce moyen qui flingue nos désirs auxquels se frottent nos vies. Le jour de mon repas, le service était hors-jeu, déboussolé par un taquin soleil printanier provoquant une précipitation de gambettes blanches en terrasse pour les dames, une escouade de chemises blanches pour les messieurs. Plat du jour épuisé à 13h: la rançon du succès. Le midi: menu complet 19,5€ avec alternative simple, décliné en formule 14€. Entrée "œuf cocotte à l'estragon et basilic". S'il est un poil trop cuit, la bévue est largement rattrapée par le tonus des herbes fraiches, un régal. Pour le coup, c'est pas Ducros qui se décarcasse, mais un jardinier. 14/20. Vu que le poulet citron a été dévalisé, je n'avais d'autre choix que "ballotine de truite, sauce paprika". Assiette creuse sans frime, de l'école de la sobriété qui ne cherche pas à prouver mais à régaler. Nuance. Morceaux de légumes calibrés, pâtes al dente, poisson rose enroulé autour d'une délicieuse farce. Et un jus à damner, clair et subtil, qui joue le timoré alors qu'il est le héros du film. Tout saucé avec le bon pain. 15/20 à l'aise Blaise. Un régal à vil prix! Chaque jour, des plats nouveaux, les anciens sont partis, peut-être reviendront-ils… En vrac: tempura de légumes, harengs pomme à l'huile, farcis niçois, rillettes de lapin, rouleaux de printemps, poulet au citron, lieu noir façon bouillabaisse, cabillaud sauce chorizo, osso bucco, paupiette de filet mignon, gnocchi au beurre de sauge. De la cuisine quoi. Sans prose violoneuse pour faire du malin mais avec plein de produits frais travaillés tôt le matin. Adresse sincère autant que précieuse, et surtout: sans prise de chou. Encore que le jour où Nadine Fondacci cuisinera une potée auvergnate, faudra bien. Bref! On fonce tête baissée, bouche ouverte et sourire aux lèvres!
Cuisine: Nadine Fondacci, Aurore Deconinck
Accueil 14,5/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 1,4€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 14€ et menu 19,50€ midi semaine. Menu 22€ le soir et le week-end. Terrasse sur la place. Fermeture se renseigner.
43 place Paul Flamenck
83220 **LE PRADET**
Tél.09.83.38.12.21 et 06.95.43.95.49

PUGET-VILLE

L'ESCALE
NT Ψ

J'ai essayé de réserver par téléphone vers midi: personne n'a répondu. In situ, je comprends mieux. La boutique polyvalente "brasserie-bar-PMU" est organisée comme le sac à main de Mauricette! Dedans, c'est la braderie de Lille! C'est vous dire la pagaille! Direction et personnel, tout le monde fait tout! Ils sont 3 ou 4 à boucher les carences de l'autre dans une grande chaine solidaire! Du coup, ya des trous partout! A observer, c'est rigolo. Au demeurant afin qu'il n'y ait pas d'ambigüité, tous sont sympatoches! C'est important d'être sympatoche non? A mon arrivée quand même: derrière son comptoir, le patron me claque d'un ton sec "non, pas dans le jardin" sans la moindre explication. J'aurai dû réserver. Ça ira mieux après dans notre relation mais c'est ma pomme qui a fait en premier de considérables efforts sociaux à l'égard de mon contemporain commerçant en préférant sourire de la situation. Une fois assis en salle, tout commence. Mon plat sera long à venir, ce qui dans ce genre d'établissement est presque rassurant. Le monsieur prend ma commande. Puis il part faire autre chose. Une dame blonde avec un stylo arrive, visiblement habituée du cas: "vous avez choisi?". Bref! Plat du jour: moules-frites à 9€! Ouéééé mais non. Frites d'office avec tous les plats alors je file sur "crevettes curry ananas". C'est long mais depuis le temps que j'attends et que je vous cause à l'esgourde, la taule s'est bigrement remplie! Amené par une dame brune, mon plat. Vous pouvez pas savoir comme j'étais content: assiette chauffée! Tandis que des gastros chichiteux et poseurs ne le font pas, une brasserie de village si! Timbale de riz blanc simple, petit bol de salade verte (fraiche, pas du sachet) pour ne pas qu'elle trempe dans la sauce (bravo), 8 crevettes correctes, des cubes d'ananas en boite et une sauce jaune pas équilibrée,

infiniment trop sucrée. Dommage, j'y ai cru. 11/20 pour 10€. Vu l'organisation du village gaulois, pas de dessert: pas le temps. Mais un café, bon et pas cher. Le pain affiche du potentiel mais ma boule individuelle sort du congélateur: la croute se casse de façon caractéristique! Bon allez. Ça fait un peu trop pour adouber. On plie le parasol et on rentre. Vu la confusion générale, personne n'a remarqué que je saluais.
Spécialités: bar, PMU, brasserie, désordre Accueil 6/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 13/20. Pain individuel 12/20. Café Lavazza 1,2€ 14/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour 9€ le midi en semaine. Carte. Enfant 7€. Bar. PMU. Jardin. Terrasse.
440 rue de la Libération
83390 **PUGET-VILLE**
Tél.04.94.58.85.50

SAINT-CYR-SUR-MER

LE GRAIN DE SABLE
ΨΨΨ

Je rappelle aux étourdis que cet enviable restaurant ouvert à l'année est posé sur une plage. Plus au bord de l'eau, c'est l'eau. Il m'est un plaisir curieux un peu pervers: passer devant l'établissement et lire les intitulés d'une carte qui ne frime pas: moules gratinées au beurre persillé, salade de poulpe à la provençale, marmite du pêcheur, magret de canard entier sauce aux morilles, foie gras de canard mi-cuit… quand on connait les assiettes hautes en couleurs et fort soignées du cuisinier de la maison, ya comme qui dirait un aménagement calculé du suspens doublé d'une distorsion du propos avec la réalité. Avec Mauricette ça nous fait le coup à chaque fois. Prenez par exemple le "filet de dorade royale, sauce vierge". Pas une seule trace de Proust dans le vocabulaire, mais quel bel ouvrage! Plantureuse assiette noire, légumes frais cerclés surmontés du beau filet saisi à l'unilatéral, sauce à l'huile d'olive comme une macédoine crue et bigrement calibrée de condiments et autres bricoles multicolores. Comme si Arlequin nageait dedans. Fameux, le risotto dans sa cocotte est au cordeau. Beau et bon, un costaud du savoir-faire est à l'œuvre: on sent le plaisir à faire plaisir! 15,5/20. Dans le registre régalade à vil prix dans un contexte de rêve, la formule du jour est 1ère de la classe! La dame au chapeau vert s'entiche de la suggestion du jour "brochette de cabillaud et espadon panée, émulsion de moules au basilic". Généreux morceaux des poissons empalés puis panés, panure maison au basilic qui sent bon, cuisson ajustée. A elle seule, la délicate crème fait mon bonheur. Quel toucher fin ce cuisinier… Risotto, quelques moules… 15/20. Dans sa formule à 17€ avec plat+dessert, Mauricette sympathise avec la "mousse au chocolat". Grassouillette comme une ganache, ronde et noir puissant. Points de caramel, détails… 15/20. Moi, "tiramisu ananas et noix de coco". Biscuit, sirop… et fruit! 15/20. Service concerné des cousins Emilie Azilazian et Alexandre Bardakjian, fiers des assiettes du chef: David Laurent. Un as de la cuistance de haute volée aussi sérieux que rieur, passé par de belles tables où il confirmera sa rigueur naturelle, dont quelques étoilés. Bref! La fiesta des babines dans un cadre idéal, l'alliance inespérée du panorama aux mirettes et d'une restauration sérieuse aux belles couleurs. Réservez hors-saison, c'est moins bousculé.
Chef: David Laurent
Spécialités: daurade royale bio de Corse. Poissons sauvages suivant arrivage. Moules-frites à la minute. Entrecôte sauce Roquefort. Aioli tous les vendredis.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café Malongo 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 17€ midi hors week-end et jours fériés. Carte. Enfant 12€. Belle terrasse panoramique. Ouvert midi sauf lundi de novembre à février puis le soir en week-end dès mars. En été 7j7 intégral. 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
OUVERT À L'ANNÉE
ACCUEIL GROUPES 80 PERSONNES
(BASSE SAISON)
PRIVATISATION POSSIBLE: BANQUETS
MARIAGES, SÉMINAIRES...

