22ème ANNÉE

Le Bouche à Oreille

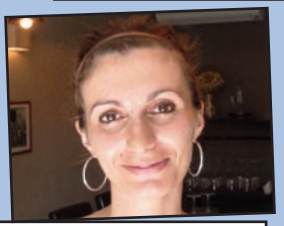
Les bonnes tables,les mauvaises et celles à éviter

N°83 SEPTEMBRE-OCTOBRE-NOVEMBRE 2012 Prix 5€ ISSN 1244-9156

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

G.B SHAW

MEILLEUR ACCUEIL



AUDREY GATT
DI'VINO
13 LA CIOTAT

ANTHONY AFFERGAN
L'INSOLITE
13 MARSEILLE

AURELIA NAVARRO
LE PETIT VERRE D'UN
13 SALON

FREDERIC AFFERGAN
L'INSOLITE
13 MARSEILLE

KARINE VANIER
LES OLIVIERS
04 GREOUX

IVAN INCOLLINGO
MARE E MONTI
83 BANDOL

MARIE DE SAINT HILAIRE
LA FARIGOULE
83 LE CASTELLET

NICOLAS GINON
AUBERGE SAINTE MARGUERITE
83 LA GARDE

MARTINE INCOLLINGO
MARE E MONTI
83 BANDOL

OLIVIER CHARLIER
L'OLIPAT
83 LA SEYNE

NICOLE BRES
AUX PETITS PAVES
13 ORGON

OLIVIER PIVETEAU
LOU SOLYLES
83 LE LAVANDOU

PICTOGRAMME

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

BULLETIN D'ABONNEMENT
PAGE 98
PROCHAIN BAO
DECEMBRE 2012

Le Bouche à Oreille

PLATON EDITIONS
837 bis allée de Paris 83500 La Seyne sur mer
Tél.06.12.73.29.90 et 04.94.10.73.05
redaction@le-bouche-a-oreille.com
www.le-bouche-a-oreille.com
RCS Toulon B490.295.615

FONDATEUR Paul Bianco
DIRECTEUR DE LA PUBLICATION Olivier Gros
SECRETAIRE DE REDACTION Damien
COBAYE ASSISTANT Mauricette
IMPRESSION
DATA IMPRIM
Dépôt légal à parution

CREDIT: PHILIPPE CARRESE

LA CHARRUE AVANT LE BEURRE

Et ce projet de loi de Fernand Siré, député UMP des Pyrénées-Orientales qui vient d'être réélu à l'assemblée nationale? Le gars avait fait adopter un amendement rendant obligatoire l'affichage sur les cartes des restaurants des conditions d'élaboration des plats. Projet de loi adopté en première lecture à l'Assemblée Nationale et au Sénat, avant d'être transmis à l'Assemblée pour une seconde lecture: texte actuellement en instance. Quid de ce projet de loi? Vu que le Parti Socialiste avait critiqué à l'époque ce texte qu'il qualifiait de *"fourre-tout"*, l'idée a toutes les chances d'être abandonnée au bord de la route.

M'enfin qu'on m'explique: pourquoi est-il si compliqué de faire inscrire sur les menus de nos chers établissements la notion de *"frais"* ou de *"congelé"* ou de *"sous-vide"*? Hein? Je vous le demande! Je n'ai qu'une petite partie de la réponse! Sûrement que ça en dérange quelques-uns! Et de tous les côtés! Notamment les industriels qui par la voix du *"Syndigel"* fin 2011 alertait le secrétaire d'Etat au tourisme Lefèbvre! Lisez cette prose corporatiste*! Le lobbying, ya que ça de vrai! On murmure même que le fameux Ducasse qui commercialise notamment des gammes de produits *"sous-vide"* réchauffés dans les restaurants serait très actif pour que ce projet de loi tombe à l'eau. Chaude, ça va de soi.

En Italie, pays dont la légende veut qu'on considère ses ressortissants comme des traficoteurs viscéraux, la législation impose d'apposer sur les menus la qualité des produits depuis bon nombre d'années! Alors plutôt que d'attendre une loi en France, pourquoi les restaurateurs de bonne volonté ne s'appliqueraient-ils pas à eux-mêmes cette simple règle: afficher la qualité de leurs produits? Pour une fois, pourquoi ne pas mettre la charrue avant le beurre? Pas besoin de voter quoi que ce soit! Suffit de l'écrire sur sa carte sous les yeux du client! Par exemple, que les bénéficiaires du statut de *"maitres-restaurateur"* aient obligation de jouer la transparence et d'afficher ces fameuses *"conditions d'élaboration des plats"*. Certes: pas simple comme *"prise de risque"*... mais le client est pour! Qui ça? Le client? On ne va pas lui demander son avis quand même?

Olivier Gros

*http://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/salon-concours-syndicat-association/2011-10/La-mention-produits-frais-n-est-pas-gage-de-qualite-pour-la-federation-des-produits-surgeles.htm

CUISINE TRADITIONNELLE ?

ALPES DE HAUTE PROVENCE

GREOUX LES BAINS

LES OLIVIERS

NT ΨΨΨ

Qu'on est bien dans la maison des Vanier! Au milieu des oliviers! D'où le nom du resto! Charmante terrasse ombragée qui porte le regard loin dans la plaine du Verdon. Clientèle de touristes, de curistes, et de locaux avisés. Et de cobaye en mission spéciale pour un chouette régal! Vouivoui! C'est moi! Héhé! Un cuisinier n'est jamais meilleur que lorsqu'il s'attache à exalter les produits modestes, ceux du frigo de la ménagère: terrine de campagne maison, escabèche de sardines, mignon de porc roulé aux poivrons doux et jambon cru, tourte à l'ancienne de joues de bœuf et foie gras, filet de bœuf poêlé façon Grand-Mère Thérèse, bourride, encornet farci à la provençale… Que du maitrisé pour ce chef qui œuvra notamment sur Paris au Concorde Lafayette et au Dôme comme saucier! Comme dit Mauricette avec cet humour qui la caractérise autant que son chapeau vert: "les sauciers sont la crème des cuisiniers!". Allez hop! C'est parti avec "tarte fine aux tomates confites et chèvre, effluves de basilic". Pâte feuilletée au carré, tomates cerise avec un fromage entier sur le chapeau, coulis parfumé, des bricoles pour faire plaisir comme tapenade, melon, mesclun… 15/20. Même application faussement désinvolte avec le "suprême de volaille fermière, farci mi-tomate mi-chèvre". Un régal onctueux de belle tenue avec champignon de Paris farci aux tomates-cerise confites, flan de courgette. 15/20. La "tatin d'abricot" chante la saison, confirme la méthode de travail du chef: pourquoi s'embêter à utiliser d'autres produits que ceux qui naissent autour de vous? Fondante et tout et tout, avec cette petite pointe d'acidité sous le sucre qui fait le charme! La tarte tatin mérite son 15/20! 22€ le menu! Qui dit mieux? Avec une demi gazeuse tarifée seulement 3€! Une cuisine qui pourrait paraitre d'un classicisme sans surprise. Sauf qu'elle prend le contrepied des modes qui s'usent et des recettes qui lassent en jouant la partition du simple raffiné. Ah oui! Menu 14€ midi semaine tout aussi recherché! Voilà de la joie pour tout le monde et les habitants de Gréoux! Les gryséliens! C'est comme ça qu'on dit!

Chef: Eric Vanier

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Richard 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Formules et menus à 14€ le midi en semaine, 22€, 27€ et 35€ Carte. Groupes jusqu'à 80 personnes. Parking privé. Grande terrasse panoramique. Fermeture: se renseigner. Réservation très conseillée le week-end.

41 avenue des Alpes
(sous le parking de la Poste-des Aires)
04800 **GREOUX LES BAINS**
Tél.04.92.75.24.27
GPS: Lat:43.7574473 Long:5.8832695

MANOSQUE

LE PETIT LAURAGAIS

ΨΨΨ

Adresse de poche de Manosque qui fait le bonheur de ses clients depuis plus de 30 ans! Ce qui n'est pas rien! Lucette Di-Biase tient sa chaleureuse maison classique avec rigueur, déléguant ses fourneaux à une jeunesse décidée. Sûr que la tape sur l'épaule et la bise à tous vents en parlant fort n'est pas le genre de l'hôtesse. Mais sous des aspects d'emblée un peu austère, cette femme-là est délicieuse, curieuse des choses et ouverte sur le monde. Et c'est surtout ce qui vous intéresse: j'ai fait chez elle un déjeuner de semaine assez parfait, j'en suis encore tout chose. Suggestion du jour, une "sole à la meunière" cuisinée dans les règles de l'art avec une garniture légumière sautée-beurrée avec brocoli, navet, potiron, courgette et pomme paillasson. Ça se mange sans faim et en plus, j'avais faim! 13,50€: c'est donné. 15/20. Dessert à la carte pour confirmer avec "sablé breton, marmelade d'orange, ganache à l'anis étoilé". Grande maitrise du cuisinier à l'exercice pâtissier. En plus, j'ai bien observé les autres desserts amenés aux voisins. Gros niveau de maitrise, mais qui s'exprime dans la simplicité. En tout cas le mien est un régal puisque 15,5/20. Tiens, puisque j'ai encore quelques minutes, des recettes de la carte: escalope de foie gras poêlée et cèpes poêlés et jus de canard, épaule d'agneau farcie à la brousse au jus de cresson, raviolis au confit de canard et crème de cèpes, St-Jacques en habit de lard et tagliatelles de poireaux, et aussi le cassoulet du Lauragais car le Lauragais, c'est le Sud-Ouest et les racines de Lucette Di-Biase. Une bien jolie adresse qui évitera au gourmand de tomber en dépression à Manosque et d'éviter les chausse-trappes pour peu qu'il soit informé de l'aubaine.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes pas vues. Formule midi 13,50€. Menus à 24,50 et 35€. Carte. Fermeture se renseigner. Parking aisé. Réservation très conseillée.

6 place du terreau
04100 **MANOSQUE**
Tél.04.92.72.13.00
GPS: Lat:43.8326984 Long:5.7826522

ABONNEMENT PAGE 98

CAFE DE LA POSTE

NT 0

Avant l'heure c'est pas l'heure, après l'heure c'est plus l'heure. C'est une fois sorti que j'ai pensé ça. C'est qu'on m'avait dit du bien sur la boutique. Sauf qu'un changement récent de taulier sera intervenu entretemps, contrariant ainsi mon ambition. Remarquez que c'est bien sympathique comme atmosphère. Façon bistrot avec au fond, le grand comptoir sur la largeur. Et devant, une salle abritée du soleil et du vent, et puis une terrasse de fin de printemps où les bureaux voisins viennent se taper la pause réglementaire du midi, lunettes de Steve MacQueen, clopes en tic automatique et gambettes qui cherchent les UV. La formule du jour à 14€ était "manchons de canard confit à l'ail et au thym, haricots verts et pommes frites. Donne pas envie, j'ai vu les assiettes des voisins. Alors la carte avec "poêlée de St-Jacques à la persillade et ses linguinis". Elle met bien longtemps à venir, cette poêlée. C'est parfois bon signe quand c'est long à venir. Mais là non, pas le cas. Assiette qui veut se faire belle avec la poudre de perlimpinpin orange. L'ensemble manque de sel, mais les pâtes sont cuites "al dente", parfait. La sauce persillade est verte et surtout très aillée! Trop aillée! C'est quoi tout cet ail? Ouaouh le défoliant! Les 5 St-Jacques n'ont aucun goût! Pas grave vu que l'ail déglingue tout. Inutile de vous dire que j'ai roulé vitres ouvertes au retour. Si? C'est utile? Alors je le dis. 9/20 et 15,50€ quand même! Et puis là, j'ai attendu 30 minutes. Ils sont trois au service à s'affoler dans tout les sens sans raison valable mais avec des airs sympathiques. Pas beaucoup de clients, disons une trentaine. Les trois me sont passés sous le nez pendant 30 minutes sans tiquer! Ça m'a gonflé! Je me suis levé, suis allé au comptoir et ai payé. Dommage je n'aurai pas droit au café Lavazza bleu, ni à la tarte au chocolat-banane qui avait pourtant l'air appétissante.

Accueil 13/20. Service 9/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Formule à 14€ le midi. Menu à 23,50€. Carte. Enfant 8€. Carte restreinte à toute heure.

Avenue Reine Jeanne
04100 **MANOSQUE**
Tél.04.92.72.69.02
www.cafedelaposte.com
GPS: Lat:43.8322959 Long:5.7855463

Le Bouche à Oreille sur Internet

Pour plus d'infos et de potins,
pour découvrir de nouveaux restaurants
en avant première, pour découvrir la
table de la semaine,
pour lire "l'os et l'arête",

www.le-bouche-a-oreille.com

ARDECHE

SAINT MONTAN

LE P'TIT BISTROT

NT ΨΨ1/2

Je crois qu'ils s'appellent Madeleine Daburon et Michel Doriez. Un couple de quinquagénaire rempli de lumière dans les yeux et une envie de pratiquer ce satané boulot de restaurateur avec la flamme! On vous accueille! On vous sourit! On vous parle en vous regardant droit dans les mirettes! Bref! On vous aime! Il veut quoi d'autre le client du restaurant? Rien! Qu'on l'aime! Point-barre! Le reste, c'est de la littérature! Quand les margoulins obsédés par la carte-bleue (et surtout les espèces) des touristes consentants auront pigé le truc, on vivra heureux! Mouai. C'est pas demain! Enfin bon: avec Mauricette on s'est régalé! Pour tout vous dire: on était une onzaine à la même table en terrasse sous les micocouliers, heureux comme des collégiens quand le patron vint se présenter tel un prof "cool" le jour de la rentrée! Dans nos assiettes, quelques détails trahiront la formation autodidacte du chef, mais globalement on se régalera de plat originaux plaisant, avec du cœur et du sens. Menu-carte à 22€! "Rafraichissant de radis frais et quelques petits lardons grillées pour le croustillant". Une délicieuse soupe froide bienvenue par ses températures estivales. 15/20. Mauricette à l'affut du cochon vise "les rillettes en colère, le mariage improbable du cochon et du piment d'Espelette". Improbable mais… réussi! 15/20! Les plats! "La volaille à la crème se douche au pesto frais maison avec un bol de ratatouille aux légumes de chez Mme Mathon (à 50 m d'ici)"! Bravo pour la ratatouille froide et sans poivron! La volaille bat un peu de l'aile à cause de la feuille de salade qui trempe! Ahlala! La boulette! Dommage! 14/20 quand même! Mauricette a osé les "belles tranches de caillette ardéchoise artisanale rissolées avec les lentilles du domaine des Mûres"! Un régal pour l'ensemble! Un peu trop de germes de machin-truc dessus mais bon! Ne boudons pas notre plaisir! 14,5/20! Fromage dans le menu! Oui môssieu. Picodon et un autre. Extra avec le pichet de rouge local de très belle qualité. Pour finir "mousse de châtaignes". Chantilly et crème de châtaigne battue un peu poussive à 13/20. 14,5/20 sur la "glace artisanale caramel salé" de la maison Terre Adélice en Ardèche. Et voilà le travail! Rapport qualité prix très correct. Et de la belle humanité à revendre! Mauricette dit souvent qu'un bon restaurant, c'est quand en bagnole on a passé la seconde et qu'on s'en souvient encore longtemps après être arrivé à la maison.

Accueil 16/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Menu-carte à 22€. Carte et boutique de vins locaux à prix très doux. Terrasse. Réservation très conseillée en sai-

son. Ouvert à l'année.
Le Village
07220 **SAINT MONTAN**
Tél.04.75.00.15.79
www.leptitbistrot.com
GPS: Lat:44.439782 Long:4.6247104

LE MEDIEVAL

NT Ψ1/2

Le village de Saint-Montan est un village médiéval, vieilles pierres... tout ça. Voilà pourquoi, le nom. Le taulier est d'un abord plutôt amical difficile à cerner. Il pratique par intermittence le mode obséquieux et le mode rigolard. Un peu à la façon des commerçants des années 50, sur un ton "vieille France" qui ne déplait d'ailleurs pas à Mauricette. Ça lui rappelle sa jeunesse, encore qu'elle était déjà vieille sous Vincent Auriol. Bref! Des plats de terroir: des escargots d'Ardèche, des charcuteries (Jésus, caillette, terrine aux châtaignes, noix de jambon…). Bon. Faut qu'on se décide car des formules, y en a des tas. Le menu à 20€ pour moi avec une "salade de chèvre chaud". Je suis tombé un peu de haut car le fromage que je supposais être du Picodon est de la bûchette de base sans intérêt. Vous voyez amis lecteurs, quand un restaurateur pose sur des croûtons de la buchette alors même qu'à la carte il propose du Picodon, c'est qu'il est englué dans des questions comptables. Que le plaisir du client lui importe peu. Enfin bon. 11/20. Ma suite ne fait que confirmer avec "émincé de volaille au basilic". Des bouts de blancs un peu sec, avec du basilic dessus. Frites. 11/20. La "mousse au chocolat" est douteuse dans sa provenance, grasse. 12/20. Plus de bonheur dans la formule à 18€ de la dame au chapeau vert! Une "caillette au vin rouge sur une compotée d'oignons accompagnée d'une crique aux escargots d'Ardèche et d'une écrasée de châtaignes"! Ouaiii! Un peu court dans la dose mais pas commun pour nous-autres de latitudes autres! 14/20. "L'assiette de fromages ardéchois chèvre et vache" est peu intéressante et même, pas ardéchoise à 100%! Sauf si ce qui ressemble à du Saint-Nectaire est un fromage ardéchois! J'en doute! Dessert sans intérêt que les "petits choux aux saveurs de l'Ardèche et sa boule de glace marron". On nage en pleine mer de balivernes pour touristes contents de tout. Vain et sans relief, choux mous… crème pâtissière incorporée avec crème de marron… 9/20. La serveuse qui a beaucoup de mérite est adorable. A un moment, le taulier se lâcha sans délicatesse mais avec le sourire sur plusieurs commerçants du village, "congelé", "sous-vide" et tout le tintouin. Comme si ça le rendait plus honnête. Le chevalier blanc de Saint Montan!

Accueil 13/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14/20. Pain 15,5/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Menus à 20€. Formules à 18€. Enfant 6€. Terrasse couverte.

Ouverture: se renseigner.
Place du Pont
07220 **SAINT MONTAN**
Tél.04.75.52.55.00
www.medieval-restaurant-ardeche.com/fr_FR
GPS: Lat:44.4407012 Long:4.6239004

BOUCHES DU RHÔNE

AIX EN PROVENCE

LES ECURIES DE L'AUBE

ΨΨΨ

On croyait tout connaitre des Marie: Elise, Jean-Pierre et leur fils Julien qui tient désormais la barre. Nous étions loin du compte! Avec Mauricette, celle qui aime l'histoire ancienne pour l'avoir honorée de sa présence durant toute sa vie, nous apprendrons que le domaine et ses quelques hectares au vert sont propriété de la famille depuis 1912! Ou pas loin! Aussi, les Marie cultivent grande partie des légumes servis dans l'assiette! Manger un produit qui n'a pas fait 3 fois le tour de la terre est aujourd'hui un véritable luxe! Bref! Patrick Fillinger interprète le terroir ensoleillé et des recettes plus septentrionales. Des exemples? Vol au vent d'escargots de Bourgogne au beurre exotique, fromage de tête comme au bon temps sauce Gribiche, filets de poisson de la criée de l'estaque farci et son fumet léger… et le "pâté en croûte façon auberge, foie gras, ris de veau, champignons". Tranche épaisse, mesclun, confiture d'oignons personnelle. Faut taper dedans de bon cœur, sans avoir le petit doigt en l'air, ni en rasant les murs. 15/20. Puis "poularde de Bresse (AOC) aux morilles en cocotte". Volatile cuit au court-bouillon, crème, morilles. Caquelon en fonte pour tenir chaud. Garniture provençale: demi-aubergine coupée en longueur farcie de ratatouille, haricots verts lardés, pomme fruit et tomates-cerise confite. 15/20. La dame au chapeau vert vise le "carpaccio de dorade royale et St-Jacques, vinaigrette Riviera et citron vert"! Une fine brunoise crue de légumes d'été recouvre le carpaccio, le citron vert titille, les chairs sont délicieuses. Enfin moi, je ne fais que répéter ce que Mauricette dit! 15/20. Même garniture que ma poularde, le "cœur de filet de bœuf à la crème de champignons". Rondeurs en bouche, sans fioriture: 15/20. Nos desserts confirment et font montre d'une belle maitrise dans l'art pâtissier avec "le golfeur": feuillantine, caramel, chocolat et praliné! Et "l'outre-mer" tendance pur Madagascar parfumé au citron d'Asie. Une mousse dense, quelques framboises, une tuile… Deux 15/20! On s'est régalé en terrasse, dans un environnement de rêve pour celui qui aime la nature. Un moment de quiétude que je recommande à tous les aigris de la terre qui veulent retrouver le sourire!

Chef: Patrick Fillinger
Spécialités au four à bois: épaule d'agneau

rôtie à l'os. Poisson du jour entier à la provençale. Belle côte de bœuf pour 2.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Menu 32€. Formule 26€. Enfant 10€. Carte. En saison "ambiance piscine au cabanon" avec grillades, salades et pizzas. Groupes 120 personnes. Parking aisé. Ouverture: se renseigner. Réservation conseillée.
Domaine de l'Aube. Route Vauvenargues.
13100 **SAINT MARC JAUMEGARDE**
Tél.04.42.24.92.86
www.lesecuriesdelaube.com
GPS: Lat:43.5450643 Long:5.5026913

ARQUIER

NT ΨΨ

"Nouvel Arquier, nouveau cadre, nouvelles formules". Le prospectus ne ment pas! Sinon que la rivière Arc est ici depuis un moment et même avant! Bref! Cure de jouvence pour cette maison qui restera dans la mémoire du BàO "ad vitam aeternam". Je partais pour le menu à 32€ affiché qui m'intéressait malgré les nombreux suppléments sur les plats. C'est d'un pénible ces suppléments… Sauf que le midi, ya pas. C'est buffet pour tout le monde, point-barre. Buffet de tout. La totale pour 24€. Un buffet à 24€, faut du répondant. "Buffet d'entrées" avec grand choix, des tartes, des tourtes, des quiches, du cochon, des légumes et des pois chiche au cumin, tomates et billes de mozza au pesto, asperges fraiches raides comme un comptable, une sorte de roulé au jambon et légumes, une tranche de rôti froid et du saumon grawlax. Ce dernier est gélifié, beaucoup trop froid. Les tranchettes collent entres-elles, compactes. On dirait une terrine. 14/20 car le buffet fait de louables efforts. Plats chauds au choix! Du poisson, des viandes, des garnitures attendent au chaud. On se relève et on file faire la queue vers la demoiselle qui sert. Si j'avais su que je ferais un jour la queue chez Arquier… Les grillades sont stockées sous cloche. J'ai pas osé. La grillade, elle doit être minute, presque vivante quand vous l'avez sous le nez. Mais les "ris de veau aux cèpes" ont retenu mon attention! Certes, en plein mois d'aout et avec un gratin dauphinois des familles, ça vous fait transpirer un peu sous les bras. Mais bon! Tenez m'sieur! Une louche de ris de veau aux cèpes avec crème, une louche de gratin avec crème. Un plat moulé à la louche, en somme. J'ai tout mangé quand même! Pommes de terre un poil trop cuites 14/20! "Buffet de fromages et desserts". Une bonne mousse au chocolat, un liquide tiramisu anti-régime. La mémère qui faisait la queue devant moi s'en est rempli un bol entier! Aussi, une tarte aux pommes maison mais la pâte est dure, comme pas levée, pas assez cuite. 14/20. Rien à dire culinairement, sinon que la notion décontractée de "self" trouve ici ses limites dans la qualité des plats. En tout cas, la véritable innovation de ce self "haut de gamme" tient dans l'idée d'un nouveau modèle économique. Comprenez: bonne affaire comptable pour la direction. La qualité des kleenex supposés être des serviettes confirmant l'ambition. 24€ le menu est un poil exagéré à nos yeux. Personnel aimable et concerné.
Accueil 14,5/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 16/20. Pain individuel 14/20. Café maison du Bon Café 15,5/20. Toilettes pas vues. Formules de 16€ à 24€. Menu à 32€ avec suppléments. Terrasse. Hôtel 19 chambres.
Aqueduc de Roquefavour
2980 route du petit moulin
Les Milles
13290 **AIX EN PROVENCE**
Tél.04.42.24.29.52
www.arquier.fr
GPS: Lat:43.5161264 Long:5.3163958

AUBAGNE

LES AROMES

ΨΨΨΨ

Dehors c'est la ville, le centre d'Aubagne, ruelles et gamins qui courent. Dedans atmosphère croquignolette à souhait, nappages et beaux verres, une vingtaine de privilégiés. Privilégiés car la cuisine de Yannick Besset est fameuse, oui, d'accord on sait, enfin nous avec Mauricette on sait. Depuis un moment maintenant, faut réserver la veille et encore, rien n'est gagné! Françoise Besset s'y prend à merveille pour recevoir ses fidèles et les bénir de sa rigueur souriante de maitresse de maison. L'ardoise chante les saisons avec quatre entrées, autant de plats et trois desserts. En ce moment: risotto aux morilles, Saint-Jacques sauvages, rémoulade de pennes et céleri à la sardine fumée, daurade royale de ligne, grenadin de veau aux girolles… Avec Mauricette on pratiquera dans nos choix le grand écart. Au sens figuré. Vaut mieux. Elle avec le "filet de bœuf "Angus" façon thaï". Vous connaissez cette viande de bœuf de race écossaise et de haute qualité, finement persillée? La travailler de la sorte est un poil déconcertant, mais le résultat a vraiment de l'allure puisque 16/20. Son dessert: "gaufre comme mon enfance". Chantilly douce et peu chargée en sucre, chocolat chaud dans lequel elle trempouille ses gaufres légères avec le petit doigt en l'air. On dirait un bourdon qui butine avec ses gros doigts qui boudinent, Mauricette. 15,5/20. Où en est ce fameux menu à 29€ qui vaut à la maison les honneurs du Miche? Il est conforme à la politique de cuisine de l'instant du chef, arque-bouté sur des principes simples de produits du marché et de proximité. Ainsi, le sobrement intitulé "velouté de brocoli" est une douceur classique, quelques ravioles de brousse poêlées puis jetées: 15,5/20. La "bonite aux petits légumes" est un exemple de fraicheur pour ce poisson souvent malmené. Chair souple, cuite à

merveille, sent la mer. Tu regardes de trop près, la vague t'asperge. 16/20! Dessert "ananas poêlé à la badiane, sorbet passion" aussi simple que fameux, 15,5/20. Une cuisine très raffinée qui nous épargne les arabesques gastronomiques et souligne son attachement au terroir et ses saveurs. Un format de restaurant tel qu'on l'aime, intime, rigoureux et attachant.

Chef: Yannick Besset

Spécialités: cuisine du marché qui change partiellement chaque semaine.

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Formule à 24€ le midi en semaine sauf jours fériés. Menu à 29€. Ardoise. Cuisine à domicile. Ouvert du mardi au vendredi midi et du jeudi au samedi soir. Ouvert les jours fériés. Réservation très conseillée.

8 rue Moussard
13400 **AUBAGNE**
Tél.04.42.03.72.93
www.lesaromes.vpweb.fr
GPS: Lat:43.2925434 Long:5.5687407

LA BARBEN

LES DELYS DE LA TONNELLE

ΨΨ1/2

Vous vous rappelez de cette pub à la télé? Un fabricant de biscuits (Bahlsen je crois). Un chef pâtissier poussait d'un coup de coude le bras de ses marmitons pour en "mettre un peu plus" dans la recette. On l'appelait "Monsieur Plus". Et ben Fabien Gallier, c'est une sorte de "Monsieur Plus". Les portions sont généreuses, parfois même à la limite du trop pour le cobaye sursaturé que je suis. Avec Gisèle, un jour lui a pris de tourner le dos à un destin tracé sur un autre chemin! Allez hop: on vire de bord! On ouvre la maison aux amis… oups… je veux dire aux clients! Qui peuvent le cas échéant devenir des amis! Seul le temps le dit! Dans cette charmante demeure qui fut jadis bergerie, je me suis une fois encore régalé d'une cuisine sans fard et franche du collier, qui privilégie le fait maison artisanal et licencie sans états d'âme la grosse artillerie de l'agroalimentaire. Du "traditionnel" pur jus et de sacrés produits: pluma de pata negra, black angus, légine de l'Antartique, pieds paquets, jarret de porc, confit de canard, ravioles et St-Marcellin bio du Vercors, langue de bœuf, foie gras poêlé, quelques salades gourmandes, des desserts maison. Recette fameuse mais trop souvent abrégée dans les restaurants: "saumon gravlax". Notez qu'il s'agit ici de saumon royal sauvage péché à la ligne et tranché à la main, puis mariné, gros sel et sucre. 14,5/20. Vous ne connaissez pas le "Coufidou"? Une sorte de daube aveyronnaise avec joues et queue de bœuf. Dans le genre mijoté, c'est un régal sauf en plein mois d'août. Encore que. Le gratin de pommes de terre avec est un délice, recette confortée sans mesure avec du St-Marcellin, oui, c'est ça, le défaut de "Monsieur Plus". Mais 15/20. La "tarte aux poires" de la maison est un bonheur. Maison, et la pâte brisée aussi. Une douceur à 15/20 que je recommande à tous les aigris de la tarte en général. "Générosité et convivialité"! On dirait une pub des années 60 mais c'est tellement vrai! Et quelle jolie maison de pierres!

Chef: Fabien Gallier

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pains (52) 14,5/20. Café Bon Café 15/20. Toilettes (handicapés) 16/20. Menus à 18€, 26€ et 42€. Carte. Glacier. Tonnelle et terrasse en saison. 3 jolies salles de restaurant dont 1 privatisable de 10 personnes. Groupes 48 personnes. 2 chambres d'hôtes à partir de 70€ pour deux petits-déjeuners compris. Fermé samedi midi et dimanche soir hors-saison. Ouvert 7j/7 en saison. Parking aisé. Réservation conseillée.

205 route de Pélissanne
13330 **LA BARBEN**
Tél.04.90.55.06.97 et port.06.75.44.08.27
www.lesdelysdelatonnelle.com
GPS: Lat:43.6266168 Long:5.1697433

CABRIES

ASIA NT

Ψ

Vous avez faim? Tant mieux! Remplissage garanti! Quel métier! Faut payer de sa personne! Ah ça, un repas chez "Asia"… ton organisme s'en rappelle si t'es pas raisonnable. Adresse cachée au fin fond de la ZI au beau milieu des panneaux en tout genre! Lumières! Couleurs! Grosses lettres et grosses remises! Pub, pub et re-pub! Plan-de-Campagne! Ne préjugez pas de la qualité de l'emplacement, un peu derrière: le lieu est connu des autochtones. Sur place, le décorum n'échappe pas aux clichés. Grande salle extérieure, une terrasse avec un petit pont parfaitement inutile et du coup tellement drôle. Et puis ces ilots nourriciers avec par ordre d'apparition: entrées, plats chauds, woks, desserts. Pleins de beignets. Et même des nuggets et des frites, célèbres spécialités asiatiques importées par Marco Polo. Raviolis frits et autres beignets, pinces de crabe, voir même sushis. Disons 12/20 pour les entrées. Pour les plats chauds, on a bien ri. Manque de coordination entre la personne qui place les plats dans la banque et celle qui écrit l'intitulé sur l'étiquette. Ainsi le porc au curry avait des écailles, et le poulet à l'ananas aurait pu cancaner. Hilarant. La partie woks est intéressante avec sa palanquée de produits crus. Piochez et composez vous-même, comme un grand. Puis direction la file "grillade" avec votre gamelle où un préposé vous le cuira avec la sauce de votre choix: 5 épices, curry, citronnelle… 12/20. Le sucré ne déroge pas à la règle du commun dans ce genre d'établissement avec nougat, gingembres confits, lichées au sirop. 12/20.

DERAPAGE DE PERICO LEGASSE

TÊTE A GUEUX!

Aaaah! Périco Légasse! Critique gastronomique du journal Marianne et depuis moins longtemps, chroniqueur sur France Inter le vendredi matin dans l'émission "*Les Affranchis*". Les angles de vues de Périco Légasse sont parfois intéressants. Il méritent même les applaudissements comme quand il avait joué le jeu devant une caméra voilà deux ou trois ans: comparer deux purées "*à la truffe*", melano d'un côté et jus de truffe de l'autre. Nous le rejoignons dans son acharnement à sauvegarder "*la tradition de la cuisine française*", ce qui nous le rendrait plutôt attachant.

Seulement voilà: on a souvent remarqué que le gars, il lui arrive de partir en vrille*. Il remet le couvert dans Marianne du 23 au 29 juin 2012 quand il narre sa virée en Corse, au Cala Rossa, hôtel-restaurant de Porto-Vecchio. Titre "*déjeuner de prince à prix malin*". Eden, magie, pieds dans l'eau, patati et patata. Et repas. Salade César à 18€, risotto à la sicilienne à 19€, assiette de tomates du potager multicolores à l'huile d'olive corse 17€, linguines et calamars au chorizo en persillade à 18€. "*De la grande cuisine faite de produits simples mais délicieux*". Bon. Coup de cœur du critique pour 55€. Sauf qu'à la fin de sa prose, Le père Périco conclut "*Cala Rossa, une terrasse où les gueux peuvent déjeuner comme des princes*". Selon quelques dictionnaires une des significations de "*gueux*" est "*indigent, nécessiteux, n'a pas de quoi vivre selon son état, selon ses désirs*". Selon le Petit Robert "*le gueux est une personne qui vit d'aumônes*".

Tout ça pour dire que bien peu de "*gueux*" peuvent s'offrir un voyage en Corse du Sud pour casser une croûte à 55€ par tête.

Olivier Gros

* lire ou relire http://www.le-bouche-a-oreille.com/os/lagasse.html

SERVICE COMPRIS

FANNY ROSSI
AUBERGE SAINTE MARGUERITE
83 LA GARDE

MARTINE AFFERGAN
L'INSOLITE
13 MARSEILLE

J'aime beaucoup l'inscription qui demande de "ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre et d'éviter ainsi de jeter de la nourriture". J'ai rien jeté de ce que j'ai pris. Alors soyez indulgent avec moi: je vais piquer un roupillon avant d'écrire ce que vous lisez!
Accueil 13/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14/20. Pain pas pris. Café pas pris. Toilettes 13/20. Menu illimité midi semaine 12,50€ et 6,5€ pour les moins de 12 ans. 17,90€ le week-end. Parking aisé.
CC Plan de Campagne
13480 **CABRIES**
Tél.04.42.31.80.92
GPS: Lat:43.4191152 Long:5.3574121

CARNOUX

IL PINOCCHIO

NT ΨΨ

Le jour où fallait pas! Le responsable est sur le pas de porte "en raison d'un problème technique Il Pinocchio ne peut vous proposer que des salades repas ce midi". Bravo! Bravo pour l'honnêteté! On attend pas que le client soit assis, qu'il est commandé l'apéritif, qu'il se soit lavé les mains pour lui dire: "ah ben m'sieur, désolé, que des salades ce midi". Heureusement que "Il Pinocchio" ne ment pas! Ça se verrait comme le nez au milieu de la figure! Bref! Devant tant de transparence j'ai tenté le coup! 15€ les salades (quand même): salade niçoise, melon parme et Porto, tomate mozza basilic, double carpaccio, panaché fromages et charcuterie et… "salade d'agrumes, avocat et saumon". Belle assiette, suprêmes de pomelos et orange (pelés), saumon fumé avec beurre, champignons de Paris frais émincés, tagliatelles de carottes, dés de tomates, une montagne de salade et 8 bouts d'avocats avec peau. Chuis précis hein? Ah ben voui, c'est un métier… Vinaigrette correcte et pain individuel extra. J'ai boulotté l'ensemble sans grande appétence, mais ai pris un certain plaisir vu la chaleur estivale du moment. 14/20. La jeune femme derrière le comptoir sait faire les cocktails mais aussi la tronche. J'étais avec Mauricette au téléphone quand peu finement attentionnée quant à mon activité de communication professionnelle, elle me harcelle pour un dessert. Je lui fais "chut" du doigt. Vous comprenez, quand Mauricette m'appelle, faut que je reste concentré sur le propos. On ne s'appelle pas pour des banalités qu'on ne se dit pas quand on est l'un face à l'autre, de toutes façons. Alors au téléphone, vous pensez bien… Bref! Une fois que j'ai raccroché, je fais un grand sourire à la demoiselle en lui demandant de loin: "un café siouplait!". Et bien là, vexée elle a baissé la tête en disant "le serveur va vous prendre la commande!" Mais passons. A un moment, le responsable est descendu en cuisine pour houspiller les cuisines! Vindiou! Ça rigole pas! Quoiqu'il en soit, l'adresse semble tenir la route malgré la péripétie de la panne dont la direction se serait bien passée.
Accueil 15/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café 2€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Carte. Terrasse. Parking.
ZA Les Barles
RD 559A
13470 **CARNOUX EN PROVENCE**
Tél.04.42.70.13.13
GPS: Lat:43.2658079 Long:5.5857646

LA CIOTAT

LE CITADIN

NT ΨΨ1/2

"Le Citadin" est ciotaden. A deux pas et une voyelle de l'o, au centre-village. Dans une de ces petites rues piétonnes animées à l'année, où chante la vie! Un peu d'Aix-en Provence, un peu de Gênes. Voyez? Pas grave, laissez tomber… Je veux dire mon analyse à deux balles! Pas ce restaurant! Surtout pas! Un couple de professionnels tout juste trentenaire entré dans les murs de l'institution "Les Flots". Ils ont mis de côté la stricte "spécialité de poissons" pour se concentrer sur une cuisine plus personnelle qui évite la complication gastronomique. Avec Mauricette on ne savait pas. Alors on est entré avec la même excitation que pour acheter du pain dans une boulangerie. Ni plus, ni moins. J'ai lu "brochettes de St-Jacques piquées au jambon cru, risotto crémeux". J'ai vite jaugé le cuisinier. Cuissons fines, riz qui tient la route. De la couleur, 15€ et un 15/20 au bout du compte. Le "tiramisu au café" est au café, pas une de ses nouvelles recettes tarabiscotées et abracadabrantesques! 14,5/20! Le gros lot du rapport qualité prix est le menu du midi à… 12,50€! La dame au chapeau a vibré de la boucle d'oreille dans un son de cloche en boulotant son "assiette de saumon fumé, crème de ciboulette". Deux tranches! Elle s'en paye une bonne! 14,5/20! Suivie d'une "bavette sauce au poivre vert" bienfaisante! C'est la carnassière avisée qui juge! Pomme de terre fraîche! Fine ratatouille du jour! 14,5/20! On attendait la conclusion de la prestation au coin du bois: la "tarte au citron" est maison! Mais c'est Byzance! Et un gros 14,5/20 pour finir! Petit menu ou carte, on a droit aux sourires du fond des yeux de l'épouse du chef, Hajer Vicente. En salle, ce petit bout de femme est comme la lumière! Et c'est pas du cinéma! Même à La Ciotat!
Chef: Nicolas Vicente
Spécialités: camembert fondant, Serano cru, coppa, pomme de terre au four. Souris d'agneau au thym, écrasé de pomme de terre au pesto. Filet de beouf façon Rossini, foie gras poêlé et pain d'épice. Linguines aux coquillages, moules, palourdes, gambas et crème à l'anchoïade. 8 moules cuisinées.
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 13/20. Toilettes 15,5/20. Menus 12,50€ midi (sauf dimanche et fériés) 19,50€ et menu carte à 29,50€. Enfant 7,5€.

Climatisation. Groupes 70 personnes. Terrasse dans rue piétonne. Fermé mercredi hors-saison et lundi midi et mercredi midi en saison. Animation hors saison.
3 rue Gueymard
13600 **LA CIOTAT**
Tél.04.42.08.24.61
GPS: Lat:43.1746807 Long:5.606702

DI'VINO
NT ΨΨΨ

Attenzione! Phénomène! Un as de la cuisine italienne s'est niché à La Ciotat! Et gaffe! Pas un de ces cuisiniers qui résument la botte aux pizzas et lasagnes! Des sauces! Des jus! De la finesse! De la subtilité! Des couleurs! De la joie! Quoi? Ça vous gêne que Mauricette tombe amoureuse d'un napolitain pur souche dans sa cuisine ouverte? Vous seriez à sa place… La carte change suivant le marché! Soupe à la luciana: petits poulpes étouffés et pimentés, tomates cerises, câpres et olives! Burrata des Pouilles et assortiment de charcuterie italienne! Linguines aux palourdes! Suprême de poulet fermier cuit en douceur, sa crème de poivrons et basilic! Vitello alla romana! Daurade à l'eau folle! Pavé de liche sauce aux agrumes, piment d'Espelette! Et encore! Du frais du sol au plafond! A prix doux! La preuve avec le menu du midi vérifié avec Mauricette! 15€ avec café siouplait! Et une "salade de poulet"! Fenouil, céleri, carotte, oignons rouges, concombre, tomate, pomme granny, pointe de balsamique et huile d'olive à la truffe. Ce qui pourrait n'être qu'une foire d'empoigne est un petit miracle d'assemblage spontané: 14,5/20! Mon plat est "filet de morue, tomates, câpres, olives". Garnitures dans la lignée, un jeu de couleurs: betterave fraiche, carotte, pomme de terre, courgette. 15/20! La dame au chapeau vert et au profil pavarottien s'est régalée avec les "ravioli au gorgonzola sauce aux épinards". Sortis trop tièdes de la cuisine, l'assiette sera réchauffée. Ça ne pénalise pas le bilan de cette recette maison, oui, maison. Elle pousse la note à 15/20. Desserts comme un rêve, emmenés et francs du collier! "Tiramisu" lumineux dans sa pureté, une mûre et trois groseilles, une tranche de plaisir rare à 15/20. Itou avec la crémeuse "panacotta" confirme un chef finaud du dosage et équilibriste des saveurs. 15/20 donc. Pourquoi faire les choses à moitié? Au moins une douzaine de vins italiens, large choix au verre. Pas peu fière des assiettes qu'elle sert, Audrey Gatt est adorable. La face cachée de la gastronomie italienne dans un mignon restaurant ou rime passion et sincérité. Adresse idéale si vous êtes de ceux qui n'ont pas besoin du bruit des vagues pour vibrer de la papille! C'est du côté de… de… enfin pas au bord de l'eau! Extra.
Chef: Mario Scognamiglio
Spécialités: la carte change chaque jour!
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Nespresso 15/20. Toilettes 16/20. Menu midi 15€ avec café. Carte. Menu dégustation 38€ (7 services) sur réservation. Fermé samedi midi et tout le dimanche. Groupes 40 personnes. Salle privative 20 personnes. Parking aisé gratuit.
510 avenue Guillaume Dulac
13600 **LA CIOTAT**
Tél.09.81.88.37.22
GPS: Lat:43.1903017 Long:5.609065

EYGALIERES

LA PETITE TABLE
ΨΨΨΨ

Cette table est tout sauf petite. Si vous voyez ce que je veux dire. De la mise en bouche au café, du plaisir à 360° sur toute la ligne. Les murs des débuts du côté de l'église du village n'auront pas tardé à être trop petits. Tu m'étonnes. C'est désormais dans une jolie et spacieuse maison avec beaucoup de cachet, que vous reçoivent Béatrice et Jean-Paul Tossens. Ainsi et suivant la saison, soit on se régale du côté de la cheminée avec des tons gris/chocolat agrémentés d'éléments en bois flotté, soit devant la piscine avec autour ses mignonnes dépendances et recoins. Pour débuter, une trilogie de quatre amuses-bouche. Oui, je sais. Mais "trilogie" sonne mieux que "quadrilogie". "Crème brûlée au Roquefort", "velouté de potiron au curry de Madras", "croquettes de fromages" et "petit chèvre, râpée de céleri". A cet instant du repas, nous ne sommes déjà plus dans le fait divers: on entre dans le vif du sujet. 16/20. Mauricette poursuit son périple avec des "crevettes tigrées Nobashi, la plancha, pissaladière, jus de roquette" notées pas moins de 16,5/20! Ce qui n'est pas rien et même plus! Ah "les jambonnettes de grenouilles, mijotée de morilles, petits pois et lard de Bigorre". J'ai lu l'intitulé en réajustant mes lunettes. Vous feriez pareil. En bouche les associations sonnent singulièrement juste! 16/20. Nos deux plats: "bar côtier rôti sur peau beurre noisette, coulis de cresson, conchiglioni à la brousse" et "quasi de veau, simplement rôti en cocotte, purée à la truffe". La dame au chapeau vert était sur un petit nuage et chose rare, elle a même esquissé une sorte de sourire de contentement qui la faisait ressembler à un Picasso. Nous sommes d'accord: 16/20. On sait bien qu'un repas de rêve peut parfois s'effondrer quand arrive le sucré. L'inquiétude sera de courte durée grâce au "millefeuille de riz au lait et framboises" sanctifié d'un dernier 16/20. Moi, un joyeux "baba au rhum maison, sorbet ananas et espuma pina colada" qui pète la forme et fait revivre la recette à 15,5/20. Avec le café, pâtes de fruits et chocolats maison. Cuisine rayonnante, si bien foutue qu'on la pense presque aisée à réaliser. Mon œil tiens. Ah oui: la carte des vins est visible sur le site internet: un autre grand moment!
Chef: Jean-Paul Tossens

La carte change chaque mois.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Toilettes 16/20. Formule midi à 21€ sauf dimanche et jours fériés. Menu-carte à 39€. Terrasse. Hors saison fermé mardi soir, tout le mercredi et samedi midi. Juillet et août ouvert 7j/7. Réservation conseillée.
Angle avenue Général de Gaulle et route d'Orgon
13810 **EYGALIERES**
Tél.04.90.38.19.23
www.la-petite-table-eygalieres.com
GPS: Lat:43.7623231 Long:4.9488956

FONTVIEILLE

LA TABLE D'ADAM

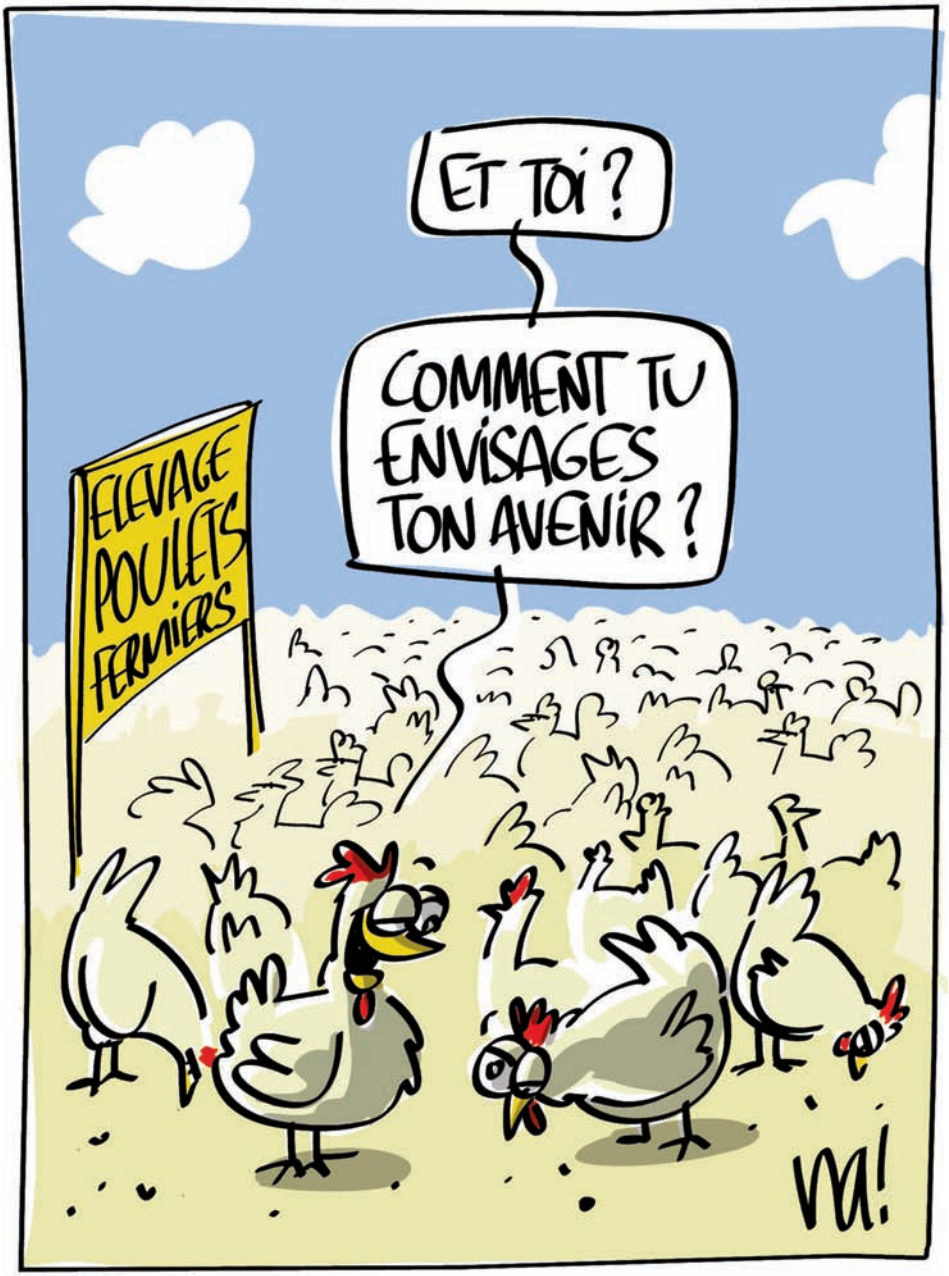
ΨΨ1/2

Surtout ne faites pas comme moi, n'y allez pas qu'une fois l'an! Plongez aussi souvent que vous le pouvez! Mon statut de cobaye patenté m'y oblige presque! Car ce que vous ignorez encore et que je sais déjà, c'est que des sourires et un tel accueil dans ces satanées Alpilles où la plupart des restaurants attendent le chaland pour le plumer ne se trouvent pas sous le pas d'un cheval! Du rare m'sieur-dame! Dire qu'avec Mauricette on avait prévu d'aller casser la graine dans un autre établissement du village qui était fermé! Bref! Une maisonnette de village rénovée de frais, murs de pierre blonde, cheminée en saison et volets peints avec sa jolie terrasse. Avec son humour un peu spécial la dame au chapeau vert a dit: "On se croirait en Provence"! Plein de voisins attablés qui se régalent de la formule déjeuner! Et nous, c'est le menu à 23€ qu'on a boulotté! Elle avec une "salade de seiches poêlées en persillade" savoureuse et fraîche du collier à 14,5/20. Moi, une originale "déclinaison de papetons" avec coulis de tomate à la provençale, extra. Les papetons? Courgette et menthe, un autre champignons et poivrons et le dernier, classique aubergine. Un réel à propos et un vrai petit plaisir, enfin trois. 14,5/20. La maison aligne un certain nombre de ravioles cuisinées. Les "ravioles de Royans à l'huile d'olive" sont extra, ont de la tenue, ferme dessus et souple dedans. L'assiette gagnerait simplement à un peu moins d'austérité à l'œil. 14/20. Plus extravertie ma "tartine de rougets en tapenade, sauce vierge"! Bien dressée! Aubergine poêlée et un féculent élégant! 15/20! Pour finir, une "soupe de pastèque sorbet framboise" pour l'étonnante Mauricette. Fraîche et sans extravagance glucosée comme trop souvent. Je parle de la soupe, pas de Mauricette bien entendu. D'habitude, la fondue au chapeau vert se jette sans la moindre retenue sur la "fondue au chocolat noir". Ce fut moi cette fois. Ce qui ne l'empêchera pas de piocher dans mes fruits frais et d'en boulotter plus de la moitié! 14,5/20 pour nos deux douceurs. Une belle jeunesse aux manettes: Virginie et Lilian Fessai. Elle est la fille de ses parents. Ah bon? Oui: les Aubert de "Lou Mistralou" à Saint Andiol! Et Adam, c'est le petit garçon de la maison! Si vous ne tombez pas sous le charme de cette petite maison, je ne peux plus rien pour vous!
Chef: Lilian Fessai
Accueil 17/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule à 14€ et menu à 18€ le midi en semaine. Menu à 23€. Carte. Enfant (-12ans) 10€. Terrasse. Climatisation. Groupes 20 personnes. Hors saison fermé tout le lundi et samedi midi. En été: se renseigner. Réservation conseillée.
29 route du Nord
13990 **FONTVIEILLE**
Tél.04.90.54.75.34
GPS: Lat:43.7276053 Long:4.709817

L'OUSTAU GOURMAND

ΨΨ1/2

Je commence par quoi? Euh... "L'Oustau Gourmand"… une sorte d'office de tourisme culinaire de la Camargue. Qui n'est pas loin puisque Arles est à moins de 10 kms! Tenu par un couple bien connu de notre service de renseignements dirigé de main de fer et de chapeau vert par la célèbre et non moins connue Mauricette. Patricia et Patrick Roux tenaient… "La Camargue" à Salin de Giraud qu'ils avaient mis en lumière depuis quelques années! Nous les revoilà! Fini de pleurer! Sécher vos larmes! Poissons de pays et bouillabaisse (Saint-Louis pêche), tellines (de Salin de Giraud), soupe de poissons et même viande de taureau AOC (Alazard et Roux) ou fromage de brebis (le mas du Trident à Vauvert). C'est un inventaire mais j'invente rien! Vous préférez une démonstration? Je suis là pour ça! Et ça me fait bien plaisir! Dans cette jolie maison de village très bien rénovée avec cour intérieure pour l'été, j'ai filé le parfait petit gueuleton en égoïste. Je veux dire sans Mauricette. "Amuses-bouche provençaux". Tapenade et caviar aubergine, toast de poutargue, chorizo et saucisson de taureau, tellines sauce persillade. Avec un verre de blanc du domaine de Beaujeu (encore la Camargue) c'est du franc plaisir. 14,5/20. Entrée: le "carpaccio de la mer". St-Jacques, filets de rougets de pays, saumon. La marinade est réelle, grain d'anis étoilé, aneth et autre. Très agréable puisque 15/20! Du rare avec mes "calamars de Méditerranée". Exemple de produit local en haute définition, limpide et sobre. Se suffit à lui-même, le cuisinier modeste se planque derrière. Encore qu'il faille le cuire comme il faut: plancha. Riz camarguais, gratin de courge. 15/20. Puis "brousse et tome de brebis de Camargue" fruités des pâturages. Fin des agapes avec une fraiche "salade d'orange à la cannelle" qui rince les papilles, 14/20. Pourtant rodé au plaisir de table, le couple voisin n'en revient pas du régal avec ses petits rougets de pays! On dirait des enfants! Une cuisine authentique qui parle du pays


ET TOI ?
COMMENT TU ENVISAGES TON AVENIR ?
ELEVAGE POULETS FERMIERS
Vla!

sans traficotage! L'endroit idéal pour broyer du rose chez des gens vraiment charmants.
Chef: Patrick Roux
Spécialités: soupe de poisson. Poisson sauvage (suivant arrivage). Brandade de morue. Gardianne de taureau. Tellines. Bouillabaisse (48h).
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café de la Major 1,5€ 15/20. Toilettes 16/20. Formules 14€ (midi sauf WE et fériés) et 17€. Menus à 18€ et 27€. Carte. Menu bouillabaisse 50€ (48h). Enfant 8€. Carte. Groupes 40 personnes. Chambres possibles. Cour intérieure. Hors saison fermé lundi et mardi sauf jours fériés. En saison: se renseigner.
159 route du Nord
13990 **FONTVIEILLE**
Tél.04.90.93.33.24 et 06.69.08.56.71
loustaugourmand.fontvieille@orange.fr
GPS: Lat:43.7278419 Long:4.7137168

FOS SUR MER

LE BEC FIN

ΨΨ1/2

Beaucoup de cuisiniers restent cloitrés en cuisine, émergeant au mieux en fin de repas pour saluer leurs ouailles. Sauf que Pierre-Jean Carton-Florès ne peut pas s'empêcher de sortir! Dès qu'il peut! Il lui faut la lumière! Il déboule pour voir les minois des clients qui se régalent! Et taper un morceau de discute! L'enfant du pays n'est pas un timoré! C'est un entier, un direct, un franc du collier! En salle, la douce Aurélie compense les saillies picaresques de son compagnon! Elève de Bonneveine à Marseille notamment passé par Baumanière, le chef de 25 ans a vite trouvé les équilibres dans sa petite maison de village. Petits prix, produits simples travaillés et bien présentés, prestations de traiteur en extérieur pour les clients qui veulent, et ils sont nombreux à vouloir. N'y cherchez pas une gastronomie lunaire, pleine d'emphase et de contorsions assommantes avec des mots compliqués comme le pluriel des noms composés. Mais de la générosité et de la transparence. Avec Mauricette, celle dont tout le monde parle comme si elle était un chef d'œuvre en péril, on s'est boulotté le même repas. La double "salade gourmande" était belle comme tout dans sa générosité et l'absence de calcul mesquin. Grande ardoise avec mesclun central, tomates-cerises, pomme-fruit émincée, gressins, un adroit chutney oignons et figues et les fromages en belle portion. Bresse, Reblochon, chèvre aux herbes et un délicieux Séchon mariné dans l'huile d'olive. Ressemble au Banon. 14,5/20. On a poursuivi comme un seul homme sur une "côte de bœuf" pour eux, enfin en principe. Elle a enfilé les 4/5ème avec un appétit féroce! Cuite comme demandée, pommes de terre soufflées et poêlée de légumes citronnés, tomates, courgettes et ail. Elle: sauce poivre vert et moi, sauce aux cèpes. Les sauces tirent d'ailleurs le plat sur un 15/20. Impasse sur les desserts mais je vous déconseille d'en faire autant! Surtout avec le fondant au chocolat… Valrhona! Voilà une table qui a la science du faire plaisir sans tomber dans le balnéaire saisonnier! Ouvert à l'année et à deux pas des vieilles pierres de la fameuse Hauture! On ne s'en lasse pas!
Chef: Pierre-Jean Carton-Florès
Spécialités: tartare de bœuf au couteau. Pata Negra. Rognons de veau flambés. Pieds paquets. Tripes à la provençale. Calamar farci. Bouillabaisse (sur commande). Filet de rouget à la tapenade.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café Bon Café 1,5€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Menus 13,5€ midi semaine. Carte. Climatisation. Groupes 40 personnes. Parking à proximité. Fermé dimanche, lundi soir, jeudi soir et samedi midi. Traiteur jusqu'à 250 personnes. Réservation conseillée.
3 chemin de la Roquette
13270 **FOS SUR MER**
Tél.04.42.05.39.38
GPS: Lat:43.4368179 Long:4.9465084

LE LITTORAL

ΨΨ1/2

C'est un lieu tellement à part que certaines fois, on ne sait plus très bien où on se trouve. A Fos-sur Mer pourtant. C'est que Marc Bernard, gérant des lieux et visionnaire sans en avoir l'air, est en train de glisser la boutique dans un concept original au succès grandissant, petit à petit et à pas de loup, Milou. Et faut de plus en plus réserver sinon…tintin! J'explique: régulièrement, cet amoureux fou de tout ce qui se chante avec la voix organise des repas-concerts classiques, opéras et opérettes. Piano et violoncelle, mezzo-soprano et baryton. Et pas des rossignols de troisième zone! Des pros! Si les oreilles sont comblées, qu'en est-il des papilles? Et bien le nouveau chef s'en tire vraiment bien. Selon vos envies ou si vous êtes un peu pressé, le midi c'est grillades et salades façon brasserie soignée. Ou alors si vous prenez le temps de vivre, deux menus vraiment bien vus. Celui à 26€ pousse le bouchon assez loin dans l'application! Très bien la "reine d'escargot à l'émulsion d'anis". Un feuilleté chaud garni en belle quantité par une colonie de célèbres gastéropodes dont sont friands les gourmets pour peu qu'ils en soient amateurs. Posé sur un mesclun de qualité. 14,5/20. Cuisson au cordeau pour le "filet mignon pané aux noisettes". De fines escalopines tendres, déclinaison rigolote de topinambour: purée en verrine et simplement poêlé. Un peu de chou cuisiné au lard fumé et je sors mon 15/20! Seuls les desserts mériteraient de passer à la vitesse supérieure. Ils sont bons mais souffrent du contraste avec ce qui précède. Deux

verrines pour moi, brousse au citron agréable, et mousse au chocolat convenable. 14/20. Le café est parfait, un des meilleurs du marché parmi les grands noms. Et je vous prie de modérer vos préjugés: le Fos ancien est un joli village, et "le Littoral" qui sous parfois des aspects un peu brouillon (hôtel et bar) devenu un fort bon restaurant! Qu'on chante la bonne nouvelle de bouche à oreille!

