23ème ANNÉE

Le Bouche à Oreille

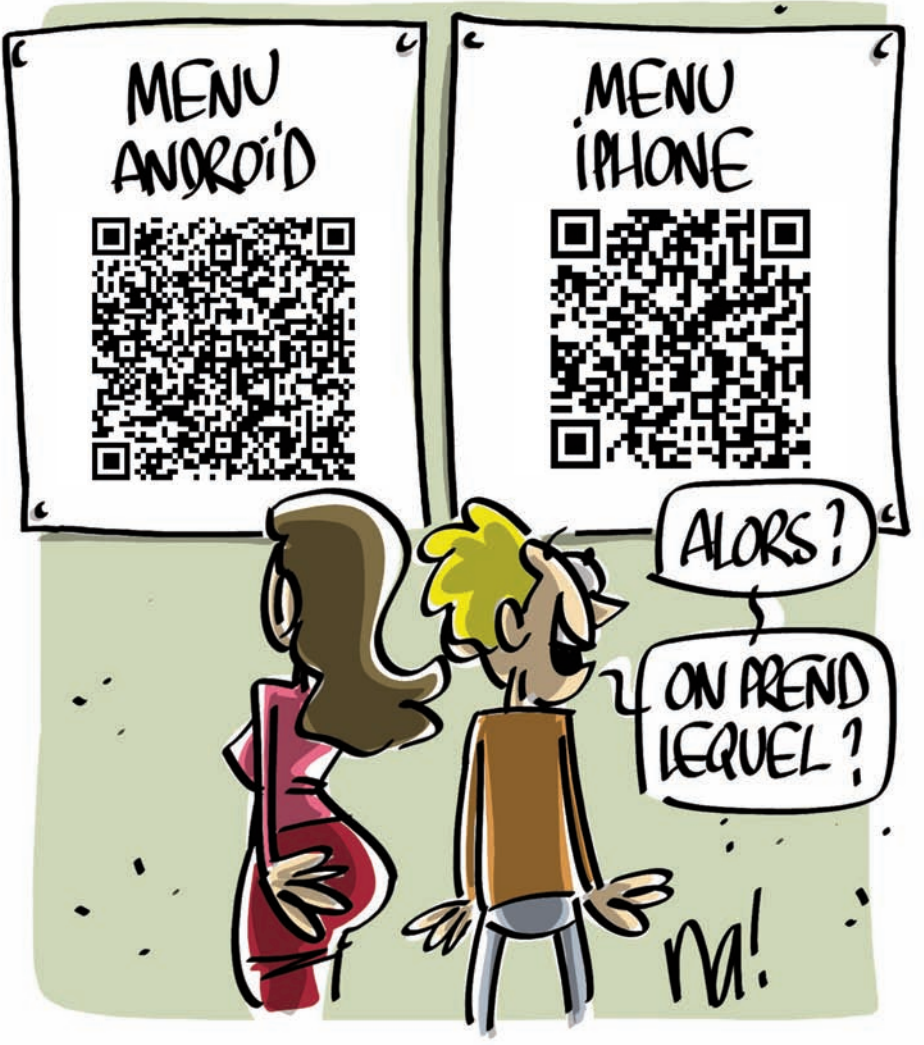
Les bonnes tables, les mauvaises et celles à éviter

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

N°89 MARS- AVRIL - MAI 2014 Prix 5€ ISSN 1244-9156

LES GRANDS CHEFS VENDUS À L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

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



PICTOGRAMME

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

BULLETIN D'ABONNEMENT
PAGE 98
PROCHAIN BAO
JUIN 2014

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
ROTOCAYFO
Dépôt légal à parution

LE RADEAU MICHELIN

LES COPAINS D'ABOOORD

Alors même que nous clôturons ce numéro du Bouche à Oreille au bout de 3 mois de belles surprises et de superbes déceptions ponctuées de magnifiques déconvenues sort le palmarès du Michelin 2014, fourni par sa douzaine de testeurs patentés pour un total de 4384 restaurants… soit pile-poil 365 restaurants par an et par cobaye! Un par jour, ouic-end et jours fériés compris! On ne va pas critiquer: il s'agit de notre propre rythme de croisière au BàO! Mais alors, pour quelle raison la plupart des établissements ne sont visités que tous les 3 ans? Un des mystères du fameux guide rouge dans lequel ne se retrouvent plus la majorité des amoureux du restaurant. C'est qu'un guide doit découvrir les nouvelles tables, renifler la tendance, s'inspirer de l'inédit et non le repousser. Tandis que le miche se cantonne à confirmer les chefs, adoubant leur cuisine déjà sur des rails. D'où le train de retard du guide rouge.

Et puis les poilades! A Marseille, Lionel Lévy retrouve son étoile à *"Alcyone"* ouvert après l'été 2013. Pour avoir mangé aux *"Fenêtres"* voisines dont il tient les rênes, ça tient du miracle! Double miracle d'ailleurs! Puisque le michelin est passé à *"Alcyone"* alors que la peinture était encore fraiche… tandis que nombre de restaurateurs naïfs de la ville attendent benoitement depuis des années qu'un inspecteur vienne goûter leur cuisine. Deux étoiles pour la *"Villa Madie"* à Cassis d'un Banzo débarqué et remplacé par Dimitri Droisneau, passé par la Réserve de Beaulieu (06). Lors de notre passage en 2013, c'était fameux! Parlons bizness: à l'instar d'Axa pour l'Hôtel Intercontinental de Marseille, Sodexho assure les arrières de la Villa Madie… Aux Baux de Provence (13), André Charial pleurniche la perte de son étoile tenue par l'excellent Michel Hulin, chef de la Cabro d'Or. Sans doute faisait-il un peu trop d'ombre à l'Oustaou de Baumanière qui conserve ses deux étoiles!

Allez hop! Passons aux questions importantes! Notamment celle qui concerne le quotidien de beaucoup d'enfants: la cantine scolaire! Allez directement en page 68 et agissez rapidement. Et si possible avant les élections municipales pour un impact plus efficace de la démarche. Sauf si ce que mangent à la cantine vos enfants, votre neveu, votre petit cousin et votre voisin leur convient.

Olivier Gros

GUIDE
MICHELIN
mes
meilleurs
amis
2014
ma!

ALPES DE HAUTE PROVENCE

GREOUX LES BAINS

LES OLIVIERS

ΨΨΨ

Son bon sens culinaire ne dévie jamais de sa route! Comme si la culture gastro du sieur Eric Vanier trimballait sur le porte-bagage de son vélo un terroir revigoré. Faut dire que notre cuisinier se retrousse les manches et se remue le ciboulot! Un as! Et ça mes petits lapins roses, on ne le sait pas avant d'y avoir mangé! Même si son CV qui l'a trainé du côté de la capitale (Le Dôme et le Concorde Lafayette) le crie haut et fort! Déjà 5 ans qu'ici avec Karine il régale tout son monde! Du curiste qui se défoule au local qui se régale en passant par le touriste avisé qui déguerpit des ornières d'un strict centre-ville gorgé de chaussetrappes. Lisez donc: tournedos de thon rouge poêlé à la tomate! Tourte de joue de bœuf au foie gras de canard! Filet de bœuf poêlée façon Grand-Mère Thérèse! Profiterole de St-Jacques poêlées, crémeux et émincé de truffes d'été! pieds et paquets à la marseillaise! Daube de joue de bœuf à l'ancienne! Bourride (sur commande)! Et vue panoramique sur la plaine de Verdon! Dans tous les menus et à la carte! sans supplément! Même dans le menu complet vendu 14,6€ les midis de semaine! Entrée, plat et dessert Albert! Voilà les amis. A la prochaine. Ah… On me fait signe dans mon oreillette que… j'ai pas causé de mon repas! Ouh la boulette!.. Menu 23€ avec la fameuse "tarte fine aux tomates confites et chèvre fermier, effluves de basilic". Une fois encore, j'ai craqué. J'en rêve parfois, c'est vous dire. Notamment quand lors de mes pérégrinations de table je croise la route de buchette lidl et de tomate en plaque. Ici, pâte feuilletée, tapenade, tomates cerise confites, le fromage local tiédi là-d'ssus. Par Saint-Seguin c'est extra! 15/20! L'art de la cuisson de la volaille n'est pas aisé! Le chef maitrise avec le "suprême de pintade rôti, crème de girolles". Chair fondante du zozio, garniture gourmandes, sauce au poil. 15/20. Pas de dessert mais second plongeon chez le fournisseur de "fromage de chèvre fermier les Cabres du Montagnier". Trois morceaux: nature, poivre et baies rouges. Feuilles de salade verte… 14,5/20. Cadre soigné, terrasse couverte entourée d'oliviers, service à l'écoute, cuisinier qui sait les choses: ça ne se hausse pas du col et on repart gaillard avec un joli souvenir dans le ciboulot.

Chef: Eric Vanier

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Richard 1,6€ 15/20. Toilettes 15/20. Formules et menus 14,6€ (midi semaine), 23€, 28€ et 35€. Carte. Groupes 80. 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

LES MEES

AUBERGE DES PENITENTS

ΨΨΨ

Entre Manosque et Sisteron, la maison aura tôt fait de se tisser un réseau d'ouailles gourmands qui viennent en pèlerinage. Adresse sans doute un peu éloignée de chez vous, sinon vous sentiriez la cuisine de Jean-Pierre Matrat en passant devant. Avec Mauricette, celle qui possède la montre-gousset et l'âge de Napoléon III, on prendra notre temps à table. Et le temps ici n'est pas de l'argent, mais du plaisir! Cuisine inspirée du terroir de la vallée du Rhône: le chef est natif de Condrieu (69). Entre bouchon lyonnais et cuisine bourgeoise classique! Merci de ne pas me faire la tronche si certains plats cités ne sont plus à la carte! Avec une ribambelle de fournisseurs locaux, elle ne tient pas en place! Le "feuilleté d'escargots sauce poivre vert" arrive à voix basse, sur du velours. Bien centré dans son assiette ronde et blanche, je me régale, 15/20. Dans la catégorie "régale-toi mon gars", le "sauté de cerf sauce Grand Veneur" n'est pas le dernier de la classe! Patate au jus de viande, endive braisée et… flan de mesclun! Viande fondante, notamment le cuissot. 15/20. Après ses agapes, une simple "omelette norvégienne" poire et chocolat. Gloire à ses cuisiniers qui n'en font pas trop pour épater le chaland! Juste de la précision, pas d'esbroufe. 15/20. Et Mauricette? Elle adore sa "compote de lapereau en gelée", délicate avec ses subtiles pointes d'assaisonnement: 15/20. Aaaah le "médaillon de gigot d'agneau au pain d'épices, jus court au romarin"! Ya des plats qui disent pas grand-chose et même rien. Lui, il est très causant! Belle façon de travailler cette viande! "Bah, moi je fais rien, c'est le produit" qu'il dit le chef. Tiens, mon œil! 15,5/20. La dame au chapeau vert bénéficie d'un "assortiment des fromages de Beaujeu (chèvre)". Ils sont quatre et à température, mesclun. 15/20. Fin aérienne avec une "mousse au caramel au beurre salé sur crème au chocolat". Mousse taquinée par le pralin, crème identique aux mirettes à Danette. En infiniment moins sucré et avec du vrai chocolat dedans. 15/20. Nos menus? 25€ et 28€. Une sorte de record! Très jolie salle de restaurant, nappage, serviettes, rideaux et tableaux. Service duo mené par Laetitia Matrat, souriante maitresse de maison. Beau savoir-faire que vous êtes de plus en plus nombreux à faire savoir! Et on s'en réjouit!

Chef: Jean-Pierre Matrat

Spécialités du moment: velouté de champignons et panais, œuf poché. Rognons sauce Noilly. Mousse de brochet sauce pleurotes. Poule au pot. Tripes et tablier de sapeur. Duo de lentilles tièdes, saucisse et salade de

gras double. Tête de veau sauce gribiche. Coq au vin. Ris de veau et d'agneau!
Accueil 14,5/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pain individuel 15/20. Café 1,8€ 15/20. Toilettes (étage) 15/20. Domaine Merlin cuvée Broceliande 25€ 15/20. Formule 17€ midi semaine sauf jours fériés. Menus 20€, 25€, 28€ et 35€. Carte. Enfant 10€ (-10 ans et comme les grands!). 5 chambres. Groupes 60 (été). Chiens non admis. Terrasse et jardin clos en saison. Parking aisé. Fermé mardi soir et tout le mercredi.
8 boulevard de la République
04190 **LES MEES**
Tél.04.92.34.03.64
www.aubergedespenitents.com

ALPES MARITIMES

CANNES

MAITRE RENARD

ΨΨΨ1/2

Si près des hordes touristiques dont raffole ce quartier de Cannes, à deux pas du port. Si près et si loin de ce "moyen" qui flingue nos vies de blasés et de déçus de tout. Ainsi mes frères et ici comme ailleurs mes sœurs, l'artisan-cuisinier côtoie l'escroc de la tambouille dans la même catégorie professionnelle! Bienvenue à "pan-bagnat land"! Tout le littoral est occupé… Tout? Non! Un restaurant peuplé d'un irréductible cuisinier résiste encore et toujours à l'envahisseur! Il s'appelle Philippe Renard et question cuisine, il sait bien des choses. Et même plus! Beaucoup plus! Si vous saviez… héhé… moi je sais! Maison retoquée depuis fin 2007 avec le compagnon Jacques Buisson, à l'accueil! Mauricette adooore leur ambiance cosy de bistrot rétro raffiné, avec ses nappages et une somme de détails: un plongeon dans l'univers de "Maitre Renard"! Et le piano est un piano utile, pas que pour la photo. Avec celle qui ressemble de plus en plus à une chanteuse de music-hall des années 20 figée sur une photo jaunie, nous nous sommes épris de la formule des midis de semaine à 18€ tirée du menu-carte à 29€. Une sorte de miracle économique avec en entrée possible "Saint Marcellin dans son habit de sésame au miel de Provence". Fromage entier, pas de la bûchette de série Z. Servi tiède, en ajoute au plaisir. 15/20 d'entrée. Avec la "noix de veau à la citronnelle", elle commencera à faire des billes toutes rondes de plaisir. Une brochette de viande à la cuisson idéale, posée sur une julienne de légumes frais cuisinés avec un toucher d'abeille. L'ambition de l'assiette n'est pas qu'esthétique! J'aime autant vous dire que les cuisiniers aussi fins dans le dosage d'épices et l'assemblage de parfums ne se trouvent pas sous le pas d'un cheval! Rare! 15,5/20! De mon côté, l'"effilochée de raie aux lentilles" cumule copieuseté et originalité. Sacrée entrée! Carte d'hiver: fallait venir avant! 15/20. Louons la précision gourmande et le copieux avéré du "dos de cabillaud et aubergine"! Bilan: bel à propos dans les associations d'épices et herbes fines improbables sur le papier, mais hors caricature, totalement évidentes au final. 15,5/20. Trop long à vous expliquer, mais j'ai pu gouter le passionnant "foie gras de canard aux fines saveurs du Sud Afrique accompagné de son pain d'épices au confit de poivrons rouges". 16/20. Service droit mais détendu. La table qu'il faut si vous êtes dans le coin, histoire d'échapper aux marasmes des propositions alentours et de se remonter le moral chez des gens charmants!
Chef: Philippe Renard
Second: Philippe Kaminko
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain individuel 15/20. Café Nespresso 2,5€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule 18€ midi semaine. Menus 29€ et 34€. Fermé mardi. 7j/7 de mai à octobre. Musiciens jeudi et samedi soirs. Terrasses au calme. Groupes 30. Réservation très conseillée.
4 rue Saint Antoine (Le Suquet)
06400 **CANNES**
Tél.04.93.39.99.38
www.maitrerenard.fr

MANDELIEU

LA VOILE BLEUE
DU BISTROT DU PORT

ΨΨΨ

Par Saint-Pierre! Belle lurette qu'avec Mauricette nous n'avions promenés nos escarpins sur le port de La Napoule! Du coup sur celui de midi, on vise l'institution de Maryse et Yves Bottero. Valeur sûre qui se méfie des modes, fidèle aux principes d'une restauration qui n'a pas oublié les fondements du métier. Vrais cuisiniers, vrais serveurs. Pas du genre à passer des sms pendant le service! Ni à vous montrer votre chaise d'un coup de menton blasé! Ne riez pas! Ça nous arrive! Bref! Toujours l'attentif maitre d'hôtel Jacky Riberi qui déroule, plus de 30 années de présence! Ambiance classique plaisante, cadence parfaite. La cuisine est riche, travaillée et gourmande! Elle se situe plus du côté de Bocuse que de El Bulli! Mais un Bocuse provençal! Si vous voyez! La dame au chapeau vert entame par "les rillettes de saumon à l'aneth et son croustillant aux pistaches", pain grillé rustique et rillettes fines. Ça lui résonne un peu dans le dentier quand elle croque! Recette de rillettes bien au point, à la fin elle a dit 15/20. Suite avec "l'aile de raie aux câpres" bien portante, dodue et bien préparée. Purée de carottes, fenouil, riz créole. 15/20. Ah la belle idée que "l'œuf cocotte et ses mouillettes au jambon de Parme"! Je me suis régalé! Certes: jamais assez de mouillettes! Mais au moins, la frustration

donne envie d'y revenir! 15/20! J'adore le poireau cuisiné! Impossible d'éviter "le pavé d'omble chevalier à l'unilatérale servi sur sa fondue de poireaux". Malgré une cuisson un peu poussée du poisson, j'ai pris mon plaisir. Plat qui confirme un chef sacré saucier! 14,5/20. Desserts sages, bien réalisés. Bravo à la maison pour la maitrise du "baba au rhum", dans les conventions… et bien imbibé à 15/20. Et pour la juste tiédie "fine tarte aux pommes" dans les clous, croustillante. Pour les amateurs de précision, nous déjeunions sur deux menus 26€ et 32€. Pour les amateurs de panorama, nous déjeunions devant les bateaux du port. Application et exigence au quotidien des époux Bottero. Face à la médiocrité ambiante qui foisonne dès que le touriste se pointe la trogne, autant dire que "la voile bleue du bistrot du port" fait partie de ses curiosités charmantes en particulier, que nous n'avons guère le loisir de rencontrer en général. Ah oui! Annexe de la maison juste à côté, cuisine appliquée dans l'air du temps. Mais c'est une autre histoire!

Chefs: Patrick Azzara et Bruno Courbet
Spécialités: soupe de moules en croûte feuilletée. Rougets rôtis, farce fine au basilic, sauce rougail. Croustillant de ris de veau et rognon aux morilles. Suprême de turbot braisé, noix de St-Jacques rôties sauce à l'orange.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Formules 19€ et 21€ midi semaine. Menus 26€ et 32€. Carte. Fermé mercredi hors-saison. 7j/7 du 01/04 au 30/09.
Port de la Napoule
06210 **MANDELIEU LA NAPOULE**
Tél.04.93.49.80.60
http://www.voilebleue-bistrotduport.com

BOUCHES DU RHÔNE

AIX EN PROVENCE

LES ECURIES DE L'AUBE
ΨΨΨ

On se régale chez Elise, Jean-Pierre et le fils Julien depuis un bon moment maintenant! Tiens? J'y pense: "Les Ecuries de l'Aube" sont finalement un restaurant d'ambiance. Ben oui. Après tout, pourquoi les restaurants d'ambiance ne seraient-ils qu'urbains? Eclairés avec des néons? Equipés de fauteuils où on s'enfonce les bretelles jusqu'aux oreilles en écoutant de la musique lounge machin-chose? Hein? Ici c'est très exactement le contraire! Lumière naturelle qui illumine les tables, côté cheminée ou terrasse. Les nappages et serviettes en tissus valorisent une vaisselle soignée dans une élégante ambiance (donc) de campagne-brocante. Et dehors mes cocos, ya de l'hectare aux mirettes, de la chlorophylle dans les narines et tout ce qui faut pour ravir nos vies urbaines! Un moment écolo sans dire le mot! La cuisine sait rester simple, exclut la sophistication: elle serait en décalage. Sauf que le sieur Patrick Fillinger trouve parfaitement les équilibres fins entre rusticité des idées et délicatesse des associations. Que je vous dise! Mauricette avait décidé de convier au repas une arrière petite-nièce à elle: 77 ans aux dernières prunes, un fort accent du sud-ouest jusque dans la caricature. Les deux ont visé direct "l'épaule d'agneau de l'arrière-pays rôtie à l'os, jus d'agneau, pommes de terre écrasées et quelques légumes". Plat prévu pour deux. Cuisson au feu de bois. Rien de tel! Le serveur amène le morceau! Puis désosse et découpe! Les deux pétroleuses se sont régalées! Remarquable qualité de viande, croustillante dessus, souple dessous. Viande française bio! Carotte et haricots verts frais comme la rosée, croquants. Purée tiède mais délicieuse. 15/20. Moi: "noix de cochon du Ventoux, sauce au zeste de Kinbawa, pomme fruit et polenta crémeuse". Dosage fin de l'agrume, présentation agreste avec cerfeuil, thym et j'en passe. Vraiment bien, recherché! 15/20. Nos "café gourmand" sont un travail pâtissier qui change du banal! Un extrait de la carte avec "Le Montélimar", biscuit pistache, framboise et crème de nougat! Fameux! Très "fruits" contrairement à beaucoup de desserts surdosés en sucre. La tartelette au chocolat amer s'accroche, l'Opéra et sa tuile donne de la voix. 15/20. La Provence bucolique, sans chichis ni flonflons au milieu des fleurs et des zozios qui semblent partager notre plaisir!

Chef: Patrick Fillinger
Spécialités au four à bois: épaule d'agneau rôtie à l'os. Poisson du jour entier à la provençale. Belle entrecôte pour 2.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Menu 35€. Formule 28€. Enfant 13€. Carte. En saison "ambiance piscine au cabanon": grillades, salades et pizzas. Groupes 80. Parking aisé. Ouverture: se renseigner.
Domaine de l'Aube. Route Vauvenargues.
13100 **SAINT MARC JAUMEGARDE**
Tél.04.42.24.92.86
www.lesecuriesdelaube.com

ALLAUCH

AU TOQUÉ DU VIN
ΨΨΨ1/2

Lui sa passion, c'est le vin. Ce qui au centre d'Allauch est un comble. Le vin et les gens. Avez-vous remarqué que les deux vont souvent de pair? Elle aurait pu être designer, styliste voire artiste-peintre. Ça sera la cuisine, un peu comme on entre en religion. Driiing! Julia Despelchin et Mathieu Genre: début 2013 ouverture d'une "cave à vins" qui fait restaurant! Qui eut cru que j'allais autant m'y régaler? C'est incroyable, ce boulot de cobaye ambulant. Je me pointe les bras qui tombent jusqu'aux chevilles pensant que je vais me

taper un repas comme partout ailleurs, dans la moyenne. Le pire est de faire un repas dans la moyenne, qui ne fait pas de vagues. Ça vous fait fuir les frissons, le moyen. Bref! L'ardoise affiche des ambitions. Charcuteries tip-top comme le chorizo et le saucisson ibériques de bellota, fouet aux herbes, jambon de cerdo. Itou au rayon "fromages" avec chèvre d'Allauch, Parmesan, Comté sélectionnés par la MOF Josiane Deal. J'ai visé ce midi la formule à 18€, cadeau. Avec un court supplément pour avoir le merveilleux gout du "jambon de cerdo" en bouche. Taillé très fin, servi sur planche avec beurre Charentes-Poitou presqu'inutile, le pain est bon. Quoi de mieux? Je sais pas... 15/20. On passe au strict cuisiné et là mes cocos, ya du niveau! Dans sa grande modestie, l'intitulé entretient le secret: "filet de dorade, écrasée de pommes de terre". Purée "fourchette" au beurre cerclée qui porte deux filets joliment colorés. Un sacristain au sésame, un peu de verdure qui titille: extra! 15,5/20. Autant vous dire que j'attendais le dessert de bouche ferme! Un "tiramisu aux spéculos" aérien dont je loue la finesse. Le contraire de "pataud". Je sais pas comment on dit! Mais je sais comment on mange! Avec une cuillère! 15,5/20. Hébé dis-donc! Faut pas me faire des surprises comme ça à mon âge, les jeunes! Vous êtes qui? Vous venez d'où? Enfants du pays passés par l'Ecole de Bonneveine. Une série d'étoilés pour Julia dont le Monte-Cristo (83) et Baumanière (13). Mais elle garde un profond attachement à Benoit Vidal du Mas des Herbes Blanches à Joucas (84) qui la révèlera. Mathieu passera chez Haeberlin en Alsace (68) mais affinera ses gouts à Baumanière pendant 3 ans avec le Maitre Sommelier de France Gilles Ozzello, avant de passer chef sommelier à la Cabro d'Or (13). Trêve de CV! Une rue d'une tranquillité rare dans du joli village! On s'y régale et on peut ramener chez soi de bonnes bouteilles à prix doux pour épater les amis!

Chef: Julia Despelchin

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule midi 18€ avec choix. Ardoise de saison. 80 références de vins. Groupes 25. Climatisation. Terrasse panoramique. Soirées dégustation: se renseigner. Ouvert du mardi au dimanche midi. Vente à emporter. Parking aisé à 100m (place des Moulins).

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

BELA BRISE

NT Ψ

Je suis entré et les trois dames présentes m'ont regardé comme si j'avais un nez rouge, des tongs et un caleçon. Comme l'impression de déranger. Tout juste si j'ose demander s'il est possible de casser une croute, c'est vous dire l'ambiance. Celle qui semble être la patronne est affairée sur de la paperasse en plein service, l'autre est en cuisine et la troisième me propose quand même de m'asseoir. Ça débute bancal et la suite ne fera que confirmer. Pas de menu sauf pour les enfants (9€), pas de formule et les trois-quarts de la carte sont indisponibles. Reste pavé de saumon et entrecôte grillée et les gambas grillées. Point barre. Rien d'étonnant à ce que je sois le seul client ce midi. Pour une taule prétendument spécialisée dans le poisson et le fruit de mer, c'est un peu court de la marée et de l'écaille. Vu le choix restant, ma désillusion se renferme sur le "pavé de saumon grillé". C'était ça ou "l'entrecôte origine Danemark". On n'arrête pas le progrès. Bref! C'est pas le mauvais bougre, ce pôvre saumon. M'enfin bon. Il est noir de cuisson au grill, posé sur des haricots verts décongelés. Timbale de riz rond. Et une sorte de gratin-tourte fromagé pas vilain dans le tableau. Restons sur un 11/20 pour 15,50€. Desserts maison? Non: crème brûlée, tatin et tout le toutim. Sauf la mousse au chocolat, ouééé. Ah bah, une mousse siouplait. Désolé m'sieur, yapu: je les fais ce soir. Je termine donc joyeusement sur deux boules de glace. Comme y a plus non plus de glace Malaga, ça sera "pomme-caramel beurre salé". "Faut qu'on fasse les courses" dixit la patronne, magnifique dans sa naïveté sur sa propre condition de restauratrice. 12/20. C'est d'un minant ce dilettantisme. Pire: sans doute le propriétaire considère être dans la normalité, c'est comme ça qu'on fait. Dans le même esprit, la dame qui faisait sa comptabilité pendant le service décide d'un coup qu'il est le moment de ranger les cartons de vins et les caisses de coca dans le cafoutch juste à ma droite. Incroyable d'amateurisme! Bref! 13h45: la serveuse part en me saluant, la cuisinière lui emboite le pas. La patronne tourne en rond. Alors, dans un élan de compréhension et d'empathie à l'égard de mon hôte, je décide de lever le camp dans la foulée de ma dernière cuillère de sorbet pomme. Boutique à l'ouest.

Accueil 7/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 14/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Carte. Enfant 9€.

4 rue Fernand Rambert
13190 **ALLAUCH**
Tél.04.91.07.28.13

AUBAGNE

LE HUITIEME SENS

NT Ψ1/2

Encore un changement de main pour cette adresse près de tout mais à l'écart des habitudes. Avec du sérieux et de la rigueur, les nouveaux s'installeraient durablement dans les murs. Au cas où ça tourne mal dans l'ambition culinaire, la direction pourra toujours se recycler en dancing voire en patinoire vue la surface d'exploitation! Y compris les cuisines! Bon. C'est vrai qu'avec Mauricette et nos vues défaillantes, on du

mal avec l'éclairage par leds. Non seulement on voit autant que sur la piste de danse du Macumba de Saint-Trivier sur Moignans mais en plus, ça change de couleur tout le temps. Y compris au petit coin où j'ai cherché un moment l'interrupteur mais y en a pas: c'est juste mal éclairé alors faut bien viser! Bref! Un menu à 36€. Oups. On se calme. Carte plutôt rassurante, pas trop longue. A cause de l'éclairage, Mauricette garda tout le repas ses lunettes de soleil serties de diamants en plastique. Elle a dit: "magret de canard aux cèpes, pommes grenaille" en ajoutant "ça rime avec braille". Servi entier, cuisson extra (peu de gras), avec ce bon gout de magret qui sent le canard, ne riez pas: c'est pas si fréquent! Petites patates poêlées avec peau nature, correctes. A la moitié du magret, la dame au chapeau vert remarque que le cuisinier a oublié la sauce aux cèpes prévue dans le cahier des charges! Amenée dans la foulée après réclamation: elle est bien! 19€ et un 14,5/20 mérité. Pour moi, une viande admirable: "entrecôte de bœuf race Salers certifiée". Ah! Un bonheur! Quand la viande est aussi gouteuse, pas de moutarde! Rien! Pas de pot, la garniture de frites est médiocre. Un des tauliers m'assure que les frites sont maison. Franchement si c'est le cas, autant prendre des congelées! Mesclun de qualité, mais patates piquées dans l'assiette de Mauricette qui ne voit rien avec ses lunettes de soleil… 14/20 à cause des frites pour 18€. "Tout est maison, les frites, les desserts, les glaces…". Je sais pas vous mais moi, quand le taulier crie trop fort l'argument, je fais un pas en arrière. Et je prends un dessert: "café gourmand". Brownies mou mais très chocolat, un micro éclair qui ressemble à un chou, une tartelette choco-pomme mollasse, un cube de mousse framboise-passion très sucrée. Et un café Henri Blanc comme une torture. 8€ le truc, c'est trop pour un dessert de banquet de mariage. 10/20. Le pain individuel réchauffé est correct, mais un peu sec. Serveuse aimable et bien à son affaire, prend le temps de discuter malgré de grandes tables à servir. Bilan: très belle surprise pour la qualité de la viande, il faut féliciter la direction. Si vous appréciez réellement la viande de qualité, cette nouvelle adresse vous changera des buffalo-machin et autres hippopotamus qui n'amusent plus personne.