SAINT-ZACHARIE

L'OASIS DU PETIT GALIBIER
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. Pieds et paquets de Sisteron. 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/

AVIS AUX COLLECTIONNEURS

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

Au prix de 5€ l'unité!

redaction@le-bouche-a-oreille.com

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
Spécialités: carte tous les 3 mois. Pieds de cochon panés. Ris de veau aux morilles. Dos de loup, sauce tartare. Daube de poulpe, polenta. Bouillabaisse (42€ 24h).
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 BRISE

NT Ψ1/2

Encore un changement de taulier pour cette adresse plein centre, rues piétonnes. Curieusement, malgré des tarifs bien haut-dessus de la moyenne et des cuisines qui tiennent plutôt la route, elles ne durent pas. Généralement le signe d'un loyer élevé. Enfin bon. On n'est là pour manger et narrer, pas pour une analyse comptable. En tenue estivale Mauricette est équipée de ses plus belles tongs à talons-aiguilles. Déjà que sur le plat c'est comme sur la piste noire de l'Alpes d'Huez alors sur les pavés… Bref! Etablissement en coin de rues, deux petites terrasses. Dedans est visiblement inaccessible. La dame est souriante, le serveur cordial. Le patron cuisinier discute avec un attablé, nous remarque mais ne salue pas. Chacun son boulot, voyez le service. Nappages coton blanc, serviette papier. Entrée 12€, plat de 20€ à 35€ dont un magret vendu 26€ (j'espère qu'il est servi entier à ce tarif), 3 desserts entre 6€ et 8€. Et puis ma formule 22€ avec le plat du jour "salade au thon blanc" et une entrée au choix à la carte. J'ai choisi "tartare de thon sauce thaï et kiwi", histoire de faire ton sur ton. Le tartare est frais, généreux. Etonnante qualité de poisson. Un radin bout de peau de citron vert avec si peu de pulpe. Un quart de kiwi coupé en 4 pour la déco, étiquette papier encore collée sur la peau en prime. Et une sauce soja qui n'a rien de thaï, sinon ma déception qui l'est. Ni citronnelle, ni gingembre, ni basilic thaï… rien, sauce éteinte. 12/20 pour la qualité du poisson. Le plat du jour est un peu long à venir: "salade au thon blanc". Pas radin! Trois morceaux mi-cuits découpés indélicatement mais généreux de la portion! Salade verte, une rondelle de tomate rouge, une rondelle de tomate verte, deux asperges vertes, une carotte coupée en deux, deux petits maïs en conserve. 14/20. Mauricette vise les "gambas et légumes sautés, riz noir et sauce thaï". 4 petites gambas poêlées, mêmes légumes que ma salade, sauf les asperges. Fond de jeu dans l'assiette creuse: le riz. Il baigne considérablement dans le gras. La sauce n'est pas de taille, beaucoup d'huile mais ni citronnelle, ni gingembre, ni basilic thaï… Je me répète, donc: sauce éteinte. Dommage pour 22€. 12/20. La porte de la cuisine donne sur la rue et du coup, la rue renifle l'huile brûlée et la fumée: mais que fait la hotte? Les toilettes vétustes sont à l'étage juste au-dessus et du coup, tu en ressors parfumé à la friture sur la liquette et dans les bigoudis. Tout ça ne serait pas bien gênant si les tarifs n'étaient pas si élevés et cette cuisine à la mode thaï usante: allez chez les rares originaux qui savent la pratiquer.
Chef: Pierric Baldreich
Spécialités: touristes
Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 11/20. Pain 13/20. Café pas bu. Toilettes étage 8/20. Formule 22€ le midi. Ardoise et carte. Terrasse rue. Fermeture se renseigner.
31 rue Marcelin Siat
83110 **SANARY**
Tél.09.80.53.63.94 et 06.10.38.63.85

LE DRAGON D'OR

NT Ψ

Pulsion de cuisine asiatique pour Mauricette. Retour ici: le niveau de cuisine a baissé depuis notre test de 2015. Curieux pour une table installée "depuis 1988". La qualité de l'accueil n'a pas tellement baissé: elle était déjà très basse. Deux messieurs en salle: un vêtu de noir que vous ennuyez prodigieusement, probablement le patron. Du grand rare, haut niveau. Un autre vêtu en gris qui parle fort dont on ne comprend rien de ce qu'il dit quand il amène nos assiettes. Salle copieusement remplie ce soir d'été, remarquable pour un établissement sans terrasse éloigné des plages. Déjà choisie ici par Mauricette, l'"assiette mélangée" est pratique pour voir, se faire une idée des fritures. Nems au-dessus de la moyenne (poulet-crevette bien mieux que le porc), beignets de crevettes assurés, raviolis frits secs. 12/20. Je souhaitais l'entrée "crêpe saïgonnaise". C'est vrai quoi: on prend toujours les mêmes plats… Stylo au garde à vous, le taulier (en noir) me dit "non, c'est trop long" d'un air sévère qui fait peur. Je réponds "j'ai le temps". Ça ne le fait pas rire. Il ne doit pas rire souvent, remarquez. Comme je ne suis pas tellement courageux et qu'il fallait sortir de l'impasse, je lui soumets alors une idée de génie: me servir l'autre crêpe possible, la "tonkinoise, crêpe de riz garnie avec de la viande de porc hachée et des champignons noirs", s'il veut bien. Pas de réponse, il part. Ça voulait dire "oui". Servi, c'est mauvais. Point de vue produits c'est très radin de la viande (tant mieux) des granulés épars de viande bouillie et du champignon noir rare haché. Dessous, plein de pousses de soja. Dessus, plein de lambeaux de porc industriel reconstitué façon mortadelle de contrebandier. 7/20 pour 7€. Mon "bun-bo-nem" avec vermicelle de riz, bœuf et nem. Décevant malgré la viande de bœuf dure, heureusement taillée en fines escalopes bien cuisinée. Nem porc trop gras. Au fond, les vermicelles au gout d'eau collent. Plein de soja cru, encore. 11/20 et 8€. Plus de bonheur pour Mauricette et son "porc

DU VIN BLEU PRODUIT DANS L'HÉRAULT

sauté thaïlandais" servi avec riz blanc "gratuit", ce qui est rare dans un resto asiatique. Porc taillé comme le bœuf, sauce curry vert et lait de coco, ça déménage. Bien car sauce flatteuse, mais non cuisinée comme un plat thaï: "le Dragon d'Or" est sino-vietnamien. Alors que je n'ai jamais vu un resto thaï pratiquer la cuisine viet. Enfin bon. 13/20, cela dit: seulement 6,9€. Epilogue. Faut aller payer à la caisse. L'homme en noir pas du tout gai comme un italien quand il sait qu'il aura de l'amour et du vin, édite un ticket avec sa caisse automatique obligatoire puis la glisse dans un tiroir. Il me gribouille dans la foulée une note manuelle, fait semblant de calculer la TVA en tapotant sa grosse calculette. Je fais remarquer que le montant de cette TVA est faux. Et là, une perle: "je la calcule à peu près à l'œil".

Spécialités: vietnamiennes et chinoises
Accueil 7/20. Service 9/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 12/20. Pas de pain. Café 1,5€ pas pris. Toilettes 11/20. Carte. Pas de menus. Fermé mercredi.

1194 Route de Bandol
83110 **SANARY**
Tél.04.94.74.03.26

LA SEYNE-SUR-MER

L'EFFET MÈRE
ΨΨΨ

Qu'il est pratique ce petit parking privé! Pas sûr que vous y croisiez des Ferrari de VIP! Encore qu'une surprise est toujours possible, même si l'endroit n'est guère glamour selon les codes en vigueur dans le milieu de la gamelle. La route qui file du centre-ville de Six-Fours en direction des plages, aux Sablettes. Avec la diva des fourneaux Mauricette, nous y entrons un soir presque à reculons. Opération malaisée avec le manteau d'hiver de la Castafiore et ses talons-aiguilles pointure 47. Bref! L'intérieur mes petits canetons mignons, c'est pas celui d'un "Relais et Château"! Comptoir amical, séparé d'une salle de restaurant fort joliment apprêtée. De l'extérieur, on imagine bien peu. Et puis l'ardoise: 3 entrées, 6 plats, 4 desserts. La dame au chapeau vert qui sourit peu choisit la "souris d'agneau confite, polenta crémeuse". Quand la belle assiette arrive, elle fait un "oh" aigu de petit animal bizarre. En la goutant de la pointe de son couteau, elle fera "ouah" de plaisir: quelle sauce! Un jus de viande dense, travaillé et exonéré de la moindre surcharge de fond en poudre. Autant dire très digeste. La viande posée sur la douce polenta est fondante et délicieusement parfumée, rare pour une souris bodybuildée. En finissant de saucer, Mauricette bafouille "15,5/20". Sagesse alimentaire avec mon "filet de loup rôti au thym, risotto". Poisson cuit au cordeau qui signe le cuisinier précis, risotto qui confirme: extra! Croquant dedans, fondant dehors! Pas un risotto de rigolo! Oui aux produits simples qu'on retrouve dans le frigo de la ménagère, mais si c'est pour boulotter de l'approximatif, à quoi sert d'aller au restaurant? Bref! 15/20. Un peu en deçà du reste, le "café gourmand" fait le job avec une tartelette au chocolat noir, un bon tiramisu et quelques macarons faits ailleurs par un as. 14,5/20 l'ensemble. En salle, l'ami Julien. Et Mireille Gulizzi. Un jeune homme radieux surgit des cuisines: Florian, 28 ans aux derniers œufs de mouette, son fils de chef. Passé par quelques restaurants du canton, de la simple brasserie au balèze comme "L'Ardoise" à Bandol, du temps de Jonathan Doudeau. Et puis le grand saut pour soi début 2018. Alors si vous préférez aller vous empaler le désarroi devant la grande bleue en vous enfilant des moules au sable et des entrecôtes de contrebande à prix d'or, je ne peux rien pour vous. Si c'est pour fréquenter une cuisine sérieuse, joyeuse et élaborée pour vous régaler, "L'Effet-Mère" est votre homme.