Chef: Patrick Martini

Spécialités: carte de salades, de pâtes, de viandes et de poissons. Roulé de sole au beurre blanc, julienne de légumes. Craquant d'asperges et foie gras poêlé. Filet de loup à la crème de corail d'oursins. Millefeuille de rougets, gaspacho de tomate.

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Bon Café 1,8€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Formules "brasserie" de 12€ à 17€. Carte. Menus à 26€ et 35€. Bar et hôtel 14 chambres. Groupes 60 personnes. Climatisation. Terrasse. Parking gratuit à proximité. Fermé dimanche soir. Réservation conseillée. Programmation spectacle, concert et récital.

Place de la Paix
13270 **FOS SUR MER**
Tél.04.42.47.03.14 et 06.83.24.72.09
http://lelittoral.e-monsite.com
GPS: Lat:43.4364693 Long:4.9443707

GREASQUE

LOU LANDAIS

ΨΨ1/2

Pas naïf et fort ancré dans la réalité, Christian Fondeviolle l'a toujours su! Quoi donc? Qu'en posant toque et poêles dans une rue peu fréquentée d'un petit village de l'arrière-pays, faudra faire bon et ne rien lâcher pour implanter sur les terres de Pagnol la généreuse cuisine du Sud-Ouest. Contre vents et marées et grâce à une clientèle fidélisée, la greffe a pris! Ce chef n'a pas écouté les sirènes et les comptables qui lui suggéraient de s'adonner à la facilité de la pizza! Juste un clin d'œil malicieux à la carte avec le "hamburger landais" et le "kébab landais"! On vous en a déjà causé avec bonheur dans un ancien numéro du BàO! La maison n'a rien à voir avec un quelconque "fastefoude"! Ce serait plutôt le contraire. Connaissant les portions de rugbyman des plats de la carte, avec Mauricette nous eûmes la prudence de partager notre entrée, un "foie gras poêlé traditionnel aux pommes et Armagnac". Choix cornélien car le foie gras est décliné ici de 7 façons. Pas moins! 14,5/20. Quand on a vu arriver les plats, on a vite pigé que l'idée du partage de l'entrée avait été la bonne. Pour moi, une "pressa de pata negra, échalotes confites, petit jus". Excellente viande qui mérite d'être consommé "rosée". Et un "petit jus" qui ne se résume pas à deux points et une virgule au coin de l'assiette! 14,5/20. Elle n'aurait pas été assise, elle s'agenouillait: grand moment de recueillement pour la dame au chapeau vert avec le "salmis de palombe et cèpes". Fallait la voir saucer! Elle ne reprendra ses esprits que pour adouber le plat d'un 15/20! Et d'ajouter pour finasser "il n'y a palombe d'un doute!". Pure gourmandise que la "palette de fromages affinés", 14/20. Sans faiblir, Mauricette vise le "café gourmand". Mais où met-elle tout ça? Boulottés le petit "cannelé", le "chouros", les pruneaux à l'Armagnac, la crêpe au sucre! Et même le "chamallow grillé". "Tout fait ventre" qu'elle dit souvent! 14,5/20! Beau travail de cuisinier, belle qualité des produits sélectionnés directement à la source pour certains. Un bon conseil: c'est pas le moment de faire le canard! Même confit! Vous passeriez un sale quart d'heure! Mieux vaut aller le goûter!

Chef: Christian Fondeviolle

Spécialités du sud-ouest: foie gras, confit, piperade. Le délice de Lou Landais: magret, foie gras chaud, cèpes. Cuissons à la plancha. Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café 14/20. Toilettes 14/20. Formules midi de 10€ à 15€. Menus 25€, 28€ et 35€. Carte. Eté: fermé samedi et dimanche midi. Hiver: ouvert le midi du dimanche au jeudi, vendredi midi et soir, samedi soir. Soirées dansantes avec l'animateur Laurent Menel. Traiteur. Groupes 130 personnes. Terrasse. Salle climatisée. Parking facile.

Z.I. des Pradeaux
8 boulevard Allende
13850 **GREASQUE**
Tél.04.42.69.91.91
www.lou-landais.com
GPS: Lat:43.4362336 Long:5.5407143

GRATUIT
APPLICATION BAO
POUR TELEPHONE ANDROÏD
www.le-bouche-a-oreille.com

MARSEILLE

LE BOUCHON PROVENCAL

ΨΨΨ

Rendez-vous compte, place aux Huiles… Haut-lieu des pièges à touristes et du matuvu en terrasse! Rayban, clopettes, gambettes en goguette! Avec l'ami-associé Olivier Luisetti, Mathieu Lajoinie s'est offert une nouvelle adresse, un nouveau décor habile léché façon brasserie avec tables alignées, banquettes rouges, éclairage reposant et terrasses à l'année. Mathieu Lajoinie? Humhum… ça me parle… Oui! C'est ça! Créateur de "la Table du Fort" (juste derrière) et surtout, acteur au "Florian" rue Sainte Cécile dont tous les habitués du BàO se souviennent avec délice! Bref! Depuis sa reprise fin 2011, la table fait carton plein et à mon avis comme à celui de Mauricette, elle va vite monter en température! Des plats de belle facture qui tapent plein fer dans le registre bistrot soigné! Produits de qualité bien cuisinés, sans utilisation abusive de fiches techniques mais avec du cœur et des idées: cheese-cake spéculoos et mousse de chèvre, foie gras poêlé madeleine et confit de cerises, club sandwich du "bouchon", saltimboca de veau jambon cru et Parmesan, filet de bœuf chorizo et noisettes, tartare de bœuf du Limousin, souris d'agneau confite, cuisse de lapin fondante, pavé de cabillaud rougail relevé etc. Parmesan, huile d'olive sur table. J'ai déjà beaucoup parlé alors fissa! Mauricette tâte la formule midi à 16€ avec une "poêlée de seiche" et polenta croustillante, dés de tomates, serrano,… 15/20. Choix du dessert à la carte, ce qui est unique dans une formule du midi. Un "pain perdu de Panettone" avec une erreur d'aiguillage pour la glace: sorbet poire à la place de la confiture de lait. 14,5/20 quand même puisqu'elle a boulotté jusqu'au bout! Ça veut tout dire! De mon côté, je me suis régalé d'un "mi-cuit de thon sauce coco". Ahlala! Que c'est bon! Le chef hausse le ton! Pané au sésame et escorté d'un risotto aux asperges de belle qualité. 15,5/20 pour 21€. Aucune résistance possible au "moelleux au chocolat Toblérone". Gaffe! Ne tournez pas le dos à votre assiette: on pourrait vous le voler! 15/20 et 7€. Un "Bouchon Provençal" qui en bouchera un coin à plus d'un!

Chefs: Anthony Lebref et Mathieu Lajoinie
Spécialités: la carte change tous les 3 mois.
Accueil 15,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 1,8€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 16€ midi en semaine. Carte. Suggestions le soir. Groupes 50 personnes. Salle voutée privative 30 personnes. Service tardif. Fermé dimanche. Réservation conseillée.

6 place aux Huiles
13001 **MARSEILLE**
Tél.04.91.33.44.92
www.lebouchonprovencal.com
GPS: Lat:43.293215 Long:5.3714749

AU BOUT DU QUAI

ΨΨΨ

C'est au pied du mur qu'on voit le maçon! Mais "au bout du quai" qu'on voit le cuisinier! Parole de cobaye! Et de Mauricette, autant grisée par le point de vue sur le Vieux Port que par les saveurs de la table des Mouttet! Joan le fils, 26 printemps aux derniers oursins et redoutable spécialiste de la chose piscicole. Jean-Luc le père, un dogmatique de la joie de vivre doublé d'un rigoureux dans le détail. Pour ces deux-là et aussi cocasse que ça puisse paraitre sur ce satané Vieux Port, le client est important. Ne riez pas! Le modèle d'exigence ferait école dans les restaurants du coin qu'on serait pas fâchés! Bon. Pour ne pas mourir idiot, je tenais à savourer la "poêlée de supions, casserons" dont des lecteurs me parlent régulièrement! Elle est conforme au meilleur, du frais. 15/20. Mauricette hésita longuement mais finira en rime avec ses "beignets de fleurs de courgette". Cinq douceurs maousses costaudes! 15/20. Faut que je vous dise avant de poursuivre que les rations des entrées sont généreuses, quasi identiques au plat. Du coup la dame au chapeau, celle qui dès sa naissance sera un mystère pour la science, aura quelques difficultés à terminer son délicieux "risotto de veau aux pleurotes". Mais pas les pleurotes. Pas question d'en abandonner une seule. Ce sont des choses qui ne se font pas. 15/20. Moi plus sage dans mes choix avec le "filet de loup sauce vierge". Asperges, carottes, fenouil confit. Très frais, seul l'estragon me gêne un peu. 14,5/20. Le "café gourmand" fait son boulot, crème brûlée, une navette et un bout de fiadone accompagné d'un fruit rare sur les tables, la grenade. Boum! 14,5/20! Service impliqué et féminin, vif et qui n'oublie rien. Salle contemporaine avec grandes baies vitrées quand le mistral fait s'envoler les chapeaux, sinon terrasse. Des produits frais pour une cuisine avec des recettes simples et bien ficelées qui chantent la région, la méditerranée, Marseille. Sans frime et sans en faire tout un plat! Le comble pour un restaurant!

Chef: Joan Mouttet
Spécialités: soupe de poissons. Moules gratinées. Pieds paquets façon Mamie. Bavette et côte de boeuf. Linguines aux palourdes. Gnocchis aux morilles. Tartare d'espadon au citron et gingembre confit. Carpaccio de St-Jacques et poutargue. Lotte aux blancs de poireaux.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes (étage) 16/20. Pas de menu. Ardoise entrées et plats à partir de 12€, desserts à partir de 6€. Terrasse suivant la météo. Climatisation. Groupes 50 personnes. Fermeture se renseigner. Réservation très conseillée.

1 avenue de Saint-Jean
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.91.99.53.36
GPS: Lat:43.2954961 Long:5.3648472

LE MOMENT

ΨΨΨΨ1/2

Jolie façon de faire: tirer vers le haut le métier sans se déconnecter des réalités économiques, garder les prix sur terre. Sacrebleu quelles assiettes! Beaucoup d'élégance dépouillée, de l'assurance, une absence radicale de démonstratif vain. Les produits de belle facture dans leur jus précis traduisent l'élan d'une créativité tonique. Avec Mauricette, celle qui a la fâcheuse tendance de grandir à l'horizontale depuis sa puberté, on s'est entiché du menu à 37€. Faudra me pardonner l'imprécision des noms de plats, mais j'ai les photos pour ceux qui veulent. La mise en bouche, une émulsion herbacée, une bricole joueuse à 15,5/20 qui met le pied dans la porte. Le "vol au vent de coquillages" parle le passé dans toute sa modernité grâce à l'adroite préparation. Saveurs iodées et jus de coquillages: Christian Ernst adore! 16/20. Le "duo d'agneau". Court comme intitulé, mais l'assiette en dit long. Une belle ardoise carrée avec deux morceaux de viande cuisinés à merveille, tendres à souhait. Tranche épaisse rosée pour le gigot, saisie à la poêle et colorée pour la côtelette. Et pas de l'agneau de douzième choix! Un régal! Petits légumes de saison vert-jaune-rouge-orange dont le potimarron, un risotto au jus d'agneau. 16/20. Les lecteurs nouveaux-venus dans les saintes pages du BàO apprendront que le chef est pâtissier de formation, finaliste du championnat de France. Bon d'accord. Les médailles… mais des preuves, vous voulez des preuves? "Tarte fine de châtaignes, glaçage de Jivara". Une géométrie épurée, du croustillant, du dur, du tendre. Chocolat Jivara de Valrhona très cacaoté et crémeux à la fois. Difficile d'échapper au 16,5/20 sauf si vous n'aimez pas, ce qui est toujours possible, mais faudra m'expliquer. Service qui aime son boulot, avec le détachement juste et le geste précis. Cave remarquable avec des curiosités. Ah oui! Ouvrez vos esgourdes de gourmands: les mardi et mercredi soirs, Florence et Christian Ernst proposent un menu d'une quarantaine d'euros et le second à 50%! De quoi se faire plaisir à vil prix et d'inviter des amis si vous en avez encore!

Chef: Christian Ernst
Sommelier: Thomas Auguste
Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain 15,5/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Formules déjeuner semaine 19€ et 25€. Menu à 37€ (hors week-end) et 76€. Carte. Terrasse. Accueil groupes. Ateliers de cuisine. Vinothèque. Traiteur. Fermé dimanche et lundi. Parking République. Réservation très conseillée.

5 place Sadi Carnot
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.91.52.47.49
www.lemoment-marseille.com
GPS: Lat:43.2995272 Long:5.3712657

ABONNEMENT PAGE 98

SO… MARSEILLE

NT ΨΨ1/2

Tudieu! Pour une surprise c'en est une! Sous le masque du presque banal commun à la plupart des boutiques de ce satané Vieux-Port, une encoche malicieuse qui ne rechigne pas à donner du plaisir à qui y trempe la moustache! Voilà qui est original sur ce quai livré en pâture aux traumatiseurs de chalands affamés! Sans ostentation ni frime, du bon et bien cuisiné dans une sphère de tarification qui tire le sourire! Les deux associés de cette récente adresse: Sébastien Préjean et Olivier Carle. So…Marseille. Ah oui d'accoooord… S comme Sébastien, O comme Olivier… Z'auraient pu ajouter un M comme Miam-Miam! Surtout pour la "cassolette d'escargots"! vouivoui! Pas des bulots hein, des es-car-gots! Sur le port à Marseille! De la cuisine comme on aime! J'ai picoré ce truc sans la moindre retenue, j'ai saucé jusqu'au bout! 14,5/20! Suite avec le plat du jour "lasagne au poisson et épinards". Et pas dans le registre de la demi-portion! Encore du cuisiné et vous savez ma méfiance sur le genre "lasagnes" au restaurant! En prime dans la généreuse assiette, une salade de pousses d'épinards. 14,5/20. Le dessert est sans grand tremblement, une "tarte au citron meringuée" honnêtement avouée "pas maison" par la direction meilleure que la moyenne à 13,5/20. Signe extérieur d'application: la marque du café. Ici, c'est du Illy, un des meilleurs du marché mais le plus cher pour le restaurateur. Faut savoir ce qu'on veut, et notre duo sait ce qu'il veut… et ce qu'il ne veut pas! Comme décevoir le client! Grande terrasse face à la Bonne-Mère, petite salle joyeusement colorée avec tabourets au comptoir en option. Formule 14,5€ et menu complet 17,50€. Assiettes thématiques intéressantes. Petit bémol: un peu de joie au service serait la bienvenue! Dans son ensemble, une prestation an rapport qualité prix plus qu'intéressant vu le contexte touristique! A vous de jouer si dans le coin vous êtes pommé!

Spécialités: cuisses de grenouilles. Linguines aux palourdes. Assiettes "saveurs de méditerranée: antipasti, tapas, mezzés et provençales!
Accueil 14,5/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain individuel 15/20. Café Illy 1,8€ 15,5/20. Toilettes 15,5/20. Formule à 14,5€ et menu à 17,5€ midi semaine. Carte. Enfant 7€. Groupes 30 personnes. Climatisation. Accès handicapés. Ouvert 7j/7 en saison. Hors saison se renseigner. Service continu de 11h à 23h.

234/236 quai du Port
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.91.91.31.75
GPS: Lat:43.2954649 Long:5.3653407

SUR INTERNET,
VOUS SAUREZ SUR TOUT
SUR MAURICETTE!!!

COURTE REVUE DE PRESSOIR

TRAFICOTAGES DANS LE VIN

Le journal Sud-Ouest (1) rapporte l'info. Le 10 mai 2012 douze viticulteurs, un œnologue et un droguiste de la commune de Blaye (33) ont dû s'expliquer devant la justice pour fraude et détention de produits destinés à corrompre des boissons destinées à la vente. Du vitriol (acide sulfurique) dans le rouge pour le rendre plus acide. Pourquoi? Défense des accusés: un risque pour la qualité du vin à long terme. Personne ne parle du court terme pour le consommateur. Car si l'acide tartrique parfois utilisé pour acidifier le vin est déjà présent au naturel dans le raisin, il est aussi beaucoup plus cher que le vitriol mais moins dangereux. Ce n'est pas la seule affaire qui sente le soufre.

Le 4 juillet 2006 (2), le tribunal correctionnel de Villefranche-sur-Saône (69) condamnait à 30000€ les vins Georges Dubœuf pour "*tromperie et tentative de tromperie sur l'origine et la qualité des vins*". Une pratique de panachage dénoncée par la DGCCRF. Les cas du genre sont fréquents, mais l'amusant de l'anecdote est à suivre! Lors de l'audience du 4 avril 2006 s'étaient déplacés pour soutenir Georges Duboeuf, le "*roi du Beaujolais*" avec ses 30 millions de bouteilles produites par an: Paul Bocuse, Pierre Troisgros et le journaliste Bernard Pivot par ailleurs lui-même exploitant dans le Beaujolais. Entre gens connus et respectables, on se serre les coudes. Et après on se sert un verre?

Un p'tit dernier pour la route? Le sucre enrichit artificiellement la teneur en alcool du vin: c'est la "*chaptalisation*". Toujours dans le Beaujolais mais en 2007, une cinquantaine de viticulteurs seront condamnés (3) pour avoir dépassé les doses en achetant du sucre sous le manteau, sans déclaration auprès des douanes. Le tribunal a également condamné les gérants des supermarchés, et les intermédiaires.

Pour l'heure, nous n'avons pas connaissance de condamnations de viticulteurs pour "*usage abusif de pesticides et herbicides dans les vignes*".

Olivier Gros

(1) http://www.sudouest.fr/2012/05/11/sans-l-acide-sulfurique-ils-allaient-tous-crever-711774-7.php

(2) http://tempsreel.nouvelobs.com/societe/20060704.OBS4059/georges-duboeuf-condamnepour-tromperie.html

(3) http://www.libelyon.fr/info/2007/12/un-soupon-de-su.html

CÔTE SUD

ΨΨ1/2

Natif de Guérande, ce grand gaillard de quadra est trahi par le bleu profond de ses yeux. Son épouse, c'est un peu le contraire. Quoiqu'elle ne manque pas non plus de sel. Sylvie est niçoise, petite brune aux yeux marrons. Un jour pas comme les autres, ils se rencontreront… au Grand-Duché de Luxembourg! Trois enfants plus tard et exonérés de quelques missions menées dans de belles maisons (Luxembourg, Nice et Baulieu), le couple Bouleau s'installe fin 2008 dans leur mignonne adresse du 28 rue Maréchal Fayolle à Marseille dans le 4ème, téléphone 04.91.85.80.80, réservation conseillée. Si vous n'avez pas tout noté, vous retrouverez en bas l'ensemble des informations. Bref! Une formule à 10,50€ le midi, un menu à 12,50€. Et une carte à prix doux comme des loukoums. Et du cuisiné m'sieur-dame, pas du tout venant qu'on voit partout ni du sous-traité qui nous sort pas les trous de nez! A de tels prix compréhensifs avec notre porte-monnaie, le cuisinier doit tout faire lui-même! Hein chef? "Croustillant de chèvre et poire, vinaigrette". Brick bien remplie et savoureuse posée sur un lit de salade fraiche, 14/20. Quand arrive le "filet de colin sauce vierge, tian de légumes", je me frotte les yeux. Pas à cause du jus de citron, mais de surprise vue la portion généreuse! Et cuisiné avec doigté: 14,5/20. Dessert au choix: tartelette aux fruits, crème brûlée, salade de fruits…ou "panacotta à la pistache". En voilà une idée qu'elle est bonne! La panacotta aussi! Crémeuse à souhait et copieuse en diable! 14,5/20! Pas d'erreur de frappe: 12,50€ le menu complet du midi… café compris! Un rapport qualité prix étonnant et détonnant. Service enthousiaste et maternel de Sylvie. J'aime beaucoup ce genre de restaurateurs. Embusqués dans une rue discrète, résultat d'un choix de vie, un petit chez soi plutôt qu'un grand chez les autres. Un couple charmant, d'ailleurs un peu étonné qu'on parle autant d'eux, voire gênés. Modeste et pro. Les deux font souvent l'affaire exemplaire.

Chef: Jacques Bouleau

Spécialités: tarte fine aux saveurs d'été. Penne au gorgonzola. Escalope de saumon, lit d'aubergine et mangue. Dos de colin au chorizo. Pavé d'agneau au pain d'épices. Magret aux fruits rouges. Pot de crème caramel au beurre salé.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 14/20. Formule 10,50€ midi et menus à 12,50€. Menus à 19,50€ et 25€. Carte. Groupes 25 personnes. Climatisation. Fermé samedi midi et dimanche. Réservation très conseillée.

28 rue Maréchal Fayolle
13004 **MARSEILLE**
Tél.04.91.85.80.80
GPS: Lat:43.3002777 Long:5.3985463

Téléchargez l'application I Phone:
www.le-bouche-a-oreille.com

LA TARRAILLETTE

ΨΨΨ

Cette maison-institution marseillaise existe depuis 1992. Grand Manitou et cuisinier de son état, Jean-Marc Ferreri misera d'emblée sur l'accord mets et vins. Chaque jour avec le lieutenant Hervé Rosensweig, il sort une carte partiellement renouvelée et bien ficelée, et pas que du gigot ou de l'andouillette. Une clientèle de connaisseurs s'y bouscule même les midis de semaine. Les recettes poussent le terroir et les bons produits: supions frais frits à la provençale, escalope de foie gras de canard poêlée et pommes rôties, salade de cœur de canard en persillade, rognons de veau aux escargots, hamburger de lapereau aux figues et foie gras poêlé, pieds et paquets Tarraillette, médaillon de poulet fermier Label Rouge finement farci et ses ravioles au jus de crustacés. Et des plats de boucher telle "une bonne poire à deux", Charolais du Bourbonnais Label Rouge. Nouveau! Un menu à 29€! Pour moi "terrine de poulet farce fine et foie gras, cresson émulsionné". La musique des mots chante la tradition à pleins poumons. Le résultat a de la tenue, une facette dodue bourgeoise et l'autre chloro-bio. Mesclun de jeunes pousses, émulsion de cresson! 15/20. Plus classique ma "tête de veau ravigote"! Forcément! Qui s'y pique s'y frotte: sauce minute! Quelques légumes. 14,5/20. Mauricette, celle qui étudie la physique des corps gras en s'épilant chaque semaine choisira d'abord le vin, puis le plat. Son entrée "salade de betterave et céleri, petite friture de ravioles vertes" l'amuse, simple et honnête, 14,5/20. Avec son verre de rouge "Côtes du Rhône Domaine de la Fourmente 2007" elle sirote sa "selle d'agneau du Bourbonnais Label Rouge farcie aux tomates séchées et jus de Porto". Quand ses gros yeux jaunes font des roulades de la sorte, je pourrais lui demander n'importe quoi. 15/20. Avec mon "Bourgogne Grand Ordinaire Domaine Mac Mahon 2008", je glisserais sur une fameuse "assiette de 3 fromages", des vrais qui sentent la paille et le pâturage, à température ambiante et pas décongelée minute. Le détail, toujours. Choix des vins parmi plus de 200 références. Des whiskys, des Cognac et Armagnac millésimés, des Calvados et des eaux de vie. Des serviettes en tissus, des beaux verres, pain maison et cheminée en saison. Un maître d'hôtel et un sommelier passionnés chez qui le tire-bouchon ne chôme pas. Un restaurant quoi, un vrai.

Chef: Hervé Rosensweig

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain maison 16/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule 15€ midi. Menu à 29€. Carte. Fermé samedi midi, dimanche et lundi. Terrasse ombragée. Salle fumeurs. Vins à prix proches du producteur avec la carte T.A.R.R.A. (voir site Internet).

59 Bd Eugène Pierre
13005 **MARSEILLE**
Tél.04.91.48.91.48
www.latarraillette.com
GPS: Lat:43.2965386 Long:5.3907788

CYPRIEN

ΨΨΨ1/2

Maison douillette et confortable qui déroule son style comme d'autres font des rimes. Les mauvaises langues ne se gênent pourtant pas pour venir la tremper en arguant qu'un cadre façon Louis XVI n'est pas fait pour distribuer une cuisine révolutionnaire. Oui, d'accord, mais si le véritable révolutionnaire était de ne pas subir les modes et son cortège de compromis? Avec ses recettes devenues d'incontournables classiques sur la ville, Jean-Philippe Lequien nous manquerait s'il coiffait un jour la toque du côté de Saint-Amand les Eaux ou de Fontenay le Comte. Hein? Exit la joue de bœuf cuite au torchon et l'escalope de foie gras poêlée! Envolée, la caille désossée et farcie au foie gras jus au vin moelleux! Partis, les ravioli de homard sauce homardine! Dégagés, le pressé de foie gras de canard et chutney aux poires, le pigeon de crapaudine, la timbale feuilletée aux Saint-Jacques, poissons en nage de légumes et d'autres encore fini, terminé, bouhouh… snif. Mais non, un peu de sérieux: voici la "terrine de marbré de lapin, sauce gribiche". Faut jamais attendre du chef une prose proustienne dans l'approche descriptive du plat. Pas le genre. Avec un libellé sobre, la surprise est encore plus belle! En marge de la terrine, des recoins aux saveurs de méditerranée dont des raisins de Corinthe blonds amusants et une délicieuse ratatouille froide. 15/20. "Dés de rognon de veau, flambage au Calvados" est mon plat. L'autre intérêt est le risotto central: au lait de poule! Voilà qui n'est pas banal et fort bon! 15,5/20. Pour couronner le tout rien de tel que "la couronne de Jean-Baudoin croustillant aux framboises". Pour le coup mes petits canards roses, c'est du haut niveau dans la partition pâtissière. Dodu biscuit circulaire sablé caramélisé, des framboises dodues et fermes, des perles de fraicheur, meringue italienne pour la couronne et un sorbet maison fruits de la passion. Un des meilleurs desserts biscuité des trois dernières années de cobayage intensif. 16/20. Les prix sont vraiment serrés pour une telle cuisine. Je vous dirais bien qu'ailleurs on paye le double pour la même chose mais… je ne connais pas d'autres Cyprien! Et c'est fort dommage!

Chef: Jean-Philippe Lequien

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité Prix 15,5/20. Cadre 16,5/20. Pain maison 15,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 17/20. Formule à 16€ le midi en semaine. Menus à 22,50€, 29€, 42,50€, 53€. Carte. Fermé samedi midi, tout le dimanche et lundi soir. Fermeture annuelle: 3 semaines août et entre Noël et le Jour de l'An. Accueil groupe 30 personnes. Restaurant climatisé. Exposition de tableaux Darrietto et Delamer. Réservation très conseillée.

56 avenue de Toulon
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.25.50.00
www.restaurant-cyprien.com
GPS:Lat:43.2854386 Long:5.3874367

LA ROSE DE MARMARA

ΨΨΨ

Ce que j'adôôôre chez Nicole Ghazarossian, c'est aussi la méthode: présenter un menu complet unique pour réviser ou apprendre la cuisine arménienne. Formidable! Rendons justice à cette femme de caractère et fameuse cuisinière de sortir de la mémoire des anciens cette cuisine mille fois copiée, jamais égalée. Je me répète pour ceux qui lisent régulièrement le BàO, mais la patronne fait une cuisine arménienne pratiquée entre 1870 et 1920, avant les diasporas. C'est même sa principale spécificité à part que c'est absolument fameux. Avec celle qui est depuis sa naissance un mystère scientifique sur la physique des corps gras en milieu gastronomique en général et au restaurant en particulier, on s'est envoyé le "mezzé unique arménien traditionnel". Entrées froides, plats chauds. Selon la saison: tarama (maison bien sûr!), le piaz, taboulé, aubergine à la tomate, tartare arménien (agneau), soudjouk, plaki, misov bras, vosbov keufté, beureks, dolmas, boulgour pilaf, les bamyas (gombos), les manti au sumac, les bombes, su beurek, korovatz, keuftés, tass kebab, loupia en fricassée… et des soupes: sulu keufté, vosbi abour, masounov abour tadjik… Je préfère me concentrer sur les sensations et le ressenti plutôt que le détail des intitulés. Les entrées sont fines, parfumées et d'une très grande fraicheur: tout est fabriqué sur place. 15/20. Pareil pour les plats chauds, avec ce côté roboratif en plus qu'on retrouve fréquemment sur les tables familiales du monde entier. Un bonheur de siroter toutes ces bricoles en quelques minutes alors qu'il faut une préparation de dingue… Et gaffe de ne pas vous bourrer du remarquable pain maison à base de yaourt et de sésame! 15/20. Les desserts n'ont pas mon adhésion aveugle, mais Mauricette en raffole! Halva semoule, kadaïf, paklawa et loukoums à la rose! 14,5/20. La dame au chapeau vert aime son confort: elle prend toujours place sur une banquette! Petite cour arrière parfaite pour les accrocs de la clope. Belle découverte que le Novarank 2002, grand cru rouge de Guinée équatoriale. Mais nooon! Voyons!.. D'Arménie! Bref! Une table de référence, puriste et intransigeante. Le prix d'un succès mérité.

Chef: Nicole Ghazarossian

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain maison 16/20. Café arménien 3€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Mezzé midi en semaine à 14,50€ et 19,90€. Grand Mezzé traditionnel à 33€ et 28€ sans les desserts. Ouvert du mardi au samedi midi et soir. Réservation très conseillée.

30 rue Breteuil
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.53.31.42
http://rosedemarmara.com
GPS: Lat:43.2897199 Long:5.3760129

COURS DE CUISINE ARMENIENNE
RENSEIGNEMENTS: 06.63.03.02.99

LES FOULARDS ROUGES

ΨΨ1/2

Par Amalur et Jaun Zuria! Cette virée au pays basque n'est pas seulement un fameux repas! C'est aussi un franc moment de saine humanité! Pensez donc! La quinzaine de couverts dans la micro-maison de Quitterie Thibaudon et Edouard Lefebure joue un peu des coudes! Peu de traumatisés de la serviette de plage parmi les ouailles, ça tape franco dans les généreuses assiettes, ça s'essuie la moustache après un éclat de rire, ça demande un autre verre d'Iroulegui, ça sent le port de Saint-Jean-de-Luz jusque dans le cœur des piquillos! Et attention: prix muselés vu la qualité des produits! Livraison en direct du Sud-Ouest! Canard de Duperier! Cochon de Montauzer! Fromage artisanal de Azkorria! Que du haut de gamme! Apéro: vin blanc Txakoli! Un chapeau vert au pays des "Foulards Rouges"! Mauricette débute les agapes par une petite merveille: la "tarte renversante". On peut le dire! Recette de la grand-mère de Quitterie! Tartelette pâte brisée avec lamelles de pomme de terre et de pomme fruit cuite minute au four. Foie gras poêlé posé dessus. Pôlôlô que c'est bon… 15/20. Moi, "pieds de cochon panés". Une friandise cuisinée sirotée les yeux fermés, 14,5/20. Le produit, toujours et encore avec nos "côtelettes de canard gras des Landes" et le "lomo adobado". Côtelettes de canard? Ben voui? On comment manger un magret d'une autre façon… Extra! 14,5/20! Et moi du filet de porc mariné au sel et piment d'Espelette. Garnitures commune, pommes de terre sautées à la graisse de canard et piments piquillos à la plancha. 14,5/20. Fin de partie avec un "Ardi Gazna", fromage de brebis basque au lait cru de la fromagerie Azkoria. Proposé avec confiture de figues maison qui remplace au fruit levé la cerise noire. Flacons proposés au verre. Pour Mauricette un Cahors (Château des Roches) pour son canard. Et moi, un Iroulegui Gorri d'Ansa. Si vous aimez les restaurants qui racontent de belles histoires: foncez-y! Vous la raconterez aux amis après!

Chef: Édouard Lefebure

Spécialités: basques et du Sud-Ouest! Soupe de canard. Foie gras de canard. Cœurs de canard en persillade. Croustillant de Bayonne. Côte de cochon (450g). Magret à la plancha, crème d'ail fumé. Burger basque. Pavé de taureau.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes étage 14,5/20. Menu landais à 22€. Carte. Ouvert le soir du lundi au samedi. Le midi sur réservation 24h à l'avance. Soirées bodega: se renseigner. Groupes 26 personnes. Privatisation possible. Réservation très conseillée.

7 rue des Trois Rois
13006 **MARSEILLE**
Tél.09.50.07.00.71 et 06.84.60.05.92
http://lesfoulardsrouges.unblog.fr
GPS: Lat:43.2944019 Long:5.3845936

RESTAURANT L'INSOLITE

NT ΨΨ1/2

Ah ça! Pour être insolite, il l'est! Ya pas d'erreur! D'anciennes écuries datant de 1870. Dans le 6ème, oui môssieur! Au début de la rue d'Italie et hop, un couloir sur la gauche! Tout au fond! A deux pas de la rue de Rome, plus de 200 m2 rénovés avec intelligence et fort bien exploités! Qui l'eut cru? Mélange de baroque et d'architecture métallique Eiffel, salle sous verrière et rayons de soleil qui inondent les fauteuils. Et tout en haut une passerelle et une terrasse: on mange sur le toit! Vraiment ex-tra et… insolite! Mais l'insolite est encore ailleurs: je me suis régalé! Dans cette rue où la quantité de restaurants n'est pas synonyme de qualité, ça vous met un sacré coup au moral! Surtout quand on ne s'y attend pas! Sauf que les proprios Martine et Frédéric Affergan et leur fils Anthony ne sont pas du genre à faire les choses à mi-temps, ni à moitié. Ou alors moitié-moitié, comme les pizzas. Car la maison pratique notamment l'art de la pizza au feu de bois. Une des meilleures que je connaisse. Un as est au four. "Chez Vincent" aux Chartreux, ça vous parle? J'ai visé la "royale". 15/20, ce qui pour une pizza est loin d'être anodin. Histoire de mesurer les ambitions d'une carte teintée de saveurs d'ailleurs et de plats bistrotiers, j'avais pris une entrée "œuf mollet, poêlée de champignons au jambon de Serrano". Il fait mon bonheur et l'unanimité chez moi-même puisque 14,5/20! Alors ça… Un authentique chef dans la maison! Rarissimes sont les adresses qui cumulent fameuses pizzas et cuisine de qualité créative. Bref! Formules à prix doux qui font un carton les midis de semaine. Existe en vente libre depuis le printemps 2012 rue d'Italie à Marseille! Et gaffe! Car si ce bel endroit colle à la rétine, il colle aussi à la mémoire des gourmands!

Chef: Papis Gadio

Pizzaiolo: Stéphane Criscuolo

Spécialités: tatin de tomates confites au chèvre, gaspacho. Croustillants de gambas en pique, gingembre rose et sauce thaï. Cassolette de fruits de mer, coquillages et crème de corail d'oursins. Salade de poulpe et poivron marinés à l'ail. Filet de bœuf au grill et sa moelle. Tartare de bœuf de l'Insolite. Ravioli chèvre et miel, crème au thym.

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pains individuel 15,5/20. Café 1,8€ 15/20. Toilettes 17/20. Formules à 11,50€ et à 15€ midi. Menu 18€ le midi. Carte. Groupes 90 personnes. Parkings Félix Barret et Préfecture. Ouvert midi du lundi au samedi, le soir du mardi au samedi.

5 rue d'Italie (au fond de l'allée)
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.43.91.51
GPS: Lat:43.2905911 Long:5.3816593

PROCHAIN BAO: DECEMBRE 2012

CAFE DES ARTS

ΨΨ1/2

Humhum… Je réfléchis, me frotte le menton. Oui, cette adresse est une des plus séduisantes sur Marseille!.. à ma connaissance! Vouivoui mes petits lapins verts du Caucase! En farfouillant sur internet, vous devriez vous faire une idée des murs, des tables, des serviettes en tissus et des couleurs chaleureuses! Sauf que le problème d'internet, c'est que Bill Porte ou Jean-Paul Apple ne peuvent pas vous faire déguster les plats avec un écran d'ordinateur! Même en 3D! La technologie a ses limites! Faudra donc vous déplacer pour vous régaler… et voir! Du côté du Vallon des Auffes! Ya pire comme virée non? Bref! Adorable adresse reprise voilà peu par Nathalie Landi et Patrick Da Costa-Soares. Une association de compétences et de passions. La maison a judicieusement conservé ses spécialités de viandes grillées, notamment d'Argentine. Au feu de bois devant vos mirettes ébahies se dorent le poil entrecôte d'Argentine, côte de bœuf pour deux, andouillette AAAAA, filet de bœuf, magret. Aussi, un côté plus cuisiné avec cassolette de lotte safranée, artichauts barigoule, St-Jacques aux fruits de mer et estragon, filet aux morilles, daube provençale à l'ancienne cuite au feu de bois et même, le hamburger du Café des Arts. Malgré l'aguichant des propositions, j'ai visé la formule des midis de semaine à 15€. Ce fut une excellente surprise en même temps qu'un baptême réussi qui donne de revenir. Je me suis offert un "tartare de bœuf d'Argentine" remarquablement préparé. Notez que la patronne me proposera la possibilité de le préparer moi-même. Haché couteau, relevé comme il faut! En tous cas comme j'aime! Accompagné d'un excellent gratin dauphinois et d'un caquelon renfermant un mignon gratin de courgette. Autant dire que ça change des frites habituelles. Bravo pour l'effort et le résultat: 14,5/20. Même sanction pour le dessert, une "tarte tatin" maison fameuse. 14,5/20. Notez que le verre de vin est compris dans cette formule, ce qui lui confère un beau rapport qualité prix. Le soir, ambiance différente avec Yoann Guirado (le fils de Nathalie) en grilladin avec son picfeu! Et le neveu Florent Béquier au service. Carte des vins volontaire. Ça ressemble bigrement à une affaire de famille! Ainsi le "Café Des Arts" reste une belle histoire! Bon dans l'assiette, situation idéale au cœur du vallon des Auffes, cadre unique, accueil plaisant. Un potentiel de star!

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15,5/20. Café 2,5€ Henri Blanc 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule avec choix à 15€ midi semaine. Menus à 28€ et 42€. Carte. Fermé le midi samedi et lundi et tout le mercredi. Juillet et août, fermé midi et 7j/7 le soir. Groupes 50 personnes. Cave à cigares. Climatisation. Réservation conseillée.

122 rue du Vallon des Auffes
13007 **MARSEILLE**
Tél.04.91.31.51.64
GPS: Lat:43.2853459 Long:5.352167

LA MARINE DES GOUDES

ΨΨΨ

Un as ce Patrick Martin! La cuisine est son empire! Un empire savoureux avec des assiettes bien calées dans les calanques qui fait la nique à la médiocrité et à toute forme de sous-traitance, faire passer les vessies pour des lanternes ne l'intéresse pas. Ce chef passé par "Chez Brun" et "le Jambon de Parme" (deux institutions marseillaises disparues) en crée une autre avec la "Marine des Goudes". La flamme dans le ciboulot et le bleu dans les yeux ne l'ont pas quitté. Toujours le regard qui chante après 40 ans de bons et loyaux services à pratiquer son art. Du rare. Quand il découvre une recette, il s'émerveille encore comme un gamin qui ouvre une pochette de figure Panini avec Zizou dedans! Et moi je feuillète son album! Entrée: "tartare de dorade". Très fine brunoise de légumes, chou-rave, concombre, géométrie élégante et saveurs prononcées. Ce qu'on appelle une assiette réussie dans toute sa simplicité… apparente. 15/20. C'est comme mon plat, un simple "sar" du matin, escorté d'une purée de pommes de terre et topinambour. Le sar et la manière de régaler, huile d'olive et fleur de sel. Comme débarrassé des superflus, totalement délicieux! 15/20. C'est marrant comme le chef joue avec audace les saveurs contrastées, entre terre et mer: cigales poêlées au pistou, pavé de Saint-Pierre Rossini, feuilleté de baudroie aux morilles, duo de ris de veau et St-Jacques au velouté de truffes. Cette semaine on trouvait même des langoustes et homards de pays au menu! Ah mais faut juste tomber au bon moment! Salle ou terrasse, la vue sur le petit port des Goudes est un bonheur total, même que des gens vivent ici, retraités heureux et pêcheurs à leur rythme. Service franco menée par l'épouse Cathy et son équipe. Hors week-end et aussi souvent que vous pouvez, de préférence.

Chef: Patrick Martin

Spécialités: Poisson sauvage au poids et crustacés (suivant arrivage). Encornets farcis. Pieds paquets maison. Fricassée de seiches. Salade de poulpes de roche. Encornets farcis. Magret de canard. Bourride à la goudoise. Bouillabaisse+apéritif+vin+dessert à 50€ (48h).

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Menu à 25€. Enfant -10ans 9€. Carte et suggestions. Groupes, banquets, anniversaires. Terrasse et salle panoramiques. Hors saison fermé dimanche soir, lundi soir, mardi journée et mercredi soir. En saison ouvert 7j/7. Réservation très souhaitée.

16 rue Désiré Pellaprat
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.25.28.76
Fax.04.91.72.46.45
www.restaurant-marseille.net
GPS: Lat:43.2152241 Long:5.34658

QUESTION DE GOUT
ΨΨΨ1/2

Il tourne, il vire, le testeur de restaurants fait son boulot. Il observe le petit monde de la gastronomie, déniche des trouvailles, parfois de la ferraille. C'est qu'on en mange de drôles de trucs quand on fait le cobaye. M'enfin bon! Mauricette était toute guillerette ce matin! On va chez les p'tits jeunes" qu'elle a dit! J'ai même cru que c'est elle qui invitait: ruse d'indien! "Un sioux et un sioux" qu'elle a dit. Alors donc: Vanessa Robuschi et Xavier Pariente. Quelques-uns mesuraient comme un feu de paille leur table, un effet de mode comme la ville nous en gratifie en permanence. Aujourd'hui "Question de Goût" est installée dans le peloton de tête des tables sérieuses. Carte ramassée, on y retrouve à chaque fois le même grain, la même tessiture des sauces fines et très courtes, distinction qui fait sa marque de fabrique avec le produit de saison. Les recettes de notre subtile cuisinière passée par Passédat et "Une Table au Sud" sont souvent des trouvailles. Je ne vais pas tout lister mais le "grenadin de veau en croûte de sel, risotto de vieux Parmesan (16 mois) et poêlée de champignons" de Mauricette est une découverte. Plat épuré et enthousiasmant dans son élan généreux: 15,5/20. Je plonge la fleur au fusil sur "retour de chasse, coings poêlés et gratin de pommes Anna aux myrtilles". Un pavé de cerf en l'occurrence. Viande extra, la rustique et subtile préparation remporte mon suffrage. Quand copieux et finesse se tiennent la main! 15,5/20. Nos desserts sont (aussi) de saison: "galette frangipane au chocolat" maison alors qu'on sait aujourd'hui que 80% des boulangers fourguent des galettes industrielles décongelées! Comme les croissants! Bref! 15/20. Bel exercice de géométrie pâtissière que le "dôme marron passion". Je vous ferais bien goûter, vraiment, mais de chance, j'ai tout fini! Rôôô… 15,5/20. Service vif faussement distant et qui a l'œil du pro. Voici une sorte de "club de remise en forme" pour chasseurs de bonnes tables! Et ils sont nombreux dans la ville! Les gourmets, pas les tables de ce niveau!

Chef: Vanessa Robuschi
Second: Damien Guyot
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Malongo 1,8€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule 14,50€ midi du lundi au vendredi. Menu 29€. Carte. Brunch buffet à discrétion 18€ le dimanche 10h30/14h30 (réservation obligatoire). Groupes 40 personnes. Deux salles. Fermé dimanche soir, mardi soir et tout le mercredi. Véranda fermée chauffée vue mer. Réservation conseillée.
145/147 avenue Joseph Vidal
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.73.59.08 et 06.88.11.26.97

L'école de cuisine de "Question de Goût"
www.latelier-du-gout.fr
Cours de cuisine adultes et enfants le mercredi
Contacter Vanessa Robuschi au 06.03.38.62.14

LA TABLE DU CHEF
ΨΨΨ

A peine croyable! Dire qu'il y a un centre commercial juste derrière… Un havre de paix à Marseille, un parc résidentiel avec arbres de toutes essences, un bassin digne de Chambord avec canards barboteurs, une terrasse éloignée des nuisances. Et quand vous entrez, une adorable serveuse qui vous sourit comme si vous étiez le Père Noël! Le cuisinier mes p'tits cocos, vos papilles vont s'en frotter les mains! Et s'en mordre les dents au cas où vous ne songiez pas à aller y tremper la moustache. Ce quinqua discret roulera sa toque de Cannes jusqu'à Londres, aussi à Paris. Trois ans chez Lucas-Carton et le Crillon. Tout de suite, ça marque au fer rouge un CV. N'empêche que ce natif de la région n'a rien oublié des subtilités de la cuisine provençale en l'adaptant à la partition gastronomique. Conclusion du cobaye du BàO? Un régal inattendu que le "ravioli ouvert d'escargots et de champignons des bois frais du moment". Une perle qui marque son territoire d'entrée, puisque c'en est une. Cuisiné, mijoté, assaisonnement rustique qui pousse sur l'ail. 15/20. Assiette amenée très chaude que celle du "pavé de cabillaud sur un risotto de tomates séchées, vinaigrette de lentilles vertes aux herbes". Un hymne à la Provence! Que tu mangeu, que tu entends les cigaleu! A la place du risotto, une poêlée de légumes confits, comme un tian… Et toujours ce sens du rythme et de la cohérence, comme un ronronnement gourmand: 15,5/20. Le dessert est un peu déstabilisant. C'est le "macaron aux fraises et jus d'oranges mousseux au thym". Bien agréable mais non conforme à mon attente. J'attendais un macaron "à la fraise". Du coup, macaron noix de coco posé sur une collerette de fraises façon charlotte, mousse de crème de mascarpone. Le jus est original, du sucré… provençal! Ce qui partait comme une déception finira jusqu'au bout léché: 15/20. Aux beaux jours la terrasse se remplit. Le patron met à disposition de sa clientèle une huitaine de chapeau de paille pour contrer les ardeurs des premiers rayons d'un soleil printanier en avance sur le chrono. Service énergique, cuisine vive et très soignée proposée par un chef d'une grande discrétion et qui en a bigrement sous la pédale, croyez-moi! De bon augure pour la suite. Une de ces belles surprises dont Marseille sait nous gratifier quand elle se lève du bon pied!

Chef: Aram Atanasyan
Spécialités: la carte change régulièrement. Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pains (2) 14,5/20. Café Henri Blanc 14,5/20. Toilettes 15/20. Menu à 22€. Carte. Groupes 40 personnes. Climatisation. Terrasse au calme. Fermé tout le dimanche et lundi soir. Grand parking derrière. Réservation très conseillée.
83 boulevard du Redon C.C. La Rouvière
13009 **MARSEILLE**
Tél.04.91.75.04.55
www.tableduchef.fr
GPS: Lat:43.253808 Long:5.4213278

L'ETOILE DE MAZAL

NT Ψ1/2

Un gentillet resto de quartier qui pratique la cuisine casher. Le patron est aux petits soins avec sa clientèle, un as des attentions qui ne coutent rien et rapportent beaucoup. Pour le client, grande est la difficulté de choisir quoi manger. J'ai beau me frotter la tonsure, je n'ai pas souvenir d'avoir zieuté une carte aussi encombrée de tout: 30 pizzas, 10 crêpes repas, 8 galichons (salade servie sur fond de crêpes), pleins de pâtes, des tartines, 5 gratins différents, des fondues, des bruschettas. Comme dit Mauricette: "le mélange des genres nuit au genre". Encore que. Ayant visé la "pizza 4 saisons", j'avoue qu'elle possède certains atouts comme la copieuseté, le coulis de tomates pas bâclé. De plus, avec les mains se laisse facilement manger! Ce n'est pas un moindre argument pour l'intégriste de la spécialité! 13/20 pour 14€ (quand même)! Les desserts sont maison, notamment le "fondant chocolat" un poil trop micro-ondé et un poil trop gras. Avec des noisettes brisées, pas mal! 5,2€ et 13/20 encore! Le café Henri Blanc est au-dessus de la moyenne des Henri Blanc déjà consommés lors de mes pérégrinations de cobaye ambulant, ya pas de mal non plus. Un comptoir un peu foutoir avec vitrine d'épicier des années 50 remplies de canettes de boissons et de bouteilles en plastique. Un moment gentillet dont on n'a difficulté à se rappeler une fois la seconde passée. Toutefois, patron avec de la personnalité et doté d'une vision du métier qui l'honore. Rien que pour lui, vaut la visite.

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 13/20. Pain pas pris. Café Henri Blanc 1,4€ 12/20. Toilettes 16/20. Menu à 12,80€ midi semaine. Carte.

83 boulevard du Redon
CC La Rouvière
13009 **MARSEILLE**
Tél.04.91.41.72.83
GPS: Lat:43.253808 Long:5.4213278

LE CIGALON

LA TREILLE

NT ΨΨΨ

C'est le côté Marseille au vert que Mauricette préfère, entre ciel et lumière, entre les cigales et les phrases de Pagnol qui résonnent dans tous les ciboulots. Le village de la Treille a su garder une identité propre, comme d'autres quartiers de la cité phocéenne. Mauricette aussi a gardé le même caractère depuis sa naissance. Mais a-t-elle été jeune un jour? En tous cas, elle adore Pascal Parisse! Brillant cuisinier marseillais revenu au pays après un périple formateur comme chef particulier de stars hollywoodiennes, milliardaires russes et grands patrons américains. Formé dans l'équipe monégasque de Manuel Roche, c'est pas rien. Bref! La cuisine sait vivre avec son temps, mais ses racines sentent la terre avec ses saveurs marquées! Salade de poulpe mariné, terrine de volaille aux légumes provençaux, tatin d'agneau aux aubergines confites, alouettes sans têtes, les fameux pieds paquets (recette de 1896!), dos de cabillaud en croute d'herbes au parmesan, filet de bœuf farci au foie gras au Porto, capuccino de haricots blancs et moules au thym et… le "carpaccio de St-Jacques mariné aux agrumes et sésame" de la dame au chapeau vert. Le iodé contraste avec les rondeurs, mesclun, asperges du moment, quinoa. 15/20. Lui aussi est délicieux! "Grenadin de veau sauce au café"! Simple et concluant dans sa générosité sans calcul. 15/20. Je craque cette fois encore pour la "gaufre au caramel au beurre salé". "Gamin" qu'elle m'a dit Mauricette! "Pas faux" et 15/20 que j'ai répondu! Son "café liégeois" est dans le top 5 des cafés liégeois de ces trois dernières années! 14,5/20. Service tonus de Stéphane Boujon. Et voilà le travail! Marrante cette adresse. Une sorte de gastronomie populaire raffinée, enjouée. On y vient avec des collègues de travail, la famille sur quatre générations, en amoureux on peut, en touristes ébahis qui pointent du doigt le panorama des collines où se cache Manon des Sources, tsss regardez là-bas... Et la lumière, cette lumière si particulière. Un vrai film à vivre pour de vrai!

Chef: Pascal Parisse

Spécialités: carte du marché. Gibier et truffes en saison. Bouillabaisse sur commande. Spécialités de tout: ne pas confondre!

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Illy ,2€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Menus à 25€ et 32€. Enfant 8€. Carte. Baptême, communion, mariage. Réservation conseillée.

9 boulevard Louis Pasteur
13011 **MARSEILLE**
Tél.04.91.43.03.63
www.cigalon-latreille.fr
GPS: Lat:43.3142459 Long:5.5118483

ABONNEMENT PAGE 98

MARTIGUES

L'HEMISPHERE

NT Ψ

Après mon repas, j'ai lu les "critiques" laudatives en série sur le site contributif "linternaute". Une fois encore, je me suis dit que vraiment, ça ne tourne pas rond dans cette mécanique internet. Enfin bon. Comme dit l'autre: "les promesses n'engagent que ceux qui les écoutent". J'ai du mal à croire qu'autant de clients normaux fassent l'apologie de la boutique. De là à dire que la direction fait son auto-promotion via amis interposés, il n'y a qu'un seul pas. Un classique. On n'est jamais mieux servi que par soi-même, parait-il. En tous cas moi, je serai bien servi par le patron, jovial quinquagénaire à la verve toute méridionale, tape dans le dos aux habitués. Il ne va pas plus loin que la caresse avec les nouveaux. Dont je suis. Menu à 18€ avec ¼ de vin. Que je lis. Et là: paf! Le coup de massue! Le déglinguage du rêve! Le flingage d'ambition! Qui je vois dans les plats? Mon ami "panga"! Le poisson scandale dont j'ai à maintes fois causé! Elevé en batterie en Asie du Sud-Est! Pas cher à l'achat et fastoche à travailler! D'où le succès chez les cuisiniers peu scrupuleux! Quand il est à la carte, on sait que la qualité des autres produits volera à ras des pâquerettes! Du coup, je me suis rabattu lâchement sur une "tourte épinard chèvre" puisqu'il n'y avait pas de "samossa aux trois fromages". Pas mal du tout, cuisiné maison. Mais micro-ondée violemment. Très rustique, roboratif à souhait. Petite salade avec dedans un joli ramequin avec du persil archi-sec. 13/20. J'ai donc pris le panga… mais nooon! Ça va pas non? J'ai pris la "bavette sauce Roquefort". Demandée saignante et arrivée trop cuite et desséchée sur son pourtour. Misère… Le dab m'a survendu ses frites congelées comme si elles étaient une des merveilles du monde. Pâlottes en plus… Enfin… 12/20. Je m'attendais au pire avec le "fondant chocolat". Pas si mal, une part de gâteau fondante au bout, bien vu! 13,5/20. Une douzaine de personnes attablées et échelonnées ce midi et en cuisine, c'est la pagaille! Les deux aux fourneaux s'énervent, limite crêpage de chignons puisque il s'agit de deux femmes. Quelle ambiaaaaance! Ah tiens? Bizarre: personne n'en parle sur linternaute? Rôôôh… A moins qu'il s'agisse de "l'ambiance zen" souvent évoquée.

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café Costadoro 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Menu à 18€ et carte. Enfant 12€. Terrasse. Fermé mardi.