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café Henri Blanc 4/20. Toilettes 14,5/20. Menus 13,90€ midi semaine, 36€. Enfant 8€. Carte.

2136 route de Gémenos
13400 **AUBAGNE**
Tél.09.80.72.83.72
http://le8uitiemesens.com

LA BARBEN

LES DELYS DE LA TONNELLE

ΨΨ1/2

Douce maison. Devenue valeur sûre du canton, à la force du poignet des recettes et des convictions sur le métier. Oui, ça existe. Encore, beaucoup ici et parfois ailleurs. Tant de constance mérite le respect. Et puis quand on reçoit des gens dans sa propre maison, on s'applique, on ne compte pas les efforts, on se plie en quatre. Sinon autant ouvrir une franchise à bouffe dans une zone industrielle! Bref! Ah! Quel repas les amis! Sous des aspects sages de cuisinier traditionnel, le chef est à l'écoute de la nouveauté: c'est un bel atout pour ses assiettes! Ainsi, j'ai découvert un crustacé appelé "gambas Obsiblue". L'oiseau rare se pêche en Nouvelle-Calédonie à certaines périodes très réglementées, dans un lagon protégé. Dégustée émincée, cru. Goût et texture spécifiques, couleur bleue translucide: unique et remarquable! En bonus, un délicieux tartare de saumon à déguster impérativement après le crustacé! Sinon parasitage! 15/20! Le produit encore et toujours: "noix d'entrecôte Black Angus"! Mazette! Alors là mes cocos, les amoureux de la chose carnée se régaleront! La générosité confirmée avec un gratin dauphinois personnel…14,5/20. Je rappelle au lecteur de la dernière heure que les desserts sont maison! Tel le "tiramisu au Grand-Marnier" du jour servi dans son "parfait"! Parfait! 15/20! Une ancienne bergerie encore plus vieille que Mauricette, c'est vous dire! Cheminée, boiseries, recoins voutés, vieilles pierres dorées et même deux chambres pour pousser plus loin. Aux beaux jours, un grand et joli jardin avec tonnelle pour entendre chahuter les moineaux et les minots qui gambadent. C'est chez Gisèle et Fabien Gallier et s'y précipiter est une fameuse idée sauf si vous préférez manger des chips trop salées devant la télé!

Chef: Fabien Gallier
Spécialités suivant saison: (magnifiques) salades! Foie gras poêlé à la figue. Fonds d'artichauts farcis aux crevettes. Les fameux pied paquets! Souris d'agneau. Pluma de Pata Negra ibérique. Sole entière côtière. Dessert maison!
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pains (2) 14,5/20. Café Bon Café 14,5/20. Toilettes (handicapés) 16/20. Menus 18€, 26€, 36€ et 42€. Enfant 10€. Carte. Tonnelle et terrasse en saison. 3 jolies salles. Groupes 48. Fermeture: se renseigner. Parking aisé.

205 route de Pélissanne
13330 **LA BARBEN**
Tél.04.90.55.06.97 et 06.75.44.08.27
www.lesdelysdelatonnelle.fr

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

BERRE

RESTAURANT DU MOULIN

ΨΨ1/2

Un coin de l'Etang de Berre plutôt délaissé par le gourmet, y compris par celui qui ose s'échapper des sentiers battus. C'est vous dire. La morale est sauve: ce midi la table de Marjorie et Michel Di Carlo fait le plein! Vous pouvez pas savoir à quel point ça me fait plaisir! Où qu'il soit, un bon restaurant tire toujours sa recette du jeu! Question de temps! Faut dire aussi que le chef se remue le ciboulot et que le rapport qualité prix n'est pas anodin. Ici c'est le repère des secrétaires en copines, des VRP en comité, des retraités décontractés. Ils ont tous droit au buffet de hors d'œuvre garni jusqu'aux oreilles, à trois propositions de plats Anita et aux desserts maison Philémon. 15€ la totale, je connais: testée l'an passé sans Mauricette! Mais vous connaissez ces gouts de luxe! Haro sur la carte! Avec un de ses gros ongles colorés comme enduit par un peintre en bâtiment, la dame au chapeau vert pointe sur la carte "terrine de foie gras aux fruits mendiants". Lui arrive une jolie ardoise avec foie gras "bloc" de qualité correcte, retravaillé avec des figues fraiches. Pas ce qu'elle a demandé, mais elle a tout boulotté quand même! 13/20. Séance rattrapage avec son "jarret d'agneau confit au jus". Avec lui, au premier coup de fourchette tu entends les cigales et tu sens la garrigue! Fort bien cuisiné! Joyeusement roboratif, fondant. 14,5/20. Moi: une perle. Prenez cette entrée si vous voulez vous régaler: "cassolette de St-Jacques et gambas, émulsion de crustacés". Une grande réussite et une confirmation: Michel Di Carlo est un sacré saucier! Cuisson au cordeau! 15,5/20 rien de moins! Suite bricolée avec doigté, des recoins, légumes ou féculents: "dos de cabillaud rôti au sel de Guérande". Poisson coloré doré, beurre noisette à part. 14,5/20. Avec Mauricette, on a stoppé des deux pieds: pas de desserts! J'ignore précisément quand ils ont écrit au frontispice les "lettres de leur moulin", mais faut savoir que Marjorie et Michel Di Carlo tenaient La Pinède à Saint-Chamas dans les années 90. Vous apprendrez aussi que le chef a bossé avec un certain Laurent Tarridec "aux Roches" au Lavandou (83). Un cursus régional sérieux pour ce diplômé de Bonneveine en 1984. Voilà. Si vous aimez le petit restaurant pas frimeur avec un vrai cuisinier dedans qui a choisi de vivre au pays plutôt que de taquiner les étoiles: vous avez trouvé votre table!

Chef: Michel Di Carlo

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

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Menu 15€ (vin et café) midi semaine. Menu du marché à partir de 20€. Carte. Enfant 10€. Groupes 90. Traiteur. Ouvert du lundi au samedi midi et vendredi et samedi soirs. Terrasse couverte en saison et parking devant le restaurant.

61 rue Henri Barbusse
13130 **BERRE**
Tél.04.42.85.44.97
http://www.restaurantdumoulin.com

TRAITEUR DE
10 A 400 PERSONNES
BANQUETS, MARIAGES, COMMUNIONS
DEVIS SUR DEMANDE
RESTAURANT DU MOULIN
13130 BERRE
TEL 04.42.85.44.97

CASSIS

RESTAURANT ANGELINA

ΨΨΨΨ

Mes rotules jouaient des castagnettes tandis que Mauricette faisait un bruit de quincaillerie à bas-prix à cause de ses nombreux colifichets autour du cou et d'autres accrochés à ses grandes oreilles. Un trac fou, quoi. Revenir sur le lieu de l'admirable pour confirmer est souvent risqué. On sera vite rassuré. Jean Marchal a de la suite dans les idées et ses idées débordent. Comment est foutu le cerveau des cuisiniers de talent? Allez savoir… De solides fondations: Jourdan à la Fuste (04), Dutournier au Carré des Feuillants (75). Plus classique, faut dormir avec le pavé d'Escoffier à la place de l'oreiller. Pour autant, sa cuisine est bien dans l'air du temps, joyeuse et ouverte, le contraire d'un musée. D'un côté, plats de traditions comme jarret de veau braisé, épaule d'agneau confite, loup entier en croute de sel et même, une bouillabaisse! De l'autre, un menu-carte plus nerveux et créatif où le produit noble est à la fête mais aussi l'œuf, l'artichaut, le radis, l'ail comme autant de contrepoints sur la partition. Entrée "tartare de St-Jacques, pomme verte et radis" net à l'œil et sincère en bouche. La St-Jacques, on tourne souvent autour. La première bouchée mesure, la seconde confirme, la troisième enfonce le clou. Celle-ci vous plonge le nez dans la Manche: 15,5/20. La dame au chapeau vert vit l'idylle avec son "œuf-dit-parfait, foie gras poêlé, asperges vertes" qu'elle déguste à la cuillère le petit doigt en l'air. 16/20. De même mais avec couteau et fourchette, le "suprême de volaille fermière rôti, jus de volaille et champignons de saison". Chair souple du volatile, jus puissant et fin, une garniture à base de lentilles. "Parfait! 16/20" qu'elle dira en réajustant ses lunettes aux verres épais comme des culs de bouteille! Des lunettes pour voir des lentilles! On aura tout vu! Si je peux dire! Bref! Mon "merlu à la plancha, coques, artichauts et safran" est redoutable! Petits violets au garde à vous, poisson ajusté dégusté yeux fermés tant c'est bon. Une dégustation… "colin-mail-

lard"! héhé! Emulsion safranée parfumée pointue, subtilement amère. 16/20 encore. Quoique moins risqués dans l'exercice, desserts dans la continuité avec un "palet au chocolat" idéal, un bonheur! 16/20. Itou pour la "poire rôtie, crumble et glace spéculoos" qui tient la promesse! Glaces maison m'sieur-dame! Vouivoui! Comme je vous dis! 16/20. Grande salle claire grâce au toit en verre qui s'ouvre aux beaux jours, discrète petite terrasse à l'arrière. Service de charme et naturel, cave bien ciblée avec quelques perles (Condrieu, Montagny…). Adresse bien plus sérieuse qu'elle ne se suppose. La modestie, un autre atout dans une ville où les tables en manquent le plus souvent.

Chef: Jean Marchal

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café Illy 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Menu-carte 37€. Plats "tradition" à partir de 45€ pour 2. Bouillabaisse sur commande. Terrasse sur l'avenue et patio au calme. Groupes 70. Fermeture: se renseigner. Parkings Mimosas, Poste et du Casino.

7 avenue Victor Hugo
13260 **CASSIS**
Tél.04.42.01.89.27

LA CIOTAT

CARPE DIEM

ΨΨ1/2

La dernière jolie surprise en date de la Ciotat n'est pas où on l'attend. Même pas là où on la voudrait! Alors que côté quais et plages les enseignes se bousculent au portillon pour alpaguer le badaud déprimé et sa carte bleue au garde à vous, voilà le genre de mignonne adresse qui donne espoir au genre humain! Voui m'sieur-dame! Faut d'abord que je vous dise qu'avec Mauricette ce soir-là, on trimballait comme qui dirait une puissante envie de crêpes dans nos nez usés à force de rêver d'entendre les cornemuses. Le genre de pulsions qui ne se commandent pas, et se contrôlent encore moins. Ah tiens? "Le Carpe Diem"… Changement de propriétaire! Egratigné par nos services du temps des anciens. Une grande tablée tout sourire s'y régalait à pleines dents. Un peu méfiant (ça évite la déception) je reste fidèle à mon habitude: classique! La galette "complète" avec œuf, jambon et fromage est un excellent moyen pour se faire une opinion quant à la maitrise de l'art. Mes p'tits lapins de Plougastel, elle est fameuse. Pliée au carré, un peu croustillante sur les bords et la sobriété de celle qui n'a rien à prouver. 14/20. Du jamais vu ailleurs avec "La burratina"! Une mozzarella burrata (vous savez: la crémeuse à cœur) posée entière sur la galette! Salade verte, tomate, jambon cru et même tapenade! Quand de Mauricette a mis son gros nez dedans, j'ai cru qu'elle n'allait jamais en sortir! "C'est comme un duo avec Alan Stivell et Pavarotti" qu'elle a dit! 14,5/20! Je reste droit dans mes bottes avec la crêpe "beurre sucre" qui donne ce qu'on en attend, parfaite dans la confirmation: 14/20. Quoiqu'en dise les professionnels de la profession, les galettes et des crêpes ne sont pas un art mineur de la restauration! La crêpe "sauce caramel au beurre salé maison" est un vrai plaisir à oser! Et ce caramel… un délice par ailleurs en vente libre chez Aline et Hafed Mejri! Suffit de demander gentiment! 14,5/20. Bref! Mignonne adresse qui n'appuie pas sur la pédale du traditionnel pour faire croire au client qu'il mange à Saint-Pol-de-Léon ou à Concarneau! Et les proprios n'enfilent pas le costume folklorique breton! Démagogie absente dans le décorum, mais compétence criante dans l'assiette: Aline Mejri est passée par la fameuse école des Maitres-Crêpiers de Maure-de-Bretagne (35)! Qu'on se le dise par Aveta et Beli Mawr! Haut les cœurs et les menhirs!

Chef: Aline Mejri

Spécialités: galettes et crêpes

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14/20. Pas de pain. Café 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Carte. Bar. Hors saison 8h/19h sauf vendredi et samedi 8h/22h. Fermé le mercredi. 7J/7 en saison. Groupes 15. Parking à proximité.

21b boulevard de Saint-Jean
13600 **LA CIOTAT**
Tél.04.42.73.79.19

DI'VINO

ΨΨΨ1/2

Sans doute l'adresse la plus discrète de la ville. Non qu'elle soit isolée, mais impossible de savoir que. Comment ça? Vous n'étiez pas avec nous l'an passé? Aaaah… c'est pour ça… que je vous explique. C'est un très bon restaurant, "Di'Vino". A la Ciotat mais éloigné des mâts de bateaux du port. Un bâtiment que personne ne remarque jamais, coincé entre une boulangerie et une pizzeria. Un jour, Mario Scognamiglio s'arrêtera devant avec son épouse Audrey en lui disant, mains aux hanches et accent napolitain: "c'est bien là, non?". Le couple s'installait à Saint Geniez d'Olt (12) ou à Sarreguemines (57), c'était du pareil au même. Bon. C'est quand même mieux au soleil, hein Mario? Pour nous aussi… Salle toute mignonne avec éclairages fins et couleurs chaudes, cuisine ouverte où on parle la langue d'Umberto Eco et d'Angelo Branduardi. Serviettes en tissus. Et la souriante Audrey Gatt, incollable sur l'explication des plats. Avec Mauricette, bon pied bon œil et grosse pomme et trogne vermeille, on se laissera porter sans aucune résistance dans le monde du cuisinier et son cervelet en perpétuelle ébullition. S'y confrontent de sérieuses influences "gastro" et son histoire italo-calabro-sardo-napolitaine. Prenez un shaker, mélanger le tout avec une louche de rigueur et une autre louche de talent: voilà "Di'vino"! Entrée pour deux: "notre antipasti". Le choc: petit chou farci aux légumes et au bœuf. Tartare de crabe à l'ananas et

fines herbes. Polenta au jus de viande, cèpes poêlés et crème de gorgonzola. Saumon aux aromates marinés, sirop de balsamique de Modène, écume de citron. Burrata et assortiment de charcuterie italienne. St-Jacques snackées, haricots blancs et émulsion de n'duja calabrese. Escalope de foie gras poêlée, risotto de fregola sarde et pesto rouge. 15,5/20 puisque on navigue entre des 15/20 et des 16/20. Moi ensuite, un classique: les fameuses "linguine aux palourdes". La cuisine italienne soulignée, presque caricaturale. Le top à 15/20. La dame au chapeau vert tape dans le rouge avec "filet de bœuf grillé Simmental, déglacé au vin rouge et balsamique de Modène, gorgonzola gratiné". Elle avait déjà remarqué l'an passé la propension du chef à œuvrer avec brio le légume de saison, racines ou feuilles. Confirmation cette année, la déco faisant soupirer d'aise Mauricette: "on dirait un tableau"! 15,5/20. Impossible d'aller plus loin, vers le lingot chocolat-noisette et sablé breton à la fleur de sel, glaçage Jivara-cannelle et Chantilly de mascarpone. Dommage non? Je voudrais bien vous y voir… ce qui va sûrement se passer rapidement!

Spécialités: la carte change chaque jour!
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Nespresso 15/20. Toilettes 16/20. Formule 14€ et menu 17€ midi. Carte de 11 € à 25€. Menu dégustation 42€ (avec verres de vin) sur réservation. Fermé samedi midi et dimanche. Groupes 40. Salle privative 20. Parking aisé gratuit.

510 avenue Guillaume Dulac
13600 **LA CIOTAT**
Tél.09.81.88.37.22
www.divino-restaurant.fr

LE SLOOP

NT 00

"Le Sloop" fait un flop! Ma grand messe quotidienne du midi du jour est à oublier au plus vite! Certes, l'ambition n'est que "brasserie" suivant la devanture! Faut-il pour autant refiler l'intégrale du catalogue de plat tout prêts de Métro ou je ne sais quel autre sous-traitant? C'est quand même affolant! Bien sûr qu'il ne s'agit que d'un menu à 14€! M'enfin quand même! je connais des vrais cuisiniers qui vous font du très bon pour moins beaucoup cher! A bah oui, évidemment: faut un cuisinier! Sinon t'es coincé! Imagine t'on un menuisier sans bois, un ferronnier sans métal, un plombier sans tuyau? Entre un carpaccio de saumon et une "quiche lorraine", j'ai pris celle entre parenthèses. Une quiche individuelle, une quichette vu la taille. Pâte molle, contenu souffreteux, provenance indiscutable d'un catalogue de la Redoute de la bouffe. Ça commence très mal, même si la salade verte (fraiche) bénéficie d'une huile d'olive vigoureuse. 8/20. Le plat? Un "civet de chevreuil". J'ai vu la plâtrée de pâtes et de riz dans une assiette voisine. J'ai donc pris la garniture "frites". "Vous allez vous régaler" me dit le serveur par ailleurs plutôt sympathique et à l'aise dans sa fonction. M'arrive une soupe avec des bouts de viande qui pataugent, d'origine bien connue des restaurateurs qui fourguent du faux-maison. Et des frites pâles comme si elles sortaient du congèl'. Blanches, comme malades et pas contentes d'être là, dans mon assiette. Mais chaudes, quand même. Quand il reprendra l'assiette en voyant les restes, il commente "fallait me le dire, je les repassais à la friteuse!". Bref! Et toute cette sauce aussi surabondante qu'approximative qui ne facilite pas les après-midis légers… Pfouuu… 6/20. Je prenais de l'élan pour reculer devant le choix de dessert, bien peu original. "Tout est maison sauf l'ile flottante!". Alors forcément, je vise le "fondant au chocolat". Vous allez rire: il l'est, "maison"! Une tranche de cake brûlé sur les côtés avec du vrai chocolat fondu dedans! Qui l'eut cru? Et puis comme les cuisines marchent à l'envers et qu'on ne change pas une équipe qui gagne, on balance du topping chocolat dessus! Pour bien montrer au client qu'on se moque de lui jusqu'au bout! 7/20. Seul le café et le pain sortent de l'ordinaire. Dommage car l'adresse est rénovée de frais, propre, de sérieux travaux ont été effectués. Car il s'agit de nouveaux propriétaires depuis mi-2013. Bref! "le Sloop" fait un flop mais aussi un plouf vu qu'on est sur le port! A éviter!

Chef: allez savoir!
Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 7/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Richard 15/20. Toilettes pas vues. Formule 12€ et menu 14 avec café midi semaine. Carte. Terrasse vélum. Vue mer.

3 quai François Mitterrand
13600 **LA CIOTAT**
Tél.04.86.33.05.82 et 06.21.16.09.72

EYGALIERES

LA PETITE TABLE

ΨΨΨΨ1/2

Quoi dire? Faut bien commencer par un des bouts, même l'autre. Déjà, disons que la maison de Béatrice et Jean-Paul Tossens est fort douce, en toutes saisons. Pour le plaisir d'assiette, j'ai simplement envie de vous conseiller d'aller rapidos y casser la graine. Point. Trop court dans le contrat d'explications qui nous lie? Alors narrons. Menu-carte 46€. Au moment où je vous cause, celle que tout le landerneau de la sauce compare à un caillou dans la chaussure de la profession est encore sur son petit nuage. Mises en bouche: "crevettes Nobashi, salade de wakamé, espuma de crabe", "crème brûlée au Conté", "samossa de volaille à l'orientale chutney de mangue et fruits secs", "velouté de potiron". Bing! 17/20 d'entrée! Et ce n'est pas une entrée! "Les écrevisses en royale, les queues translucides, jeunes légumes, émulsion de jus de tête" notées à 16,5/20. Et "Les St-Jacques en carpaccio, copeaux de foie gras, huile de noisette"? Vous savez des carpaccios de St-Jacques, on s'en tape

un paquet avec la dame au chapeau vert! La recette suit la même dérive que les carpaccios de bœuf à peine décongelés en lamelles fines comme du papier collé au fond de l'assiette. Pfouuu… j'en peux plus! Et puis, les St-Jacques de Jean-Paul Tossens… Reçues en coquille de Brest, un bonheur! Tonnerre de! 17/20. Nos plats, "le dos de sandre rôti au beurre demi-sel, crostone de tomate séchée et lomo ibérique" à 16,5/20. Et "le veau: les ris rôtis en cocotte, le jarret en blanquette à la truffe mélano, pommes dauphines au Parmesan et jus au beurre". Du grand art encore, 17/20. Mauricette adoube à 100% "le soufflé au chocolat 70%, cœur châtaigne, glace au piment de la Jamaïque"! 16/20! Et 15,5/20 pour "le baba au Rhum arrangé, fruits exotiques, sorbet ananas-coco". La cuisine est remarquable dans sa modestie non feinte. Alors que nombre de chefs se cantonnent dans l'exercice de style pour épater l'attablé, Jean-Paul Tossens se retranche derrière la qualité des produits: St-Jacques bretonnes, Pata Negra Belotta, bœuf Hereford… Le tour de main fait le reste! Et quel tour de main les amis! Cave évidemment locale, mais sérieusement équipée en vallée du Rhône et Bourgogne.

Chef: Jean-Paul Tossens
Spécialités: la carte change chaque mois.
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 17/20. Pain 15,5/20. Toilettes 16/20. Formule midi 23€ sauf dimanche et jours fériés. Menu-carte 46€ et 65€. Terrasse. Fermeture hors saison: se renseigner. 7j/7 juillet et août.

Angle avenue Général de Gaulle et route d'Orgon
13810 **EYGALIERES**
Tél.04.90.38.19.23
www.la-petite-table-eygalieres.com

FONTVIEILLE

L'OUSTAU GOURMAND
NT ΨΨΨ

Une douce maison, celle de Patricia et Patrick Roux. Le couple dissimule davantage de hardiesse que nombre de révolutionnaires de la sauce et libres-penseurs de la tambouille autoproclamés! Dans le monde trouble de la restauration, l'héroïsme se trouve rarement là où on l'attend. Ce qui nous fabrique parfois de merveilleuses surprises. La ligne de conduite de Patrick Roux est simple: des fournisseurs qui connaissent leur boulot, en particulier les pêcheurs et poissonniers. La spécialité déclarée de la maison est le poisson et tous ses à-côtés maritimes! Comme par exemple les rares "escargots de mer"! Une dizaine! Il vous faudra en crapahuter des restaurants avant de trouver ce genre d'oiseau! Une merveille de tendreté avec la rouille maison, particulièrement douce et finement aillée, hors caricature! 15/20! La dame au chapeau vert reste le bec dans l'eau avec "calamars poêlés persillade". Tendres comme tout, du même acabit que ceux dégustés par moi voilà deux ans, Mauricette confirme avec un 15/20. De mon côté, le grand jeu! Ah bon? C'est pas commencé? Bah si. Mais dans mon menu, je bénéficie de "l'assiette de tapas provençaux". Chorizo et saucisson de toro, pâté, tapenade maison, brandade de cabillaud, rillette de maquereau et toast de poutargue. Comme une carte postale de la Provence. Ah! j'oubliais les tellines! Cuisinées avec une sauce froide top secret! 15/20! Mon entrée: "coquillages en nage" ou dans le genre. Je vous explique, patience. Assiette plate avec du gros sel qui cale 4 moules dodues autant qu'insouciantes, 4 huitres qui ne savent pas ce qui va leur arriver et 2 couteaux qui montent la garde. Dans chaque, crème aux 5 baies, sauf pour les couteaux, natures. Coquillages d'une fraicheur incroyable. 15/20. Après, encore du rare! 7 "petits rougets" grillés posés là comme les 5 doigts de la main! une merveille de fraicheur! Triche impossible! Suivant arrivage, renseignez-vous! 15/20. Nos desserts, un "tiramisu" dans une version génoise biscuitée du voisin pâtissier à 14/20 et un "clafoutis de poire" intégralement maison… et bon! 14,5/20! Malgré un groupe ce soir-là, le service sait sourire et faire plaisir. Dans le joli village de Fontvieille, un restaurant offre deux choses à qui veut l'entendre: un ton et une âme! Et la relève pointe son nez…

Chef: Patrick Roux
Second: Elsa Roux
Spécialités: soupe de poisson maison. Poisson sauvage. Tellines. Daube de poulpes. Menu bouillabaisse 52€ (48h). Gardianne de taureau. Pavé de toro AOC Camargue.
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café de la Major 15/20. Toilettes 16/20. Menus 21€ et 33€. Carte. Enfant 10€. Carte. Groupes 40. Chambres possibles. Terrasse et cour intérieure. Hors saison fermé dimanche soir, 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
www.loustaugourmand.com

SPECIALITES POISSONS - COUR INTERIEURE OMBRAGEE EN SAISON

FOS SUR MER

PIZZA ROMA
TRATTORIA ITALIANO
ΨΨ1/2

Mes biens chers frères, une fois encore le salut des gourmands est au cœur du village! Bien loin de la plage et de son cortège d'avanies! Le p'tit dernier est en plein centre, rue piétonne! Tables dressées devant une vitrine dédiée aux couleurs de l'Italie! Pour un peu, on se croirait à Naples! Ça tombe bien! Qui? Filippo est napolitain! Un accent pareil n'a jamais vu

la mer du Nord pour dernier terrain vague! Avec Evelyne plutôt discrète, le duo est parfait dans le genre "trattoria-ristorante"! Tous deux cuisinent, tous deux servent, tous deux papotent avec les clients ravis. C'est que c'est un sacré phénomène, Filippo! Le charme latin qui caractérise les hommes heureux, ceux qui savent qu'ils auront de l'amour et du vin comme dit la chanson! La cuisine? J'y viens! Des formules, des menus, une carte. Rigatoni al l'amatriciana, spaghetti caponata, tortelonni al pesto et crevettes, frito misto, calamari napoletana, filet de bœuf Cosa Nostra, osso bucco, saltimbocca alla Romana, escalope alla Fiorentina, escalope limone, bocconcini à la Romana et j'en passe! Perso, j'ai attaqué franco de porc avec le "cocktail de charcuterie italienne". Pour tout dire, je n'ai jamais voué de culte à la charcuterie. Sauf que celle de la maison vaut le coup! Salami, mortadelle et tous les copains!.. Comme cochon! Et le pain est maison! Vouivoui m'sieur-dame! 14/20! Déjà plus faim qu'arrive mon "escalope de veau Marsala". Voilà qui redonne appétit! Voilà l'Italie! Généreuse en diable! Une batterie de poêles en cuisine et aucun plats micro-ondés! Spaghetti poêlés (donc) et viande impec', souple sous la sauce crémée aux champignons frais! Et pas une tranche pour appétit de moineaux! Ni de goéland! Ni de pélican! Un régal à 15/20! Choix de dessert avec "petits babas au limoncello". Le supplément est donné! 14/20. 21€ le menu! Et quel plaisir d'observer le chef enfourner dans le four à bois les plats comme les tortellini gratinés et autres grillades! Une table volontariste dans son humanité débordante, qui douche le client de sa bonne humeur chronique avec des recettes de la botte, gourmandes et traditionnelles. J'ai tout dit, reste plus pour vous qu'à grimper dans votre fiat 500 et rouler fenêtre ouverte jusqu'à "Pizza Roma" en chantant "Santa Luciaaaa"!

Chef: Evelyne et Filippo!
Spécialités: italiennes! Pâtes fraiches ! Pizzas et cuisine au feu de bois!
Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain maison 15/20. Café Da Giovanni 2€ 15/20. Toilettes étage 14,5/20. Formule midi semaine 11,50€ et menu 14€. Formule 17€ et menu 21€. Carte. Enfant 7€. Groupes 60. Salle climatisée privatisable à l'étage. Organisation de soirée: se renseigner! Terrasse en saison. Ouvert 7j/7 midi et soir.