Chef: Florian Gulizzi-Incardona
Spécialités: ardoise du moment
Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 13/20. Café Henri Blanc 12/20. Toilettes 15/20. Formule entre 13€ et 15€ midi semaine. Ardoise à partir de 10€. Formule "barbecue" dimanche. Climatisation et brumisateurs en saison. Terrasse couverte. Ouvert le midi sauf mardi, et vendredi et samedi soirs. Autres soirs: groupe (70) se renseigner. Ouverts jours fériés. Parking privé. Réservation souhaitée.

1329 avenue Pierre Auguste Renoir
83500 **LA SEYNE-SUR-MER**
Tél.04.83.57.12.42

LE RENDEZ-VOUS
ΨΨ 1/2

Il aura fallu un peu moins d'une année et beaucoup plus qu'un coup de baguette magique à Frédérique et Christophe Bertrand pour hausser la boutique au niveau qu'elle mérite. Le couple reçoit ses clients avec simplicité, dès tôt le matin avec le petit café face à la plage et aux Deux Frères, jusqu'au soir après le dernier… café du dernier attablé. Entre les deux, possibilité de coquillages en saison pour les aficionados, huitres de Tamaris en voisines, bulots, crevettes, moules, bigorneaux, homards et tourteaux. Et toute l'année, une cuisine familiale traditionnelle avec des sobriquets de plats déjà entendus par ailleurs et qui font du bien: salade de poulpe mariné, fricassée de fruits de mer, gambas flambées persillées, moules-frites en 4 ou 5 version, filets de loup en croute de tapenade, souris d'agneau à la crème de thym, entrecôte et tartare de bœuf, suprême de volaille farci aux champignons, magret de canard figues et miel et même, un aïoli servi chaque jour! Et puis quelques suggestions comme la "parillada du Rendez-Vous" avec seiche, soupions, encornets, poulpe. Tout est travaillé à l'huile d'olive, persil et ail. Au milieu de l'assiette, légumes frais poêlés et une purée de pomme de

terre… à l'huile d'olive. 14,5/20! La portion étant fort généreuse, je ne pensais pas Mauricette capable du dessert, un "moelleux au chocolat" de cuisson un peu dépassée mais parfaitement sauvé par une boule de glace vanille et du (vrai) chocolat fondu sur le chapeau! 14,5/20. Pour jauger le cuisinier, j'aime bien tâter le menu du jour. Ce "petit menu" est souvent spontané, obligatoirement créatif, réfléchi pour être bon et rentrer dans le cadre d'une tarification serrée. Très exactement le cas de mes "sardines farcies", un joli boulot gourmand et pas fainéant. Elles sont quatre alignées comme pour une touche au rugby, dodues comme des deuxièmes lignes. Même garniture que la parillada de Mauricette. 14,5/20. La "crème brûlée" conclut le match. Pardon, le repas. 14/20. Je crois bien que les Bertrand pourraient avoir un restaurant dans le Quercy, en Normandie ou même au Timor Oriental, le couple ne changerait pas une virgule de son état d'esprit basé sur la simplicité, l'absence de chichi, et l'omniprésence d'une convivialité discrète. Personnellement et devant un tel panorama, ça nous fait plaisir qu'ils soient à la plage de Saint-Elme, la Seyne-sur-Mer.

Chef: Manuel Scalla
Spécialités: fruits de mer. Aïoli tous les jours. Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Formule 16,5€ midi du lundi au vendredi sauf jours fériés. Menu 24€ et 28€. Carte. Enfant 7,5€. Groupes 35 (hiver). Grand parking à proximité. Terrasse sur plage. Fermé mercredi hors-saison. 7j/7 juillet aout.
Avenue de la Jetée Saint-Elme
83500 **LA SEYNE-SUR-MER**
Tél.04.94.71.04.82

REPAS DE GROUPES
MARIAGES - DIFFUSION DE MATCHS
PARKING AISÉ

SIX-FOURS

LE MONT SALVA

ΨΨΨ

On souffle un peu. Drôle la capacité de l'adresse à nous isoler des tracas, en un coup de rayon de soleil en terrasse sous la pinède l'été, en un coup de braise dans la cheminée l'hiver. Un peu comme dans un film de science-fiction des années 50, la ville protégée des martiens par une coupole invisible infranchissable. Pareil. Mais dessous, "Le Mont Salva". Le héros du film s'appelle Loïc Hilaire: il nous surprend une fois encore par sa capacité à engranger les subtilités de la cuisine de Provence, et avec belle créativité. Nous voici en terrasse, nappages, aucun nuage. Pomponnée comme un sapin de Noël avec sa quincaillerie de breloques et colifichets, Mauricette sourit: "on est mieux ici que derrière des persiennes à refaire le monde" qu'elle dit. Seconde risette grâce au "velouté frais de betterave et concombre, mouillette à l'ail". Servi froid, aucun traficotage, du naturel assaisonné, le cuisinier goute et ajuste: 15/20. Pour faire bonne mesure et rétablir l'équilibre calorique, la dame au chapeau vert opte pour la rondouillarde et gourmande "andouillette au Chaource, pomme de terre Amandine". Abat retravaillé à la poêle puis cerclé dans l'assiette, sauce adaptée qui valorise, fines pommes de terre pelées (ça devient rare). 15/20. Je grimpe à 15,5/20 avec le "gâteau d'aubergine confite et brousse". Il parait sage, bien dressé en présentation circulaire, posé sur un coulis de tomate… touche de piment d'Espelette. Impeccable pour contrer l'aubergine confite travaillée et la brousse au miel. 15,5/20. Hein? Déjà dit? Oui mais j'en ai pris deux (menteuuur)! Plat plus sage, toujours codé de saveurs sudistes: "tatin de rouget à la provençale". Pâte feuilletée comme lutée, c'est bon. 14,5/20. Plateau de fromages expliqué avec envie: Mauricette apprécie l'effort (3ème sourire). Desserts adaptés à la situation, sans emphase inutile. L'omelette norvégienne est possible: l'idée consensuelle est appréciée des grandes tablées. Nous, petite tablée: délicieuse "panacotta pistache" bien dosée, onctueuse et au gout du fruit sec. 15/20. Tout comme mon classique et sobre "soufflé au Grand-Marnier". Enfin sobre… aux mirettes! 15/20. Service entre serveurs de métier et apprentis en devenir. L'adresse tourne gentiment avec une belle clientèle d'habitués à l'année, et avec les curieux fouineurs à la recherche d'une paire d'heures pour s'aérer les bronches et se sustenter l'appétit: ils reviendront.

Chef: Loïc Hilaire
Spécialités: soupe de poissons du Brusc. Bouillabaisse (sur commande). Poisson en croute de sel. Seiche à la sétoise. Salade de poulpe. Pieds et paquets. Côte de bœuf à la cheminée. Filet de bœuf sauce aux cèpes. Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qua-lité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain individuel 14,5/20. Toilettes 16/20. Environnement 17/20. Formule 18€ midi semaine. Menus 23€, 33€, 43€ et 50€ (bouillabaisse). Carte. Enfant 10€. Terrasse ombragée. Concert Jazz. Café philo. Diner dansant. Parking. Groupes 120.
Chemin du Mont Salva, Le Brusc
83140 **SIX-FOURS**
Tél.04.94.34.03.93
www.restaurant-reception.com