6 quai Lucien Toulmond
13500 **MARTIGUES**
Tél.04.42.80.63.23
GPS: Lat:43.4063706 Long:5.0542581

Le Bouche à Oreille
Les bonnes tables,les mauvaises et celles à éviter

LE CABANON DE MAGUY

NT ΨΨ1/2

Extra. Martigues, sur l'île. Dès franchie l'entrée, on sait la maison douée de personnalité et dégagée du commun! Salle bistrotière boisée et maritime, toute en longueur. Claire aussi grâce aux entrées bleutées de chaque côté. Dont une ouverte sur la place qui jouxte le marché. Et puis une cuisine ouverte avec un phénomène de cuisinier qui vous regarde droit dans les yeux quand on dit bonjour. Il taille, découpe, émince devant vos mirettes ébahies. Il fait causette avec le client, mais seulement s'il a envie. Ne le contrariez pas, laissez-le se concentrer: crème de carotte au beurre noisette et foie gras poêlé, daube de poulpe au vin rouge, tagliatelles à la Martégale (huile d'olive et poutargue râpée), pieds et paquets marseillais, gambas flambées au pastis et aïoli légère, véritable soupe de poisson maison, tartare de thon aux oignons nouveaux et citron vert. J'ai foncé sur la "tarte fine à la tomate et au pesto verde, mesclun et chips de parmesan". Servie sur ardoise, je vous assure qu'on devient vite copain avec. Bon, beau, juste ce qu'il faut pour ne pas tomber dans la caricature de simagrées modeuses. Très bien, 14,5/20. Ah ça! Ça vous change des magrets de séries louches! Un vrai bonheur! Quelle qualité de viande! Un tel produit mérite le respect d'une préparation sobre et d'une cuisson au cordeau: Hein? Oui: le "magret de canard de chez Mr Thomas (Ferme au Parc, Mansempuy, Gers) rôti au feu d'enfer et caramel au romarin". Et les frites maison jouent le jeu de l'accompagnement sans chichi. 15/20! Arnaud Roubaud a repris cette maison en 2009, il avait 28 ans. Natif de Martigues, ce cuisinier intuitif et curieux de nature partira à 16 ans en direction de La Fuste (04) de Monsieur Jourdan avant de passer chez Banzo à Aix. Puis trois années au Maroc dans un bel établissement, pour confirmer. Retour au pays, dans sa ville "sans se prendre le chou" mais en nous prenant par les sentiments. Un souci du bon et le sens des convictions. Maguy est la grand-mère du chef, et le papa n'est jamais bien loin. Alors bien sûr, même si je me suis régalé, il ne s'agit pas de la table du siècle. Mais autant d'humanité et de personnalité dans une assiette est si rare… Et belle carte des vins! Enfin bon, moi je vous raconte ma vie… Et puis j'arrête de causer!

Chef: Arnaud Roubaud

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 1,5€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour. Suggestion à l'ardoise. Carte. Groupes. Ouvert midi et soir du mardi au samedi. Terrasses.

2 quai des Anglais (L'île)
13500 **MARTIGUES**
Tél.04.42.49.32.51 et 06.40.12.38.50
le.cabanon@hotmail.fr
GPS: Lat:43.4046578 Long:5.0545156

"LES ATELIERS DE MAGUY"
COURS DE CUISINE POUR TOUS!
RENSEIGNEMENTS AU 04.42.49.32.51

MAS BLANC DES ALPILLES

LA VOILE BLANCHE

ΨΨ1/2

"La Voile Blanche" à "Mas-Blanc des Alpilles"! Les deux font la paire sur un voilier m'enfin quand même, dans cette Provence si loin du rivage… Pour autant voilà bien une nouvelle direction qui ne mène pas ses clients en bateau! Elle tient le bon cap! Un côté cabanon-guinguette caché qui rend la surprise intérieure d'autant plus belle! Faut souvent creuser pour trouver la perle! Et ben là faut pousser la porte! La nouvelle propriétaire de la maison (ex Chez Gigi) s'appelle Isabelle André et n'y va pas par quatre chemins pour se retrousser les manches, pas du genre à planquer sa motivation dans la poche. L'adresse s'est refait une beauté, tout en préservant l'esprit bistrot coloré qui a fait sa réputation. Les assiettes ne manquent pas de peps, notamment dans les formules du midi en semaine au rapport qualité prix étonnant: 15€ la totale! Je rappelle que nous tripotons la fourchette à deux pas de Saint-Rémy! Autant de bienveillance à l'égard de nos cartes bleues est si rare dans le coin! La "pizza reine" est au menu. Petite et très suffisante pour se faire une idée, entrée correcte à 14/20. La "tarte au poireau" est délicieuse, exécutée dans les règles. "Dans les règles" veut dire dans le langage militaro-gastro de la rigide Mauricette qu'elle s'est régalée mais ne veut pas trop le montrer. 14,5/20. Nos plats sont "Parmentier de cabillaud" pour la dame au chapeau vert. Plus de chaleur n'aurait pas nui mais c'est bon. 14/20. Régal non prévisible avec le "foie de veau sauce échalote". En principe au resto, le foie de veau c'est la misère. Souvent trop sec car précuit, parfois décongelé et trop fin, et même de temps en temps tricheur, quand le loulou en toque refourgue du foie de génisse aux gogos. Ici le morceau est saisi, souple, épais et bien cuisiné. Ratatouille et linguines en prime: 14,5/20! Nos desserts ne pénalisent en rien la moyenne! "Crème caramel" et "mousse au chocolat". Du maison Philémon! 14,5/20 les deux mon n'veu! Un serveur pro et une serveuse qui virevolte avec le sourire, un choix de flacons avisés qui lorgne fortement sur le local et servis dans de magnifiques verres, des plats généreux, un café de qualité, pain maison, des prix d'amis. Il ne serait point étonnant qu'au vu des efforts importants dans tous les domaines, la direction soit récompensée par une augmentation soudaine de sa clientèle. Merci pour eux.

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain maison 14,5/20. Café le Bon Café 1,3€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Menu 17€ midi semaine. Carte. Ardoise de suggestions. Terrasse couverte à l'année. Accueil groupes. Ouvert 7j7 en saison. Hors saison: se renseigner. Parking aisé. Réservation préférable.

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

MAUSSANE DES ALPILLES

LA FANTASIA

ΨΨΨ

Un sacré joli moment! Avec Mauricette! Comme quoi… Cadre d'inspiration marocaine évitant le piège du folklo à outrance, service de Virginie au naturel. Hopopop! J'en vois de derrière mon stylo qui disent "encore un marocain". Qu'on ne s'y trompe pas! La cuisine du Maghreb et surtout marocaine prodiguée à ses ouailles par Rachid Chikhi est d'une subtilité rare, et n'enfonce pas les portes ouvertes du genre. Je sens bien qu'arrivé à ce point d'argumentation, va pas falloir tarder à filer des preuves! Que voici! Menus à 23€: "roquette à l'huile d'Argan et pignons de pin torréfiés" et "velouté de lentilles aux épices et huile d'olive du Maroc". C'est là qu'on pige: le chef est un as du dosage! Un toucher d'abeille! Avec épices et condiments, tout peut si vite basculer dans la caricature! Bravo! 15/20! La suite confirme avec "couscous agneau" équipé en série d'un bouillon d'une grande fraicheur, de légumes qui courraient encore si c'était un lapin, d'une viande souple et confite. Semoule un peu trop humide qui n'ôte rien au plaisir, bon allez, assez parlé, ça va refroidir: 15/20. Mauricette qui pourrait se faire un collier avec tous les noms de tajines qu'elle a gobés dans sa longue existence déguste un délicieux "tajine de pintade aux abricots et gingembre frais". Un de plus dans sa collec! Viande souple, parfait équilibre du sucré-salé, 15/20 les copains! Nous optâmes de concert pour les "pâtisseries marocaines maison" copieuses et pas sur-glucosée, briouate, baklawa, et un troisième dont j'ai oublié le nom mais qui ressemble à un… gros ravioli sucré! Le thé à la menthe accompagne, comment faire autrement? 14,5/20. Vins du Maroc, classiques Guerrouane et Boulaouane et le fameux Beni m'tir, Cairanne et Gigondas. Devant tant d'à propos dans la prestation, on a joué les curieux, ce qui est notre nature. 36 ans aux dernières olives, le chef est passé par Valrugues du temps de Philippe Boucher, et apprendra aussi avec le MOF Gilles Blandin. Enfin bon, tout ça pour dire que vous avez une sacrée chance de pouvoir y aller bientôt.

Chef: Rachid Chikhi

Spécialités suivant saison: couscous royal. Tajine d'agneau aux pruneaux et amandes caramélisées. Pastilla au pigeon (sur commande). Fondant au chocolat à la fleur d'oranger du Maroc.

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Thé 3€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Pichet de 25cl du Ventoux 4€ 15/20. Menus à 23€ et 27€. Carte. Joli patio sans voiture en saison! Groupes 15 personnes. Fermeture: se renseigner. Réservation très conseillée.

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

MIRAMAS LE VIEUX

LA TOUPINE

NT ΨΨ1/2

Les nouveaux sont-ils à la hauteur? Des espérances et du panorama? Pour tout dire, j'avais les guiboles flageolantes. Alléluia! Mes angoisses de cobaye n'ont pas duré longtemps! Il y avait là une jeune femme souriante à la simplicité aimable qui était heureuse. Un peu comme si son métier lui plaisait, ce qui est probablement le cas. J'ai franchi la ligne: du stress à la béatitude! Des menus attirants, une épatante formule tarifée 15€ les midis de semaine qui ravira ceux qui aiment prendre la température d'une table avant le grand bain de la carte. Les plats? Suivant saison. Terrine de foie gras maison confiture d'oignons et gelée au Sauternes, hure de légumes d'été grillés et coulis de poivrons, crépinette de volaille farcie à l'italienne, sole juste grillée au beurre blanc et ciboulette, St-Jacques chemisées au lard à la plancha, filet de bœuf sauce Béarnaise… et les desserts! On verra tout à l'heure si vous êtes sages et que vous écoutez jusqu'au bout. Le menu à 25€ avec choix commence pour moi avec une "tarte fine de tomates au pistou". Super dans sa générosité, la preuve d'emblée que le chef ne cuisine pas avec un entonnoir sur la tête des recettes tarabiscotées. Il aime la simplicité des bonnes choses. Mesclun de qualité, tomate confite: 14,5/20! Puis "tournedos de canard rôti au parfum de lavande". La lavande, faut faire gaffe. Le cuisinier doit y aller sur la pointe des pieds pour ne pas tomber dans la sauce eau de toilette. Je me suis régalé, c'était subtil et juste. Pomme de terre farcie (purée avec ciboulette, ail et fromage) et pois gourmands qui l'étaient vraiment. 15/20. Alors ces desserts? Fondant au chocolat cœur Bounty? Bavarois aux fraises et chocolat blanc biscuit Joconde? Non! "Soufflé glacé aux noix en souvenir de Fournier"! Fameux! Sabrina Fontaine amène l'énooorme soufflé! Elle en coupe une portion sous vos yeux ébahis redevenus ceux du gamin qui chipait les confitures en faut de l'armoire! Un service sur table qui ravira les nostalgiques du genre. 14,5/20. Couple de professionnels tout juste trentenaires passés par l'Angleterre, la Suisse, le Sud-Ouest et Courchevel. Ils ont posé valises et couteaux à Miramas le Vieux, tout là-haut!

Chef: Sébastien Fontaine

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café 1,9€. Toilettes 15/20. Formule 15€ midi semaine. Menus 25€ et menu-carte 30€. Carte. Groupes 35 personnes. Terrasse panoramique. Salon anglais avec cheminée. Fermé mardi soir et mercredi. Parking aisé au pied du village (70m). Réservation très conseillée.

Rue Mireille
13140 **MIRAMAS LE VIEUX**
Tél.04.90.58.21.94
GPS: Lat:43.5632277 Long:5.0241852

MOURIES

LE VIEUX FOUR

ΨΨΨΨ

Le début d'un aboutissement. Faut se rendre à l'évidence qui nous chatouille la conscience depuis un petit moment: la table des Crouvoisier enclenche la vitesse supérieure. C'est curieux comme la philosophie de ces gens n'a pas varié d'un poil d'olive depuis les débuts en 2000 dans leur petit restaurant du centre-village. On mesure la profondeur des convictions quand le regard et la morale restent les mêmes malgré l'histoire et le temps. Pour preuve, les tarifs de la maison ne se sont pas envolés! Toujours l'obsession du produit frais local, forcément de saison et le plus souvent labellisé. Carte ramassée, concentrée sur les essentiels. Mauricette se souviendra des entrées! Elle pourra dessiner de mémoire les assiettes quand elle sera vieille! Autant dire tout de suite! "Velouté de topinambours à la fleur d'oranger, mousse de faisselle" et "petit ragout d'escargot de pays à la cardamome verte, purée de topinambours". Il est question de dépouillé et de flamboyance pour ses deux recettes. Des saveurs nouvelles! Dans le mille! Que dis-je! Le dix-mille! 16/20, les deux entrées. Un peu KO par de telles fulgurances, on attendait de papilles fermes la suite. Une "gardianne de taureau mijoté au vin rouge et riz de Camargue" pour la dame au chapeau vert. Une gardianne d'apparence sage qui file doux en bouche, avec du caractère et pas molle de la corne. Succulents détails que je vous épargne, ça sera la surprise. 16/20. Sur une gardianne! Mauricette met un 16/20 sur une gardianne de taureau! Et moi un 15,5/20 sur le "jarret de porc confit aux épices douces, choucroute longuement mijotée". Bons produits ou pas, autant de virtuosité tient de la magie. Fin avec "florilège de crèmes brûlées", plus original qu'on le croit à 15,5/20. Et un petit bijou de créativité ludique qui s'avère évidente alors que c'était pas gagné sur le papier! "Crème renversée à l'endive, chocolat chaud aux épices et Chantilly au parfum de carvi". 16/20 pour finir. Précision: nous déjeunions sur deux menus à 26€ et 29€. On croit rêver, c'est un peu le cas.

Chef: Frédéric Crouvoisier

Spécialités: la carte change chaque saison Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 17/20. Pains 15,5/20. Café 2,2€ avec mignardises maison 15/20. Toilettes 17/20. Menu à 26€ et menu carte à 39€. Formule à 29€. Enfant 14€. Soirées à thèmes et musicales. Salles à manger privatives pour 15 à 60 personnes. Salles de séminaire à partir de 50€ par personne. Accès handicapés. Parking. Réservation conseillée.

73 avenue Pasteur
13890 **MOURIES**
Tél.04.90.47.64.94
www.le-vieux-four.com
GPS: Lat:43.6879647 Long:4.8762506

ORGON

AUBERGE AUX PETITS PAVES

NT ΨΨ1/2

L'audace culinaire ne fait peut-être pas partie du répertoire de la maison des Brès, mais voilà: elle s'y tient! Certes Frédéric Brès ne joue pas les savants de la cabriole gastro, encore que quelques-unes de ses recettes mériteraient d'être dans un grand livre de cuisine! Sûr qu'il n'est pas de ces chefs qui rêvent d'étoiles et de photographes! Mais quand un de ses 52 vendredis que l'an fait vous aurez gouté le fameux "aïoli" de la maison, peut-être bien que vous dormirez ici et en commanderez un autre pour le petit déjeuner! Mauricette, celle qui de part son grand âge a vu des aïolis de toutes les couleurs adoube celui-ci d'un 14,5/20! C'est vous dire! Chaque année je me laisse mener par le bout du nez par le "feuilleté de l'auberge aux escargots". Si au moins une fois le chef ratait la recette, juste un peu, je passerai à autre chose! Mais non! C'est toujours bon! Une sauce à damner! 15/20! Faut quand même que je vous dise que nous déjeunions en terrasse, sous un plafond de verdure plus grand que le chapeau vert de Mauricette! On n'avait jamais déjeuné sur la terrasse des "Petits Pavés"! L'été, c'est fort agréable. Comme elle avait un peu chaud, elle a choisi une "omelette norvégienne" en dessert. Elle n'aura pas le temps de fondre! "Très bien" qu'elle a dit comme on donne des bons points à l'école: un 14,5/20 sort de sa poche! Je reste sage avec une "assiette de fruits frais" non dénuée d'expertise, fruits découpés dans le bon sens et bien travaillés. Des détails qui ne trompent pas quand on mesure un savoir-faire! 14,5/20! En terrasse avec les moineaux qui crépitent ou dans la salle où la cheminée piaille l'hiver, Nicole Brès et sa fille Virginie sont toujours des modèles de convivialité non feinte. Bien sûr que ce n'est pas Le Louis XV à Monaco! Mais Napoléon s'est arrêté dans la maison en 1814 alors qu'il se rendait à l'Ile d'Elbe. Et vous? C'est pour quand l'exil en terre accueillante?

Chef: Frédéric Brès
Second: Serge Smaal
Spécialités: salade lardons et œuf pochés. Camembert rôti. Moules gratinées à la provençale. Anchoïade. Marmite du pêcheur. Filet de bœuf aux morilles. Filet de taureau sauce provençale.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Menu 14,5€ et formule 12€ midi semaine. Menus 24€ et 30€. Carte. Enfant (-12 ans) 8,5€. Hôtel. Etape VRP. Parking privé. Terrasse en saison. Groupes 100 personnes. Fermeture: se renseigner.

RD7N (N7 entre Orgon et Sénas)
13660 **ORGON**
Tél.04.90.59.00.22
www.aubergeauxpetitspaves.com
GPS: Lat:43.7643687 Long:5.061838

RELAIS DES FUMADES

NT 0

Sinon la serveuse blonde d'un naturel spontané et amical, tollé sur toute la ligne. Rien de scandaleux mais nous aurons connu des routiers plus sérieux. Rien que le menu à 12,50€ propose 15 plats. Du rare. Un rare inquiétant, d'autant que pour compléter la proposition, la maison fait les pizzas. Perso, le menu à 11,50€ m'ira bien avec ses 2 plats possibles. Ce qui fait 17 au total, bravo pour ceux qui suivent. Le "buffet de hors d'œuvre" a de la superficie. Charcuterie en tas, museau avec du poivron. Je l'ignorais encore mais je vivais le meilleur du repas. Dans mon assiette: radis au beurre, melon, salade de pâtes, salade de miettes de chou-fleur, salade de patate et hareng, un œuf mayo et une feuille de vigne exécrable. Le 10/20 va bien. Plat du jour "côtelettes d'agneau grillées". Deux grosses, mais pleines de gras. Rien mangé parce que je ne mange pas le gras sans maigre et ya pas de maigre. Ou si peu. Une histoire de côtes qui file une mauvaise pente puisque les "côtes de blettes au basilic" livrées avec sont trop cuites et trop aillées. 8/20. Dans un reflexe sans doute idiot, j'ai refusé le fromage compris dans le menu. Pour finir sur une "tarte aux pommes" dont le petit potentiel est crucifié par du topping caramel. 10/20. Et Mauricette? Elle va pas mal. Ce qu'elle a mangé? Un "menu pizza rapide" à 12,50€ avec une "salade verte" dans un bol, triste. Un pichet de rouge qui lui donnera une tête de lapin avec des gros yeux éclairés par des phares de bagnoles la nuit. Elle en a pourtant vu et bu, des picrates. Sa pizza est la "mozzarella". Très correcte, et même bonne malgré une carence dans la cuisson pas assez poussée de la pâte fine. 13/20. Une horreur alimentaire que la "mousse à la châtaigne". Concurrence les pires mousses au chocolat. J'hésite à parler de produit de l'industrie agro-alimentaire. C'est plutôt de la compétence de l'industrie chimique. Un 2/20 semble être le reflet de la déception de la dame au chapeau vert. Pas cher, c'est sûr! Strictement alimentaire pour clientèle sans exigences particulières: encore plus!

Chef: allez savoir!
Accueil 13/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 7/20. Cadre 12/20. Pain 14,5/20. Café 1,5€ 14,5/20. Toilettes 12/20. Formules et menus de 8,50€ à 19,50€. Carte. Parking. Hôtel. Ouvert 7j/7.

Quartier Fumades
RN 7
13660 **ORGON**
Tél.04.90.73.00.81
www.lesfumades.com
GPS: Lat:43.7769389 Long:5.0534642

REPAS BALADE avec guide
A la découverte des sentiers pédestres du Terroir
Accessible à tous. 41€ tout compris
"LE VIEUX FOUR" A MOURIES
04.90.47.64.94

PORT DE BOUC

LA TABLE DE MAITRE PANISSE

ΨΨΨ

Maître Panisse dans son restaurant planqué tenait sous sa toque des recettes. Le cobaye par l'odeur alléché lui tint à peu-près ce langage: "ouh ben ça fait longtemps que je n'étais point viendu à votre table!". Foin de bavardage et de pitrerie: ça fait plaisir de retrouver l'adresse du chef historique de la maison, Christian Caillard. C'est marrant ces adresses qui parfois en font un peu trop dans la démonstration, mais c'est aussi ce qu'on attend dans ce genre d'endroit. Terre cuite au sol, rideaux lourds, mobilier en bois (superbe horloge blonde), double nappage et verres au garde à vous. Une recette amusante que "la mini-cocotte de boudin noir aux pommes vertes flambées au Calvados, confit d'oignons doux déglacé au vinaigre balsamique"! Pas besoin de lui demander ses papiers au plat! On sait tout sur lui! Sauf que c'est bon à boulotter, rustique à piocher et positivement ébouriffant! 15/20. Vraiment bien fagoté "le demi-magret de canard rôti aux cerneaux de noix, réduction de vin blanc au miel de garrigue, fleur de tête de moine". Je vous dis tout de suite qu'il s'agit d'un demi-magret dégraissé et bien plus dodu que la plupart des magrets de moineaux qu'on vous refile soi-disant "entier"! La sauce aux noix éveille la curiosité, fonctionne bien! Et le fromage "tête de moine" joue les trublions! 15,5/20 parce qu'à un moment faut arrêter de causer, faut agir! J'ai fait l'impasse sur le "Rocamadour à l'huile d'olive parfumé à la marjolaine et pignons de pins grillés" pour virer direct sur le "millefeuille aux deux parfums, chocolat et crème de marron" déjà vécu ici. Le chef sort l'artillerie: crème, tuile, mousse, fruits, glace marron… Un panorama plutôt kitch mais délicieux! 15/20. Dans la maison depuis un bon moment maintenant, le maître d'hôtel Guillaume Martoïa démontre avec brio que la valeur n'attend pas forcément le nombre d'années. Ainsi donc chers amis, qu'on le chante dans les chaumières: gastronomie et bons produits sont toujours possible à Port-de-Bouc. On le savait déjà mais on aime bien vérifier quand même.

Chef: Christian Caillard
Second: Christel Curabec
Spécialités: la carte change à chaque saison.
Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Pain 15/20. Cadre 16/20. Café Bon café 15/20. Toilettes 15/20. Formule complète midi et soir 16,50€. Menus 29€, 39€ et 47€. Carte. Climatisation. Groupes 40 personnes. Fermé le samedi midi, le dimanche soir et lundi soir. Parking aisé devant le restaurant. Réservation Conseillée.

route de Fos (face à l'ex-musée Moralès)
13110 **PORT DE BOUC**
Tél.04.42.06.63.36
GPS: Lat:43.422053 Long:4.9779117

ROGNAC

AUBERGE SAN CARLOS

NT ΨΨ1/2

La fin d'une époque mais le début d'une nouvelle ère! Exit "le Mas des Grives": voilà "l'auberge San Carlos"! La famille Virenque au complet a investi les lieux début juillet 2012! S'il y a une adresse devant laquelle vous êtes passés mille fois devant, c'est bien celle-ci! Sauf si vous êtes neauphléens, luziens ou rambolitains. Je vous laisse chercher les villes. Me voici du côté de Rognac sur cette satanée RN 113! Ha! Sûr que pour casser une croute dans le coin, ya le choix! A vos risques et périls! Voyons plutôt, esquisse sommaire du lieu! Une ancienne bergerie, l'architecture de pierres extérieure comme intérieure en témoigne. Une terrasse. On avance. Puisque la maison fait aussi bar, un comptoir avec des tables dressées comme pour dimanche avec des serviettes en tissu. Derrière, une autre pièce spacieuse et plus au calme. Et derrière, encore une grande salle. C'est un peu les poupées russes, mais dans l'autre sens! Bref! Philosophie et tarif inchangés depuis "les Grives": menu complet à 13€ avec café! Rien d'étonnant à ce que les routiers répondent à l'appel de l'assiette! Le "buffet" d'entrées est conforme. Ma préférence du jour: véritable œuf mimosa, véritables carottes râpées. Vous comprenez, les œufs prétendus mimosas et les carottes râpées en boite, j'en ai un peu marre! Le reste est bien aussi. 14,5/20! Je m'oriente vers "l'escalope de truite sauce estragon". Dommage que je connaisse déjà le cuisinier! Sinon ça serait une sacrée belle trouvaille! Cuisson du poisson extra, doré sur le côté, souple dedans. Sauce réussie, telle qu'on l'attend. Gratin de poireaux, et quelques frites pour achever les plus solides. 14,5/20. Dessert maison un peu froid, la "tarte aux pêches, coulis framboise". Je prends et mets un 13/20. Le café est bon, le pain de la maison Ribeirou fameux, le pichet est AOC. Des "détails" souvent bâclés dans cette sphère de tarification. Service qui ne chôme pas! Equipe mi-familiale, mi-employés fidèles. La maison était tombée en désuétude depuis bon nombre d'années. C'est donc la plus belle chose qui soit arrivée aux gourmands du canton depuis belle lurette! Et à vous aussi! Sauf si vous êtes neauphléens, luziens ou rambolitains!

Chef: Jean-Marc Virenque
Spécialités: bourride du pêcheur et bouillabaisse sur commande!
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café Lavazza 1€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Menu 13€ midi du lundi midi au vendredi midi. Fermé le week-end (pour le moment…). Mariages, banquets, groupes etc. Salles de 100 à 200 pers. Hôtel 7 chambres. Terrasse. Park.

RN113 Quartier la Tête Noire
13140 **ROGNAC**
Tél.09.80.55.10.54 et 06.50.61.81.42
GPS: Lat:43.4891323 Long:5.2196324

LA ROQUE D'ANTHERON

AUBERGE SILVACANA

NT ΨΨ

Gaffe! Vous pourriez louper l'adresse! Mais d'abord, que je vous dise. Je sortais d'une erreur non loin d'ici. Pas boulotté grand-chose et du coup, j'étais frustré de rentrer au bercail après avoir tant roulé. Et je suis tombé sur cette maison en coin de route déjà remarquée. Sauf qu'elle n'attire pas vraiment l'œil, ne séduit pas, comme si on sautait la première impression pour passer direct à la seconde. Presque transparente, un encouragement à regarder ailleurs. Alors que. Je me pointe la truffe vers 13h30 passée. Un jeune homme casse la croute dehors, des lasagnes. Il m'interpelle. "Pour manger? Bien sûr m'sieur!". Ça a beau être la fin de service, Manu Liminana (c'est lui) est content de recevoir un client. Et ben je vais vous dire: quelques tauliers de la tambouille devraient en prendre de la graine! Pareil pour la sœurette (Julie) tout sourire et pleine d'entrain au service! Même le cuisinier qui était en train de filer en pause en pliant son tablier le renfilera! Rien que pour moi! Bon: j'ai pas été exigeant pour les plats! N'empêche que pour un vil prix, j'ai eu droit à une "salade fraicheur" joliment présentée sur une ardoise, scarole, patates nouvelles, riz en salade avec maïs, tomates et un tas de bricoles savoureuses. Très valorisées par une remarquable vinaigrette citronnée. J'y suis allé de mon 14,5/20! Le plat du jour joue volontiers dans le rustique familial, un "rôti de porc" équipé d'une sauce oignon et moutarde virile, haricots verts moyens et patates nouvelles sautées. Tiède, l'ensemble manque de chaleur. Mais faut dire qu'imprudents et pleins de vie, les jeunes proprios l'ont mise dans l'accueil! 13/20. C'était le menu du jour, entrée plat et dessert pour 15€ ou à peu-près! J'ai pas pris de dessert! Terrasse, couverte, parking sans problème. Où ça? Vous êtes peut-être passé mille fois devant en allant à Cadenet: le bassin Saint-Christophe. Le patron des voyageurs! Ça tombe bien! On souhaite bonne route à la jeunesse de "l'Auberge Silvacana"!

Accueil 17/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14/20. Pain 14/20. Café Henri Blanc 1,5€ 13/20. Toilettes pas vues. Formule et menu 15€ midi semaine. Menu 25€. Pizzas. Terrasse. Groupes. Parking. Chambres possibles.

D543 bassin de Saint Christophe
13640 **LA ROQUE D'ANTHERON**
Tél.04.42.38.65.91 et 06.15.06.19.78
GPS: Lat:43.7087491 Long:5.3618217

Le Bouche à Oreille
Les bonnes tables,les mauvaises et celles à éviter

LE GRAIN DE SEL

ΨΨΨ1/2

Un "grain de sel" qui trompe bien son monde! Planqué tel le mousseron sous l'humus dans un bâtiment pas terrible du tout! Une cuisine haute en couleurs qui pétille, inventive mais modérée dans l'étalage du savoir. J'étais encore avec Mauricette, l'incroyable Mauricette qui me suit partout, comme une sorte de bracelet électronique affublé d'un chapeau vert. On se laisse embarquer par la cuisine de Fabrice Ruiz sans la moindre résistance. Ahlala, quel repas! Mise en bouche avec la "tartine fraicheur de saumon mariné". Demie-gaufre tiède, saumon fumé, crème fouettée avec chèvre de la Roque sur le nez. 15/20. La dame au chapeau vert a adoré sa "crème brûlée au foie gras, caramel de mangue" puisque 15,5/20. J'aurais perso joué le 15/20. Mais le "gaspacho et sablé au persil de poulpe tiède", je le tamponne à 15,5/20! Mauricette lui aurait glissé son 15/20! Comme quoi! Elle fera passer un sale quart d'heure pendant un peu plus de cinq minutes au "thon et St-Jacques mi-cuits, vinaigrette passion, soja et combawa"! 15,5/20! Pareil pour mon "paleron de veau laqué au vin rouge" bigrement subtil, savoureux en diable… 15,5/20! Nos desserts ne transpirent pas le génie mais font un boulot sérieux, le "café gourmand" présenté sur une belle ardoise: fondant au chocolat maison, mousse café, panacotta banane, fraise à la mousse de brousse, madeleine citronnée, coin de tatin… 15/20. Des fournisseurs locaux (pain, légumes, fromage, vins), sauf pour le thon qui ne se pêche pas encore dans la Durance. La cuisine est territoire de Fabrice Ruiz, mais la salle celui d'Alexandra qui vous accueille en chair et en hôte. Tous deux passés par Bonneveine sur Marseille. Et dans le désordre par Baumanière, L'Etrier Camarguais, Frérard (Sofitel Vieux-Port), Chez Tania à La Ciotat du temps de Pascal Bertholet… Comme "l'émotion n'a pas toujours le temps de s'habiller en phrases", je vous quitte sur la pointe des pieds en vous incitant fortement à aller vous régaler chez les Ruiz, été comme hiver.

Chef: Fabrice Ruiz
Second: Florient Dolmeta
Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Bon Café 15,5/20. Toilettes 15/20. Château Dorgonne rouge 2009 16/20. Formules de 11€ à 14,5€ midi semaine sauf jours fériés. Menu 22€ et menu-carte 29€. Enfant 8,5€. Groupes jusqu'à 100 personnes. Parking aisé. Terrasse privative sans vis à vis. 7j/7 le midi et jeudi, vendredi et samedi soirs. 7j/7 intégral en saison. Réservation très conseillée.

Avenue de l'Europe Unie (salle des fêtes)
13640 **LA ROQUE D'ANTHERON**
Tél.04.42.50.77.27
www.restaurant-le-grain-de-sel.com
GPS: Lat:43.7144917 Long:5.3084725

LE ROVE

L'AUBERGE DU MEROU

ΨΨΨ1/2

Un nouveau chef est aux manettes! Enfin nouveau, pas vraiment… Jovial trentenaire à l'aise dans ses baskets, Damien Garcia est revenu à l'auberge des associés "Fabio" Arnoux et Sébastien Cros, mais que je vous raconte. Pour vous dire son contentement, Mauricette quittera sa tête de soupirail à charbon dès le légendaire "toast de l'ancre, fine farce de fruits de mer aux épices". Depuis le temps que je boulotte au "Mérou" cette recette, je crois toujours me souvenir des saveurs d'une année sur l'autre, et puis non. On enfile à deux le 15/20 vu qu'avec mon boulet au chapeau vert on était associés au péché de gourmandise. Passons au sérieux! Les plats sûrs font sortir la tradition de ses gonds! Du balèze dans l'art! Toujours cet esprit de finesse au naturel et du produit lisible! C'est flagrant: la vitesse supérieure est enclenchée! Exemples! "Médaillons de lotte rôtis, sauce citron, réduction de corail d'oursins et risotto à l'estragon" pour la dame au chapeau vert! Cuissons au cordeau, légumes de saison aux belles couleurs. Le risotto est vraiment bien, malgré l'estragon dont elle ne raffole pourtant pas! En principe! Un des mystères de la dame au chapeau vert! Elle sort son 15,5/20 de sa poche à oursins! Même sanction pour mon "croustille de filet mignon de veau "Wellington revisité", jus de viande truffé" qui devrait régaler l'amateur de l'association "viande, foie gras et truffe". Géométrie de l'assiette charmante, biseautage et couleurs. Plat vraiment copieux, c'est souvent mieux quand c'est généreux, mon neveu. Desserts également en net progrès, sophistiqués mais pas alambiqués! Même que Mauricette pose un 16/20 sur un dessert "tranche d'ananas rôtie flambé au vieux Rhum, caramel aux épices, glace panacotta". Oui, un 16/20. Moi à peine moins puisque 15,5/20 pour un fameux "cheese-cake au spéculos, marmelade goyave et mangue". Service en ordre de marche, entre piliers historiques et jeunesse impliquée. Mais pour les détails de l'exceptionnel panorama, faudra vous référer aux anciens numéros du BàO: je suis trop long à la prose!

Chefs: Damien Garcia et Sébastien Cros

La marée: turbot, loup, rougets de roche, sar, pageot, dorade… Bouillabaisse, bourride, langoustes, homards (sur commande 24h).

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 15,5/20. Environnement 18/20. Menus à 29€ et 35€. Enfant 12€. Carte. Accueil groupes. Ouvert tous les jours sauf le dimanche soir et lundi soir hors saison. Chambres 44€ et 48€. Navette parking restaurant en été. Réservation conseillée.

Calanque de Niolon
13740 **LE ROVE**
Tél.04.91.46.98.69
www.aubergedumerou.fr

SAINT ANTONIN SUR BAYON

LA TABLE DE SAINT-ANTONIN

NT ΨΨ

Vous connaissez Saint-Antonin sur Bayon? Juste après Beaurecueil du côté d'Aix-en-Provence. Le lieu touristique appelé "maison Sainte Victoire" y fait office de musée et… d'office de tourisme. Et restaurant aussi! Manque plus que la maison de retraite et Décathlon! Mais le contexte géographique est extra: face à la montagne. Au pied même. Même qu'on peut pas plus, ou alors c'est dans la chaussure. C'est bien joli tout ça, mais on mange quoi? Vous pourrez l'apprendre sur les 2 feuilles de papier A4 gribouillées au stylo bleu scotchés sur la porte d'entrée. Façon CE2, au mieux CM1. Dans le genre, j'avais rien vu d'autant rigolo depuis belle lurette. Si la serveuse s'applique suivant les conventions, le serveur est un parfait reflet de ce qu'on peut appeler une désinvolture toute marseillaise dans l'approche du client. Hé bé dis donc… Carte avec des tarifs pas donnés: andouillette à 15,5€, entrecôte à 17€, escalope milanaise à 21€, loup entier à 19€. Un dessert à 7,5€, les autres à 8€: crème brûlée, pain perdu. Ça rigole pas avec le coeff'! Le loyer doit être cher. Menus à 27€ et 20€ aussi. Vu la tournure: 20€. J'ai pas les intitulés exacts mais l'entrée devait être "terrine du chef", deux rondelles posées sur un gros toast avec oignons confit à la grenadine. Ça fait toujours plaisir une terrine maison. C'est rarement parfait, mais au moins, le cuisinier a posé la main de l'homme dessus, contrairement aux trucs trop salés en conserve. 14/20. Moins d'aisance avec l'"émincé de volaille à la citronnelle". Grosse assiette qui chante la Provence avec riz aux champignons roboratif à souhait, pois gourmand et légumes confits qui baignent dans le gras, volaille sèche. Et un très lointain gout de citronnelle. Et encore, c'est parce mes papilles ont pris une loupe. 12/20. Le dessert est malin et s'en tire bien. Deux rondelles de génoise coince une crème au mascarpone avec de la fraise écrasée dedans. Boule de glace vanille en prime. Ça fait son effet et c'est bon. 14,5/20. Le verre de vin rouge demandé arrivé chaud dans son magnifique verre Arkoroc. Imbuvable. Comme j'avais pas touché, le serveur l'a retiré et il ne me sera pas compté. C'est honnête de sa part. Le café est compris dans le menu. On peut donc le mesurer à 18,50€. C'est limite question tarifaire. Et la carte, je vous dis pas! Dommage!

Chef: Marcel Martial

Accueil 12/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14,5/20. Pain 15,5/20. Café Lavazza 15/20. Toilettes pas vues. Environnement 17/20. Menus à 20€ et 27€. Carte. Terrasse. Parking.

Maison de la Sainte Victoire RD 17
13100 **SAINT ANTONIN SUR BAYON**
Tél.04.42.66.82.06
GPS: Lat:43.5196489 Long:5.5850297

SAINT CANNAT

LE SAUZET

NT Ψ

Des sourires à la pelle de la part des deux jeunes femmes au service! Fan-tas-ti-que! Sans doute la raison du succès des midis de semaine! Car au niveau de l'assiette, c'est un peu court! Quoique le buffet de hors-d'œuvre soit bien! On y trouve ce qu'on y attend: carottes rapées fraiches, charcuterie variée dont un jambon cru extra, des légumes mayonnaisés, pois chiches au cumin… 14/20! Celle qui ne jure que par la viande de bœuf a choisi un "cœur de rumsteck sauce roquefort". Elle n'aura pas à s'en plaindre puisque 13/20! Même les frites sont compétitives! La ratatouille est un ton en dessous! Ce que je confirme, puisque elle est également livrée avec mon "filet de cabillaud sauce pêcheur". Mouais et même moins. Riz jaune fade façon paella malade, mais gratin de courgette OK. Et poisson très dur qui donne envie de manger du Findus pané. Le problème du décongelé de très basse qualité. Ça, faut le changer à coup sûr mesdames! 9/20! Dessert limites! "Mousse au chocolat" tout juste correcte à 11/20. Si le "baba au rhum" en lui-même joue le jeu, la crème pâtissière au milieu est à éviter absolument! Vous la faites tomber sur votre pied: elle rebondit! Cocasse pour une crème pâtissière! Traumatisée par le froid! Boingboing! Mauricette a joué avec un moment avec sa fourchette comme au golf! Bref! 11/20! Le samedi le menu complet est à 16€, tandis qu'en semaine, c'est 14€ mais avec moins de choix. Parking pratique. Et puis une fois encore, ces deux femmes-là, c'est du bonheur aux mirettes!

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Menus midi à 14€ en semaine et 16€ le week-end. Parking. Ouvert 7j/7 le midi.

50 avenue Henri Barbusse
RN7
13760 **SAINT CANNAT**
Tél.04.42.92.67.60
GPS: Lat:43.6244229 Long:5.2942032

SAINT ETIENNE DU GRES

LA MARMITE PROVENCALE

ΨΨΨ

Si vous nous lisez depuis un moment, vous savez que "la Marmite Gourmande" est un cas à part dans le monde agité de la tambouille. J'explique aux autres. Alors que la plupart de ses confrères de la restauration des Alpilles appuie sur l'accélérateur en se frottant les mains quand se pointe le touriste émerveillé par tant de beauté, Stéphane Grassi ne change pas une virgule de sa philosophie de travail. Pareil, il cuisine pareil, c'est-à-dire toujours fameusement bien. Il vous fabrique un simple menu à 26€ avec trois entrées, autant de plats, les desserts itou. Un côté "qui m'aime me suive" qui n'est pas sans déplaire à Mauricette. Sauf que la provocatrice au chapeau vert et talons-aiguilles pointure 47 s'acoquinera avec le menu à 15€. Qui est une véritable aubaine économique, déjà que celui à 26€ pète le compteur du "rapport qualité prix"! Je commence si vous voulez bien: "chausson de brandade" que j'ai pris. L'ambition n'est pas de servir une œuvre d'art, mais de faire plaisir. Le talent est dans le goût. J'ai appris à me méfier de l'anodin, surtout noté à 15/20. Vint la "dorade au vin rouge". C'est bizarre à lire hein? Saveurs sur le fil du rasoir: ça fonctionne à plein. Le genre d'exercice qui révèle une prédisposition au métier de cuisinier. Faut savoir que le chef préféré de Stéphane Grassi est un certain Joël Robuchon: la sobriété percutante! Bref! 15,5/20. Mauricette? Pour une fois que j'arrive à l'oublier, vous me la rappelez. Pas cool. Une "salade aux asperges" toute gentille pour débuter, mais des asperges dans un menu à 15€ quand même! 14,5/20. Extra la "souris d'agneau au thym et romarin" accompagnée d'une polenta dans les règles. Viande confite, jus de caractère. 15/20. Nos desserts! Un conforme "fondant au chocolat", oui, je veux dire coulant et chaud sur une crème anglaise maison. En prime, la brunoise de fraises qui met à l'aise! 15/20. Et de succulentes "iles flottantes", "les meilleures des Alpilles et ailleurs" commentera l'extravagante dame au chapeau vert! 15/20! Service complice et concerné. Seule ombre au tableau, celle des mûriers-platanes de la paisible terrasse, mais c'est pour la bonne cause en été. Pour tout dire, dans sa simplicité la maison est un véritable classique qui fait honneur à la Provence de Mistral.

Chef: Stéphane Grassi

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Bon Café avec mignardises 2€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Menus 15€ midi semaine et 26€ (change chaque mois). Aïoli vendredi! Terrasse au calme et ombragée en saison. Parking aisé devant le restaurant. Climatisation. Fermé lundi et mardi. Accueil groupes 60 personnes. Réservation conseillée.

3 route de St Rémy de Provence
13103 **SAINT-ETIENNE DU GRES**
Tél.04.90.49.01.27
GPS: Lat:43.8019244 Long:4.6669847

ACCUEIL GROUPES PARKING AUTOCARS

Le Bouche à Oreille sur Internet

Pour plus d'infos et de potins,
pour découvrir de nouveaux restaurants,
la table du moment:

www.le-bouche-a-oreille.com

SAINT MARTIN DE CRAU

HOTEL-RESTAURANT DE LA CRAU

ΨΨ1/2

Il y a des restaurants comme celui-ci qui méritent leur majuscule. Pas forcément parce que ce sont les meilleurs, mais parce qu'à force de régularité et de remise en question permanente dans un environnement qui évolue sans cesse, ils définissent un genre. Dans la maison familiale des Michaud, on sert dans le même élan les VRP en tournée, des retraités en balade, des ouvriers repos du guerrier. Et des groupes en tous genres, bataillons d'associations diverses et variées ou baptême du petit dernier. Tout ce petit monde vient ici les yeux fermés car "c'est pas le tout d'être un habitué, encore faut-il déjà s'y être régalé" comme dit Mauricette dont le sens de la formule est aussi légendaire que le "buffet de hors d'œuvre"! Ah! Les midis de semaine, faut voir comme on se bouscule au portillon! Faut dire que le charme de l'abondance lié à l'originalité du choix fait déclic. L'inventaire détaillé de nos assiettes remplies serait trop long et je suis déjà trop bavard. 14,5/20. J'ai rogné avec plaisir mes "côtes d'agneau aux herbes" (agneau du pays siouplait!), avec poêlée de légumes à 14,5/20. Arrivé préparé avec un œuf sur son nez, le "tartare de taureau" fait son boulot, 14/20. "Buffet de desserts"! Moins cossu que le frangin des entrées, mais quand même: tartes maison et perso, je trouve mon plaisir avec du fromage blanc avec de la crème de marron. 14/20. J'aime bien le service sans ronds de jambes et qui rappelle que nous sommes dans une auberge concentrée sur un essentiel: que vous sortiez de table sans avoir faim! Ce qui se voit souvent par ailleurs! Bref! Il ne vous étonnera donc pas que Mauricette y revienne en pèlerinage chaque année!

Chef: Louis Michaud
Second: Lionel Grac
Spécialités: tartare camarguais. Pavé de taureau au poivre noir. Pieds et paquets marseillais. Seiche à la plancha. Huîtres du bassin de Thau. Bouillabaisse et paella sur commande. Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café 1,6€ 15/20. Toilettes 14/20. Formules de 12,20€ à 17,80€. Menus 14,90€ en semaine et 18,80€. Le dimanche formule buffet à 18,50€ et menu à 21,50€. Carte. Menu enfant 9€ (-12ans). Groupes et banquets jusqu'à 150 personnes. Plusieurs salles. 7 chambres**. Soirée-étape VRP. Chalets équipés pour 2 à 7 personnes. Forfait Week-end. Piscine. A proximité: tennis, équitation, golf. Ouvert 7j/7. Fermé dimanche soir en hiver. Relais Motards. Visitez l'Eco-musée !

13310 **SAINT MARTIN DE CRAU**
Tél. 04.90.47.17.09-Fax. 04.90.47.09.92
www.hotelrestaurantdelacrau.com
GPS: Lat:43.6373525 Long:4.8062101

SALON DE PROVENCE

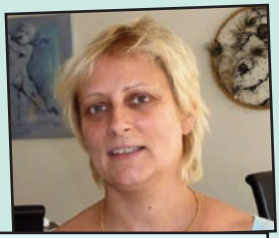
L'ESTIVE

ΨΨ1/2

A lui seul, le restaurant de Valérie et Frédéric Hintzy définit un genre. A force de rigueur quotidienne, d'homogénéité et d'adéquation qui sont des mots compliqués, l'intégralité de la clientèle se régale comme un gourmand à vil prix et avec le sourire. C'est important d'avoir le sourire quand on mange. C'est drôle comme dans les maisons heureuses on sent le rythme, comme une communion entre personnes qui déjeunent au même moment et au même endroit: elles ne se connaissent pourtant pas. Et puis en parfait trublion de la grisaille quotidienne Valérie Hintzy, faut rien qu'elle change en salle! Surtout pas elle! Qu'elle se garde si un jour elle veut partir! On aime les beaux verres, les serviettes en tissus, la décoration soignée façon épicerie des années 50, les couleurs franches mais non agressives, le grand tableau noir avec les plats et le comptoir avec les jolis flacons. Son mari de cuisinier planqué mais qui sort parfois le bout du nez nous a encore régalé. Le plat du jour était "sauté de biche, purée de céleri, pomme de terre au four". Dévalisé! Yapu! Mauricette qui a autant de densité corporelle que le caractère facile insistait une fois de plus pour boulotter une "assiette Champsaurine". Simples ravioles, parfaites avec miel ou confiture de myrtille, tourtons épinards ou fromage aussi appelés "coussin du petit Jésus". Un peu de salade verte, saucisson et tranche de jambon cru coupée au couteau au vrai goût de jambon cru et pas de cellophane. 14,5/20. Addicte du champignon, la dame au chapeau vert s'est entichée de "la croûte aux cèpes et morilles". A la main ou avec la fourchette, même note: 14,5/20! La bisque de homard est pour beaucoup dans la réussite du "gratin de ravioles aux écrevisses" vraiment bien cuisiné, 15/20. Desserts du moment avec "compotée rustique de fruits façon Mamie Lulu" à 14,5/20, et "coupe l'Estive" avec pommes confites, miel et sorbet Génépy. 14,5/20. Choix de vins de vignerons au verre, pain remarquable, café d'artisan torréfacteur. Et donc, cuisine maison du sol au plafond. Une perle dans un salon.

Chef: Frédéric Hintzy
Second: Benoit Quetier
Spécialités: ravioles aux écrevisses. Oreilles d'ânes. Filet de bœuf au beurre d'anchois. Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 16/20. Café 1,5€ 15/20. Toilettes 16/20. Menu 13,80€ midi semaine, 21€ et 29€. Enfant 10€ comme les grands! Carte. Groupes (privatisation possible). Terrasse. Fermé dimanche et lundi. Réservation conseillée. Park Lempéri à 200 m.

192 allée de Craponne
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.90.42.05.95
www.lestive-restaurant.com
GPS: Lat:43.6359325 Long:5.0996116



CLAUDE LEQUEUE
LE CLOS DES ACACIAS
83 SIGNES

HAJER VICENTE
LE CITADIN
13 LA CIOTAT

STEPHANE BOUJON
LE CIGALON (LA TREILLE)
13 MARSEILLE

SABRINA FONTAINE
LA TOUPINE
13 MIRAMAS LE VIEUX

SEBASTIEN PREJEAN
SO...MARSEILLE
13 MARSEILLE

PASCALE ATZORI
LOU PEBRE D'AI
83 CAVALAIRE

LAURENT DALE
BLUES BEACH
83140 SIX FOURS

AURORE CLAIR
LA COCOTTE PRADETANE
83 LE PRADET

STEPHANIE DOUDEAU
L'ARDOISE
83 BANDOL

SYLVAIN BURIE
BLUES BEACH
83140 SIX-FOURS

LE PETIT VERRE D'UN
NT ΨΨΨ

Et puis un beau matin, Aurélia Navarro et Mathieu Noiret ont cassé la tirelire de leurs 20 ans qui venaient de naitre, allez hop, ça sera lui, un mignon petit resto d'ailleurs bien connu de nos services. Notre couple de diplômés de la fameuse école marseillaise de Bonneveine (2006 et 2008) notamment passé par du palace et des très belles adresses helvètes fait à nous autres gourmands invétérés, un sacré cadeau! Faut le dire! Il n'est pourtant jamais simple de prendre une suite, de rentrer dans des pantoufles. La cuisine est recherchée mais ne s'emmêle pas la vinaigrette et la sauce dans une sophistication frimeuse. Les recettes sont délicieuses et pas communes, les portions belles. La carte variant inlassablement suivant le marché, vous louperez sans doute la "tatin d'endives au Roquefort". Assiettes prometteuse à l'œil, et savoureuse à la papille! J'ai poussé un soupir de plaisir qui fit pouffer mes deux voisines! Chuis comme ça: quand je me lâche, je me lâche! 15/20! Parfait "magret de canard rôti, compotée de pêches à la menthe". Viande de très belle qualité (ferme de Lou Pountoun), cuite rosée et posée sur le lit de compote parfumé. Gratin dauphinois (un vrai!) et carottes cuisinées. Un second 15/20. Hihihi! Je vous dirai le prix du menu à la fin! Hihihi! Plateau de fromages compris dedans! Hihihi! Et pas de la vache qui rit! "Fin heureuse avec le café gourmand". Echantillonnage rigoureux d'une carte des desserts maison, pas un condensé indigent du catalogue Métro! Chapeau le cuisinier! Dont j'apprendrais peu après que l'option "pâtisserie" fut de son cursus! Un crumble croustillant, une crème brûlée pistachée craquante, un biscuit au chocolat noir de caractère. 15/20 pour finir. Ce menu vécu par nos services d'investigation et savouré par les mêmes est facturé au client 22,50€! Ne téléphonez pas à l'imprimeur, pas de faute de frappe. Et le midi, les voisins et les autres boulottent avec ravissement le menu à 12,50€! Qu'on se le dise! C'est à Salon et Nostradamus de l'avait pas prévu!

Chef: Mathieu Noiret
Spécialités: feuilleté de St Marcelin au lard fumé, pignons et miel. Orecchiette au gorgonzola et poires caramélisées. Queues d'écrevisses au porto.
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes étage 16/20. Menus à 12,5€ et formule à 11€ midi sauf dimanche et jours fériés. Menu à 22,5€ et menu-carte à 27€. Enfant 8,5€. Groupes 23 personnes. Climatisation. Parking "Portail Coucou". Fermé mercredi et dimanche. Réservation très conseillée.
17 rue de Verdun
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.90.53.83.62
GPS: Lat:43.6413197 Long:5.098923

LA BOUCHERIE
NT 0

Cette boucherie ne fut pas le massacre auquel je pouvais m'attendre. Le personnel s'applique à l'accueil et au service mais la nourriture est bien peu intéressante, et je suis gentil. Seule personne sans uniforme rouge et noir, le taulier franchisé est derrière le comptoir, portable à l'oreille et bonjour pas spontané, je le fixais, pas le choix. J'ai beau réfléchir à la chose, je continue de me questionner quant aux motivations d'aller casser la graine dans ce genre d'endroit qui singe les simagrées marketing des buffalo-grill et hippopotamus jusque dans le cœur des frites. Bien peu enthousiasmé, j'entame par la fameuse "petite salade César". Ça faisait un petit moment que je ne l'avais vue celle-là! Des lardons millimétrés, des croutons au carré en sachet, une salade verte dure comme de la canne à sucre qui ressemble à du chou, parmesan ok et poulet rôti chaud en tranche. La viande est trop grasse, mais plaisante à côté du reste. 9/20 pour 7,45€. Fallait bien prendre une viande pour voir. J'ai visé un modeste "faux-filet 180g" pour 15,65€. Admirez les précisions tarifaires. Oui m'sieur, les prix sont tirés passque le client on le respecte! M'enfin plus de 100 balles de nos francs pour une assiette avec des frites décongelées pas agréables, encore de la salade verte en polystyrène, et une viande un peu duraille, ça fait pas bézef dans l'escarcelle à jouissance! 9/20. Alors bon, rien de scandaleux dans la prestation cantonnée dans le registre du minant strictement alimentaire! Bon point pour le service, la serveuse "cadre" est adorable dans son art d'être proche tout en gardant ses distances avec une clientèle à dominante masculine. M'enfin on sort de là certes rempli mais déprimé comme après un film sans intérêt. Burp.

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 14/20. Pain 13/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Formules 9,5€ et 13,90€. Carte. Parking.
Avenue du 18 juin 1940
Route de Pélissanne
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.90.53.62.38
www.la-boucherie.fr
GPS: Lat:43.6280458 Long:5.1140285

SENAS

LE BON TEMPS
ΨΨ1/2

Ah! Cette satanée Nationale 7, la route du soleil prise en otage entre Alpilles et Luberon. Sauf que… Changement de propriétaire récent! J'entre en me disant que je vais casser une croûte dans un restaurant dont je n'aurais plus aucun souvenir après mon départ, une fois la seconde enclenchée, bye bye, tchao, auf wiedersehen. Déjà au fond, la porte des cuisines est ouverte! Le chef n'a rien à cacher! Car il y a un chef! Un vrai! En ce moment: terrine de pâté maison, tourte

de poisson au pistou, planchas de viande, gigot de lotte, de la sole, pieds paquets, souris d'agneau thym et romarin, grenadin de veau à la poire, filet de bœuf au 5 poivres flambé Cognac et j'en passe. Ah ben si j'm'attendais! C'est sur le menu du midi que je me fais une idée. 13,50€. Entrée "buffet froid à volonté". Une huitaine de propositions, salade de pommes de terre au saumon, chou rouge, riz aux fruits de mer, charcuterie, salade haricots verts et maïs… Et une vinaigrette maison, pointe d'estragon. 14,5/20! Choix de plats avec "pavé de cabillaud" pour moi. Morceau costaud cuit impec', haricots verts au beurre et à part, frites maison dans un bol. Comme ça. Pour faire plaisir. 14,5/20. Toutes la panoplie des desserts est à disposition. La "tarte tatin" arrive, un peu austère sans glace ni crème fraiche. Sauf qu'elle est extra, se suffit à elle-même. Pas besoin de cache-misère ni de trompe l'œil! 15/20! 13,5€ le menu… café compris! Encore un cuisinier sérieux qui ne fera pas fortune! Le chef aime les essentiels et pas les airs de violons, ni les charmeurs de serpents. Un spécimen "droit au but", sans simagrées et qui en a sous la pédale! Une encyclopédie de cuisine ambulante! Déclaré "Maitre Cuisinier de France" en 2001. Sauf que les médailles et la reconnaissance de ses pairs ne semblent toutefois pas l'intéresser. Seul le client compte. Le reste avec ses bons points et ses caresses dans le dos… Chef à domicile et traiteur de renom du côté de Nice, restaurateur à Montpellier, parisien un temps et même antillais. Et puis côté salle, la compagne Véronique n'est que gentillesse et douceur. Vous auriez pu passer devant sans vous doutez. Ça aurait vraiment été dommage mais heureusement: le BàO est là! Héhé!

Chef: Pierre Camliti

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café Bon Café 1,4€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formules 10€ et 12€, menu 13,5€ midi en semaine. Menu 19€. WE menus entre 18,5€ et 30€. Carte. Enfant 7€. Groupes 60 personnes. Hôtel 4 chambres. Climatisation. Terrasse. Parking. Fermeture se renseigner.