7 rue de la République
13270 **FOS SUR MER**
Tél.04.90.55.83.88 et 06.20.16.26.36

LE LITTORAL

ΨΨΨ

Ah la drôle de table! Des hauts et des bas, pour sûr. Il en va ainsi pour tous les restaurants menés avec ferveur, ceux équipés de vrais cuisiniers et où les postes-clé ne sont pas squattés par des ouvreurs de sachets en série. Sauf que Marc Bernard secoue son établissement avec passion, chaque jour. Du coup, il s'entiche souvent de chefs adroits et celui-ci noté en bas du texte confirme la règle établie. Tiens! A propos "de hauts et de bas"! Parlons musique et opéra! L'enthousiaste bonhomme a mis en place depuis 3 ans, une scène d'un sacré niveau. On se refile sous le manteau le plan des diners-concert avec baryton, mezzo, ténor, soprano! Sûr que la salle du "Littoral" ne contient pas les 2700 places de l'Opéra Bastille! Juste 60 personnes! 60 privilégiés qui s'y régalent chaque week-end! Oreilles ou papilles! Avec Mauricette, celle qui sans les mollets de Pavarotti serait la Callas des fourneaux, on s'est entiché de recettes pas bêtes et concoctées par un cuisinier consciencieux. Les mises en bouche "découverte de la Provence et ses saveurs en verrines tapenade, anchoïade, caviar d'aubergines et tartare de tomates séchées", vous savez tout rien à ajouter: 14,5/20. Notre entrée est une réussite! Le "tartare de saumon du fumoir et cru aux tendres légumes d'été en ratatouille et sa réduction de basilic du potager". Superbement dressé, deux blinis et fromage de la partie, aneth. 15/20. Moi, "duo de St-Jacques et Gambas, légumes croquants, émulsion à la coriandre citronnée". La promesse était belle, le résultat mitigé et je sais le réglage effectué au moment où je vous en cause. 14/20. Ce ne fut pas le cas pour le "médaillon d'agneau farci du Quercy, chou et légumes de saison dans leur jus". Sacré joli travail, une sorte de millefeuille avec délicieuse purée de chou-fleur citronnée. Viande comme on attend. 15/20. Dessert travaillé, et gobé dans son entièreté dans la moindre culpabilité! "Entremet mangue citron vert et sa caravane de fruits". Base génoise pour le coloré et savoureux parallélépipède. Chocolat blanc fondu, groseilles, coulis. Un dernier 15/20. Les nappages et serviettes en coton blanc mettent un sacré relief à la salle, mais la carte des vins est un peu courte. En semaine, ardoise simplifiée dans les intitulés qui n'ont l'air de rien mais travail soigné: belle affaire avec les tarifs à prix doux qui intègrent le dessert, midi et soir. Sous vos applaudissements!

Chef: Cédric Wable

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café Bon Café 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Ardoise-formule de 10€ à 19€. Repas-récital 59€. Bar et hôtel 14 chambres. Groupes 60. Climatisation. Terrasse. Parking public gratuit à proximité. Fermé dimanche soir. Programmation spectacle, concert et récital.

Place de la Paix
13270 **FOS SUR MER**
Tél.04.42.47.03.14 et 06.62.12.42.78

LE LITTORAL A FOS SUR MER

MEZZO-SOPRANO
TENOR-BARYTON-PIANISTE

PROGRAMMATION A L'ANNEE
DINER LYRIQUE CHAQUE WEEK-END
04.42.47.03.14 et 06.62.12.42.78

LE BEC FIN

ΨΨ1/2

Qu'il n'y ait pas de méprise ni d'ambigüité! Aussi charmant soit-il dans son ambition, "Le Bec Fin" de Pierre-Jean Carton-Florès n'est pas un palace qatari ni le Louis XV de Monaco! Ducasse n'y a pas fait ses classes, Senderens ne vous y serre pas la pince, Gilles Goujon n'est pas planqué au fond et Passedat n'est pas là! Mais on y trouve un duo en forme de couple qui s'évertue à régaler au quotidien les ouailles du coin et les malins de passage. Toujours le menu du midi à 13,5€. Et puis la carte au jour le jour, rien de compliqué dans les intitulés mais des effets d'annonce nous aurons appris à nous méfier… la preuve en image avec la superbe présentation du "cordon bleu de volaille pané"! Si toutes les cantines du pays servaient ce genre de cordon bleu, les gamins n'iraient plus à Mac Do! Viande farcie au jambon cru et reblochon! Panure pistache, amandes et pain grillé! Délicieuse polenta crémeuse sur le côté, courgette façon ratatouille et éclaté de pomme de terre! Le côté roboratif et généreux en dit long sur la maison! Pas le genre à compter! Bref! Ben avec ça si je mange ce soir!.. 14,5/20. Surprenant cuisinier! Ancien espoir de l'ovalie dans la catégorie talonneur, il en a cultivé les rondeurs depuis qu'il est aux fourneaux! Toujours à l'affut, mais de la satisfaction de l'attablé! Plus du ballon! Bref! Dans la catégorie "dessert", il met toutes les chances de son côté avec sa délicieuse "charlotte aux pêche"! Houuu alors ça, c'est bon les copains! Servi dans un "parfait grand-mère"! A côté, une quenelle de mousse au chocolat blanc au spéculos… 15/20! Le service de la compagne Aurélie est tout en douceur, respecte votre rythme. Réglant même son pas sur le pas du chef qui sort souvent de sa cuisine pour amener les plats au client! Peut pas s'empêcher de venir en salle! On ne se refait pas! Bref! Joli repas, un de plus. Un peu de sérieux: à lire la carte des propositions, on

sent bien la prédisposition et l'envie de Pierre-Jean Carton-Florès à vouloir travailler la bonne viande: les côtes de bœuf, les tartares et hamburgers maison, les entrecôtes… Il n'est donc pas exclu que rapidement, "le bec fin" se spécialise dans la chose carnée… Mais c'est une autre histoire! Profitez des vieilles pierres du village! Et oui: Fos est aussi un beau village! Visitez l'Hauture à deux pas! Avec le repas, ça vous fera deux souvenirs pour le prix d'un!

Chef: Pierre-Jean Carton-Florès
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 13/20. Menu 13,5€ midi semaine. Ardoise. Climatisation. Groupes 40. Parking à proximité. Fermé dimanche, lundi soir, jeudi soir et samedi midi. Traiteur jusqu'à 250. Réservation conseillée.
3 chemin de la Roquette
13270 **FOS SUR MER**
Tél.04.42.05.39.38

MALLEMORT

LE JARDIN

NT Ψ1/2

Une sorte d'endroit idéal pour se reposer les méninges, l'idéal étant d'y tremper la moustache avec des amis: on y est fort bien! Encore qu'il soit un peu embêtant que sous le prétexte avancé par la douce dame au service comme quoi "tout est maison", la direction propose essentiellement le midi une entrée, un plat et deux desserts. Du coup, on se retrouve frustré de la curiosité, comme si la liberté affichée du restaurant entravait celle de l'ambition du client de passer un bon moment. Et ça, même avec un cadre chaleureux plein de charme et un jardin de curé arboré qui vous fait les yeux doux, c'est un peu la punition. Bref! Mauricette ne sera pas séduite par le menu sans choix tarifé 18,5€. Elle s'oriente alors vers une "assiette fromager" convenable, 3 toasts et des cubes de fromages divers et variés, des cubes de tomates, du jambon cellophane, des champignons frais, des feuilles de salade verte. 14/20 pour 9,8€, ce qui n'est pas exagéré. Dessert original, un "pommi", sorte de gâteau aux pommes tièdes, avec un caramel liquide ambré sur le dos. Fort sucré mais agréable, ça fonctionne: 14/20. Le menu à 18,5€ est mon lot. Verre de vin et café compris: voilà qui adoucit ce qu'on appelle le rapport qualité-prix! Entrée avec "moules et crevettes aux épices". C'est froid alors qu'on se les pèle un peu en cette saison. Recette aride, les bricoles sont posées sur un lit de salade avec des cubes de tomate "pour faire joli". Une saveur façon "escabèche" que je mange poliment. 12/20. Suit une "blanquette de veau"! Ouéé! Deux caquelons avec blanquette d'une part, délicieuse mais trop courte. Dans l'autre, un riz blanc gonflé d'eau et absolument pas salé. Mauricette le nez dans l'assiette a pouffé en regardant ma blanquette "une portion pour nénettes!". Maladroit. 13/20 pour l'ensemble. Dessert agréable, fondant au chocolat en portion tiède, inutilement agrémenté de deux prouts de Chantilly. 14/20. Esprit dinette début XXème siècle avec une vaisselle chinée dans les brocantes ou filée par les copains qui donnent un coup de main. Un restaurant… pas vraiment! Un endroit pour passer un moment et accessoirement y casser une croute informelle me semble plus approprié!

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule14,5€ et menu 18,5€ midi semaine. Diner-concert le soir. Terrasse au calme. Salon de thé, crêpes, glaces…
9 avenue des Frères Roqueplan
13370 **MALLEMORT**
Tél.04.90.42.82.37 et 06.80.08.86.99
http://www.le-jardin.org

MARSEILLE

LES ECHEVINS

NT ΨΨΨ

Avant de reprendre fin 2013 les commandes de cette maison bourgeoise installée dans l'ancienne corderie de l'arsenal avec sa magnifique charpente et ses parquets anciens, l'adorable couple de trentenaire tenait un peu plus haut dans la rue "l'Alegria", mignon mouchoir de poche. On s'y régalait au coude à coude et se bousculait au portillon talon à talon. Le problème du cuisinier à l'étroit qui fait bon, c'est qu'il "refuse" trop souvent et qu'au bout d'un moment, ça commence à lui taper sur le ciboulot. Allez hop! Vitesse supérieure! Des retouches dans le décor, des recoins harmonieux. Et une cuisine mes petits zébus verts, qui fait honneur à cette adresse historique chère au cœur des anciens marseillais qui se souviennent des Echevins des années 80! Gambas et St-Jacques aux agrumes et échalotes confites, thon frais mi-cuit façon niçoise, supions en persillade, filet de bar poêlé et crème d'oursin, risotto de la mer, pata negra et ses fromages, pavé de bœuf et frites maison. Une formule tarifée 14,5€ avec plat du jour, civet de cerf et polenta aujourd'hui. Et l'ardoise listée partiellement au-dessus, relisez si vous ne vous souvenez plus. Je ne vais pas répéter. J'ai volontairement omis la "côte de veau au beurre de pistache": réparé! Très beau morceau, bien épais, doré sur les hanches et moelleux à l'intérieur. Des frites maison avec la pomme de terre adaptée, et une délicieuse charlotte de légumes confits. Pas frimeur pour un sou, concentré sur l'essentiel. 14,5/20. Le cuisinier s'appelle Thomas Lepetit. Mais la pâtisserie est le pré carré de Sandra Cassar, également au service. Cette femme-là, quand elle vous parle des desserts, c'est le stade vélodrome qui s'éclaire! Elle a plein d'yeux qui pétillent! Tant elle se colle avec passion à l'exercice! Impossible alors de contourner le "café gourmand"! Cheese cake coulis de framboise, tiramisu classic, crumble pomme et poire,

charlotte à la panacotta framboise et citron vert, tatin à la banane, mi-cuit cœur coulant chocolat. Vous voulez la photo? Chiche? Je l'ai! Mais allez-y, c'est mieux en vrai! Voilà qui rabibochera tous les aigris frustrés à force de maltraitance par la sous-traitance! Allez hop! 15/20! Et le café est sérieux! Lui aussi! Une cuisine aux reflets des Suds, sans esbroufe et qu'un zeste de raffinement transfigure. Produits frais, direction heureuse de faire son boulot: le contraire du plus grand nombre à deux pas du Vieux-Port! Allez hop! On fonce! Tête baissée et bouche ouverte!
Chef: Thomas Lepetit
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité-prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Formule 14,50€ en semaine. Ardoise. Accueil groupes et salon privé 20 personnes. Fermé dimanche, lundi, mardi soir.
44 rue Sainte
13001 **MARSEILLE**
Tél.04.91.12.82.25

LE KASHMIR

NT ΨΨΨ

Depuis un moment, la cuisine indo-pakistanaise avait décampé de nos pages. Pour tout dire: elle nous manquait sérieusement! Le pain nan et les grillades cuits dans le four tandoori! Un délice! Et aussi, le retour des épices! Cannelle, piment rouge, curcuma, clou de girofle, coriandre, fenouil, cumin, pavot, cardamome, badiane, safran, muscade. Rien de surprenant que cette cuisine soit classée parmi les meilleures du monde selon les spécialistes! Bref! Nous voici de retour chez Nehman Hanif, maison fondée par son père en 1988 et récemment rénovée. Le premier restaurant indien de Marseille parait-il! Mais j'ai pas vérifié! Toujours dans le même esprit chaleureux qui ne fait pas vraiment dans l'épure, mais propice à évasion! Chaises lourdes et mobiliers en teck, nappages et serviettes coton blanc, éclairages favorables à l'intimité et fontaine éclairée. C'est pas à son âge qu'on modifie des reflexes acquis depuis Napoléon III! Alors Mauricette fonce sur le menu Maharajah! Mon avis ne compte pas! 49,99€ pour deux! Belle affaire et impec' pour faire le tour de la cuisine du proprio! Entame avec le fameux "assortiment de grillades tandoori"! Tandoori pour ceux qui ont loupé le début, c'est le four dans lequel sont cuits les aliments préalablement marinés! Beignets de poisson, pilon de poulet, brochette d'agneau, gambas aux épices, boulettes de bœuf haché… et ce pain nan… 15/20! Il ne s'agit que des entrées! Voilà nos plats! "Poulet au curry" et "curry d'agneau". Puisque vous êtes sages, je vous offre la traduction: "murgh maharajah" et "sada gosht". Accompagnés de riz. 15/20. Nous ne dérogeons pas au "kulfi", célèbre dessert: glace au lait avec amandes, pistache, cardamome… et un petit plus que les autres n'ont pas! Secret! 14,5/20! Une cuisine savoureuse qui fera découvrir de nouveaux horizons à celui qui fréquente habituellement son canapé plutôt que les sièges de la Lufthansa. Ce qui est notre cas avec Mauricette! Un joli voyage avec des saveurs en dehors des assiettes battues!
Chef: Mustapha Raja
Spécialités: indiennes et pakistanaises. Poulet au curry avec amandes et fruits. Poulet désossé cuit au tandoori, mariné dans sauce tomate et beurre. Curry d'agneau aux aubergines légèrement épicé. Epinards cuits au fromage frais en sauce. Lentilles épicées cuite au beurre. Riz basmati cuit aux légumes. Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain nan 15,5/20. Café Henri Blanc 1,9€ 10/20. Toilettes 15/20. Formules 8,75€ (midi) et 21€. Menus 16€, 19€ et duo 30€ et 49,99€. Accueil des groupes jusqu'à 100 places. Location de la salle. Prix spéciaux pour groupes. Anniversaire, réceptions. Restaurant climatisé. Vente à emporter. Fermé lundi (hors saison).
18 rue de la Paix
13001 **MARSEILLE**
Tél.04.91.54.99.72
www.le-kashmir-lounge.com

LE MALTHAZAR

NT ΨΨΨ

On m'a dit tant de choses et son contraire. Bon ben voilà. C'est fait. Grosse pagaille au service et la salle n'est pas pleine. Cela dit le monsieur de l'accueil est amical. Je ne le verrai pas: il délègue à trois serveuses. Ça demande deux fois pour la même chose (boisson), ça demande à la fin de l'entrée si je suis seul pour enlever le couvert en face, ça sert avant les plats à la table d'à côté arrivés bien après bibi, ça oublie le café qui sera servi froid (un Illy quel gâchis!). Bref! A l'arrache! Ou à la marseillaise! Comme vous voulez! C'est un style! Pour l'assiette, ça tient la route. Le menu à 31€ n'est pas donné pour les produits utilisés, mais c'est l'intérêt d'avoir un cuisinier qui se triture les méninges! Choix 5/5/5! Bel effort dans la proposition! "Feuilleté aux épinards crémeux et truite fumée". Joli rectangle de feuilletage un peu aride toutefois vivifié par l'épinard. Truite comme du saumon fumé en tranche, en meilleur. Deux feuilles d'épinard posées sur l'ensemble pour faire joli, pour faire fini. Bien vu. 15/20. Suivent les "noix de Saint-Jacques pochées, bouillon asiatique, légumes croquants". Trois St-Jacques sans corail et trop cuites: le seul loupé dans l'assiette. Dommage car le plat est vif, équilibré, vous envoie vers des ailleurs asiatiques. 14,5/20. Dessert parfait! C'est si bon un tel dessert! "Chocolat noir Valrhona, griottines et crème fouettée". Inspirée du célèbre dessert "forêt noire". Un pavé chocolat base génoise sucré au cordeau, précis. Griottes confites extra. Glaçage de l'ensemble.

15,5/20. Le patron s'appelle Michel Portos. Si à l'ouverture de sa boutique vous avez loupé la logorrhée médiatique de la presque intégralité des journaux locaux qui donnait leur avis sans forcément y avoir trempé le museau, c'est que vous êtes sourd et aveugle. Quand un chef bénéficiait auparavant des faveurs du miche avec 2 étoiles, il force incontestablement le respect des dociles suiveurs de la sauce et des serviles recopieurs de dossiers de presse distribués comme d'autres multipliaient les pains. Sauf que le consommateur étonné (moi) se questionne: pour quelle raison et par quel mystère le miche attribuera aussi rapidement le convoité "bib gourmand" à Malthazar alors qu'au moins une vingtaine sur la ville le mérite au moins autant et depuis plus longtemps? Sans doute pas grâce à la politesse de Michel Portos qui pendant mon repas, traversera la salle à grandes enjambées pour éviter de croiser le regard du client. Et pour s'asseoir à une table de ses relations, au bout…

Chef: Vincent Poette

Accueil 15/20. Service 8/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café Illy froid 12/20. Toilettes 14,5/20. Formule de 19€ à 26€ midi semaine. Menu-carte 31€. Ouvert 7j/7.

19 rue Fortia
13001 **MARSEILLE**
Tél.04.91.33.42.46
http://www.malthazar.com

LE BISTRONOME

ΨΨ1/2

Toujours compliqué de prendre une suite. Le piège est de se mettre dans les pantoufles du prédécesseur, de singer sa cuisine, d'aller voir le client attablé et de lui seriner que "c'est comme avant, rien n'a changé". Et puis vous avez les Lionel Duval. Observateur, développeur et surtout restaurateur. Il a pris à bras le corps l'ancien "Moment" pour en faire un attirant lieu de vie où le quidam se pose à toutes heures, salle ou terrasse. Le cravaté pendu à son ifone y prend son p'tit déj' le matin avant d'aller au turbin, Sabine et Marie-Thé sur le coup des 17h y boivent le thé. Et sur le coup des 8h du mat' et sans frissons, le cuisinier de retour du marché y prend ses quartiers. Registre sans ambigüité: du bistrot cuisiné! La méthode du chef: faire tourner l'ardoise et les menus en fonction du marché et des bons coups pour en faire profiter le client! Comme en ce moment du… homard français! Et oui mes cocos! On va s'gêner! Avec Mauricette, celle qui ressemble de plus en plus à celle qu'elle a toujours été, on s'est fait le joli repas plutôt inattendu en terrasse! 18€ le menu complet avec ce jour: rillettes de sardines à l'huile des Baux, escalope de cochon fermier, tiramisu: tu m'étonnes Simone! Ya plus ce menu! tout vendu Lulu! Le (joli) défaut des cuisiniers qui cuisinent: quand yapu, yapu. Bifurcation "à la carte" avec Mauricette qui mangera en rime avec "saucissettes de Marseille au sautoir, piquillos et artichauts confits". Le côté grassouillet de la spécialité s'efface grâce à la saveur anisée qui ne tombe pas dans la caricature. Bien vu! 14,5/20. De mon côté, je me suis fait copain comme lui-même avec "cochon-patate, côte de cochon fermière". J'adore ces plats rustiques qu'on boulotte sans faire de manière, sans un poil de culpabilité même quand on s'en met plein la moustache. Patates du jour, et de qualité. 14,5/20. La dame au chapeau vert glisse sur le "café gourmand" de la maison qui lui-même glisse tout seul: panacotta, crème caramel, un carré de tarte aux pommes, un parallélépipède chocolaté façon Napolitain. Du fait maison, 14/20. Comme la douillette "poêlée d'ananas au caramel beurre salé, sablé breton", 14,5/20! Voui m'sieur-dame! Sablé maison! Service déterminé et vif! Gaffe: ce midi boutique surbondée! Pensez à réserver, sauf si vous aimez le risque: vous n'êtes pas seul à avoir reniflé la bonne cuisine du bistrot de Lionel Duval!

Chef: Dominique Nicolas

Spécialités: brouillade d'œufs fermiers, truffe d'été. Tartare de bœuf au Cantal et noix torréfiées. Cuisse de pintade fermière, duxelle aux cèpes. Carré d'agneau roulé à la française, petit jus corsé. Dos de cabillaud demi-sel de Guérande. Fondant au chocolat et noix de Pécan, sirop de Lillet et café.

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Formule 15€ et menu 18€ midi. Menu 24€ et carte. Terrasse. Groupes 30. Fermé samedi soir et tout le dimanche. Fermé semaine de Noël et du 15 aout.

5 place Sadi Carnot
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.91.52.47.49

LE QUAI GOURMAND

NT ΨΨ

Sauf rares exceptions, un quartier dévolu à une restauration du midi en semaine. C'est La Joliette. Du coup, on se retrouve entre snacks, streets-food, pizzerias, et restauration traditionnelle qui balancent à tous vents des prix indexés sur le ticket-resto. Ya rien de mieux pour tirer une prestation vers le bas. Sauf qu'en voilà un récemment repris en main qui ne baisse pas les bras. Une carte simple avec des suggestions à la carte de 11€ (gnocchis gorgonzola) à 16€ (entrecôte charolaise à la crème de Madère). Et une formule du jour à 15€ appliquée. Les cuisines ont l'instinct plutôt légumier avec le "dos de cabillaud, émulsion de pamplemousse". Vraiment bien présenté, assiette blanche rectangle avec mignon recoin saladeux. Et en principal, un simple lit de pâtes perles et croquantes tagliatelles de carottes sur lesquelles trône le morceau de poisson malheureusement un peu revêche: du congelé! Ralalaaa… Par Saint-Picard… mais la verrine de sauce agrume arrange le coup. Dommage quand

même de ne pas pousser jusqu'au bout le concept "manger sain et frais", avec peu de graisse ajoutées. 13,5/20. Le "café gourmand" tient sa promesse, ce qui n'est pas commun! Un café de qualité, une mousse au chocolat personnelle, une panacotta dans les conventions, et en bout de ligne une crème brûlée à la pistache… si j'ai bonne mémoire. Je mange pourtant du poisson! Vous êtes témoin! Bref! 14,5/20. Service du patron enjoué. Lui, il a bien pigé que si c'est pour se palucher un serveur qui ressemble aux têtes à claques du bureau, ses clients iront voir ailleurs. Déco dans la même lignée de gaieté sans en faire de trop. Fermé le soir et le week-end. La Joliette, quoi. Vous étiez prévenus!

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café Bon Café 15/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour 11€ et formule 15€. Carte. Ouvert uniquement le midi en semaine.

26 rue Mazenod
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.91.90.01.69

ON DINE

ΨΨΨ1/2

Entre Vieux-Port et Panier, l'emplacement parait privilégié. Une indication: derrière et à un jet de noyau du boisé "Pavillon M". Ouvrez bien vos esgourdes, gourmands cabossés de l'appétit et usés de la chausse-trappe, inscrits au club des aigris du bien-manger! Vous pouffez quand vous entendez que ya du très bon dans le coin? Tout ça c'était avant. Avant? Allez tripoter les couverts de la table de Jérôme Marchal et Thomas Auguste! Ah tiens? ça me cause!.. Les deux officiaient en salle chez Christian Ernst au "Moment". Du sérieux et des principes: après avoir rédigé un cahier des charges culinaire qui exclut la médiocrité, le duo s'équipe d'un cuisinier quinqua accroc à la même philosophie! Du frais, du marché, de la saison. Une ambiance confortable et apaisée, claustra et coton blanc, flacons sélectionnés par un sommelier axé sur le plaisir. Un menu midi à 25€, un menu le soir à 32€. En ce moment: œufs en meurette à la crème de champignons. Pressé de poireaux et pieds de cochon à la bordelaise. Dos de cabillaud, risotto à la betterave Chioggia, mini courgettes et jus de crustacés. Bisque de homard, sablé parmesan et tapenade. Mignon de porcelet en cocotte façon gibier et pommes sautées au beurre demi-sel. Homard breton en ragout façon "rue de Longchamp". Canard croisé Colvert-Barbarie en cocotte au foin de la Crau, jus de cuisson lié côtes de blettes et lard poivré. Sinon pour moi, une mise en bouche clivante et culottée: "filet de sardine et pied de cochon sur un sablé". 15,5/20. Suite avec "œuf poché aux palourdes". J'aime beaucoup cette cuisine sur le fil, en équilibre permanent, entre gastronomie maitrisée et registre bistrotier. 15,5/20. Le "grenadin de veau, jus corsé à la truffe et linguines" confirme le style. Trois tranches de viande rosées à cœur! Pâtes enroulées, petits légumes pour un peu de couleur, histoire de fignoler. De la délicatesse pesée, pas empesée. 15,5/20. La même veine de sobriété efficace avec le "clafoutis au raisin" agrémenté d'un sorbet et de zeste d'orange confit. Ça ne peut pas faire de mal! 15/20. Mignardises maison avec le café, un cannelé pas touché et un sacristain bon teint. Il est possible de déjeuner sous les arbres de la terrasse, mais faudra attendre que les feuilles repoussent si vous lisez ça en janvier. Du professionnalisme passionné jusqu'au fond des yeux, avec cette lumière propre aux gens qui ont des choses à dire, à faire gouter, à partager. En vente libre du côté du Vieux-Port et sans aucune contre-indication. Sauf si vous recherchez la banalité mais là, pas besoin du BàO!

Chef: Camille Combat
Sommelier: Thomas Auguste
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Menu-carte 25€ midi. Menu 32€ soir. Carte. Suggestion du jour. Fermé samedi et dimanche. Terrasse ombragée en saison.

22 rue de la Guirlande
13002 **MARSEILLE**
Tél.09.83.53.83.41
http://fr.on-dine-restaurant-marseille.fr/

AU BOUT DU QUAI

ΨΨΨ

Justement! Bien connaitre la maison fait parfois qu'on en apprécie d'autant plus la performance et le tempérament! Pas de place pour la lassitude, ni pour les Mouttet père et fils, ni pour l'équipe de choc en salle. Epatante. Bon. Sûr que les petites, elles n'ont pas le temps de regarder les bateaux avec vous ni de causer des reflets du soleil sur la Bonne Mère juste en face, m'enfin bon: les sourires sont toutefois de mises! La bouille épanouie comme si ce jovial quinqua venait d'être récent père de famille, Jean-Luc Mouttet fait le tour d'une clientèle acquise à sa cause, serre les mains des fidèles, reconnait l'avocat, salue la bande de copains qui trinquent devant des fines de claire d'Isigny. Sur ma gauche il devisera un moment avec des italiens à Marseille "pour affaires"! Accent et gestuelle appuyés! Bref! Du rythme, de la convivialité et du bon dans les assiettes! En ce moment à l'ardoise mais je vous préviens: quand y en a plus, y en a plus! Tartare de veau aux huitres, dos de bar en croute de citron vert, rougets barbets et dorades sauvages, côte de bœuf et pied-paquets de Mamie, risotto de veau et pleurotes, la fameuse poêlée de supions… et une "sole meunière" de 350 grammes. C'est bon ça! Un filet de citron sur les filets tirés, l'affaire est dans le… filet! Légumes confits, purée de patate douce, un coin salade: 15/20 et 26€! Pas donné en valeur absolue, mais si vous préférez vous taper

des soles tropicales de séries B appelées "sole mineure" dans le milieu de la tambouille touristique, faudra changer de trottoirs mes frères! Le pain est excellent. Bonne raison pour clore le repas par une "assiette de fromages", d'ici et d'ailleurs… et surtout à bonne température. Gloire à ces restaurateurs qui proposent du fromage! C'est généralement révélateur de l'état d'esprit du taulier! Bref! Bravo m'sieur Mouttet! On reviendra! Quand? Ah ben chais pas… Pas tout de suite car j'ai un guide à tenir debout et on m'attend ailleurs! Et puis surtout: changez rien! Plutôt si: écartez les murs car ça se bouscule bigrement au portillon chez vous! Heureusement que la terrasse est belle!

Spécialités: soupe de poissons. Moules gratinées. Gnocchis aux morilles. Tartare d'espadon au citron et gingembre confit. Carpaccio de St-Jacques et poutargue. Lotte aux blancs de poireaux. Filet de loup en croute de foie de lotte confit au miel.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 15/20. Toilettes (étage) 16/20. Entrées et plats à partir de 12€, desserts à partir de 6€. Terrasse face aux bateaux. Climatisation. Groupes 50. Fermeture se renseigner.

1 avenue de Saint-Jean
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.91.99.53.36
www.restaurantauboutduquai.com

SO… MARSEILLE

ΨΨ1/2

Une forme de sérieux peu commune sur le Vieux-Port, plus que jamais en proie aux saillies touristiques. En promenant mon désœuvrement, j'y ai vu des choses bizarres aux terrasses d'établissements habilités à régaler le chaland. Des soupes de poisson de toutes les couleurs, des rouilles en croûte marron foncé, des bouillabaisses à la bouille triste, des allemands tout blanc en plein cagnard ingurgiter des moules et gober des frites, des anglais pas frais dépiauter tant bien que mal leurs filets de dorades noyés sous la crème. J'en ai vu des choses ce jour-là. Et puis j'ai marché jusqu'au bout du bout du quai en direction du Fort Saint-Jean. "So…Marseille" y était, comme chaque jour depuis moins de deux ans encore que ça dépende de quand vous lirez ça. Dedans, on y trouve un spécimen pas banal d'individu: Olivier Carle déroule une modeste cuisine de bon sens, plats simples et gourmands au gré de formules économico-sympathiques. Oooh, comme c'est bien dit… Plus que jamais un peu vieille mais c'est normal vu son âge, Mauricette n'a pas hésité! Menu 17,5€! Entrée au choix. La cassolette d'escargots qui m'avait régalée l'an passé? Non: la "salade César". Croûton, Parmesan… et le poulet, c'est pas des bâtonnets de macdo! Manque un peu de la sauce spécifique! Dommage! 13/20! Séance de rattrapage réussie avec l'épatante "moussaka"! Et pas une portion de spartiate! La dame au chapeau vert sanctifie son plat d'un 14,5/20 en esquissant deux pas de sirtaki! Belle idée de la maison: cinq voyages en méditerranée au gré de grandes assiettes. Huit pièces dans chaque plat, on va s'en mettre jusque là: antipasti, mezzés, provençale, végétarienne et "tapas" pour bibi! Avec? Hého minute: je mange. Tartine tomate et ail, jambon cru coupé à la main et pas du cello prétranché, une tortilla encore mieux que là-bas, beignets de calamars et de morue, poivrons grillés, et d'excellente moules à l'escabèche ainsi d'une friture d'éperlan! Je m'en suis mis jusque là mais je vous préviens! Allez-y mollo avec le (bon) pain si vous voulez aller au bout de l'assiette! 14,5/20. Desserts, je vous conseille le "tiramisu" répondant aux codes,14,5/20. Ou la remarquable "mousse au chocolat", dense et noire. Un régal onctueux à 15/20! Ah ça! Bravo! Le pichet de rouge vient du Luberon. Le café est de la marque Illy. Le pain a de la tenue. Le client est content. Sur le Vieux-Port? Nooon…

Chef: Olivier Carle

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain individuel 15/20. Café Illy 1,8€ 15,5/20. Toilettes 15,5/20. Formule 14,5€ et menu 17,5€ midi semaine. Carte. Enfant 7€. Groupe 30. Climatisation. Accès handicapés. Ouvert 7j/7 en saison. Hors saison: se renseigner.