SOUS LES PINS
MARIAGES - DINERS DANSANTS
DINER-CONCERT JAZZ

RIVIERA III
ΨΨΨΨ

Le désormais trentenaire Pierre Lorin n'a pas toujours été cuisinier, ce qui lui donne un côté phénoménal. Son métier était plutôt "la salle": Villa Belrose, la Messardière, Radisson… Et puis voilà. A force de travail et de répétitions, de prises de risque et d'observation, les assiettes qu'il sort touchent sacrément. Repas de janvier d'après-fêtes, une carte raccourcie qui oblige à plonger dans le menu unique à 32€ avec choix. Mauricette tortille du groin: elle a horreur des voies uniques, des passages obligés. C'est son côté anarcho-gastro. Son gros nez renfrogné se détend quand elle goute la "bisque de langoustines", un consommé fin, un ilot délicat de crème fraiche posé en équilibre qui ne dénature pas le propos savant. Une gourmandise à 16/20. Pareil, tout pareil pour mon "œuf parfait, velouté de pomme de terre truffé". Encore qu'il n'était pas "parfait". Un manque de cuisson volontaire lui permet de se lier d'amitié avec le velouté finement assaisonné. 16/20 et à la cuillère je vous prie. L'intitulé allèche: "bavette Angus d'Ecosse au foie gras, échalote confite". Une roulade farcie de luxe mais rustique, légumes du moment et jus puissant. La dame au chapeau vert se sent flattée du gosier: 15,5/20. Pour moi, "bourride de suprême de pintade". Curieux non? La culottée association terre-mer réussit son hold-up: extra! Quel saucier! Voilà un cuisinier qui goute! Sûr que Pierre Lorin n'est pas toujours satisfait! Alors il cherche encore jusqu'à ce que. Je vous informe qu'il a trouvé! 16/20. Dans un menu à 32€, avouez que le bilan est bigrement mimi. C'est pas fini, mes petits canetons farcis. Quand je l'ai vu, j'ai tout de suite su que tous les deux on allait s'aimer, surtout moi: "délice de Bourgogne à la truffe"! Un Brillat-Savarin éventré-truffé. 15,5/20. Mauricette finit fruité avec une douée "déclinaison autour de l'ananas". Compote, brunoise dans sa coupette de meringue, fine tranche poêlée, confit, glace. 15,5/20. Carte des vins envoutante, ardoise d'une quinzaine de vins au verre dans chaque couleur. Pour nous? Bourgogne! Rouge Ladoix Edmond Cornu 2013, et blanc Pouilly Fumé "La Moynerie" Domaine Michel Redde 2014. Salle tenue dans une douceur rayonnante par Sara Guardiola qui sait parler des vins qu'elle aime. Table d'aujourd'hui, véritable contre-offensive aux banalités de restos tiroir-caisse qui fleurissent partout dans le coin. A découvrir, ou redécouvrir.

Chef: Pierre Lorin
Spécialités: carte de saison
Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qua-lité prix 16/20. Cadre 15,5/20. Pain 14/20. Café Kimbo 2,1€ 14/20. Toilettes 15/20. Formule 21€ midi semaine. Menus 32€, 42€ et 52€. Groupes 35. Climatisation. Petiteterrasse vue mer. Ouvert pour chaque service du mardi midi au dimanche midi.

70 rue de la Citadelle LE BRUSC
83140 **SIX-FOURS**
Tél.04.94.34.01.21
www.riviera3.fr

CAVE A CIGARES-CARTES DE WHISKIES
COGNAC ET ARMAGNAC

SOLLIÈS-TOUCAS

LA BASTIDE ENCHANTÉE
ΨΨΨ

Une cuisine de Provence assumée et bien assise sur ses bases classiques, délicieusement contemporaine dans son expression. Ce qu'à bien compris le grand timonier Michel Cano, c'est que comme lui il aime, il fait pour le client. Faut du bon et du joli au même endroit au même moment. Faut pas tellement chercher plus loin le succès mérité de "La Bastide Enchantée". Fer de lance de la redoutable stratégie qui traumatiserait un bataillon d'expert-comptables: le menu à 18€. Il explose les limites du genre! Surtout avec les nappages repassés et un service à l'écoute de vos moindres caprices. Le cuisinier se creuse le ciboulot midi et soir, semaine ou week-end. Et avec choix siouplait! Ce menu, Mauricette l'a trituré de long en large, il s'est laissé faire sans résister! L'entrée "bavarois de Roquefort à la violette de Solliès" établit à elle seule la réputation de la maison. Fine et astucieuse mise en scène, comme une glace Mystère avec un cœur de figue. 15/20. Le "paleron de bœuf, garniture du moment" est tendre, fond en bouche (cuisson lente). Jus corsé, pennes rigate qui aident à saucer, petits légumes. 15/20. Comme dessert, fallait y aller mollo et viser la légèreté, vu l'état de remplissage de Mauricette pour le contrôle technique de fin de parcours. Elle opte pour la "poire pochée au vin blanc et épices" qu'elle suppose idéale. Pas de pot pour la légèreté: chocolat noir chaud! Plein! Comme dans la pub à la télé! Elle n'a rien contre remarquez! 14,5/20. 18€ ce menu avec trou normand et fromage inclus, un tarif de routier avec un service de palace: si vous avez des tuyaux de cette trempe, merci de transmettre. Et puis de mon côté, la carte. Les "cannelloni de tourteau à l'huile de homard" sont une sorte d'enchantement aux mirettes. Une gourmandise ajustée, forcément sinon je n'apposais pas un 15,5/20. Plat bourgeois: "soufflé chaud aux gambas et bisque corsée, queues de langoustines poêlées". Soufflé trop dense, mais le reste assure comme une bête. Enfin plutôt cinq bêtes puisque 5 queues de langoustines à la cuisson ajustée batifolent dans la bisque! Elles n'ont pas fait long feu! 15/20. Grand parking toute l'année, grande terrasse aux beaux jours, soirées dansantes avec réservation impérative sinon tango chez vous avec un pot de fleur. Et même, si vous organisez une fiesta, chambres possibles voisines. On nage en plein idéal, voici la vallée du Gapeau version Michel Cano.

Chef: Patrick Jobert
Second: Raphaël Fret
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. 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

LE THORONET

LES RESTANQUES DU THORONET
HOSTELLERIE DE L'ABBAYE
NT ΨΨ1/2

Test printanier. Changement de propriétaire depuis notre test précédent, voilà un an ou deux. Disparition de la multitude de menus et formules qui encombraient plus qu'ils ne donnaient de solutions. Bien peu de clients ce midi dans le grand établissement, c'est très embêtant pour observer un rythme de service qui apparait tristounet, mais suffisant pour dire que le jeune serveur est épatant. Sauf à taper dans les gros menus ou à la carte (5 entrées, 6 plats et 5 desserts) vous pouvez vous frotter au menu 24,5€ décliné en formule à 19,5€ sans alternative de choix. Avec un "velouté d'asperge" crémeux, sésame noir et ciboulette. C'est très mou en saveur d'asperge, un peu décevant. Mais ça se mange. Enfin ça se boit. 13/20. Arrive la "souris d'agneau". Enorme le bestiau! Dressé sur sa patte arrière! Viande correcte, confite. Purée de panais, ratatouille trop fermentée qui pousse sur l'ail macéré, forcément. 14,5/20. J'ai beau être d'un naturel curieux, j'ai décliné le dessert "gâteau carottes". Le café n'est pas donné (2,8€) mais servi avec des biscuits. Carte des vins locale et nationale, pas excitée sur le coeff' et c'est tant mieux! Au bilan, une prestation en demi-teinte pré-saisonnière et non lancée, comme un sportif à l'échauffement. Il y aurait probablement beaucoup plus à dire sur cette maison équipée d'un chef qui sait des choses, mais impossible d'en savoir plus. Puisque le lieu a un certain charme avec son espace et sa terrasse devant la piscine et si l'idée vous tentait, la direction pratique parfois une promo Groupon… à l'instar des précédents tauliers! Ça permet de faire un 1er pas et d'y faire un repas, au cas où vous vouliez connaitre la maison pour "moins cher" que les gogos qui payent plein pot! Bref! Ou comment se tirer une balle dans le pied: on ne change pas une méthode qui perd.
Chef: allez savoir!
Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 16/20. Pain individuel 14,5/20. Café Malongo avec mignardises 2,8€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule 19,5€ et 24,5€. Menus 38,5€ et 55€. Carte. Enfant 14,5€. Hôtel. Piscine. Parking. Terrasse. Jardin fleuri.
57 rue Claudius Camail
83340 **LE THORONET**
Tél.04.94.73.88.81
http://www.hotel-thoronet.com/fr/restaurant-gastronomique-les-restanques-thoronet-lorgues