RN7 lieu-dit Crillon
13560 **SENAS**
Tél.04.90.73.24.47
www.hoteltraiteursenas.fr
GPS: Lat:43.740445 Long:5.1123118

TRAITEUR "PRESTIGE"
à domicile et sur place.
Renseignements 04.90.73.24.47
www.hoteltraiteursenas.fr

TARASCON

MOMENT EMOTION
OSMOSE (MEO)
NT ΨΨΨΨ

Sobriquet un poil glaçant dans sa résonance technoscience, mais je vous assure que l'endroit est particulièrement chaleureux et gorgé d'humanité souriante. Récent repreneur de la charmante maison? Un couple de jeunes trentenaires passé par le beaujolais au "Château de Bagnols" (69) avec Philippe Labbé. Qui emmènera le duo dans sa valise au "Château de la Chèvre d'Or" vers Nice (06). Puis c'est l'aventure "Michel Bras" à Laguiole dans l'Aubrac (12). Qui dans la foulée leur confiera 3 années son adresse japonaise posée sur le lac de Toya, au sud de l'ile d'Hokkaïdo. Retour dans le sud de la France, en Provence, à Tarascon, terminus, tout le monde descend, et tout le monde se régale. Bon. Je fais court car j'ai déjà beaucoup parlé. La cuisine se distingue par sa délicate précision. Pointillisme ciselé et joueur. L'exercice ne servirait pas à grand-chose (sinon pour la photo) si le produit n'était pas remarquable, les légumes en particulier. Avec Mauricette, celle qui tutoie les étoiles et qui vouvoie les assiettes, menus 27€ et 35€. Vu le niveau, c'est cadeau. "La poêlée d'artichauts de Provence, et le petit pois, carottes fanes & huile d'olive" comme "le foie gras de canard poêlé, cerise au vinaigre, jeune oignon nouveau". Classique à l'œil pour le premier, décliné en longueur pour le second. Deux 16/20, boing. Confirmation avec "la pièce de galinette étuvée, tomate steak & noire de Crimée…" à 16/20. "Longe de porc du Mont Ventoux, jeunes navets au pamplemousse, pointe de réglisse". Délicieux, la dame au chapeau vert voulait une seconde tranche de viande. Sûr que ce ne sont pas des plâtrées de routiers bulgares, mais c'est si bon… 15,5/20. Le chariot de fromages est du menu à 35€. Desserts: "les cerises poêlées, mousse amande amère, biscuit framboise et glace cardamome verte" et "la rhubarbe et la fraise, parfumés de Darjeeling, sablé breton pistache". Ça se vit mieux que ça ne se raconte m'enfin bon. 16/20! Service limpide dans sa simplicité professionnelle, sommelier extra qui échange. Une adresse récoltée de frais à noter sur votre calepin sous peine… de passer à côté! Ça serait vraiment bête. Enfin moi je dis ça pour vous, parce que moi, c'est fait. Depuis peu, mais fait. Et pour tout dire, il me tarde.

Chef: J.Thyriot Pâtissière: E.Delouye

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain 16/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Menus à 27€, 35€, 45€ et 65€. Carte. Groupe 25 personnes. Patio en saison. Bar à vins. Salon de thé. Exposition permanente d'artistes locaux. Parking gratuit face au restaurant. Fermé lundi et mardi.

1 place du Colonel Berrurier
13150 **TARASCON**
Tél.04.90.91.47.74 et www.meo-tarascon.fr

VELAUX

LA FLAMBEE DU VILLAGE

ΨΨ1/2

L'archétype du restaurant de village pas flambeur. Un comble pour un établissement qui pratique l'art de la cuisson à la cheminée! Faut le voir Denis Boidron à jouer de son pic-feu comme d'une baguette magique! Spécialité de la maison: la viande! Les viandes! Le panorama est en vitrine: côte de bœuf pour deux, entrecôtes petit et grand modèle, rumsteck, magrets de canard, côtelettes d'agneau, travers de porc, andouillettes… et Mauricette. Pas en vitrine mais à table avec moi. Passé par l'Ecole de Bonneveine et quelques jolies maisons aixoises, le chef pourrait tâter du sophistiqué, mais la carte a définitivement renoncé au cabotinage culinaire. Des plats sans prétention mais parfaitement réalisés… et amenés "sourire compris" par Besma Boidron! Aussi contente que lors de la victoire de Firmin Lambot en 1922 dans le Tour de France, la dame au chapeau vert s'est lancée sur un Saint-Emilion produit dans la famille du patron! Et quand elle a vu arriver son "onglet sauce aux cèpes", elle a respiré un grand coup comme si elle allait danser un slow avec Georges Clooney. Gratin de légumes et frites fraiches qui vont bien. 15/20. Un coup de cochon du chef: "trois pieds de cochons panés grillés"! Faut pas aller trop vite en besogne dans le boulottage cause les osselets, mais du plaisir à chaque bouchée, en toute simplicité: 14,5/20. Ouvrez vos oreilles, vos yeux et la bouche: le chef est un adroit du sucré. Les desserts sont fabriqués en cuisine, la sienne, pas celle de Picard surgelé ou Brake. Le "café gourmand" intègre ce jour une succulente mousse au chocolat, une mignonne île flottante, et une tarte au citron qu'on croirait le chef pâtissier né à Menton! 14,5/20! Pas branchouille ni snob, fréquentable et confortable en toutes saisons, c'est la douce maison des Boidron. Les vieilles pierres et le décorum façon relais de chasse en ajoute à la douceur du moment dans cette désormais institution locale.

Chef: Denis Boidron
Second: Richard Bourelly
Spécialités: viandes cuites au feu de bois, lire le texte. Camembert fondu. Escalope de veau gratinée. Tête de veau ravigote. Cuisses de grenouilles ail et persil. Pieds paquets. Tartare poêlé. Pizzas. Salades.
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. St-Emilion 93 Corbin Michotte 37,5cl 35€ 15/20. Formule 15,20€ et menu 18,20€ midi sauf samedi, dimanche et jours fériés. Enfant 9,5€. Groupes 50 personnes. Réservation très conseillée. Climatisation. Fermeture: se renseigner.

3 rue de la République
13880 **VELAUX**
Tél.04.42.41.47.28 et 06.71.43.94.12
laflambeeduvillage@orange.fr

VITROLLES

LE ROUCAS GOURMAND

ΨΨΨ

Le couple Valli a cassé sa tirelire pour renouer avec cette mignonne adresse du village. Le chef la connait bien pour avoir largement contribué à son succès de 2006 à 2009. Un chef trentenaire et passionné du métier, la lumière dans les yeux et vous allez rire, elle est aussi dans les assiettes! Ah! Par Saint-Nectaire et Saint-Félicien! Avec la douce Laurence, ils nous ont fait le coup du repas presque parfait! A milles lieux des banalités alimentaires pour dépressifs dont le canton et sa méga-zone commerciale nous tartine le museau! Si je dis "presque", c'est que je n'avais d'autres choix que de me trimballer Mauricette. Qui sera ravie! Du début à la fin elle a répété: "il m'épate le petit Valli!". Faut le dire vite: 1,88 mètre! Oui, par le talent aussi! Remarquable "wok de bavette d'aloyau fumé au thym sauvage". Ne vous attendez pas au cliché habituel du wok! La viande est ici traitée avec respect dans son pot "parfait" façon grand-mère. Ouvrez-le: le thym fume! Ce n'est pas une contrepèterie mais un régal! Millefeuille de crudités et aussi un tian de légumes avec mozza fondue sur le chapeau toto. 15/20. Le copieux caractérisé de la portion ne l'a pas empêché de conclure par un docte "tiramisu classico" joli comme un cœur, 15/20. Menu complet avec café pour moi, 24€. "Terrine de St-Jacques aux champignons noirs", une véritable! Ça change du tout prêt acheté à Métro et mollasson du dos! Vrai que nombre de nos amis tambouilleurs professionnels estiment que c'est quand même plus pratique car il ne faut pas la faire. Reste à savoir ce qu'est un restaurant. Mais passons! Bravo chef pour votre terrine maison! 15/20! La "gardiane de taureau et sa polenta aux truffes" est succulente! Rien laissé dans l'assiette et c'était copieux! 15,5/20! Le "Chaud-froid chocolat-banane" est un travail de pâtissier habile, chocolat chaud versé ce qu'il faut sur un bavarois banané. 15/20. Pain individuel très bon (Le Moulin du Florentin à Marignane). Une jolie table avec du sens et un talent débordant qui n'utilise pas de micro-onde et aucun congelé. Et oui mes cocos. Les cuisines sont ouvertes au cas où le doute vous assaille et l'envie vous guette!

Chef: Jérémy Valli
Spécialités: tiramisu d'écrevisses au saumon. Poêlée de St Jacques et foie gras aux épices. Dos de cabillaud du pêcheur en marmite lutée. Rable de lapin à la tapenade et au St Marcellin. Crumble poire-chocolat. Tiramisu classico.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Toilettes 16/20. Café Richard 15/20. Formule à 19€ et menu à 24€ (avec café) le midi en semaine. Carte. Repas de groupes. 2 salles. Terrasse. Parking aisé. Ouvert midi du lundi au vendredi, et vendredi et samedi soirs.

"BERARD STORY"

FABLE VAROISE SPONSORISEE PAR VAR MATIN
(et payée par ses gentils lecteurs)

Vérifiez par vous-même! Rien que sur "*les pages jaunes*" non exhaustives, on compte 2829 restaurants! Cette année encore pendant l'été, les Bérard de la Cadière d'Azur (83) ont bénéficié des honneurs de Var Matin! Avec "*Le Bistrot de Jef*" annexe de l'Hostellerie de papa et maman Bérard. Samedi 28 juillet 2012! Précisons qu'en juillet et août, le journal a causé d'une table chaque jour! 60 tables sur les plus de 3000 que compte le département... soit 2% de chance pour un restaurateur d'être sélectionné par le photographe et le "*testeur*" de Var Matin! Sauf que la statistique est fausse! S'il faut beaucoup de chance pour être tiré dans le chapeau, mieux vaut cultiver un sens aiguisé du copinage de réseau. Réseau dont les Bérard usent depuis bien longtemps. Le magma des médias locaux ou nationaux en général et Var Matin en particulier ont une véritable affection pour l'Hôtel de la Cadière. Les esprits chagrins que nous sommes auront bien notés que les articles à sa gloire se comptent sur les doigts d'un millepattes!

Mais doit-on en vouloir à un commerçant de faire prospérer sa boutique? C'est du côté de la presse en général et de Var Matin en particulier qu'il faut chercher la faute professionnelle... La fainéantise des journalistes! Habitués à recevoir les dossiers de presse des toques communicantes, les plumitifs en oublient d'être curieux! Car en rerererere-parlant des Bérard force louanges -et en plus en alignant de fausses affirmations comme "*excellent rapport qualité prix*"- le journaliste payé pour cirer les pompes de la toque se moque du lecteur. Pour mémoire, le café avec une écœurante pâte de fruit nous fut facturé 3€ lors d'un test au "*Bistrot de Jef*"! 20 francs! Jef qui rime avec "*coeff*"! Ou encore "*le poisson acheté directement aux pêcheurs du port de Sanary*" qui fait partie du folklo non vérifié par les gratte-papier de Var Matin! Quand on se courbe, forcément le regard porte moins loin. Une fois encore, les journalistes nous démontrent les limites du recopiage des dossiers de presse. L'exemple de "*l'ami*" Périco Legasse de l'hebdo "*Marianne*" épinglé durant l'été 2008* enfonce le clou du doute quant aux pratiques d'une profession qui baigne dans le levain de la fainéantise. Tandis que le restaurateur commun non rompu à l'exercice de com' n'a d'autre moyen que de payer sa pub dans Var Matin. Lui.

Damien et Olivier Gros

*** www.le-bouche-a-oreille.com/os/lagasse.html**

Réservation très conseillée.
Place Maréchal Joffre – Vieux Village
13127 **VITROLLES**
Tél.04.42.89.81.92
http://www.leroucasgourmand.com
GPS: Lat:43.4581545 Long:5.2495444

CORSE

BASTIA

CORSICA FERRIES

NT Ψ

Nous voici à bord du "Mega Express V"! Un méga-bateau comme son nom l'indique! Allez hop! Direction la Corse! Choix pour le "Restaurant à la Carte", c'est son nom. Bien sûr qu'on ne s'attendait pas au "dîner du siècle". L'avantage avec cet angle d'attaque dépressif, c'est qu'on ne tombe jamais de haut. Alors qu'on s'y attend le moins, ça peut parfois être bon. Un mot sur le maître d'hôtel qui s'appelle Carlos. D'origine italienne et portugaise, ce quinquagénaire est un as avec l'éphémère clientèle de passage. Avenant, souriant. Drôle aussi. Pas de prise de risque avec la nourriture, même si les spaghettis aux palourdes nous faisaient saliver. Alors va pour les cousins "spaghetti Pomodo" moins périlleux. Tomate, basilic, câpres, ail et copeaux de Parmesan. Cuisson al dente impeccable, simplicité goûteuse et des saveurs. Avec Mauricette, on s'est regardé droit dans le jaune du blanc de l'œil en disant ensemble "14,5/20" pour 11€ le plat. Du coup la suspicieuse dame au chapeau vert commande une assiette de "ravioli biologique au romarin, et farci de bœuf". Ya qu'elle pour manger deux plats de pâtes d'affilée. Elle ne finira pas la portion et ne mettra pas le reste dans son sac à main. 14/20 et 11€. Bilan: un cuisinier est en cuisine! Mais pas de pâtissier. Mais faut-il être pâtissier pour réaliser une bonne mousse au chocolat? Déception en fin de repas avec les desserts, certainement laissés à la sous-traitance. Ma "mousse au chocolat" ressemble à une mousse au cacao trop sucré et indigeste, 7/20. Et si l'intitulé "éclat au chocolat" se laisse manger, il reste d'une grande inutilité, sans le moindre intérêt puisque 10/20. Peut-être que le tiramisu maison vaut le coup? Pour la prochaine traversée.

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 13,5/20. Pain 13/20. Café pas pris Toilettes pas vues. Menu à 29€. Suggestions du jour. Carte. Vue mer 360°.
5 rue Chanoine Leschi
20295 **BASTIA**
GPS: Lat:42.7036487 Long:9.4534345

Télécharger l'application I Phone
sur
www.le-bouche-a-oreille.com

ERBALUNGA

LE PIRATE

NT ΨΨΨ1/2

A une dizaine de kilomètres au nord de Bastia. Village "pieds dans l'eau". Erbalunga. Ouaouh. Le lieu est idyllique, et l'emplacement du restaurant le Pirate n'est pas mal non plus, vous verrez. Des critères esthétiques qu'affectionne le miche qui l'a d'ailleurs distingué d'une étoile. Un chef aux manettes! Pas d'erreur là-dessus! Et un bon! C'est que des artificiers de l'enfumage d'assiettes, il en existe tellement! Toutefois avec Mauricette, nous ne sortirons pas heureux de la boutique. Si la serveuse fait vraiment son boulot de façon charmante, le maître d'hôtel est plus distant. Surtout quand il récite la carte avec autant de chaleur qu'un parcmètre qui vous demande de mettre des pièces. Avec la dame au chapeau vert on a rapidement choisi le "menu découverte" à 75€. Plus pour clore les débats avec le gars que par désir pur. On débute par une assiette des saveurs minimalistes avec notamment une sorte de gaspacho au melon et à la menthe, des petites tartelettes vraiment bien vues. On appréciera surtout l'originalité du pressé de foie gras et saumon fumé, un délice rare 16/20. Suit une assiette avec deux filets de rougets à la cuisson précise et joliment accompagnés d'une "floralie printanière" à 15/20, ça baisse un peu. La "déclinaison autour du veau "bio" corse" est séduisante à l'œil mais s'avère discutable dans ses interprétations. Nos préférés: ris de veau entouré de macaronis, noix de veau simplement poêlée et l'effiloché de poitrine de veau garni de foie gras. On a moins aimé la daube de veau marinée aux olives noires, plus quelconque. Mais 16/20 sur l'ensemble quand même, c'est pas rien! Arrive un avant-dessert qu'on peut oublier. Même qu'avec Mauricette on a oublié le nom! C'est vous dire l'intérêt! Puis dessert avec "tour d'ivoire, mousse légère de chocolat blanc, cœur coulant passion et sorbet pabana". Bon mais d'évidence, le sucré est le talon d'Achille des cuisines. 14,5/20. Seulement trois tables en salle. Du coup notre repas sera expédié en une heure. Avec une addition de 232€, il vaut donc mieux être restaurateur que dentiste. Le patron passera devant notre table pour aller saluer de ses connaissances. Sans daigner nous glisser le moindre bonjour. Pas même un regard. Mauricette ne ressemble pas à Sharon Stone m'enfin bon, quand même. D'autant que ya pas foule. Dans de telles modalités, vous comprendrez que le café facturé 6€ avec trois petites mignardises communes nous reste en travers du portefeuille.

Chef: Jerry Monmessin
Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 17/20. Pain 16/20. Café 6€ 12/20. Menu du marché à 42€, 75€ et 90€. Carte.
D80 Le Port
20222 **ERBALUNGA**
Tél.04.95.33.24.20 http://www.restaurantlepirate.com

OLETTA

AUBERGE A MAGINA

NT ΨΨΨ 1/2

La réputation du Bouche à Oreille comme débroussailleur de nouvelles tables est sérieusement mise à mal: le restaurant familial niché au cœur d'Oletta existe depuis plus de trente ans! Et quelle vue! Immanquable sur la plaine de Saint-Florent, entre mer et montagne, impressionnant. On entre? La maison a subi une belle rénovation, couleurs reposantes et tons actuels. La serveuse est très professionnelle (ce qui ne veut pas dire trop) et la direction veille au grain. La carte joue obligatoirement dans le registre de la tradition mais écoute les influences du moment. Assiettes généreuses. Mauricette s'amourache des "beignets de brebis", spécialité corse. Dans un accent qui mélangeait corse et anglais, elle a dit "délitchowsse" en s'essuyant les poils du menton. 15/20 mais 12€ quand même. Moi, une suggestion du jour! Avec "l'assiette du chef" façon tapas. Fèves, salade de poivrons, brandade de morue, beignet de courgette: un petit délice avec ses assaisonnements réussis 15,5/20. Suite heureuse avec un travaillé "roulé d'épaule à la menthe fraîche, oignons grelots, pommes ratte, charlotte d'aubergine". Cuisson parfaite, saveurs bien vues. Petit bémol avec la charlotte d'aubergine trop vinaigrée. 14,5/20 pour 19€. Mauricette dénigre pour une fois le registre carné pour la suggestion du jour, de mémoire "autour de brochettes de Saint-Jacques chorizo". Encore le signe d'un chef qui ajuste ses cuissons, et use d'associations devenues coutumières mais réussies. Belles idées de présentation, chapeau! 15,5/20 et 26€. Les desserts! La serveuse me conseille le "baba au rhum" et je la remercie! Encore! Là! Ici! tout de suite! Un des meilleurs de ma vie de cobaye! 15,5/20. "Baba" finalement plus classique mais moins commun que le "moelleux au chocolat" maison avec sa crème à la vanille Bourbon. Comme Mauricette l'attendait: 15/20 et 10€. Belle carte des vins. Une vraie maison sérieuse qui assume avec bonheur son classicisme. Ce qui semble plaire au Miche qui lui attribue l'envié Bib Gourmand! Mais si vous sortez des rails du menu à 28€, l'addition s'envole vite!

Chef: Jean-Michel Jacobelli
Menu, carte, suggestions du jour.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 17/20. Pain 15,5/20. Café 2€ 15,5/20. Toilettes 15,5/20. Menu à 28€. Carte. Terrasse.

Village d'Oletta
20232 **OLETTA**
Tél.04.95.39.01.01
GPS: Lat:42.6340692 Long:9.3552339

PROCHAIN BAO:
DECEMBRE 2012

LE POTAGER DU NEBIO

NT ΨΨ1/2

Avec Mauricette, on avait entendu parler de cette belle adresse située sur la commune d'Oletta à quelques enclabures de la fort touristique ville de Saint-Florent. Dont du coup nous primes plaisir à nous échapper. Quand on est arrivé, la dame au chapeau vert a planté ses deux jambonneaux droit dans le sol et mis ses bras en croix en disant dans un humour qui prête à raser les murs: "t'as vu comme c'est bio, la Corse". Enfin bref! Nous voilà avec un immense potager, dont la récolte est vendue sur place. Une ferme, donc. Et une table de ferme par conséquent puisque on y mange. Beaucoup d'idées autour du bio. Du bio, t'en veux, t'en as tant que tu veux! Cadre champêtre par excellence, décontraction assumée au service, un espace très agréable. Début merveilleux avec un "gaspacho de courgette" avec des herbes du potager, mais aussi gingembre et curry. Fut-ce l'inopiné de la surprise ou du talent réel? Allez savoir! Mais 15,5/20 quand même! Mauricette a apprécié son "samossa au bruccio" à 9€ dans la latitude du correct mais sans tremblement puisque 13/20. Pour les plats, nous fumes un peu étonnés des propositions du jour: daurade grillée et confit de canard. Pour un dépaysement corse, c'est loupé. Alors on optera de concert face à l'adversité pour les "cannelloni à la ricotta" concoctés sans chichis comme à la maison, avec un petit pesto maison qui leur donnait belle allure. 13,5/20 et 12€. On ne prendra pas de desserts. Le choix du jour se résumant à "glaces" ou "moelleux au chocolat", ça va bien, merci. Dommage que la direction n'aille pas jusqu'au bout de la démarche bio. Et d'ailleurs? Peut-on être bio à mi-temps? Par contre le choix des vins est intelligent avec des petits producteurs locaux, comme le vin rouge issu du domaine Cordoliani (Patrimonio) et ses vendanges faites à la main. Les horripilants bobos de "fooding.com" s'esbaudissent niaisement, comme à chaque fois qu'une boutique prend les chemins de traverses de la restauration et sait en faire promotion sans en avoir l'air. Ce qui n'enlève rien au petit talent de l'adresse.

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café pas pris. Toilettes 14/20. Carte. Ouvert midi et soir sur réservation. Terrasse. Parking.

Route de San Griolo
20232 **OLETTA**
Tél.06.17.17.45.53
GPS: Lat:42.631849 Long:9.358393

RUTALI

CASA LUCIA

NT ΨΨ1/2

Chambres d'hôtes avant tout. Sabine, Stéphan et leur fille Lucie se sont installés à Rutali début 2012. Le village est situé à une vingtaine de minutes au sud de Bastia et Saint-Florent. Panorama remarquable des

hauteurs. Vous noterez qu'il est prudent de mesurer en temps et non en distance les déplacements sur l'ile. Bref! Tout respire l'authenticité non feinte et le bon vivre dans ce village. Un bar-restaurant, une pizzéria, point-barre. Et c'est parfait comme ça! Les proprios d'ailleurs passés par le Gers ont réalisé trois chambres d'hôtes forts calmes. Equipée et décorée avec soin et sobriété. L'accueil est d'une gentillesse rare, le "tout maison" prend son sens. Chaque matin: yaourt maison, pain maison, madeleine maison et sourire maison. Si vous ne voulez plus sortir votre museau pour aller casser une croute à l'extérieur, la maison propose des plateau-repas. Ah! si la SNCF pouvait organiser à "Casa Lucia" un séminaire pour faire connaitre son savoir-faire du plateau-repas! Des comme ça dans le train et hop! Le parc automobile français serait divisé par deux! Mais passons! Mais quel plaisir! On entame par une "assiette de charcuterie" avec lonzo, coppa, saucisson venant de chez Xavier de Silvareccio! Comme nous, vous applaudirez la bouche pleine! 14,5/20. Ajoutez à cela le remarquable fromage confectionné par la famille Casanova à Vallecale 15/20 puis une "mousse au chocolat" maison à 14,5/20 et vous dormirez sur vos deux oreilles avec le sentiment du devoir accompli avec votre plaisir. Un autre soir, la maitresse de maison nous cuisinera un délicieux "veau à la corse" tendre mais ferme, plein de caractère. Impossible de ne pas lécher l'assiette puisque 15/20. Alors bien sûr, il s'agit d'une prestation de chambres et table d'hôtes. Mais on a rarement vu un accueil aussi aimable et chaleureux, sans salamalecs, tout en simplicité et en discrétion. Une adresse à découvrir… et à gouter! D'autant plus qu'à deux pas de la maison, on découvre des sentiers où l'on croise parfois de vieux bergers et muletiers.

Accueil 17/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain maison 15,5/20. Plateaux repas uniquement le soir 20€ par personne. 3 chambres à 68€ pour une personne, 80€ pour 2. 450€ la semaine en saison et 20% de réduction le reste de l'année.

Lieu dit Pantani
20239 **RUTALI**
Tél.04.20.00.93.51 ou 06.15.28.07.54
http://www.casalucia.fr/
GPS: Lat:42.580045 Long:9.364509

DRÔME

LA BAUME DE TRANSIT

A LA MAISON

ΨΨΨ1/2

Un de ces quatre, passez donc manger "à la maison"! Naaaan, pas chez nous voyons! Vous êtes drôles! Mauricette joue du piano comme moi de la clarinette alors voyez! Je voulais dire de passer au restaurant "à la maison". Établissement ne pouvait trouver meilleur vocable. Pensez! Maison familiale de Nicolas Baudin depuis... pfouu… une demi-douzaine de générations! Faut voir la rénovation de la bâtisse posée "plein champ"! Une réussite! Tous les amis-associés ont mis la main à la truelle et astiqué les vieilles pierres! Avec une véritable obsession du détail et un goût certain! L'un des mérites de Nicolas Baudin est de donner sa confiance à un cuisinier de 22 ans. Quentin Gentil qu'il s'appelle. Passé par l'école hôtelière d'Avignon, puis le Prieuré de Bourg Saint-Andéol, ainsi que les auberges de Cassagne et de Noves. Pas rien. Il a les coudées franches et laisse libre cours à son imagination. Les preuves suivent en caractères d'imprimerie! Menu à 39€! L'ensemble est un bonheur de créativité infusé de tradition! "Tartare de thon germon autour du monde et son filet de jus de citron" haché rustique, parfaitement assaisonné: 15/20. "Filet de bar cuit sur galet et cannellonis de poivrons à la méditerranéenne" pour la dame au chapeau vert. Poisson juste cuit sur peau, servi sur un galet très chaud. Les filets restent chauds et même, continuent de cuire. Excellente idée de service qui joint l'utile à l'agréable! Plat servi avec une surprenante feuille de Mertensia Maritima. Plante qui mâchée, possède un étonnant goût iodé d'huître. 15,5/20 pour les saveurs, l'idée et la découverte. Moi "suprême de pintadeau juste cuit sur un canapé au beurre clarifié jus de la garrigue, et cocotte de rates du Touquet". Décidément les cuissons du chef sont au milli-poil! Extra! 15,5/20. Le chef ne sera pas pris en défaut avec les desserts. En tout cas, pas avec le "sablé breton au romarin, tomates cerises confites et crémeux citron, coulis acidulé de green zébra". Un surprenant dessert aux tomates. Cuisson minute, résultat excellent. 15/20. Houlà! Je cause, je cause et le temps passe! Nicolas Baudin vous fera une bonne leçon de passionné de son terroir vinicole! Formule du midi à prix doux qui ne cède rien à la qualité. J'ai fait le tour, ou presque. Alors? A bientôt "à la maison"?

Chef: Quentin Gentil
Spécialités: carte de saison (6 semaines)
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café Illy 2€ 16/20. Toilettes 16/20. Formules 15€ et 17€ midi en semaine. Menus 27€ et 39€. Carte. Enfant 10€. Terrasse vue campagne, jeu de boules. Fermeture: tout le lundi et mardi midi. Chambres possibles. Réservation conseillée.

277 chemin du Mas
26790 **LA BAUME DE TRANSIT**
Tél.04.75.53.30.80
www.alamaisonrestaurant.fr
GPS: Lat:44.3282344 Long:4.8475322

VOUS DESIREZ FIGURER DANS LE BAO?
06.12.73.29.90
redaction@le-bouche-a-oreille.com
VOUS SEREZ TESTES ANONYMEMENT.

MEILLEURS SECONDS

ADRIEN FERRANDEZ
L'ARDOISE
83 BANDOL

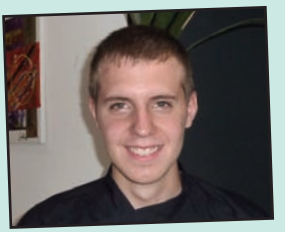
VERONIQUE MARIOTTINI
L'OLIVADE
83 LE LUC

PIERRE ANDREINI
LA FARIGOULE
83 LE CASTELLET

MEILLEURS APPRENTIS

ALLAN FERNANDES
LE CITADIN
13 LA CIOTAT

AXEL MUTRU
L'OLIVADE
83 LE LUC



BENJAMIN DECLERCK
LA ROMANA
83 HYERES

JULIEN MARCONI
LE CABANON DE MAGUY
13 MARTIGUES

ELODIE GUILLAUME
L'ASSIETTE DES SAVEURS
83 BANDOL

MELANIE SASONOFF
L'OLIVADE
83 LE LUC

VAR

AMPUS

LE NOELIS

ΨΨΨ

Non sans malice, Robert Padin introduit son style de cuisine dans le ciboulot des veinards de clients. Bien joué. Eté comme hiver, quand le client pointe sa truffe, faut le marquer au fer rouge, le régaler pour qu'il revienne. Procurer du plaisir au gourmand pour qu'il soit content est une méthode qui a fait ses preuves. En plus, Virginie Padin enfonce le clou avec un service tout en sourire et amabilités! Des fois que son mari de chef afficherait un certain laisser-aller dans ses assiettes, elle assure le coup! Hihi! Je galèje! Installé depuis 2008 avec sa petite famille dans le village, le chef est passé par de belles maisons en Haute-Savoie et sur Genève. Et pas de la gnognote je vous prie de croire. De toutes façons, Mauricette ne se déplace pas pour de la gnognote. Elle envoie des éclaireurs, des débroussailleurs, des découvreurs aux avant-postes qui déblayent le terrain et déroulent le tapis rouge. Je parle de moi, toujours venu seul ici. Seulement elle voulait vérifier mes dires quant au "chèvre chaud pané au miel", avec le fromage du voisin fermier (la bastide de Solliès). Ça c'est du fromage les amis! Un entier! Pas de fausses portions! 14,5/20! Elle poursuit avec "brochette de canard aux pruneaux mariné au poivre". Pareil dans le côté généreux! Deux brochettes pour Gargantua en goguette! Et la sauce pousse! Et les garnitures chantent! 15/20! Pourquoi je me gênerais? Alors "foie gras maison et son coulis passion". Cuit au torchon. Alleeeez! Ne boudez pas! Vous en aurez quand vous viendrez. Un régal à 15/20 bon poids! Mon plat est "pavé de bœuf et son jus aux oignons confits". Du rumsteck qu'on dirait presque du filet, un gratin dauphinois ajusté, des tagliatelles de légumes poêlés… Voilà qui dit les 4 vérités aux blasés de la cuisine classique! 15/20! Les desserts étaient attendus au tournant par Mauricette! Et du côté d'Ampus, ça tourne sec! Mon "tiramisu coco et coulis de framboise" est rondouillard, 14,5/20. La dame au chapeau vert adoube le "gratin de fruits rouges, dôme vanille" d'un 15,5/20 en précisant que jamais, elle n'en dégusta un de la sorte! Pour celle qui compte autant de repas au restaurant que de jours dans l'année, c'est un compliment! "Le Noélis" propose un panel de tarifs qui permet aux moins nantis l'accès à la félicité. Et après, hop! Balade dans le village, nombreuses ruelles, vieilles fontaines et vestiges romains.

Chef: Robert Padin

Spécialités: la carte change tous les 3 mois. Accueil 15,5/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 1,5€ 15/20. Toilettes 16/20. Menus à 12€ le midi en semaine, 15€, 25€, 32€ et 37€. Carte. Enfant 9€ (-12ans). Groupes 60 personnes. Terrasse ombragée. Parking face au restaurant. Ouvert 7j/7 en saison. Hors saison se renseigner.

Quartier Sainte-Anne
83111 **AMPUS**
Tél.04.94.70.97.24
GPS: Lat:43.6055321 Long:6.3845319

BANDOL

L'ASSIETTE DES SAVEURS

ΨΨΨ1/2

C'est ici qu'il faut venir ou revenir pour découvrir ou redécouvrir une cuisine subtile aux parfums des ailleurs. Faut que je vous dise quand même que des restaurants aux saveurs d'Orient, proche, moyen ou extrême, je m'en tape des foultitudes à longueurs d'années sans que ça me fasse forcément friser un seul des poils du dos! Le plus souvent avec Mauricette, celle pour qui les fumets internationaux n'ont plus aucun secret! Je vous dis ça car une fois encore à la table de Emeline Olive et Stéphane Iaria, tout est charme et à-propos dans les recettes. Pendant que la dame au chapeau vert ciblait les "saveurs de l'Asie", je resterai planté "du côté de chez nous". "Plancha de calamars au chorizo et citron confit" d'un impeccable équilibre grâce au croquant du calamar et l'échange musclé entre chorizo et agrume. Sinon un refroidissement rapide de l'assiette, ce fut parfait puisque 15,5/20. Ma suite en a dans les idées! La "poêlée de gambas, émulsion aux graines de fenouil" chante la Provence! Brunoise courgette et aubergine à l'huile d'olive, polenta: 15/20. Comme une midinette qu'elle n'a jamais été, Mauricette s'est amourachée de "tataki de thon au sésame, sauce épicée au gingembre". "Mon tataki ne m'a pas quittée" dira t'elle avec Lapointe d'humour qui la caractérise. 15,5/20. Délicieux: le "curry rouge de canard à la coriandre et riz thaï". L'assiette va droit au but, jolie ce qu'il faut, comme sûre de ses atouts. Le compliment vaut pour tous les plats: le chef est un as du dosage, il gambade sur le fil du rasoir des alliances de saveurs. Mais sa cuisine n'est pas rasante hein! Ne pas confondre! Vous savez lire! Bref! A deux comme des amoureux et en se regardant dans le jaune du blanc de nos yeux, on a boulotté le "tiramisu au sablé breton et caramel au beurre salé". Ressemble au dessert anglais nommé "banoffee", banane en moins et sablé en plus. Redoutable, y compris pour les angoissés de la serviette de plage qui mange avec une paille debout sur un pèse-personne: 15,5/20! Et l'ensemble brille à la lumière d'un personnel heureux et de bonne humeur. Comme la plupart des restaurants de Bandol, table à fréquenter de préférence hors-saison pour éviter la cohue. Mais franchement: quels progrès en si peu d'années pour cette adresse!

Chef: Pascal Grebot

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 2,2€

15/20. Toilettes 15/20. Formules du midi à 15€. Menus à 24€, 27€ et 34€. Enfant 12€. Carte. Jour de fermeture: se renseigner. Grande terrasse en saison (à l'abri des voitures). Réservation conseillée.
1 rue Docteur Marçon
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.29.80.08
GPS: Lat:43.1362849 Long:5.7555404

LE MIL-PAT

ΨΨΨ1/2

Au cas où vous ne seriez pas curieux de nature et que vous lisiez le BàO pour la première fois, il s'agit du restaurant de Mathias Grand. Un jeune homme aux yeux clairs et généralement peu coiffé qui, comme un ermite en toque dans sa grotte, vous sort à lui seul de fameuses assiettes! Ce cuisinier doué n'a pas choisi la voie la plus aisée pour exprimer son talent, puisque c'est une petite rue de Bandol sans la vue mer. Cinq années rue de la Paroisse, une clientèle très présente qui déborde en terrasse les beaux jours. Passé par les cuisines du médiatique Loubet et du brillant Da Silva, mais aussi chez Marceau à Ginasservis (83) ou l'Auberge des Maures à Saint-Trop', le chef sait d'où il vient mais aussi, où il va. C'est mieux pour tenir la route. Le menu du midi à 18€ est un succès, café et verre de vin compris. Certes Mauricette l'a testé pour vous informer, mais surtout pour se régaler! Un mesclun et des traits colorés pour un original "nem de filet de caille". On n'a pas l'habitude de déguster ces choses. Ça fonctionne, cuisson rosée. Forcément minute. 15/20. Suite avec une "daube façon grand-mère" avec polenta qui joue l'épure dans sa belle assiette blanche, 15/20. Le "café gourmand": un sablé maison, une crème brûlée au cordeau, une crème chocolatée avec du chocolat qui tape du poing, tant mieux. 15/20. Moi, une "cassolette de cèpes et girolles gratinée au Parmesan"? Dit comme ça, on ne sait pas comme c'est bon. Faudrait que le cuisinier donne des détails, appuie sur la pédale de la frime, donne de la voix dans la prose. J'ai filé un 16/20 à ce truc renversant. Presque la note de mon "filet de Saint-Pierre, crème de langoustine…" qui s'arrête à 15,5/20, ce qui est de toutes façons brillant. Une délicate sauce un peu fugitive dans le prononcé de la langoustine, mais une cuisson pointilleuse du poisson, des garnitures expressives, et un copieux qui ravira les personnes comme moi: fin et copieux dans le même tonneau! Philosophie retrouvée dans mon "crumble aux pommes "façon tatin", crème glacée vanille et noix de macadamia". Descriptif inutile! Dans un "Parfait" Grand-mère! 15,5/20 pour finir en beauté! Carte des vins recherchée. Adresse qu'on recommande sans réserve mais réservation très conseillée: le succès a des exigences d'organisation!
Chef: Mathias Grand
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Toilettes 15/20. Le midi en semaine formule à 14€ et menus à 18€ (bio) et 20€. Menus à 28€, 35€ et 40€. Terrasse au calme en saison. Fermé lundi hors-saison. Ouvert 7j/7 en saison. Réservation très prudente (22 couverts).
7 rue de la Paroisse
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.29.84.09 et 06.12.99.19.13
GPS: Lat:43.1365511 Long:5.7550201

L'ARDOISE

NT ΨΨΨΨ

Merveilleux repas! Chez Stéphanie et Jonathan Doudeau! Un de plus! C'est quand même dingue un tel savoir-faire! Sûr qu'il en a encore sous la pédale le Jonathan! Quel instinct! Moins simples qu'elles ne paraissent, les assiettes ne tombent jamais dans le classique studieux qui sent la sueur. Elles pêtent la vie! Dingue j'vous dis! Tout ça pour dire qu'avec Mauricette, on s'est pris un pied pas possible! La dame au chapeau vert n'est pourtant pas un modèle de souplesse! Corps ou esprit! Bref! Les aficionados des premiers jours apprécient la sagesse des tarifs malgré le succès! Allez hop! "Langoustines poêlées, tartelette de Green Zebra, fine gelée infusée à la lavande". Comme sur un nuage, Mauricette. C'est pas rien vu son poids. Un petit chef d'œuvre, elle dégaine un 16,5/20. Comme ça sans prévenir. Puis un autre avec son "homard rôti à la verveine, mousseline de petits pois, girolles, jus des carcasses". 16,5/20. Après cette avalanche de subtilité et de saveurs fines, elle bémolise sa "variation autour de trois crus de chocolats Taïnori 64% Alpaco 66% Cœur de Guanaja 80%" à 15,5/20. "Pour un repas estival, ça fait trop" qu'elle a dit. Moi? Composition métissée qui alterne entre douceur et vivacité: "tartare de dorade locale, mangue et citron vert, tuile au wasabi". Une belle ardoise, des ilots alignés. Impressionnant dans sa maitrise, ne force pas le trait dans l'expression visuelle. Extra! 16/20! Toujours du rêve réel avec "épais pavé de gros loup sauvage rôti au coquillage, bayaldi de courgettes et coulis de poivron jaune à l'huile d'argan". Tout est beau, rien n'est de trop. Quel talent… Je sais: je redonde. Que voulez-vous que je dise d'autre? 16/20. Le "mille-feuilles tout framboise et son sorbet plein fruit" fait plus que son boulot à 15,5/20. Service au féminin qui reste les pieds sur terre avec une Stéphanie Doudeau épanouie. Elle a connu son mari de cuisinier au Bristol à Paris chez le triple étoilé Fréchon. Et les tarifs: 38€ et 29,50€ nos menus. A peu près, le prix d'un seul plat dans de l'établissement banal et sans frisson garanti.
Chef: Jonathan Doudeau
Spécialités: la carte change régulièrement.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15,5/20. Pain 15,5/20. Café

Nespresso 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Crozes-Hermitage Blanc Domaine Combier 2011 36€ 16,5/20. Formule à 14,50€ le midi en semaine sauf jours fériés. Menus-carte 24€ (change chaque semaine) 29,5€ et 38€. Terrasse. Fermeture: se renseigner.
25 rue du docteur Marçon
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.32.28.58
GPS: Lat:43.1366382 Long:5.7572477

CHAQUE VENDREDI SOIR
MENU ACCORD METS-VINS DE BANDOL
Réservation obligatoire

MARE E MONTI

NT ΨΨ1/2

Salle rustique aux murs de pierres pour l'hiver ou devant le comptoir et en terrasse les soirs d'été: ça sent la Corse jusque dans le cœur du brocciu! Pour autant, ne vous attendez pas à voir de vieux bergers rugueux devant un verre de liqueur de myrte qui braillent du "A Filetta" à fond dans les esgourdes! Quoique Ivan Incollingo et sa maman Martine chantent la tradition: les produits sont d'une exceptionnelle qualité! Bon. De derrière mon stylo, je vois le sceptique froncer ses sourcils. Figurez-vous que j'ai la même à la maison. Mauricette aussi les froncera, ses sourcils pompidoliens! Jusqu'à son "assiette de charcuterie corse" avec prizuttu (jambon) lonzu (filet) coppa (échine) salciccia (saucisson) terrine avec champignons à l'huile. Maison "A Casana" à Pietralba, si vous passez par là-bas. Porcs nés et élevés en montagne, en plein air. "Que c'est bon, mon cochon!" soupirera la dame au chapeau vert. 14,5/20. Perso, j'ai visé le "menu corse" avec "plancha de charcuterie artisanale corse", mais en quantité moindre que pour Mauricette, mais néanmoins suffisantes. Et puis quel plaisir de voir le gaillard de patron penché avec application sur sa trancheuse, le bout de sa langue à la commissure des lèvres. Tout est débité minute, si vous êtes pressés, allez acheter un sachet de jambon plein de flotte chez LIDL. 14,5/20. Appétits de moineaux: fuyez! Le "sauté de veau mode corse" est d'une grande copieuseté avec ses pennes "rigate". La viande est une douceur et sent bon le maquis! On s'y croirait! 14,5/20! Tandis que mon "fiadone" à 14/20 fait son boulot (je le préfère plus épais), la dame au chapeau vert se délecte d'une "plancha de nos bergers corses" fromages de brebis et chèvres affinés avec confiture de figues. Encore un bonheur de produit de grande qualité. Chèvre fermier au lait cru de Guillaume Acquaviva à Manso. Vendu exclusivement sur place. 14,5/20. Dans son menu appelé "Spuntino Monti" Mauricette a droit au dessert avec un excellent "tiramisu aux Canistrelli de Calenzana" à 15/20. Mère et fils se partage la réalisation des recettes. Ces deux-là, c'est pas toujours grand calme en salle… Talonneur à XV du côté de Toulon et Bastia, Ivan Incollingo affiche 25 printemps au compteur et un certain nombre d'essais. Son restaurant est un des plus beaux.
Spécialités: corses!
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 16/20. Toilettes 15/20. Domaine de la Punta rouge 2010 (Aléria) 14,5/20. Formule 15€ le midi en semaine. Deux menus à 25€. Carte. Climatisation. Hors saison fermé le lundi. En saison fermé lundi midi.
27 rue Marçon
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.74.44.36
GPS: Lat:43.1367165 Long:5.7575548

BARJOLS

LE RESTO DES PETITS BOUDIN

ΨΨΨ

Voilà un restaurant doté d'une telle réputation de gourmandise qu'il devient hasardeux d'y trouver table dimanche! Pour tout dire, ça n'a rien d'étonnant tant le boulot de la famille Boudin est… détonnant dans le tintamarre de la restauration! Ces gens-là m'sieur-dame, c'est du pas commun! Le fils Benoit officie en salle ou en terrasse suivant la saison, la météo dicte. La grosse vingtaine de printemps et curieux de tout, l'oiseau est passé à Paris par le Grand Véfour d'un certain Guy Martin, rien que ça. Jamais bien loin, la discrète Isabelle se planque un peu dans l'ombre de son fils et de son mari de cuisinier, j'ai nommé Christian Boudin. Personnage attachant et atypique, ce cuisinier sur le tard devenu très tôt fin gourmet possède l'art des saveurs déliées, des sauces justes et des associations au classicisme réconfortant. A notre époque où pour un chef l'exercice de faire du neuf avec de l'ancien est le sport national pour se faire remarquer, lui se cantonne clandestinement dans son petit village aux bonnes vieilles recettes d'Escoffier ou Carême. C'est que voyez-vous, la mode lui passe bien au-dessus de la tonsure. Quatre entrées et six plats. L'indétrônable cassolette d'escargots au Roquefort, les ravioles à la truffe blanche sauce foie gras et truffes noires, le désormais légendaire filet de canette du père Boudin, le demi faisan rôti sur son lit de choucroute sauce foie-gras, le pavé de filet de sanglier sauce Grand Veneur, le filet de bœuf aux cèpes bouchon. Si ça ne vous file pas le frisson à la lecture, la prochaine fois je vais manger chez Flunch. Bref! Débuts sages avec le "saumon confit avec sa crème de raifort". Le poisson est fumé maison, sur deux beaux toasts histoire de bien faire les choses, crème de Raifort parfaite dans son rôle de trublion des papilles, 15/20. Je campe dans le poisson avec bonheur: le "turbot sauce homardine"! Un best-seller en puissance! Cette sauce a fait ses preuves à la table des meilleurs cuisiniers: elle ressuscite chez les Boudin! 15,5/20! J'ai saucé le plat jusqu'au bout! Fournisseurs triés sur le volet comme

le boucher du village (le Saint-Marcel) ou les fromages d'Aurélie Gos à Fox-Amphoux. Je vous donne dix minutes de réflexion pour vous décider sinon j'y vais à votre place!

Chef: Christian Boudin

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Nespresso 2€ 15,5/20. Toilettes 14,5/20. Formule à 16€ tirée du menu à 21€ tous les jours. Carte. Terrasse couverte. Fermé dimanche soir et tout le lundi sauf jours fériés. Réservation très conseillée.

5 rue du Bœuf (face à la mairie)
83670 **BARJOLS**
Tél.04.94.77.29.87
www.lerestodespetitsboudin.fr
GPS: Lat:43.5570099 Long:6.0075688

LE BEAUSSET

LA GRANGE

NT ΨΨΨ

La table qui rassure, qui prend vous enlace l'appétit par l'épaule comme on tient un ami. "Viens, on va manger chez Georges". Combien de fois a résonné cette phrase dans le canton? Au moins aussi souvent que "tiens? si on prenait un Bandol?". Sûr! Avec Mauricette, celle porte le chapeau vert tout l'été et même en hiver, on s'est assis à l'intérieur de ce restaurant qu'on connait bien. A côté de la cheminée et des habitués. C'est quand même incroyable! Dans sa grande sagesse surréaliste, Mauricette analysera d'un subtil commentaire comme quoi ce restaurant, personne n'y est jamais venu une première fois! Ce qui tient de la prouesse statistique! Bref! J'ai visé une suggestion ardoisée, un "filet de St-Pierre aux écrevisses". Belle tenue du poisson, sauce crémée douce, poêlée de légumes de très belle qualité de chez Aurélie Corbi, cultivatrice au Beausset (06.65.09.49.47) pour ceux qui en ont assez des courgettes gorgées d'eau, des carottes pâlottes et des salades avachies du frigo. 14,5/20. Un 15/20 pour les "rognons de veau sauce aux deux moutardes" entiers et à la cuisson parfaite. Je dis ça car beaucoup de cuisiniers les débitent en petits dés pour "faciliter" la cuisson, et c'est dommage. Fin classique avec une "mousse au chocolat" dense façon ganache, très chocolat. 15/20. La "mousseline de segments de pêches" est infiniment plus limpide qu'un théorème sur les sections cubiques! Une douceur fruitée particulièrement délectable. Mais à mon avis, au mois de janvier, il sera trop tard depuis longtemps pour en profiter. 15/20. Le service est sous la houlette d'un fidèle à la maison, sérieux des talonnettes aux lunettes! D'un classicisme réconfortant! Avant de lire les plats, là juste en-dessous, veuillez noter que Georges Ferrero n'ignore rien de la viande et ses à-côtés. C'est l'avantage d'avoir été boucher et d'être fameux cuisinier.

Chef: Georges Ferrero

Spécialités: bavarois d'asperges et pétales de St-Jacques à l'huile de truffes. Foie gras mi-cuit aux figues. Ecrevisses fraîches. Cuisses de grenouilles. Tartare nature ou préparé. Pieds paquets. Ris de veau. Ravioles à la truffe blanche d'Alba. Côte de bœuf. Bouillabaisse (sur commande mini 4 personnes).

Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 1,5€ 14/20. Toilettes 15/20. Menus 19,80€, 28,5€ et 38,8€. Carte. Service traiteur emporté ou livré à domicile. Terrasse. Fermé lundi soir et mardi. Réservation conseillée.

34 bis boulevard Chanzy
83330 **LE BEAUSSET**
Tél.04.94.90.40.22
www.lagrange83330.com
GPS: Lat:43.1966472 Long:5.8051988

BESSE SUR ISSOLE

LA REMISE

ΨΨΨ

Par chance il existe encore des pépites, dans un ailleurs par forcément très éloigné de votre cheminée. L'exemple de "La Remise" de Nadia et Alain Pesavento est brillant dans sa simplicité et sa bonté. Dans un niveau de tarification (menus de 13€ à 27€) où n'importe quel restaurant peut réussir à caler les appétits les plus féroces avec des nourritures dramatiquement nulles, quelques-uns vivotent dans une sorte d'excellence morale, sans chercher la fortune d'argent mais en marchant droit et le regard haut. Un exemplaire rare de ce qu'on appelle communément "restaurant", et qui n'aura pas attendu la bénédiction des guides pour avoir celle de ses nombreux abonnés. Bref! Le "feuilleté de Saint-Jacques au Noilly-Prat" est une délicieuserie rondouillarde que je recommande à tous les pâlots blasés de tout! Ahlala! Noix fraiches sans corail, cuites au cordeau. Sauce fine ajustée à la goutte… "very goutte" aurait clamé Mauricette! Assiette très chaude! Prenez votre temps! Ce plat est scotché à la carte depuis bien longtemps mais j'ai toujours autant de plaisir avec! La preuve! 15,5/20. Plus rustique mais tout aussi imprégné de classicisme, le "magret de canard aux trompettes de la mort". Gratin de pommes de terre, petits légumes. Le chef est un as de la sauce, ce que je savais déjà depuis longtemps. Vous voulez le mettre en colère? Demandez-lui la marque du sachet de poudre pour faire ses sauces. Juste après, je vous conseille de prendre vos jambes à votre cou! 15/20! Le "fromage de chèvre du pays" est compris dans deux menus, dont le mien. Classique de la maison, la "tarte au chocolat, sorbet mandarine" évite la banalité et le convenu. Elle ne sort pas de la vitrine réfrigérée où elle roupillait depuis une semaine, le chocolat dur ne craquèle pas. Elle est réalisée du matin mes petits lapins. La pâte ne trompe pas. Ma note non plus: 15/20. Bonne nou-

velle! Si vous achetez Paris-Match la semaine prochaine, vous verrez "la Remise" en photos-reportage avec les époux Pesavento en première page. Mais nooon voyons! Je blague! "La Remise" est à Besse-sur-Issole et nulle part ailleurs!

Chef: Alain Pesavento

Spécialités: œuf cocotte au foie Gras. Soupe de poissons. Petites ravioles aux fromages, crème ciboulette. Foie gras poêlé sauce Madère. Filet de bœuf au poivre vert. Magret sauce bigarade. Filet de dorade sauce vierge. Nougat glacé.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Menus à 13€ le midi en semaine, 18€, 21€ et 26€. Carte. Climatisation. Jolie terrasse sans voiture. Fermé le dimanche soir et le lundi hors-saison. Fermé lundi en saison. Réservation conseillée.

4 avenue de la Libération
83890 **BESSE-SUR-ISSOLE**
Tél.04.94.59.66.93
GPS: Lat:43.3486191 Long:6.1765319

pour dire tout le bien que je pense de l'assiette! Rien ne frise l'extravagance sauf la quantité! Le chef confirme être bon saucier! Gratin dauphinois servi à part. y avait plus de place dans l'assiette! 14,5/20. J'ai fait l'impasse sur le dessert pour des raisons de copieuseté caractérisée des plats! Puisque les étiquettes sont parfois bien pratiques, disons que la cuisine d'ici est à l'image des deux compères dans leur affaire! Généreuse et souriante! Vu les vexations culinaires et autres avanies de tables que nous inflige le canton, vous tenez le bon tuyau qui tient le bon bout!

Chef: Fabrice Gounand

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Illy 1,8€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule à 11,90€ le midi. Menu à 19,50€ et 25,50€. Enfant 8,9€. Carte. Climatisation. Grand parking à proximité. Fermeture se renseigner. Réservation conseillée (surtout en saison).

79 boulevard du front de mer
La Favière
83230 **BORMES-LES-MIMOSAS**
Tél.04.94.71.40.98
GPS: Lat:43.1229161 Long:6.3591488

BORMES LES MIMOSAS

LE TIFY

ΨΨ1/2

Une fois la porte poussée, vous avez l'impression que tout un peuple se met à votre disposition! En première ligne le quartier-maitre Pierre-André Romain. Lui, c'est du rare dans l'abnégation au service au client, une machine instinctive née pour la convivialité. Le mot, le geste, le coup d'œil. Derrière c'est Fabrice Gounand (faites-lui un coucou par le passe-plat), l'homme aux manettes des recettes, bourguignon de naissance ayant parfaitement intégré les subtilités de la cuisine provençale en milieu hostile, je veux dire dans un environnement touristique. A chaque nouvelle carte, les deux associés pour le meilleur et le meilleur se plient en quatre pour trouver des recettes économico-gourmando-sympathiques, entre classique indémodable, et nulle par ailleurs à moins de 10 kms à la ronde: petits farcis provençaux, feuilleté chaud aux morilles, aïoli provençal, sole meunière, magret aux cèpes, tartare poêlé à la mode St-Tropez, tartine terre et mer à la rouille gratinée, fricassée de dinde épices légère et lait de coco, poitrine de veau à la farce fine jus d'aromates. Je suis pour une fois sorti des rails du menu à succès à 19,50€. Ainsi j'ai boulotté avec le même plaisir qu'on pique des confitures en haut de l'armoire "douze moules gratinées aux amandes". L'assiette est garnie de petites attentions inhabituelles pour ce genre de recettes: tuile parmesan, quartiers de tomate mondée, mesclun. 14,5/20. Si vous êtes de ces personnes qui aiment la viande rouge sans mesure, vous avez la possibilité de l'"entrecôte grillée sauce aux morilles". Je vous avoue avoir pris ça surtout pour le champignon. Je vais pas sortir les mots compliqués

L'ON DINE

ΨΨ1/2

Si l'On Dine à coup sûr, on y déjeune aussi! Sauf en basse saison quand la boutique hiberne! Quand les Russo baissent le drapeau et filent au repos! Le reste du temps vous pouvez comptez sur les plats de Jacques Russo! Les recettes de cet homme savent être simple comme bonjour et bonnes comme l'amour! Rien que ça? C'est Mauricette qui m'a glissé la rime dans le creux de l'oreille! Elle est un peu bizarre en ce moment. Elle a dû voir récemment la photo de Georges Clooney dans Modes et Travaux. Enfin bon! Si certaines recettes jouent le passe-partout qui rassure le chaland, d'autres réalisées sont délicieuses à boulotter et pas communes. Croustillant de chèvre chaud au miel et romarin, l'os à moelle et son pain grillé, crème brûlée de foie gras maison aux 4 épices, steak de thon sauce antiboise, St-Jacques flambée au Calvados, camembert grillé sur lit d'échalotes et gelée de groseilles, rissolé de foies de volailles flambés au Cognac, bavette marchand de vin… et un "foie gras maison, chutney de figues et confiture d'oignons" bien troussé. Foie mi-cuit très nature, ya qu'à se laisser aller en picorant les à côtés. 14,5/20. Impossible d'éviter la "sauce vierge" de la maison! Chaque année j'attends le rendez-vous avec un frisson! "Pavé de saumon rôti sauce vierge", donc! Excellente poêlée de légumes frais en spaghettis avec des bricoles comme raisins de Corinthe, riz de belle qualité. Ah! Un grand moment je vous assure! Symptomatique: on retrouve l'idée imitée plusieurs fois dans la rue! On ne copie que les meilleurs! C'est bien connu! 15/20! Tant qu'on y est: si une certaine concurrence déléguant son

LES FRANÇAIS CONSOMMENT DE PLUS EN PLUS DE BURGERS

incompétence à la sous-traitance pouvait copier la tarte au citron meringuée de la maison, ça serait bien. Ya marre de ces trucs hyper sucrés en forme de tarte au citron sans gout de citron mais vendu pourtant comme tel. Tiens! Et puis comme je suis en colère, je peux continuer? Sachant que nombre de recettes sont effectuées à la "minute", je vous demande un service: évitez de jouer les pressés surtout quand la salle est pleine! Ou allez ailleurs! Ya des spécialistes de la bouffe minute! On appelle ça des "fastfood" dans la langue de MacDo! Bref: prenez votre temps. Chez Julia et Jacques Russo, on ne le perd jamais! Foi de cobaye!

Chef: Jacques Russo

Accueil 14,5/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Folliet 1,7€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus à 18,5€, 22,5€ et 28,5€. Enfant 9,2€ (-10ans). Carte. Groupes 30 personnes sur réservation. Expo de tableaux. Terrasse ouverte.Fermeture: se renseigner. Réservation conseillée.