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

CYPRIEN NT

ΨΨΨΨ

Chic avec un rien d'opulence démonstrative dans le décorum, et une tarification étonnante vu le niveau des assiettes de Jean-Philippe Lequien. Disons même que vous aurez quelques difficultés à dégoter dans la ville un tel rapport qualité prix. De penser que parmi ceux qui lisent le BàO certains n'ont jamais mis l'estomac à cette table me rend furax! Enfin quoi! Ça sert à quoi que le BàO se décarcasse? Enfin bon! Si le service mené par Hélène Lequien a du savoir-vivre, la cuisine de Jean-Philippe Lequien a du savoir tout court, de l'intelligence et de la générosité. En fait, c'est un modèle d'équilibre et de délicatesse. Ça fait beaucoup dans le panier à compliments, mais on était deux. Puisque Mauricette, celle qui rime avec Marie-Antoinette sans porter les mêmes toilettes m'accompagne dans ma virée chez le restaurateur le plus discret de Marseille. En même temps, difficile de faire le pitre à la télé et devant les photographes, et dans le même temps de réaliser un "feuilletage aux champignons et gnocchi" d'un tel niveau. Ya pas de miracle. Champignons en pleine forme et gnocchi maison poêlés-cuisinés, feuilletage rond comme un hamburger mais n'essayez pas avec les mains! Un

régal à 16/20. Plat signé par un maitre de la cuisson! Quel bel assaisonnement! Quel tempo! "Assortiment de poissons du marché au court-bouillon en persillade". Et en plus c'est beau! 16/20! Recette amarrée à la carte du chef depuis un moment: "ravioli de homard, sauce homardine"! Ce plat mes petits lapins, il vous harponne! Simplement parfait: 16/20! Ah! "La caille désossée et farcie, jus au vin moelleux". Jus brun puissant, risotto au cordeau, duxelles toute belle. Un classique de la cuisine bourgeoise à 16/20. Desserts: "salpicon au Marc de Garlaban et sorbet menthe de Jean-Robert". Si ce dessert est une réussite, c'est aussi grâce au meilleur sorbet à la menthe du monde! Comme je vous dis! Maison aussi! 15,5/20! Autant pour le "gratin de fruits" de Mauricette, rigoureux sabayon qui fera vibrer de plaisir les poils du nez de la dame au chapeau vert. Elle qui est pourtant toujours blasée de tout! 15,5/20. Cette année nous avons senti comme un mouvement vers plus de modernité dans les assiettes, plus enjouées. Service qui glisse sur le registre de l'académique rassurant. Une table aux reflets uniques dotée d'un remarquable rapport qualité-prix, loin des lieux communs à la mode qui façonnent nos jugements et nos emballements. A faire, à refaire.

Chef: Jean-Philippe Lequien
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 16,5/20. Pain maison 15,5/20. Toilettes 16/20. Vin rouge Ventoux "Château Blanc" "un autre regard" 2011 50cl 16€ 15/20. Formule 16€ midi semaine. Menus 23€, 31€, 44€ et 54€. Carte. Fermé samedi midi, dimanche et lundi. Fermé Août, et entre Noël et le Jour de l'An. Groupe 30. Climatisation. Expo Darrietto et Delamer.

56 avenue de Toulon
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.25.50.00
www.restaurant-cyprien.com

TREIZE EN VUE

NT ΨΨΨ

En dépit du contexte hyperactif d'un centre-ville qui truque les cartes de la restauration, la cuisine de Philippe Poette brille par sa parfaite sincérité et des tarifs doux. Je ne sais pas si vous avez remarqué, mais ce genre de cocktail rend heureux le client. Il sort de table le sourire jusque là, a envie de confier le secret à la terre entière, de refiler le tuyau dans le creux de l'oreille de l'autre dans un ton de contrebande, de faire un blog pour le dire, "un guide de restaurant" pour le crier. T'embêtes pas coco: je suis là pour ça! C'est même mon boulot! Bref! Atmosphère bistrotière, flacons exposés, service alerte et courtois: voilà qui met "l'eau à la bouche"… mais Mauricette préfère le rouge! Les formules du jour ravissent les encartés à la semaine, les trouvailles œnologiques du patron le clou. C'est dans d'ingénieuses minuties qu'éclate la créativité des assiettes de Philippe Poette. Voyez le "saumon grawlax à l'aneth" souligné par une coquine sauce moutarde qui secoue le train-train de la recette. 15/20. Dit comme ça, c'est simple comme bonjour! "Œuf poché à l'huile de truffe, purée de ratte du Touquet et mouillette de pain noir". Mais cuisiné de la sorte prouve un acrobate! 15/20! Couteau et fourchette pour déguster le "burger Parmentier aux deux magrets". Chutney de pommes-figues, sauce foie gras: recommandé aux gros appétits qui n'excluent pas la finesse dans l'acte! 15/20! En reluquant mon "cabillaud rôti sauce matelote", la dame au chapeau vert et à l'humour si particulier commente "ya anguille sous roche dans la recette". Du frais sur toute la ligne là encore, légumes frais, purée lisse de panais et julienne de légumes. 15/20. Etonnants desserts! Autant de mignonnes fulgurances, géniales de simplicité. "Tarte sablée ganache chocolat" et "tarte au citron vert meringué". Mes petits canards verts, la pâte sablée maison est d'un autre monde! D'une remarquable légèreté, presque à déplacer les délicieuses ganache et crème citron au second plan! C'est vous dire! 15,5/20! Impec' dans sa retenue cordiale, le patron-cuisinier n'est pas un affolé de la tape sur l'épaule et de la bise à tous vents. Une sobriété que l'exigeante Mauricette apprécie à sa juste mesure!

Chef: Philippe Poette
Spécialités: tartine paysanne. Truite fumée, mousse d'avocat parfumée au wasabi. Baron d'agneau crème d'ails et Parmesan. Pièce de bœuf poêlée sauce poivre vert de Malabar, frites maison. Brochette de pomme Chanteclerc rôtie au miel. Fondant au chocolat noir, cacahuètes grillées et Chantilly au caramel.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Lavazza 1,7€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule midi 14,5€ et menu 17,30€. Formule-carte 21,50€ et menu-carte 26,50€. Cave à vins. Groupes 20. Ouvert tous les midis, vendredi et samedi soir. Fermé dimanche.

40 rue de Breteuil
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.48.21.28 et 06.34.64.47.06
www.13envue-breteuil.fr

L'OSTERIA DU PRADO

ΨΨ1/2

Des indications sont contenues dans le titre? Saurez-vous les retrouver? Bravooo… Une louche d'Italie pour la cuisine, et un emplacement sur le fameux Prado. Le reste, vous ne pouvez pas savoir. Pour ainsi dire en face de la basilique du Sacré-Cœur, l'étroite devanture ne laisse guère deviner que ce restaurant pourrait contenir un bus entier de supporters affamés de la Juventus de Turin! Maison ouverte fin 2012 par Alexandre Villas, 26 ans à la dernière fournée de mozzarella Burrata. Ce jeune marseillais formé en pâtisserie passera 6 ans aux côtés de Dominique Frérard au Sofitel Vieux-Port avant de filer réveiller le "Sport Beach" du côté de la plage. Et un jour pas comme les autres, il regardera sa montre et dira "j'y vais". Il casse le petit cochon et se retrousse les manches: l'Osteria nait. Ce qui est bien, c'est le savoir-faire "gastro" déroulé dans les recettes soignées, dans un contexte familial sans simagrées. La maitrise est très présente, y compris dans la sizaine de pizzas au feu de bois possible, bigre, que ça sent bon! Ravioli brousse épinard et pecorino, gnocchi calamar artichauts et roquette, boconcini de veau au feu de bois et polenta et en ce moment, un "risotto de ris de veau à la calabraise". Jus de caractère et parfumé, câpres et pleins de bonnes bricoles dont une bille de mozza. Question ris de veau, la maison ne joue pas les radins! Bravo pour la générosité! Et bien pommelé comme il faut le bestiau! 15/20! Finir en légèreté avec la "minestrone de fruits frais", brunoise fine comme il se doit, pommes, poires, ananas… 14/20! Les flacons jouent bio (domaine Turenne), beau (Vallon des Glauges), botte (Cad'Carussin Barbera d'Asti), et Bandol (Castell-Reynoard). Les midis pressés, service concentré qui surfe entre les tables à nappes carreaux rouges et blancs. Sans doute plus relax le soir, vous me direz si d'aventure. Bref! Chef qui ne se prend pas pour un Vatel qui recevrait le G15 dans sa boutique, cuisine de la Méditerranée avec accent italien. Le charme de la simplicité exigeante.

Chef: Alexandre Villas
Second: Jean-Charles Lombardi
Spécialités: italiennes et méditerranéennes. Pizzas au feu de bois.
Accueil 14,5/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Nespresso 15/20. Toilettes 16/20. Formule 12€ midi. Ardoise. Pizzas. Climatisation. Animation musicale régulière. Groupes 45. Fermé le dimanche et lundi soir.

84 avenue du Prado
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.92.98.64 OU 06.16.58.81.24

Pour plus d'infos et de potins,
pour découvrir de nouveaux restaurants:

www.le-bouche-a-oreille.com

CIRCULEZ: YA RIEN A VOIR!

Vu à Bonnieux, le Vaucluse. Enfin vu… vite dit! On voit rien dedans! Impossible de faire du repérage pour un prochain repas! A une époque où la plupart des restaurants adoptent comme argument marke-ting "*jouer la transparence*" pour s'attirer les grâces du client, quelques-uns résistent avec force à cette mode. Sauf erreur comptable, voilà une devanture avec 44 autocollants dont certains datent d'une trentaine d'années!

LA MARINE DES GOUDES
ΨΨΨ

Lieu enchanteur, dépaysement total et au bout de la route, la cuisine de Patrick Martin, comme une sorte de griserie. Le petit port des Goudes! Ouééé! Le bout du monde le temps d'un repas! Cabanons, pointus... Question assiette, peu dans le canton possèdent la maitrise de Patrick Martin. Un as qui raffole des associations improbables, aimant jouer avec les saveurs "terre et mer": duo de ris de veau et St-Jacques velouté de truffes, ou même le cassoulet de la mer. Que les intégristes de la chose piscicole se rassurent: bouillabaisse, soupe de poissons, pêche locale comme pageots, denti, rougets, loups et sars répondent présent! Façon de parler car ils sont muets comme des carpes! Tiens? Des nouveautés! Comme le "crabe mou en tempura". On le trouve parfois sur quelques tables d'inspiration "asiatique". Préparation impérativement minute! Sous peine de beignet gras qui baigne dans le gras! La recette est ici maitrisée, entre croustillant sous la dent et saveur iodée dans le nez! Nuoc-mam en prime, vermicelle de riz pour faire joli. 15/20. Une autre nouveauté! Il n'arrête pas ce chef, je vous dis! On appelle ça des "œufs de seiche". Je ne suis pas convaincu du terme! La texture cuite ressemble à des ris de veau ou des rognons blancs. Poêlées et cuisinées avec une sauce au corail d'oursins, sur un lit de tagliatelles à la cuisson parfaite. J'ai saucé jusqu'au bout. 15/20. Classique de la maison avec "ile flottante aux pralines". Sorte de meringue italienne… Gourmand ne pas s'abstenir! Il est d'ailleurs amusant de voir ce dessert de Patrick Martin copié par ailleurs. On ne copie que les meilleurs non? Mais passons! Une cuisine fortement orientée vers le gout et le bon sens culinaire, et ouverte sur la nouveauté. En salle, qu'il neige, vente, grêle, pleuve, ou canicule: Cathy Martin au service. Le physique d'Adriana Karembeu, mais en brune et un peu plus courte du mollet. Et un caractère qui est le sien. Au moins, on sait où on est. Bref! Profitez de la semaine, le week-end c'est souvent bousculade à "la marine"!

Chef: Patrick Martin

Spécialités: poisson sauvage et crustacés suivant arrivage. Encornets farcis. Pieds paquets. Fricassée de seiches. Salade de poulpes de roche.Magret.Bouillabaisse+apéritif+vin+ dessert à 50€ (48h).

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 14/20. Café 15/20. Toilettes 15,5/20. Menu à 25€. Enfant -10ans 9€. Carte. Groupes. Terrasse sur le port. Hors saison fermé le soir dimanche, lundi, mardi et mercredi. En saison ouvert 7j/7.

16 rue Désiré Pellaprat
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.25.28.76
www.restaurant-marseille.net

QUESTION DE GOUT
ΨΨΨ1/2

Une "question de goût" mais plus encore! Devenue une incontournable du quartier et de la ville, la table de Vanessa Robuschi et Xavier Pariente. Les preuves du savoir-faire tiennent peut-être dans les CV (Passédat et Lévy), mais plus sûrement dans le franc plaisir des recettes dégustées. Courte carte indexée sur la saison. Je sais: l'argument crié par le moindre des tauliers de la sauce devient d'une grande banalité à force de l'entendre à tort et à travers! Dois-je pour autant ne pas le dire quand c'est la vérité? Un classique qui fonctionne, encore faut-il du doigté sous la toque du cuisinier: "pain perdu aux fruits secs, foie gras poêlé". Pile ce qu'on attend, tape en plein dedans! 15,5/20. Etait prévu un "pavé de mulet à l'unilatéral, panais en deux cuissons et copeaux de poutargue". Remplacé-annoncé par deux filets de dorade. C'est un peu dommage mais le mariage "panais-poisson" est finaud! 15/20. Mauricette a pris son ridicule accent british mâtiné de l'accent du sud-ouest pour lire: "fish and chips". Un peu comme si elle avait 12 malabar dans la bouche! Elle précise "tempura de sardine et frite de panisse condiment citron confit, tomate basilic"! Plat amusant, comme souvent celui qu'on boulotte avec les doigts! Ludique mais précis! 15/20. Suite avec "magret de canard farci au chutney de pruneaux, palets de patate douce et prunes rôties". Deux cuissons différentes du zozio à plumes! Sauce adroite, pertinente dans son rôle de faire-valoir. 15,5/20. Le "café gourmand" avec une délicieuse tarte banane-chocolat, et une jolie verrine de pommes confites caramélisées, crème fouettée. 15/20. Ce midi, salle bondée! Tu m'étonnes! Frustration pour le gourmet, surtout quand on connait le talent de Vanessa Robuschi: la tendance de la maison a simplifier les recettes pour satisfaire le plus grand nombre! En résulte une cuisine qui fuie le démonstratif, qui garde la maitrise avec prix doux les midis et qualité toute l'année. Vue mer possible mais là n'est pas l'essentiel, vous l'avez compris!

Chef: Vanessa Robuschi

Second: Damien Guyot

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Nespresso 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule 15,50€ midi du lundi au vendredi. Menu 31€. Carte. Brunch buffet à discrétion 18€ dimanche 10h30/14h30 (réservation obligatoire). Groupes 40. Deux salles. Fermeture: se renseigner. Petite véranda fermée chauffée vue mer.

145/147 avenue Joseph Vidal
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.73.59.08 et 06.88.11.26.97
www.unequestiondegout.fr

PROCHAIN BAO
JUIN 2014

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

LE PATIO DU PRADO

ΨΨ1/2

Quand on cherche, on trouve! C'est vrai quoi! Qu'ont-ils pour la plupart dans leur instinct moutonnier à s'empaler l'appétit avec tristesse et sans une once de curiosité sur ce fameux Prado? Hein? Je vous l'demande? Alors qu'il suffit d'ouvrir les yeux et de bifurquer sur une centaine de mètres avec votre mari, votre beau-frère, votre belle-mère, votre comptable, votre banquier ou qui vous voulez pour trouver la petite perle qui vous aurait échappée! Ah tiens? Nouveau proprio! Rôôôh bien sûr: ce n'est pas aussi spacieux que le Louis XV de Monaco mais on s'y sent fort bien! Regardez au fond: un cuisinier marseillais tout juste trentenaire aux derniers œufs de mouettes! En v'là un qui n'est pas tombé de la dernière sauce! Le Relais Breton (78), le Grand Café (75) et Gilbert à Cassis (13). OK pour le CV mais la philosophie de travail? Ardoise du marché calée sur le moment, produits frais. "Ouaiii c'est ça, comme tout le monde" que j'entends de derrière mon stylo. Sauf que Benoit Calais ne dupe pas ses clients: salade de baby poulpes, pavé de saumon et son caramel d'épices, antipasti du Sud, tartare de bavette aller-retour, entrecôte au beurre de chorizo et d'autres encore. Comme le "velouté de courge à l'huile de noisette, brochette de gambas". Assiette joueuse qui tire dans tous les sens! Liquide! Solide! Chaud! Froid! Epicé! Parfumé! Et généreux par-dessus le marché! Bravo: 14,5/20. Suivent des "encornets à la provençale et spaghetti à l'encre de seiche" en pleine forme! Ah, les encornets… ceux là devaient encore courir la veille! Je note la délicatesse de l'ail, susurré. Pas fini les pâtes mais faut voir la générosité! 14,5/20. Redoutable exercice pâtissier avec le "croustillant au chocolat". Lui mes cocos, vous voudriez en rapporter un seau dans l'auto. Impossible de le défaire du ciboulot, on voudrait revenir demain. 15/20. Demain, pas forcément de croustillant au chocolat mais au quotidien le sourire et la prévenance de Marine Sazarin, la compagne du chef. Alors elle, c'est la lumière, du soleil. Sûr que ça change de la taulière atrabilaire qui vous fait la tronche! Tout le contraire! Et puis le patio, le fameux patio, derrière, au calme. Pour un repas aux beaux jours, si vous êtes sages et demandez gentiment. Je ne vois rien d'autre à ajouter sinon que voilà qui met un joli coup de baume et de frais au quartier!

Chef: Benoit Calais

Spécialités: ardoise qui change chaque jour!

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule midi 13€. Menu 15€ (midi) et menu-carte 29€. Groupes 20. Patio au calme ombragé en saison. Ouvert le midi en semaine, vendredi et samedi soirs.

9 rue Borde
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.40.61.43 et 07.61.20.98.43

Patio au calme ombragé en saison

LE CYCLOPE

NT 0

Peut-être que la revue-spectacle organisée par la boutique vaut le détour? Allez savoir… Mais l'assiette du midi ne vaut pas le déplacement. Tout s'annonçait plutôt bien: un parking très pratique, une terrasse ensoleillée qui profite de l'aubaine météo avec des clientes en gambettes nues et des clients en talonnettes et en lunettes. Un service aimable, une dame, un monsieur. Des prix absolument pas exagérés. Mais ça ne veut rien dire. Quand j'ai vu les pizzas tristounettes devant les mines abattues de mes deux voisines, j'ai entamé une négociation avec le plat du jour annoncé à l'ardoise: "cuisse de canard au thym, pommes de terre sautées et salade verte". A 9,5€, je risque quoi? Une déception? Ça n'a pas loupé! La cuisse est copieuse dans son jus et ça, c'est bien. Sauf que ce jus est vinaigré. Plus en amont dans l'assiette, la salade de mâche est arrosée de vinaigrette qui fait que les liquides se mélangent pour le pire et le pire. Les patates, c'est des rondelles de patates sous-vide absolument pas sautées! Quelques champignons pour illusion. Ça nourrit… 7/20. Je demande au serveur si les desserts sont "maison". Le pauvre serveur sans doute foncièrement honnête me regarde et dit "oui" en faisant "non" de la tête. Effectivement, le "fondant au chocolat" n'est pas maison mais très correct. L'industrie progresse. Et le restaurateur n'assassine pas le client: 3€! Du jamais vu! 11/20. Pas de café Henri Blanc, non merci. Pas de menus, une courte carte avec tartare, carpaccio, bruschetta, pizzas, salade chèvre chaud… Pour le prix et le parking. Et peut-être pour le diner-revue spectacle! Qui sait!

Chef: allez savoir!

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 14/20. Pain 14/20. Café Henri Blanc pas pris. Toilettes pas vues. Plat du jour 9,5€. Carte. Terrasse. Parking fermé. Diner-revue-spectacle-soirée dansante.

328 boulevard du Redon
13009 **MARSEILLE**
Tél.04.91.41.15.96

LA TABLE DU CHEF

ΨΨΨ1/2

Sacré bon cuisinier! Discret quinqua chez qui tout parait mesure, dosage, sagesse. Dans les assiettes comme dans la vie. Encore que les apparences… mais comptez pas sur lui pour faire ronfler la chaudière de la frime! Par ailleurs, il ne serait pas futile que nos guides nationaux ramollos de la curiosité se réveillent, découvrent la délicieuse adresse. Ils feraient des yeux tous ronds. Mais nous vivons une époque avec ses paradoxes, où le client a un coup d'avance sur les guides… Bref! "Les gens sont contents" confie Aram Atanasyan, sourire en coin et œil taquin. Tu m'étonnes Simone! Cannes, Londres, Paris au Lucas-Carton et

au Crillon pour apprendre le métier. Marseille pour se poser, dans un parc résidentiel au bord d'un étang, palmiers et oliviers. Planqué derrière le centre commercial du Redon depuis à peine plus d'une année. Mauricette s'y est refaite une jeunesse. Pourtant, y avait du boulot! "Cabillaud mi-salé au gout fumé, confiture de betterave rouges, salade provençale et caviar de hareng". Vous aimez le raffiné de caractère? L'assiette est votre homme! 15,5/20. Puis "bavette de Black Angus, trompettes de la mort et échalotes, pommes grenailles". Sage aux mirettes dans sa ronde circularité, parfaite. 15,5/20. "Profitez des dernières morilles de la saison" conseille Donia, charmante serveuse! Du coup, haro sur "gigotins de grenouille, escargots et morilles fraiches". Du bistrotier élégant qu'on voudrait chausser plus souvent! 15,5/20! Et puis je me suis lâché sur une "grosse côte de cochon ibérique poêlée, cocotte de légumes printaniers cuisinés ensemble". Echalote confites, artichaut violet, courgette. Jus costaud. 15,5/20. Fin de la cure de jouvence de la dame au chapeau vert: une "crème caramel à l'ancienne, glace caramel au beurre salé" fort sérieuse! 15/20. Bravo pour "notre version de la tarte aux pommes servie tiède et sa glace rhum-raisin". Enfin: la leur! Moi, je n'ai rien fait! Sinon me régaler! 15/20! Mention spéciale au service féminin souriant, particulièrement performant dans son empressement à vous satisfaire. Alors mes cocos? Ya pas de quoi se réconcilier avec la ville question gamelle?

Chef: Aram Atanasyan
Spécialités: la carte change régulièrement.
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Menus 24€ et 35€. Carte. Groupe 40. Climatisation. Terrasse au calme. Velum 4 saisons. Fermé tout le dimanche et lundi soir. Grand parking derrière.

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

LE CIGALON
LA TREILLE

ΨΨΨ

Avec vos belles lunettes rébanes, allez donc jouer les stars à la terrasse de Pascal Parisse! Si ça vous amuse! Y aura pas grand monde à vous admirez sinon les moineaux: les clients ont le nez dans l'assiette! Très jolie terrasse ombragée de platanes presque aussi âgés que Mauricette. La vue plonge sur les collines de Pagnol que même avec un casque de rappeur sur les esgourdes, tu entends les cigales. Extra. L'hiver à l'intérieur: cheminée. La seule à jouer les premiers rôles à l'année, c'est la cuisine! Pascal Parisse, né à Marseille voilà… quelques années! Revenu au pays après s'être frotté comme cuisinier particulier aux as de la Côte d'Azur et à une clientèle exigeante de stars et milliardaires! La cuisine de ce chef formé par Manuel Roche à Monaco chante le terroir de Provence: tartines de filets de rougets, compotée de tomates fraiches! Artichauts a la barigoule! Chou farci à la mousseline de rascasse, gaspacho de tomates! Tatin d'agneau aux aubergines confites! Gros raviolis épinards, rosace de saumon à la crème de Noilly Prat! Et les fameux pieds et paquets du Cigalon: recette authentique de 1896! Sur commande 48h à l'avance: bourride marseillaise et lièvre à la royale! Rien que ça! Et nous avec Mauricette? Carte. Lire les intitulés l'a rendu joyeuse et polie. Comme quoi rien d'impossible! "Nems de chèvre sur saladine" qu'elle a pris! Attention aux petites natures: le fromage travaillé est costaud! 15/20. Même décorum estival (salade, pesto…) pour bibi sauf qu'il s'agit du "gâteau de poissons, émulsion de homard à l'huile d'olive". Oui! 15/20. Suite avec "dos de cabillaud, chartreuse de choux, sucs de viande". Et flan d'épinard branche. Du frais! J'aime quand les pétales du poisson se détachent tous seuls, juste en les regardant! J'exagère à peine! 15/20. Moins de saison mais amusant: "pot au feu de canard au sel marin et ses légumes". Une cuisse dégraissée dans son bouillon, feuilles de chou, carotte, courgette, patate du jour, poireau… Bon dans sa simplicité: 14,5/20. Et voilà! Service haut et bas, mais plein de volonté et d'envie de bien faire. Et comme la cuisine est minute, faut parfois prendre son temps. Délicieuses assiettes sans la moindre frivolité: le contraire des recettes boursouflées avec rien dedans. Un bonheur n'arrivant jamais seul, la compagne de Pascal Parisse s'appelle Monique Di Lelio. Un sourire radieux grand comme ça qui fait de l'ombre aux collines!

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 2,3€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Menus 25€ et 32€. Enfant 8€. Carte. Baptême, communion, mariage. Fermeture: se renseigner. Attention: horaires d'hiver!

9 boulevard Louis Pasteur
13011 **MARSEILLE**
Tél.04.91.43.03.63
www.cigalon-latreille.fr

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 QUENELLE NOUS A CAUSÉ BEAUCOUP DE TORT...

L'ART DES METS
ΨΨΨ

On retrouve avec plaisir un cuisinier connu de nos services, dont nous avions pour la dernière fois approché le travail plus en ville sur le port. Avec un peu d'argent et beaucoup d'huile de coude, il a repris cette petite affaire du côté de la Millière, juste avant la Penne sur Huveaune. L'endroit n'est pas des plus glamour, mais la cuisine mes cocos, c'est du solide, du bon et du frais. Je sais les midis réservés à une prestation adaptée à l'exigence de rapidité des entreprises du quartier: grillades, hamburger maison, salade-repas, pâtes etc. Un soir, sortie avec Mauricette. Elle avait glissé une robe de soirée coordonnée à son chapeau vert. La dernière fois que j'ai ressenti une telle angoisse de nuit, c'était à la sortie du film Orange Mécanique d'un cinéma de quartier dans une ruelle sans le moindre lampadaire. Mais passons. Menu-carte 30€ avec des suggestions au quotidien. Le chef n'a rien oublié de ses classes au fameux Florian, rue Sainte Cécile. La "gratinée de ravioles aux St-Jacques" joue l'opulent, chaud devant: 15/20. Le "millefeuille d'aubergines, chèvre tomates et basilic" est conforme à ce qu'on attend de cette recette "tradi". En mieux quand même pusique 15/20. Elle adooore cette cuisine du siècle passé! Ça lui rappelle ses 80 ans! "Feuillantine de veau aux cèpes et asperges". Un dodu feuilleté rond, elle s'est régalé comme un cochon! 15,5/20. Moi pareil avec une création dont je ne me souviens plus précisément de l'intitulé. Disons "filet de loup sauce crustacés en croute feuilletée". Ou dans le genre. Je m'en suis mis jusque là! 15,5/20. Les desserts sont sérieux, "sabayon de fruits rouges à l'Armagnac" pour ce qui me reste d'appétit après de telles agapes! 15/20. Et "rouelle d'ananas rôti, glace macadamia" pour la dame au chapeau vert qui sort pour l'occasion son 15/20. Résumons-nous! Le midi vite-fait bien-fait! Le soir cuisine gourmande avec formules et menu-carte. Et le parking n'est pas compliqué, juste en face. Et faut que je vous dise quand même que derrière, une jolie terrasse vous attend de parasol ferme si la météo est de la partie! Si le centre-ville vous irrite l'humeur avec ces embouteillages et ses chausse-trappes, "l'Art des Mets" est votre la table qu'il vous faut! Ouvert au grand public et sans droit d'entrée exorbitant! Et même moins!

Chef: Yann Bouexel

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain individuel 15/20. Toilettes 15/20. Formules de 15€ à 20 € midi semaine. Le soir, formules 19€ et 28€ et menu-carte 32€. Enfant 12€. Terrasse en saison. Parking aisé en face le soir.