TOULON

RESTAURANT ENTRE-NOUS
ΨΨΨ

J'ai précisé: "restaurant". Là, juste au-dessus. Pas "pour faire style", ni "pour le fun", moins encore pour la frime. Simplement, il s'agit d'un véritable restaurant selon les codes en vigueur du genre. Une forme de médiocrité y est bannie sans états d'âme. A peine 20 couverts dans une salle tirée à quatre épingles. Serviettes coton blanc pour la moustache, beaux verres pour déguster, chaises confortables pour l'arrière-train. Proposition unique sur la ville à ma connaissance: un distributeur automatique de vin au verre… à température! Epatant! Ardoise avec 3 entrées de saison inférieures ou égales à 10€ (velouté de rutabaga, foie gras maison, carpaccio d'asperges au parmesan…), trois plats avec des classiques comme l'excellente daurade royale de Corse et confit de fenouil, la daube de sanglier s'il neige encore, une bavette Angus d'Aberdeen pour le fin viandard. Mais demain est un autre jour. Les midis de semaine mes petits lapins roses, les voisins se frottent les mains et s'aiguisent les crocs avec le menu complet à 19€ décliné en formule à 15€. Pas obligé de sortir sa carte de résident toulonnais pour le "crumble de courgette au parmesan". Produits simples mais rigueur de mise. Salés ou sucrés, les crumbles sont souvent déprimés au restaurant. Il est ici vigoureux et croustille! 14,5/20. Le plat clivant en ravira certains (j'en suis): "maquereaux, moutarde à l'ancienne, petits légumes". Trois maquereaux entiers désarêtés et alignés comme les Dalton sans Joe, recouverts d'une costaude crème à la moutarde pertinente en diable! Riz basmati, savoureuse poêlée de légumes du moment découpés en lanières et julienne. 15/20 et un vrai boulot de cuisinier. Un extra "riz au lait caramel" bien vu, caramel (évidemment) maison, riz de belle tenue. 15/20. Le moment de se gratter la tonsure: j'ouvre la boite à question. Le chef œuvre depuis une dizaine d'année sur la ville, fidèle au poste comme beaucoup de cuisiniers discrets. Ingrid Lopez, c'est la joviale patronne. Une jeune femme "qui envoie" comme on dit. Un savoir-faire professionnel omniprésent et non empesé, un grand naturel qui ne force pas le trait. Elle a ouvert son restaurant en face de la Poste de Toulon tout début 2018. Elle est passée par de quoi vous faire un collier d'étoiles: Hibiscus Ludlow en Angleterre, le Crillon (75) de Piège, Les Magnolias (94) de l'excel-

lent Jean Chauvel et même, Bercy. Oui madame. Au cercle des directeurs du Ministère des finances. Oui môssieur. Ce qui pourrait expliquer le joli rapport qualité de la maison que nous vous conseillons de fréquenter assidument.

Chef: Thomas Lebon
Spécialités: ardoise selon le marché
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Malongo 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule 15€ et menu 19€ midi semaine. Ardoise. Enfant 9,5€. Terrasse. Ouvert du mardi au samedi midi et le soir du jeudi au samedi. Privatisation possible (16).

5 rue Adolphe Guiol
83000 **TOULON**
Tél.04.22.79.33.02
http://www.restoentrenous.fr/

SERVICE DÈS 18H30 (SUR RÉSERVATION)
LES SOIRS DE REPRÉSENTATION OPÉRA

PATIN COUFFIN
ΨΨΨ1/2

Notre dernier test estival fut formidable, l'hivernal est mémorable! Mauricette tenait à tâter de la recette ici quand les degrés sont à marée basse, quand le frisquet tape aux carreaux. La cuisine de ce merveilleux cuisinier y est encore plus épatante. Bruno Sanjosé, un quinqua qui maitrise son abécédaire gourmand, un as de la sauce et du fin dosage. De surcroit, du genre à éviter en souriant les clubs inutiles de chefs gominés pour la photo avec une collection de nombril dans le dos. Il se fout des caresses des guides et des câlins des confrères, la reconnaissance du client lui suffit amplement. Il récite les classiques en les adaptant à l'air du temps dans une carte ramassée. Menu à 32€ pour Mauricette avec "tartare de thon à la mangue mariné au soja, sésame noir". Précis dans les coupes, savoureux dans ses équilibres de saveurs aux influences d'Asie suaves et toniques. 15,5/20. Mieux que dans certains restaurant thaï, le "curry de lotte au lait de coco et curry vert, pommes vapeur" s'exonère adroitement du riz habituel. Quelle sauce! La dame au chapeau vert n'a pas eu peur d'être ridicule en demandant au patron s'il avait un doggy-bag pour ramener à la maison! 16/20. Ma pomme "à la carte" avec "foie gras poêlé au cidre, champignons frais de saison". Vous vous en souviendrez sauf si vous mangez trop vite. Un bonheur saucier tout en rondeur, champignons variés taillés avec doigté. Un 16/20 que confirmerons les amateurs du genre foie gras cuisiné. Je m'achète une bonne conscience avec les "Saint-Jacques poêlées sauce passion, légumes croquants de saison". Léger et copieux, c'est donc possible. Coquillages frais sans corail joliment marquées, lit de légumes multicolores râpés et croquants. Et une courte sauce, très dégourdie. Avec de vrai fruits de la passion dedans, pas de ce topping industriel orange fluo comme on observe souvent sur les panacotta approximatives. 15,5/20 encore. Mauricette tenait absolument à gouter la "poire Cardinale, poire pochée à la cannelle, glace vanille". Une recette tombée en désuétude, comme elle mais en moins célèbre. Poire pochée laquée au vin rouge avec fruits rouges, cannelle et clou de girofle. Alors? Quand je vous cause de l'expertise du chef? Hein? On fait moins les malins maintenant!.. Service joyeux et amusé du patron, le tonique Arnaud Soulier secondé par Magalie Capoccia. Un sérieux moment sans simagrées gastro-machin qui n'amusent plus personne, un des rares restaurants à jouer la partition du classique-fusion avec autant de dextérité.

Chef: Bruno Sanjosé
Spécialités: carte sur 6 semaines
Accueil 15/20. Service 15/20. 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
www.patin-couffin.com

SERVICE TARDIF JUSQU'A MINUIT
TERRASSE FUMEURS SUIVANT MÉTÉO

RESTAURANT L'ENTRE 2
NT 0

Déjà, à l'intérieur les haut-parleurs expédient un son sale dans les graves qui vous fait vibrer la côtelette sur la chaise, du genre rap qu'en entrant on n'entendait pas à cause des bagnoles. Il a du voir mes yeux exorbités puisque au bout de 3 minutes, le serveur psychologue change de radio et met… RFM. Vous savez, la radio des chanteurs disparus. Je le trouve un peu vexant à mon endroit, le jeune. Bref! Restaurant? Oui, c'est sûrement vrai puisque c'est écrit dessus. Suivant l'estime qu'on a pour la dénomination "restaurant", on peut envisager la notion de tromperie sur la marchandise. Plus sûrement un bar à tapas ou assimilés. Notez bien que je n'ai rien contre le genre, les classifications m'ennuient. Mais là, faut pas pousser. Bouteilles alignées, ardoise avec quelques cocktails et autres boissons, autre ardoise d'un mur entier avec des tapas et des plats comme camembert farci, des tartares, des salades et des burgers. Point de vue calorique, c'est l'Etna. Alors bon. Option "light", mon médecin traitant lit "Le Bouche à Oreille". Voyez doc? Je suis

raisonnable! Parmi les 8 possibilités de plateaux de tapas, j'ai pris le mix à 13€, d'ailleurs vendu 15€ le soir. Tous les plats sont à 2€ de moins le midi. Sur l'ardoise: un club sandwich coupé en 4 avec jambon blanc et fromage orange (bof), une tartine chèvre et miel prédécoupée (pas mal), 2 tartinettes avec jambon cru sec de la veille piqué avec du fromage posé sur un confit d'oignon (salé), une tartinette avec chorizo piqué avec fromage sur persillade (ail-ail-ail), et 3 horreurs: 3 mini falafels immangeables et pas maison, secs comme des makrouts restés derrière une vitrine ensoleillée du 15 juin au 15 septembre, 3 rondelles d'oignons et 3 rondelles de calamars frits surgelés que vous connaissez: on les retrouve dans toutes les salades de la mer des restaurateurs fainéants du littoral. Et d'ailleurs, donc. C'est pas la sauce orange sucrée qui excitera le cobaye. Voilà. Je n'ai rien pris d'autre grâce à l'honnêteté du serveur avouant que les desserts ne sont pas "maison". En partant après avoir payer ma blague, me tombe sous le pif un interrupteur glaçant, pourtant installée juste au dessus du chauffage à l'entrée. Un modèle de qualité récent, d'un blanc franc à l'origine. Des marques de doigts en série, une saleté repoussante, des marques de gras et d'autres choses, je veux pas savoir. Si je l'avais vu en entrant, je serais ressorti illico et n'aurais pas posé la langue dans la boutique.

Chef: allez savoir
Spécialités: tapas et crasse
Accueil 12/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 8/20. Pas de pain. Café Malongo 14/20. Toilettes 13/20. Ardoise. Terrasse. Haut-parleurs.