101 boulevard du front de mer
La Favière
83230 **BORMES-LES-MIMOSAS**
Tél.04.94.01.09.41
GPS: Lat:43.1227948 Long:6.3590737

BRAS

LA PETITE MAISON DE BRAS
ΨΨΨ

Un petit paradis?.. ça y ressemble bigrement! Loin des paillettes tropéziennes et autres terrains de jeux de chefs en mal de reconnaissance avec un gyrophare sur la toque, coucou chuis là, je vous présente "La Petite Maison de Bras". On y respire une véritable douceur de vivre. Sonia Tallone et Patrick Haertel sont installés dans une ancienne maison requinquée pour la cause depuis mi-2011. Cheminée en hiver, jardin en été. La planque de cet adorable couple à la sortie d'un village discret du Var ne doit rien au hasard. Je vous en aurais bien raconté un peu plus sur le cuisinier qui m'a régalé (j'y viens), mais ce trentenaire n'est pas très loquace sur son propre cas. Le menu à 20€ chante la saison, choix. A côté suivant le marché, quelques suggestions. J'ai profité du "moelleux de volaille aux champignons", car il sentait bon le début de printemps. Un peu comme un gros boudin blanc à l'œil, volaille fine et délicate presque mousseuse farcie d'une duxelles bien cuisinée. J'ai siroté cette douceur comme un dessert: 15/20! Et en plus, c'est beau! Arrive mon "pavé de merlu en croûte d'amande, cocotte de légumes". Poisson cuit à merveille dont j'ignore d'ailleurs la raison de son absence fréquente à la carte des restaurants. L'amande joue bien son rôle. Et les petits légumes dans la cocotte sont cuisinés par le diable! Du local en plus! Fenouil, carotte, céleri, petit navet… un panaché coloré! Assiette servie très chaude! Tant mieux! Un second 15/20! Comment finit la chanson dans cette petite maison? Sur une bonne note, celle du "fondant au chocolat cœur crème de marron" prudemment servi dans son caquelon: très coulant! 15/20 encore! La carte des vins cultive le local et même le village, le canton, la région et plus loin aussi. Au service, Sonia Tallone est toute de sincérité souriante. Le jardin est clos et les jeunes enfants seront choyés s'ils disent "s'il te plait" et "merci". Bref! Une adresse bigrement rafraichissante et saine dotée d'une cuisine sérieuse évitant la banalité des recettes passe-partout. Une âme poétique la rend encore plus attachante! Quand on est grand, on peut dire merci aussi?

Chef: Patrick Haertel

Spécialités: la carte change chaque mois.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 16/20. Verre de Château Routas blanc "Wild Boar White" 3€ 15/20. Menu à 20€. Suggestions. Groupes 30 personnes. Accès handicapés. Jardin clos et terrasse. Parking aisé 50 mètres avant le restaurant. Fermé mercredi hors-saison. 7j/7 en saison. Réservation conseillée.

RD 34 Route de Barjols
83149 **BRAS**
Tél.04.94.04.09.28
www.lapetitemaisondebras.sitew.com/
GPS: Lat:43.4738313 Long:5.9544986

BRIGNOLES

AU VIEUX PRESSOIR
ΨΨΨ

Je suis le premier surpris d'une telle note. Non d'avoir mal jugé du départ le potentiel de la maison de Luc-Laurent Gramond. Plutôt que je pensais le "Vieux Pressoir" enfermé dans le genre rassurant mais un peu apathique, cramponné sur ses acquis de longue date, les ruisseaux font les rivières, entre habitués qui se ruent sur le très correct menu à 16,50€ des midis de semaine, et les repas rassurants des dimanches en famille, cheminée en hiver, terrasse en été. Sauf que v'là ti pas que le cuisinier est passé à la vitesse supérieure! Un degré de raffinement et de délicatesse qu'on ne lui connaissait pas! Si vous aviez par exemple l'opportunité de faire un coucou au "pot au feu de jarret de porc en terrine", faut pas hésiter. Le savoir-faire est flagrant! De la couleur, de l'application, aucune sophistication mal placée! L'à-propos file jusqu'à la justesse de l'assaisonnement. 15/20. Même signature pour le "Parmentier de sanglier confit au Vin" dans une version dosage exagéré de gros copeaux de Parmesan. Je ne me plains pas. Champignons poêlés de fin de saison, car oui, pour vous il sera trop tard quand vous lirez. La prochaine carte devrait aussi tenir ses promesses. 15/20. Finir en légèreté avec la "soupe d'agrumes", duo de suprêmes d'oranges à jus et sanguines. Sorbet sanguine, bien.

Un 15/20 sans tuile, enfin deux, juste dessus, croquantes. Le personnel est fidèle au poste année après année, accueil tout sourire. Le boss Luc-Laurent Gramond est en pleine forme, il musarde de table en table. Résumons-nous! Le menu du midi se frotte à une carte plus sophistiquée dotée d'un véritable raffinement. Pour toutes les bourses comme on dit! L'exemple-type d'adresses qui fait des gens heureux dans un canton où les bons plans ne se bousculent pas au portillon! Alors quoi de plus normal de se presser "Au Vieux Pressoir"?

Chef: Yoan Sautereau
Second: Sylvain Lambic
Spécialités: pied et paquets. Noix de veau, pieds de moutons, jus au Sésame. Sauté de coq à la Française. Foie gras poêlé. Loup grillé à l'écaille. Aumônière du Pays de Bresse.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pains 15/20. Café Malongo 1,8€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Formule 13,5€ et menu 16,5€ midi semaine. Menus 28,5€ et 34,5€. Carte. Banquets, mariages, séminaires jusqu'à 200 personnes (autocars). Terrasse avec brumisateur. Parking aisé. Ouvert 7j/7.

Le Plan RN7
Route de Marseille
83170 **BRIGNOLES**
Tél/fax.04.94.69.97.49
www.au-vieuxpressoir.fr
GPS: Lat:43.409424 Long:6.0350078

LE CANNET DES MAURES

LA FOURCHETTE GOURMANDE
ΨΨΨ

Les habitués ne s'y trompent pas mais l'emplacement pourrait vous tromper! En face de la gare récemment rénovée du village! Une cuisine directe et franche du collier pratiquée par un as qui se planque! Ne cherchez pas: il n'y a pas de contrepèterie! Juste un chef! Pour connaitre son CV, fallait me lire l'an passé! Je vais pas répéter le parcours de ce quadra cachant bien son jeu qui débuta chez Julien Bonnet à Salernes et passa par La Bonne Etape (04), Le Stanc et Maximin! Ah zut! J'ai trop causé! Avec Mauricette devant son assiette cette année! Quoi choisir? Foie gras et verre de Muscat, soupe de poisson maison, encornets farcis, gambas flambées au whiskies, magret de canard aux morilles, petits farcis, cabillaud aux St-Jacques, carré d'agneau à la provençale, ris de veau à la crème, rognons de veau au Porto… Suivant la saison, tout est à vous. Mais les "asperges tièdes et mousseline" sont à Mauricette. Du frais de saison. Salade composée sur le côté, exemple de l'inutile utile, ajouté de bon cœur. 15/20. Rarement vu autant de précision dans une "terrine charcutière". Je peux vous dire qu'un paquet de charcutier de métier pourrait prendre des cours du soir avec chef Fenouil. Une palanquée de restaurateurs pourraient profiter du voyage, ça leur éviterait de déléguer la confection de leur carte à l'industrie agro-alimentaire! 15/20. Mauricette loue la cuisson de sa "rouelle d'agneau à la crème d'ail". Deux garnitures dont de remarquables pommes dauphines maison. Celle qui n'a jamais écrit un mot sans avoir quelque chose à dire ajoutera "de compétition, les pommes Dauphine… Gordini!" 15/20. Mon "entrecôte aux morilles" est un monument de copieuseté caractérisée, même garniture que Mauricette: 14,5/20. Elle est mignonne comme une communiante, la "crème vanillée aux fraises"! Mais c'est un péché! Sans avoir l'air d'y toucher! La dame au chapeau vert vérifia et d'un 15/20 la sanctifiera! Serviettes en tissus, atmosphère bistrot-resto conforme à l'esprit de la maîtresse de maison, Nanou. Elle quand elle ne dit rien, ses yeux chantent quand même. Un style sans maniérisme volontairement limité aux fondamentaux d'une savoureuse cuisine de terroir. Prodiguée par un chef qui "en a sous la pédale" comme on dit. Adresse attendrissante dans ses convictions humanistes!

Chef: Philippe Fenouil
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Richard 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Menus à 14€ le midi en semaine sauf jours fériés, 22€ et 32€. Carte. Climatisation. Accueil petits groupes. Fermeture: se renseigner. Réservation très conseillée.

79 avenue du 8 mai 45
83340 **LE CANNET DES MAURES**
Tél.04.94.50.80.71
www.fourchettegourmande.com
GPS: Lat:43.3905107 Long:6.3426317

CARNOULES

AUBERGE DE LA TUILIERE
ΨΨΨ

Elle suffit à son charme: il s'agit d'une plaisante bastide baptisée en 1838 avec vieilles pierres cheminée et compagnie, planquée au beau mitan d'une avalanche de verdure et de vignes. N'empêche que Guillaume Astésiano n'oublie pas d'en confier la cuisine à un véritable chef. Lionel Desbrosses a fait ses armes notamment en Bourgogne chez une grappe d'étoilés! Tournus (71), Beaune (21) et même un certain Bocuse à Collonges (69)! Aussi: deux années Martiniquaises, une anglaise, une autre dans les cuisines de l'Elysée au milieu des années 90! Cuisinier avisé, il a mis le registre gastro en veilleuse tant le genre n'est plus l'assurance de remplir un restaurant. Il en conserve toutefois le savoir-faire concentré sur une carte raccourcie où chacun trouve son compte. Des recettes pas torturées de sophistication et rondement bien menées, qui ne sentent pas le zèle! Mauricette promena sur la carte son œil blasé de tout et surtout jaune à force d'abus en tout genre, puis pointa son index boudiné sur la "douce salade de St Jacques poêlées aux graines de sésame, vinaigrette à

l'huile de noisette". Le roi des mollusques bivalves de la famille des pectinidés est pané, mais du jour quand même! Je vous assure! Sans corail, souple. 15/20. Celle qui n'oublie jamais ses origines corréziennes poursuit par un "magret de canard en tournedos sur son pic de romarin aux épices et herbes du jardin" poétique et bien présenté. La grande assiette trompe l'œil, copieux qu'il est son magret! Et bien cuisiné! 15/20. J'ai pris mon temps avec le "pressé de foie gras purée de figue et gelée au Porto". Virile, la gelée au Porto. Les dames préféreront (peut-être!) la purée de figues servie! 15/20. Une recette de mes préférés que "le pavé de thon mariné aux agrumes, sauce vierge". Chair rouge, tiède. Sauce bien mais qui mériterait de se lâcher, d'appuyer sur la caricature: plus de cébette, de tomates… 14,5/20! Le "café gourmand" est beaucoup mieux que la moyenne. Pas difficile vous me direz. Vacherin, œuf en chocolat garni maison, une ganache extra, des fruits de saison… 15/20. Ouvert sans restriction à tous publics, jeunes ou retraités, talons-aiguilles ou baskets! Tous à la Tuilière… mais moins que demain!

Chef: Lionel Desbrosses

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 16/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Environnement 18/20. Formules de 21€ à 25€. Menu à 36€. Carte. Enfant 12€. Carte. Banquets, soirées dansantes, mariages 200 p.Traiteur. Pas de contrainte sonore. Parc. Chambres. Ouvert midi (sauf lundi) et vendredi et samedi soirs.

RN 97 (entre Puget-ville et Carnoules)
83660 **CARNOULES**
Tél. 04.94.48.32.39 et www.aubergedelatuiliere.com
GPS: Lat:43.2959803 Long:6.152333

CARQUEIRANNE

LOU PETOULET

ΨΨΨ1/2

C'est quoi le restaurant? Sûrement ça: être bien à table, ne pas penser qu'on est assis, se laisser porter par la magie du moment. A son rythme, la table de Damien Casani est entrée dans les mœurs du gourmand avisé qui préfère la discrétion efficace d'une charmante maison à la parade tapageuse d'un établissement à la mode. Cette année déjeuner en terrasse, avec au loin la Grande Bleue et ses côtes déchirées qui donnent envie d'être voleur d'amphores au fond des criques. Les assiettes avaient fort à faire pour contrer la magie à l'œil: c'est réussi! La mise en bouche, une "émulsion de foie gras en crumble". C'est rigolo car juste après, je restais sur une violente frustration de type "pas assez". Ben ouai, je suis gourmand!.. Et puis l'entrée! Aaah: "foie gras de canard au subtil de cacao, gelée poire et griotte". Toute l'année le foie gras loge à la carte sous diverses formes, "au gré des saisons" comme on dit. Géométrie singulière, plaisante dans l'épure. J'aurai préféré que l'acidité de la griotte appuie plus fort sur la pédale, mais l'ensemble est quand même séduisant, 15/20. Extra dans sa simplicité, le "filet de pagre à l'unilatéral, quinoa et roquette". Restait au cuisinier à être aussi efficace avec sa poêle que le produit l'est naturellement. C'est fait: 15,5/20. "L'assiette du fromager" est un rite que je ne loupe jamais, un excellent Rocamadour au lait cru, le pain maison en ajoute au plaisir. Peut-être un des meilleurs "nougat glacé" que je connaisse! Quel bonheur! Il est en habit de lumière avec sa dentelle de caramel! Mais j'vais vous dire que ce nougat pourrait être déguisé en épouvantail, je me régalerais quand même! 15,5/20. Une étape de choix du littoral varois: ni frimeuse, ni snob, ni bêcheuse! C'est vous dire le plaisir!

Chef: Damien Casani
Second: Julien Legris

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pains maison 15/20. Café Malongo 2,5€ 15/20. Toilettes 17/20. Environnement 16/20. Menus à 25€, 32€, 42€ et 53€. Carte. Mariages, banquets, groupes: 120 personnes l'hiver, 160 l'été. Terrasse couverte vue mer. Parking privé. Fermé lundi et mardi hors-saison. Ouvert 7j/7 le soir en saison et samedi-dimanche midi et soir. Réservation souhaitée.

Chemin du Pétoulet
83320 **CARQUEIRANNE**
Tél.04.94.58.50.07
www.loupetoulet.fr
GPS: Lat:43.100459 Long:6.082098

LE PUB

ΨΨΨ

Croyez-moi qu'on en voit des zozos de la tambouille et des aventuriers de la sauce perdue dans notre boulot de cobaye! Et puis, ya les Giuliano. La régularité chevillée à l'ouvrage, ils ne s'écartent jamais d'un quart de poil de kiwi de la route qu'ils se sont tracée, ne se posent pas de questions métaphysiques sur le marché, la crise, gnagnagna. Une chose n'est jamais oubliée: le client fait tourner la boutique! En quelques saisons, la maison de Fabrice Giuliano et du fiston Gaétan est devenue la locomotive du charmant port aux abords rénovés. Il faut absolument que vous goutiez "l'assortiment de tapas du jour seul ou à partager". Un monument à la gloire de la gourmandise! Un feu d'artifice! Jambon de montagne espagnol sur pain grillé, tempuras de poulpes et crevettes, des makis avec leur sauce, tapenade, anchoïade avec ses légumes frais, chips de patates douces, brochettes de moules au lard, brochettes de crevettes épicées, gaspacho de tomate et de concombre et j'en oublie sûrement! Moins de 15,5/20 pour ce festival pour deux serait d'une grande injustice! Je ne vous ai pas encore parlé de Mauricette qui m'escorte car j'avais la bouche pleine. Elle est bien là et plus que jamais! En chair et en os! Surtout en chair! Elle poursuit les agapes avec

un "wok de bœuf au paprika" avec tout ce qu'il faut! Courgette, oignons rouges, céleri, gingembre, soja, coriandre… Viande cuite au cordeau, 15/20! Ma "suggestion du jour à l'ardoise" est une "dorade sauce vierge". Servi avec fonds d'artichauts en barigoule dans un pot grand-mère! J'ai tout boulotté sans retenue! 14,5/20. Nous ferons l'impasse sur les desserts pour des raisons que je viens de décrire. Une cuisine colorée et vivante, bossée avec des produits frais de belle qualité, ce qui justifie sans mal une tarification sélective. Le personnel est vraiment attentif, coordonné. Terrasse ou salle, il caracole dans un décor de bois et de lumière façon brasserie de luxe. Par les temps qui courent où beaucoup se plaignent du morne quotidien, voilà une récréation qui s'impose.

Chef: Daniel Tudorencea

Spécialités: fritto Misto di Mare. Salade de poulpe alla Trapanese. Foie de veau poêlé au Xérès. Brochette de gambas à l'indonésienne. Filet de St-Pierre en croute d'herbes. Faux-filet aux trois sauces. Risotto noir à l'encre de seiche et aux gambas.

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Segafredo 2,5€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Suggestion du jour. Carte. Enfant (-10 ans) 12,9€. Fermé mercredi hors-saison. Eté 7j/7. Terrasse. Parking. Réservation conseillée.

Le Port des Salettes
83320 **CARQUEIRANNE**
Tél.04.94.12.96.54
GPS: Lat:43.0880129 Long:6.077022

LA MAISON DES SAVEURS

NT Ψ1/2

Pas mal au final, d'autant que la nouvelle patronne est rigolote et offre le contraire d'un service banalisé en causant amicalement avec le chaland. Elle est heureuse de vivre et ça fait plaisir. Nous déjeunerons en terrasse sous les platanes, on est bien avec Mauricette qui est presque délassée. Je dis "presque" car une foultitude de détails chagrinants plombent un peu son moral, l'empêchant d'avoir les doigts de pied en éventail. Les baies vitrées sont sales, mais moins que l'aquarium pas nettoyé depuis un moment. Des signes de manque d'entretien général qui ouvrent la porte aux fantasmes sur ce qu'on ne voit pas. Les assiettes, j'y viens. En direct sans passer par la case "entrée": "carré d'agneau rôti en croute de tomates séchées". Belle assiette, et un carré de trois côtelettes cuit rosé comme demandé, bien. Délicieuse confiture de tomates séchée, gratin dauphinois un peu tiède et ratatouille dans les rails, pas trop aillée et c'est tant mieux. 14,5/20 et 14,5€. La dame au chapeau vert qui pour une fois faisait impasse sur la viande est déçue de son "filet de loup rôti au citron". Du décongelé un peu caoutchouteux, un riz rond jeune façon cantine d'hosto. 11/20 pour 14€ quand même. Séance de rattrapage presque réussie avec ses "profiteroles maison" avec un excellent chocolat mais les choux sont vieux et rassis. Assemblage "maison" oui, mais les éléments qui composent non. Faudra bien qu'un jour les lois que souhaitent les consommateurs de restaurants voient enfin le jour! Vive le vrai maison même bancale, à bas le faux maison! Bref! "Profiteroles maison" à 13/20 quand même! Et à 5,5€ aussi! Et le "crumble pêche et abricot" promis par la patronne-serveuse est… aux fruits rouges. Mais le crumble dessus est croustillant! C'est l'essentiel! 5,5€ aussi et 13/20! Les plats sont très longs à sortir alors que nous sommes une table de deux et personnes d'autres en début de repas. Long, c'est quand vous avez Mauricette devant vous et les moineaux au-dessus dans les arbres. Il faut toutefois souligner la remarquable qualité du pain servi, et le prix sage de l'eau gazeuse Chateldon facturé 4,5€ le litre. Une adresse avec trop de maladresses pour donner envie d'y replonger les yeux fermés. Ou alors pour le cadre croquignolet de cette maison colorée du centre-village.

Chef: Thomas Lemoussu

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Formule à 13€ et menu à 16€ midi semaine sauf jours fériés. Carte. Fermé le mercredi.

18 avenue Jean Jaurès
83320 **CARQUEIRANNE**
Tél.04.94.58.62.33
GPS: Lat:43.0938186 Long:6.0756487

LE CASTELLET

LA FARIGOULE

NT ΨΨΨ

De l'allure et du naturel, une table traditionnelle qui ne rechigne pas à une certaine inventivité! Telle est la maison de Frédéric Flosi! La préoccupation de ce cuisinier notamment passé chez Bocuse est de satisfaire le plus grand monde! Tout en gardant un niveau d'exigence! Du coup l'été, le chaland se bouscule au portillon même s'il n'y a pas de portillon. C'est une image. Mais une placette ombragée fort accueillante, ça oui! Il y a! Remaniée suivant les saisons mais avec ses incontournables cramponnées à l'année, la carte s'appuie sur des compositions qui chantent le terroir! Panaché de beignets de légumes et son aïoli, marinade de poulpe très Provence, cocotte de joue de bœuf, sole meunière, dos de lapereau farci, risotto rouge de Camargue à la tome fraiche aux Saint-Jacques et chorizo, tian de légumes provençal dos de loup et vierge de tomates confites, rognons de veau grillés aux girolles, pigeon en cocotte cèpes et foie gras, côte de veau, de taureau, de cochon du Ventoux… Et un menu du jour le midi! 24€ la totale et 20€ la formule! Avec lui, Mauricette s'est sacrifiée sur l'autel de la gourmandise! Elle a même ajouté avec l'humour qui la caractérise que "avec Monsieur Flosi, c'est toujours un autel 4 étoiles!". "Millefeuille aubergine, tomate et chèvre" présenté sur ardoise, trois brins de lavande

piqués. La dame au chapeau vert butinera son plat en faisant des petits bruits bizarres d'abeille, ou plutôt de gros bourdon. Ça lui plait! 15,5/20! La grande cheminée de "la Farigoule", c'est pas pour la photo! Voilà donc le "rôti de veau cuit à la broche, risotto"! 15/20! Fin avec "feuilleté agrumes, crème citron". Crème comme une tarte au citron, suprême orange et pomelos! Eloge de la simplicité… apparente! 15,5/20! Fallait que j'en mange une véritable, vue les calamités gobées ces derniers temps. La "salade César de volaille grillée, noix de cajou et bacon"! Je la recommande à tous les déçus de la chose! 15/20! Puis "piqué de lotte, romarin et citron confit"! Pas piqué des hannetons! Brochette de joues de lotte et quartiers de citron! 15/20! De la curiosité en cave et un service concerné, sans prise de tête. Ça vous suffit ou faut que je vous dise d'y aller? Mais gaffe: hors saison conseillé!

Chef: Frédéric Flosi
Second: Pierre Andréïni
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule 20€ et menu 24€ midi semaine. Enfant 8€ "comme les grands". Terrasse. Climatisation. Groupes 70 personnes. Fermé lundi et mardi hors-saison. 7j/7 en saison.

2 place du Jeu de Paume
83330 **LE CASTELLET**
Tél.04.94.32.64.58
www.lafarigoule-restau.com
GPS: Lat:43.2964917 Long:5.3722769

CAVALAIRE

LOU PEBRE D'AÏ

NT ΨΨ1/2

Le drapeau flotte sur la marmite! Une cuisine sincère doublée d'une convivialité qu'on ne rencontre plus que dans les légendes de grand-mère! Voilà m'sieur-dame ce que j'appelle une référence pour la cuisine provençale! Un inventaire des fondamentaux dans une encoche à un jet d'olive de la plage! Ya pas meilleur moyen pour se sentir isolé! Enfin bon! C'est fait c'est fait! Petit inventaire (incomplet) des recettes à l'usage des gourmands: bagna caouda, panisses frits, millefeuille tomate et mozza au pistou, beignets de fleurs de courgettes, chèvre frais aux involtinis, calamars à la crème d'ail, escargots à la mazarguaise, carpaccio de bonite, filets de rougets poêlés sur tatin de tomates, filet de St-Pierre et sa purée au pastis, souris d'agneau en croûte d'ail, tian d'aubergine en cocote, tian d'agneau, artichauts à la barigoule, daube de bœuf à la toulonnaise. Bon. On va pas y passer la nuit. Le menu à 29,50€ est l'occasion de piocher dans le choix. Mise en bouche rafraichissante de saison, melon et pancetta. Puis "trio de saveurs en godets". Trois taraïets: perles marines au pistou, petites crevettes et crabe sauce aurore, et un tian d'aubergines qui donne envie d'inscrire cette cuisine au patrimoine de l'Unesco! 14,5/20. Puis les entrées. Ah bon? Mais c'était quoi avant? "Assiette méli-mélo d'entrées". Mesclun avec artichauts violets, pignons et légumes de saison: assortiment de beignets, feuilletés pimentés, fagotini au pistou et plein d'autres bricoles délicieuses et variées. 15/20. Il est l'heure de "assortiment de farcis et tians"! L'originale Mauricette dirait que "c'est un assortiment d'assortiments!". Soupe au pistou froide, courgette et tomate farcies, un remarquable tian d'agneau, un petit filet de poisson sur une purée au pastis brevetée par le sieur Patrick Atzori! Cette purée, on va pas tarder à la zieuter dans les parages chez d'autres! Héhé! La rançon de la gloire! 15/20! Le "café gourmand" fait son boulot sans grand tremblement à 13/20 malgré une délicieuse crème brûlée. Une cuisine qui demande beaucoup de travail, mais qui procure des petits frissons chez le client. Relayons la réputation grandissante de Pascale Atzori et son mari de cuisinier! Avec un plaisir d'autant plus fort que leur discrétion est fort grande!

Chef: Patrick Atzori
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain individuel 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formule midi semaine 15,50€. Menu découverte du terroir avec vin 29,5€. Carte. Suggestions du jour. Enfant 11€. Ouvert 7j/7 sauf mercredi hors-saison. Climatisation. Terrasse couverte. Groupes. Parking.

Place du Parc
83240 **CAVALAIRE**
Tél.04.94.64.17.93
GPS: Lat:43.1806424 Long:6.5363771

L'IMPREVU

ΨΨ1/2

Un inespéré "l'Imprévu"! Et face à la grande bleue siouplait! Un chapelet de restaurants ou prétendus tels qui pour la plupart attendent le gogo de tong ferme pour lui alléger le porte-monnaie en lui refilant de la popote "maison" ôtée du sachet "minute" avec amour… pour leur compte en banque! Bref! Le duo de copains de moins de 30 ans installés ici depuis mi-2011 sont tous deux corses. Thomas Canossi le cuisinier fit les belles heures de "Le 24" à Corte (Haute-Corse). Quant à Paul-Antoine Cremona, il sort d'une expérience de directeur de salle à St-Trop'. Un jour, ils discutent du projet commun devant un verre de liqueur de myrte et un coucher de soleil en écoutant "A Filetta". Alors? On fait quoi? Comme les autres? Ah ben non, pff, y en a plein. Petit un, on va tout faire "maison". Petit deux, on propose des plats traditionnels bien troussés: seiches grillées à la plancha sauce vierge, linguine aux gambas sauce crustacés, magret de canard entier au miel et 4 épices… Mais aussi une cuisine d'inspiration corse: sauté de veau à la corse, entrecôte de bœuf grillée à la nepita,

tartare de bœuf à l'ajaccienne, côtelettes d'agneau grillées au salinu, filets de rougets à la bastiaise, cannelloni au brocciu et à la menthe, charcuterie corse etc. Menu à 20€ avec un "carpaccio de lonzu à la tome corse". Le prototype du plat rustique non dénué de raffinement. Le produit parle, la mise en œuvre souligne. 14,5/20. Un régal le "mignon de porc à la tome corse"! Rigolo! Sur deux plats, j'ai pris les mêmes produits travaillés différemment: le lonzu est une salaison de filet de porc! Et deux fois la tome! Brute pour l'entrée et ajoutée à une mignonne sauce pour le plat! Cuisson un peu poussée pour la viande, mais purée de pommes de terre généreuse et petite ratatouille délicate. 14,5/20. Le "fiadone" est un passage obligé encore que, faut pas vous forcer! Ça en fera plus pour les autres! Un poil tiédi, extra dans sa bonté simple. 14,5/20 et un petit supplément (hors menu à 20€). Le pain est remarquable! Carte des vins entre Provence et Corse: Minuty et Madrague, Gentile et Alzipratu Fiumeseccu. Et voilà le travail!.. Ce qui met une gifle aux préjugés sur les Corses! Une adresse bigrement rafraichissante du littoral varois équipée à l'année d'un duo qui aime son boulot. La maturité aidant, l'adresse va encore progresser.

Chef: Thomas Canossi

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 16/20. Café Henri Blanc 13/20. Toilettes 14,5/20. Formule 12€ midi semaine. Menus 20€ et 25€. Carte. Enfant 8€. Brunch dimanche midi 18€. Hors saison fermé lundi. En saison 7j/7. Climatisation. Terrasse. Groupes 30 personnes. Parking aisé. Réservation conseillée.

Promenade de la Mer
83240 **CAVALAIRE**
Tél.04.94.06.10.56
GPS: Lat:43.1768421 Long:6.5348241

COGOLIN

GRAIN DE SEL

ΨΨΨ1/2

Ahlàlà! Pour tout dire, cet ancien élève de Tarridec notamment passé par le Grand Véfour de Guy Martin m'a totalement régalé! Sa compagne Emilie Geisler (passée chez Michel Rostang et la Réserve de Baulieu) n'est pas mal non plus mais beaucoup plus féminine et officie en salle. Aucune lourdeur, ce côté "professionnel" souvent empesé dans les maisons qui en font trop. Vingt chaises dans ce "grain de sel" et cette salle hier. Je m'y suis régalé d'une cuisine qui ne veut pas faire de l'art et qui affiche avec habileté son penchant pour le produit de saison du pays. Un modèle de cuisine sincère: le chef se fait plaisir! Il récite la Provence sans fard, avec grande délicatesse. Sortez vos mouchoirs, l'ardoise change tous les 15 jours, ils seront effacés quand vous la lirez: gâteau de lapin au foie gras et pruneaux, velouté de châtaignes et queues d'écrevisses en fricassée, civet de lapin aux légumes de saison, brouillade d'œufs fermiers à la truffe noire… Par nature allergique aux amphigouris et autres sophistications culinaires, je suis conquis par le "cappucino de brocoli et brousse de brebis". Il était là devant moi, tranquille et sûr de lui dans sa simplicité apparente. Faut toujours se méfier de ce qui parait simple. J'ai pas voulu discuter avec lui, j'aime pas m'attacher vous comprenez. 15,5/20. Je crois qu'elle vient de Callian, l'"andouillette du Haut-Var et polenta crémeuse". Andouillette rustique et bien relevée, pas grasse du tout, sans doute dressée à la main et au couteau, passée au grill. Un modèle de simplicité gourmande. Polenta crémeuse avec cébettes pour chatouiller, 15/20. Le dessert, une "clémentine corse confite au sirop, glace châtaigne". Au-delà de mon estimation à 15,5/20 pour cette jolie et audacieuse recette, une confirmation: le chef est un sacré bon! Une singulière manière de se planquer derrière le produit avec l'air de ne pas y toucher, oups, pardon, j'ai pas fait exprès de vous régaler, c'est pas moi, c'est mes brocolis et ma clémentine. Mon œil. Ces deux-là n'ont pas trente ans et affichent une réjouissante retenue dans la frime. Elle glisse entre les tables pour apporter fière les assiettes du chef. Qui lui s'affaire derrière le comptoir: la cuisine est ouverte. Au lieu de vous esbaudir dans des chausse-trappes du canton (Saint-Tropez n'est pas loin!), essayer ce "Grain de Sel"! Inutile d'en rajouter!

Chef: Julien Mouret

Spécialités: l'ardoise change tous les 15 jours! Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pains (2) 15/20. Café 2,5€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule à 22€ et menu à 29€ midi semaine. Ardoise. Climatisation. Terrasse 14 couverts en saison. Fermé lundi. Juillet et Aout fermé lundi midi et vendredi midi. Réservation très conseillée.

6 rue du 11 Novembre (derrière la mairie)
83310 **COGOLIN**
Tél.04.94.54.46.86
GPS: Lat:43.2519332 Long:6.5331343

COLLOBRIERES

HOTEL-RESTAURANT DES MAURES

ΨΨ1/2

Les colverts chahutent juste dessous, dans la rivière qui traverse le village: le Réal Collobrier. Quelques cols blancs échappés des bureaux climatisés se revigorent les poumons en terrasse en méditant sur leur propre condition: oui, des gens vivent ici dans ce merveilleux village qui n'a pas perdu son sens. Après avoir gambadé sur les cols du massif des Maures, les courageux marcheurs et invincibles vététistes se requinquent les biscotos. Ce soir, ils dormiront bien. Côté bar avec Lionel Borello ou côté restaurant avec Sébastien, la philosophie est la même depuis 5 générations: la maison évite les faux-cols et les assiettes bancales! La générosité comme signature, l'envie de faire-plaisir brandie comme étendard! Ah

mes amis! La lampée qu'on s'est encore mis avec Mauricette! Je défie quiconque d'avoir une seule fois entendu "ya du rab?" chez les Borello! Ou alors il était quatre sur la même assiette! Comme la dame au chapeau vert quand elle est seule! Le menu à 13€ fait son show, le menu à 20€ est un coquin! Avec le "hors d'œuvre", salade verte avec parmesan, belle tranche de jambon cru taillée de frais en cuisine, terrine de la maison s'il vous reste un coin à remplir, cèpes au vinaigre. 14,5/20. Puis la traditionnelle "omelette aux champignons"! 14,5/20! Ma "sole meunière" a l'air heureuse d'être là, comme tout le monde. 14,5/20. Et les "cuisses de grenouilles" de Mauricette sont cuisinées telle qu'on l'attend de ce plat, elle a rogné les os jusqu'au bout! 14,5/20! Le classique des classiques de la maison, "crème de marron, glace châtaigne et Chantilly" et sa meringue maison. Cette crème de marron n'a rien à voir avec les marques commerciales habituelles. Parfumée et puissante, elle reste en bouche sans être farineuse. 15/20. Une maison valeur sûre du BàO pour sa régularité, son hospitalité et sa bienveillance envers le client. Les chambres prolongent, à vil prix. Le Var humain et droit dans les yeux. Et toujours ce pincement au cœur, depuis le temps qu'on s'y régale.

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

Spécialités: bouillabaisse de crustacés et pâtes aux langoustes (sur réservation). Daube de sanglier. Civet de porcelet. Truite aux amandes.

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 15/20. Toilettes 15/20. Rosé de la treille (Collobrières) 12,50€ 14/20. Menus à 13€, 20€ et 29€. Carte. Enfant 6,5€. Hôtel 10 chambres. Demi-pension 37€ et pension 45€. Terrasse. Ouvert7j/7.

19 boulevard Lazare Carnot
83610 **COLLOBRIERES**
Tél.04.94.48.07.10
www.hoteldesmaures.fr
GPS: Lat:43.2375551 Long:6.3083571

GENIALE APPLICATION GRATUITE
Iphone, Ipad, Ipod, Touch

COTIGNAC

LA TABLE DES COQUELICOTS

ΨΨΨ

Une création, une redéfinition de cette maison de village. Pensée avec beaucoup de goût! Enfin quand je dis "pensée"... 18 mois de travaux! Toute la famille s'est retroussée les manches! 7j/7! Le jour et parfois la nuit! Jusqu'au 24 avril 2011! Mais attention: faut voir le résultat! Vieilles pierres et matériaux nobles, salle de restaurant claire et gracieuse avec ses tons doux aux accents de Provence, terrasse aménagée sur le Cours. De quoi se caler les doigts de pieds en éventail sous la table, la serviette autour du cou et la bedaine au garde à vous! Des jolies formules les midis en semaine, d'autres à 23€ et 27€ tirées du menu-carte à 35€. Le "jour" était (snif, c'est fini) le veau aux écrevisses. Fallait les voit saucer, mes voisins. Moi? "Crème de châtaignes et son escalope de foie gras saisie". Le cuisinier tape très fort d'entrée! C'est pas humain de me faire des trucs comme ça à mon âge! Je ne m'y attendais pas! Une douceur pleine de maitrise à 15,5/20! Quand c'est comme ça, on attend le plat suivant au tournant, le front plissé, l'air grave: "pavé de saumon et sa crème de poireaux". Jolie assiette. Le bout d'orange est un peu inutile, le flan de brocoli réussi et le risotto aux raisins de Corinthe sera réglé d'ici votre passage! La cuisson du poisson est irréprochable. 14,5/20. Stopper votre repas à cet instant sera dommage. J'ai failli, c'est pour ça que je le dis. J'aurai raté le "trio de desserts" représenté par un opéra, un castel, et un fraisier. Exposé sans frime. En quantité calculée pour satisfaire tout en flirtant avec la frustration du "pas assez". Et chose incroyable: fait maison! 15/20! Tout le personnel en salle semble tirer dans le même sens. Très avisée, la carte des vins est nationale, une dizaine dans chaque couleur. Et même une sizaine de Champagne! Le responsable s'appelle Marc Taine, 28 printemps à ma dernière soupe de potiron, et du genre à prendre les chemins de traverse pour vivre sa vie. S'il est passé par un DEUG d'histoire et une expérience dans la vente d'automobiles, il replonge dans la restauration et passera notamment par le Jules Verne et le Ritz sur Paris. Un talent polymorphe visible à Cotignac. Notez que vous pouvez prolonger le plaisir dans un des superbes chambres disponibles de la maison.

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Formules 14€, 16€ et 18€ midi. Formules 23€ et 27€. Menu-carte 35€. Enfant 10€. Salon de thé. Groupes. Programmation Jazz régulière avec T.Petrucciani. 3 studios 35m2 indépendants "bed and breakfast". Ouvert 7j/7 à l'année.

10 cours Gambetta
83570 **COTIGNAC**
Tél.04.94.69.46.07
http://latabledescoquelicots.fr
GPS: Lat:43.5267106 Long:6.1494657

LA CRAU

LE PATIO

ΨΨ1/2

Ça ressemble à une institution naissante, certains signes ne trompent pas. Les notoriétés se font souvent sur des "petits plus", sur des détails. A l'instar de la direction à la proue du navire, le personnel vous salue. On a bien observé tout ce petit monde avec Mauricette: il fait corps avec le client, ne confondant jamais vitesse et précipitation. Avec celle qui arbore des tenues printanières en octobre pour que ça colle avec son chapeau vert, on s'est amouraché de cette table finalement plus près du restaurant que de la brasserie telle qu'on la suppose. Carte de saison: velouté de courge à l'écume de girolles, fricassée de cèpes en croûte feuilletée, brochette de St-Jacques et chorizo doux, filet de bœuf gratiné au foie gras. Et des propositions douées dans l'art de la simplicité qui ravissent les midis des locaux: tartare de bœuf traditionnel, salade César du Patio, et aussi une "pièce du boucher servie avec ses frites maison". Mauricette, quand on lui refile de la viande rouge sous le museau, faut jamais la prendre pour un perdreau de l'année. "C'est du rumsteck" qu'elle a dit! "La sauce roquefort est parfaite et pis les frites sont bonnes, croustillantes et fines, pas grasses du tout" conclura t'elle avec le même souci du détail qu'un paléontologue devant un jeu d'osselets. 14,5/20. Elle avait repéré la "coupe glacée à la crème de châtaignes de Collobrières" avec glace vanille et glace marron, chantilly! La pourtant copieuse sucrerie n'a pas fait un pli! 14,5/20! Mon menu à 14,90€ du jour débute avec "mousse de colin aux pépites de saumon, petit jus de roches crémée" qui avouons-le sans retenue, nous change des banalités coutumières. 15/20. Copieux "sauté de porc aux olives sur son écrasé de pommes de terre maison". Purée fameuse, sauce de caractère. 14,5/20. Et voilà! Cuisine façon bistro proprette et sérieuse. Et des assiettes très chaudes! Merci aux serveurs (euses) de sacrifier leurs menottes pour la bonne cause! Un fromage blanc faisselle pour finir, option crème de marron si vous êtes sage et demandez gentiment. Déjeuner en terrasse place Jean Jaurès en compagnie de la fontaine et des platanes est un plaisir simple que je recommande aux blasés de nature. L'adresse d'Agnès Tibaut et Paul Henri Sapet requinque les morals déclinants! Qu'on se le dise!

Chef: Julien Février

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 1,8€ 15,5/20. Toilettes 17/20. Menu à 14,90€ et formules le midi, 27€ et 29,50€. Enfant 9,9€. Carte. 7j/7 à l'année sauf dimanche soir et mardi soir hors-saison. Groupes 70 personnes. Terrasse. Parking.

Place Jean Jaurès
83260 **LA CRAU**
Tél.04.94.75.58.43 et www.lepatio-lacrau.fr
GPS: Lat:43.1486165 Long:6.0733849

CUERS

LE MAS DU LINGOUSTO

NT ΨΨΨ1/2

Nous l'avons connu à Bandol à l'Auberge du Port, puis à l'hôtel "Ile Rousse" du temps où cette dernière pratiquait une véritable restauration. On sait bien que Jean-Paul Lanyou n'a pas son pareil dans le canton pour chanter la cuisine régionale. Vraiment un as, ce type. La modestie de son propos d'assiette trompera ceux qui préfèrent les recettes tarabiscotées, les sauces d'écorchés vifs des chefs qui veulent en mettre plein la vue. Mais avec lui, rien ne parait complexe. Une cuisine anti-démago, en somme. Avec Mauricette, c'est au beau milieu des vignes dans un décor soigné que nous avons un repas de belle qualité. La terrasse ombragée est vraiment agréable à vivre, tout autant que la salle claire dans son registre baroque aux tons du moment. Mais elle, on verra cet hiver. Le midi menu à 34€! Et extraite, une formule à 22€. Ce sera pour la dame au chapeau vert le "direct" avec "dos de cabillaud cuit sur la peau, monégasques de légumes". Elle a cru faire de l'humour en disant" je sais bien qu'à Monaco ya plein de grosses légumes!". Elle a pouffé quand est arrivée l'assiette, puis s'est reprise en disant très sérieusement au premier coup de fourchette "oooh parfait…". Et 15,5/20. A la carte pour moi avec "côte de veau cuite en croûte de sel, ail en chemise et thym frais". Pas d'ail en chemise. Bon. Mais des petits légumes de grande qualité, un gratin dauphinois. Viande remarquable dans sa cuisson, souple. 15,5/20. Notons que nos garnitures sont identiques, ce qui ne plaira pas à tous les guides. Les desserts ne baissent pas la garde avec pour Mauricette "sabayon de cerise et pistache servi en chaud et froid, sorbet au yaourt". Rien ne carambole, tout est coordonné, joli coup à 15,5/20. Une réussite! Le "macaron gourmand de fraises garriguette, crème légère à la vanille Bourbon, sorbet de fruits rouges"! Tout mimi en plus! Je me suis siroté mon délice très lentement, rien que pour embêter la table d'à côté qui attendait ses plats mais qui sentait fort l'après rasage de supermarché. Une calamité! Ils parlent fort! Ils boivent du rosé! Avec des glaçons! Tout est en parfaite cohérence! Enfin bref! un 16/20 pour mon mémorable dessert! Service aux petits soins qui s'améliore au fur et à mesure du repas. La patronne à l'accueil est dans le rythme, très agréable. D'évidence, elle souhaite voir revenir ses clients. Un délicieux moment dans un cadre paradisiaque.

Chef: Jean-Paul Lanyou

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 18/20. Pain maison 16/20. Café Pietrini avec mignardises maison 2,8€ 15,5/20. Toilettes 18/20. Menu 34€ et formule 22€ midi semaine. Menu à 46€. Carte. Enfant 14€. Terrasse. Parking. Chambres.

954 avenue Henri et Eugénie Majastre
83390 **CUERS**
Tél.04.94.28.69.10 et www.lingousto.fr

DRAGUIGNAN

LOU BETOU

ΨΨΨ1/2

Je voudrais bien vous dire que c'est une maison bleue adossée à la colline et on y vient à pied, mais ce ne serait pas entièrement vrai. Ce qui est sûr, c'est qu'on se trouve dans la campagne dracénoise sur la route de Lorgues et que ceux qui vivent là m'ont fait passer un sacré bon moment. Ah! Ce couple de cuisiniers trentenaires m'a régalé de bout en bout! Quand c'est ainsi, le plus dur n'est pas de commencer, mais de devoir finir. Virginie et Frédéric Ragues se sont connus dans l'Aude au "Phébus" à Gruissan. Puis ensemble ils ont créé "Lou Betou" dans ce même village au bord de la grande bleue du côté de Narbonne. Les voilà depuis septembre 2010 dans le Var, et je ne m'en plains pas. Vous non plus, vous verrez. La carte change tous les 3 mois. Une obsession du produit frais de saison, une phobie du congelé et de toute forme de sous-traitance, la bouée de sauvetage des cuisines qu'on ne peut plus sauver. De la cuisine quoi, un vrai restaurant. Début exquis avec les "escargots à la tomate façon catalane". Une assiette toute en finesse, l'anti-frime par excellence. Le coulis rustique et cuisiné s'épanouit grâce à l'anis étoilé. Escargots avec coquille. D'emblée un 15,5/20. La suite est conforme dans l'approche du terroir finement cuisiné avec le "lapin rôti au jus, fondue de poireaux et girolles". Vous serez autorisé à manger avec les doigts par Martine. La maman de Virginie veille sur votre plaisir en salle. 15,5/20. S'il faut souvent fuir les "café gourmand", celui-ci résume fort bien la jolie proposition des desserts à la carte: millefeuille aux poires à la crème au miel, ganache au chocolat noir et zestes d'oranges confits, tranches d'ananas façon Suzette, moelleux aux noix. 15/20. La belle salle de restaurant est le propre séjour de la maison, cheminée allumée en saison. Couverte quand le soleil frappe les casquettes, la terrasse sans vis-à-vis donne sur la campagne. Stoppons les arguments: vous les citerez spontanément en sortant de la maison des Ragues.

Chefs: Virginie et Frédéric Ragues
Spécialités: carpaccio de noix de St Jacques à la truffe. Véritable cassoulet languedocien. Civet de chevreuil . Médaillon de lotte au lard et miel, millefeuille de pommes de terre.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 14/20. Toilettes 16/20. Carte. Menu complet entre 25€ et 45€. Groupes 35 personnes. Accès handicapés. Terrasse. Parking privé. Fermé tout le mardi et mercredi midi. Réservation conseillée.

163 chemin Michel Margueritte (suivre Lorgues après le Col de l'Ange)
83300 **DRAGUIGNAN**
Tél.04.94.39.75.27
www.restaurant-lou-betou.fr
GPS: Lat:43.5217922 Long:6.4311647

FIGANIERES

LE MOULIN DE MON GRAND PERE

ΨΨΨ

Avis de grand frais! Adresse récente mais… pas toute jeune! Ah bon? Les murs abritent un moulin à huile qui ne fonctionne plus mais la source coule encore et toujours! De vieux murs repris par un phénomène. Ah! Le gars, c'est pas un fade! Ni un transparent! La trentaine et un sens des valeurs qui fait plaisir à voir! Après une dizaine d'années de bons et loyaux services à la suite du lycée hôtelier, Grégory Laugier fuira les palaces, les grandes tables et un avenir tout tracé! Un acte devant notaire plus tard, le voici à Figanières, le berceau familial. Avec sa vaillante garde rapprochée, il retape le "Moulin de mon grand-père", enfin le sien. Et depuis moins d'une paire d'années, l'équipe régale désormais le chaland et je ne suis pas bien sûr que vous fûtes au courant! C'est vraiment très bon, créatif ce qu'il faut car posé sur de sérieuses bases classiques. Enfin moi je dis ça, je ne fais que répéter les sentences de Mauricette, toujours prête à donner son avis sur tout. Menu à 15€ les midis, 18€ la formule tirée du menu-carte à 27€ tout le temps. Perso j'ai visé la "tarte fine de tomates confites et légumes d'été". Exactement, trois délicieuses minitartelettes secondées par un mesclun, quelques asperges, fenouil confit, bref le bonheur est dans le pré… de mon assiette! 15/20! Tandis que la dame au chapeau vert et aux gouts de luxe n'a pu s'empêcher de tâter la "terrine de foie gras maison au spéculos". Classique et dans les conventions sinon… le spéculos, poil à gratter de la recette! Oignons grelots confit, pain. 15/20! Extra, le "tartare de bœuf coupé aux couteaux". Et cuisiné, un peu herbu. Ça se dit? Avec un œuf sur le chapeau et exonéré (pour une fois!) de frites! Purée de patates douces, et un peu de polenta. 14,5/20. Mon "carré d'agneau" est brut de décoffrage, non paré. Finesse des saveurs et rusticité à l'œil. Courte sauce qui pète bien. 15/20. Par manque de temps et manque de chance, nous n'aurons pas le loisir d'apprécier les desserts. Le service est féminin et amical. Parfois vous croiserez Alain Laugier, le père de Grégory. En évitant les grosses cavaleries habituelles, le duo élabore une épatante carte des vins à petits prix. Ainsi mes frères buvons hors des étiquettes battues! Et mangeons joyeux!

Chef: Grégory Laugier
Spécialités: cuisses de grenouilles persillées. Magret de canard déglacé au sureau. Côte de veau rôtie. Pavé de loup. Chaud-froid de fruits rouges.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Folliet 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Domaine des Chênes rouge 15/20. Menu à 15€ le midi en semaine. Formule à 18€ et menu-carte à 27€. Menu truffe en saison. Traiteur à domicile et à emporter. Groupes 35 personnes. Possibilité

de chambre. Jour de fermeture: se renseigner. Parking aisé. Réservation conseillée.
Montée de la ferrage
83830 **FIGANIERES**
Tél.04.94.84.53.41 et 06.60.36.96.80
http://lemoulindemongrandpere.over-blog.com
GPS: Lat:43.5677658 Long:6.498118

FLAYOSC

LE CIGALON

ΨΨΨ1/2

Selon une tenace légende ancrée dans le BàO existerait à Flayosc un microclimat gastronomique. Pile-poil au-dessus du "Cigalon" de Jeannine et Roberto Agresta. Comment reconnaitre un microclimat gastronomique? Simple: quand on est juste dessous! La salle à manger est parée des plus belles intentions esthétiques, la table est joliment dressée, le service est à l'écoute de vos désirs et de votre plaisir. Mais surtout on se régale sans compter! Et quand justement la messe est dite et qu'arrive l'heure des "comptes" à la fin des agapes, on sourit d'une addition douce. Et puis le chef est un personnage. La soixantaine touchée du doigt, il reste tel qu'il a toujours été: totalement ouvert aux nouvelles techniques, aux nouvelles saveurs d'ici ou d'ailleurs. Apprenti chez le pâtissier Lenôtre fin des années 60 et exilé volontaire en Angleterre durant plus de 30 ans avec son épouse Jeannine (Les Waggoners et Le Boot, Londres), il n'oubliera pas pour autant les fondamentaux de la cuisine française, Escoffier en tête. Pour preuve dans l'épatant menu à 29,50€ le chef fait chanter la recette "crémeux de moules marinière aux champignons des bois, chapeau feuilleté". Un bonheur de casser la croûte comme dit l'autre! Et de piocher dans la fine préparation champignonnée, saison oblige. 15,5/20. "Dos de cabillaud poêlé, riz aux champignons, sauce veloutée aux crustacés, tomates tièdes à l'huile d'olive". Produits frais et dressage rigolo: les petites tomates olive forment les écailles du poisson! Sauce ajustée au cordeau, risotto avec champignons, saison oblige. 15,5/20. Voilà le "baba servis de sa chantilly à la grenadine et fruits de saison"! "Un baba ne se refuse pas" aurait dit Mauricette! Encore moins un baba comme lui! Fruits, crème fouettée, trait confituré… Un modèle du genre à 15,5/20! Autant dire que si vous êtes fatigués des arnaques de tables aux titres ronflants, c'est l'exacte adresse qu'il vous faut pour vous réconcilier avec l'idée du restaurant. Et puis elle est facile à repérer: juste sous le microclimat de Flayosc!

Chef: Roberto Agresta
Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain maison 15,5/20. Toilettes 17/20. Formule à 15,50€ le midi. Menus à 29,50€ et 39€. Fermé dimanche soir et lundi entre le 15/10 et Pâques. Salle climatisée. Mariages, banquets, groupes 35 personnes en hiver. Belle terrasse sans voitures en saison. Parking aisé. Leçons de cuisine.
5 boulevard du grand chemin
83780 **FLAYOSC**
Tél.04.94.70.45.85 Fax. 04.94.50.27.69
www.le-cigalon.com
GPS: Lat:43.5328246 Long:6.3983533

CREDIT: PHILIPPE CARRESE

FREJUS

L'ABRI-COTIER

ΨΨΨ

Faut se rendre à l'évidence qui saute aux yeux! Dominique Latriglia est un remarquable cuisinier, canal historique "saucier". Mais vous ne le verrez pas en salle dans une tenue de maréchal des Logis de la tambouille avec son nom cousu en fil doré sur sa poitrine, juste au-dessus des médailles. Peu de chance aussi que vous le vîtes un de ces quatre matins à la une de Var Matin, ni même à la deux. Il campe dans sa cuisine, préférant répondre à l'appel des gamelles et aux chants délicats des poêles. Voilà une décade qu'avec Christine il régale le chaland égaré qui ne pouvait pas mieux tomber et le gourmand avisé qui en avait entendu parler. Mon repas sera un sans faute culinaire mené tambour gourmand du début jusqu'à plus faim. Replonger dans les recettes que je connais déjà? C'est que ce chef a un savoir-faire dans le registre de la cuisine italienne qui me botte: il nous en épargne le folklo tout en se frottant aux meilleures recettes. Un régal que le "risotto au scampi et jambon de Parme". Le riz, c'est du Carnaroli! Le must! Le même est servi avec les plats du jour! Un risotto solide, avec du ressort, qui marche avec panache. Un risotto qui marche…pffff… n'importe quoi… Mouai mais 15,5/20 quand même les amis! Et les pâtisseries de la maison vous connaissez? J'ai (re)plongé dans la "tarte au citron meringuée" de la maison. Un grand moment encore. 15/20 fastoche. Bon allez: je conclus pour laisser place à quelques plats emblématiques du chef qui peut être fier de ses racines italiennes. Vue sur les bateaux qu'on pourrait toucher du doigt, mais vous allez rire; j'ai zieuté mon assiette tout le long!

Chef: Dominique Latriglia
Second: David Lehr
Spécialités: linguini sauce crémeuse, asperges vertes, jambon de Parme et noix. Risotto aux morilles. Ravioles sauce crémeuse aux moules, St-Jacques et cèpes. Dos de thon mi-cuit à la plancha. Bouillabaisse et bourride sur commande. Pâtisseries maison: pot de crème au chocolat Valrhona…
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Gériko 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Formules 10,5€ et 14€, menu à 17,5€ le midi en semaine. Menus 19,5€, 23€ et 27€. Enfant 10€. Carte. Groupes jusqu'à 40 personnes. Terrasse face aux bateaux. Fermé lundi soir, mardi soir et mercredi hors-saison. Salon de thé l'après-midi. Ouvert tous les jours en juillet et août sauf le mercredi midi. Réservation très conseillée.

quai Marc Antoine Bleu Marine B
83600 **PORT-FREJUS**
Tél.04.94.51.11.33
www.labri-cotier.com
GPS: Lat:43.4227368 Long:6.7487597

LA GARDE

AUBERGE SAINTE MARGUERITE

NT ΨΨΨ1/2

J'avais un trac! J'vous dis pas! C'est souvent comme ça quand je replonge dans une adresse marquante. Avec Mauricette, nous serons vite rassurés. L'équipe est restée la même, toujours concentrée sur ses ambitions: faire de leur maison une table où il fait bon manger en toutes saisons, à l'abri du cliquetis des gourmettes et de l'odeur de crème à bronzer. Ahlala! Qu'on est bien dans ce patio bien planqué. Question cuisine, on se triture les méninges pour éviter au client de manger dans les sentiers battus. La carte change chaque mois, c'est vous dire la créativité! Un exercice de haute volée! Mauricette est partie sur "mozzarella di buffala arrosée au pesto, tartare de tomates à la coriandre". Rien de tel pour la mettre de bonne humeur. Un intitulé qui fait rêver en hiver… et qu'on apprécie en été! ah ça! Ça vous change de la mozza en carton et les tomates au gout de flotte! Bravo! 15/20! Tout aussi joueur mais dans un autre registre, la dame au chapeau vert picore sans retenue ni élégance son "émincé de volaille panée aux cacahuètes, chips de patates douces". Cuisson du volatile au cordeau. Plat un poil roboratif, plutôt une plume d'ailleurs. 15/20. Que faisais-je pendant ce temps? Je me régalais aussi! Avec une "salade de rougets et ses poivrons grillés, sésame torréfié et huile d'olive AOP" qui chante la méditerranée! 15/20! Un bonheur que les "ravioles de langoustines à la ricotta et aux épinards, sauce crustacés"! Mauricette louchait sur mon assiette. C'est pas facile à voir, faut bien la connaitre: elle louche tout le temps! 16/20! Rien que ça! Simple dessert estival bigrement efficace que le "gratin de fruits de saison et sa crème glacée". Un 15,5/20 le prouve. Et "palette de sorbets et fruits de saison", mélange fruité glacé de belle composition à 15,5/20. Fanny et Nicolas Ginon en maitres de cérémonie, le patriarche Stéphane Rossi en superviseur, et un chef pas banal qui n'a pas sa toque dans sa poche. A deux pas de l'anse San-Peyre, une adresse sur mesure pour gourmets accrocs de discrétion. Chut… qu'on se le dise!

Chef: David Pierredon
Spécialités: la carte change chaque mois
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 14/20. Toilettes 15/20. Formules à 15€ le midi en semaine. Formule 22€ et menus 29€, 39€ et 59€. Carte. Ouvert du mardi midi au dimanche midi. Climatisation. Terrasse. Patio. Accueil groupes. Réservation conseillée.