124 boulevard de la Millière
13011 **MARSEILLE**
Tél.04.91.35.32.25
www.lart-des-mets.com

ABONNEZ VITE UN AMI PAGE98

MARTIGUES

LE CABANON DE MAGUY
ΨΨ1/2

Un resto sur l'Ile! N'allez pas imaginer que çui-ci vous mène en bateau! Que nenni les amis! Le trentenaire Arnaud Roubaud a beau être un chaud-bouillant de la vie et un non-formaté par les gifles de l'existence, sa cuisine est un modèle de logique culinaire. Il sait bien que sa tête peut prendre des chemins de traverse, mais sa cuisine: jamais! Du grand sérieux! Le garçon expérimenté est passé par de belles maisons à en rendre jaloux quelques cuisiniers sevré d'un passé formateur comme La Fuste (04) ou le Clos de la Violette (13). Les assiettes récitent une cuisine simple et sans esbroufe. Et on sait comme il est parfois compliqué de rester simple: pressé de poulpe au chorizo, tartine du Cabanon, mi-cuit d'espadon, tagliatelles à la Martégale, pieds et paquets marseillais… liste non figée! Le chef se lasse des recettes train-train! Alors ça mouline sous la casquette! Ambiance bistrotière qui sait vivre, serviettes en tissu coton. Et puis Mauricette, icône quasi christique du monde de la sauce, conforme à l'idée très répandue comme quoi elle aurait un chapeau vert et une trogne vermeille. Elle m'a regardé boulotter les "panisses du Cabanon", sans rien dire, bras croisés. Sous-titrées "une douzaine de bâtonnets à base de pois chiche frits à saucer dans des condiments provençaux". J'en ai mangé six. J'allais prendre le septième qu'elle m'a sauté dessus comme une harpie en disant "et moi?". Elle a avalé les six autres. On est tombé d'accord sur un 14,5/20. Nos plats suivent, le "croustillant d'épaule d'agneau confite aux herbes et crème d'ail". Un gros nem que j'aime beaucoup! Délicieux dans son contenu, et parfait dans son accompagnement, une brunoise de légumes poêlés. 15/20. Celle qui connait le Sud-Ouest comme son double-menton apprécie le "magret de canard de chez Mr Thomas (Gers), un éleveur ami de la famille. Magret servi tranché et bien ordonné, croustillant du dos. Très bien! 15/20! Dessert mes frères! "Il famoso Tiramisu" pour elle. Version "biscuit coupé", perso ma préférée pour cette recette archi-rabâchée. 14,5/20. Le "baba tradition" tient sa promesse. Celle du Rhum… pas besoin de dessin? Bien. 14/20. Une grande terrasse pour jouer le touriste de service sous les parasols si ça vous chante. Perso, la salle a ma préférence: on voit les cuisines, le chef qui s'active et cause volontiers si votre tête lui revient. Il n'a pas dit un mot à Mauricette. Il cause s'il en a envie. Une adresse traditionnelle au charme indéniable équipée d'une cuisine qui sait fera plaisir à ceux qui veulent des souvenirs. Et puis vous pouvez venir ici en yacht puisque c'est une ile!

Chef: Arnaud Roubaud

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Plat du jour. Menu 25€. Suggestion à l'ardoise. Carte. Groupes. Ouvert midi et soir du mardi au

samedi. Terrasses. Réservation conseillée.
2 quai des Anglais (L'île)
13500 **MARTIGUES**
Tél.04.42.49.32.51 et 06.40.12.38.50
le.cabanon@hotmail.fr

AU COIN DU PONT

ΨΨ1/2

Divine surprise à Martigues! Moi qui croyait benoitement qu'il n'y avait rien de sérieux à défricher dans la catégorie restaurant! Jusqu'en ce jour d'avril où par désœuvrement et un peu par dépit je me suis retrouvé chez Laure Pistre et Cyrille Morel. Un tel accueil ne se trouve pas à tous les coins de rues! Plus sûrement "Au Coin du Pont" je vous assure! Elle est martégale, fille du pays. Lui en cuisine, est natif de Lille. 50 ans à eux deux! Il rentrait chez lui, là-haut vers le brouillard. Elle descendait dans le midi, le midi. Ils se sont trouvés au bord du chemin du côté de la Gascogne à Nogaro (32). Précisément au "Solenca", sérieuse maison avec le chef Eric Banaszczuk en cuisine. Cyrille Morel ne cache d'ailleurs pas l'influence du mentor sur son propre travail: bons produits, cuisine de terroir apparemment simple mais avec de la personnalité. Un style qu'on retrouve avec l'entrée qui donne le ton du Sud-Ouest avec "salade composée, gésiers de canard, tranches de magret séché, foie gras mi-cuit". Une somme de détails atteste du travail. La vinaigrette est maison! C'est dingue non? Quel monde devenu bizarre au point de s'esbaudir devant une vinaigrette maison! Gésiers tièdes émincés, pain aux mendiants remarquable, tranches de magret séché rustique (découpées ici et pas du sachet), et le foie gras en terrine mes cocos, c'est un must! Belle maitrise! 15/20! Toujours dans le registre faussement dilettante de la cuisine campagnarde, le "demi magret de canard poêlé, pommes de terre façon sarladaise" est un régal! La portion "demi" vaut bien un entier dans de nombreux endroits! 14,5/20! Histoire de camper jusqu'au bout du repas sur les terres de Gascogne, conclusion gourmande avec "croustade aux pommes et à l'Armagnac, glace pruneaux-Armagnac et Chantilly". Ne vous en privez pas si d'aventure! 14,5/20. Cuisine directe dans le propos, qui assume avec honnêteté le répertoire du sud-ouest... mais pas que! La Provence est aussi à l'honneur dans les assiettes, notamment l'été. Les vins de la carte se comptent sur les doigts des deux mains! Mise en avant de Côtes de Gascogne! Tu m'étonnes Charles! Un bon repas, un délicieux moment qui en appelle d'autres, encore et encore… Pour vous y rendre, c'est simple: c'est "Au coin du Pont"!

Chef: Cyrille Morel
Spécialités: croustade à la compotée de tomates au piment d'Espelette, chorizo grillé. Foie gras de canard mi-cuit. Cuisse de canard confite. Cassoulet du sud-ouest.
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Kimbo 1,3€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus 17,9€ et 24,9€. Carte. Enfant 9,5€. Groupe 26. Climatisation. Terrasse. Parking aisé. Fermeture se renseigner.
32 quai du Général Leclerc
13500 **MARTIGUES**
Tél.04.42.81.23.45

RESTAURANT-LOUNGE DAVID

NT Ψ

Les adresses ne changent pas tellement de propriétaires dans cette ville. Un peu moins qu'ailleurs, je trouve. Ici avant, ça s'appelait "la Barque" et on y mangeait dans… des barques! D'autant plus cocasse que la cuisine ne nous menait pas en bateau! A l'étage, vue panoramique sur l'étang en prime! Mais le patron-cuisinier vous accueille en survêtement! Ça sent quand même un peu le chef d'œuvre en péril avec des fils électriques planqués dans les vases, des bouts de bois jamais remis en place et des portes qui devaient être blanches avant d'être maquillées par des milliers de doigts. Cela dit la salle est bien tenue et le chat blanc qui se promène n'est pas antipathique. Des propositions classiques: salade de poulpe, foie gras poêlé, poêlée de St-Jacques, magret de canard, suprême de lotte… Et un menu du midi à 10€ avec choix 3/3/3! Etonnant! Du discount! Entrée "bruschetine brousse et figatelli". C'est malin comme tout, gratiné au four et bien agréable par ses températures hivernales: 13/20 à cause d'une vinaigrette industrielle sur les feuilles de salade qui déborde de son territoire! A quoi ressemble le "foie de veau" d'un menu à 10€? Fuyez! Ne vous retournez pas! La cata! Demandé "rosé", de l'archi-cuit nerveux! Dans une sorte de marinade persillade avec ail comme défoliant! Immangeable même en grattant! J'étais content de manger un peu les frites, c'est vous dire! 5/20. Je filais donc tranquillement vers un "zéro" pas volé qu'arrive ma "mousse au chocolat". Vous me croirez si vous me croyez: la meilleure dégustée depuis bien longtemps! Mon analyse bénéficie t'elle du contraste avec le plat précédent? Je ne crois pas. Elle est réellement très bonne, et c'est madame au service en salle qui fait ce dessert dont elle peut être fière: 15/20! Surprenant non? Mérité oui! Le verre de vin est généreusement servi dans un joli verre et est très bon! Un "rouge" de je ne sais où! Un Provence appliqué facturé 1,5€! On croit rêver! Ah par Saint-Tripoux! Si seulement ce foie de veau n'était pas à jeter par la fenêtre!

Accueil 12/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 1,4€ 14,5/20. Toilettes 13/20. Menus 10€ midi semaine, 16,5€ et 26€. Carte. Terrasse. Bar-pub. Vue panoramique. Salle de réunion. Fermé samedi midi .
50 quai Général Leclerc
13500 **MARTIGUES**
Tél.04.42.40.39.42

MAUSSANE LES ALPILLES

LA FANTASIA

ΨΨΨ

Un cuisinier échappé d'un avenir tout tracé dans le monde impitoyable de la gastronomie! Cursus causant: Valrugues (du temps de Philippe Boucher) et le MOF Gilles Blandin! Rien que ça! Quoi qu'il en soit et malgré tout, avec Mauricette on aime beaucoup la petite ambassade marocaine de Virginie et Rachid Chikhi. Enfin petite… L'ostentation n'est pas son genre. Son truc à elle, c'est plutôt d'être habile avec nos sens pour entrer dans le ciboulot et ne plus en sortir! Car la cuisine d'ici mes petits lapins verts, c'est du cousu main! Allégée, minutée et subtilement parfumée, une cuisine très séduisante d'un Maghreb moderne! Délicieuses entrées: "carottes, oranges et graines germées en salade" et "velouté de lentilles aux épices marocaines". Diamétralement opposées dans le genre, mais le savoir-faire du chef éclate au grand jour! Une somme de détails sonne l'évidence! 15/20. Mauricette qui me fait la danse du ventre uniquement quand elle a faim (tous aux abris!) opte pour le "tajine d'agneau aux pruneaux et amandes caramélisées". D'une grande délicatesse! Ou comment accorder les largesses de la cuisine familiale au raffinement du méticuleux! 15/20! Itou pour mon "couscous agneau". Ah bah voui. Avec la dame au chapeau vert, on a un faible pour l'agneau. Agneau AOC Provence siouplait! Pas du All-Black! Ni le même prix, ni le même goût! Et les légumes ont bonne mine! Couscous au jus clair et savant dosage d'épices, aux antipodes des lourderies habituelles! 15/20! "Pâtisseries marocaines maison". Deux par personnes prévues au contrat de nos menus. Ça fait quatre pour nous deux! Baklava à la pistache, cigare noix-amandes, feuilleté pâte d'amande à la fleur d'oranger, le même au chocolat. Souvent dans la pâtisserie orientale, tout se ressemble. Ils sont ici fins jusqu'au bout des doigts qu'on se lèche, aériens. Un 15,5/20 pour le plaisir et pour le principe. Ouvert à l'année, réservation très conseillée. Mais faites comme vous voulez!

Chef: Rachid Chikhi

Spécialités: Tajine de seiche aux artichauts et tomates séchées, de veau aux légumes et citrons confits. Pastilla au pigeon (sur commande). Fondant au chocolat noir et fleur d'oranger.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Thé 3€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Menus 23€ et 27€. Enfant 12€. Carte. Joli patio sans voiture en saison! Groupes 15.

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

PIAZZA DEL GUSTO

NT ΨΨ

Bien peu rassurante cette débauche de couleurs à la gloire du drapeau italien. Vert, blanc, rouge. Alors que la place principale de Maussane commence à s'endormir pour l'hiver, on dirait qu'un club de supporters de la "squadra azura" a fait le déplacement. Ah cette place… J'aime à penser qu'à l'instar des fameux volatiles qui peuplent les platanes d'une place, les pigeons de clients s'empalent l'illusion et se frottent les coudes à de ternes tables. Et pis non, en tous cas pas ici! Car ce ne fut pas si mal dans l'assiette mais faut dire que lorsqu'on sert les fesses, la surprise est plus belle. Des pizzas, des salades et des pâtes fraiches. Mauricette qui attend toujours qu'un sorte de Pavarotti l'emmène à Venise pour écouter du Vivaldi opte pour la "4 fromages" en l'absence de 4 saisons. Sa pizza est correcte avec sa pâte fine, mais ne sera pas dans son top 10 personnel et encore moins sur les tablettes en marbre du patrimoine culinaire italien! 13€ et 13/20! Un peu déçu (une fois encore) par l'absence de linguines, je bifurque en direction de "spaghetti freschi". Spaghetti frais (bravo) et bons (re-bravo) avec une palanquée de tomates cerises coupées en deux, une sauce pesto et ail, de la roquette pour faire joli malheureusement tartinée de balsamique. Faut pas trainer à boulotter: l'assiette est froide contrairement à la pizza de la dame au chapeau vert. Dommage mais passons! 12€ et 14/20. Les desserts à 6€ font envie, mais pas pris. Le café sorti d'une machine mal réglée est décevant pour une enseigne italienne. Mention très bien au serveur qui connait son boulot, un poil rugueux à l'entame mais qui une fois le Parmesan brisé et la pizza coupée se décontracte jusqu'à aller nous dire qu'il est heureux d'être en France et dans les Alpilles: il revient d'Angleterre après être passé par l'Australie et est marié à une espagnole! Le talent français s'exporte! Puis revient… Des anglais et allemands qui comblent 50 pour 100 de la terrasse en cette fin d'automne. Aaaah… Manger italien en France… Fabulous!

Accueil 13/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 12/20. Pain 14/20. Café maison du Bon Café 1,8€ 12/20. Toilettes pas vues. Formules le midi. Carte. Enfant 10€. Terrasse (pas de place à l'intérieur).

78b avenue de la Vallée des Baux
13520 **MAUSSANE LES ALPILLES**
Tél.04.90.54.55.23

APPLICATION "BOUCHE A OREILLE"
POUR ANDROID

MOURIES

LE VIEUX FOUR

NT ΨΨΨΨ

La cuisine a pris de l'assurance, émancipée de l'envie de démontrer. La maturité, en somme. Philosophie de produits inchangée! Frédéric Crouvoisier, un dogmatique crispé sur des principes: pas question de virer de bord quand un VRP de l'industrie agro-alimentaire lui propose de vendre son âme de cuisinier au diable! Il aime le "bio" et privilégie le "raisonné", pense "local" et pas que pour la photo! Fruits et légumes de pays, taureau de Camargue et agneau de Provence, fromage des Alpilles, huile d'olive du village, mais aussi de la petite épeautre d'un village du Luberon, un coup de cœur parmi d'autres. La carte est positivement dépouillée et le menu "Frédéric" change chaque quinzaine: ça chôme pas des pieds dans le même sabot! Après une délicieuse mise en bouche (velouté de patate douce, chantilly de palourdes) voici mon "flan de chou rouge, cœur de munster au cumin torréfié, émulsion de légumes à l'huile d'olive"! ah! ce truc m'a chamboulé pour le reste de la journée! Parfums puissants et saveurs inhabituelles, 16/20. Suit le "carré de porc Label Rouge longuement confit au four, jus réduit aux bâtons de réglisse de bois, gâteau de brocoli au chorizo et gorgonzola". Cochon tout bon, jus lourd parfumé. Gâteau ambitieux, fromage un peu fort. Tout saucé! 15,5/20! L'info est tombée dans l'oreille de Mauricette comme une dépêche AFP sur le bureau de PPDA! Et c'est pas du scoop de seconde zone! Les escargots de la maison sont frais! La preuve? Ils sont venus de Mollèges à pied! "Les escargots petits gris de pays cuisinés en ragout aux champignons et au lard fumé, purée fine de navets boule d'or confits, jus réduit d'oranges à l'huile de noisettes". Saveurs rares, produits rares. Une réussite! 16/20. Remarquable viande: "l'agneau de Provence: selle désossée et rôtie, farcie à la brousse de chèvre frais des Alpilles et fines herbes, jus corsé d'agneau. Purée de potimarron bio et têtes de brocolis". Du haut niveau sous des airs presque anodins. Vraiment très bon, fin. 15,5/20. Desserts simplement exceptionnels avec "le duo passion chocolat. Mousse de chocolat noir, meringue amandes et noisettes, passion curd aux 4 épices, velours de chocolat et sauce chocolat chaud à verser" et mon "suprême de pommes au cidre, pommes confites gelée de fleurs d'hibiscus, Chantilly à la vanille de Madagascar et sablé aux graines de chanvre Bio". Un poil long dans les intitulés mais vous n'allez pas le regretter! De l'art! 16/20 car figurez-vous qu'en plus, c'est un régal! Terrasse ombragée en saison, superbe et spacieux intérieur aux voutes de pierre qui abrita une maison d'artiste et bien avant, un moulin. En conseillant avec habileté les vins, Annie Crouvoisier partage la passion du métier avec son mari de cuisinier. Une maison de confiance.
Chef: Frédéric Crouvoisier
Pâtissier: Alexandre Giffard
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pains 15,5/20. Toilettes 16/20. Menu 28,5€. Formule-carte 34€ et menu-carte 44€. Enfant 14€. Soirées organisées. Salles pour 15 à 60. Séminaire à partir de 50€ par personne. Accès handicapés. Parking privé.
73 avenue Pasteur
13890 **MOURIES**
Tél.04.90.47.64.94
www.le-vieux-four.com

REPAS BALADE avec guide

A la découverte des sentiers pédestres du Terroir
Accessible à tous. 35€ tout compris

"LE VIEUX FOUR"
A MOURIES
04.90.47.64.94

ORGON

AUBERGE AUX PETITS PAVES

ΨΨ1/2

Quel bonheur simple de déjeuner sous une tonnelle fraiche quand tapent les rayons du tonique soleil d'août! Mais je ne suis pas seul! Ce vendredi, j'y ai vu une trentaine de clients heureux, sourire béat jusque-là! Tous avaient la banane comme on dit! Mais la plupart avaient surtout l'aïoli de la maison sous les mirettes! Ah les minois joyeux des attablés zieutant les écorces de lièges remplies de légumes en pleine forme (haricots verts, pommes de terre, choux-fleur, carotte, brocoli…), œuf dur, bigorneaux et morue avec peau. Et la fameuse sauce! Ayant déjà eu le plaisir des yeux, du coup, je me suis orienté direction assistée et conduite souple sur le fameux menu à 24€. Quand on est à court d'épithète, on met "fameux". Comme j'ai l'épithète facile et tranquille, je vous dis mes frères que le "papeton d'aubergine sur coulis de tomates fraiches et sorbet basilic" est fameux, une petite perle dans le genre spécialités de Provence. Des papetons, je m'en suis enfilé un pacson. Des mollassons, des trop chauds micro-ondés, des trop froids encore congelés, en purée avachie, des verts pas cuits, des démoulés en barquette tout prêts, des depuis un mois stockés… et j'en passe! Celui de Frédéric Brès est donc…fameux! Je glisse mon 15/20! Fameux encore le "feuilleté de l'auberge aux escargots". Du p'tit gris du pays, pas du gros de là-haut. Cuisiné avec doigté, sauce de rêve. Feuilleté chaud. Servi à part, pomme de terre et surtout, un académique tian, tel qu'on l'attend. Boudiou! 15/20! Et puis la "crème caramel" de la maison Brès et personne d'autre, qui joue juste de la recette. 14,5/20. Des recettes de Provence et d'ailleurs suivant saison, entre franche

rusticité et créativité dosée: marmite du pêcheur, moules gratinées à la provençale, poêlée de St-Jacques au safran, filet de taureau sauce morilles, gambas flambées au pastis, filet de St-Pierre sauce aux palourdes… Plus que jamais Nicole Brès et ses enfants Virginie et Frédéric se concentrent sur la restauration qu'ils connaissent sur le bout de la recette. En terrasse les beaux jours, dans la salle de tissus et boiseries avec cheminée, l'hiver. Et puis vous apprendrez que Napoléon a fait halte ici-même après les adieux de Fontainebleau en avril 1814…

Chef: Frédéric Brès
Second: Serge Smaal
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 14/20. Toilettes 14/20. Menu 15€ et formule 13€ midi semaine. Menus 24€ et 30€. Carte. Enfant (-12 ans) 8,5€. Hôtel. Etape VRP. Parking privé. Terrasse en saison. Groupes 100. Fermeture: se renseigner.

RD7N (N7 entre Orgon et Sénas)
13660 **ORGON**
Tél.04.90.59.00.22
www.aubergeauxpetitspaves.com

ROGNAC

AUBERGE SAN CARLOS
ΨΨ1/2

De la vie et de la joie dans la maison des Virenque! Les puristes trouveront qu'on sort des codes et règles strictes de la restauration académique! Pourquoi? L'auberge ouvre dès 5 h du mat', j'ai des frissons, je claque des dents et je monte le son. Ça déroule les p'tits déj' juste avant les habitués du café de 8h, les fidèles du rosé dès 10h et les accrocs du pastaga à midi. Midi justement: Agnès Virenque place ses ouailles! Une clientèle hétéroclite faite de dévissés des bureaux alentours, de VRP alléchés Ipodé, de routiers en rangs serrés, quelques jambes de secrétaires évadées de leur PC, des copains qui se régalent au coude à coude et même mes p'tits lapins, des venus de Marseille et fidèles des tauliers du temps où ils tenaient le "Mas des Grives" à Château-Gombert. 13€ le complet, vin compris! Alors vous pensez si ça rameute de loin! Serviettes tissus, pain haut de gamme, pichet de qualité. Si le "buffet d'entrées" est un classique, moins courant sont les œufs mimosas dans les règles, légumes frais: carottes râpées, céleri rémoulade, chou rouge. 14/20. Les plats du jour: daube de filet mignon ou cassolette de saumon en feuilleté. Une petite marmite lutée qui me regardait avec ses petits yeux fumants de la table d'à côté! Un certain Bocuse n'aurait pas désavouée la recette! Nouveauté du menu à 13€: possibilité d'une suggestion avec supplément! 4€ pour une "côte de bœuf individuelle". Si le chef pratique l'art de la bouillabaisse (il œuvra chez Fonfon à Marseille) faut savoir qu'il fut formé en boucherie du côté de Millau! Bref! Viande cuite comme il faut, polenta crémeuse, petits légumes aux belles couleurs poêlés au beurre! Un défaut, un seul: vu le bestiau, l'assiette est trop petite! Joli défaut ma foi! 14,5/20! Fromage au menu! Et "tarte au citron meringuée" maison! Comme le reste! Et maitrisée par St-Menton! 14,5/20! C'est drôle d'observer la clientèle en fin de service, bienheureuse dans sa digestion béate, qui prend son temps. Pourtant, rien qu'un petit restaurant "routier" du côté de la RN113… héhé… Et ne faites pas comme ces pisse-froid qui pour le prix, voudraient une moquette rouge, des pingouins qui servent "à la cloche" et du Mozart dans les esgourdes! Qu'ils changent de trottoir! Mention spéciale à l'équipe de salle.

Chef: Jean-Marc Virenque
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. Ardoise. Banquets, groupes. Salle 120. Hôtel 7 chambres. Terrasse. Parking voitures et autobus.

RN113 Quartier la Tête Noire
13140 **ROGNAC**
Tél.09.80.55.10.54 et 06.50.61.81.42

"DEJEUNER A L'ASSIETTE" DES 6H DU MATIN

LA ROQUE D'ANTHERON

AUBERGE SILVACANA
ΨΨ1/2

J'y suis entré un peu à reculons. Car même si on a déjà vu rejaillir le feu d'un ancien volcan qu'on croyait trop vieux, j'ai appris à me méfier. Je vous le dis mes frères: après une longue période d'incertitude et d'avanies en tout genre l'auberge reprend de belles couleurs! Changement de gérant récent! Voilà une belle cuisine traditionnelle qui va remonter le moral des aigris de la terre entière! Ou presque! J'explique! Déjà, Christophe Perez fait son pain lui-même. "J'adore faire le pain" dit-il avec de la lumière plein les yeux! Mais par Saint-Honoré, ses compétences ne s'arrêtent pas à la miche et à la fougasse! Meilleur pâtissier des Bouches-du Rhône en 1993. Et oui mes cocos! Seconde moitié du duo que forme la paire: Pascale Perez. Signes particuliers: vole de table en table avec un sourire jusque-là pour s'enquérir à intervalles réguliers de la satisfaction de l'attablé. Accueillir du monde dans sa maison pour ce bout de femme est une vocation! Et puis comme il est compliqué d'être au four et au moulin, le couple s'est acoquiné avec un fameux cuisinier connus de nos services notamment du côté du Var. Un de ces cuisiniers classiques connaissant sur le bout de la toque les astuces de la sauce et du fumet. Le bougre m'a régalé à vil prix avec une généreuse "terrine maison" équipée en série de cornichons et de pain grillé. Aucun ajout nécessaire de sel, poivre, moutarde! Fonctionne à plein sans dopage! 14,5/20. Suite aussi

plaisante que copieuse: "polpette de veau maison à la sicilienne"! Oléééé! Qu'est ce que je raconte moi… Sicile, pas Espagne… Deux belles boulettes de viande hachée avec ail, persil, fromage posées su un lit de spaghettis et recouvertes d'une sauce tomate fruitée, motivée au basilic. Des gourmandises à 14,5/20! Devant tant d'adroite générosité, j'ai tout saucé. Avec le pain du patron. Boudiou? Un dessert? Mais je le mets où?.. Alors une "salade de fruits" siouplait! Que du frais de saison! Sirop parfumé et sucré ce qu'il faut! 14,5/20! Au compteur: 18,5€ de bonheur! Le menu des midis en semaine ravit les habitués du coin, ouvriers et retraités, touristes malins et amoureux qui trainent dans le coin. Faut dire que pour 12€ le menu complet, on y voit aussi des comptables et des banquiers. Et des familles entières. Ah! La maison fait les pizzas au feu de bois, le même que pour le pain. Quelques plats de la maison, là, juste en dessous, gratos. En attendant de les sentir pour de vrai!

Chef: Olivier Destribois
Pâtissier et pizzaiolo: Christophe Perez
Spécialités: terrine et caillette maison. Saumon confit maison au basilic. Salade périgourdine. Plancha de la mer. Bocconcini de veau sauce aux cèpes. Magret miel et romarin. Côtes d'agneau à la crème d'ail. Tartare maison. Pâtes fraiches maison.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Toilettes 15/20. Menu 12€ le midi semaine, 18,5€ et 26,5€. Carte et pizzas. Terrasse. Parking. Mariages, banquets, groupes. Climatisation. Fermé lundi.

D543 bassin de Saint Christophe
13640 **LA ROQUE D'ANTHERON**
Tél.09.52.12.94.67 et 07.85.33.88.31

LE GRAIN DE SEL
ΨΨΨ1/2

Nous pour aller chez les Ruiz, on virevolte par la route aux abords caillouteux qui vient d'Aix, celle qui perce les vignobles de Puyricard, Rognes. Dès que le Luberon est en vue: à gauche! Direction La Roque! La façade n'est pas glamour mais dedans, tout est mis en place pour vous être agréable! Coups de pinceaux et huile de coude: salle cosy, teintes douces, nappages assortis. Terrasse aux beaux jours. Enooorme succès des menus-cartes! 23€ et 29€! Cadeau pour la cuisine enjouée de Fabrice Ruiz aux saveurs précises et percutantes. Comme ça ne suffisait pas, les assiettes sont vraiment très belles. Avec son esprit de contradiction habituel, Mauricette écarte du bras coteaux d'Aix et Luberon pour commander un verre de rouge du Languedoc "les Darons", fameux. Moi, un viognier de "La Blaque". La dame au chapeau vert entame avec "arc-en-ciel de tomates, vinaigrette passion et Serrano croustillant". Je vous épargne des noms savants de tomates, pas de la note: 15/20. Pareil avec mes "rillettes de sardines, coriandre et citron confit". Ludique en plus d'être fameux. Je ne trahirais pas le secret: il briserait le charme de la surprise. 15/20. Et puis nos plats forts adroits, cinglants. "Agneau en deux façons, wok de carottes au cumin et jus de cuisson à la menthe" et "suprême de pintade fermier, velouté de courge et légumes verts". L'onctueux suprême est métamorphosé par la délicatesse de l'interprétation des légumes. Tandis que la poêlée de carottes, courgettes, fenouil et échalote confite bouscule adroitement l'agneau singulièrement travaillé. Sous le charme, on se dit que les "grands guides" nationaux brillent par leurs assourdissantes absences! Enfin bon! Avec Mauricette, on a mis deux 16/20 comme un seul homme sur nos plats. Desserts dans la lignée avec mon "Saint-Honoré" travaillé à la brousse fraiche. Amusant et transformiste, assez éloigné de ses bases, 15/20. Et 15,5/20 pour la dame au chapeau vert avec "soupe d'ananas et sorbet mojito"! Après, fallait la voir esquisser des pas de danse avec ses talons aiguilles pointures 45 en chantant "Copacabana"! Sorbet maison. Alexandra et Fabrice Ruiz cumulent dans la besace Baumanière aux Baux, L'Etrier Camarguais, Frérard au Sofitel Vieux-Port, Chez Tania à La Ciotat du temps du brillant Pascal Bertholet. Adresse extra, y compris humainement. Une fraicheur bienvenue quand on connait le monde impitoyable de la gastronomie et des chefs!

Chef: Fabrice Ruiz
Second: Florient Dolmeta
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café Bon Café 15,5/20. Toilettes 15/20. Formules 11€ et 14,5€ midi semaine sauf jours fériés. Menus-carte 23€ et 29€. Enfant 8,5€. Groupes 100. Parking aisé. Terrasse privative sans vis à vis. 7j/7 le midi et jeudi, vendredi et samedi soirs. 7j/7 intégral en saison.