4 boulevard Cunéo
83000 **TOULON**
Tél.06.64.49.37.79

CRÊPERIE DU PORT

ΨΨ1/2

Toulon, le port. Autant vous dire qu'avec Mauricette aux alentours de midi, on avait les genoux qui jouaient des castagnettes. Et puis on a rigolé comme des baleines en lisant le panneau "de père en fils depuis 2017" posé devant la disparue institution Herrero. Grandes baies vitrées astiquées comme un sou neuf avec plein de clients aux minois ravis, on a voulu y passer un moment de notre vie de cobayes itinérants. Faut dire que la nouvelle direction a intégralement repensé l'établissement dans l'épure, choucard et classieux. Cuisine ouverte et service enjoué comme du Charles Trenet. Va falloir que je vous cause des assiettes: "Le Bouche à Oreille" n'est pas "Maisons et Décors". Une carte de galettes aux énoncés classiques augmentée d'une ardoise de suggestions du moment à l'écoute des saisons. Idée rare et maligne: du produit frais de qualité dans la galette! Artichauts violets tournés poêlés à l'huile d'olive, oignons du pays et lard (la barigoule). Purée de patates douces de Hyères, effiloché de cuisse de canard, chutney d'échalotes (la Périgourdine). Brousse aux agrumes, oignons rouges, pignons et miel (le Maquis). Poulpes de roches, ail, persil et rouille maison… la Toulonnaise! Et d'autres! Mauricette opte pour "la Succulente": boudin noir, oignons et pommes cuits au beurre. Quand son gros nez vibre, on la sait ravie! Une indéniable cuisine de cuisinier! N'en déplaise aux normalisateurs des plaisirs de bouche! 14,5/20. Fidèle à ma rigide habitude, je teste "la complète": jambon, œuf et fromage. Là encore appétissante mais sobre, sans chichis de surcharge, pas de bout de tomate, pas de bout d'orange, pas de feuille de salade, pas d'olive, pas de cosmétique cache-misère. Mais du "fond de jeu" ça oui! Jambon de qualité tranché sur place (maison Fillière Avignon). Bon, simplement bon. 14,5/20. Fallait donc pousser l'investigation dans le sucré avec une "beurre-sucre" conforme à ce que j'en attendais: beurre salé (AOP Isigny). Pas de grattage de centimes d'euros dans la maison. 14,5/20. Tout comme la "caramel au beurre salé maison", ça fait plaisir. Et du bien par où ça passe. Mauricette échangerait presque son chapeau vert contre une coiffe bigoudène! 14,5/20. Farines bretonnes Le Stunff (Morbihan), légumes du maraicher, viande du boucher et savoir-faire d'un duo père-fils: Rémi et Aurélien Harrel. Des curieux de tout brillants touche-à-tout (je serais trop long), des gens vivants blasés de rien. Ah oui! Glaces du maitre-glacier Pedone et cidres choisis: maisons Sassy, Sehedic (bio), Dupont et Eric Bordelet! Du sérieux aux tarifs sages. Nous sortirons le moral requinqué, convaincus qu'une institution était née sur le port.

Cuisine: Rémi et Aurélien Harrel
Spécialités: galettes et crêpes. Salades de qualité. Glaces artisanales: pistache de Sicile, marron, noisettes du Piémont, caramel au beurre salé, rhum raisins… et sorbets "plein fruits"!
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pas de pain. Café 1,7€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Carte et suggestions du moment. Galettes de 3€ à 15,80€. Crêpes de 3€ à 8,8€. Groupes 25. Hiver 7j/7 sauf dimanche soir et lundi soir. 1er Avril au 30 septembre: 7j7 intégral. Fermeture janvier. Terrasse sur le port.

45 quai de la Sinse
83000 **TOULON**
Tél.04.89.30.78.09
http://www.creperieduport.fr/

GALETTES ET CRÊPES CUISINÉES
MAÎTRE-GLACIER "PEDONE"
TERRASSE SUR LE PORT

L'ALTERNATIVE

NT Ψ

C'est au Mourillon et l'idée est intéressante. Bio, sain etc. A priori, il ne s'agit pas d'une de ces adresses branchées pour bobos démoralisés qui se grignotent du tofu en attendant la fin du monde, ni d'un alibi marketing de restaurateur cynique qui vous refile des plats servis à la pince à épiler et à la mords-moi-les-tapas. L'intérieur coloré est assez joyeux dans l'idée de bistrot. Le patron est en salle, son fils en cuisine avec madame. On n'a vu que le monsieur. On sent bien que le service n'est pas son métier mais la volonté est saine. Graaaande ardoise avec plein de choses écrites dessus. Elle annonce le brunch du samedi pour les lève-tard, des desserts pour le gouter des enfants qui seront meilleurs que les biscuits industriels, des planches de charcuterie et fromage non sectaires avec peut-être du Saint-Nectaire, une formule du midi à 12,50€… moins 1€ pour les étudiants. Les vieux payent donc plus cher. En bas à droite, une liste: "bio, local, vegan, veggie, sans gluten, sans lactose, pour tous". Quel ratissage! Impossible de faire mieux sauf avec un chasse-neige! Mauricette choisit "wrap caviar d'aubergine, chèvre et salade". Ma pomme (pas bio): "bun galette de pois chiche maison, tofu aux herbes, sauce yaourt de soja, herbes de Provence". Alors le taulier va en vitrine, y choppe nos deux commandes et les amène en cuisine pour leur mettre les habits de cérémonie: dans une assiette avec une jolie salade verte chacun, avec graines de courge et autres. Froid, le wrap de la dame au chapeau vert est bon, fromage puissant. 14/20. Le bun, sorte de hamburger froid du contenu est pâteux. Une sauce plus nerveuse aurait été plus adaptée, genre tomate ou poireau, que sais-je. Ici, c'est triste, atone. 12/20. Desserts de nos formules: "yaourt avec granola maison" et "chia pudding". Le chia est une graine ancienne de la famille de la sauge originaire du Mexique, aujourd'hui commercialement cultivée ailleurs car très à la mode dans les boutiques diététiques. A lire l'intitulé, c'était appétissant autant que propice à curiosité. D'autant que fiston en cuisine posséderait une formation en pâtisserie. On se frottait les mains. Ouch. Deux verres en plastique transparents et jetables (c'est pas bien). Dedans chacun rempli à moitié, du flasque triste. Deux mixtures aussi excitantes qu'une purée tiède. Nul au plaisir, probablement très sain d'un point de vue diététique. Mais on s'en fout un peu vu le niveau. Ou quand le genre énerve. 11/20 pour être gentil. Café vendu 2€. Formule avec boissons rigolotes vendues 12,50€, donc. Ça fait un peu cher pour de "l'emporté", fut-il bio et servi à table.

Spécialités: "bio, local, vegan, veggie, sans gluten, sans lactose, pour tous".
Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14/20. Pas de pain. Café 2€ 14/20. Toilettes 15/20. Formule déjeuner 12,50€ et formule brunch 19€ le samedi (enfant 13€). Terrasse trottoir. Fermé dimanche et lundi.

33 rue Lamalgue
83000 **TOULON**
Tél.04.22.44.90.06

XERRI CHÉRI

NT 00

Une joie d'aller à la rencontre de cette culture basque, culture culinaire en l'occurrence. Le centre-ancien rénové s'est éclairci, une place est même née. Autour, une foultitude d'endroits pour casser la croute: ça ne semble pas voler bien haut. Enfin bon. J'entre dans ce qui est annoncé comme une "épicerie basque à manger" avec au fond des étagères alimentaires et pinardières et à droite, un comptoir fourre-tout avec une caisse enregistreuse, une cuisine improvisée juste derrière. Je ressors: on me voit enfin. Les tapas basques me tentaient, mais elles sont indisponibles le midi: juste des bricoles et un plat du jour, "saumon mariné, salade et pommes de terre sautées". J'ai eu un déclic à "pommes de terre sautées" annoncé par la serveuse. Arrive l'assiette (longue à venir alors que je suis le seul client mais c'est un détail) avec des patates congelées que Mac Donald appelle "potatoes". Totalement honteux de servir un truc pareil dans un restaurant. Surtout en appelant "patates sautées" ce qui n'en est pas! Le tartare de saumon est travaillé mais très gras. Surtout, il est à température ambiante. Et la température ambiante quand il fait près de 40°C sur la tonsure, elle est de? Près de 40°C! Bravo! J'ai un peu serré les fesses en m'attendant au pire: je l'ai évité mais j'ai pas fini l'assiette non plus. D'autant qu'une verdure approximative encombrait le panorama, entre feuilles de salade verte entassées sans vinaigrette, quart de tomate et rondelles de concombre, poivrons crus partout y compris dans le tartare. Et des carottes râpées sèches devenues blanches qui datent de Mathusalem. Comme le persil, sec aussi. 13€ et 7/20. Vu la tronche des desserts à 6€ crispés par le froid dans le frigo, inutile de pousser plus loin mes investigations. Le temps d'attendre l'addition dans la salle pour payer, j'avais les cheveux et la chemise parfumés de l'odeur de friture des "pommes de terre sautées" vu que la direction juge inutile de mettre une hotte. Voyez? Bref! Eventuellement pour l'épicerie aux tarifs pas donnés si vous voulez tâter quelques curiosités basques ou espagnoles.

Chef: allez savoir!
Accueil 4/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 9/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 1,6€ 11/20. Toilettes pas vues. Plat du jour 13€. Plat et café 14€. Quelques plats et desserts le midi. Planches et tapas le soir. Terrasse sur la place. Livraison. Vente à emporter. Epicerie. Fermeture: se renseigner.