8 place de la Chapelle
(avenue du Commandant Houot)
83130 **LA GARDE**
Tél.04.94.23.90.97 et 06.29.85.69.79
www.aubergestemarguerite.com
GPS:Lat:43.1069767 Long:5.9919061

PAR TEMPS CLAIR, OBSERVEZ LES ÉTOILES !
... INFINIMENT INACCESSIBLES ...
WINGZ

AUBERGE PROVENCALE

NT ΨΨ

Exactement l'inverse du modernisme! On entre là-dedans comme on entre dans une auberge du XVème siècle! Sûr que je vais devoir croiser le fer avec les sbires d'Henri II. Le tavernier est bien là derrière un bar en bois vaguement éclairé, et plein de piliers de ses clients. Il m'indique que je peux me sustenter, à l'arrière. Oups. Bon, j'y vais. Si le devant ressemble à un musée abandonné, l'arrière ressemble à la toscane. C'est vous dire le grand écart. Un grand jardin dompté, entouré d'un grand préau avec de belles poutres en bois blond. C'est dessous que j'ai déjeuné. Des petits légumes en anchoïade en guise d'accueil. La demoiselle du service m'a demandé ce que je voulais manger. Pas de carte, tout à l'oral. Pas de prix annoncé non plus. Ça sera la surprise. Terrine de foie gras, melon jambon ou "salade de saumon mariné". Le 3ème donc. Généreuse dans son approche, franche du collier. Du simple et bon, façon grawlax. 14,5/20. Viande obligée avec le plat! Filet de bœuf, entrecôte ou "veau". Et un vendredi! En plus! C'est pas aujourd'hui que je croiserais des curés et des bonnes sœurs! Bref! Donc: veau. Une belle escalope avec une garniture ratatouillesque assez commune et des patates. 14/20. Un manque d'imagination ou de compétence au rayon dessert. Fromage, dame blanche ou "ananas". C'est quelquefois mieux ainsi, plutôt que de fouiller dans les catalogues des industriels de la bouffe. M'enfin quand même, l'ananas frais est en tranche, saupoudrée de sucre de canne. Vaut mieux car il n'a aucun gout. 13/20. Fin du repas. Je visais entre 18€ et 22€ le menu selon ma banque de données de statistiques personnelles. Ça fera 28€. Quand même. Comme ça sans prévenir. Mais enfin, l'endroit affiche un certain charme.

Accueil 11/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 6/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Extérieur 16/20. Menu à 28€ le vendredi midi. Parking.

1455 RN98
La Pauline
83130 **LA GARDE**
Tél.04.94.21.96.55
www.auberge-de-la-pauline.fr
GPS: Lat:43.1351046 Long:6.0346431

CRANBERRY ' S

NT Ψ1/2

Mauricette adore ces ambiances de pub irlandais qui lui rappelle les 3ème mi-temps de rugby! Pendant les matchs elle coupait les rondelles de citron au "Club Athlétique Brive Corrèze Limousin". C'était dans les années 20, c'était hier, déjà ce fameux chapeau vert... Bref! Dedans ya la clim', alors vu la température estivale de cette fin aout, on mange dedans. Faut dire aussi que l'emplacement est devant les cinémas de la ZAC Grand-Ciel à La Garde. Des bagnoles à perte de vue! Bref! Figurez-vous que la cuisine est plutôt pas mal pour le coin. On ne tombe pas dans le miracle culinaire mais la "salade de poulet grillé" à 12,95€ possède un certain charme malgré une salade verte duraille comme du chou. Même que les croutons sont maison! A lire la carte, la direction ne rechigne pas à l'auto-compliment: "des tranches de bacon, la chair fondante du poulet mariné à l'huile d'olives, des pignons de pin et des croutons, le tout coiffé d'un œuf au plat. Succulente!" Rien que ça! On n'est jamais mieux servi que par soi-même! 12/20! Et moi un "roulé de volaille" avec un gratin dauphinois bien vu! Ça change des frites! Descriptif de la direction: "un filet de dinde roulé autour d'un cœur de bacon et de cheddar fondant: il est accompagné de frites légèrement dorées et d'une onctueuse sauce aux cèpes pour vous faire fondre de plaisir". Frites quand on ne prend pas le gratin dauphinois comme moi naturellement! 14/20! Le service est vif et au naturel, le café bon. Un peu horripilant cette manie de tarifer comme chez Buffalo-grill ou tous les autres pseudo-restos qui ne font que de l'assemblage: 9,95€… 20,95€… 12,95€... 19,95€… Et puis on apprendra en discutant avec la direction et le chef que l'enseigne va changer d'étiquette pour s'engouffrer dans la franchise "Au Bureau" qui essaime un peu partout sur le territoire. Tout est bien qui finit mal!

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 1,8€ 15/20. Toilettes pas vues. Menus et plats qui finissent tous par 95 sauf çui à 12,20€. Terrasse. Grand parking compliqué quand même.

ZAC Grand Ciel
83130 **LA GARDE**
Tél.04.94.75.15.58
www.cranberrys.fr
GPS: Lat:43.1387647 Long:6.0229969

HYERES

RESTAURANT LE ROCK

ΨΨ1/2

Le plus surprenant dans cette histoire à dormir debout avant de manger assis est le sobriquet. Culotté non? Mais surtout mes p'tits loups, on y mange de façon remarquable des plats de bistrot bien troussés et copieux plus que de mesure, dans une ambiance décontractée et soignée. Je dis ça parce que Mauricette aime la décontraction et non la désinvolture. Nuance. Emmanuel Rossio sait s'entourer. De personnel compétent et de fournisseurs exigeants: canard Rougié, bœuf Simmental, pancetta de Teyssier (Ardèche), Saint-Marcellin de chez Bourdin, charcuterie artisanale de la maison Baldacchino (la boutique mitoyenne!) et tenez-vous bien: frites et Chantilly maison tonton! Alors? Vous me remercierez après! J'ai pas encore mangé! Menu à 23€! Et du choix! Mais bon je vous préviens! La carte aura changé depuis mon repas! Voilà "les bonbons au chèvre de mon enfance". Salade verte de saison, petits bonbons de chèvre cuit au four, figatelli snacké, des petits tomates et pulpe de basilic frais! C'est tout vrai! 14,5/20. Je voulais en avoir le cœur net. Réussi le "croque artisanal gratiné au Parmesan"? Ah sûr! Ça change des deux tartoches sèches comme des biscottes de la cantoche! Viande hachée de qualité, tomate, salade verte, parmesan en multicouche, pancetta. Sauce "Rock" et frites maison. Pas terminé cause délit de copieuseté caractérisée! 14,5/20. A la carte, Mauricette: "escalope de foie gras au Chavignol de la laiterie Triballat". Beaux produits, belles cuissons, 15/20. Puis "pavé de saumon rôti au figatelli de Folelli (Corse) avec juste un peu trop cuit, un risotto Carnaroli. Wok de légumes et piment d'Espelette bien joué. Rustique et coloré, 14,5/20. Un dessert pour deux, c'est-à-dire les trois quart pour la dame au chapeau vert. Une "charlotte aux fraises" déclinée dans une version "grosse verrine" pour impénitent gourmand… et Chantilly maison! 14,5/20. Cuisine joueuse et généreuse dans son style "bistronomique" qui pioche les terroirs dans un remarquable état d'esprit. Peu de vins, mais malins. Seulement voilà, faut que je vous dise, ya un gros problème. Moins de 30 couverts chez Delphine et Emmanuel Rossio. Pour éviter l'assaut risqué, faut donc ruser: réservez!

Chef: Yves Brillet
Second: Vincent Geoffroy
Spécialités: la carte change chaque saison! Accueil 13/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 1,8€ 14,5/20. Toilettes pas vues. Formule 13€ midi semaine et menu à 23€. Carte. Enfant 6€. Petite terrasse. Soirée concert acoustique. Fermé lundi.

34 avenue Edith Cavell
83400 **HYERES**
Tél.04.94.00.68.58 et 06.87.61.72.22
www.restaurant-lerock.com

LE CEINTURON

ΨΨΨ1/2

20 années à nourrir le chaland des pistes aux 2 Alpes dans sa maison, "L'Etable". Pour le couple Parizet qui a repris du service au "Ceinturon" début 2012, un simple échange entre neige et sable, entre ski et tong, en somme. Sous des arbres et à l'écart des plages ce qu'il faut (quelques dizaines de mètres) pour avoir la paix alors que la manne touristique s'échoue lassive au soleil, et que sont de sortie pour l'été les pans-bagnats de série B et les frites de série grasses. Les Parizet ont judicieusement conservé un chef dont nous avons toujours dit le plus grand bien, lisez les anciens numéros du BàO: Christian Atelin. L'homme se distingue du commun des toques par sa simplicité naturelle… et son mépris pour les assiettes qui n'ont rien à dire. Sous des aspects parfois un peu rustique de recettes élémentaires, on retrouve tout l'attirail du cuisinier qui en a sous la pédale comme on dit: foie gras de canard au muscat de Beaume de Venise, terrine de rougets aux légumes de Provence, carré d'agneau de Sisteron à la moutarde persillée, veau de lait d'Aubrac jus aux olives etc. La carte changeant régulièrement, ne venez pas me dire que ya plus ci ou ya plus ça! Fallait vous y pointer l'appétit plus tôt! Le menu à 26€ est épatant. La preuve avec la "terrine de lapin en gelée, sanguins marinés à l'huile". Et pas une portion de dinette! Pas d'ajout de sel de poivre: tout est parfait! Un record en soi! 15,5/20! Mes cocos du Caucase, l'"entremet de bœuf-carotte, sauce au vin rouge de Provence" est une délicieuse idée! Et une réalisation extra! C'est pas le tout d'avoir l'idée, faut savoir réaliser! Viande (paleron je crois) confite prise en sandwich par une purée de carotte bien travaillée. Le jus puissant valorise, 15,5/20 sans barguigner. Le "gâteau au chocolat moelleux, marmelade d'orange amère" est sans fioriture, termine bien. 15/20. L'endroit fredonne un air qui enchante, une sorte d'oasis planquée à un jet de cerise de la plage, verdure, éclairage et recoins reposants. Toute l'année, un délicieux moment. Et comme en salle le patron Pierre Parizet n'est pas du genre tristounet dans sa verve naturelle de bon-vivant, il en ajoute à la convivialité du moment!

Chef: Christian Atelin
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Toilettes 16/20. Café 2€ 12/20. Formules midi à 14€ et 19€. Menus 24€ (midi), 26€ et 35€. Carte. 7j/7 en saison. Fermé le dimanche soir et le lundi hors saison. 12 Chambres** de 65€ à 105€ pour deux personnes. Soirée-étape VRP (se renseigner). Parking aisé. Groupes jusqu'à 40 personnes. Réservation conseillée.

144 bd du Front de Mer (L'Ayguade)
83400 **HYERES**
Tél.04.94.66.33.63
www.leceinturon.com
GPS: Lat:43.1034974 Long:6.1738819

Plus on est de fous, plus on rit,
Abonnez un ami page 98!

LA ROMANA

NT ΨΨΨΨ

L'évidence saute aux yeux! Enfin: en bouche! Hyères possède avec "La Romana" une table de fort beau niveau! Ceux qui comme nous suivent l'histoire de la maison des Garcia depuis le début n'ont pu échapper aux évolutions constantes, aux progrès réguliers, aux remises en question permanentes d'une direction exigeante. Les Garcia, ça les hante. Parce que faudrait pas croire que c'est simple. Pas parce qu'ils sont trois doués en cuisine que ça tombe tout seul. C'est même en général plus compliqué! "Frère et sœur" Sérafin et Elena Garcia sont désormais un peu plus en salle devant le client, avec Albane. Matthieu Huber a pris ses quartiers en cuisine. Le résultat est sans équivoque avec notre plaisir. J'entame par la ""tomate mozza" mozzarella Burrata (cœur de bœuf et jaune ananas) pesto de basilic". Paf. D'emblée, le produit en première ligne. De telles tomates et un tel fromage donnent envie de chanter! Mais j'me retiens! 15,5/20! "Pluma de Pata Negra marinée au piment d'Espelette AOC, "tortilla de patata"". Demandez cette viande rosée, et ne fuyez pas devant la tortilla! Elle est délicieuse! Petits légumes, ail confit… Habile! 16/20. Ah bon? Ben oui, 16/20. Le plat de la dame au chapeau vert: "dos de cabillaud rôti, légumes poêlés et purée de pomme de terre, huile vierge". Dressage circulaire, cuissons justes, saveurs déliées. En faisant de la recette une histoire toute neuve, le chef prouve qu'il est grand cuisinier. 16/20 là encore. Mauricette qui avait fait impasse sur l'entrée choisira la "salade d'abricots parfumée aux épices et sorbet mandarine". Bien balancé et joli comme un souvenir d'été! 15,5/20. Quel progrès! Voilà ce qui s'appelle fort bien maitriser son sujet! Une cuisine peaufinée et bigrement efficace! Les assiettes pleines de bon sens adaptées au terroir du Sud. C'est du côté de gare à Hyères et très centré sur le plaisir du client. Brillant, mais pas clinquant. Ne pas confondre!

Chef: Matthieu Huber

Spécialités: duo homard et crabe, suprêmes d'agrumes. Linguine spéciale "Romana". Micuit de thon à l'huile de sésame. Magret poêlé, sauce foie gras et figue rôtie. Desserts maison! Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 2€ 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Menus 29€, 39€ et 49€. Carte. Enfant 11€ (-10 ans). Climatisation. Animaux interdits. Fermé samedi midi, dimanche et mardi soir. Terrasse ombragée.

11 avenue Pierre Renaudel (la gare)
83400 **HYERES**
Tél.04.94.57.45.07
www.laromana-hyeres.com
GPS: Lat:43.109378 Long:6.1261721

NE CHERCHEZ PLUS LE BAO
ABONNEZ-VOUS PAGE 98

LA BALEINE

ΨΨΨ

Il y a brasserie et brasserie. Un peu dissimulée par la grande sœur mitoyenne, "La Baleine" ne veut pas se faire plus grosse que le bœuf. Pour autant, faudrait pas croire qu'il s'agit d'une sous-prestation. Pas le genre de la famille Giuliano de jouer en sous-régime les assiettes. La preuve: le chef pilier historique des cuisines de "La Brasserie des Iles" Cyril-Marc Farjon a pris à bras le corps les fourneaux, s'entourant d'une équipe de choc. En salle, toujours un service rassurant et aux petits soins, réglé par un autre fidèle de la maison, Patrick Chantrault. Mauricette a toujours aimé l'angle "bistrot" des plats de "La Baleine": terrine de foie gras maison, soupe de poissons de roche, mesclun de petites friture, ravioli farcis aux artichauts et crème au Parmesan, boudin noir à l'oignon, porcelet mariné aux herbes de Provence et paprika, tournedos de canard grillé, rognons de veau à la moutarde ancienne… bref! Elle replonge Mauricette! Sur le "foie de veau à la vénitienne"! Le foie au resto la fait souvent gondoler de rire! Des trop cuits, des trop fins, des tricheurs (foie de génisse), des congelés fatigués, des cramés au 12ème degré bref! Là, elle s'est régalée d'une généreuse assiette méticuleuses, blettes et échalote, jus corsé au balsamique. 15/20. Le style "terre-mer" est à la mode! Mes "noix de St-Jacques poêlées aux morilles et aux lardons" sont un exemple parfait de la chose! Chair souple du bestiau sans corail, linguines à l'encre de seiche, noir c'est noir, il n'y a plus d'espoaaar! Mais un 15/20 ah que oui! Desserts qui nous semblent être passés à la vitesse supérieure cette année! Pour la dame au chapeau vert une "tarte aux fraises et au crumble, coulis d'orange" à 15/20! Et une "tarte au citron meringuée et noix caramélisées" pour moi! Meringue italienne, très sucrée mais ça fonctionne! Je sais pas comment a fait mon voisin de tablée pour ne pas me la piquer quand j'avais le dos tourné! 15,5/20! Le menu du jour à l'ardoise vient pimenter quotidiennement les propositions, et le menu enfant est un modèle du genre. Dans ce métier de restaurateur où la difficulté n'est finalement point d'exister mais de rester au niveau, la seconde maison des Giuliano est un exemple à méditer.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café Finectar 15,5/20. Toilettes 18/20. Menu à l'ardoise 23,30€ sauf jours fériés. Carte et "broche du jour". Enfant (moins de 8ans) 12€. Restaurant climatisé. Terrasse face au port. Ouvert 7j/7 en saison. D'octobre à fin juin fermé le lundi. Parking. Réservation préférable.

Port Saint-Pierre
83400 **HYERES**
Tél.04.94.57.59.21
www.restaurant-labaleine.com
GPS: Lat:43.0807667 Long:6.1561632

PAGE 98 L'ABONNEMENT!

LA REINE JANE

ΨΨ1/2

La "Reine Jane" est au sommet de sa forme et devant les bateaux du petit port de l'Ayguade. C'est peut-être pour ça d'ailleurs. Le genre d'environnement délassant qui ne donne pas envie de faire la moue même quand on est un restaurant. L'équipe familiale est presque intégrale en cette fin de saison estivale: elle fut rude avec ses terrasses pleines, ses services complets et ses touristes qui réservent pour l'an prochain avant d'avoir même fini leur séjour. Ah ben c'est sûr que "la Reine Jane", restaurant ou hôtel, tu essayes une fois, t'es piégé. Tu y reviens en courant comme Mauricette ne louperait en aucun cas les chiffres et les lettres! Sept lettres… H-U-I-T-R-E-S! Pas mieux! Le chiffre? 12! Ça faisait bien longtemps que je n'avais pas tâté de l'oiseau! 14,5/20! Mauricette apprécie la "soupe de poisson" avec tout l'attirail et une rouille délicate en ail! 14,5/20. Elle poursuit avec des "petits farcis" dotés d'un excellent coulis de tomates, 14/20. Le "magret de canard" fait son boulot. Du bon magret, pas gras du dos et bien accompagné d'une poêlée de carottes et courgettes, et de frites. 14,5/20. Les desserts font de beaux efforts! Je connaissais le "tiramisu" version du chef Thiébault à 15/20, mais Mauricette ne connaissait pas le "parfait au café"! Elle débattra un moment avec elle-même pour savoir lequel du parfait glacé (avec chocolat fondu) ou du "tiramisu" déjà connu de nos services aura sa bénédiction définitive! Elle sanctifie d'un 14,5/20 le parfait et d'un 15/20 le tiramisu... plus-que-parfait dans sa grosse verrine! Terrasse abritée par un étonnant murier-platane, juste devant les bateaux. Tout ici repose sur le socle d'une salutaire normalité, celle de la restauration qui ne cherche pas le prix Nobel de cuisine mais à faire plaisir à ces clients au quotidien: oursins et moules Bouchot en saison, plats cuisinés et crustacés toute l'année! Et quelles charmantes personnes que les proprios Sylvie et Jean-Luc Hiltenbrand!

Chef: Guillaume Thiébault

Spécialités: fruits de mer et crustacés: tourteau, homard, langoustines, bulots, bigorneaux, amandes, clams, huîtres, oursins en saison. Poissons grillés. Marmite du pêcheur. Sur commande: aïoli, bourride, bouillabaisse (42€). Foie gras. Côte à l'os à la fleur de sel. Ris de veau.

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formules à 14,50€ et 17€ le midi en semaine. Menus à 22€, 29€ et 72€ (pour 2). Enfant 8€. Hôtel 14 chambres. En hiver fermé dimanche soir. En saison 7j/7. Terrasse face aux bateaux.

Quai des Cormorans
Port de l'Ayguade
83400 **HYERES**
Tél.04.94.66.32.64
www.reinejane.com
GPS: Lat:43.1016918 Long:6.1730263

LE POISSON ROUGE

ΨΨΨ

Un pavé dans la mare, un pied-de-nez à la restauration dite "touristique"! Un grand plouf de fraicheur avec du sens, des saveurs et des parfums! Vous voulez que vos amis parisiens gardent un souvenir carte postale vue mer? Cherchez plus! J'ai ce qu'il vous faut! Plus besoin de choisir entre environnement de rêve et cuisine soignée! Les deux mon capitaine! Qui c'est le capitaine? Richard Cordier! L'équipage n'est pas mal non plus avec une garde rapprochée très… familiale! La cuisine? Des créations comme chaque année, et des valeurs sûres qui se cramponnent comme l'arapède sur une coque de pointu. Des suggestions telles "deux filets de poissons grillés à la plancha, grande crevette grillée, gnocchis au basilic et légumes vertes, légumes grillées et rouille", "le Caprice d'Alice" grosses crevettes grillées à la plancha, brochettes de moules et de pétoncles, préparation aux agrumes et au gingembre, riz thaï et chutney. Ces deux plats-ci sont idéaux si vous avez un chrono dans le ciboulot, un train à prendre, les fourmis dans les jambes. Moi, j'ai le temps! Entrée avec "assiette d'attente de produits de la mer". Une dizaine de délicieuses bricoles: moules au basilic, crevettes et rouille, moutarde de gingembre et agrumes, taziki au fenouil et concombre, sashimi de thon… Dégustez! Voyagez! 15/20! Bien présentées mes "crevettes aux agrumes"! Quatre dodues! Riz thaï collant, moutarde d'agrumes, légumes indi au gingembre. Mélange fin de puissance et de finesse, 15/20. Tiens? Un "café gourmand"! Oui, je sais… Sauf qu'ici tout est maison! Poire pochée au jus de cassis et myrtille, gâteau gourmand au chocolat aux fruits secs et cannelle, financier tiède, ananas caramélisé, raisins marinés et rhum arrangé, un petit flan. Fagotés dans l'esprit cuisine "grand-mère" par Martine Cordier en grande prêtresse de la pâtisserie! Bon et franc du collier! J'ai tiré un 15,5/20 de ma poche à oursins! Service professionnel et gracieux mené par la douce Tamara. Bilan: de la recherche dans l'art d'accommoder des produits impeccables aux rythmes de saveurs du monde, un panorama rare.

Chefs: Martine et Richard Cordier
Second: Jean-Lou Cordier

Spécialités: "le 89". Foie gras aux épices, pommes et cerises confites. La cassolette d'agneau aux légumes grillés, polenta poêlée, mozzarella et sauce poivronade.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 12/20. Toilettes 15/20. Environnement 18/20. Menus à 28€, 35€ et 42€. Enfant 13€. Réservation très conseillée. Fermé dimanche soir et lundi. 7J/7 juillet et août. Fermeture annuelle d'Octobre à Mars. Terrasse panoramique.

Port du Niel, Giens
83400 **HYERES**
Tél.04.94.58.92.33
www.restaurantlepoissonrouge.com
GPS: Lat:43.0358603 Long:6.1265865

LA BRASSERIE DES ILES

ΨΨΨ1/2

Une salle à grand spectacle, véritable vitrine du style maritimo-brasserie de luxe. Elle vibre à l'année quelle que soit la météo. Le chaland est rapidement rassuré par l'accueil et le service aux petits soins. Le charme de la grande salle lumineuse fait le reste. Enfin non! Elle ne cuisine pas, la salle! C'est Cyril-Marc Farjon qui se frotte à la rude tâche de satisfaire une clientèle exigeante en la sustentant selon ses désirs. C'est important le désir, mais faut pas lui couper l'herbe sous la fourchette! Sinon ça bougonne jusqu'au lendemain! Je sais bien! J'ai une experte avec moi! Mauricette! Une sérial-bougonnette! Sauf aujourd'hui! Tiens donc? Et pourquoi? Réponse: "œuf et tapenade aux truffes en blanc manger aux condiments". Jaune et tapenade coincés entre deux fins carré de blanc-manger, une ornementation gourmande faite de légumes travaillés, petits radis et câpres, brunoise concombre et aubergines, tomate cerise farcie. 15,5/20. Suite en confiance: "saumon en coque de noisettes aux jeunes blettes et aux trois gratins". Parfait, beurre blanc citronné extra qui pousse. 15,5/20. La dame au chapeau vert s'est frottée une fois encore au "baba au Rhum, ananas et Chantilly" qu'elle conforte dans un 15/20. Moi, direct et sans passer par la case "entrée", "feuilleté aux rognons de veau sauce Périgourdine". J'vais m'gêner! Cuisson impeccable, sauce courte et de caractère! Et pas une soupe de crème comme souvent chez les cuisiniers sans maîtrise! 15,5/20! Pour finir le magnifique "tiramisu aux noix de pécan", plein de rondeur mais pas donné (11,50€ quand même). 15,5/20. Un rapport qualité prix qui trouve un bel équilibre surtout avec l'épatant menu à 29,90€! Le menu de Mauricette! L'institution fondée par Monsieur Giuliano et ses enfants Chantal et Fabrice assume pleinement sa responsabilité de locomotive du port! Une locomotive parmi les bateaux! On aura tout vu!

Chef: Cyril-Marc Farjon

Spécialités: poêlée de petites crevettes vivantes en persillade. Le risotto crémeux sauce crustacés et 1/2 homard rôti. Dos de loup de pays rôti au foie gras de canard et aux jeunes blettes. Le Chateaubriand à la moelle sauce Béarnaise. Loup de pays, daurade royale, pageot, rouget de roche, pagre, St-Pierre, chapon etc. Banc d'écailler.

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 18/20. Pain individuel 15/20. Café Malongo 15,5/20. Toilettes 18/20. Menu à 29,90€. Carte. Enfant (moins de 8ans) 12,80€. Fermé mardi d'octobre à fin juin. Ouvert 7j/7 juillet et Août. Terrasse face au Port. Réservation prudente.

Port Saint-Pierre
83400 **HYERES**
Tél.04.94.57.49.75
www.brasserie-des-iles.com
GPS: Lat:43.0810371 Long:6.1562517

LA MARJOLAINE

NT ΨΨ

On a l'impression que certaines adresses ne changeront jamais de tauliers! Ben si! Des nouveaux pour cette crêperie. J'arrive à midi-quinze, je suis le premier. Je dis bonjour. La dame me répond avec un sourire un peu timide. Quant au monsieur, j'ai l'impression qu'il est sourd. Ou alors muet. Pas répondu. En tout cas, le couple n'est pas prêt pour le service et range encore le contenu des cartons posés au sol. Pas grave. Ça met l'ambiance. Puis la dame viendra s'occuper de moi avec son carnet de note et stylo tandis que le monsieur a filé derrière: je ne le reverrai plus. Faut dire que je ne suis pas resté longtemps non plus. A peine 20 minutes! Bref! La formule à 12€ du midi m'ira bien. Avec au choix parmi une sizaine, une crêpe blé noir. Commande selon mon habitude: la "complète". Une des meilleures farines de blé noir depuis bien longtemps. Par contre, la portion est courte et le jambon cellophane tire l'ensemble vers le bas. 13/20. Et une crêpe sucrée, évidemment pour moi la "beurre-sucre". C'est un monument. Certes aussi courte sur patte que sa cousine au blé noir, mais fameuse. Beurre demi-sel dosée généreusement, pourtour croustillant voire caramélisé. Un pur bonheur! 14,5/20! La bolée de cidre est comprise dans la formule. Un cidre de qualité moindre, commun. A la carte, les deux crêpes reviendraient à 11€. Ça fait la bolée à 1€. Autant donc manger "à la carte". La café est nul mais facturé à 1,8€. Quand c'est mauvais, c'est toujours trop cher. Voilà. J'aurais droit à la tartine habituelle "on est breton, on est les meilleurs pour les crêpes". L'argument est un peu usant quand même. Comme s'il fallait nécessairement naître lyonnais pour faire un bon saucisson, espagnol pour pratiquer l'art de la paëlla, ou marseillais pour fagoter une bouillabaisse.

Accueil 12/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14/20. Pas de pain. Café 1,8€ 6/20. Toilettes 13/20. Formule à 12€ midi semaine sauf jours fériés. Terrasse.

1 rue Ernest Millet
83400 **HYERES**
Tél.04.94.65.46.40
GPS: Lat:43.1175919 Long:6.1282602

Le Bouche à Oreille sur Internet

Pour plus d'infos et de potins,
pour découvrir de nouveaux restaurants,
la table du moment:

www.le-bouche-a-oreille.com

LA LONDE DES MAURES

LA CIGALE

ΨΨΨ

Alléluia mes frères! On la tient enfin la table sérieuse de La Londe! Un peu à l'écart du centre-ville et en direction des plages, elle chante toute l'année depuis mi-2011! Un haut-lieu de résistance à la médiocrité! Les gourmets locaux abattus par les douteuses prestations des plats communs jetés par des serveurs copains qui causent au téléphone en amenant le sel et le pain se frottent les mains! Et se pointent le museau en rang serrés chez Eric Blanc! Lui, 25 années chez Fauchon à Paris. Paf! Question rigueur dans le métier, c'est pas un mou de la bricole. D'où le succès par ailleurs de sa seconde passion de moniteur de plongée: le hasard n'a pas sa place. Bref! Une salle tirée à quatre épingles avec serviettes en tissu et beaux verres, un grand jardin-terrasse enverduré à l'année. Des recettes astucieuses, animées d'élans contradictoires sans s'empêtrer dans la complexité. Hein? Bon ben voilà. Foie gras maison, millefeuilles de viande des grisons, encornets piquillos et chorizo, filets de dorade sauce vierge, mignon de veau en croûte de Raifort, Parmentier de canard… Entrée "assiette nordique" pour bibi. L'assiette est peaufinée: blinis, tarama, truite et saumon fumé, crevettes, suprême de citron, œuf de saumon. Un délice souligné par l'huile d'olive truffée qui n'en fait pas trop. 15/20, comme ça, d'entrée. Exemplaire "tartare de bœuf, soja, gingembre et citronnelle". Vrai qu'il est souvent compliqué de digresser sur un classique, mais là, le résultat a belle allure! Frites fraiches, mesclun: 15/20 encore. Comme dessert, un original "far breton" exonéré de l'habituel pruneau puisque "aux spéculoos". Glace spéculoos en prime, et décoration printanière: fraise, feuille de menthe, physalis. 14,5/20. Peu de vins proposés, mais tous ont du répondant. Le service est simplement parfait, professionnel et léger. "La Cigale" est tout bonnement un vrai restaurant, tel qu'on l'aime avec ses fondamentaux, et le charmant rez-de-chaussée de villa en ajoute à l'amicalité du lieu. C'est arrivé près de chez vous et c'est extra! Ah oui! Je déjeunais sur l'épatant menu à 22€!

Chef: Eric Blanc

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Nespresso avec mignardises 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule midi semaine à 15€. Carte. Menu à 22€ et menu-carte à 35€. Enfant -12ans 10€. Traiteur à domicile. Groupes 20 personnes (en hiver). Climatisation. Terrasse. Fermé lundi et mardi hors-saison. Eté: tous les soirs sauf dimanche. Réservation conseillée.

Rond-Point du Général de Gaulle
83250 **LA LONDE LES MAURES**
Tél.04.94.23.28.17
www.restaurantlacigale.com
GPS: Lat:43.1343814 Long:6.2368454

LE LAVANDOU

LOU SOLYLES

NT ΨΨ1/2

Enorme convivialité de première minute et gros efforts culinaires de tous les instants! Découvrir et apprécier les recettes en toute simplicité. La vue mer prête plus à la joie des mirettes qu'à la prise de tête. Totalement vivifiant et rassurant! Vivifiant? Vous pigerez quand vous tremperez la moustache dans les recettes de Charlotte Rodet et Olivier Piveteau! Ah le duo! Même que y'en a un troisième dans le duo! Eric Grzecka dit "Gégène roi de la génoise et de la ganache"! Bref! Rassurant: dans une ville où le hasard fait rarement bien les choses, culinairement parlant! Mauricette, celle qui a vécu dans les Dombes du temps où elle était scoute, elle a ressenti l'appel de l'étang avec ses "cuisses de grenouilles" rôties au beurre d'ail et au persil. Servies avec un délicieux gratin dauphinois! Fallait la voir se lécher les bagues en faisant du bruit! 14,5/20! Le plat du jour est une "cuisse de lapin". Sauf que. Chair moutardée, sauce légère et parfumée au vin blanc, quelques feuilles de salades avec oignons rouges, et une purée de pomme de terre fameuse qui vous rappellera celle de votre grand-mère. 14,5/20! Si ça vous tente de sortir des assiettes battues quand arrive le dessert, foncez sur la "soupe d'agrumes au Cointreau"! Que c'est bon! Suprêmes d'oranges, de citrons et de pamplemousses qui batifolent dans un jus aromatisé au Cointreau! Le 15/20 est inévitable! Comme pour le "granité pomme verte au Calvados" de la dame au chapeau vert! Description écrite de la direction: "comme un caviar de pommes rafraichissant, ça passe tout seul! Accompagné de son shot de calva!" J'ajoute qu'en plus la présentation est mignonne comme tout! 15/20 donc et les félicitations du jury pour le registre sucré! Vue sur la Grande Bleue, coquette petite terrasse 4 saisons, des habitués à l'année qui se font des coucous de table à table. Et un joli petit souvenir pour avoir envie de revenir.

Chef: Charlotte Rodet

Spécialités: vitello tonato. Pannequets d'aubergine fourrée à la mozzarella, tomates confites au basilic. Cassolette de moules à la provençale façon Solylès. Filet de St-Pierre aux deux citrons. Poissons en croûte de sel. Gargantuesque côte de bœuf individuelle. Tartare à l'italienne. Desserts maison.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Menu 19€ avec formule à 14,90€ midi semaine sauf jours fériés. Menu 28€ avec formule à 22€. Enfant 9€. Carte. Groupes 25 personnes. Terrasse. Fermé mardi soir et mercredi hors-saison.

Boulevard du Front de Mer (Avenue Général Bouvet)
83980 **LE LAVANDOU**
Tél.04.94.15.11.86
GPS: Lat:43.1346349 Long:6.3661587

LA PLANCHA

NT Ψ

Ce village balnéaire est incroyable. Quelques adresses sont là depuis 20 ans au moins (la très grande minorité), d'autres changent de tauliers chaque année ou presque (la très grande majorité). La monnaie de la pièce du genre touristique avec son lot de restaurateurs improvisés qui pensent faire fortune en mars, déchantent en octobre, et recommencent l'année suivante. Enfin bon. Çui-là est de la seconde catégorie mais vu l'état de blasement général, on croirait qu'il appartient à la première. Pour vous dire, je ne savais même pas quoi choisir à la carte! Des plateaux de coquillages à foison, quelques viandes qui broutent dans le commun, quelques poissons qui nagent dans le banal. Aucun dessert à moins de 5,9€. Les serviettes sont en tissus coton blanc, bravo. Le cuisinier chausse des Nike et porte un jogging violet avec trois rayures roses. Et dessus, une veste de cuisinier signée du drapeau italien. Bon. J'ai finalement prix un "couscous" passque mercredi ici, c'est couscous. 18€ avec un verre de vin. Une merguez correcte, un pilon de poulet mouai, une boulette qui s'avère digeste et une brochette agneau. Ce que je pensais être le mieux est le moins bien. La semoule est fine et au beurre. Un peu rance dans les coins mais ça passe. C'est le risque des recettes au beurre. Le bouillon de légumes n'est pas du jour, un peu épais voire sirupeux. Quand même, 12/20. Je me suis arrêté là, plus faim. Faut dire qu'un couscous en juin… Les clients touristes retraités table à côté sont contents de leur repas. Des connaisseurs. Comme quoi les gouts et les couleurs… J'ai pigé le bonhomme du couple quand dans un élan subtil d'analyse économique il dira un peu fort comme pendant tout le repas "yen a marre de payer des gens à rien foutre". J'ai pouffé intérieurement devant tant de finesse: tous ces retraités comme lui à payer… Mais revenons à la table du jour! Pas de carte bleue, pas de carte de visite… Un changement de taulier l'an prochain?

Accueil 13/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 9/20. Pain 13/20. Café Folliet 2€ 14,5/20. Toilettes pas vues. Menu à 20,90€. Carte. Terrasse.

16 rue Patron Ravello
83980 **LE LAVANDOU**
Tél.04.94.06.29.24 et 07.78.42.10.88
GPS: Lat:43.1383361 Long:6.3701016

LE LUC EN PROVENCE

L'OLIVADE

NT ΨΨ1/2

Gros succès! La boutique est pleine comme un œuf, salle ou terrasse. Quelle effervescence! Vous pouvez théoriser autant que ça vous chante, me sortir vos courbes de mathématicien: ya pas meilleur baromètre d'un rapport qualité prix avantageux quand ça se bouscule au portillon! Sandra et Stéphane Arnaud démontrent leur écoute du marché avec des prix retenus, une carte bistrotière mais aucunement immobile, un service vif sans être pressant. Voyons plutôt: menus complets à 16,50€ et 21€ le midi! De l'aubaine en rafale! Pour tout dire, j'avais zieuté à la carte du plat séduisant comme galette de pieds de cochon désossé sur lit d'artichauts poêlés au jus de viande, poêlée d'escargots en persillade, côte de veau rôtie, duo de Pata Negra cuit et Duroc de Batallé cru, pavé de canard aux champignons de saison foie gras poêlé et jus de truffe, St-Jacques au lard de Toscane. Et même des curiosités comme les couteaux en persillade ou le poulpe à la galicienne! Qu'à cela ne tienne Etienne, j'ai visé le menu à 21€ comme pour me contrarier. Ah! La "salade César"!.. Vous allez rire: pas grand-chose à voir avec la salade César habituelle sinon le poulet. Pas de croutons, pas de parmesan, pas de… sauf que c'est bon! Sans doute une erreur d'aiguillage en cuisine! Fèves fraiches, petits pois, tagliatelles de courgettes, pommes de terre nouvelles, œuf dur. J'appelle ça une "salade printanière" et je l'adoube d'un 14,5/20! Du jamais vu dans un menu à 21€: "pavé d'Angus pomme de terre et flan de courgette". De la viande de cet acabit, faut gouter une fois dans sa vie. Tendre comme du filet! J'ai saucé jusqu'au bout! Pas la viande, la sauce! Et vous auriez fait pareil! Je commence à vous connaître! 14,5/20! "Fondant au chocolat" conforme, coulant au centre. Quand même, tant de crème anglaise est inutile. M'enfin pas de méprise! Le 14,5/20 n'est pas volé. Un bon repas de plus que les aigris de la vie et les pisse-froid n'auront pas! Et faites-vous plaisir avec le choix des flacons du patron: les deux ne tiennent pas en place! L'hyperactif patron… et la carte des vins faite de coups de cœur! Bref! Un des rares bons plans de ce quartier percé par la Nationale 7 et d'une gaieté très relative.

Chefs: Véronique Mariottini et Stéphane Arnaud

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes pas vues. Menus 16,5€ et 21€ midi semaine sauf jours fériés. Menu soir et week-end à partir de 24,5€. Menu découverte 35€. Enfant 10€. Carte. Groupes 45 personnes. Traiteur. Climatisation. Petite terrasse. Accès handicapés. Parking. Fermé mercredi. Réservation conseillée.

RN7 Quartier Saint-Jaume
83340 **LE LUC EN PROVENCE**
Tél.04.94.60.08.81
www.restaurant-olivade-leluc.fr
GPS: Lat:43.3936506 Long:6.3249922

ABONNEZ-VOUS PAGE 98 !
PROCHAIN NUMERO DECEMBRE 2012

LA MOTTE

L'AUBERGE DES 2 PINS

ΨΨΨ

N'attendez pas l'auberge poussiéreuse d'une autre époque! Vous seriez déçus! Vieux murs oui, mais les nouveaux proprios ont fort intelligemment exploité le potentiel en injectant une dose mesurée de contemporain qui lui va bigrement bien. Guy Logel et Tanja Kroener arrivent d'une contrée infiniment plus septentrionale que le Var, fut-il vert. Lui est alsacien et restaurateur historique et elle, une jolie allemande au sourire aussi lumineux que sa cuisine. C'est vous dire si je me suis régalé! La carte souffle le classique rondelet et ne néglige pas à respirer des idées d'ailleurs, lisez plus bas. Entame avec un classique "dos de loup grillé, pommes vapeur, légumes du marché". Dis comme ça, on sent le plat attrape-touriste pour gogo venu s'empaler sur le littoral en respirant l'odeur des frites et de la crème de bronzage. Sauf qu'arrive une belle assiette rectangulaire chaude, petites pommes de terre du jour et légumes de fin d'été colorés. Et un magnifique morceau de poisson cuit à la perfection, appuyé par un beurre nantais citronné. Un régal. 15/20. Devant tant d'à propos, je décide d'opter pour la "tarte aux pommes". Extra! Et les bricoles dans l'assiette semblent nées pour être picorées! Bravo aux cuisines! 15/20! Carte des vins locale de Provence (Château Rêva, Jas d'Esclans), l'excellent Bandol Gros Noré, des flacons de la vallée du Rhône et naturellement, des propositions d'Alsace comme les Riesling et un pinot gris! Le service est plaisant, droit et décontracté. Joli panorama à perte de vue sur le vert du massif de Pennafort et devant, vergers, vignes et oliviers. Je ne sais pas ce que vous en pensez, mais c'est une excellente idée de virée à la campagne! Le dimanche bien sûr mais aussi la semaine, j'ai pas votre agenda sous les yeux!

Chefs! Tanja Kroener et Stéphane Maubé
Spécialités: foie gras de canard poêlé, gelée de Sauternes. Filet de bœuf poêlé à la fleur de sel. Magret de canard rôti sauce poivre vert. Tiramisu aux amandes.
Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Plat du jour 9,5€. Menu à 25,50€. Carte. Accueil groupes, mariages, baptêmes etc. Terrasse panoramique. Parking aisé. Fermé le lundi. Réservation conseillée.

525 route du Muy
RD54
83920 **LA MOTTE**
Tél.04.94.84.31.48
www.aubergedes2pins.com
GPS: Lat:43.4869559 Long:6.5392948

Soirée JAZZ LIVE & soirée LIVE MUSIK CHAQUE SEMAINE
RENSEIGNEMENT au 04.94.84.31.48
L'AUBERGE DES 2 PINS

OLLIOULES

LA CICCIOLINE

NT Ψ1/2

Encore un italien! Çui-là ne nage pas dans ce qu'on appelle la "gastronomie" mais plutôt la cuisine familiale. Mais quelle pagaille dans la boutique! Pour peu on se croirait dans un appartement du centre-ville de Naples: le soleil tape fort, les enfants jouent au foot en criant dans la rue, le linge pend aux fenêtres. Mais pas tellement dans un restaurant. La jeunesse en tong et bermuda sirote des Oasis pendant le service, la déco hétéroclite divague entre fontaine sans eau équipée d'un buddha et des fleurs fanées, chaine stéréo en équilibre, packs de bouteilles d'eau posés sur une banquette, nappes en papier avec des carreaux rouges, de beaux murs en pierres avec des tableaux contemporains côtoient une grande télé posée sur un drap et dessous, une montagne de rouleaux papier toilettes. Bon. Le jeune et sympathique patron affiche une réelle bonne volonté mais d'évidence, faudrait qu'on lui explique que le métier de restaurateur n'est pas aussi simple qu'il parait. Bref: ambiance rigolote désinvolte! Notons l'effort tarifaire du menu à 12,90€ des midis pressés. Qui est sans doute la meilleure affaire. Une petite pizza au choix, une "reine" pour moi. Très correcte avec sa pâte fine et ses champignons frais. Le coulis est un peu acide, dommage. 13/20. Le plat du jour est "escalope milanaise". La cuisinière dit la vérité: c'est de la volaille! Mais figurez-vous que c'est bon. La viande est souple, cuite juste. Les frites sont maison et marrons. Elles mériteraient deux bains pour les rigidifier. Un peu de salade qui ressemble à du chou et hop! Un autre 13/20! La belle surprise viendra du dessert, un "tiramisu au café" servi dans un "parfait" et bien exécuté. Version solide, ensemble bien présenté. 14,5/20. Bravo à la cuisinière! Car c'est une cuisinière qui cuisine! Pour ce menu, bon rapport qualité prix. Si on cumule les tarifs à la carte dans la moindre boutique du genre, c'est au moins 20€! Moutarde marron foncée qui sent fort et café infect, mais compris dans ce menu à 12,90€. La face nord du restaurant est équipée d'une terrasse qu'on n'imagine pas de devant. Et donne sur un parking gratuit. Sinon le dilettantisme amateur qui déborde, l'idée est loin d'être économiquement idiote.

Accueil 9/20. Service 9/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 6/20. Pain 15/20. Café 5/20. Toilettes 12/20. Menus 12,90€ le midi, 15,90€, 19,90€ et 25,90€. Carte. Terrasse.

11 avenue Barthélémy Dagnan
83190 **OLLIOULES**
Tél.04.94.92.21.37 et 07.77.95.22.40

VOUS DESIREZ FIGURER DANS LE BAO?
06.12.73.29.90
redaction@le-bouche-a-oreille.com
VOUS SEREZ TESTES ANONYMEMENT.

LE PRADET

LA COCOTTE PRADETANE

NT ΨΨΨ

Ah mes p'tits poulets! Extra! Pourrait être un de ces restaurants du midi pour affamés pressés! Le genre fait fureur sur la place embellie! Mais non. Dans leur mignon bistrot, les nouveaux proprios contournent allègrement les chemins du strict alimentaire! Pour autant, pas d'entourloupes gastro ni de noms de plats compliqués! Tomate mozza "buratta", soupe de poisson, hamburger classique (béarnaise et frites maison), cabillaud façon aïoli, magret de canard rôti au miel… Mais avant de prendre fourchette et couteau, que je vous dise: Aurore et Hervé Clair se sont connus "Aux Lyonnais", une des adresses parisiennes d'Alain Ducasse. Le genre d'expérience formatrice où on apprend l'exigence. Et puis voilà. Un beau jour ils se regarderont plus fort que de coutume dans les yeux, et choisiront leur vie! Allez hop! Direction le sud, le Pradet! Je débute avec une délicieuse "terrine de rouget maison". Basilic et tomates confites et "p'tite salade" comme il est écrit sur l'ardoise! Sinon une température un peu froide qui bloque, je me suis régalé de ce travail de vrai cuisinier! 15/20! La "cocotte du moment" est "wok de poulet au curry et lait de coco, légumes croquants". La recette n'a rien a envier à la cuisine thaï dans ses parfums et sa légèreté. Viande souple, légumes frais taillés en bâtonnets. Comme l'entrée, plat sérieux et maitrisé. 15/20. Pas parti pour un dessert, mais je suis devant un cas de force majeure. Alors "poêlée d'abricot au basilic". Quatre gros abricots ouverts et recouverts de sucre puis passés au four. Le basilic titille, le sucre devient caramel. Ah ben voui… vous lisez ce texte au mois de décembre? Après l'heure, c'est plus l'heure. 14,5/20. Saluons l'esprit de curiosité et les prix raisonnables d'une carte des vins non figée. Flacons exposés à l'entrée du restaurant. Le plaisir du bon vin commence par la lecture des étiquettes! Elles font rêver et voyager! Bref! Du bon, du beau, du frais et du joyeux! C'est au Pradet et vous devriez mordre à l'hameçon avec grand plaisir! Ou alors faut que je change de métier!

Chef: Hervé Clair

Spécialités: carte de saison du marché

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 1,5€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Ardoise. Climatisation. Groupes 30 personnes. Terrasse ombragée sur la place (sans véhicules). Fermeture: se renseigner.

43 place Paul Flamencq
83200 **LE PRADET**
Tél.04.94.66.27.90
www.lacocottepradetane.com
GPS: Lat:43.1060373 Long:6.0224256

ABONNEMENT PAGE 98

SAINT-CYR

LE GRAIN DE SABLE

ΨΨΨ

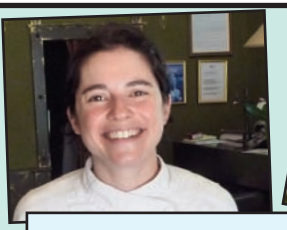
On redécouvre l'adresse! La maison reprend du poil de la bête! Enfin de l'écaille du poisson, vu le panorama! Plage des Lecques! Du sable et des vagues! Mais pas une vague cuisine! Ni un cuisinier qui divague! Un sérieux de la recette qui fit les belles heures du "Castel-Lumière" au Castellet! David Laurent qu'il s'appelle! Un Lorrain pure souche recruté par la famille Bardakdjian afin de régaler le chaland à l'année! Car oui mes frères, "Le Grain de Sable" est ouvert à l'année! Les vagues s'arrêtent-elles en hiver? Non! Alors pourquoi "Le Grain de sable" stopperait? Décor contemporain joliment sobre qui laisse l'esprit libre de vagabonder à l'horizon. Jusqu'à l'arrivée du "filet de Saint Pierre saisi sur peau en crème de poireaux" de Mauricette. Pour la faire mordre à l'hameçon avec du poisson la dame au chapeau vert, faut pas y aller mollo dans le coup de main. Présentation sage, cuisson idéale, saveurs déliées. Elle appose un 15,5/20. De mon côté, vision du menu à 25€ avec "croustillant de chèvre et pommes de terre au thym, mesclun au balsamique". Feuille garnie de brick en corolle. Simple, ça fonctionne: 14,5/20. Puis "filet de dorade saisi, émulsion de moules au basilic". Une réussite amusante qui confirme l'esprit du chef: pas de frime ni de chichi-panpan, de l'efficacité et du goût! Bravo! 15/20. Nos desserts couronnent le repas avec une "galette des rois" pour Mauricette, maison et bonne (ça ne va pas de soi!) à 14,5/20 et un "gratin d'agrumes, crème glacée à la mandarine" dans sa belle assiette blanche et creuse, sucre et fruit sans le moindre pépin! Au propre comme au figuré! 15/20. Des suggestions chaque jour, un menu complet à 19€ les midis de semaine, une carte qui suit les saisons à la trace: foie gras de canard mi-cuit, plancha de la mer, filet de bœuf au vin rouge et échalotes, St-Jacques bardées de lard piquées au romarin et pour finir, tatin d'ananas à la cardamome ou millefeuille caramel et chocolat. Mention spéciale au pain de l'Artisan Decolfmacker (4 avenue du port 04.94.26.52.43) et à un service jeune et à l'aise dans son rapport avec la clientèle. Excellente table qui va monter encore en température: elle possède l'ambition et les hommes. A fréquenter quand il neige, vente ou pleut! Sinon foule assurée!

Chef: David Laurent Pâtissier: Yves Kergoat

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 16/20. Café Malongo 15,5/20. Toilettes 15/20. Menu à 19€ le midi en semaine, 25€, 35€ et 48€. Enfant 9€. Carte. Bouillabaisse sur commande. Terrasse suivant météo. Ouvert 7j/7 en saison. Hors saison se renseigner. Groupes 70 pers. Park. Réservation conseillée.

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

DAVID PIERREDON
AUBERGE SAINTE MARGUERITE
83 LA GARDE



EMILIE DELOUYE
M.E.O.
13 TARASCON

FREDERIC FLOSI
LA FARIGOULE
83 LE CASTELLET

JOHAN THYRIOT
M.E.O.
13 TARASCON

JONATHAN DOUDEAU
L'ARDOISE
83 BANDOL

SEBASTIEN VION
LE CLOS DES ACACIAS
83 SIGNES

SERVICE COMPRIS

BASTIEN LEGRET
LE CABANON DE MAGUY
13 MARTIGUES

ERIC GANTEL
LA FARIGOULE
83 LE CASTELLET

JEAN DENIS
L'INSOLITE
13 MARSEILLE

JEAN-MARC DUBOIS
L'OLIVADE
83 LE LUC

LAURE MARTINENQ
MARE E MONTI
83 BANDOL

LOIC FERNANDEZ
LE CITADIN
13 LA CIOTAT

CREPERIE DU HAMEAU

NT Ψ

J'y ai cru un moment. En plus aujourd'hui, ça pleut comme poulpe qui pisse à Saint-Cyr-sur-Mer. Ambiance plus bretonne que ça, t'habite à Plogoff ou Ploudalmézeau en février! Le serveur est amical et même, il dit "bienvenue". Et ça mes cocos (de Paimpol), c'est le top. Par contre la dame qui fait les crêpes ne lève pas les yeux de son établi: les cuisines sont ouvertes. Le serveur pousse un peu à la conso, fait son boulot. Il a réussi à me fourguer une bolée de cidre brut pour 3,8€… sans bulles! C'est le problème des fonds de bouteille. Bref! J'aime bien: la carte est collée sur les pages droites d'albums de bandes dessinées! Moi j'ai Bécassine! Prémonitoire! J'ai choisi la galette "complète". La direction prévient qu'elle contient de la tomate. Présentation sobre avec un œuf sur le dos, assiette chaude. Si le jambon blanc est correct, le fromage est sans gout. Mais surtout, le blé noir est trop coupé avec le froment. J'ai mangé ça comme une punition, surtout vers la fin. C'est embêtant, car j'ai l'habitude perverse d'aisément fantasmer sur la galette. A chacun ses vices. 11/20 pour 7,8€. Un peu mieux pour le dessert, une "crêpe beurre-sucre". Beurre timide, au mieux un demi-sel si ce n'est pas du doux avec un coup de salière. Sucre parsemé avec parcimonie. Un sou est un sou. D'évidence, il y a un comptable dans la maison. 11,5/20 et 3,10€. Le café Malongo respecte la logique du grammage calculé à tous les étages: demandé ristretto, il est court et… trop clair! Il n'y a pas de petites économies, oui, je sais. N'empêche: mauvais calcul! Remarquable absence de sentiment dans la cuisine, une prestation minante et démoralisante. Le lot des "vues mer" et des clientèles acquises.

Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 10/20. Café Malongo 1,5€ 8/20. Toilettes pas vues. Pas de menus. Terrasse. Vue mer. Bar.

Port de La Madrague
83270 **SAINT CYR SUR MER**
Tél.04.94.26.17.43
www.creperieduhameau.com
GPS: Lat:43.1654435 Long:5.6937276

LE RELLYS

NT A Revoir

Rôôôlalaaa… Repris depuis le début d'année. J'y allais la fleur au fusil et le cœur léger pour plein de raisons qui me regardent. Ce fut une mini-déception. Les repreneurs affichent 25 ans tout juste. Ainsi qu'une volonté plaisante à vouloir bien faire. D'où ma déception. J'ai quémandé une assiette "petite de tapas" à 6€ pour patienter en attendant mon plat. Sur un lit de salade verte, des anchois, des petites tomates "pigeons", deux tranches de coppa, et des beignets de calamars, des accras et autres. L'ensemble est aride autant que triste. Manque une sauce, un truc pour dérider. 10/20. Plat du jour: "magret aux pêches et aux épices". Malgré la proposition du jeune patron à choisir le type de cuisson, il m'arrive trop cuit. Surtout d'un côté, comme s'il avait été oublié sur le feu. L'anarchie d'épices enfonce le clou de la maladresse. Par contre, j'ai ajouté du sel par manque! Purée de patate douce correcte. Et encore de la salade verte… 14€ et 11/20. Je n'en ajoute pas plus dans le négatif. Mettons les erreurs sur le compte d'une ouverture récente. Dommage car cette place avec fontaine en face de l'église de Saint-Cyr présente un véritable attrait touristique, véritable alternative aux plages et sa ribambelle de tables rarement fréquentables.

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14/20. Pain 13/20. Café Cornella 1,5€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule à 11,50€ midi semaine sauf jours fériés. Carte. Terrasse. Grand parking (Gabriel Péri) juste derrière.

4 place Portalis
83270 **SAINT CYR SUR MER**
Tél.09.50.07.42.70
http://lerellys.free.fr/
GPS: Lat:43.1807696 Long:5.7109889

SAINT ZACHARIE

AUBERGE DE LA PETITE FOUX

NT 0

On a un attachement particulier pour cette adresse. Nous y avons toujours connu des cuisines attachantes, et des personnes au regard droit. C'est vous dire le niveau de notre déception. La direction se planque, le chef passe furtivement la tête à travers son passe, seule la serveuse mini-jupée va à l'encontre. J'ai évité le menu du jour à 15,5€ avec son buffet, histoire de voir justement si le cuisinier en a, dans le buffet. Avec le menu à 19€. On pourra pas dire que je ne donne pas la chance. "Salade de chèvre" pour commencer. Deux tartines de pain grillé. Chacune avec deux fines rondelles de bûchette de base, avec des herbeuuux de Provenceuuu! Des bouts de tomates et de la salade dure comme du bambou, de gros morceaux. Avec plein de vinaigrette en flacon. Et posée dessus, une tranche de jambon pourtant de qualité mais crépie en dessous de cette satanée vinaigrette. C'est d'un agréable. Enfin bon! 10/20. J'aime bien choisir du saumon au restaurant. Ça permet de voir la qualité choisie, de mesurer la façon dont le cuisinier le traite. De toutes façon c'était "saumon rôti sauce ciboulette" ou lasagne, ou steak grillé. Alors bon, voyez un peu. 19€ le menu quand même… Mais passons. Comme la mignonette serveuse ne sait pas précisément la qualité exacte de la garniture, je choisis des frites et de la salade verte. Oui, je sais. Mais quand j'ai passé commande tout à l'heure, je savais pas que c'était du bambou, la salade. Les frites semblent fraiches, mais le saumon est trop cuit. Et puis ce gout de polystyrène

ALAIN MARI, CUISINIER-COIFFEUR

LE MERLAN DU GAPEAU

Et on apprend à 10h du mat' le 29 juin 2012 sur la radio France Bleu Provence que Alain Mari, co-chef avec fiston du restaurant *"le Moulin du Gapeau"*, serait coiffeur de métier. A écouter, c'était très amusant:
L'interviouveur téléphonique Bernard Loubat de France Bleu:
"*alors Alain Mari, vous avez un parcours complètement atypique. Vous étiez coiffeur, c'est ça?*
- "*Comment? euuuh enfin non…*" bafouille l'intéressé visiblement déstabilisé. "*En fait c'est mes parents qui au départ (…) j'ai toujours été en cuisine même si c'était pas en professionnel (…) j'ai attendu que mon fils ait les diplômes pour les passer aussi*" ajoute t'il d'évidence fort gêné par le détail que le fameux cuisinier aura mis tant d'années à cacher! Il escamote, noie le poisson: "*Mes parents étaient coiffeurs mais ma mère cuisinait beaucoup…* ". Bref, un classique rhétorique. Le coup de tous les chefs improvisés directeur marketing de leur propre cause: j'ai appris à cuisiner avec ma mère et ma grand-mère. On allait tuer les épinards la nuit à la lueur de la bougie et on pêchait du sanglier dans le ruisseau le dimanche après la messe.