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

LE ROVE

AUBERGE DU MEROU
NT ΨΨΨ

Vu le panorama propice à rêverie, le seul métier envisageable après celui de testeur patenté de restaurants est "voleur d'amphores au fond des criques" comme le chantait Alain Bashung. Voilà le genre de sentiment qui saute à l'esprit quand on rêvasse à la table des compères Fabrice Renoux et Sébastien Cros. Même avec Mauricette collé à mes mocassins tel l'arapède à une coquille de noix, le moment est privilégié! C'est vous dire la puissance du lieu. Carte d'obédience maritime, forcément. Mais pas que. En compagnie d'un verre de vin blanc, on se souvient encore plus du moment avec "nos fameux toasts de l'Ancre, fine farce de fruits de mer aux épices". Une moitié chacun, heureusement prédécoupée équitablement en cuisine. Sinon la moitié de la dame au chapeau vert virait aux trois-quarts! 15/20. Second classique de la maison avec le "délice des fainéants". Une

poêlée minute de fruits de mer décortiqués avec ail et persil, flambés à l'anis: pourprions, crevettes, moules, St-Jacques... Rien à dépiauter! Comme son nom l'indique! Et une verrine de soupe de poisson maison en prime! 15/20! Mauricette opte ensuite pour un "St-Pierre" entier de 300 grammes, simplement grillé. Cuisson un peu trop poussée mais ça change des filets congelés habituels! 15/20! Je me coltine une viande! Bon choix avec une délicieuse "pluma de Pata Negra aux cèpes". La cuisson rosée est au poil pour cette viande de qualité. Légumes frais de saison! 15/20. Nos desserts baissent d'un ton avec le "vacherin maison" assemblé à partir d'une glace au choix (yaourt aux fruits rouges en l'occurrence), meringue et Chantilly. 14,5/20. Original "gratinée pommes-rhubarbe et gingembre", servie chaude. Crème pâtissière très vanillée, gingembre titilleur à souhait: 14,5/20. Le service arrive à jouer l'équilibriste entre académisme posé et décontraction souriante, sans tralala, on se sent tout de suite à l'aise. Avez-vous remarqué La Bonne Mère, juste en face au loin? Et ouiii! C'est la calanque de Niolon et c'est aussi pour ça que c'est bon! Chambres pour pousser plus loin la pause de rêve!

Chef: Damien Garcia
Grillardin: Sébastien Cros
Spécialités: salade tiède de poulpes tendres. Royale de favouilles, réduction de soupe à la rouille. Cassolette de St-Jacques lutée aux girolles. Soupe de poisson de roche maison servie avec une rouille pas pour les parisiens. Médaillons de St-Pierre en coulis d'écrevisses. Foie gras poêlé, fricassée de champignons. Tatin d'oignons gratinés au chèvre de nos collines. Pieds et paquets.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Environnement 18/20. Menus 27€, 37€ et 45€. Enfant 12€. Carte. Accueil groupes. Ouvert tous les jours sauf dimanche soir et lundi soir hors saison. Chambres 44€ et 48€. Navette parking restaurant en été.
Calanque de Niolon
13740 **LE ROVE**
Tél.04.91.46.98.69
www.aubergedumerou.fr

SAINT ANDIOL

LE FOURNIL 2 SAINT ANDIOL
NT 0

Ah flute et reflute! Le bon plan de table qu'on m'avait refilé à deux pas d'ici n'est plus! Ça m'apprendra à avoir trop de boulot! Flemme de bouger la voiture alors j'entre ici. Pas la meilleure intuition de ce début d'année! A l'entrée sur la droite: cuisines ouvertes! Vieilles comme mes robes! L'éclairage jaunâtre en ajoute au doute. Mais bon. Je me dis qu'on a souvent vu surgir des plats d'un ancien volcan qu'on croyait éteint. Une fois installé, je m'accoude en tenant la carte et là! Oééééé! Le plateau se soulève envoyant sel, poivre et mon verre plus bas! Mais ça ne gêne personne dans la maison! C'est normal! Ça commence bien! Lire la carte est un exercice qu'apprécieront les connaisseurs! Je garde l'orthographe de la version originale! Poisson: gratin de St-Jacques, filet de rouget, gambas flambées. Viande: carpaccio, cot d'agneau, magret de canard, tartarre et des sauces avec supplément de 2€. Et 13 desserts! Rien que ça! C'est Noël! J'ai cru éviter la prise de risque en détournant mon choix sur une pizza. En l'occurrence une "pizza royale". Par contre, le cuisinier ne fait pas les pizzas. C'est une dame qui va dans l'arrière-boutique. La dame ne dit pas bonjour. Elle fait la tronche. C'est vrai quoi… sont d'un pénible ces clients de venir dans mon établissement. Par contre, le demoiselle est nettement plus avenante! Bref! Non seulement elle dit pas bonjour, mais elle fait de mauvaises pizzas! Pâte bizarre qui ressemble au célèbre pain libanais (pain pita). Pas cuit, comme une pâte crue. Qui l'eut cuite? Et puis la garniture ne fait pas lien avec sa base. Ça glisse tant qu'il est impossible de couper avec le couteau sans dégarnir la moitié de la pizza. Indigeste, non maitrisée. D'avoir laissé dans l'assiette plus de la moitié du truc ne surprendra pas le moins du monde la serveuse! 7/20 et 10€. Dessert? Bah voui! Le fondant au chocolat est maison mam'zelle? Réponse à garder au chaud quand cet hiver devant la cheminée avec tonton Philémon et tati Rosette on se racontera des blagues: "ça m'arrange que vous preniez autre chose passque le micro-onde est en panne". Pas mal non? Alors "poire William's". Expliqué comme étant "trois boules de sorbet poire avec alcool de poire William's". J'ai pensé que ça m'aiderait à digérer. Une boule de glace au lieu des trois annoncées et en plus, une montagne de Chantilly! J'ai dégagé comme je pouvais la piste façon chasse-neige. 11/20 quand même et 7€… quand même! Les toilettes sont à côté, je veux dire dans le bar mitoyen. Elles ont un certain potentiel, mais le rouleau sale de serviette en tissu automatique traine de toute sa longueur jusqu'au sol. La demoiselle a dit "au revoir" et la dame non. Je l'aurais parié.

Accueil 11/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 12/20. Pain pas pris. Café pas pris. Toilettes 12/20. Menu midi 12€. Aïoli 13€ le vendredi. Carte. Bar. Billard.
39 RN 7
13670 **SAINT ANDIOL**
Tél.04.90.94.26.81

SAINT MARTIN DE CRAU

L'AUBERGE DES EPIS
NT Ψ

A l'écart du centre, cet hôtel-restaurant a changé récemment de proprio. En tout cas dedans, c'est mignon dans sa déco baroque gris-rose-noir, des

efforts pour l'œil dans une mise en scène contemporaine qui dégage la boutique des ornières du genre "auberge" souvent poussiéreux. Une fois assis, la jeune fille vient vers moi en me racontant la formule du jour à 12€: plat du jour+dessert+café. Bien. Je peux avoir la carte svp? Avec un naturel prodigieux, elle me dit que ya pas de carte le midi. Devant ma grande surprise, elle justifie: "c'est que le cuisinier a un deuxième métier, agent immobilier". Mais alors qui cuisine? Je sais pas. Ce que je sais, c'est que le plat du jour obligatoire c'est "rôti de porc". Arrivé en 1 minute "montre en main" sous mon nez qui n'avait pas encore tourné la première page du journal. Grande assiette triangulaire blanche maquillée de vinaigre balsamique sur l'hypoténuse. Deux belles tranches de viande souple et pas sèches. Patates, carottes, champignons et pommes fruits confites écrasées, comme sur une tartine mais de viande. Et plein de jus gras. Ça trempe dans le gras. Du coup vu le côté mijoté, ça ressemble à un tajine. J'ai rien contre, j'adore ça. M'enfin bon: un tajine au porc n'est pas commun. 12/20. Choix de desserts avec pour moi, une "panacotta, caramel au beurre salé". J'aurai préféré qu'elle soit plus petite et plus délicate: les bouts de gélatine translucide au fond du bocal sont disgracieux, comme une méduse. 11/20. Le café est correct et servi avec un spéculoos. Je dis ça car souvent, les restaurateurs l'ôtent des petites formules, le petit biscuit. Une radinerie mal placée qui n'est pas un défaut de la maison. Par contre, faudra changer de boulanger si toutefois celui qui fait ce pain est un boulanger. De la moulée genre Intermarché. Une horreur… pas chère! Sauf que quand c'est pas bon, c'est toujours trop cher! Personnel souriant et nombreux qui va, qui vient, qui fume une clope devant la porte. Bah… finalement c'est une auberge avec sa dose de convivialité familiale! On dira ça.

Accueil 14/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 6/20. Café 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formule 12€ et pis

c'est tout. Terrasse. Parking. Hôtel.
13 avenue de Plaisance
13310 **SAINT MARTIN DE CRAU**
Tél.04.90.47.31.17

SAINT MITRE LES REMPARTS

NEW WAY NT

ΨΨΨ

On ne peut pas dire que la zone commerciale soit des plus glamour. Ça non. Même que quand on gare son véhicule motorisé sur le parking devant le restaurant, on se dit que bon, voilà. On va entrer, dire bonjour, casser une croûte cantonnée dans le registre strict de l'alimentaire qui nourrit son homme et puis pffffuit! Une fois la seconde passée, le moment banal deviendra un sous-souvenir, impossible de se rappeler du goût de la tapisserie, du bruit de l'eau et de la couleur des yeux du pain. Sauf que la cuisine prodiguée par la jeune personne trentenaire appelée Emilie David choppe à rebrousse-poil mes préjugés: un régal! Mais attention! Pas un régal de seconde zone, fut-elle commerciale. Non! Un franc du collier, pas maquillé comme un repas volé! Et inédit dans le concept de surcroit! Une sorte de "cuisine du monde" décomplexée des frontières, comme des tapas de qualité, de vrais plats! Brochette de porc créole, brochette de poulet façon thaï, filet de rougets à la moutarde épicée, gambas flambée coco, boudin noir aux deux pommes… plouf-plouf: ça-se-ra-toi-par-qui-je-commen-ce-ra: "brochettes de bœuf aux cèpes". Elles sont deux, posées sur le ramequin avec la sauce. Viande très tendre, "pièce noire": les connaisseurs apprécieront! La sauce est délicieuse, ronde et puissante à la fois. Léchée jusqu'au bout. 15/20 et 6€. Deux brochettes à nouveau! "Moelleux de colin au gingembre"! Comme des bonbons qu'on trempouille dans la courte sauce de caractère. Bien vu! 14,5/20 pour 5,5€! "Verrine d'encornet au chorizo". Copieux mes aïeux! C'est pas le calamar de "20000 lieues sous les mers" mais quand même! Encornet débité en cubes réguliers, motivé par le chorizo qui percute! Un classique qui fonctionne bien! Bravo! 15/20 et 5,5€! Desserts possibles: gratin poire-amandes, mousse au chocolat, tiramisu spéculoos. Et "fondant cœur Toblérone". Dommage cuisson trop poussée pour apprécier le chocolat! Je sais la question désormais réglée par la chef! Servi avec une boule de glace vanille pour faire plaisir. 14,5/20. Pain de vrai boulanger, café de qualité, carte des vins sobre équipée toutefois d'un Côte Rôtie! Salle gaie bien dans l'air du temps, avec coin salon si vous voulez manger dans un fauteuil. Emilie David: jeune femme épanouie passée par de belles maisons du côté d'Avignon. Elle vient d'enfiler toque et veste pour son propre compte! Alors je dis tant mieux et j'en suis encore tout retourné, c'est vous dire!

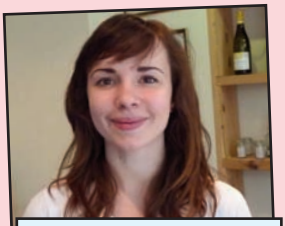
Chef: Emilie David
Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café le Bon Café 1,3€ 15/20. Toilettes 15/20. Formules de 16€ à 23,50€. Enfant "comme les grands" 8€. Carte. Groupe 35. Privatisation possible. Climatisation. Terrasse en saison. Parking aisé.
Rue des Roseaux
ZAC des Etangs
13920 **SAINT MITRE LES REMPARTS**
Tél.04.42.06.32.19
http://newwaybistrot.com/home.html

SALON DE PROVENCE

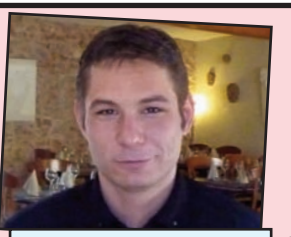
L'ESTIVE

ΨΨ1/2

L'adresse a sagement grandi dans le cœur et le ciboulot des salonais et alentours, gagné en notoriété parfaitement méritée, si je peux me permettre. J'vais m'gêner. C'est que je parle d'une notoriété arrivée en prenant son temps, au naturel, sans forçage de destin et non dopée par du dossier de presse envoyé en recommandé à la presse. Valérie et Frédéric Hintzy disent bonjour et au revoir à tout le monde qui prend la peine d'entrer chez eux, sans distinction de carte de visite ou de carte bleue. Alors forcément, la jolie salle de restaurant de "l'Estive" se remplit au quotidien grâce aux quidams qui aiment se sustenter avec qualité et prix doux, c'est-à-dire non indexés sur le coût de la vie. Mauricette, celle qui n'a jamais dit un seul mot sans avoir quelque chose à dire, s'est assise en disant "on est bien ici!". Drôle comme au bout de 30 secondes, on sait souvent comment va se passer le moment. La dame au chapeau vert vise le menu du jour à 14,80€ qui change… chaque jour! Etonnant non? Un exercice d'équilibre pour le cuisinier. Le contraire d'une sous-prestation, croyez-moi! "Artichaut à la barigoule" en pleine forme dans le jus clair et parfumé. Le jus, s'il parlait, il aurait l'assent. 14,5/20. Puis "hamburger maison, pommes sautées et salade verte". Voyez les hamburgers, on s'en est tapé une palanquée. Préparation adroite, tomate, oignons confit, sauce fromagée… Et excellente viande, bien épaisse et jolie couleur rosée, souple et agréable à manger. Patates du jour poêlées extra. 14,5/20. De mon côté, j'en déguste trop rarement des "maison" pour les contourner: "l'assortiment de tourtons et raviolés, salade". Avec miel et confiture de myrtilles du pays. Vous tracassez pas avec un couteau et une fourchette: doigts conseillés! 14,5/20. Evitez de mettre en pratique la méthode précédente citée avec "les fameuses oreilles d'âne", seconde spécialité du menu Champsaur. Gratiné qui sent bon: arrive brûlant à table! Prenez votre temps: plus c'est long, plus c'est bon, parait-il. 15/20. Fromage intégré dans mon menu à 21€ (on croit rêver) puis pour terminer en beauté: "crème brûlée au génépi" réussie, ronde. 14,5/20. Il manque le dessert de Mauricette, une délicieuse "ile flottante" qui vous rappellera celle d'une tante ou une grand-mère. Fameuse: 15/20. Les flacons pas communs sont proposés au verre, le pain est idéal, le café



ANAIS BIDORINI
SALON DES GOURMETS
13 SALON



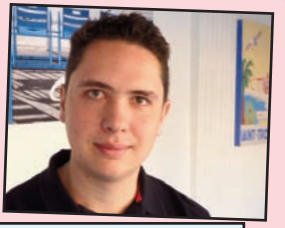
GHILAIN LEMPEREUR
LA REMISE
83 BESSE SUR ISSOLE

CELINE SUBE
AUBERGE DU FIACRE
84 GOULT

JEAN-SEBASTIEN VOS
CABANON DE MAGUY
13 MARTIGUES

JULIA JANIN
TREIZE EN VUE
13 MARSEILLE

LOIC DELIMESLE
AUBERGE DU MEROU
13 LE ROVE



PIERRE LORIN
RIVIERA III
83 SIX-FOURS

SONIA VERDIER
LE TIFY
83 BORMES

ALEXANDRE BARDAKDJIAN
LE GRAIN DE SABLE
83 SAINT-CYR

XAVIER STREEL
LE MIL-PAT
83 BANDOL

d'un torréfacteur local, serviettes en tissus même pour les petits menus, sourires naturels et regards droits. Une adresse avec du sentiment, des gens charmants. La belle affaire!
Chef: Frédéric Hintzy
Second: Benoit Quetier
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 16/20. Pain 16/20. Café 1,5€ 15/20. Toilettes 16/20. Menus 14,80€ et 18,20€ midi semaine, 21,5€, 25€, 31€ et 39€. Enfant 12€ comme les grands! Carte. Groupes (privatisation possible). Terrasse. Fermé lundi et mardi. Parking Lempéri à 200 m.
192 allée de Craponne
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.90.42.05.95
www.lestive-restaurant.com

LE SALON DES GOURMETS

NT ΨΨΨΨ

Second test après le premier chez ce jeune chef érudit de la chose cuisinée. Si l'an passé la belle expérience ressemblait à un point d'interrogation, cette fois-ci elle se conclut sur un point d'exclamation! Cuisine ou salle, la sérénité est de mise! Voici une maison… bien dans son assiette! Ce qui pour un restaurant n'est pas absurde! Mère de son fiston préposé aux fourneaux, Corinne Dalmau gère la salle tirée au cordeau en duo avec la pétillante Anaïs Bidorini. En cuisine, un autre duo: un "duo de Julien"! Des savants de la recette, des sérieux au boulot. Joyeux comme deux poissons dans l'eau après le service. Faut il être heureux soi-même pour rendre les clients heureux? Sans doute. Avec Mauricette, celle qui parait-il, cacherait sous son chapeau vert un secret qu'elle-même ne connait pas, nous avons découvert un chef de belle maturité, sûr de ses équilibres, entre classique rodé façon cuisine bourgeoise et nerveuse modernité. Oooh… La mise en bouche pose le tableau, excite, prépare le terrain. La dame au chapeau vert accueille par un petit cri de vierge effarouchée qu'elle n'a jamais été "le pavé de turbot cuit sur l'arête, poêlée de salicornes, mousseline de topinambours, réduction de vin de Banyuls". L'assiette est savante, le propos bien de saison, belle alternance entre les saveurs. 16/20. Ah bon? Tant que ça? Ben oui! Peux pas faire autrement! D'ailleurs, "le suprême de volaille fermière de l'Ardèche poché dans la crème aux saveurs de truffes noires, écrasée de pommes de terre" confirme. Voilà du plat bien emballé! Et même s'il est prévisible (volaille, patate et mélano) il surprend dans sa générosité. 16/20. Des desserts classiques "de cuisiniers" (tartes, fondant, baba au Rhum) et des plus originaux. Comme "l'opaline en tube de sucre garnie d'une légèreté au fruit de la passion, sorbet frais du soleil". Ce dessert-là est en train de devenir un "tube" comme on disait à la radio autrefois! Vous comprendrez en le voyant. 15,5/20. Référence culottée avec "la tarte aux pommes d'Alain Passard revisitée façon bouquet de rose, glace au lait d'amandes douces". Faut pas se louper, pas se prendre les pieds dans le tapis quand on cuisine un truc pareil. Merveilleux boulot de pâtissier à 15,5/20. Mignardises avec le café, service bien a son affaire, cave à vins qui s'épanouit tranquillement, plateau de fromages de qualité pour les plus hardis! Concocté par Lou Pastorel, fromager-affineur voisin. Jeune chef passé par la Cabro d'Or et Beaumanière (13), le Saule Pleureur (84)… Pour les accrocs aux phénomènes de mode, précisons qu'aucune "vente privée" n'est à l'ordre du jour et que tout le monde peut en profiter sans la moindre restriction!
Chef: Julien Dalmau
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pains (3) 15,5/20. Café 15,5/20. Toilettes 16/20. Suggestions. Menus 31€, 59€ et 109€. Carte. Groupes 35. Climatisation. Fermé lundi et mardi. Parkings du Théâtre et Lempéri.
16 cours Carnot
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.88.43.79.29

LES TROIS POIVRONS

NT ΨΨ1/2

Adresse un peu égratignée par nos services début 2010. On dit "pelés" pour les poivrons. Un retour positif dans nos saintes pages! La boutique s'est refait une beauté depuis notre première visite, et aussi fait un nom dans la ville. Faut dire aussi qu'elle est passée à la vitesse supérieure question assiette! La meilleure preuve: restaurant complet! D'accord, il n'est pas très grand! Mais la performance n'est pas si commune pour autant! Menu à 22€ avec "les moules gratinées aux amandes" servies aussi joliment que sobrement, 14/20. Le "millefeuille de poisson au curry" est posé sur une fondue de poireaux, crevettes en prime. En parallèle, épeautre nature et flan de légumes. C'est bon et même si on reste éloigné du principe du "millefeuille", je ne boude pas mon plaisir: 14/20. La "tarte tatin" se mange sans faim et ça c'est bien. On ne se sent pas obligé, on tape dedans sans la moindre retenue. Ya rien de pire qu'un dessert dont on n'a pas envie. Bravo! 14,5/20! Feuilletés et toasts tièdes en début de repas, mignardises maison avec le café: brut de décoffrage, le rapport qualité prix est vraiment très correct! Quand on ajoute les "à côtés" comme les serviettes en tissus et les beaux nappages et l'amicalité du patron, on passe un cran au-dessus! Ah bah voui, mais c'est tout petit et faut réserver sous peine d'aller casser une croute probablement moins civilisée ailleurs si vous êtes pressé. Ou attendre l'été que sorte la petite terrasse près de tout mais à l'écart de l'agitation touristique.
Chef: Patrick Fenez
Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 14,5/20. Formules 18€ et menu 22€. Carte. Enfant 8€. Terrasse. Ouvert

les midi du lundi au samedi, vendredi et samedi soirs.
13 place Charles Latil
Place des Centuries
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.90.56.74.77 et 06.87.80.12.84

LA TABLE DU ROY
NT ΨΨΨΨ

L'établissement fait parler de lui, assure sa promotion avec tonicité, répond aux médias à la moindre sollicitation… Du coup et d'expérience: on se méfie. Surtout Mauricette, qui pouffe dans son dentier quand elle lit le paquet de littérature et les palmarès des divers guides nationaux. Bref! Entrons chez Maggy et Mathias Pérès. Foin de suspens: la prestation a de l'allure! Bien sûr que le cadre est "royal", le service pro et les tables sont bien dressées. Ce qui nous touche, c'est la personnalité de la cuisine, classique mais osée, cultivée et risquée! Produits du marché, bio et locavore. Cuisine créative et gourmande inspirée des suds. "Brownies de chèvre bio d'Istres et noix de pécan, chèvre en croûte d'amandes effilées, vinaigrette aux noix, gaspacho de carottes et julienne multicolores de légumes": l'entrée de Mauricette plante le décor, presque insouciante, délicieuse: 15,5/20. Superbe produit travaillé avec "foie gras mi-cuit "maison", billes de pommes d'api caramélisées, mesclun vinaigrette pomme vanille, compotée de pomme verte, sorbet pomme golden". Créativité pertinente, la classique terrine de mi-cuit se déride: 16/20. Des assiettes semi-creuses, bien remplies. Le dénominateur commun du "magret de canard confit aux agrumes et tajine de légumes "Cadenet Jean-Pierre Guirado" parfumés aux citrons" de Mauricette et de mon "demi pigeonneau rôti et wok de chou de nos producteurs bio "place Saint-Michel", nouilles chinoises, couteaux en persillade et foie gras poêlé", c'est la présence de magnifiques petits légumes, colorés, fermes… vivants! Ah ça! Ça vous change des légumes atones, déprimés et déprimants! Une merveille! Nos viandes sont cuites avec précision, les saveurs valorisées par les adroites préparations. Extra! Et créatif! Encore et toujours! Deux plats fort généreux, qui donnent. Deux 16/20! Epreuve du sucré avec le "crumble et ananas rôtis "façon Chantal" à l'anis étoilée, amandes torréfiées et sa glace vanille" agréable mais plus "sucre" que "fruit", 15/20. Applaudissement pour le "millefeuille de pain d'épices de poire bio williams "Famille Disant Cadenet" au chocolat blanc et noir, coulis poire et son sorbet, gaspacho de poire" à 16/20. Livre de cave appliquée conçu par Mathias Pérès, formé en sommellerie et passé par l'Epuisette à Marseille, et Beaumanière dans les Alpilles. Il sait hisser son restaurant à un superbe niveau de cuisine, où le résultat ne doit rien au hasard ou à la chance. Sans pour autant laisser sur le côté les habitués adeptes de sa formidable formule à 16,90€ des midis en semaine. Pour ça et le reste: bravo!
Chef: Mathias Pérès
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café Bon Café 2€ 16/20. Toilettes 15,5/20. Formules midi 13,90€ et 16,90€. Menus 24,90€, 29,90€, 35,90€ et 49,90€. Enfant 8,9€. Carte. Groupes 70. Climatisation. Terrasse patio ombragé. Fermé dimanche soir et lundi. En saison uniquement lundi.
35 rue du Moulin Isnard
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.42.11.55.40
www.latableduroy.fr

"TOUS LES JEUDIS SOIRS, AMBIANCE MUSICALE FEUTREE"

KOHI NOOR
NT Ψ

Le jeune homme est aimable autant que le restaurant est petit. C'est vous dire si on se frotte les coudes avec les voisins. Et comme c'est petit comme ma salle de bain, la direction tente de rentabiliser chaque centimètre carré. Normal. Quand Mauricette pigera l'endroit où le serveur la dirige pour s'asseoir, elle partira dans une sorte de fou-rire entre gloussement de dindon et éternuement compulsif. Que l'autre il a cru qu'une escadrille de mouettes était entrée par la fenêtre! Bref! Alors elle essayera de bouger sa chaise qui pèse un âne mort. Ça l'a calmé au niveau de la rigolade. Enfin bon. Le service est chaotique, le cuisinier furax est même sorti pour taper sur le comptoir du bar pour réveiller le serveur qui papote. Cela dit, le serveur pourrait aller tapoter au passe-plat pour signaler au chef que s'il est un excellent saucier, c'est un mauvais cuiseur. Que je vous explique! Avec la dame au chapeau vert, pour une fois on s'émancipe du fameux menu "duo" à 49€ proposé par l'intégralité des restaurants indo-pakistanais. Elle s'oriente sur le "Thali" avec 9 plats présentés sur un plateau rond, vive les bretons. La cuisse de poulet est incroyablement sèche. J'hésite entre une cuisson trop poussée ou une pré-cuisson fainéante. Mais préparation légumière gourmande, notamment les épinards au fromage et la purée d'aubergine au four. Le mix vegetable, sorte de macédoine avec poivrons est passable, le samossa joue le jeu. 13/20 à cause du poulet. De mon côté: "Sashlik"! Une plaque de cuisson avec oignons et poivrons, morceaux de poulet divers desséchés, deux bouts de bœuf trop cuits, deux grosses crevettes correctes… mais le riz parfumé est très bien! Cumin etc! extra! Faisons la moyenne à 11/20 car louper une cuisson tandoori est rédhibitoire dans ce genre de restaurant. C'est comme un italien qui vous refile de la mozza en carton ou un marocain qui loupe sa semoule! Le pain nan est joli à la mirette, mais le fromage n'est pas fondu. Commandé avec mes grillades, le "massala nan" (pain oignons, fromage

coriandre, fromage) n'est jamais arrivé. Nos desserts, le fameux "kulfi", célèbre glace aux épices, est comme on le trouve depuis 30 ans: 13/20. Et puis une "salade de fruits frais" polluée de coulis de mangue et de grenadine. Mais je suis sévère: ce barbouillage me permettra d'avaler plus aisément les bouts d'ananas durs comme du bambou, et de gober les gros raisins noirs. Par je ne sais quel miracle de la nature, les pépins sont plus gros que le grains de raisin lui-même! Siiii c'est possiiiible! 9/20. Cela dit le restaurant est propre, et c'est une très bonne chose. Mais le Kohi Noor n'est pas le diamant tant attendu!

Spécialités: indo-pakistanaises

Accueil 13/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 13/20. Pain nan 11/20. Toilettes 14/20. Formules 10€, 11€, 12€, 17€ et 24€. Menus 20€, 25€ et 49€ (2 personnes). Carte. Plats à emporter 10%.

85 rue de l'Horloge
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.90.57.08.59

SENAS

LE TERMINUS

NT 0

Je suis d'autant plus déçu que je m'attendais à une jolie table. Car voyez-vous quand on entre dans cette grande salle bien mise avec ses doubles nappages et ses verres qui n'attendent que vous, on baisse la garde, en confiance. En plus et comme fait exprès pour entretenir le suspens, le service en duo féminin est adorable, souriant comme si c'était l'anniversaire de tous les clients. Mais voilà. Ya l'assiette. Elle n'est pas là comme pour votre anniversaire, mais comme purgatoire. Quelle désillusion! J'ai hésité avec le menu à 24€. Mais la demoiselle m'annonce que dans le menu à 16,50€ du midi, l'entrée du jour est "saucisson lyonnais brioché". Ouaouh! J'avais les mirettes en forme de gyrophare! J'aurais pu tourner dans un Tex Avery! M'arrive le truc: quatre fines rondelles de saucissons avec un film de pâte autour. Passées au four… c'est n'importe quoi! Et puis elle est où la brioche? C'est un (très) fin feuilletage! Et comme faut enfoncer le clou de la maladresse, le cuisinier badigeonne la charcutaille déjà bien malmenée avec une sorte de sirop de grenadine! Et autour, il tartine de réduction balsamique! Et pis comme disait Michel-Ange pendu au plafond de la Chapelle Sixtine: "j'en remettrais bien une couche moi!". Allez hop: une poignée de persil haché décongelé pour finir! Et pour conclure le feu "d'artifices" un tour d'honneur de poudre de perlimpinpin orange! Allez hop: 7/20. Le plat du jour? "Rôti de porc au chou". Une grosse patate pas salée avec peau coupée en deux et au milieu, une choucroute. Une vraie: vin blanc, baies de genièvre… et puis une sauce incongrue. Et puis les deux tranches de rôti sont pâles côté pile, bronzées côté face. Passées au four, elle aussi. Et encore de la poudre de perlimpinpin orange. De la tambouille de cantine. 9/20 encore. J'ai décelé une pointe d'originalité avec le dessert: "poire au vin, caramel au beurre salé". Une poire ferme, épicée cannelle et compagnie. Elle est debout dans une assiette creuse avec au fond, du caramel liquide. En fait, l'association culottée de fonctionne pas. Le sucré dégomme tout. 12/20 pour l'originalité. Un café Henri Blanc? Non merci mademoiselle. J'ai assez du Brouilly glacé sorti du frigo. Et puis rien pour se sécher les mains aux toilettes! Appareil vidé! Allez hop! Terminus! Tout le monde descend!