17 rue de l'Equerre
83000 **TOULON**
Tél.04.94.46.59.97

ANNE-MARIE WARNIA DE ZARZECKI
AU PETIT RESTO
13 GARDANNE

FLORIAN CHOISY
LA BOHÈME
83 LA MOTTE-EN-PROVENCE

VÉRONIQUE FACCIOLO
LE MILAZZO
13 ÉGUILLES

MATTHIEU VAN WEENSBERGE
LA FRINGALE
83 HYÈRES

JANICE GY
LA POÊLE D'OR
83 MÉOUNES-LES-MONTRIEUX

SONIA GARCIA
CHEZ FRANCINE
13 CARRO

VALÉRIE PANICHI-BERGER
LA SYMPHONIE DES PLAISIRS
83 LE BEAUSSET

NATHALIE COUDREAU
L'AUBERGE DE CORRENS
83 CORRENS

ANGÉLIQUE CASANI
LOU PETOULET
83 CARQUEIRANNE

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

TOURTOUR

LES CHÊNES VERTS
ΨΨΨΨΨ

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

Chef: Paul Bajade

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

Route de Villecroze
(entrée du village en venant de Villecroze)
83690 **TOURTOUR**
Tél.04.94.70.55.06

TRANS-EN-PROVENCE

RESTAURANT JUST N FRED
ΨΨΨ1/2

Pas l' tout d'être "du métier" comme on dit dans le milieu de la tarte, encore faut-il que le client comprenne la musique que sifflote le cuisinier, qu'il s'agisse d'un véritable échange. Sinon, c'est un coup d'épée dans l'eau pour le chef et des coups de fourchette dans le vent pour l'attablé. Arrivés dans le croquignolet village début 2017, Justine et Frédéric Garcia ont tout pigé l'équation. Avec l'exigeante Mauricette cette année, j'avais la rotule tremblotante et la bouche sèche: quid de la cuisine? Des tarifs? Bien sûr qu'on se souvient du jeune homme à l'accueil, passé par des adresses de haut-vol (Londres, Courchevel). Tandis qu'âgée aujourd'hui de seulement 25 ans, la jeune femme aux fourneaux fut des maisons Loiseau et Ducasse, et récemment encore dans les cuisines de Jérôme Roy du "Couvent des Minimes" à Mane (04) rien que ça. Autant vous dire que point de vue savoir-faire, ya du métier dans le panier. Tarifs? Ils n'ont pas bougé d'un poil de griotte! Formule 16€ et menu 18,5€ midi et soir au quotidien! Carte au mois et menu 29€! Mais alors? Qui paye les nouvelles chaises, les rideaux, la déco? Cela ne nous regarde pas. Menu 29€ pour la dame au chapeau vert en Technicolor et dolby-mono: "maquereau mariné à l'huile d'olive, ail haché, citron, purée d'avocat, coriandre et tuile curcuma". D'emblée je vous le dis, les assiettes sont toutes formidables, bien dans leur temps, troussées avec élégance. Belles couleurs, saveurs équilibrées poussées aux limites, joueuses en épices et aromates. De (très) belles assiettes… avec du goût! Pas fréquent! 15,5/20 pour l'entrée. Même propos, et même note pour la "compotée d'endives à l'orange, pommes de terre ratte, ail confit, daurade sébaste et son jus, Trévise": 15,5/20. Menu 18,5€ (j'vous jure): "maïs au curry, chorizo, œuf mollet, crêpe à l'épeautre, oignon rouge vinaigré". Topo esthétique confirmé, de la nervosité et une débrouillardise certifiée dans la rigueur des codes: découpes, cuissons, architecture… 16/20. Un simple "rôti de porc, polenta crémeuse". La polenta personnalisée (chut) joue le 1er rôle, fameuse. 15/20. Desserts fins "poire pochée au sirop, miel, thym et agrumes" et

"pomme caramel" qui vous surprendront, même si plus rien ne nous étonne dans nos vies de blasés. Je mets 16/20 pour appeler le destin! Un couple d'une simplicité rafraichissante, une cuisine merveilleuse et vraiment pas frimeuse, réalisée avec un toucher d'abeille, subtile et de caractère. A l'image de Justine Garcia, en somme. Profitez de la virée gourmande pour apprécier les singulières cascades de La Nartuby, cachées à 100 mètres de ce plongeon dans le plaisir culinaire.

Chef: Justine Garcia
Spécialités: carte du marché (chaque mois) et de saison
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café Florio 2€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Formule 16€ et menu 18,50€ tous les jours midi et soir. Formule 24€ et menu 29€. Carte. Enfant 9€. Terrasse en saison. Groupe 30. Fermé mardi soir et mercredi hors-saison. Autres jours se renseigner. Réservation très souhaitable (nombre de couverts limité).

1 place de l'Hôtel de Ville
83720 **TRANS-EN-PROVENCE**
Tél.04.94.76.31.87

LA VALETTE-DU-VAR

L'ÉTOILE CORSE

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 AVEC LES OUTILS À COUPER LE SOUFFLE, MODERNES ET GRATUITS CI-DESSOUS!
GUIDE LE BOUCHE A OREILLE
Télécharger dans l'App Store
@BAOPLATON
Télécharger dans Google Play

CAUMONT-SUR-DURANCE

LA TABLE D'ANDRÉA

NT 00

Assez idéal pour l'épuisé de la route: parking ombragé, entrée avec terrasse verdoyante agrémentée de deux parasols Miko rouges. Une fois dedans, ya un môssieur genre animateur Club Méd' qui fait beaucoup de bruit et beaucoup de gestes comme si j'étais un taureau: "voilà voilà vous vous mettez où vous voulez mais seulement là, là ou là". Il n'arrête pas de s'agiter bras en l'air, de coacher l'équipe féminine en parlant fort, de causer avec ses petits enfants qui galopent dans l'établissement pendant qu'il fait les desserts enfin bon. Continuons dans l'esprit: c'est la corrida. Rapidement, il se pose en face de moi, bras tendus appuyés sur le dossier de la chaise en bois. Il récite, présente le menu du jour à 14,5€. La carte? Il reste évasif: andouillette… salades… bavette… Vu son entrain, menu. "Commande partie" comme on dit dans le milieu de la gamelle. Alors je suis allé faire mon pipi histoire d'inspecter les lieux. Retour. Ah tiens? Une ardoise avec des plats! Tartare de saumon, tartare de St-Jacques, millefeuille de tomate... il veut fourguer son menu au VRP de passage. C'est comme ça qu'il faut faire avec le client, il mange ce qu'on lui dit de manger sinon on s'en sort plus. Bref! Je reviens, m'attend mon entrée. On voudrait que je sois déjà parti qu'on ne s'y prendrait pas autrement. Ça commence à faire beaucoup. Et c'est pas fini. Présenté par le vendeur comme "melon/jambon": salade verte avec oignons rouges, poivrons, une fine demie-tranche de jambon cru en sachet coupée en 3 dans la longueur, une macédoine de melon. 9/20. Et puis le plat. Lui, juste tu le regardes que ton taux de cholestérol pète le compteur. Il s'appelle "poulet à la bohémienne". Une poêle à paella de la taille d'une assiette creuse où baignent dans le gras des petites pâtes en forme demi-cercle archi-cuites. Avec des fines tranches de chorizo, des bouts de poivrons et d'autres choses, je veux pas savoir. Préparation pas maison, mélange d'huile et de sauce brillante (à l'œil) infecte. Dans la mare lipidique, un bout de poulet de 4ème catégorie trop cuit lui-aussi, un bout de flan et de cage thoracique noire. Fallait un peu manger pour simuler l'acte de me nourrir. Quel calvaire! Bref! 4/20. On pourra trouver quelques vertus à la "salade de fruits frais" servie dans un pot de yaourt en verre. 12/20. En fait, tout le monde est sympa ici, ambiance familiale. A propos d'ambiance: une pile de gros blister de salade verte attend sur une table comme les autres. Tandis que dans le frigo à desserts vitré les iles flottantes au gout de plastique attendent leur heure dans le pack cellophane de l'industriel. Un tas de restaurateurs servent ces produits, mais peu sont autant décomplexés en laissant les preuves du savoir-faire aux yeux du client. Mais passons. La maison fait aussi les tapas, ce qui n'est pas très étonnant vu le niveau de cuisine.

Spécialités: tapas et parking
Accueil 11/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 7/20. Cadre 14/20. Pain 13/20. Café Henri Blanc 8/20. Toilettes 14,5/20. Menu 14,5€. Ardoise. Terrasse. Parking. Fermeture: se renseigner.