Pas question de critiquer le métier de coiffeur, ni aucun autre. Juste qu'il est quand même rigolo de constater qu'en se ré-inventant un passé, notre cuisinier de Belgentier (83) nie le réel de son existence. Cumulé à l'obsession de la médaille et des honneurs, ça explique bien des choses. Sans parler de l'obsession des hiérarchies. Les pires intégristes au sein des associations dévolues à la cause des restaurateurs sont souvent des personnes non nées dans la gamelle. Palsambleu! Un roturier! Et tête de gondole maladive de toutes les associations que le Var invente pour la cause de la tambouille par-dessus le marché! Et il n'est pas l'unique exemple à vouloir se refaire une virginité… à ses propres yeux! Nous autres au BàO, on s'en tape des médailles et des diplômes de chefs! Nombreux sont les restaurateurs "*autodidactes*" référencés dans notre petit brûlot de la sauce! Les personnes arrivées sur le tard ont généralement choisi de faire ce satané métier! Contrairement à beaucoup de ceux qui pratiquent depuis l'âge de 14 ans! Le client veut du professionnalisme, pas des médailles!

M'enfin bon. Comme il adore les honneurs et les journalistes courbés, les mauvaises langues qui écoutaient l'émission radio commenteront que tombé très tôt dans les pellicules expliquerait la propension d'Alain Mari à toujours vouloir être devant sur la photo. On n'échappe pas à son destin!

Olivier Gros

quand je mâche. Assiette impec' si ça vous intéresse de ressentir le désarroi des enfants qui mangent dans une mauvaise cantine. 8/20. Bizzarement, le dessert ne s'en tire pas trop mal, fait des efforts: "croquant au chocolat de la Petite Foux"! Base biscuit trop dure, comme des corn-flakes agglomérés et congelé. Dessus trop sucré. Plein de crème anglaise, de la Chantilly et du chocolat en déco. 12/20. La demi San Pé n'est facturée que 2€ (3,5€ le litre). Le café 2€. Parking privé. Terrasse. Réceptions. Regrets.
Accueil 11/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 2€ 13/20. Toilettes 14,5/20. Menu à 15,5€ et formule à 12,5€ midi semaine. Menus à 19€ et 26€. Parking privé. Terrasse. Réceptions.
D560
La Petite Foux
83640 **SAINT ZACHARIE**
Tél.04.42.72.94.28
GPS: Lat:43.3871561 Long:5.7171607

SANARY SUR MER

LA RENCONTRE
ΨΨ1/2

C'est un beau roman, c'est une belle histoire. "La Rencontre" a lieu en place de l'ex "Baroudeur", dans une des charmantes rues piétonnes du village de Sanary. Ces deux là se seraient loupés qu'on serait chagrinés même si on ne pourrait pas le savoir. Laëtitia Sanglade traine dans ses poches de cuisinière quelques recettes de son Sud-Ouest natal (Saint-Béat 31), un bel accent et un sourire rayonnant. L'enfant du Var Sébastien Miraglio nous fait profiter de son expérience sommelière en proposant des flacons hors des raisins battus et des grosses cavaleries comme le petit domaine de l'Estagnol de Bandol. Bref! En cuisine, le travail du produit frais n'est pas une posture démagogique pour clients-gogos mais une volonté sincère de la direction de coller aux saisons. Alors forcément, la carte est courte comme un Haïku. Mise en bouche, "toasts aux deux anchois de Collioure et poivrons marinés". Un verre de rouge pour Mauricette, un verre de blanc pour bibi. C'est drôle comme au bout de 5 minutes de présence dans un restaurant, on devine déjà le bilan: c'est très bon, copieux et plein de bon sens. 15€ nos plats! La dame au chapeau vert a lu avec l'accent de Walter Spanghero "maglet de canald aux pluneaux et à l'Almagnac". Elle a mangé comme lui aussi, enfin je suppose. Rustique, garnitures légumes et pommes de terre sautées cuisinées fondantes. 14,5/20. Elles sont dodues mes "Saint-Jacques sur fondue de poireaux"! Cuites au cordeau et sans corail, fondue de poireaux généreuse et riz rond. 14,5/20. Tandis que Mauricette boulottait en chantant une délicieuse "tarte tatin" à 15/20, je sirotais une "assiette de fromages" pleine d'intérêt: époisses, Pont l'Évêque, Valençay et un quatrième passé à la trappe de ma mémoire, mais pas de mon estomac je vous assure! Assiette à température. L'atmosphère avec cheminée, tables en bois, chaises bistrot et bouteilles en rayon en ajoute au charme du moment, c'est extra comme chantait l'artiste. Humain, très souriant et totalement réconfortant.
Chef: Laëtitia Sanglade
Spécialités: carte de saison!
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 1,5€ 16/20. Toilettes 14,5/20. AOC Bergerac blanc "jardins de Cyrano" 15/20. AOC Collioure St Dominique 15/20. Suggestion du jour le midi. Carte. Groupes 40 personnes. Climatisation. Terrasse rue piétonne. Fermé le lundi. Réservation conseillée.
32 rue Siat Marcellin
83110 **SANARY SUR MER**
Tél.04.94.88.32.55 et 06.10.37.84.57
GPS: Lat:43.1188547 Long:5.8022404

UN COIN DE…
ΨΨΨ1/2

On y trouve facilement ses aises, quelle que soit la saison. Vrai que Mauricette est à l'aise partout m'enfin quand même. Le joli parc devant et le joli confort dedans nous refilent comme un coup de romantisme dans nos vieux cœurs! Le décorum joue des couleurs et du modernisme sans provocation, la lumière inonde mais si vous préférez l'ombre c'est aussi possible. La cuisine décidée par Yohann Coyet et son jeune chef a de quoi épater le curieux. Les saveurs classiques rodées côtoient celles des deux tropiques: terrine de foie gras chutney d'échalote au Madiran, moelleux de poissons thaï légèrement épicés, green curry de la mer et riz sauté à la noix de cajou, le tartare de bœuf charolais au couteau, mi-cuit de thon mariné au balsamique et soja, filet de bœuf aux morilles. Le voyage ou… la tradition, comme avec le récent menu du dimanche midi! Avis aux amateurs! Bref! A deux comme des amoureux on se décide pour "délices d'ailleurs: nems, samoussas et bouchons réunionnais". Une proposition historique de la maison qui ne trahit pas et se mange avec les doigts qu'on a tendance à lécher à la fin. Servi tiède mais très frais, joliment mis en scène, 15,5/20. Une recette inédite, du poisson frais, un cuisinier adroit: le "filet de loup en croûte de noix, risotto de fregola sarda au chorizo" respecte tout! Cuisson, température, saveurs. Le risotto de pâtes avec ses petites boules de blé dur cuit est un délice. 15,5/20. Et puis quand la carte indique "magret", il est ici servi entier et dégraissé! Pas un magret de régime! Il s'agit du "magret de canard aux figues, haricots verts éboutés". Sauce sucrée… et saucée! Haricots verts frais, cuits vapeur et servis avec un beurre de thym. M'enfin il est quand même incroyable de s'étonner de manger des produits frais au restaurant, non? 15,5/20. Desserts mes frères! Celui de la dame au chapeau vert est un "macaron fraises des bois, sorbet verveine" qui l'enchante! Il

sera absent quand vous viendrez: je suis dans le secret. 15/20. Mais les "nems aux deux Toblerone, brochette de fruits frais, sorbet confiture de lait" seront au rendez-vous! Vrai que c'est un plaisir un peu puéril de se régaler de ce chocolat trop sucré, mais c'est si bon. 15/20. Plus de 60 références de vins, ce sera mon mot de la fin, le reste vous appartient.

Chef: Sébastien Marrone

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule 13,50€ midi semaine. Menu des Mamies 35€ dimanche midi. Carte. Enfant 12€. Terrasse-jardin. Parking privé. Fermé le lundi hors-saison. 7j/7 en été. Réservation conseillée.

Boulevard Estienne d'Orves
83110 **SANARY SUR MER**
Tél.04.94.32.04.64
www.uncoinde.fr
GPS: Lat:43.1167696 Long:5.8062798

L'ART A LA BOUCHE

NT ΨΨ

Un soir d'été avec Mauricette on a filé sur Bandol. Vue la pagaille, on croyait se réfugier à Sanary. Un monde dingue là encore. On a donc esquivé les quais bondés pour grimper dans les petites rues. Et puis on a vu de la lumière et on est entré là. Personne. C'est fou ça? Certes l'endroit cultive une ambigüité qui ébranlera les repères des formalistes! Avant tout une galerie d'art et accessoirement, un petit restaurant. "Salade-bar" avec tartes maison, soupes, sandwich mais aussi quelques pâtes et des desserts. Terrasse devant, salle d'exposition toute en longueur qui file pour tomber au bout sur un charmant patio propice à intimité. Le maitre des lieux Marc Ingoglia est artiste lui-même et s'essaie avec modestie à l'art culinaire. Direct avec des "tagliatelles fraiches" avec chacun une sauce différente. J'ai pas pris de notes dans le détail, mais pour la dame au chapeau vert: tomates séchées, huile d'olive, aubergine, chèvre… bref provençale! Et moi: figues, ail, pistou, parmesan… Cuisson al dente comme proposée, parfait! 14,5/20! Les desserts en vitrine sont séduisants! Mauricette pour une "tarte au noix de macadamia" proposé avec une boule de glace. Perso, je l'ai trouvée un peu étouffe-chrétien mais Mauricette non. On fait chacun un pas vers l'autre en transigeant à 13/20. Comme mon "cheese-cake" en verrine, un peu mollasson du biscuit… mais boulotté jusqu'au bout quand même! Un verre de vin chacun et hop! Le tour est joué! Adresse qui joue le naturel spontané à plein, petits tarifs en prime. Si vous entrez comme dans un restaurant pur, vous pourrez légitimement être déçus. Mais si on entre pour voir des œuvres d'artistes et qu'accessoirement on casse une croute informelle, on en garde un excellent souvenir! La nature humaine est décidément complexe!

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pas de pain. Toilettes pas vues. Carte. Salon de thé. Œuvres exposées en rotation sur 3 semaines.

5 rue Gaillard
83110 **SANARY**
Tél.06.14.58.56.55
GPS: Lat:43.1189448 Long:5.8012211

CREDIT: PHILIPPE CARRESE

LA SEYNE SUR MER

L'OLIPAT

NT ΨΨΨ

De quoi vous tenter d'aller au bout de ce renversement d'idées reçus sur les emplacements hors des assiettes battues! Hein? Aller savoir ce qui trottait dans les ciboulots de Patricia Gassier et Olivier Charlier le jour où ils décidèrent de se poser dans le quartier, loin des plages et de leurs cortèges de banalités? Leur maison est très jolie! Contemporaine et gracieuse, salle aux grandes baies vitrées ouvrant sur le panorama de la colline! Ce charmant jeune couple réalise sur la pointe des pieds son rêve de restaurateur: faire de son adresse un endroit "repère" qui balise la mémoire de références. Certains plats sont désormais des classiques, lisez plus bas les spécialités! Avec celle qui râle au moins une fois par repas, on a entamé par le début avec une "salade de poulpe mariné maison" d'une grande copieuseté. Salade verte, tomates et fenouil. Les quartiers d'oranges juteuses, jus de citron qui pousse, super! La cuisine de méditerranée à portée de moustache! 14,5/20! Mes "pastilla de poulet maison en samoussa" sont de la liste des recettes historiques de "L'Olipat"! Ah! Quelles friandises! 14,5/20! Une perle pour Mauricette! Mais nooon! Elle ne mange pas d'huitre! Elle s'est entichée des "brochettes de magret de canard aux abricots moelleux caramélisés à la figue". Tout est vrai! Comptez sur elle pour vérifier! Polenta crémeuse en prime! 15/20! Pareil pour moi! Un 15/20 pour "saltimbocca de veau chorizo basilic, sauce poivron rouge"! De délicieuses escalopines! Oui! Elles sont plusieurs! 15/20! Après de tels plats, beaucoup lèveraient le campement! Mauricette est très portée sur les desserts alcoolisés en général et sur le "Colonel" en particulier! 15/20! Un monument que le "nougat glacé maison pistache et amandes"! Il redore le blason d'une recette banalisée par les catalogues de bouffe industrielle! 15,5/20! Table cadastrée sur le territoire de la Seyne-sur-Mer mais logée à quelques tours de roues du centre de Six-Fours. A dire vrai, une table où on voudrait prendre ses habitudes. Mais faut voir ailleurs!

Chef: Patricia Gassier

Spécialités: cassolette gratinée de moules en persillade. Ravioli à la truffe blanche sauce foie gras. Bocconcini de veau. Homard frais à la plancha (48h). Fondant au chocolat.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Illy 1,85€ 15/20. Toilettes 17/20. Plat du jour. Suggestions et carte. Climatisation. Menu groupe à partir de 10. Parking privé. Terrasse. Fermé dimanche soir et lundi. Merci de respecter les horaires de réservation.

131 avenue des Anciens Combattants d'Indochine
(de Six-Fours à La Seyne après Intermarché "Contact" à droite)
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.04.94.90.88.47

SAVEURS ET TRADITIONS

ΨΨΨ1/2

2011: Nora Gréaux et Laurent Desmaret ressuscitent une adresse qui ne demandait que ça. Je le sais, on s'est parlé voilà peu. Devenue séduisante, cette maison sait rester modeste. Car paisiblement installée à deux pas des plages et des pièges à touristes où l'on sent le sable et la crème solaire jusque dans le cœur des frites, elle sait bien qu'être douée est insuffisant pour attirer le chaland. Comme "l'essayer c'est l'adopter", naturellement le nombre d'habitués grandit. Mais faut être patient, attendre, remettre chaque jour ouvrage sur table... La carte pique la curiosité du cobaye! Recettes créatives bien campées sur des produits de qualité. Pour vous dire, avec Mauricette on voulait tout essayer! Le charme opère d'emblée avec la mise en bouche, un "cannelloni de volaille" en habit du dimanche, mignon comme tout. Et savoureux. 15/20. Nos entrées ne se trouvent pas sous le pas d'un cheval: "langoustines rôties, marinade d'ananas et truffe noire du Haut-Var" et "filet de rouget, chorizo en compotée sur sa galette de sarrasin". Vous verriez les tableaux, ils donnent envie de chanter! Langoustines au cordeau pour la dame au chapeau vert, brunoise d'ananas Victoria opposée à la pointe d'ail et la truffe. Un 15,5/20 qu'elle dit. Filets de rougets précis (aussi!), chorizo costaud. 15,5/20! Ben dis donc. En confiance, je poursuis la danse avec une "pièce de loup rôtie". Poisson du matin d'un élevage local à la cuisson parfaite (encore!) et une sauce vierge avec des noisettes concassées, bel effet. 15/20. Carnassière été comme hiver, mon boulet au chapeau vert se délecte d'un "canon d'agneau et son jus court au pain d'épices". Cuisson juste (toujours!) et tatin d'échalote dont on tombe vite amoureux. 15,5/20. "Mi-cuit tiède chocolat et caramel, crème vanillée" sérieux, académique. 15/20. Exceptionnelle "tarte aux mendiants déstructurée, crème glacée vanille et pécan". Alors là… chapeau! Pas de commentaires, ça vous apprendra. 16/20. Le personnel est dans son ensemble agréable et concerné. Terrasse au calme, derrière. Quelle belle table! Dire que vous auriez pu passer votre chemin sans la voir! D'autant que les formules du midi permettent de rester sagement à quai. Une aubaine dans la ville qui se cherche encore des fers de lance.

Chef: Laurent Desmaret

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café 1,8€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule à 13€ midi semaine. Carte. Groupes 70 personnes salle privée. Séminaire entreprise. 15 chambres**NN. Parking privé. Terrasses ombragées devant et derrière. Ouvert 7j/7 en saison. Hors-saison se renseigner.

759 avenue Salvador Allende
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.04.94.94.82.82
www.blue-hotel.fr
GPS: Lat:43.0833389 Long:5.8815962

LE BISTRONOMIQUE
ΨΨΨ1/2

Avec un nom pareil, faut pas se louper… Tandis que les stations balnéaires à la mode s'endorment sur leurs lauriers, La Seyne sur Mer affiche désormais quelques restaurants dignes de ce nom, c'est bien le moins pour la seconde ville du département. Dans cette adresse du quai rénové de frais, ils sont deux à jouer du piano à quatre mains, donc. Précisément, ils sont trois frères de 21, 31 et 35 ans revenus au pays du Var après avoir servi dans des palaces suisses à Lausanne chez Edgar Bovier, "le Bateau Ivre" à Courchevel, en Angleterre chez le premier étoilé de sa majesté Richard Shepherd. Et ailleurs. Jean-Claude et Jean-Baptiste "derrière", le troisième larron Mathieu Ximenès devant avec sa compagne Jenny. Ces deux-là en salle ne sont qu'aménité et sourires! Une courte carte avec 4 entrées, 4 plats et 4 desserts forme un menu à 29€ au rapport qualité prix étonnant. Les propositions se font la belle tous les 15 jours, pas la peine de rouscailler sur ma personne si yaplu. A la limite sur les cuisiniers, mais ils vous répondront qu'on ne mange pas de fraises en hiver, ni de gibier au mois d'aout. Mauricette, celle qui veut toujours être sur le devant de "la Seyne" est aux premières loges! Elle décoche son premier cri d'animal bizzare avec la mise en bouche, une "brandade au pesto" renversante: 15,5/20. Oui, pour une mise en bouche. Elle confirme l'exploit avec "fleurs de courgette dans tous ses états". Elles sont trois à chanter la Provence, 15,5/20. Un peu d'Italie avec mon "risotto Carnaroli aux premières asperges" parfumé cuit "comme là bas" un peu ferme à mon goût. 15/20. On était assis face à face avec Mauricette, à se regarder dans un même frisson d'inattendu, sages comme si on venait de piquer des pots de confiture sur l'armoire. Confirmation avec le "magret entier des Landes laqué et huile de Sésame" de la dame au chapeau vert. Entier. Pas une portion de mauviette. 15,5/20. "Noix de St-Jacques, émulsion de coco". Rarement savouré un tel produit, très iodé, valorisé par une fine préparation. Purée de céleri, gratin dauphinois, remarquable. 16/20! C'est pas rien! Nos desserts, "sablé aux gariguettes glacé au basilic" et "pomme rôtie façon crumble" sont très biens, contournent les pièges habituels de la facilité. 15/20. Est née une belle maison, exigeante et professionnelle: elle éclaire le centre-ville.

Chefs: Jean-Claude et Jean-Baptiste Ximenès Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain individuel 15/20. Café 1,4€ 15,5/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour. Menu à 29€. Carte sur 15 jours. Petite terrasse ombragée en saison. Groupes 40 personnes. Jour de fermeture: se renseigner. Réservation conseillée.

51 quai Gabriel Péri (face Hôtel Kyriad)
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.09.80.31.28.15 et 06.51.39.16.99
www.le-bistronomique.com
GPS: Lat43.1010965 Long:5.8835623

LA CASCATELLE
NT ΨΨ1/2

Plus de 20 ans d'existence pour cette adorable adresse et perso, je n'y étais jamais allé tremper les moustaches. Et ben vous voyez du coup, moi qui suis plutôt fier de mon travail de cobaye, j'ai un peu honte. Peut-on revenir sur le passé? Non. Alors le présent: foncez! Foncez chez Carmine Sgarro! Plus de 20 années de sacerdoce dans sa boutique et un entrain à montrer dans toutes les écoles de commerce! Un concentré d'Italie! Je passe sur les spécialités, on s'en fout un peu. Ce genre de boutique vous prend par la main et vous emmène dans son monde. J'ai pris en plat direct des "linguines au saumon" qui m'ont régalé! Cuisson conforme, finie à la poêle comme en Italie! Les morceaux de saumon grillé dans la sauce confirment la méthode! 14,5/20! Le patron est extra de désinvolture maitrisée. Madame est au comptoir et même, le duo nous joue des scénettes façon "comedia dell arte"! Lui avec un accent italien qui roule les r: "vite-vite! Passe moi les plats qué lé client il attend!". Elle: "occupe-toi des clients au lieu de parler!" Un bonheur d'humanité et de drôlerie! On se croirait dans un film italien des années 60! En plus je suis sûr qu'il s'adore ces deux-là… Bref! Le patron avec son accent me vend les desserts "ma ouné pannnnacooooota, ouné tiramiiitsou qué les gens viennent de très loin même de la rue Franchipani (une petite rue juste derrière)". J'ai pris ce "tiramisu" et me suis régalé. Version "solide" totalement dans les rails de la recette historique. 14,5/20. Tous les desserts ne sont pas maison et paradoxalement, la patronne trouve le temps de faire son pain! Par ailleurs excellent! J'ai vu passer les pizzas: elles m'ont l'air un peu pâlottes. J'ai vu passer des clients: ils m'avaient l'air en pleine forme! Mon portefeuille aussi: avec le café "Lavazza" avec du sucre "Gilbert" dans une tasse "maison du café" je m'en suis tiré pour 16,70€! Avec l'intégralité des chansons de Toto Cutugno des années 80 en fond sonore!

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 16/20. Café 14,5/20. Toilettes pas vues. Carte. Plat du jour. Terrasse dans la rue. Salle à l'étage.

6-8 rue Michelon
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.04.94.30.27.51
GPS: Lat:43.1013863 Long:5.8811966

SIGNES

LE CLOS DES ACACIAS

NT ΨΨΨΨ

Vous aimez prendre vos distances avec le pétaradant bord de mer quand la manne touristique afflue? Héhé… j'ai la perle! Maison tranquille dans le village, platanes et tilleuls, tables nappées dressées à l'ombre. Tant de chefs éclairent leur restaurant comme Versailles! En son et lumière! C'est moi le plus beau! Le plus fort! Le meilleur! Modestie et talent murmuré chez Claude Lequeue et Sébastien Vion. Autre style: en sourdine, en douceur. Sans perdre de sa fertilité, la cuisine de ce chef nordiste passé chez Jean-Marie Chanove (74), Jean-Michel Lorain (89) et Serge Couloumès (06) est encore plus assurée techniquement. Bon. Avec Mauricette, on n'a pas pour habitude de boulotter de la technique, mais de se faire plaisir. C'est un… plaisir qu'on ne se refuse jamais. Elle voulait absolument jauger le menu des midis de semaine avec deux verres de vin et un café! 26€ sans supplément de suppléments! "Poêlée d'asperges vertes et oignons confits, copeaux de jambon Serrano". Rustique, sans frime. Bons produits "colorés à l'ancienne" commentera Mauricette. Qui sait de quoi elle parle avec son badigeon de fond de teint sur son gros nez. 15/20. Envolée brillante que le "dos de loup laqué d'une bisque d'écrevisse, courgettes juste saisie". Ecrevisses fraiches de pays, un bonheur! 16/20! Fin avec "fricassée de fruits rouges rafraichie, mousseline au chocolat noir". Le chocolat est puissant. Ah sûr que c'est pas du Galak! Fraises, framboises… savoureux! 15,5/20. De mon côté, menu-carte à 40€. "Poitrine de caille légèrement fumée et foie gras de canard, vinaigrette d'aubergine confite". L'idée idéale qu'on se fait de la terrine de foie gras. Non annoncée dans l'intitulé, la fleur de courgette farcie d'une brunoise d'aubergine confite. 16/20. Un monument: "un blanc de lotte "cuisson basse température", crémeux de petits pois à la coriandre, nage de coques et cébettes"! Ah! Du caractère, iodé mais terrien, hardi, tranché dans ses saveurs. Chair souple. 16/20. "Fromages d'ici et d'ailleurs" puis un dessert que loueront les véritables amateurs de chocolat: "chocolat noir de Tanzanie en chaud et froid, parfait au miel et beignet coulant épicé". 16/20. Un exceptionnel moment de table! Chambres possibles pour prolonger.

Chef: Sébastien Vion

Spécialités: la carte change tous les 2 mois. Menu homard breton du 11/11 au 20/12 (sur réservation). "Chasse" à partir d'octobre.

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café 15,5/20. Toilettes 15/20. Menus 26€ midi semaine, 40€ et 50€. Groupes 80 pers. Parking à 50m. Hôtel 7 chambres de 58€ à 76€. Soirée-étape. Terrasse. Fermeture: se renseigner.

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

SIX-FOURS

BLUES BEACH

NT ΨΨ1/2

Cette adresse est quand même bigrement intéressante. On la croit pieds et mains liés et toute entière résignée à une clientèle strictement touristique. Sauf qu'on y retrouve la clientèle du quartier, été comme hiver. Mais aussi une jeunesse locale qui a décidé de ne rien sacrifier à une qualité d'assiette. Ainsi, les cocktails joyeux et la bière pression côtoient une proposition de flacons plus dans les conventions de Mauricette. Quoique le Picon-bière… Les p'tits plats sont pour tout le monde sans distinction d'âge ni de sexe! Tongs, bottes, talons-aiguilles ou mocassins cirés. Avec celle qui n'a jamais mis de tongs de sa vie mais qui marche dans le sable avec ses talons-aiguilles pointure 45 et en maillot de bain, on s'est régalé. Toujours obsédée par les efforts sur les formules à petits prix, Mauricette optera pour le menu à 16€, distribué midi et soir en semaine. Ben oui. Pas de "temps mort" dans l'effort tarifaire! Question d'état d'esprit! Il est comme ça le souriant boss Laurent Dale! Début avec la fameuse "terrine de foies de volaille maison". Ça vous en bouche un coin hein? Cornichons, salade verte. 14,5/20. Suite avec une jolie "moussaka" coupée au carré, coulis de tomate autour. Un régal! C'est le plat du jour! Alors n'allez pas le réclamer systématiquement! Ça va me retomber dessus! 14,5/20! Elle terminera avec une "tarte aux quetsches" qui la ravira! 14,5/20! J'ai déjà parlé du "brasero" dans les éditions précédentes. Servis à volonté et celui avec "bœuf, canard et autruche" est vraiment épatant. Frites et salade verte. Et 6 sauces. Mais pas de saucisses! Aïoli, béarnaise, curry, roquefort, cèpes et poivre! Choix réservé aux gros mangeurs! 15/20! Le "fondant au chocolat" est très correct, coulant au centre, le détail est important. 14,5/20. En hiver, recettes normandes! Miam! Mignon de porc aux pommes, foie de veau au vinaigre de cidre, camembert rôti et pommes de terre au lard… et quelques autres! La salle est tenue par un as de la chose, aimable des baskets aux lunettes! Cuisine ou service: aucun lyrisme! Mais un état d'esprit sain et rafraichissant dans un contexte plagiste où la rigueur est rarement de mise.

Chef: Tony Dufresne
Second: Camille Martinez

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule 12€ et menu 16€ en semaine. Carte. Enfant 8€. Terrasse couverte (fumeurs autorisés). Groupes 60 personnes. Ouvert 7j/7 à l'année le soir. Midi: se renseigner. Restaurant ouvert jusqu'à minuit!

330 promenade du Général de Gaulle
83140 **SIX-FOURS**
Tél.04.94.15.10.10
GPS: Lat:43.1106303 Long:5.8125857

LE MONT SALVA

ΨΨ1/2

Une fois de plus, on est sacrément content d'être en retrait des plages. Content de vivre l'hospitalité souriante et sincère de la maison. Content de revivre comme des souvenirs d'enfance la cheminée, la grande salle qui ouvre ses bras, le parc protégé du Mistral avec ses pins et ses recoins de terrasse frappés par un soleil d'avril pas encore à la verticale mais dont les rayons déjà taquins pour la saison percent les branchages encore un peu dégarnis pour venir s'écraser sur les robes fleuries des clientes printanières étonnées par tant d'espièglerie que la nature programme en préparant l'été, les cigales arriveront bientôt. Bon. Et encore, je ne vous ai pas parlé du chapeau vert de Mauricette qui fait partie du décor! Et de mon quotidien! A chacun sa croix! Bref! Yolande Lisbonne et son fils Loïc tiennent plus que jamais la barre de l'auberge et le cap de la qualité. Nous avons découvert la cuisine du nouveau chef, Jean-Louis Laure. Quadra qui brilla comme 1ère ligne au rugby (La Seyne 83) avant de briller en cuisine: la Vague d'Or à la Seyne aux côtés d'un certain Serge Vaz bien connu de nos services. Son grand mérite est de se mettre dans les rails d'une prestation qui a fait ses preuves, recettes historiques de la maison. Et d'éveiller la curiosité avec des recettes plus personnelles. Mauricette cherche vite des repères classiques avec son "tian de brandade, Parmentier de morue gratinée" auquel elle accorde un 14,5/20 sans la moindre hésitation. Avec l'accent de Pavarotti elle commente son "Osso Bucco de veau recette traditionnelle"! "Ma cé oune régaaal!". Pennes rigate et… légumes! Rare! Sauce extra, cuisson pile-poil. 15/20. Mon premier menu est bigrement débrouillard! 19€! Produits simples mais le chef en tire le meilleur! Comme pour les "rillettes de sardines fraîcheur marinées aux fines herbes". En plus j'adore les oignons rouges! 14,5/20! "Pavé de dorade "Mahi Mahi" crème de citron vert" est le doux sobriquet du plat. La dorade coryphène est un poisson capricieux à la cuisson! La sauce joue bien son rôle, riz à l'encre de seiche, fenouil confit. 14,5/20. Nos desserts méritent 15/20: "fondant au chocolat" dans les règles et "soufflé au Grand-Marnier" ajusté. Service extra et responsable, tendance féminin et souriant. Un air de "dimanche à la campagne", mais c'est ouvert à l'année et en semaine!

Chef: Jean-Louis Laure
Spécialités: menu bouillabaisse 44€ (48H). Poisson en croûte de sel.
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 14/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Environnement 17/20. Menus à 19€, 28€, 38€ et 45€. Carte. Groupes 120 personnes. Climatisation. Parking aisé. Terrasse ombragée. Animations régulières. Réservation conseillée.

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

BAR DE LA POSTE

NT ΨΨ

Depuis la fermeture du bar local "le Mistral", pas facile de manger "sur le pouce" au Brusc! "Vite fait bien fait". Genre bistrot. Voyez? Ça tombe bien: c'en est un, de bistrot! Depuis juin 2012 le "Bar de la Poste" s'est lancé dans l'aventure de la restauration! Boutique pourtant tenue depuis plus d'une vingtaine d'années par les mêmes tauliers! Vu la clientèle, il semblerait bien que l'ambition prend belle tournure! Un certain succès, sans doute grâce aux horaires flexibles et à une carte de propositions qui n'en fait pas des tonnes. Pas plus de dix, de mémoire. Plats simples de brasserie à prix raisonnables. Alors quoi? Mauricette adore le Brusc! Pour rester dans l'ambiance maritime du charmant port, elle choisira les "moules Pescadou". Au moins 4 alcools dans la composition de la sauce! Cherchez pas d'autre motivation chez la dame au chapeau vert! Elle qui est pourtant une intégriste de la moule marinière s'est décoincé le sourire devant la chose! Un délice simple et réconfortant, accompagné de frites non surchargées de gras! 14,5/20 pour 11€. J'ai choisi un "tartare" des plus généreux! Pas de la viande de douzième sous-catégorie! Relevé comme il faut et même mieux puisque préparé par mes soins! 14/20 et 12€. Même pas calée par son festin de moules, Mauricette! Elle conclut par une "crème brûlée" qui parait maison à 14/20. La carte des vins ne fait pas de folie, deux références. Dont un demi Terrebonne facturé 11€. Comme quoi il est possible de casser une croute au bord de l'eau sans être pris pour des gogos!

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Carte. Menu pitchoun 8€. Service tous les jours sauf lundi midi. Terrasse.

245 quai Saint Pierre
Le Brusc
83140 **SIX FOURS**
Tél.09.66.84.49.85

MADE IN ITALY

NT Ψ

Voilà un choix supplémentaire pour les travailleurs affamés de la zone! Un restaurant d'étage dont ce n'est pas la seule originalité! On y mange à volonté des pâtes et des pizzas. Un italien à la mode asiatique, en somme. Pas bête! 12,90€ en semaine et 14,90€ le soir. Faudra toutefois débourser en sus 9€ pour une entrée, et 1,5€ par mini-dessert. Ça peut plomber le budget quand on sort des rails. Bref! six sauces maison pour les pâtes, des pennes rigates blanches, des colorées et des fusilli. Maintenues depuis trop longtemps en température dans leur banque inox, les trois sont trop cuites. Mais les sauces sont bonnes! Choix de six dont gorgonzola, carbonara, pistou et thon! 13/20 pour les pâtes! Mais 11/20 pour le "poulet

au marsala", suggestion du jour que j'ai tenté avec une polenta moyenne. Là aussi, le réchauffage permanent… viande trop sèche et marsala trop timide! 11/20. Les pizzas sont biens. Elles sont "minute", et au nombre de cinq ou six. La plus originale est la "hamburger" et ma préférée l'"aubergine et tomate". De 11/20 à 13/20. Une bruschetta aussi! Pas mal à 13/20! Quand vous vous serez servis une douzaine de fois, vous devriez tirer votre révérence. Nous on fait scrupuleusement notre boulot de cobayes patentés. Nous viserons donc les mini-desserts. Mauricette a choisi le "fondant au chocolat" avec du topping au chocolat dessus comme pour faire croire qu'il sort du four alors qu'il sort du congèl'. 9/20. Le "sablé au chocolat" s'en tire infiniment mieux avec un 13/20. Le "cheese-cake" est sur une base sablé, comme son copain au chocolat. Il est bon, mais pollué par un coulis rouge. Aucun intérêt. 12/20 quand même. Une douzaine de desserts de sous-traitance pour la plupart, mais ils sont acceptables. Au niveau de l'ambiance, avec Mauricette on ne doit pas faire partie du "cœur de cible". Musique badamoum lounge machin-truc trop forte, elle nous horripile le pavillon. Ce qui ne veut pas dire qu'on l'entend de notre villa, mais qu'elle nous casse les oreilles. Bref. Une colonie de coiffeuses esthéticiennes nous passeront devant la moustache sans dire bonjour, comme pour nous faire sentir qu'on ne fait pas partie de leur club. Cela dit: jolie vue sur la collégiale.

Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Formule à volonté 12,90€ et 14,90€. Balcon. Parking. Musique forte.

2375 avenue John Kennedy
83140 **SIX FOURS**
Tél.09.53.54.45.46 et 06.61.39.60.00
GPS: Lat:43.1081738 Long:5.8402634

LE CARRE

NT Ψ1/2

Avec Mauricette on y retournait la fleur au fusil, sûr que depuis notre test de début 2011 il y avait eu quelques progrès. Certes la direction a effectué quelques recentrages mais on est loin du nirvana. Est-ce parce qu'il s'agit d'un restaurant d'une zone d'activité (dit "du midi") qu'on devrait être plus indulgent? Voulant laisser toutes les chances au cuisinier, la dame au chapeau vert est sorti de la formule du jour pour s'orienter à la carte vers des "gros ravioles aux écrevisses et pointes d'asperges". Pas mauvais, mais je vous défie de déchiffrer le contenu des ravioles sans avoir lu l'intitulé avant. Farce façon purée, illisible. 12/20 et 14€. Le poisson était convenablement cuit (demandé rosé), mais le risotto du "pavé de thon grillé, sauce vierge" beaucoup trop cuit. En plus, c'est du bon produit à la base. Par contre la sauce vierge est à côté. De la recette. Qui a déjà vu que dans la sauce vierge on mettait des bouts de poivrons? Enfin bon… 12/20 et 15€. Nos desserts sont "moelleux au chocolat" et "tarte au citron meringuée" et valent 5,5€ pièce. Plutôt corrects par rapport à la moyenne du tout-prêt habituel. C'est d'un minant… 12/20. Service féminin très bien, patron dans son coin mais qui dit bonjour au client. Faudrait pas grand-chose. Une cuisine moins impersonnelle, par exemple.

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café Lavazza 1,5€ 15/20. Toilettes 16/20. Plat du jour 10€. Formules à 14,5€. Menu à 18€. Carte. Terrasse lounge. Ouvert du lundi au samedi les midis. Parking aisé.

63 rue de Hyères
ZAC La Millonne
83140 **SIX FOURS**
Tél.04.94.93.13.36 et www.brasserielilotcafe.com
GPS: Lat:43.1109308 Long:5.8457673

LE PINOCCHIO

NT Ψ1/2

Ce restaurant du Brusc existe depuis pas mal d'années. Un monde au mois d'août… A voir, les fidèles n'ont visiblement pas à s'en plaindre. Quoique non fidèles, nous non plus. A quelques détails prêts. Avec Mauricette, on avait vraiment faim. Ce qui n'est pas si fréquent, vous imaginez bien. De toutes façons quand on parcourt la carte à rallonge qui va de l'entrecôte aux pizzas, en passant par les salades, on pige vite qu'on baigne en plein basique strictement alimentaire. Heureusement que l'accueil est d'une dynamique et souriante jeunesse! Ça fait bougrement plaisir! Et les serviettes sont en tissu! Dingue non? Mauricette optera pour une pizza "4 fromages" au feu de bois. Pâte craquante, garniture comme il faut, une pizza plutôt au dessus de la moyenne. Comme elle ne s'y attendait pas, elle sera contente. Ce qui est bon signe: 13,5/20 et 12€. Mes "lasagnes gratinées" cuites au feu de bois sont aussi honnêtes et conventionnelles que la pizza, mais ne refilent pas non plus la chair de poule, mes p'tits lapins verts. Vous savez, ce ressenti qui donne le sentiment que votre assiette est unique, faites pour vous. Absence de sentiment, aucune joie. Comme si la cuisine trainait des savates parce que le boulot, c'est le boulot. 13/20 et 12€. Mauricette ose le "moelleux au chocolat" tarifé 7€. Elle confirme que son élaboration est visiblement confiée à la sous-traitance. Sans intérêt 10/20. Idem pour mon "café gourmand" à 6€ avec un mini moelleux, un biscuit et une sorte de panacota: 10/20. Au final, plats corrects mais desserts à éviter. Seul le service enjoué est à la hauteur d'une addition élevée. Confirmation dans la facturation du litre de Badoit en plastique à 5,50€… Dommage tant l'adresse demeure d'apparence aimable.

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14/20. Pain 14/20. Café 13/20. Toilettes 14/20. Carte.

112 Montée de la Citadelle
83140 **SIX FOURS**
Tél.04.94.34.16.19

CAUCHEMAR DANS LE VAR

LE SYNDICAT UMIH VAMPIRISE LES MAITRES-RESTAURATEURS

Seul statut par décret officiel de la chose qui vaille: "*Maitre-Restaurateur*". Au moins il existe, même s'il est imparfait! Sauf que l'idée même de "*label*" fait toujours saliver le goulu de médailles et d'honneurs. Faut quand même savoir que ce statut très officiel fleure bon l'aubaine financière! L'Etat refile de l'argent à l'élu pour refaire sa cuisine*, acheter du matériel! Bonne idée pour valoriser la filière des cuisiniers traditionnels exigeants. Sauf que du coup, une procession d'opportunistes de la tambouille frappe au portillon des "*Maitres-Restaurateurs*". En particulier dans le Var! Où l'UMIH, le syndicat fort utile au restaurateur quand il n'a besoin de rien, se met dans le sillage du label pour rameuter ses ouailles. Et fomente ainsi "*le club de la gastronomie varoise*" grâce aux deniers du contribuable via la branche tourisme du Conseil Général. Vous voulez une preuve des assertions du bào qui fait rien qu'à ronchonner? Héhé! Fastoche! Jean-Pierre Ghiribelli cumule sans sourciller les fonctions de "*président du Club de la gastronomie du Var*" et "*président de l'UMIH*". Qu'on m'explique un tel mélange des genres! Car enfin, que vient faire un syndicat, fut-il l'UMIH, sur le terrain des Maitres-Restaurateurs? A quand la CGT ou FO, au moins aussi légitimes? De plus, à manger quotidiennement au restaurant comme nous le faisons depuis tant d'années, on a repéré les usurpateurs de la sauce qui frayent dans ce fameux "*club de la gastronomie*"! On a déjà causé de certains dans nos pages! Bref! Qu'une bande de restaurateurs se fréquentent et se trouvent des affinités au sein d'un club de copains, pourquoi pas. De vouloir faire un groupe de pression aux frais du contribuable totalement inefficace quant aux attentes du client du restaurant: non!

Olivier Gros

***sous forme de crédit d'impôts (30000€)**

SERVICE COMPRIS

MARTINA SCOGNAMIGLIO
DI'VINO
13 LA CIOTAT

OLIVIER CARLE
SO...MARSEILLE
13 MARSEILLE

ROSS VANIER
LES OLIVIERS
04 GREOUX

SOLLIES PONT

O'MELILOU

ΨΨΨ

Comme pour répondre du tac au tac à un emplacement que les fins statisticiens qualifieraient comme malaisé, les impétrants de l'adresse n'y vont pas de main morte avec notre plaisir! O'Mélilou! Houloulou! Si tu savais comme je me suis régalou! Le tout dans un état d'esprit mes petits loups du Poitou, que ça fait du bien partout! C'était pas la croisière s'amuse mais le cobaye se régale! Des fois je voudrais être une sorte de superman doté de trois estomacs pour tout visiter! Salade de seiche marinade à la vierge et citron, poêlée de St-Jacques au beurre de Noilly, salade de camemberts chauds aux petits lardons, carré d'agneau rôti au miel et épices douces, filet mignon à la crème de pommeau, cassolette de la mer au beurre blanc gratiné et les desserts mais c'est une autre affaire, hé ho minute, je commence par le début! "La Royale"! Hihihi! Pas une pizza! Terrine de foie gras maison sur toasts, compotée de figues, chutney d'oignons, magret fumé. C'est que le chef aime cuisiner le foie gras! Cette semaine, il était à la fève de Tonka! Le foie gras, pas le chef! Le chef est en cuisine! Chacun à sa place! 15/20! La fête continue avec "danse de Saint-Jacques en farandole". Comment dire… Trois angles cuisinés du mollusque bivalve: froid en marinade d'huile vierge, chaud avec risotto pour l'un, et préparation au pommeau pour l'autre. Une savoureuse trilogie à 15/20. Et le sucré, c'est pas du sérial-dessert! Du bon maison! Comme le reste! Non dénué de finesse et d'originalité! "Ananas poêlés, caramel de mangue". Ananas Victoria! En plus! 15/20 pour finir! Ah ben… qui c'est qu'a dit de s'arrêter? Mystère et repas d'enfer! Qui fait suite au Vatel dans cette maison de Solliès-Pont Philémon? Séverine Brault et Jérôme Daragon. La mi-vingtaine chacun. Vous ne trouverez pas leur profil dans le who's who de la tambouille ni dans l'annuaire des toques frimeuses du Var! Simplement dans leur joli restaurant! Une cuisine de produits frais: légumes de Patrick Blancon de Solliès, marée de Mike Paz (La Calanque à la Farlède), et le boulanger… juste en face (La Provençale)! Un jeune couple attachant, bien ancré sur ses valeurs. Et si finalement la restauration traditionnelle avait de beaux jours devant elle?

Chef: Jérôme Daragon

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 1,4€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule 11€ midi semaine. Menus 25€ et 34,50€. Carte. Enfant 9€ (10 ans). Climatisation. Groupes 20 personnes. Parking pratique à 50 m (mal indiqué). Réservation conseillée.

117 rue de la République
83210 **SOLLIES-PONT**
Tél.04.22.44.60.77
http://omelilou.e-monsite.com/
GPS: Lat:43.1883246 Long:6.0392886

SOLLIES VILLE

LE VATEL

ΨΨΨ1/2

Voilà 30 ans, Bruno Hernandez naissait à 1,1 km de son restaurant actuel. Vous remarquerez la précision de Mauricette, toujours pointilleuse quand elle est précise. La dame au chapeau vert a très vite adopté l'idée selon laquelle il s'agit d'un véritable restaurant. Suffit de regarder. Encore que vu de dehors, "Le Vatel" ne paye pas de mine. Accueil exemplaire, décor soigné, qualité de cuisine, sérieux de la tarification ne sont pas tellement soupçonnables. Il faut entrer pour faire ce plaisant constat. Ce genre de prestation contribue à modifier son état d'esprit du vacancier qui de retour au bercail, parlera des restaurants du Sud avec des étoiles dans les yeux. Enfin de celui-ci. L'antithèse du piège à touristes, le contraire d'un attrape-gogos. Toujours le menu des midis de semaine à 15€ qui soigne ses adeptes. Et le menu-carte à 26€, fer de lance de la maison, l'occasion de mettre l'œil et la fourchette dans un travail plus sophistiqué réalisé avec des produits du marché. Goûteux en diable et pas mollasson à la papille le "risotto aux écrevisses et sa sauce crustacés". Bing! 15,5/20 d'entrée. Mauricette reste les pieds dans l'eau avec son "loup farci à la mousseline de poissons". Une recette d'antan que les cuisinières de son époque pratiquaient déjà! C'est vous dire si la recette est vieille! Le chef lui met un sacré coup de jeune! Le loup est beau comme un cœur! 15,5/20! Mon menu à 35€ est tout aussi vaillant! Osez le "crumble de légumes frais aux noix de saint jacques et copeaux de foie gras", vous devriez l'adouber d'un 15,5/20. Tout comme le "filet mignon de porc en croute farcie et sa sauce morilles", presque un peu trop sophistiqué dans sa présentation. Ce qui n'enlève rien au plaisir! Copieux même dans les détails, morilles maousses! Cuisson viande ajustée! 15,5/20 parce qu'il le vaut bien! Nos desserts restent sur la lancée avec une "variation de crème de marron" à 15/20. Et le fameux "fondant au chocolat du Vatel et son cœur de chocolat blanc" avec de la Chantilly maison! Ce qui ne court pas les rues et presque moins les cuisines! 15/20! Ambiance chic décontractée, service en rythme. Une cuisine sérieuse, signée par un ancien de Loubet et Da Silva. De jolis frissons à prix mieux que raisonnables. Est-ce bien raisonnable? Oh que oui!

Chef: Bruno Hernandez

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Menus à 15€ le midi en semaine sauf jours fériés, 35€ et 45€. Menu-carte à 26€. Carte. Groupes 50 personnes. Climatisation. Terrasse. Parking privé.

Quartier Roumiouve (face station K9)
83210 **SOLLIES-VILLE**
Tél.04.94.58.82.94 ou 06.17.40.00.41
www.le-vatel.fr
GPS: Lat:43.1757448 Long:6.0474801

TAVERNES

LE SAINT CASSIEN

NT Ψ

Je suis arrivé à 12h50, boutique quasiment pleine, la vingtaine de couverts. Bien fait de réserver. Ça bouche au goulot, mais la serveuse continue d'accepter les clients, de remplir les coins. Sentence: plus de menu du jour… et rien pour remplacer. C'est la chance du menu à 22,50€! J'ai attendu mon entrée précisément 1h05. Et encore, on m'amènera direct le plat! Sans passer par la case "entrée"! Rire nerveux de la charmante serveuse! En salle, c'est l'anarchie! M'dame! Le pain! Le vin! Le Boursin! L'addition! Les cuisines aussi sont dépassées! Bref! Aaaah… voilà le "millefeuille de champignons des bois aux asperges vertes". L'automne est bien loin! Ya pas d'feuilles dans le millefeuille! Juste un microscopique feuilleté de mignardise façon coquetaile carré et coupé en deux qui trempouille dans une abondante sauce avec quelques champignons dont deux petites morilles. Honnêtement c'est assez bon, d'autant que les petites asperges vertes sont fraiches. Mais quelle idée d'aller balancer autant de points de balsamique qui polluent allègrement l'ensemble? 12/20. M'arrive -ou plutôt revient- mon plat, le "magret de canard aux pêches et au poivre vert". Quand j'ai vu l'assiette, j'ai pris peur: 5 tranchettes de viandes dures et recroquevillées sur elles-mêmes, déposées comme un collier. Au milieu, j'ai cru que c'était des lentilles tellement y en avait! Hé bé non! Une brouette de poivre vert! T'en veux du poivre vert? En voilà pour l'année et les suivantes! Ridicule! Flan de légumes servi glacé, renvoyé en cuisine. Une demi-pêche au sirop en conserve. Re-ridicule. C'est un 4/20. Pour gagner du temps, la serveuse impose oralement ses choix de desserts. Sauf que j'ai mémorisé la carte, tout à l'heure, au début. Elle m'assure que le "truffé au chocolat avec coulis de framboises" est maison. J'ai pouffé intérieurement. J'ai pris. Par Saint-Banania! C'est délicieux! Une base cerclée de génoise, nougatine et chocolat fondant. Un délice que j'vous dis! Ha! Je me suis fait eu! Je m'attendais au pire! 15/20! Demandé serré mais servi long, le café est sympathiquement offert vu le chaotique de la prestation. Ambiance gentille grâce à la serveuse, mais le patron ne sort jamais des cuisines. Echappe au double zéro grâce au miraculeux dessert!

Chef: Thierry Muller

Accueil 14,5/20. Service 8/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 13/20. Toilettes 14/20. Menus à 14€ midi semaine, 22,50€ et 30,50€. Carte. Parking aisé.

84 Grande Rue
83670 **TAVERNES**
Tél.04.94.72.31.18
www.lesaintcassien.fr
GPS: Lat:43.5930891 Long:6.018464

TOULON

LES ENFANTS GATES

NT ΨΨ1/2

Au fond de la croquignolette boutique bistrotière, ya un type en cuisine penché sur ses assiettes. Je sais qu'il est là depuis tôt le matin, j'ai fait mon enquête. Il s'appelle Eric Chamard. Un jovial quinquagénaire qui tenait très bonne boulange à Saint-Jean du Var avec son épouse Sylvie. Voilà 3 ans, changement d'itinéraire et de métier pour "Les Enfants Gâtés". Tu m'étonnes Charlton que le pain soit bon ici! Et le reste? Pareil: maison du sol au plafond! Même les frites! Même la pâte feuilletée! Même le baba au rhum! Même même! Formule avec plat du jour pour Mauricette! Celle dont le profil corporel ressemble comme deux gouttes d'eau à un dé à coudre géant s'est régalée avec le "filet mignon" cuit comme il faut. Frites épluchées sur place, croustillantes. Elle a posé un 14,5/20 sur son régal simple et cette assiette qui fait plaisir. J'ai taquiné l'ardoise avec le "risotto du chef"! En toutes lettres: speck, jambon de Bayonne, cèpes, champignons de Paris, crème, Parmesan, huile d'olive à la truffe blanche. J'étais sûr de ne jamais arriver au bout! Et ben j'ai tout saucé! C'est la faute au pain! Mais j'ai pas pris de dessert! Impossible! Bref! 15/20! La dame au chapeau vert a zieuté les desserts des autres tables! Tarte tatin à la fleur de sel! Gâteau au chocolat mi-cuit! Véritable pêche Melba! Elle-même avait droit dans sa formule à une "salade de fruits"! Avec de vrais fruits frais figurez-vous! Par ses chaleurs estivales, c'est parfait! 14,5/20! Et le baba au rhum! Tout maison! Hein? Déjà dit? Ben oui, je sais mais comme ça, je suis sûr que vous avez entendu! Faut pas le dire! Faut le crier! Service conforme au style de la maison, qui sait rester simple. Carte des vins courte mais maligne: Bandol Pey-Neuf, Château de Miraval, Cassis Clos d'Albizzi… Allez… Faites vous plaisir à vil prix! Un repas détendu et sans fausses notes du côté de l'Opéra, c'est la moindre des choses non?

Chef: Eric Chamard

Spécialités: selle d'agneau rôtie au thym. Escalope de foie gras poêlée, jus acidulé. Tagliatelles fraiches aux écrevisses. Seiche en rouille. Panetone façon pain perdu. Tiramisu aux abricots.

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 16/20. Café 1,8€ 14,5/20. Toilettes (étage) 14,5/20. Formule à 14,5€ midi semaine. Ardoise. Enfant 8€ (-10ans). Terrasse. En été: ouvert midi et soir du lundi au vendredi. Hors-saison ouvert midi du lundi au vendredi et jeudi, vendredi et samedi soirs. Fermé dimanche. Groupes 20 personnes. (salle privative).

9 rue Corneille
83000 **TOULON**
Tél.04.94.09.14.67
GPS: Lat:43.1241661 Long:5.9331831

LE BISTROT DE FRANCOISE

ΨΨ1/2

Ôlôlô la boulette! Existe depuis 7 ans et j'ai pas vu! Faute professionnelle! Dans cette maison habite une réjouissante humanité, des gens heureux des deux côtés. Je veux dire côté clients: ils alignent des minois gais comme s'ils étaient attablés chez des amis de toujours! Et du côté de la boutique, une équipe à la féminité enjouée comme si chacune était heureuse de faire son boulot! Vous allez rire: je crois bien que c'est le cas! La jeune proprio s'appelle Géraldine Cona. Pas du genre à se laisser bouffer par le méchant loup de la tambouille sous-traitée qu'on nous assène de trop dans le coin. Du frais cuisiné! Suzanne Cona s'y colle! La maman de Géraldine! Des plats simples et bien troussés capables de faire la légende en deux temps trois mouvements: souris d'agneau purée maison, magret de canard entier sauce miel et figues, tartare de bœuf à l'italienne, camembert au lait cru au four, foie gras poêlé, gnocchi au foie gras… J'étais escorté de ma légende à moi, Mauricette. "Escalope de veau sauce aux cèpes, gratin dauphinois" qu'elle a visé! Elle a visé juste! Elle a un sacré pif la dame au chapeau vert! Elle a d'ailleurs accompagné d'un verre de Bandol la Laidière blanc! Quand j'vous dis que la maison sait vivre! 14,5/20! De mon côté, 12€ la formule du jour! "Cocktail de fruits de mer à la plancha sur linguine à la crème de homard". Et même des St-Jacques avec! Fruits de mer cuisinés à la plancha et jetés sur les pâtes! Sauce extra mais pas trop! Ce qu'il faut! Bravo! 14,5/20! Choix du dessert dans la formule mes frères! Vous avez vu ça où? Et pas du démoulé davigel ou du sachet tout prêt! Maison môssieur les pâtisseries! La "tarte tatin" est une preuve! Mon plaisir aussi puisque 14,5/20! Esprit bistrot coloré avec toiles cirées et verres à vins. Tables au coude à coude possible mais pas désagréable. Terrasse piétonne aux beaux jours. Je vais vous dire: si le cynisme de certaines assiettes locales vous défrise, j'ai trouvé une église qui sait faire les petits miracles!

Chef: Suzanne Cona

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pains (2) 14,5/20. Café Malongo 2€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule à 12€ midi semaine. Ardoise. Groupes 25 personnes. Ouvert le midi du lundi au samedi hors saison. Ouvert du mardi midi au samedi soir en saison. Parking Peiresc à deux pas. Terrasse en saison. Réservation très conseillée.

12/14 rue Paul Lendrin
83000 **TOULON**
Tél. 04.94.91.28.01
GPS: Lat:43.1232147 Long:5.9335855

Télécharger l'application I Phone
sur
www.le-bouche-a-oreille.com

AU SOURD

ΨΨΨ

Un cas forcément particulier tant cette adresse née en 1862 est très ancrée dans l'histoire gastronomique de la ville. Maison reprise mi-2008. Couple dans la vie et au boulot, la souriante Stéphanie et le réservé Pierre Brou confirment le crédo du Sourd à qui veut l'entendre: produits de la mer cuisinés, poissons, coquillages et crustacés, sur la place abandonnée aux zozos de la cuistance. Quand un restaurant se permet de travailler le produit frais de la sorte, faut pas bouder son plaisir! Les menus à 27€ et 33€ proposent du poisson sauvage! J'vous jure! A la carte: sar, chapon, turbot, barbue, Saint-Pierre, pageot, dentis, sole, corb et tous les copains! Et les girelles et les Saint-Jacques! D'ailleurs, pas de St-Jacques aujourd'hui! Pas d'arrivage, pas de plats! La rançon de la gloire du restaurateur qui n'utilise pas le congelé! Sauf pour les glaçons! Quand ya pas, ya pas! Entrée fameusement cuisinée que les "petits calamars sautés en persillade"! Une petite cocotte en fonte Staub. J'ouvre, je ferme les yeux. Ça sent bon. Pas de caricature d'ail, sauce ajustée. Les bestioles n'ont pas fait un pli. 15/20. Suit un "dos de loup et langoustines poêlés au Noilly-Prat et sa crème d'aneth". Quels produits! Si un jour vos enfants demandent "quel goût a le poisson frais et sauvage?", faudra venir ici sauf si vous habitez à Villeneuve-le-Comte ou Quimperlé. Encore que, si ça vous chante… Loup souple, langoustines fraiches au naturel, et la sauce pousse! 15/20. Abordable carte des vins millésimées et pointilleuse en blancs, forcément. Personnel de salle sur les rails: Jean-Pierre, 20 ans de maison! Belles tables dressées avec soin, esprit bourgeois conservé d'une salle repensée avec légèreté dans sa décoration. Et les institutions qui se refont une beauté, on sait le boulot! Hein Mauricette? Bref! "Au Sourd" est très exactement ce qu'on appelle un "restaurant". Me suis-je bien fait entendre?