Chef: allez savoir!

Accueil 15/20. Service 16,5/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 10/20. Toilettes 14/20. Menus 16,50€ midi semaine, 24€, 29€, 38€. Enfant 9,50€. Parking. Terrasse. Hôtel.

Avenue Gabriel Péri
13560 **SENAS**
Tél.04.90.57.20.08
www.leterminus-senas.com

VELAUX

LA FLAMBEE DU VILLAGE

ΨΨ1/2

On aura beau multiplier les modes à l'infini et faire du Top Chef à la télé durant une éternité, rien de mieux que de se retrouver dans de tels endroits complètement décalés des influences du moment. Mais tellement centrés dans ce qu'on attend du restaurant. La table du couple Boidron a tout compris. Ça comprend quoi une table? Beuh… Que le client veut des preuves en permanence sur le contenu de son assiette? Ici, il choisit son morceau dans la vitrine du boucher: côte de bœuf, tartare poêlé ou non, pavé de rumsteck, louchebem, entrecôte mais aussi pieds de cochon, andouillette, magret et côtelettes d'agneau. Après avoir en fait son marché, il va s'asseoir et observe couverts au garde à vous sa viande se dorer la panse sur la braise. C'est Denis Boidron, l'homme du feu et maitre des cuissons qui s'y colle. Un fameux cuisinier diplômé de Bonneveine. Au service des autres du côté d'Aix, désormais chez lui à Velaux avec son épouse Besma. Que j'arrête de causer? Bon d'accord. Avec Mauricette, on a partagé une "assiette du maquis corse" avec notamment coppa et jambon cru extra. 14/20. C'est la notion "maki" qui donnera idée à la geisha flétrie au chapeau vert de flirter avec une "entrecôte de Kobé" célèbre viande d'origine japo-naise. Ça rigole pas question tarif (70€!), mais vu le volume et la qualité de ce morceau, une fois de temps en temps… Et puis c'est pas elle qui paye, Mauricette! Fameuse viande persillée, unique! Le gras meilleur que le maigre! Elle s'est ruée dessus comme une "Yen"! 15/20! Fallait rétablir un équilibre comp-table!.. Mon "onglet" est fameux! Un must du genre! 14,5/20 pour 14,8€! Les desserts ferment le ban avec une "tarte au citron meringuée" de grande maitrise, très pro! 15/20. "Café gourmand" entière-

J'AIME PAS LES FAUX IMPERTINENTS

S'il y a bien un comportement de journaliste qui me chagrine, c'est celui qui consiste à jouer les vierges effarouchées et les révoltés hypocritement offusqués qui du haut de leurs attributions épistolaires concédées par un journal se croient représentants légitimes du peuple à qui il s'adresse! J'aime pas. Car autant je trouve respectable l'insolence d'un gratte-papier conscient de la longueur de sa chaine dans la liberté de propos, autant le faux-impertinent m'afflige. Un exemple? Pierre Psaltis, du journal "*La Provence*".

Une des spécialités avancées du fameux préposé au rayon alimentaire qui émarge dans le quotidien provençal, est d'épingler sans états d'âme le cuisinier sans-grade, souvent déconnecté du système imposé par le guide Michelin. Tandis qu'il ne manque pas de vocabulaire élogieux à l'égard du cuisinier qui fraye dans la (maitre) queue de la comète des parrains locaux de la sauce, tels Lévy ou Passédat sur Marseille. Par exemple, ouvertement jouer les attachés de presse du propriétaire du Malthazar Michel Portos dans sa com' en annonçant l'ouverture prochaine d'un second restaurant sur Marseille force détails du projet ne pose à Pierre Psaltis aucun problème de conscience professionnelle*.

Autre angle d'attaque du faux-impertinent! Si Pierre Psaltis se courbe devant les roitelets régionaux de la tambouille, il beugle néanmoins à grands coups de stylo tel un roquet frustré sur le guide rouge! Le fameux miche! Lisez son blog! En fait, il sait parfaitement que le miche se contrefout de son avis! Alors il le donne! Bien fort pour être sûr qu'on entende bien! Passque le lecteur il veut du vrai! Faut que ça saigne! Car il aime l'impertinence! La poilade! Ouaah l'auuutre! Il trépigne de fausse rage debout sur son bureau le Pierrot! Tiens! Rien que pour vous, sa conclusion à propos de la sortie du guide Michelin 2014: "*Comme chaque année, une poignée de blogueurs à la ramasse, se haussera du col pour dire quelles sont les indiscrétions, promus et déchus de l'année 2014... sans se rendre compte qu'ils sont eux aussi périmés, obsolètes et, surtout, manipulés par le guide qui trouve chez tous ces has been, une caisse de résonnance...*".**

Sauf que le coup de gueule sent le frelaté! Sous-entendu que "*à moi Pierre Psaltis, on ne me la fait pas! Je suis au-dessus de la mêlée*". Autant d'immodestie est très rare! Faut savoir que si le BàO épingle le miche depuis plus de 23 ans, il est aujourd'hui très à la mode de le critiquer! Psaltis faisait moins le difficile en 2003*! Contrairement au "*Bouche à Oreille*", Psaltis ne s'est jamais offusqué que "*la Petite Maison*" de Cucuron du temps de Michel Mehdi obtienne une étoile du miche alors même que le restaurant ne pouvait chronologiquement pas être ouvert pour un test! Que la britannique propriétaire des murs soit une relation amicale de Derek Brown, patron du guide rouge à l'époque**** n'aura pas ému Pierre Psaltis! Il est infiniment plus simple d'épingler un restaurateur comme Christophe Roldan aux Mées (04) en chicanant sur des assaisonnements ou d'ergoter sur les tomates-cerises "*pas de saison*" décelées chez Pascal Parisse du "*Cigalon*" à la Treille (13).**

Déférent avec la toque célèbre honorée par "*les guides*" à qui il serre la paluche en lui causant de "*déontologie professionnelle*" comme d'autres entrent dans une boulangerie. Mais souvent intraitable -voire injuste- avec le cuisinier qui passe plus de temps devant ses fourneaux que dans les cocktails à faire du "*public rilachione*" en distribuant son dossier de presse.

Olivier Gros

*** http://ppsaltis.blog.laprovence.com/un-deuxieme-restaurant-pour-michel-portos-a48570**
**** http://ppsaltis.blog.laprovence.com/le-naufrage-de-michelin-a48442**
***** http://www.le-bouche-a-oreille.com/os/psaltis.html**
****** http://www.le-bouche-a-oreille.com/os/degaine.html**

ment maison pour la dame au chapeau vert: ganache au chocolat, crème brûlée et mousse au café. Et café. 14,5/20. C'est un peu le restauration à l'ancienne avec ses principes et sa bonne humeur! On s'y sent bien! Et le chef vous décoche plus facilement un sourire ou une galéjade qu'une citation de Schopenhauer! N'empêche que l'exigeante clientèle du canton a trouvé dans cette chaleureuse maison de pierre de quoi la satisfaire!

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. Jarret de porc braisé. Pieds paquets. Pizzas. Salades. Desserts maison.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 1,8€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 15,20€ et menu 18,20€ midi sauf samedi, dimanche et jours fériés. Enfant 9,5€. Groupes 50. 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

VENTABREN

RESTAURANT L'ÉOUVÉ
ΨΨΨ1/2

Faut-il rappeler que le BàO est (entre-autres) garni d'adresses adroites avec nos sens? Celle-ci plus encore! Elle vaut son pesant de jouissif! Mieux que de gagner au loto! Que de rouler en Ferrari! Que de valser avec Georges Clooney pour les dames! Que de slowter avec Monica Belucci pour les hommes! Pas de tape à l'œil aux mirettes, pas de frime dans la bottine et de biftons qui dépassent de la poche, pas de caviar et de homard. Juste de l'émotion qui déborde! De la vie! Du sens! L'ardoise est quotidienne, ne fait pas la fortune des revendeurs de congelés ni des revendeurs de ciseaux. Du frais à 360°, et de surcroit du frais de qualité. Les légumes de fournisseurs (très) locaux sont exceptionnels. Karen Favre, jolie trentenaire croisée Bretagne et Savoie (ouille!) n'est pas du genre à transiger sur sa philosophie de travail. Ainsi, je débute par le "crumble romarin et chèvre à la crème de chèvre et figues fraiches". Superbe assiette qui sent bon! Et quelles couleurs! Le croustillant est une réussite, les légumes de saison sont admirables: carottes, petits pois, chou rouge, blanc, radis, tomates ananas, mâche… Un potager dans l'assiette! Mais qui n'efface pas le cœur du sujet, le crumble! Un beau 15,5/20! Suite qui confirme le style! "Cannellonis en vert de blette farcis blettes et cabrette, crème de tomates…". Plat "au four", rehaussé par la mise en scène: basilic, ciboulette, tomate verte. Servi à côté, une bolée de légumes frais. On ne change pas une assiette qui gagne! 15,5/20! Fin heureuse et pourtant! Les histoires d'amour finissent mal! En général! Pas ici! Pas aujourd'hui! "Pain perdu brioché et caramel au carambar" pas radin en carambar, voyez?.. 15/20. Au final, une cuisine créative de saison qui pète la forme, saine et joyeuse, terriblement gouteuse. Hébé dis donc… quelle charme! En saison, la terrasse ombragée fait salle comble et en cas de caprices météo, la coquette salle joue de gaieté dans ses tons bistrotiers "vintage". Verres à pied, serviettes en tissu, service enjoué mené par Stéphane Almela. Un couple épanoui et fier de son travail (il peut!) à l'écart du vieux village sur les hauteurs de la forêt domaniale où combattent pins et chênes verts à perte de vue. Grand coup de frais sur la notion de "restaurant", culinairement et humainement. Comme je vous dis.

Chef: Karen Favre
Spécialités de saison: tarte fine au basilic, tome de brebis et coppa corses, figues fraîches. Mousse de foie de volaille maison, confiture de figues. Papillote de filet de merlu et coques, épicé satay, lit de légumes verts. Mijoté d'épaule de veau aux 5 herbes. Crumble de spéculos aux pommes. Moelleux au chocolat aux huiles essentielles à la menthe et salade de fraises.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 10/20. Toilettes 16/20. Menu-carte 28€ avec formule 23€. Salon de thé. Terrasse. Parking. Climatisation. Groupes: se renseigner. Fermeture: se renseigner.
19 chemin du cimetière (plateau sportif)
13122 **VENTABREN**
Tél.04.42.92.25.68
http://leouve.com

GARD

BARJAC

L'INTINT
ΨΨ

Nouvelle adresse dans le charmant village de Barjac. Visiblement les locaux affluent dans cette petite salle aux couleurs du Pérou, "Inti" renvoyant au soleil. Aux fourneaux et aux commandes, un chef qui ne fait rien pour illuminer l'assistance. Voire même qu'on n'entrait pas dans sa boutique que ça lui faisait plaisir. Aussi aimable qu'un boxeur disqualifié pour avoir mordu l'oreille de son adversaire. Le bonjour est sans doute une notion bien éloignée des principes pour cet homme rustaud et visiblement bien peu soucieux des règles élémentaires de politesse. Et c'est bien dommage car il cuisine plutôt bien: deux menus possibles, avec deux entrées ou deux plats. La boutique est estampillée "restaurant durable" et ça se vérifie dans l'assiette! Délicieux "velouté de légumes d'antan" à 15/20 et pour l'exigeante Mauricette un "marbré de foie gras aux cèpes, compotée d'oignons doux des

Cévennes, toast brioché" à 15/20 également. Deux entrées en matière tonitruantes, cuisinées avec soin. Le baromètre à la baisse pour les plats, essentiellement à cause des cuissons. Mauricette avec une "pièce de bœuf limousine chez JP Four" dure à mastiquer mais avec un accompagnement à tomber par terre: redoutable compressé de pomme de terre aux châtaignes! 13/20 à cause de la viande. Itou avec un "rôti de veau confit forestière" ayant dépassé le temps de cuisson qui lui était imparti comme on dit dans les jeux télé. Le fond de sauce et les champignons accompagnant sont un franc régal. 13/20... à cause de la viande, bis repetita. Un véritable chef en cuisine, pas de doute là-dessus. Avec une belle nonchalance et un véritable détachement, il dégage nos assiettes puis nous livre les desserts du jour comme s'il était content que nous-mêmes dégagions bientôt. "Fondant au chocolat" maison et bien, 14/20. Café raté. Trop long, visiblement réalisé avec les fameux Nespresso de Clooney. Ce qui pour un "restaurant durable" est cocasse. Pas de CB! Le taulier griffonne l'addition sur une feuille du carnet de commande, avec un peu de sauce en prime. C'est quand même dingue non? Figurez-vous que ya des gens qui viennent au restaurant chez moi et en plus, faudrait être sympathique avec eux! On croit rêver!

Chef: Edouard-Michel Gossart

Accueil 10/20. Service 13/20. Rapport qualité-prix 14/20. Cadre 13,5/20. Pain 14/20. Café de Georges 8/20. Toilettes 14/20. Menus 18€ et 25€.

Rue des Glycines
30430 **BARJAC**
Tél.06.46.61.73.76

GOUDARGUES

LA CANTONNADE

NT 0

Vous connaissez Goudargues? Nous: si. Pas depuis longtemps remarquez. Du côté de Bagnols-sur-Cèze, Pont Saint-Esprit… C'est très joli, un vrai village à découvrir. Mais en hiver, l'ambition d'y casser une croute est comme un chemin de croix. Très compliqué, surtout en semaine alors qu'ils sont 6 restaurants sur les pages jaunes. Bref! C'est Mauricette qui épuisée, bras qui touchent le sol après une longue marche en talons-aiguilles, m'impose ce restaurant-pizzéria. Vas-y, continue sans moi, avance, je te rattraperais, abandonne-moi ici, je ne te ralentirais plus, embrasse mes enfants si je ne les revois pas... Elle n'a pas fait l'Actor-Studio de Brive-la-Gaillarde pour rien, la dame au chapeau vert! Je suis resté, mais j'aurais peut-être mieux fait de l'abandonner. Car la carte des propositions est très étonnante. Imaginez un resto où l'on peut manger des seiches, du filet de lieu, de la dorade, des truites, des pâtes, de l'entrecôte, du magret, de la souris d'agneau, la classe quoi. En plus il est annoncé que le chef réalise même les sauces beurre rouge, poivre, béarnaise, gongonzola, beurre maître d'hôtel... si ça se trouve, le chef élève la viande dans la buanderie et pêche son poisson dans sa machine à laver. Il cultive des vaches et trait son potager. Impressionnés par la vertigineuse verticalité du choix, on optera pour des pizzas. Un combat. Faut s'accrocher pour les manger. Pâte dure, jambon jeté en pâture sur la pizza qui n'en voulait pas, sauce insipide, et de forme géométrique variable. Dire qu'elles n'offrent aucun intérêt frise la complaisance. Elle nous restera sur l'estomac, moi la "Napolitaine" et Mauricette la "Chèvre": 8/20. Pas de dessert, et puis quoi encore? En partant on dira "merci" car nous sommes polis, et "au revoir" car l'espoir fait vivre. Tandis qu'une foule de clients se pressait dans la salle, charmante au demeurant. Tout comme l'accueil. Manque qu'une cuisine digne de ce nom, autrement dit l'essentiel à nos yeux.

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 08/20. Cadre 14/20. Pas de pain. Toilettes 13,5/20. Carte. Pizzas. Menus.

10 Quai de la Fontaine
30630 **GOUDARGUES**
Tél.04.66.82.30.65

VERFEUIL

AUBERGE DES CONCLUSES

NT 1/2

Fort agréable, ce coin des Cévennes. De l'espace vert, de la vieille pierre et une bâtisse de bric et de broc… Avec Mauricette, on aime le baroque. Notre propre existence fait preuve. Pourtant ici, on n'a rien compris, rien à rien. Ni l'esprit, ni nos assiettes. Cadre chaleureux insolite, et la patronne est souriante. Quoi de mieux pour un premier contact? Sauf qu'après, ça se gâte. Comprendre la carte des propositions n'est pas une sinécure. Les noms de plats jouent les originaux à tel point qu'il faut se reporter à la fin pour explication de texte et le descriptif avec photo. Avec la dame au chapeau vert, on s'est regardé dans le jaune de nos vieux yeux usés par tant d'incongruités vécues: comme un record olympique du cocasse! Je tenterais une traduction hasardeuse de la prose à Mauricette qui avait vite bloqué. On choisira finalement le menu à 27,40€. "Tramontane". Œufs battus avec du gruyère, muscade avec un fromage de chèvre frais et du coulis de tomate. Surprenant mais préparation lourdaude à souhait: 11/20. Autre entrée: salade verte, tomate et anchois avec en plus des figues, des framboises, des fraises, et autres ingrédients décoratifs qui n'allège en rien le laborieux décorum de l'assiette. Surcharge terrifiante. C'est un style. 13/20. Arrive "Moussagne". Dans un plat rectangulaire, une brandade de morue enrobée d'aubergines frites qui trempent dans un coulis de tomate, gratiné de gruyère et de fromage de chèvre frais. Mélanges hasardeux, brandade trop liquide et au goût bien éloigné de la morue initiale. Mauricette reprendra du poil de la bête en chantant du Ferrat "que la Moussagne n'est pas beeellleu…". 10/20. Même scepticisme avec mon "Tabesson":

crêpe aux herbes avec fromage de chèvre frais encore, du coulis de tomate encore, des aubergines encore. Vraiment trop rudimentaire et imprécis: saveurs individuelles annihilés dans cette mixtion vraiment pas heureuse. 8/20. Pas de dessert pour nous, juste un fromage frais de chèvre (encore). Grosse déception culinaire, amplifiée par une intégrale incompréhension du sens de cette boutique qui existe par ailleurs depuis 1992. Evidemment sanctifiée par le routard et le petit futé toujours sur les bons coups, l'adresse se targue de proposer des "spécialités uniques que vous ne trouverez nulle part ailleurs". Ce qui est une bonne chose. ***Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 14/20. Pain 14/20. Café pas pris. Toilettes 13,5/20. Carte. Menus à 23,40€ et 27,40€. Menu enfant. Fermé dimanche soir et lundi.***
Rue de la République
30360 **VERFEUIL**
Tél.04.66.72.90.78
www.restaurantlesconcluses.fr

HERAULT

MONTPELLIER

LES VIGNES

NT ΨΨΨ

C'est drôle de se mettre en quête d'une bonne table dans une ville inconnue, trouver la perle, le bon coup, ouvrir ses yeux et oreilles pour s'ouvrir l'appétit. Pas simple. Surtout si on veut éviter les frères Pourcel! Ils multiplient les adresses! Comme celle près du musée Fabre. Bref! Alors va pour "Les Vignes" avec aux fourneaux un chef appelé Thierry Germain, et en salle la dynamique Carine Tasselli. 29€, est la somme qu'il faut débourser pour bénéficier du sympathique menu "saveurs des vignes". On croit plonger dans l'hyper-classique avec la "terrine de foie gras, confit d'oignons doux des Cévennes et tuile au romarin" parfaitement exécutée: 15/20. Moins de plaisir pour Mauricette avec un pourtant original "céviche de poisson au lait de coco, sorbet citron aneth et fenouil au curcuma". Beaucoup d'ingrédients, un fenouil trop dominant mais un exquis sorbet, 14/20. Suite avec un "pluma de porc de Jabugo aux senteurs de Provence, germes crunchy et pommes duchesse". Cuissons réussies, produits de qualité. Seul bémol: l'excès de gras. N'empêche: 14,5/20! Fin avec une "assiette de fromage de brebis de l'Aveyron" servie généreusement et qui pète la forme! Magnifique! 15/20! La dame au chapeau vert prendra son accent british croisé corrézien en lisant "royal chocolat et émulsion de thé vert à la menthe". Elle ne pipera plus mot jusqu'à la fin, pour mon plus grand bonheur! 15/20. Mignardises avec les cafés, sourires constants. Et ce, malgré une belle affluence. Une adresse sérieuse… dotée d'une cave bien garnie. Avec un nom de baptême pareil, c'est la moindre des choses!
Accueil 15/20. Service 15/20. Cadre 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Café 15/20. Pain maison 14/20. Toilettes 15/20. Formule 15€, 19€ et 23€. Menus 29€ et 49€. Cour intérieure.
2 rue Bonnier d'Alco
34000 **MONTPELLIER**
Tél.04.67.60.48.42
www.lesvignesrestaurant.com

VAR

LES ARCS

FLEUR DE SEL

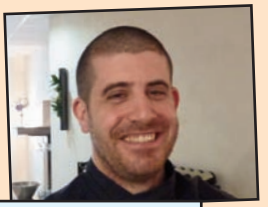
ΨΨ1/2

Des fois, Xavier Marty affiche une banane jusque-là, des fois il bougonne et on ne sait pas pourquoi. C'est comme ça. Mais il n'a pas ses recettes dans sa poche, ni sur des étagères. Car ce qui est vraiment bien avec ce cuisinier expérimenté au caractère bien trempé, c'est que sous des airs de ne pas y toucher et une organisation à 360°, ses assiettes ne tremblent pas, déroulent dans l'apparemment facile sauf que mes cocos, ya comme qui dirait un sacré niveau. Sans doute son passé chez Meyssonnier du côté d'Avignon, et à Apt chez Peuzin. Dire qu'il a failli quitter le métier… il nous aurait manqué! Du coup, sa fille aussi nous aurait manqué! En salle, Marine, c'est sourires et compagnie. C'est tout bête, mais quand elle vous dit bonjour, vous avez la sensation d'être déjà venu! Comme si vous aviez votre rond de serviette ici! Bref! La carte ne se prend pas la tête avec du superlatif à tire-larigot! Gnocchi au gorgonzola ou à la Piémontaise, cassolette de Saint-Jacques, escalope de veau forestière, magret de canard aux cèpes, côte de bœuf, andouillette de Callian au confit d'oignons et des plats que je vous conseille de réserver si vous voulez les manger. Figurez-vous que je me suis fait avoir: plus de daube de joues de bœuf aux cèpes! Pour cause de succès mérité! Par Saint-Bidoche! J'en rêvais! Sauvé de la déprime par une excellente "souris d'agneau au jus de thym citronné". De la cuisine pur-jus. Enfin pure-sauce. Des sucs réduits pendant un bon moment sur le feu, ploup-ploup. Des tas de choses dans l'adroite préparation dont je vous dispense le détail, on s'en tape. Un régal. Quel saucier! Le genre de doigté qui ne s'apprend pas en une semaine à Top Chef! Purée écrasée fourchette, ratatouille confite comme j'aime, quelques feuilles de salade et voilà le 15/20! La "crème brûlée" fait son boulot, sobre. 14/20. La carte des vins joue Minuty (Prestige), Clarettes et les Crostes. Quelques aménagements effectués dans la salle, colorée et lumineuse. Une terrasse pour les fumeurs (ou pas). Scoop! Pour 2015, Xavier Marty a prévu un spa-luxe qui sera mitoyen de l'hôtel 4 étoiles afin d'accueillir sa

MEILLEURS SECONDS

JULIEN BERNARD
LE SALON DES GOURMETS
13 SALON

ELSA ROUX
L'OUSTAU GOURMAND
13 FONTVIEILLE



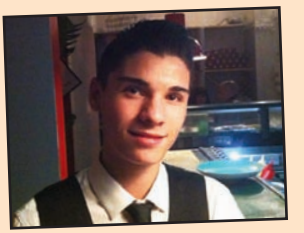
SYLVAIN MONTMASSON
LES GERARDIES
84 CAVAILLON

ALEXANDRE GIFFARD
LE VIEUX FOUR
13 MOURIES

MEILLEURS APPRENTIS

DORIANE HUYSMANS
LE VATEL
83 SOLLIES-VILLE

LEA GAYRARD-BOUZEREAU
LE CONCORDE
83 VIDAUBAN



DYLAN DROUARD
UN COIN DE...
83 SANARY

NATHAN DEGUIL
LE VATEL
83 SOLLIES-VILLE

VALENTIN LAFOIX
AUBERGE DU FIACRE
84 GOULT

VICTORIA QUATELA
L'AVENUE
83 TOURVES

clientèle qui dispose d'un voiturier… Mais nooon! Je blague! On veut qu'elle reste nature cette adresse sans prise de tête! M'en voulez pas de galéjer! Fallait bien que je mette mon grain de sable dans l'histoire du "grain de sel"!

Chef: Xavier Marty

Accueil 15,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 2€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formule 13,5€ midi semaine. Carte. Groupes 40. Terrasse en saison. Climatisation. Soirées à thème. Fermé mercredi soir. Service tardif!

27 avenue Jean Jaurès
83460 **LES ARCS SUR ARGENS**
Tél.04.94.85.27.55 et 06.77.51.27.48

AUPS

RESTAURANT LA TRUFFE
ΨΨΨ

Culotté d'affubler un tel nom de baptême à Aups, un de plus gros marché de France de la fameuse Tuber Melanosporum! Sauf que le couple de proprios joue la sagesse tarifaire et ne cantonne pas sa cuisine au strict champignon. Le midi, un menu complet tarifé 18€ et 25€ le dimanche, un épatant menu du soir à 30€. La carte est repensée chaque trimestre suivant la météo, les arrivages et les coups de cœur du cuisinier: risotto de St-Jacques et safran du Haut Pays Varois, linguines aux palourdes, presa de cochon ibérique grillé jus au curry, filet de bœuf jus corsée romarin et pignons, ravioli niçois au jus de bœuf pancetta et pistou… Humhum… explications de texte tout à l'heure et si vous m'avez bien écouté jusqu'au bout. Pour le moment, début avec "des empanadas argentines bœuf-raisin, une sauce aigre-douce, des pousses de salades et vinaigrette au miel". J'aime bien manger avec les doigts, ça tombe bien! Petits chaussons farcis rondouillards, sauce relevée qui provoque, fin mélange de salade. 14,5/20. Demi-tour vers un classique avec le délicieux "filet de canette, l'orange confite et le Grand-Marnier". L'assiette cumule les détails gourmands, sucs, jus, juliennes de légumes, polenta crémeuse, chantilly à la ciboulette et j'en passe. Parfait dans sa bonté généreuse, finement cuisiné: 15/20. A défaut de pouvoir goûter (pour l'instant), écoutez ça: "œuf soufflé, le rhum, le sablé et la confiture de lait… un sorbet passion glacé". Comme un tableau dont on pioche les recoins pour cette recette d'inspiration d'Amérique du Sud! Croquant, mou, alcool, fruit, très sucré, acidité. Et ouai mes cocos: 15,5/20! Comme j'vous dis! Bref! Un repas créatif et coloré, au rythme d'un service mené par Nadine Gaillard, entre pédagogie et bonne humeur une fois la glace brisée. Les explications promises: elle est native du Paraguay. Un jour, elle abandonne ses études d'architecte pour suivre Sébastian Gaillard, son mari de chef. Lui est né argentin quand il était encore très très jeune et a suivi les pas de son père cuisinier en France. Aujourd'hui un quadra au physique d'adolescent passé par Nice, le "Boccaccio" et "la Maison de Marie". Voilà qui aide à piger la précision de la cuisine, et les influences qui galopent dans son ciboulot! Attachante adresse née début 2012 dont je vous recommande la fréquentation abusive et sans la moindre restriction! Au cas où comme moi, vous êtes sensible à l'histoire des gens vivants racontée à travers leur travail.

Chef: Sébastian Gaillard

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Verre coopérative de Correns 2,5€ 15/20. Midi semaine: plat du jour 10€, formule 14€ et menu 18€. Dimanche midi menu 25€. Menu soir 30€. Carte. Enfant 12€. Menu truffe "tuber aestivum" 45€. Menu truffe "tuber melanosporum" 68€. Menu safran du Haut-Var. Groupe 28. Terrasse rue piétonne. Fermé lundi et mercredi soir hors-saison. Fermé lundi en saison.

10 rue Maréchal Foch
83630 **AUPS**
Tél.04.94.67.02.41 et 06.87.13.41.57
http://www.restaurantlatruffe.com

AUBERGE DE LA TOUR
Ψ1/2

Très jolie adresse, pleine de charme. L'auberge est au centre du village, séduisante bâtisse entretenue du XIV siècle en forme de U avec deux chaleureuses salles de restaurants qui donnent sur une grande cour ombragée, parasolée et arborée. Dedans et dehors, j'ai vu plein de clients d'humeur guillerette comme s'ils allaient taquiner la truite! Sauf que ce sont les assiettes qu'ils taquinent! Avec le recul du repas effectué, je les comprends! Par Saint-Pancrace: un bon moment que nous n'avions pas trempé notre truffe dans une assiette aupsoise! Le choix de restaurant ou prétendus tels ne manque pourtant pas! 15 établissements pour… 2000 habitants! Alors autant ne pas se tromper! C'est là qu'on intervient! Une cuisine de terroir où le "fait maison" est servi simplement, pas de recettes tarabiscotées aux noms compliqués. Et même, quelques fantaisies esthétiques bienvenues et dans l'air du temps. Le menu à 19,50€ est fort appliqué! Notamment "la terrine de rouget maison au coulis de balico". Que de belles couleurs! Ah! Terrine souple et lisible dans sa conception, posée sur le fameux coulis qui chante la Provence ("balico" est le basilic), feuille de salade verte fraiche, petites olives. 15/20! La suite confirme l'esprit avec "la charlotte d'agneau aux aubergines frites". Viande d'agneau travaillée enrobée d'aubergine. Les deux produits ensemble fonctionnent toujours bien. Le coulis de tomates est parfait, et différent de celui de l'entrée. Ratatouille en brunoise du jour, quelques frites et une rémoulade céleri et carotte. 14,5/20. Le "café gourmand" ne se moque pas: une panacotta aux fruits rouges, une boule de glace choisie (caramel au beurre

salé pour moi), un morceau de gâteau au chocolat maison. Moi qui n'affectionne pas les gâteaux au chocolat en général, j'aime beaucoup celui-ci en particulier: goût de chocolat puissant! 14,5/20. Et voilà! Je suis tombé sur le bon numéro! Reposant et… gourmand, prenez votre temps! Au risque de me répéter. Et comme ça, je suis sûr que vous avez bien entendu. Et n'attendez pas Noël pour aller chez Cyril Martinez et Jeanne Merlino! Porte close en hiver! Dommaaaaage…

Chef: Cyril Martinez

Spécialités: carpaccio de légumes du soleil. Salade aupsoise. Soupe de favouilles. Foie gras de canard maison. Ravioles de St-Jean aux truffes melanosporum du Haut-Var. Magret de canard grillé. Daube aux olives.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Richard 1,9€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Menus 19,50€, 25€ et 39€ (truffe noire). Carte. Enfant 9,5€. Pizzas. Groupes 80. Parking à proximité. Hôtel 16 chambres. Fermé le mardi et 7j/7 juillet et aout. Fermé l'hiver.