17 avenue du Maréchal Leclerc
84510 **CAUMONT-SUR-DURANCE**
Tél.04.90.88.48.16 et 06.32.69.72.90

CAVAILLON

L'INSTANT GOURMAND

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 vo-lumes 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 Fattah
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
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
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 connais-

sais 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 applaudissements: 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/

PERTUIS

WOODSTOCK
NT ΨΨ1/2

Le service n'est pas exempt de petites maladresses mais compense par une volonté sincère de bien faire. C'est toujours mieux que le contraire. Je devrais me relire, pas sûr que le contraire soit possible… Pareil en cuisine: la générosité compense l'absence relative de maitrise. Je vais vous expliquer, minute, asseyez-vous et écoutez, on se calme, il fait chaud. Courte ardoise: entrées à 6€ et 7€, plats de 14€ à 17€, desserts 5€. Entrée "beignets de cabillaud façon tempura". Deux bâtonnets frits gros comme des gourdins livrés dans une mini-friteuse. C'est rigolo car pas du tout radin de la portion et bon, mignonne sauce avec… mais inconsommable à la main comme on aime le faire avec des tempuras! C'est un peu embêtant, alors couteau et fourchette, en avant l'omelette! 14,5/20 pour 6€, c'est donné: bravo! Pour le plat, je ne suis pas intéressé par le burger de poulet au pecorino truffé, ni par la pièce du boucher, encore moins par le camembert rôti au miel. Mais par "darne de saumon frais, beurre blanc", ça oui. Ici encore, c'est bon et la cuisson du poisson avec peau est irréprochable, beurre impec'. Seulement voilà: le morceau est posé sur une grosse demi-patate des familles avec peau cuite du jour, et une tomate bodybuildée dont on fait les tomates farcies à la cantoche. Le poisson aux pourtant belles proportions parait court à côté des deux mastodontes: c'est un effet d'optique! C'était bon: 14,5/20 pour 15€. Voilà le travail! Pas de dessert, j'en peux plus. Petite salle de restaurant néo-industrielle colorée avec murs de fausses briques en tapisserie pour faire comme à Philadelphie, et chaises en métal pour faire comme chez mon chaudronnier. Terrasse trottoir de centre-ville avec mobilier en bois et parasol. C'est à Pertuis et c'est la bonne affaire à prix doux pour un petit repas sans prétention fagoté avec honnêteté avec une majorité de produits frais. Faut prendre, d'autant que la ville d'esprit recroquevillé est bien peu séduisante en propositions d'assiettes dignes d'intérêt. Et le jeune taulier est sympa, en plus.

Chef: Mickael Langlois
Accueil 14,5/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 13/20. Café Segafredo 1,3€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour 12€. Ardoise. Terrasse trottoir. Ouvert du mardi au samedi midi et vendredi et samedi soir.
100 place Jean Jaurès
84120 **PERTUIS**
Tél.04.90.79.32.17 et 07.78.67.08.37

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

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

LA POULE AUX EAUX D'OR

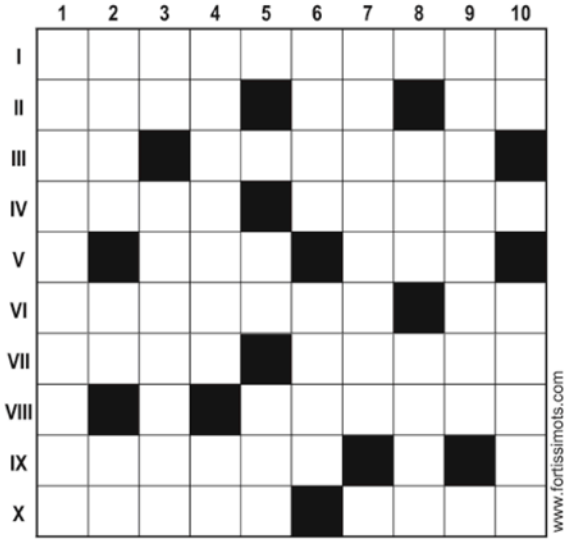
En virée pendant de grandes vacances de 3 jours en Ardèche, j'ai noté avec stupéfaction une considérable différence de tarifs pour la même bouteille d'eau. Ce qui n'arrive jamais dans les départements méditerranéens 06, 13 et 83 à quelques exceptions près. Comme si les maisons San Pellegrino (Nestlé), Perrier (Nestlé), Badoit (Danone) et Orezza protégeaient le marché et la poule aux eaux d'or en imposant des tarifs de vente minima à leurs revendeurs. Bien entendu, revendeurs qui sont "*libres d'accepter une proposition qu'ils ne peuvent pas refuser*". La pression (si on peut dire) est mise par les brasseurs, grands financiers de la distribution de la limonade: tu m'achètes mon café et mes bouteilles d'eau, et je t'aide à monter ton restaurant. Et si tu demandes gentiment, je te file des parasols Orangina et un congélateur. Les banquiers feraient leur boulot de prêteurs d'argent, on n'en serait pas là. Bref!

Revenons à mes vacances studieuses et buveuses. Si on trouve les eaux citées plus haut vendues le plus souvent entre 5€ et 8€ le litre, le litre d'eau ardéchoise (récoltée à Asperjoc) "*Reine des Basaltes*" est vendu:
2€ chez "Hôtel-Restaurant de l'Europe"
(bon restaurant) à Joyeuse (07)
3,5€ chez "Hôtel-Restaurant des Cèdres"
(très bon restaurant) à Joyeuse (07)
4,5€ chez "La Voguette"
(très très mauvais restaurant) à Vogüe (07)
5€ chez "l'Amical Bar"
(mauvais snack) à L'Argentière (07)

La bouteille en verre "*Reine des Basaltes*" est consignée, et on sait que le prix de vente facturé au restaurateur est bien inférieur à 1€ à l'achat. Amusant: plus la taule est mauvaise, plus l'eau "Reine des Basaltes" est revendue chère. Vue la latitude tarifaire observée, il parait évident qu'en Ardèche, aucun tarif de revente n'est imposé par le fournisseur. Que je vous dise quand même: cette eau est agréable et parait-il, excellente pour la santé! Et meilleure encore à 2€ le litre qu'à 5€!

Olivier Gros

Les mots croisés de Mauricette



HORIZONTALEMENT

I. À base de lait de bufflonne dans le vrai tiramisu. **II.** Brulée avant d'être mise en bière. Accroché dans les arbres. Donne le choix. **III.** Zinc au labo. Un écrivain français à l'appétit pantagruélique. **IV.** Quand elle est commerciale, on y trouve forcément un fast food. Indispensable pour les fanas de la cuisine moléculaire. **V.** Indique une suite. Précéda le louis. **VI.** Un relais pas forcément gastronomique, à moins que Mauricette ait une bonne adresse. Moitié de roti. **VII.** Va et vient. Possessif. **VIII.** Droits d'accès. **IX.** Il préférait les femmes au poêle. **X.** Verre de contact. Une formule toute faite pour séduire le touriste.

VERTICALEMENT

1. À base de lait de bufflonne dans la vraie pizza. **2.** Coule en Toscane et ce n'est pas du chianti. Elément de valeur. Un concurrent de l'AFP. **3.** Singapour sur le web. Cellule de réflexion. **4.** Ciboule. Abrégé de médecine. **5.** Démonstratif. Homme de métier. **6.** Protesta. Court en Australie. **7.** Restaurant des quatre saisons. **8.** Label bouteille. Mer des Cyclades. **9.** Oeuvre typique de Chopin. **10.** Grugé. Un haut lieu du fromage de brebis.

Solution de la grille 107 sur www.le-bouche-a-oreille.com

MEILLEUR ACCUEIL

STÉPHANE LOMBARDO
Ô GRAND R
13 SAUSSET-LES-PINS

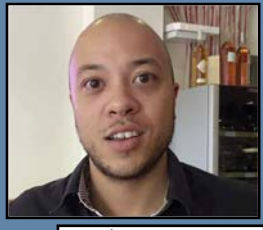
MARIANNE TAYEB
LA MARINE DES GOUDES
13 MARSEILLE

STÉPHANE ALMELA
L'ÉOUVÉ
13 VENTABREN

NICOLAS DANIEL
DÉJEUNEZ SOUS L'ARBRE
13 ROUSSET

ODILE GAUTIER-LUCIDO
L'ENTR'POTES
83 HYÈRES

PHILIPPE MARCO
LA GRANGE
83 LE BEAUSSET



GRÉGORY UGUEN
LE PATIO
83 LA CRAU

ROMAIN COPPOLA
LA GRANGE
83 LE BEAUSSET

CLAUDIO MARQUEZ
LE PATIO
83 LA CRAU

ÉMILIE DIPERI
LE CHADIYO
13 SALON-DE-PROVENCE

LUDIVINE MARCO
LA GRANGE
83 LE BEAUSSET

CYRIL CHASSARD
LE CHADIYO
13 SALON-DE-PROVENCE

SUIVEZ-NOUS !..

(si vous voulez)

Le Bouche à oreille

Les bonnes tables, les mauvaises et celles à éviter.

APPLICATIONS GRATUITES ET SANS PUB

GUIDE LE BOUCHE A OREILLE

@BAOPLATON

Télécharger dans l'App Store

Télécharger dans Google Play

www.le-bouche-a-oreille.com