Chef: Pierre Brou

Spécialités: salade d'araignée de mer, de langouste. Friture de petits calamars, de petits rougets, de girelles. Soupe de poissons. Homard rôti aux chanterelles, crème de whiskies. Filet de turbot aux morilles et asperges vertes. Bouillabaisse et bourride (sur commande).

Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café avec mignardises 3,5€ 15/20. Toilettes étage 16/20. Menus à 27€ et 33€ en semaine. Carte. Ardoise du jour. Groupes 40 personnes. Terrasse couverte. Salle privée. Fermé dimanche et lundi. Réservation conseillée.

10 rue Molière (face Opéra)
83000 **TOULON**
Tél.04.94.92.28.52
www.ausourd.com
GPS: Lat:43.1241622 Long:5.9326681

ABONNEMENT PAGE 98

CAFE LIBERTE

NT 0

C'est pas tout neuf et ça vient pas de sortir. Mais c'est repris en main depuis fin 2011. Le coup de peinture n'était pas superflu. Une mini-brasserie avec ses banquettes, son comptoir et ses journaux qui trainent sur les tables, l'Equipe et Le Monde, et ses clopeurs qui trainent en terrasse, Marlboro et Peter Stuyvesant. A lire la carte, j'avoue que j'envisageais bien le bon coup. Comme quoi. Pas de minable liste de plats interminables. Les yeux fermés j'ai plongé dans le "mi-cuit de thon sauce vierge". J'ai failli pleurer en les ouvrant. Riz créole avec peau de poivrons rouges dessus, rondelle de carotte vapeur tièdes. Le poisson? Dur, trop cuit. Du sous-vide qui sent fort. Du thon germon blanc de basse qualité. La sauce vierge servie à part ne sauve rien puisqu'elle contient de l'ail! Très fort! Et puis une sauce vierge avec de l'ail! Franchement… Tomate, échalote, cerfeuil, ciboulette, citron, huile d'olive ok! Mais de l'ail! Véritable défoliant à cette dose, son seul intérêt aura été de masquer le gout du thon que j'ai un peu gouté. C'est rigolo, parce que la petite serveuse m'a demandé "si ça avait été". J'ai dit oui. Elle reprendra l'assiette quasiment pleine sans sourciller. Enfin bon. 13,50€ et 6/20. L'équipe est (comme on dit) sympathique, d'une évidente bonne volonté. J'ai voulu remonter la moyenne de la cuisine en optant pour une "tarte fine aux pommes maison". Elle l'est. Une grosse tarte individuelle ovale et froide. La pâte feuilletée un peu vieille. Bah, c'est pas ça. Caramel en bouteille pour faire joli dessus, sans commentaire. Ensemble pas franchement mauvais, j'ai d'ailleurs tout boulotté. Faut dire qu'il fait faim et vu le plat… Bref! 10/20 et 5€ pour le dessert! Remarquable effort sur la carte des vins! La direction est amicale, semble sincèrement concernée par le sentiment du client. Parions

que rapidement, elle sera sincèrement concernée par la qualité de sa cuisine.
Chef: allez savoir!
Accueil 14,5/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café 1,4€ 14/20. Toilettes pas vues. Formules et carte. Terrasse.
79 place de la Liberté
83000 **TOULON**
Tél.04.94.92.06.50 et 06.16.52.67.43
GPS: Lat:43.1261688 Long:5.9300128

TABLES ET COMPTOIR

ΨΨΨΨ

Une de ces petites rues qui font le charme de ce quartier du Mourillon. Une ancienne épicerie remise au goût du jour. Les rayonnages de bois callent aujourd'hui les flacons, le grand tableau noir au mur récite à la craie la carte des propositions, un comptoir et derrière, la cuisine. Avec Mauricette, c'est pourtant en terrasse qu'on déjeunera. Trois ou quatre tables dressées sous les acacias. Ardoise. Avec ses bésicles conçues par l'opticien de Napoléon III, la dame au chapeau vert vise "l'assiette gourmande". Elle estime qu'elle est un fin résumé de la situation générale: saumon frais cuit au sel marinade japonaise, terrine de foie gras chutney de cerise, terrine de tomate brousse fraiche et olives concassées, mozza di buffala, salade fraicheur et un peu de belle charcuterie. Les deux terrines sont exceptionnelles. Des émotions pareilles quand elle ne s'y attend pas, Mauricette en perd son latin et le vert de son chapeau. Elle a sorti de sa poche à oursins un 16/20, un peu émue. Avec le "filet de Saint-Pierre saisi, confit de légumes grillés", les amateurs de classique trouveront leur bonheur. Poisson frais fier comme tout (ya de quoi!) en portion appropriée et un poil plus comme pour confirmer la générosité, mini-carottes, asperges, un cannelloni de légumes confits et une courte sauce qui donne la cohérence. Assiette élaborée et prudente dans la démonstration, comme pour faire oublier qu'elle est l'œuvre d'un brillant cuisinier. 16/20. "Abricots et macaron, mousseline de fromage blanc". Une petite merveille d'empilage circulaire et de simplicité gourmande qui appuie avec justesse sur le sucré en équilibre avec le fruit. 15,5/20. Ben dis donc. Je rappelle pour les durs d'oreille qu'avec Mauricette nous déjeunons à Toulon. Ville orpheline de tables très sérieuses, à de très rares exceptions près. Mais alors qui? Diantre! On retrouve avec plaisir Serge Vaz! Trentenaire roannais formé par des as, passé aux côtés de Laurent Chouviat à l'Ile Rousse à Bandol, où il fit plus tard les beaux jours du Cavallino, puis ceux de la Vague d'Or à la Seyne. Le voilà à voler de ses propres ailes dans ce resto-bistrot de grande qualité! Secondé dans l'esprit et la lettre par la conjointe-associée Stéfanie, parfaite en salle. Une complicité rare qui permet au couple d'essaimer le goût du bonheur à leurs clients!
Chef: Serge Vaz
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain maison 16/20. Café 1,6€ 15/20. Toilettes 14/20. Menus 17€ midi semaine et 35€ (change toutes les 3 semaines). Carte selon le marché. Climatisation. Petite terrasse en saison. Groupes 30 personnes. Fermé dimanche en été. Hors saison se renseigner. Réservation très conseillée.
3 boulevard Eugène Pelletan
83000 **TOULON**
Tél.04.94.10.83.29
GPS: Lat:43.1118747 Long:5.9357582

LE CLUB

ΨΨΨ

Ah quelle adresse! C'est un peu comme dénicher un tiroir secret dans un vieux meuble. On la cherche sans vraiment y croire et puis quand on la trouve… Rue de la Comédie à Toulon, au centre et près de tout. Je devine des lecteurs perspicaces qui se grattent le front. Oui, c'est ça: ex "l'Arbre Rouge". Changement de nom et lifting du meilleur effet. Question de style. Disons que la délicieuse adresse de Marie-Jeanne Bunel affiche le charme discret d'une maison d'amis à l'originalité séduisante. Et puis le chef régale son public. Même si sa cuisine n'est pas d'une grande sophistication, elle est loin d'être accessoire. Produit frais au maximum des possibilités! D'où l'absence de liste interminable de plats! Formule à 15€ (même le soir!), menu à 29€, et une carte qui donne envie: pressé de foie gras et son chutney indien, daurade entière braisée aux légumes et citron, rognons de veau grillé au jus, faux-filet grillée sauce tartare… On était assis là tranquillement à lire la carte que Mauricette s'est mise à trépigner des pieds sous la table comme pendant un caprice, à faire des petits cris bizarre avec ce qui lui sert de bouche. Elle avait lu "filet de bœuf et sa poêlée de girolles". Portion avantageuse et de qualité, pommes de terre rissolées (des vrais, pas des McCain), endive braisée et légumes poêlés. Assiette costaude mais non dénué de délicatesse, 15/20. Autant pour mon "risotto blanc au Parmesan et sa brochette de St-Jacques et haddock", une franche réussite. Trois noix souples et dodues sans corail, le haddock qui chatouille du fumet, des lamelles du célèbre fromage transalpin. 15/20 donc. Les desserts font un bel effort dans l'esthétique. Ma "crème caramel à l'ancienne" est délicieuse mais un peu trop cuite, 14,5/20. La "tatin à la poire" est extra, comme on la veut quand on connait la recette et surtout mes biens chers frères, elle est servie avec crème fraîche! Alléluia! 15/20. Mention spéciale au maitre d'hôtel Jacques Vasson! Et gaffe! Pas d'ambigüité! "Le Club" est ouvert à tous sans restriction! Sauf aux atrabilaires moroses et aux

appétits de moineaux!
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 18/20. Pain 15/20. Toilettes 17/20. Formule à 15€ midi et soir. Menu à 29€. Carte. Deux salles privatisables. Groupes jusqu'à 40 personnes. Climatisation. Fermé dimanche et samedi midi. Réservation conseillée.
25 rue de la Comédie
83000 **TOULON**
Tél.04.94.92.28.58
GPS:Lat:43.1247417 Long:5.9291571

BOURBON STREET

NT ΨΨ1/2

Alors là les copains… vous n'allez pas en revenir! Mais à coup sûr vous y reviendrez! Sauf si vous êtes sourd de la papille! Mais commençons par le début. Des airs de brasserie peinarde du midi, à l'écart de tout, entre centre-ville et le Mourillon, chut, ne le dites à personne. Serveur faussement détaché de sa mission, il feinte car il est de bon conseil. Ardoise. Une formule à 13,90€ avec choix de plats, et d'autres plats n'entrant pas dans cette formule. Hein? Oui bon, vous verrez par vous-même, mais c'est clair sous les mirettes une fois devant, promis. Cassolette de bœuf thaï, souris d'agneau légumes confits, penne aux légumes croquants et gambas, rizotto Louisiane, burger maison, tartare italien, magret aux fruits rouges, ribs marinés, brochette de bœuf sauce béarnaise… et une "andouillette sauce moutarde, frites maison". Ça faisait une éternité que je ne m'étais pas autant régalé de cette chose! Vous savez? Le genre de plats qu'on adore quand on discute entre amis autour d'une bonne bouteille de vin? Ah! Quel plaisir! Le chef utilise une poêle! J'vous jure! Il fait une vraie sauce avec oignons rissolés et tout le tintouin! J'ai tout boulotté sans états d'âme avec les analyses de mon médecin! Saucé jusqu'au bout! Avec le pain, excellent pain! J'ai les photos pour ceux qui veulent! Envoyez la demande par mail à redaction@le-bouche-a-oreille.com ! Je me ferais un plaisir de vous la transmettre! Avec un verre de l'excellent vin du domaine de l'Angueiroun! Un bonheur total! 15/20! Un 15/20 pour une andouillette! On n'aura tout vu! Choix de dessert avec l'option "Paris-Brest"! Au point où j'en suis avec mon médecin… 14/20 car pas monté du jour, un peu ramollo du chapeau. Je rappelle aux accrocs de la calculette que je déjeune sur une formule à 13,90€ TTC et que si ça ne vous plait pas, vous pouvez aller ailleurs, ça en fera plus pour nous. Un coup de cœur dans un endroit improbable du point de vue de la statistique, un jeune patron décidé à exister d'un point de vue courage, Loïc Repussard. Equipé d'un cuisinier dont j'ignore le nom. Dès que je l'apprends, je l'écris là, juste en dessous de ces lignes.
Chef: (à compléter)
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café 1,4€ 15/20. Toilettes pas vues. Formule à 13,90€ midi semaine. Carte. Terrasse. Activité musicale le soir. Fermeture se renseigner. Réservation conseillée.
2 boulevard Cunéo
83000 **TOULON**
Tél.09.81.25.79.98
http://bourbonstreet.fr/
GPS: Lat:43.1079819 Long:5.9315094

I TOSCANO

NT 0

Place Besagne, le premier à droite en sortant du Conseil Général. Avec Mauricette, on nous montre notre place du doigt. Au piquet. On s'attendait à de l'italien, on n'a vu que du feu. A part les pizzas et des intitulés qui s'essayent à quelques spécialités de la botte comme des pâtes cuisinées alléchantes à lire, rien pour vibrer. Cela dit, ce midi c'est plein. Ah ben la formule du jour à 13,50€ a du succès! A tel point que yaplu! Pffffuit! Alors Mauricette a dit "on se lance!". Quand elle prend le ton de voix de Rambo qui saute en parachute, déjà qu'elle en a le physique, ça impressionne. Et rien ne l'arrête! Elle reste dans la lignée United-States of América en optant pour le "big burger maison (180g)". Niveau viande, rien à dire. Surtout par rapport à ce qu'on trouve dans les hamburgers de macdo et quick. Le problème, c'est le reste! La sauce est du ketchup chaud alors que la serveuse avait promis une sorte de sauce cocktail, force gestes pour expliquer. Du ketchup chaud… Le pain est direct sorti du sachet, même pas réchauffé ni poêlé histoire de glisser un peu de conscience professionnelle dans l'acte. La salade verte est peut-être le meilleur et les frites grasses font ce qu'elles peuvent. 10,50€ le burger, de qui se moque t'on? 8/20. A tous prix décidé à écouter les sirènes des gondoles à Toulon, j'ai visé "escalope saltimbocca". La maison ne triche pas en indiquant que l'escalope, c'est du poulet. Tant pis pour le veau habituel. D'ailleurs le volatile est cuit correctement, resté souple. Faut dire cette viande est très épaisse! Copieux et pas fini! Dessus, du "jambon de pays", mais je ne sais pas de quel pays. Jambon cru, dur et avec la chaleur de la cuisson, le sel ressort trop, c'est immangeable. Dessus ce jambon, tomate et mozza fondue. La mozza gratinée, ça j'ai fini. Mais les tagliatelles (d'ailleurs fraiches) avec une sauce tomate pas travaillée dessus, non. Bref! 12€ et 9/20. Le "café gourmand" vaut 6€. Il fut le meilleur du repas, sauf le café Henri Blanc. Une boule de glace vanille avec Chantilly, une mini-crème brûlée correcte, un bout de millefeuille pas tout jeune mais bon, et un mignon bout de brownie chocolat. M'enfin bon, 13/20 mais vu qu'on s'attendait au pire vu le début, le contraste est favorable. Au

moment de l'addition, c'est l'usine, on fait la queue et le dab encaisse en pilote automatique. Un emplacement de choix qui ne nécessite aucun effort particulier de cuisine. Et même moins!
Accueil 9/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 11/20. Pains individuels 15/20. Café Henri Blanc 11/20. Toilettes pas vues. Formule à 13,50€. Carte. Terrasse.
Place Besagne
83000 **TOULON**
Tél.04.94.41.06.58
www.i-toscano.fr
GPS: Lat:43.1203955 Long:5.9357393

LE BISTROT DE L'OPERA

NT 000

Dans l'assiette, c'est complètement nul, décalé des réalités. Pourtant, j'aime bien être décalé des réalités, mais faut que ça fasse rêver. Aucun intérêt d'aller au resto pour manger de telles assiettes et surtout, de les payer un tel prix. Quand on y songe un peu, c'est pourtant pas compliqué de faire moyen. Suffit de dérouler la tambouille, d'éviter les gros dérapages. Alors bien sûr que la patronne est cordiale, affiche un humour gouailleur et de l'esprit rigolard. Pour le reste, faut revoir la copie, m'dame. Un menu à 20€, une ardoise avec au moins 5 entrées et surtout 13 plats, rien que ça. Direct "espadon grillé". Grande assiette avec concombre et carotte râpées, carottes cuites, plein de rondelles de citrons comme si on était à Menton, deux écuelles avec d'un côté un piètre riz camarguais gorgé d'eau et dans l'autre, une ratatouille en apnée dans son liquide insipide. Un plat hospitalier, si vous voyez ce que je veux dire. Le poisson est dur comme de la canne à sucre. Blanc et sec, il doit être très malade. Finalement ça sera moi jusqu' au lendemain soir. Ça ne m'arrive pas si souvent que ça mais là, bingo. Faut dire qu'il sentait un peu fort, mais je me suis cru malin en poussant le bouchon du nombre de coup de fourchette un peu loin, Firmin. 6/20 et 15€! Bing! Et alors la "tarte au fromage blanc" est une des pires tortures subies dans ma vie de cobaye. Un truc sec comme une quiche ratée, mais avec des raisins de Corinthe à la place des champignons. Et puis la dame qui me demande si c'est bon! Que voulez-vous que je lui réponde moi sinon qu'elle devrait gouter la cuisine avant de la servir? Enfin bon! Affolant de médiocrité et de maladresse! 6/20 et 6€! Tiens! Ça rime dans les 6! Bilan d'autant plus incompréhensible que la boutique décorée toute gaie, personnalisée. M'enfin quoi! C'est un restaurant qu'on veut! Pas un catalogue de décoration! Sur Groupon avec 63% de remise au moment où je cause! Pour ceux que ça intéresse!
Chef: allez savoir!
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 6/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Café Djorje Clounet 1,5€ 15/20. Ballon de vin blanc 3€ 11/20. Menu à 20€. Ardoise. Ouvert du mardi au samedi midi et du jeudi au samedi soir.
15 rue de Pomet
83000 **TOULON**
Tél.04.94.30.25.95
http://le-bistrot-de-lopera.eresto.net/
GPS: Lat:43.1234989 Long:5.931989

TANDOORI

NT Ψ

Un prospectus glané sous l'essuie-glace et nous voilà sur place. Fin aout, chaleur suffocante du centre-ville. Dedans, c'est pire. A moins que le taulier vautré dehors sur deux chaises aligne un nouveau concept "sieste en attendant le client dans une ambiance équatoriale". Il a l'air surpris que des clients entre dans sa boutique! Ils sont fous eux? Je le comprends. Moi-même si j'étais à ma place… Dedans, doit faire 40°C malgré les deux ventilateurs. Clim' "en panne". La dernière fois que Mauricette a autant transpiré, c'était quand elle rencontra Emiliano Zapata au Mexique en avril 1919 dans un bar de Cosautlan de Carbajal devant une bouteille de Tequila. Bref! Ouvert depuis peu et déjà les stigmates d'une maltraitance des lieux: murs sales, banquettes en simili cuir déchirées, tables qui collent, baskets du patron sous la table et surtout, pot de mayo et de ketchup à tous vents par une température caniculaire. Faut être honnête: avec Mauricette nous sortirons indemnes du repas. J'ai attendu un peu devant mon clavier au cas où il y ait des remontées d'huile, au cas où. Mais non. On a bien digéré. Puisqu'il s'agit d'un modeste "fast-food", restons simple. Encore que le patron l'est pour nous! Figurez-vous que sur un douzaine de propositions écrites, seules quatre sont possibles! Dont deux sandwichs! Ça fait court! M'enfin bon! Donc: "chicken masala" pour la dame au chapeau vert. Poulet mijoté dans une sauce relevée de tomate, d'oignons et d'épices indiennes. Une portion de riz basmati réchauffé et avec des boulettes pour montagnard affamé. La sauce est bonne, cubes de poulet. Disons 11/20. Pareil pour le "keema maters", viande hachée avec petits pois. Moins sauceux et plus copieux. Même bétonnière de riz. 11/20, donc. A 5,5€ la portion, on ne fera pas la fine bouche devant cette cuisine rustique et cantinienne. Même pour le pain nan, ce fameux pain nan au fromage. Vendu 2,5€ et beaucoup trop épais, pas assez cuit. Pas de carte bleue, "on l'a pas encore…". Essai de fast-food pakistanais raté, mais idée à développer!
Accueil 4/20. Service 4/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 6/20. Pain nan 2,5€ 9/20. Toilettes pas vues. Carte.
18 rue de Lorgues
83000 **TOULON**
Tél.04.83.57.43.20
GPS: Lat:43.1233008 Long:5.9353745

PLUIE DE MEDAILLES CHEZ GOMILLO

L'AFFAIRE EST DANS LE TACT!

Fin juin 2012 (le 25) le Gomillo poursuivait son tour de France de médaillage par région en plantant sa caravane à l'Hôtel Monte-Cristo, le Castellet (83). Le principe de la sauterie est calqué sur celui d'un festival de films, jury, discours remerciements. Distribution de bons points en cascade avec les têtes de gondoles habituelles, Christophe Bacquié du Castellet, Sébastien Richard d'Istres. Et des nouvelles têtes qui écartent les coudes comme Benjamin Collombat à Draguignan! Lui en ce moment, on le voit partout tant il veut son étoile! Pour autant, on reste interloqué des absences d'Alain Mari du "*moulin du Gapeau*" et de Sébastien Sanjou du "*relais des moines*", tous deux inconsolables frustrés d'une étoile qu'ils espèrent depuis si longtemps! Bref! Une avalanche de médailles en chocolat et encore, je vous cause que de l'Or! Tenez: Gomillo d'Or *"Innovation"!* Gomillo d'Or *"Chef pâtissier"!* Gomillo d'Or *"Sommelier"*! Gomillo d'Or "Accueil en salle"! Les plus rigolos suivent: Gomillo d'Or *"Grand de demain"!* Gomillo d'Or *"Jeunes talents"*! Gomillo d'Or *"Espoirs"*! Je sais pas vous, mais pour moi ya comme du redondant dans le qualificatif pour les trois derniers! Grand de demain! Jeune talent! Espoir! Un peu comme si la taulière du Gomillo Patricia Alexandre s'était réunie avec elle-même le matin en se concentrant devant un café-croissant: "*humhum voyons voir... ils veulent tous une médaille pour la même chose... comme je les aime, je vais leur prouver!*". Et hop! L'affaire est dans le tact! Gomillo d'Or *"Grand de demain"*! Gomillo d'Or *"Jeunes talents"!* Gomillo d'Or *"Espoirs"!* Les trois font la paire! Ni vu ni connu! Mais passons! Gomillo, dont les ventes de guides annuels et de journaux persistent dans le poussif et demeurent proportionnelles à sa crédibilité continue laborieusement mais sûrement à ne pas faire parler de lui.

Olivier Gros

TOURTOUR

LES CHENES VERTS

ΨΨΨΨΨ

Il nous fait le coup à chaque fois, le Paul Bajade. Enfin: deux coups, même! "J'arrête bientôt" qui dit chaque année! Et puis le coup du repas merveilleux dans sa maison insensible au temps qui passe, loin des modes et loin du monde. Et tout en élégance discrète à l'instar du fidèle maître d'hôtel William Dourlens. Valeur sûre des aficionados de la tuber melanosporum, l'adresse propose en parallèle à l'année un menu dégustation à 57€. 57€ n'est pas donné pour le commun des mortels, mais c'est cadeau pour un repas chez l'aigle de Tourtour. Des fulgurances où le produit simple travaillé se transforme en coups de génie perpétuel. Avec Mauricette, on débute par la "tête de veau aux herbes, filet de muscat de Beaume de Venise réduit", juste délicieux et délicat 16/20. Suit "une printanière de légumes croquants à l'huile nouvelle, lard maigre trait de pendelottes" où je croise le fer en douceur avec asperges, artichauts, champignons, radis: 17/20. Arrive une curiosité déjà savourée "l'œuf poché Toupinel à la crème de truffes, émincée de petites courgettes", magnifique à l'œil et splendide en bouche à 17/20, on en redemande. La balade se poursuit avec un mijoté de sanglier et un poulet de Bresse au foie gras dont je vous passe la précise prose pour manque de rigueur dans la prise de note. Exercice minimaliste et d'une redoutable efficacité. Je parle de l'assiette, non de mes notes, évidemment… 17/20. Après le "croustillant de brousse fraîche au miel", place à une plaisante assiette de desserts, où notre préférence ira sans conteste vers le baba au rhum à 15/20. Une table rare et précieuse, une certaine vision de la cuisine qui nous recentre sur une forme d'essentiel.

Chef: Paul Bajade

Spécialités suivant la saison: brouillade aux truffes du Pays. Risotto aux cèpes séchés et jus de truffe. Fricassée de homard sauce corail. Ecrevisses poêlées et persillées. Ris de veau aux cèpes. Suprême de canard au miel d'épices, royale de ses abats au genièvre. Noisettes de pigeon poêlée rosée, sauce légère salmis.

Accueil 17/20. Service 18/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 17/20. Pain maison 16/20. Café 15/20. Toilettes 17/20. Menu à 57€ et menus "truffes" à 70€ et 145€. Carte. Fermé mardi et mercredi. Quelques chambres. Fermeture annuelle en juin et juillet. Réservation conseillée.

83690 **TOURTOUR** (entrée du village en venant de Villecroze)
Tél.04.94.70.55.06
GPS: Lat:43.5948296 Long:6.2855315

LA VALETTE

LA VIEILLE FONTAINE

ΨΨΨ

Loin des flux et reflux migratoires de touristes avides de coups de soleil et pourtant, en pleine Provence. La maison des compères Johan Ramos et Sébastien Colombéro occupent depuis une paire d'années une bien accueillante maison. En plein centre du village et de plus en plus campée dans l'esprit du gourmet local, un peu autour aussi quand même. C'est que voyez-vous, il est un fait: ce qu'on y mange est bigrement bon. Le travail du frais est ici méthode infaillible pour dorloter le rapport qualité prix. Suffit d'avoir un vo-lume de clients suffisant pour faire tourner la machine et ne pas rouler des mécaniques quand le succès arrive, garder la tête froide et l'œil heureux. Aux beaux jours, la terrasse ensoleillée mais protégée par les acacias ne désemplit pas. Avec Mauricette on y a mangé, aux beaux jours. Elle a bien fait de réserver. Débuts engageants avec mes "moules gratinées à l'ail et au persil". Des vraies moules de chez nous. Pas de la Nouvelle-Zélande congelée pré-cuisinée. 15/20. Itou pour le "crumble de chèvre et concassé de tomates fraiches" de la dame au chapeau vert. La tomate était à l'étal du primeur voisin, le fromage vient du fromager voisin. Entrée pouvant faire office de plat, je crois que vous avez le droit en demandant gentiment. 15/20. Un inédit "tartare italien" pour Mauricette! Avec Parmesan, huile d'olive, tomate et basilic. Et une salade croustillante. Et des frites vertes maison. Enfin je crois. 14,5/20 en tous cas. Délicieux "filet de dorade aux crevettes, risotto aux crustacés". Vrai risotto, sauce fine crémée, poisson souple. Simplicité presque biblique, modéré dans l'effet. 15/20. Idée qu'on retrouve perchée sur le "mi-cuit au chocolat" à 14,5/20 et surtout sur le "nougat glacé, crème caramel au beurre salé" à 15/20 encore. Le chef n'est pas sobre dans le style par incompétence, mais par désir profond du simple. Du coup, pas de marke-ting poussé mais une prestation spontanée et franche du collier. Les tarifs des liquides confirment: San Pellegrino à 3,5€ le litre et carte de vins à moins de 20€. Une table de village, à l'écart de l'agitation et du snobisme. Pan dans le mille!

Chef: Yohan Ramos

Spécialités: bonbons de camenbert AOC au lait cru, caramel au beurre salé.

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 14/20. Toilettes étage 14,5/20. Formule à 13,50€ le midi. A la carte entre 20€ et 35€. 2 salles privatives. Groupes 30 pers. Ouvert midi du lundi au vendredi et le soir mercredi, jeudi et vendredi. Fermé le week-end. Terrasse ombragée. Réservation conseillée.

9 rue Gambetta
83160 **LA VALETTE DU VAR**
Tél.09.54.55.43.15
GPS: Lat:43.1369876 Long:5.9826297

VAUCLUSE

VOIR A PROXIMITE DANS LA DRÔME RESTAURANT "A LA MAISON" PAGE 44

BONNIEUX

L ' ARÔME

ΨΨΨΨ

Jean-Michel Pagès assume totalement sa formation de cuisinier classique qu'il teinte d'un esprit de voyage. Avec Clara, voilà un couple professionnel exemplaire qui n'a pas ébranlé son équilibre familial, ni vendu son âme aux sirènes de la renommée. De vrais modestes, mais fiers de leur travail. Bizarre quand même qu'un cuisinier pareil ne fasse pas plus de bruit dans le Landerneau de la tambouille. Je vous dis pas comment on s'est régalé, une fois encore! Si? Je vous dis? Bon d'accord. Juste après avoir précisé que le fort plaisant village de Bonnieux date du néolithique. C'est la raison pour laquelle j'ai amené Mauricette pour voir si elle retrouvait de la famille, une vieille tante, une sœur peut-être… Salle de restaurant en pierres voutées, recoins de charme, on voit les cuisiniers derrière les grandes vitres façon aquarium. Ils sont comme des poissons dans l'eau. La pourtant blasée de tout Mauricette débute par la "crème de potiron Butternut, raviole de vert de blettes et marrons, huile de noisette". Rien de commun avec le commun puisqu'elle glisse un 15,5/20 sur cette résonance automnale. Ôôôô… Elle fait ensuite honneur au "filet de dorade rôti sur peau, son bouillon à l'Antiboise" qui chante la Provence. 16/20. J'endosse le rôle du frimeur avec le "homard en salpicon, bouillon de crustacés et "zéphyr" de son fumet". A l'œil, il pourrait être de la carte des desserts! Cocasse pour une entrée! Une grande tulipe transparente à 16/20. "Dos de turbot, endives à l'orange, jus d'olives noires" avec de petits légumes de saison colorés. Recette bien vue, exigeante dans ses équilibres: 16/20. Les desserts ronronnent comme la "tartelette au chocolat et noix" de Mauricette à 15,5/20. Et ma "banane rôtie dans sa peau, crème fondante au chocolat et sorbet Banane" qui s'applaudit à deux mains mais là je peux pas, désolé: je mange! 15,5/20. Cave pleine de répondant dans les références régionales. Une adresse importante pour nous: on l'aime pour sa capacité à donner du plaisir aux connaisseurs sans pousser le bouchon trop loin dans les tarifs.

Chef: Jean-Michel Pagès
Second: Pierre Pagliazzo
Spécialités: la carte change à chaque saison.
Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 18/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 17/20. Menus à 29€ et 41€. Carte. D'avril à janvier fermé tout le mercredi et jeudi midi. Hors-saison: fermé mercredi et jeudi. Congés annuels janvier, février et mars. Terrasse. Groupe jusqu'à 30 personnes. Réservation conseillée.

2 rue Lucien Blanc
84480 **BONNIEUX**
Tél.04.90.75.88.62
www.larome-restaurant.com
GPS: Lat:43.8231956 Long:5.3081989

CADENET

VILLA TOSCANE

NT Ψ

C'est vrai que le panorama offre un air de toscane quand on déjeune en terrasse. Le problème est que la cuisine: non. Du tout. C'est un peu embêtant quand on prétend à la cuisine italienne. La jeune femme est plus agréable au téléphone pour la réservation que "in situ". Pas vu son minois tout mon repas qui certes, sera vite expédié. Vu mon excitation à lire les intitulés des menus à 23€ et 31€, j'ai choisi à la carte pour 7€ une "bruschetta aux tomates, huile d'olive, ail, basilic". Les produits son frais, la salade verte genre scarole est crépie de vinaigrette figée par le froid. Et 4 épaisses rondelles de baguette même pas grillée font office de bruschetta. Bon. C'est trop épais pour mordre dedans en restant propre. Ou alors faut la bouche de Jim Carrey. 13/20 car c'est frais et pas trop aillé. Puis arrive mon "escalope de veau au marsala" servie avec des farfalles, les pâtes papillons. Déjà que ma chemise se souvient de la tomate de l'entrée, les pâtes terminent le boulot. J'entends déjà Mauricette "et pourquoi t'as pas mis ta serviette?". Gnagnagna. Mais passons. Pâtes cuites correctement, mais la (trop) fine escalope de veau est pâle. Elle n'a pas été poêlée et baigne dans la crème. Comme si une sauce se résumait à la quantité de crème. L'intérêt de sortir un tel plat est de ne pas avoir de poêle à nettoyer après. Déception à 14€: 11/20. Pas de dessert. Le jeune homme du service est plein de bonne volonté, mais sa direction lui aura sans doute demandé de ne pas changer les couverts plein de la vinaigrette après mon entrée. Alors que les serviettes sont en tissu, bon point. C'est quand même dommage un raté pareil dans un si joli cadre. Ah ben m'sieur le client, si vous zêtes pas content, faut aller ailleurs. Tout à fait.

Spécialités: italiennes
Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Pain 15/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus à 23€ et 31€. Carte. Terrasse panoramique.

35 avenue Gambetta
84160 **CADENET**
Tél.04.90.68.07.14
GPS: Lat:43.7341472 Long:5.3727617

CAVAILLON

LES GERARDIES

ΨΨΨ

Question à deux balles: si d'aventure je passe à Cavaillon, quelle bonne table va me régaler à vil prix? "Les Gérardies" pardi! Sans l'ombre d'un ravioli! Un restaurant tout joli qui une fois qu'il vous a alpagué grâce à ses prix vous retient grâce au talent du cuisinier qui officie! Clément Charlier! Pâtissier de 24 ans aux derniers macarons passé par Bournissac et Hermé! Et attaché au travail de du MOF Philippe Rigollot installé à Annecy. Prix doux, cuisine raffinée: bingo dans le rapport qualité prix! "Et en plus on est bien assis!" précise Mauricette, qui après elle-même, aime son confort comme personne. Menu du jour à 15€! Un autre à 16€! Puis 20€! 20€ c'est le nôtre! Pas le pâtissier, notre menu! Rencontre du sud-ouest, de la Provence et de l'Asie avec le "nem de magret de canard aux figues séchées". Ou comment mélanger les genres avec doigté! 15/20! Suite avec le "carré d'agneau de lait au foin" servi sur ardoise. Ôôôh… Un vrai carré pas rabioté des ailes! Et cuit précis! Purée de courge et pomme darphin. 15/20. De mon côté, menu à 27€. Oui, je sais, tout à l'heure j'ai dit avoir pris un menu à 20€ mais c'était pour le jeu de mots. "Millefeuilles de langoustines et sa crème d'avocat au piquillos". Langoustines travaillées avec la minutie d'un horloger, l'accompagnement est parfait support: 15,5/20. Suit le "Saint-Pierre rôti et sa réduction au vin rouge" qui méritait une cuisson moins poussée. Mais le risotto est une réussite. 15/20. La performance est d'autant plus criante que le cuisinier est seul aux fourneaux. Faut le voir danser dans sa cuisine ouverte! C'est pas le moment de lui parler! A vos risques et périls! Nos desserts? On les attendait de cuillère ferme, nous ne serons pas déçus! "Baba rôti au miel et son minestrone de fruits exotiques, sorbet passion". Ardoise colorée, brunoise d'ananas et kiwi, cigare rouge en sucre rempli d'une délicieuse mousse fruitée, le sorbet, et le fameux baba rôti. 15,5/20. Et puis le 15,5/20 final de la dame au chapeau vert qui n'est gourmande que de ce qu'elle aime. Elle consacre l'exquise "tarte café/café"! Ganache café, pâte sablée, mousse café dans une fleur de chocolat. Formidable! La cerise sur le gâteau est la possibilité de se régaler dans un joli patio aménagé à l'abri des décibels de la rue. Dites, ça fait pas trop de bonnes nouvelles d'un coup?

Chef: Clément Charlier

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 16/20. Toilettes 15/20. Formule à 12€ et menu à 15€ midi semaine. Menus à 16€, 20€ et 27€. Carte. Groupes 28 personnes. Fermé tout le mercredi et samedi midi. Réservation très conseillée.

140 cours Gambetta
84300 **CAVAILLON**
Tél.04.90.06.22.40
GPS: Lat:43.8377599 Long:5.0394084

L'OZIO

NT Ψ

Une déception pour cette adresse dont la réputation vient régulièrement jusqu'à nos oreilles de curieux. Ben voila, c'est fait. Un peu de monde en terrasse, le soleil inonde le cours joliment rénové de frais. Quatre personnes en salle qui se coupe le geste comme on se coupe la parole. Aucune pour s'occuper de la mienne, de personne. C'est dingue! Les 4 passeront devant ma table avec un détachement qui frise le dédain. Pas de problème, j'ai le temps. M'enfin sans aller jusqu'à la cacahuète qui plomberait la comptabilité, un peu d'humanité et un demi-sourire m'aurait fait plaisir. De mémoire, une telle désorganisation avec la vingtaine d'attablés est un record. Bref! On mange quoi? Beuh… menu du midi à 15€ avec une entrecôte et des frites. 300 bornes aller-retour pour me taper une entrecôte-frites de brasserie? Niet! La maison ose le sushi, pourquoi pas. Aussi, des produits plus conventionnels comme magret, lapin, poulpes, mignon de porc, espadon travaillés de façon originale, en tous cas à lire. Comment est-ce possible de faire autant de choses? Le mélange des genres nuit souvent au genre. La preuve en image avec une formule à 22€ avec "St-Jacques poêlées, risotto de salicorne, bisque de langoustines". L'assiette met trop longtemps à venir, mais passe encore. Deux gressins ramollo des pieds, une assiette ronde barbouillée de balsamique comme s'il en pleuvait. Le risotto fait son boulot, un peu de salicorne dedans mais pas trop. Comprenez: pas assez. Le risotto fait sa baignade dans une soupe de bisque. Les 4 St-Jacques sont du genre décongelées bodybuildées. Des maousses, trop cuites d'ailleurs. 1/5ème de blanc et 4/5ème de corail orange ou jaune. Ça vole pas bien haut, j'aurais préféré plus de délicatesse et moins de chichi modeux herbeux. 10/20. Dessert: "millefeuille caramélisé, sorbet au lait d'amandes amère, fraises de pays". Ah tiens! A l'instar des St-Jacques, les fraises aussi sont adeptes de la musculation intensive! Mais passons! L'assiette colorée se veut ludique, elle est simplement laborieuse. Trois tuiles de carambar hyper-glosées qui collent au peu de dents qui me reste. Entre, deux boules de glace écœurantes, et dessus du sucre tiré pour en rajouter une couche. 11/20. Et faut aller payer au comptoir. Vous comprenez, on n'est que 4. Il y a là plus de boniment que d'incompétence.

Accueil 11/20. Service 6/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Formule à 12€ et 15€ midi. Formule 22€. Menu à 29€ et 36€. Menus sushi 19€ et 39€. Enfant 8€. Terrasse. Fermé samedi midi et dimanche.

34 cours Gambetta
84300 **CAVAILLON**
Tél.04.90.72.82.07 et 06.10.73.04.09
http://www.lozio.fr/
GPS: Lat:43.8369955 Long:5.0404394

CHATEAUNEUF DE GADAGNE

LA MAISON DE CELOU

ΨΨΨ1/2

Ce n'est plus un mystère! On le vérifie souvent! Un restaurant est le reflet des proprios, de leurs histoires, de leurs désirs. Alors quand vous tombez sur du phénomène comme Philippe Gouven, vous pigez vite que dans son ciboulot la passion ne se joue pas à temps partiel. Passé par tant de belles maisons à Paris, dans les Alpilles, du côté d'Antibes et même sur l'ile de Porquerolles… Le voilà dans sa cuisine ouverte avec son équipe, tandis que sa compagne Sandrine Sancier tient la salle. Malgré un panorama de rêve, vous devriez prêter attention au contenu des assiettes. Des formules à partir de 14€. Et un menu-carte mensuel. Et du grand art dans le tour de main pour faire vivre les recettes classiques avec des produits du terroir, combinés parfois avec culot dans des associations de saveurs dont personne ne parierait un kopeck sur la casquette. Prenez le "crostini de girolles du moment, coulis de persil, lard de cochon du Ventoux". Bon. Le coulis de persil est provocant à bon escient. On croque dans le reste, les gouts se déplient en bouche, les molaires applaudissent. Et 15,5/20. Enthousiasmant "magret de canard de la ferme du Pountoun, coulis d'oignons, risotto croquant aux cèpes, jus de figues". Toujours le style, la marque de fabrique. Le cuisinier est repéré pour toujours. Il n'a que ce qu'il mérite. Souple, croquant, sucré, salé. 15,5/20. Dessert dans la lignée, on ne change pas une équipe qui gagne avec le "quatre-quarts sévillan, suprême et espuma de pamplemousse rose". Oléé! Gâteau en forme de financier comme support gourmand. Les détails ponctuent, pulpe de l'agrume, mousse parfumée. Clap de fin avec un 15,5/20. Légumes du pays, viandes de qualité, choix de vins au verre, confort des sens et vue panoramique de la terrasse couverte qui surplombe les monts du Ventoux, à gauche le Géant de Provence, à droite la colline Saint-Jacques à Cavaillon et même au bout, les Alpilles. Je sens que je vous donne envie. Je me trompe?

Chef: Philippe Gouven
Pâtissier: Willy Pageaut
Spécialités: la carte change chaque mois. Cochon du Mont Ventoux. Taureau AOC Pays d'Arles. Agneau AOC Comtes de Provence.
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Formules à 14€ et menu à 17€ le midi en semaine sauf jours fériés. Formule à 28€ et menu-carte à 32€. Groupes 45 personnes. Terrasse "4 saisons". Parking aisé. Fermé dimanche soir et tout le lundi. Juillet et aout fermé dimanche midi et lundi. Réservation conseillée.

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

COUSTELLET

RESTAURANT TENTATIONS

ΨΨΨ1/2

30 ans et déjà une parfaite maitrise dans l'art de contourner tous les pièges du plat grossier, de la surcharge et de l'inutile. Chaque assiette est peaufinée, ciselée, dosée. L'enthousiasmant phénomène passionné de cuisine s'appelle Laurent Canton-Bacara et gaffe, vous pourriez passer à côté de sa jolie maison de village tant elle est dissimulée au milieu de… de… de plein d'autres maisons de village! Une connaissance poussée des exigences d'une clientèle locale difficile et une expérience poussée sur tout le territoire (Alain Chapel à Mionnay et d'autres) font de l'adresse tenue avec sa compagne Eva Canton-Bacara une immanquable, sauf si vous préférez vous emplâ-trer les moustaches au hasard des chausse-trappes dont regorgent le coin. Ça ne devrait pas poser de problèmes: ils sont en majorité. Bref! Avec la pittoresque Mauricette, celle que ses détracteurs nomment "le monument hystérique", haro sur les menus à 29€! "Socca aux petits légumes croquants et basilic, asperges vertes de Bonnieux et pistou de roquette". Il est où le photographe? Ralala! Comment dire: bien dressée, frais et coloré. Pointu dans sa vision prin-tanière. 15,5/20. "Tartelette de tomates confites et filet de rouget, pistou de roquette". Bon alors? Il est où ce photographe? Pfff… Tartelette parallélépipédique, et "rouget remplacé par des noix de St-Jacques" aura averti le maître d'hôtel Alexandre Sube (un as). Là encore, tout l'esprit d'une Provence déclinée avec ses légumes, ses herbes, ses parfums de saison. 15,5/20. Nos plats sont redoutables en bouche: "pièce d'agneau rôti, graine de semoule aux légumes confits et jus d'agneau corsé", 15,5/20. Amusant "magret de canard rôti, millefeuille de légumes confits tomatés et basi-lic". Un tian quoi. Plats moins clinquants que les entrées, répondent à la question avant qu'on se la pose! Un régal! 15,5/20. Desserts dans la lignée avec "entremet chocolat aux framboises et jus de fruits rouges" tout en douceur à 15/20, pareil pour "abricot, basilic-citron et fraise en sorbet, éclaffé de meringue, petits fruits rouges et crème légère aux graines de vanille Bourbon". On sait tout. Rafraichissant et puissant dans le fruit. 15/20. Adresse de talent, capable de défriper n'importe quel blasé grâce à un perfectionnisme sans emphase: adoubé par Mauricette!

Chef: Laurent Canton-Bacara
Spécialités: la carte change toutes les 2 ou 3 semaines.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16,5/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Formule 14€ midi sauf dimanche et jours fériés. Menus 29€ et 36€ (soir). Carte du midi, carte du soir. Climatisation. Terrasse. Groupes 45 personnes. Parking à 50 mètres "les écoles". Fermé tout mercredi et jeudi midi. Réservation con-

seillée.
Route de Gordes
84220 **COUSTELLET**
Tél.04.90.74.35.87 et 07.87.87.48.81
GPS: Lat:43.8691225 Long:5.1446164

CUCURON

RESTAURANT DE L'HORLOGE
ΨΨΨ

Quel charme! Ancien moulin à huile du XVème siècle après Sainte Olive! Voûtes de pierres et recoins délicieux rien que pour vos yeux. C'est bien gentil tout ça, mais ça cache quoi? Ou plutôt qui? Un jeune couple arrivé dans les murs en 2011. Jennifer Durand et Ludovic Rivera. Je l'ai observé dans sa cuisine en entrant dans le restaurant: courbé en tenue de combat à fignoler ses tartes au citron meringué. Le genre de signe qui augure du positif quant au repas. Vous comprenez, nous autres humains somment constamment à l'affût de preuves d'amour. Bref! Un premier menu à 20€, pour moi l'intermédiaire à 30€. Une mise en bouche cuisinée et bien campée, une plaisante "brandade de morue" à 15/20. D'emblée on pige: le cuisinier marque son territoire, connait ses classiques. Le "risotto au calamar persil et tomate"! Ah çui-ci, c'est pas un risotto de rigolo! Cuisson au cordeau! Le calamar cuisiné donne la réplique, persil frais, allez hop! 15/20! L'assiette suivante reprend la tradition d'une cuisine provençale remise au gout du jour: "crépinette de taureau au pain d'épices". Ne faites pas les malins devant cette jolie assiette, pas sûr que vous puissiez la terminer tant c'est copieux! Les saveurs sont complices entre elles, une réussite à 15,5/20. Le "plateau de fromages affinés" confère au menu un rapport qualité prix étonnant! Comme tout à l'heure j'avais vu les tartes au citron et que je ne peux m'empêcher de cultiver le sens de la contradiction avec moi-même, j'ai visé le "pain panettone façon pain perdu et ananas rôti". Bien fait dans sa simplicité rustique, mais sans grand tremblement. 14,5/20. Hého les copains: vous me direz comment est la tarte au citron? Hein? Merci! Agé de 24 ans aux derniers retours d'étourneaux sansonnet et de vanneaux huppés dans nos charmantes campagnes, l'enfant du pays s'est forgé une sérieuse expérience dans de belles maisons du Vaucluse. Le Saule Pleureur à Monteux, Au Fil du Temps à Pernes… A Megève aussi. Bref! Un très bon restaurant à prix doux dans un des plus beaux villages du Luberon. Il est ouvert toute l'année et devrait faire de vous des gens heureux!

Chef: Ludovic Rivera
Spécialités: la carte change chaque saison.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 2€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Menus à 20€, 30€ et 46€. Carte. Salle pour repas privés. Groupes 50 personnes. Climatisation. Avril à octobre fermé mercredi. Novembre à mars fermé mardi et mercredi. Réservation conseillée.
55 rue Léonce Brieugne (à côté de la mairie)
84160 **CUCURON**
Tél.04.90.77.12.74
www.restaurant-lhorloge-cucuron.com
GPS: Lat:43.7732911 Long:5.4384843

LOURMARIN

LE JARDIN DE LOURMARIN
NT Ψ

Pfouuuu! Trop de monde au centre du village. A tel point qu'on dirait un centre-ville! Je décampe pour les à-côtés mais toujours dans le village. Tiens? Un restaurant ici? On voit juste le panneau "golf". Je déambule une centaine de mètres dans un chemin étroit de braconnier, au beau milieu de lopins de terre façon jardin en ville pour tomber au "jardin de Lourmarin". Et bien écoutez: l'endroit est charmant! "Incroyâââble" comme disent les bobos locaux et d'ailleurs! Gazon, plancher en bois au sol, parasols Perrier et frigo coca-cola. Un jardin mitoyen sur la droite avec des légumes. Les clients bénéficieraient-t'ils d'une sorte d'Alain Passard en cuisine? Voyons. Entrées de 13€ à 25€, plats de 14€ à 42€ (pour deux): nous sommes bien à Lourmarin, dans ce satané Luberon touristique. Cela dit, si c'est bon… Deux formules aussi: à 17€ et à 16€ avec pour la seconde un "demi-coquelet sauce forestière" qui aura mis très longtemps à venir jusqu'à moi! Comptez 40 minutes avec une dizaine de clients en salle. C'est vrai que le coquelet faut déjà le trouver, puis le trucider, le déplumer, le couper en deux, le cuire, faire la sauce... Blague à part, sinon un réchauffage un peu violent, il était très correct avec son gratin dauphinois cuisiné avec la pointe d'ail subtile. Poudre orange et trait de balsamique sur le bord en trop, comme toujours. 13/20. La "trilogie de desserts" n'est pas maison. Mais gaffe! Pas mauvaise! Soignée pour les mirettes! Une tarte aux pommes de sous-traitance avec une bonne pâte sablée, une crème brûlée beaucoup trop cuite et franchement flan, une mignardise de pâtissier au chocolat avec de la mousse cacao dedans pas fabriquée ici. 11/20. La serveuse est adorable comme tout et se paluche seule le service. Son patron assis préférant se concentrer sur des tables de ses copains. Toutefois de temps à autre, il se lève avec sa bouteille de limoncello et fait le tour des clients pour savoir kikenveu.

Accueil 15/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café offert Henri Blanc 12/20. Toilettes pas vues. Formules à 16€ et 17€. Carte. Terrasse. Mini-golf.
1, les ferrailles
84160 **LOURMARIN**
Tél.09.82.27.14.07
GPS: Lat:43.763807 Long:5.365794

MALAUCENE

LA CHEVALERIE

ΨΨΨ1/2

Une cuisine couleur locale de haut niveau dans la maison de Philippe Galas. Euuuh… En terrasse aussi! Pas de méprise! J'aurais été idiot de ne pas profiter du beau temps! Et du jardin tenu de pioche de maitre! Bon. La cuisine d'ici n'est pas très à la mode encore que dans l'air du temps! De plus en plus! Avez-vous remarqué comme certaines valeurs reviennent au trot dans les assiettes des chefs passés à travers les impitoyables hallebardes du modeux? C'est un peu pour ça que Philippe Galas s'est planqué pour faire son métier de cuisinier à Malaucène, au pied du Mont Ventoux. Vrai que si comme nous vous n'habitez pas à côté, c'est un peu embêtant pour en faire sa cantine hebdomadaire. Au pire, vous pouvez commander le "foie gras poêlé, gelée de raisiné rouge et blanc" par la Poste. Mais je ne garantis pas son état à l'arrivée! In situ, c'est parfait dans sa rondeur, précis en tout et même audacieux. Connaissez-vous le raisiné? Héhé: vous demanderez au chef! 15,5/20. Suite qui devrait avoir un gros succès: "pied de porc farci au foie gras". Une sorte de gros cromesquis posé sur une délicieuse et courte sauce, et quelques garnitures. Du terroir tout en finesse, pied de porc et foie gras, association de la noblesse et du tiers-état. C'est moi le roi! 15,5/20. Le dessert est matière à ébaudissement dans son assurance tranquille. Un sobre "entremets aux trois chocolats" coupé au carré comme un soldat 1ère classe frais émoulu. Travail du sucre dans les à-côtés, 15,5/20 pour terminer. Vins locaux, vins d'amis vignerons. Service façon bistrot souriant. Puristes et découvreurs seront satisfaits de cette cuisine qui s'attache à exalter des produits simples. Plus que jamais le travail de l'enfant du pays Philippe Galas fait des étincelles au pays du Ventoux. Il n'est pas interdit d'applaudir!

Chef: Philippe Galas

Spécialités: tatin de tomates. Fromage de tête aux tomates confites. Caillette de lapin rôtie. Ravioles et chanterelles gratinées. Rouleau de confit d'agneau. Pieds paquets. Civet de sanglier. Feuilleté de figues. Tatin aux fruits de saison.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Formule à 19€ tirée du menu à 29€ (sauf WE et jours fériés), 29€, 39€ et 48€. Terrasse et jardin en saison. Parking au pied du restaurant. Réservation conseillée.

Les Remparts
84340 **MALAUCENE**
Tél.04.90.65.11.19
www.la-chevalerie.net
GPS: Lat:44.1732783 Long: 5.1308835

PROCHAIN BAO
DECEMBRE 2012

ORANGE

AU PETIT PATIO

ΨΨΨ1/2

Toujours la même histoire. Quand des lecteurs me serinent l'adresse avec assiduité, j'ai un sacré trac! Mauricette non. Elle entre comme d'habitude dans sa démarche chaloupée de Castafiore fin 19ème, en moins ferme. Bref! Quelle jolie maison du centre-ville! Et puis Sabrina Morin. Grâce à elle, toujours le soleil "Au Petit Patio"! Quel sourire! Des nappages et une décoration aux tons de Provence appuyée par des tableaux contemporains. Les rites de la restauration classique sans le côté ampoulé, joyeux. Et de l'émotion, du sentiment, de la créativité tout le long de notre repas. Comme un seul homme, avec la dame au chapeau vert nous viserons le menu de saison à 25€, non sans avoir envisagé celui à 35€. Elle a levé le doigt comme un juge en disant qu'"un bon cuisinier, c'est pas une question de prix du menu!". "Craquant au chèvre et pistou, fèves acidulées et petites tomates confites". Vous lisez les couleurs? Recette usitée, mais l'ajout de fèves la fait décoller, 15/20. Au couteau (ouf!) le "tartare de thon aux aromates, mesclun et crème fouettée au citron"! En deux entrées, gros plan sur le sens de la rime et du rythme du cuisinier. 15,5/20. La suite dans sa langueur gourmande, apaisée et pépère avec le "suprême de pintade farci aux champignons, embeurrée de pomme de terre". Ça sent bon la Provence côté terre, 15,5/20. Très belle surprise que le "croustillant de rougets juste poêlé, quinoa gourmand et jus au safran"! L'association roule, les saveurs déroulent: 15,5/20. L'"assiettes de fromages" enfonce le clou du rapport qualité prix. Fins fines avec nos "parfait glacé à la noix de coco, sauce chocolat poivré" et "petite verrine de riz au lait vanille à ma façon, caramel au beurre salé" dont la simplicité apparente n'exclut pas le talent. C'est même à ça qu'on le reconnait. 15,5/20 les deux. Mignardises avec le café, et j'allais oublier les mises-en bouche du début, et pas de la tapenade ou des olives. Le couple trentenaire s'est rencontré au Château de Rochegude (26), elle brunette fille du pays droit dans les yeux. Lui natif de l'Anjou et pâtissier de formation passé par le Prieuré à Saint-Andéol (07) et surtout deux ans chez un certain Bernard Loiseau (21). Qu'en dites-vous?

Chef: Benoit Morin

Spécialités: carte trimestrielle

Accueil 18/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Toilettes 16/20. Menus à 18€ le midi en semaine, 25€ et 35€. Carte. Enfants 11€. Groupes 30 pers. Climatisation. Patio suivant météo. Accès handicapés. Fermé mercredi soir et jeudi soir et le dimanche. Réservation conseillée.

58 cours Aristide Briand
84100 **ORANGE**
Tél.04.90.29.69.27
GPS:Lat:44.13567 Long:4.8056871

ABONNEMENT

L'ÉNORME SUCCÈS DES ÉMISSIONS CULINAIRES

BULLETIN D'ABONNEMENT

A RECOPIER OU A DECOUPER

NOM.....

PRÉNOM.....

ADRESSE.....

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

TÉL.....MAIL.....

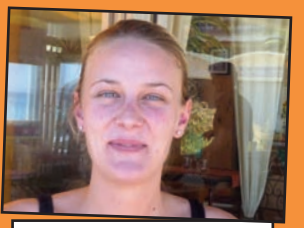
ABONNEMENT 1 AN (18€), AU BÀO, À PARTIR DU NUMÉRO ... INCLUS.

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

BÀO 83

BONNES SURPRISES

ARNAUD ROUBAUD
LE CABANON DE MAGUY
13 MARTIGUES



CHARLOTTE RODET
LOU SOLYLES
83 LE LAVANDOU

ERIC VANIER
LES OLIVIERS
04 GREOUX

PATRICK ATZORI
LOU PEBRE D'AI
83 CAVALAIRE

SEBASTIEN FONTAINE
LA TOUPINE
13 MIRAMAS

NICOLAS VICENTE
LE CITADIN
13 LA CIOTAT

MATHIEU NOIRET
LE PETIT VERRE D'UN
13 SALON

STEPHANE CRISCUOLO
L'INSOLITE
13 MARSEILLE

HERVE CLAIR
LA COCOTTE PRADETANE
83 LE PRADET

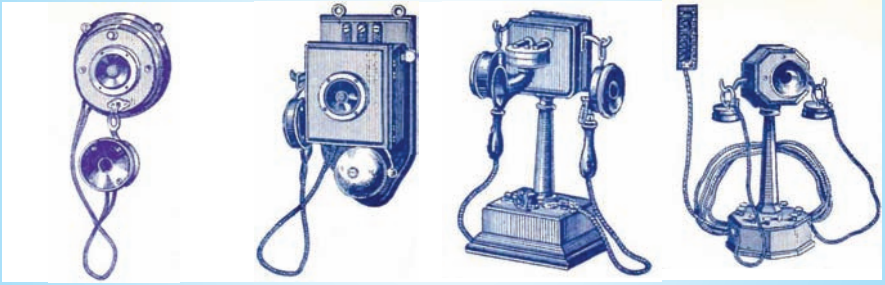
PAPIS GADIO
L'INSOLITE
13 MARSEILLE

PATRICIA CHARLIER
L'OLIPAT
83 LA SEYNE

MARIO SCOGNAMIGLIO
DI'VINO
13 LA CIOTAT

SI VOUS RESSEMBLEZ A:

...ET VOTRE TELEPHONE A:



ALORS CONSERVEZ PRECIEUSEMENT

"LE BOUCHE A OREILLE" VERSION PAPIER

MAIS SI VOUS POSSEDEZ UN TELEPHONE SUPER-MODERNE AVEC GPS ET INTERNET

TELECHARGEZ NOS GENIALES APPLICATIONS GRATUITES!

ANDROÏD

IPHONE