Rue Jean-Pierre Aloïsi
83630 **AUPS**
Tél.04.94.70.00.30
www.aubergedelatour.net

BANDOL

SAM'S KLUB
(EX LE KUB)

ΨΨΨ

Si vous êtes à court d'idée, un peu morose et de surcroit avec une vieille envie de vous taper un repas agréable dans un lieu pas commun, j'ai une adresse de derrière les fagots qui va en étonner plus d'un. Allez manger chez Sam Camoin, le patron! Son restaurant ressemble à une discothèque d'étage (l'ancien Kub) avec des néons roses bonbon et des leds pas vilaines! De quoi donner matière à questionnement! Sauf que dedans mes petits lapins des Galapagos, c'est une vraie table avec un vrai chef. Comme quoi, ne pas se fier aux apparences! Comme disait Pagnol "si on devait se fier aux apparences, on n'aurait jamais mangé d'oursins"! Bref! Avec Mauricette affublée de son chapeau vert et de ses talons-aiguilles pointure 45, on est monté à l'étage, un soir, pour voir et surtout manger. Et on a vu ce qu'on a mangé! Et on a bu, un peu: un cocktail! Ti-Punch pour moi, et Mojito pour elle. A la fin, elle s'est levée et s'est mise a chanter Boney M en se trémoussant sur "bye bye daddy coool"! Fallait la voir avec son sens du rythme pachydermique! Bref! Direct avec deux énormes assiettes. On pige au premier coup d'œil que l'affaire est bonne! Et très bonne sous la fourchette! Pour elle, "dorade, wok de légumes thaï". Et la dorade est préparée siouplait! C'est pas beau ça? Légumes travaillés, extra! 15/20. Plus originale qu'il ne parait, le "Sam's tartare"! Hein? Tartare de bœuf juste poêlé avec escalope de foie gras, sauce marchand de vin et pommes de terre rôties. J'adore ce genre de plat qui récite le rustique avec une pointe de raffinement. Et pas radin du foie gras! Non m'sieur-dame! Pas de la boiboite! Du frais! Délicieuse sauce gastrique "Apicius" sucrée plutôt qu'une conventionnelle sauce "marchand de vin". Bravo chef! 15/20. Desserts avec "tarte fine aux pommes, boule de glace citron vert". Du maison plaisant sinon une mollesse dommageable, 14/20. Le "tiramisu à la poire" fera l'unanimité chez le gourmand. S'il restait du pain à table, j'aurais saucé! 15/20. Cuisine généreuse de produits frais, étonnante d'application vu le contexte noctambule de la boutique. Quelques explications: chef qui n'a pas la trentaine, CFA du Beausset et apprentissage au Mayol à Toulon. Dire qu'il a failli quitter le métier! Bref! Avec Mauricette, on nous causait depuis un petit moment de cette adresse improbable dans un emplacement défiant les lois du genre: joli coup! Mais gaffe: ouvert à l'année et uniquement le soir à partir de 19h! Et à l'écart de l'agitation touristique peu propice à sérénité!

Chef: Martial Marin

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 14/20. Carte. Entrées à partir de 14€, plats de 18€. Tapas. Menu anniversaire 35€. Groupes 60. Climatisation. Terrasses. Parking devant. Service de 19h à minuit. Fermé mardi.

898 route du Beausset
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.71.06.32
www.kube-bandol.fr

SERVICE DE 19h à MINUIT!

L'ASSIETTE DES SAVEURS

ΨΨΨ1/2

La cuisine tient le cap et pour tout dire, c'est pour nous-autres cobayes sans répit l'essentiel. Seulement voilà: le vaisseau amiral de la rue Marçon écarte les coudes et du coup, la salle a quadruplé de surface, l'esprit repensé. Chapeau. Mauricette n'en croyait déjà pas son palais quand elle dégustait la cuisine de Pascal Grebot, elle n'en croit désormais pas ses yeux! Même s'ils se planquent derrière des lunettes épaisses comme des culs de bouteille. Emeline Olive et Stéphane Iaria n'ont donc pas fait les choses à moitié: on commence à les connaitre! Fauteuils contemporains et confortables (ça ne va pas de soi), couleurs gaies, cave à vin à température et distributeur du tonnerre pour le siroter au verre. Et même un juke-box fin des années 70 et début 80! "J'adooore Staivi Vondeur" roucoule la dame au chapeau vert en dégustant ses "raviolis ouverts de canard à la pékinoise frits, oignons nouveaux, cacahuètes". Croustillant, souple, chaud, froid, croquant… miam! 15,5/20. Elle passe de Pékin à Sisteron en embrayant sur le "carré d'agneau et son jus au romarin, écrasé de pommes de terre". Un

vrai carré laqué d'une sauce robuste, délicieuse écrasée. Aussi, un confit d'aubergines recouvert de pommes Anna qui du coup, redondent avec la purée. On prend quand même! 15/20! Retour en Asie avec mon "tataki de saumon aux épices cajun, sauce soja au gingembre". Toujours aussi fringantes ces rondelles de saumon panées… 15,5/20 pour ce classique de la maison! Un autre avec "wok de bœuf à la coriandre et légumes croquants". Pour moi, il y a toujours quelque chose de magique à sortir un plat aussi gouteux avec des produits aussi simples. Des parfums, des saveurs… 15,5/20. Je n'ai pas pu résister au "café gourmand", 15/20! Tandis que Mauricette trépignait comme une collégienne qui attend Justin Bieber à la sortie pour un autographe. Sauf qu'à la place de Justin Bieber, c'est Maurice Chevalier… mais nooon! Le "tiramisu aux sablés bretons, caramel au beurre salé" pour sa pomme! 15,5/20! Cuisine "tradi" généreuse qui côtoie les saveurs d'Asie pour les curieux, comme un esprit fusion apaisé. Service qui déroule façon brasserie l'été, ambiance plus apaisée hors-saison. Et un excellent rapport qualité prix, d'autant que les tarifs des menus n'ont pas augmenté depuis belle lurette. Du rare par les temps qui courent!

Chef: Pascal Grebot

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 2,4€ 15/20. Toilettes 15/20. Formules du midi 15€ . Menus 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

LE MIL-PAT NT ΨΨΨΨ

Des garnitures différentes pour chaque plat, des cuissons au cordeau, une créativité qui s'épanouit dans une carte réduite de la proposition. Assiettes enlevées, presque en lévitation mais qui ne la ramènent pas de trop: nous sommes après tout dans un "petit" restaurant. Ouaf. Et puis le chef ne roule pas des mécaniques, ne marche pas comme John Wayne, ne danse autour de ses assiettes avec des incantations comme le magicien Gandalf dans le Seigneur des Anneaux! Ah si tous les restaurants avec des serviettes en papier pouvaient se donner la main! Bref! Pour dire que Mathias Grand est dans une sacrée forme! Mauricette, plus que jamais "bon pied, bon œil" et surtout "bon appétit bien sûr" s'amuse de "nem de canard confit, Saint-Marcellin, roquette à l'ail". Ni couteau, ni fourchette mais aidé de ses petits doigts boudinés, qu'elle lèchera jusqu'au bout des bagues. Ça part fort! 15,5/20! Suggestion du jour qui entre dans tous les menus: "pièce de bœuf". Ohohoh. Rien de plus? Va savoir Mimile. Fin du suspens: rumsteck tendre comme un agneau, sauce aux cèpes. Purée fourchette, légumes colorés. Autant de simplicité pour autant de plaisir confirme le redoutable cuisinier notamment passé par Da Silva à Callas (les Gorges de Pennafort 83). 16/20. De mon côté, le "crumble de gambas aux petits légumes" est parfait, savoureux mais pas doucereux, enlevé. 15,5/20. "Saltimbocca de daurade royale, jus à la sauge". Rien de si simple ne fut jamais aussi limpide. Délicat, évident, ne se hausse pas du col. 16/20. Nos desserts avec un classique réveillé, redevenu joyeux: "crème brûlée vanille Bourbon, crème de marron et éclats de marrons glacés", 16/20. Plus démago et sur-visité par la mode qui déglingue tout sur son passage, un délicieux "cheesecake revisité, caramel beurre salé" à 15,5/20. Le service vif et aimable est totalement concerné, de bons conseil pour s'y retrouver dans la carte des vins bien gaulée, faite de coups de cœur du patron, et ils sont nombreux. Le restaurant s'est refait une beauté, toujours coloré-acidulé mais les chaises sont devenues confortables! A nos âges rouillés, c'est important. A quelques encablures des bateaux, c'est l'adresse en pleine forme du moment. Croisons les doigts pour qu'en "saison" pendant la manne touristique, il en soit encore ainsi!

Chef: Mathias Grand

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 3€ Nespresso 15/20. Toilettes 15/20. Midi semaine menu 18,5€ et formules 14,5€ et 16,5€. Menus 28€, 35€ et 40€. Suggestions. Terrasse au calme en saison. Fermé lundi hors-saison. Ouvert 7j/7 en saison.

7 rue de la Paroisse
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.29.84.09
http://www.lemilpat-bandol.com/

MARE E MONTI ΨΨ1/2

Quel attachant petit bout de Corse! Par facilité ou lâcheté avec ses convictions, le restaurateur répond généralement au besoin du client et non pas à ses propres désirs. Vendre ce que les gens achètent. D'autres appellent ça "la globalisation" de l'assiette. Et puis "Mare e Monti", table propice à réjouissances gustatives déclinées sur le mode corse, donc. Le genre de table qui marche à l'orgueil et bras ouverts. Ambitieuse dans ses recettes qui chantent le terroir, généreuse dans la portion. Unique par les produits travaillés et les histoires qu'elle raconte: sauté de veau corse, charcuterie de cochons élevés en plein air nourris céréales et châtaignes (lonzu, coppa, salsiccia, prizuttu, terrine), cabri et figatellu en saison, omelette au brocciu, agneau corse fermier agricole qui pète la forme, brebis et chèvre fermiers au lait cru de derrière les fagots (Guillaume Acquaviva à Manso, Lisa Villanova à Calenzana) sans parler des flacons. Si? J'en parle? Bon d'accord: Pumonte vieilles vignes,

Pero Longo (Sartène), Clos Colombu (Calvi), Domaine de la Punta... Avec Mauricette, celle qui ne trimballe pas le chapeau de Napoléon mais le même caractère, on s'est penché sur le côté cuisiné de la maison. A deux pour le "duo de l'Ile de Beauté". En double: millefeuille de tomates, coppa, fromage frais corse. Feuilles de salade verte et sauce basilic. Green Zebra et Amantino fois deux. Ivan Incollingo, c'est un peu le "Monsieur Plus" de Bandol! Comme pour lui ses assiettes! C'est vous dire le copieux! 14,5/20. "Côte de veau corse, sauce aux cèpes" et ravioles aux cèpes pour la dame au chapeau vert! Mauricette ne se souvient pas d'avoir mangé d'aussi bonnes ravioles! Même à Brignoles ou Bourg-Saint-Andéol! Qu'elles soient maison est une chose! Qu'elles soient fameuses en est une autre! A côté, la viande est fameuse, colorée, sauce précise… 15/20! "L'agneau corse fermier grillé" et patates sautées. Des bouts croustillants à rogner à mains nues et avec plaisir. Les cuisines connaissent la musique, fermez les yeux: le charme puissant du maquis fait le reste! 14,5/20! Pour finir, une "assiette de fromages" brebis et chèvre affinés. Confiture de figue. Pain fait par un très bon boulanger. Service en binôme avec Martine Incollingo (la maman) conforme dans son rapport au temps: prenez-le! Comme chez des amis chez qui il fait bon s'arrêter où la soupe bourbouillonne au coin de la cheminée! Rue Marçon à Bandol, à un jet d'olive du port et de la fournaise touristique. Une épatante adresse pour se mettre au vert et décompresser sans forcer… mais réservation conseillée!

Chefs: Yvan Incollingo et Nadège Ferrer
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 16/20. Toilettes 15/20. Formule 15€ midi semaine et 19,5€. Menu 25€. Carte. Climatisation. Hors saison fermé le lundi. En saison fermé lundi midi.

27 rue Marçon
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.74.44.36

BARJOLS

AUX P'TITS OIGNONS

ΨΨ1/2

Rien qu'à lire le sobriquet "aux p'tits oignons" ça sent déjà bon. Mais attention. C'est peut-être du folklo pour gogos, les tauliers vont sortir les violons et jouer sur la corde sensible terroir machin-truc. On va entrer et s'asseoir en confiance aveugle. Mais après le repas une fois sorti, on ne se souviendra de pas grand chose dès la seconde passée. Gaffe… Ouf de soulagement: c'est oublier qu'existent des restaurateurs droits dans leurs bottes quand il s'agit de mettre en application des principes simples: travailler le produit local dans la mesure du possible, faire une cuisine maison y compris les desserts, pratiquer la méthode d'une tarification douce et la politique du sourire sincère histoire de fidéliser sa clientèle. Terrine maison, foie gras aux figues rôties, coq au vin, poêlée de St-Jacques et

La Conserverie Artisanale "*6ème Sens*": visite chez un passionné du bon!

Christophe Citérici: "*j'en avais assez de manger des terrines ternes et sans relief. Toutes se ressemblent! Ça n'a aucun intérêt gustatif pour le gourmet! Je me suis dit que je ne devais pas être le seul alors je me suis lancé et les clients commandent désormais mes produits sur internet*".

LE BOUCHE A OREILLE A TESTE!

Excellentes "*rillettes fumées*" et très peu grasses contrairement aux rillettes industrielles saturées en protéines de lait, "*magret de canard au poivre vert*"… au gout de canard soutenu et raffiné, fort bien assaisonné. Pour finir, la verrine de "*figatelli intense*": délicate et précise, non caricaturale dans ses saveurs. "*J'ai du sang corse, alors je voulais le meilleur figatelli! C'est la charcuterie SEMIDEI en Corse (Sorbo Ocagnano) qui me fournit. C'est pas donné mais c'est très bon!*". Les autres ingrédients entrant dans la composition de ses recettes sont du même tonneau de qualité: taureau AOP Camargue, sanglier de chasse français, canard IGP Sud-Ouest…

PASSEZ VOS COMMANDES SUR
WWW.SIXMSENS.COM

CONSERVERIE ARTISANALE
"6ème SENS"
83670 TAVERNES (VAR)
TEL.06.27.39.06.85

crevettes, entrecôte sauce aux cèpes, parillada de la mer… et en entrée du menu à 19€, le "velouté de potiron aux châtaignes". Assiette creuse, assaisonnement costaud bien de saison, p'tits croutons… aux p'tits oignons! 14,5/20! Elle est monumentale mes frères! Hein? Je cause de l'"andouillette à la ficelle de Barjols" fagotée par le charcutier du village "Da Costa Barra". Probablement la meilleure andouillette boulottée par votre serviteur. Nette et déchiffrable, qui n'a rien à cacher. Très joli travail dans "les règles de lard" aurait commenté Mauricette. Si elle était venue ici au lieu de défiler pour une exposition de chapeaux verts à Moscou. Bref! Les cuisines caressent ce beau produit servi doré, entouré d'un flan de légumes, de frites et d'une poêlée de légumes du moment. 15/20. Après avoir longuement hésité, je vise sans entrain ni illusion le "fondant au chocolat" certifié "maison" par Dorinda Martins, la patronne. Figurez-vous que je me suis régalé. C'est toujours pareil: c'est encore meilleur quand on ne s'y attend pas! Chaud-coulant au milieu, poudré de cacao à la sortie. Pas un de ses horribles fondants au chocolat au gout de gélatine décongelée! Bravo! 14,5/20 fastoche! Excellent pain du boulanger "Gervasoni" (à deux pas), quelques beaux flacons avec en tête de liste l'excellent "Château Margui" voisin (Châteauvert). Un duo original est à la tête de "Aux P'tits Oignons": la douce Dorinda Martins et Sylvain Desa, son hyperactif neveu par ailleurs également restaurateur dans des contrées plus…septentrionales! Rien d'étonnant à ce qu'il ait choisi un établissement avec… deux terrasses aux beaux jours! Mais attention: ouvert à l'année!

Chef: Anna Zatorska

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 13/20. Toilettes 14/20. Formule 12,50€ et menu 15€ midi semaine. Formules 16€ et 22€. Menus à 19€ et 26€. Carte. Enfant 8,5€. Groupes 50. Climatisation. Terrasses. Hors saison, fermé lundi soir et mardi soir. Ouvert 7j/7 en saison.

21 allée Louis Pasteur
83670 **BARJOLS**
Tél.09.80.39.13.53

APPLICATION GRATUITE
"BOUCHE A OREILLE" POUR IPHONE

LE BEAUSSET

LA GRANGE

ΨΨΨ

C'est curieux que la maison de Georges Ferrero ne fasse pas plus "modèle à suivre" dans le Landerneau de la sauce et du fumet. A coup de plans marketing avec des chefs kleenex et de créativité obligée sous peine de ringardise caractérisée, le combat fait rage pour alpaguer le chaland! Qui selon une croyance tenace voudrait de la nouveauté à tous prix! Et puis "La Grange". Quand "la mode" indique le Nord, Georges Ferrero fonce en direction de son Sud à lui! Conditions de navigation: qualité des produits, recettes traditionnelles et gourmandes que ne renieraient pas Bocuse et Escoffier, un cadre soigné mais pas clinquant, un service sérieux qui déroule avec un personnel indéboulonnable mené par le toujours exceeeellent Dominique Bonin! Alors? Comme chaque année, compliqué de choisir. J'aime bien prendre les abats ici, choix et fraicheur. Avec l'art de la boucherie, ces produits n'ont plus aucun secret pour le chef. Ce sera "ris de veau à la graine de moutarde". Cuisson conforme, juste un manque de coloration des ris. La sauce pousse, et moi je pousse avec le pain. Ratatouille du jour, par opposition à "purée de ratatouille" faite une fois par semaine pour permettre au cuisinier de gagner du temps. Quand il la fait. Et un délicieux biscuit de légumes. 15/20. Adoptée l'an passé par le côté reptilien de mon ciboulot, j'ai foncé tête baissée et cuillère en main sur la "mousse au chocolat noir"! Voilà bien un délice qui remet à l'heure les pendules de la recette. En prime, brins d'écorce d'orange confite et cigarette russe au beurre. 15/20. La cave à vins fait un pertinent tour des Bandol rouges. Côtes du Rhône et Cassis ferment la marche… droite je sais pas: on verra après! Bref! le rapport qualité prix demeure, et la fidélité n'est pas un vain mot chez Georges Ferrero. Car je vais vous dire: c'est parce que l'homme est fidèle à ses convictions que ces heureux clients le sont depuis si longtemps avec sa table. Ya pas de mystère! Mais de cuisine, beaucoup!

Chef: Georges Ferrero

Spécialités: Foie gras poêlé, pomme rôtie. Écrevisses fraîches. Cuisses de grenouilles. Pieds paquets. Rognons de veau au Madère. Ravioles à la truffe blanche d'Alba. Agneau de Sisteron. Bouillabaisse (sur commande mini 4 personnes). Profiteroles maison.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 15/20. Toilettes 15/20. Menus 21€, 29,8€ et 39,8€. Carte. Service traiteur emporté ou livré à domicile. Repas de groupes. Terrasse. Fermé lundi soir et mardi.

34 bis boulevard Chanzy
83330 **LE BEAUSSET**
Tél.04.94.90.40.22
www.lagrange83330.com

C'EST L'ANNÉE DU CHEVAL

BESSE SUR ISSOLE

LA REMISE

NT ΨΨΨ

Un mercredi de fin d'hiver et pourtant, "la Remise" est noire de monde, tous à se régaler des recettes qui ont fait, font et feront le succès de la maison. Pour un peu on croirait que rien n'a changé, que tout est pareil! Sauf que ce parfait cuisinier et homme attachant qu'était Alain Pesavento est parti ailleurs "se dorer à la poussière des météores" comme chante le poète. Cet homme sincère et simple aiguillait sa cuisine hors du registre du snobisme modeux et des assiettes flambeuses, celles des ambitieux qui courent après un futur que personne ne touche jamais. Et puisque la philosophie est marquée au fer rouge dans les tripes de la boutique, Nadia Pesavento poursuit l'ambition. Bien secondée par Ghilain Lempereur, et le cuisinier David Nieto, formé depuis quelques années par Alain. Un régal le "feuilleté de noix de St-Jacques fraiches au Noilly-prat"! Mais vous devez le savoir depuis le temps que je sauce mes assiettes ici-même! 15,5/20 et cuisson juste malgré la foule du jour! Même rigueur avec le "carré d'agneau au jus de thym". Le gratin dauphinois (le fromage en plus) est un des 10 meilleurs jamais mangé! Balèze! Légumes frais du moment, simples: 15/20! Le "fromage de chèvre de pays" est dans le contrat de mon menu, mais j'ai décliné. Et embrayé sur le "baba au Rhum" plus arrosé que l'an passé! Un dessert de gourmand comme le baba doit toujours effleurer le trop, sans jamais tomber dedans. Sur fil, tout un art… 15/20! La cuisine conserve un excellent niveau, restant dans l'empreinte de son fondateur avec une rassurante facilité. J'ai une fois encore passé un excellent moment en observant rire les tablées de copains, des couples de retraités nez à nez manger avec une lenteur posée, des amis de longues dates se raconter, des VRP pressés, des gens de loin, des gens de près. La vie quoi. Bref! Ne manquez pas la terrasse aux beaux jours: elle seule vaut le détour! C'est vous dire! Alors si en plus on se régale…

Chef: David Nieto

Spécialités: gâteau de foie de volaille au coulis de tomates. Foie gras poêlé aux pommes sauce Madère. Daube de bœuf à la provençale. Rognons de veau à la moutarde ancienne. Filet de bœuf au poivre vert. Magret aux morilles. Mignon de porc à la badiane. Dos de cabillaud rôti. Escalope de saumon frais poêlée sauce safran. Desserts maison.

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

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

BORMES LES MIMOSAS

LE TIFY

NT ΨΨ1/2

Incroyable! Du rare! Test en février! Je suis tranquillement assis dans mon coin à boulotter mon assiette que des clients, sourire aux lèvres jusqu'aux cheveux partent en remerciant sincèrement Pierre-André Romain, le jovial restaurateur et homme de salle! J'vous jure! Le monde à l'envers! Dans un canton où l'affamé se mord les dents à force de tomber dans du piège à touristes, la péripétie observée est loin d'être anodine. Alors bien sûr, les deux associés ouvrent leur restaurant à l'année pour vivre: le tir aux pigeons estival saisonnier n'est pas leur spécialité. Mais du coup, leur table étonne, surprend, fait parler, et au final rabiboche le gourmand avec son porte-monnaie grâce au rapport qualité-prix affiché! Car autant vous dire que le cuisinier Fabrice Gounand n'est pas un perdreau de l'année question savoir-faire et recettes. Ce bourguignon de naissance a bien saisi les subtilités de la cuisine provençale, pour preuve mes magnifiques "petits légumes farcis provençaux" que ne renieront pas les intégristes de la chose qui cuisinent (et mangent!) avé l'assent! Poivron, aubergine, oignon, courgette! Avec, un coulis bien relevé mes petits lapins carmins, c'est du bonheur en plein! Tout saucé avec le bon pain! 14,5/20! Le "magret de canard sauce aux cèpes" 18,50€ qu'il vaut! Une sacrée affaire! Pas désobligeant pour les appétits de molosse, voyez? Pas un poil de gras de trop sur le dos, sauce qui gastronomise allègrement, gratin dauphinois servi à part. 15/20. Petits prix mais pas de sous-prestation: le service est joyeux grâce à un Pierre-André Romain au mieux de sa forme, souriant et gracieux. Bien secondé par la charmante Sonia Verdier, fidèle au poste. Mais le mieux est d'aller voir: vous avez notre bénédiction mes frères!

Chef: Fabrice Gounand

Spécialités! Croute aux morilles Franc-comtoise. Moules gratinées aux amandes. Anchoïade provençale, croutons et légumes du soleil. Tagliatelles aux langoustines. Ravioli de St-Jacques, compotée de légumes. Escalopines de veau sauce Rossini. Moules-frites. Entrecôte, rumsteck…

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café Malongo 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule 12,9€ midi sauf dimanche et jours fériés. Menus 21,5€ et 27,5€. Enfant 9,5€. Carte. Terrasse ombragée en saison. Climatisation. Grand parking à proximité. Fermé en janvier. Jours de fermeture: se renseigner.

79 boulevard du front de mer
La Favière
83230 **BORMES-LES-MIMOSAS**
Tél.04.94.71.40.98

BRAS

LA PETITE MAISON DE BRAS

ΨΨΨ1/2

Sonia Tallone et Patrick Haertel pouvaient créer un restaurant comme tous les autres, mais y en avait déjà plein. La stratégie n'offrait donc aucun intérêt. Avant tout, l'ambition du jeune couple était d'être chez lui avec ses enfants, et de régaler de bonnes choses leurs gentils clients ayant pris la peine de grimper jusqu'ici, à Bras. Et ça marche bien puisque avec Mauricette, nous déjeunerons dans "une petite maison" bien remplie! Pour nous autres qui mettons de la morale un peu partout, il y a une véritable jouissance à voir un bon restaurant afficher complet, ou presque. La recette? Des assiettes aussi exigeantes que les produits qu'elles contiennent. Et quand on sait que le chef va chercher ses légumes à vélo, héhé! La dame au chapeau vert, icône du bien-manger et grande prêtresse des bons cuisiniers a tout de suite remarqué que les "asperges vertes sautées et crème de chèvre" allaient la ravir. Belle idée du chef que de jouer avec le croustillant et le souple, je n'en dis pas plus. 15,5/20. Boudiou! 15,5/20? Hé oui mes petits lapins verts! Et c'est pas fini! Itou avec mes "gnocchis de pois chiche et aiguillettes de canard". Pas pour les appétits de piafs! La moutarde à l'ancienne lie l'ensemble avec habileté. 15,5/20. "Onglet de bœuf, chutney courge et estragon": Mauricette raffole de ce morceau de viande! "Mon préféré avec l'os à moelle" qu'elle dit toujours! Cuisson tip-top, chutney subtil, petits légumes extra, purée à l'huile d'olive. 15,5/20. Garniture du même esprit pour mon "dos de merlu en croute de Parmesan et chorizo". Epinards, carottes, fenouil… Et le merveilleux poisson injustement banni du commun des tables. Ça en fait plus pour nous! Bravo chef! 15,5/20. Desserts moins spontanés que les plats, mais réussis: le "trifle chocolat-banane" est parfait pour celui qui sauce jusqu'au bout! Et le "brownie au citron, granité vodka orange" est amusant mais "le citron ne pousse pas assez" dixit Mauricette qui était concentrée sur la Vodka, faut dire. 14,5/20 pour les deux. 20€ le menu. Incroyable non? Profitez-en pour vous lâcher sur les jolies bouteilles locales! Même si les réservations bloquent à la vingtaine de veinards (le chef est seul en cuisine), Sonia Tallone ne chôme pas dans sa mignonne salle faite d'amour et d'eau fraiche. Ah tiens! Je dis ça comme ça! Ça me passait par la tête! Par la tête à Bras! Pour dire que l'adresse est d'une grande fraicheur, très spontanée. Et en plus c'est fameux! Faut vous le dire comment?

Chef: Patrick Haertel
Spécialités: la carte change chaque mois.
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 16/20. Formules 14€ et 16€. Menu 20€. Suggestions. Enfant 8€. Groupes 30. Accès handicapés. Jardin clos et terrasse. Parking aisé 50 mètres avant le restaurant. Hiver: fermé mardi et mercredi. Printemps et automne fermé mercredi. 7j/7 juillet et août.

RD 34 Route de Barjols
83149 **BRAS**
Tél.04.94.04.09.28
www.lapetitemaisondebras.sitew.com

BRIGNOLES

AU VIEUX PRESSOIR

ΨΨΨ

Quel pari insensé que celui de Luc-Laurent Gramond! L'honorable ambition de satisfaire tout le monde, du pressé de passage au gourmand qui prend son temps. De la formule à 14,50€ au menu du terroir à 34,5€! Tout le monde est content! Un restaurant digne du qualificatif sur Brignoles! Avec tissu, espace, coquette salle avec cheminée! Et une terrasse fleurie avec brumisateur quand les moineaux sont de sortie! Un service qui connait ses classiques et des cuisiniers offrant une prestation aboutie pour le pressé de passage et le gourmand qui prend son temps, mais je me répète! Un drôle de mix façon "auberge" avec son brassage et ses poignées de mains entre connaissances d'affaires, ses adeptes du rituel du week-end, le taciturne peu causant assis dans son coin et qui toujours revient, des copines qui veulent la paix. Menu intermédiaire pour ma pomme avec "crème de girolles et châtaignes, julienne minute de Granny Smith". La maison ne recule devant aucun sacrifice! Les traumatisés de la cuisine minimalisme de la portion applaudiront! Bravo au chef d'avoir pensé à associer l'acidité de la pomme (pas la mienne), et la douceur ronde des champignons et châtaignes. Voilà à quoi sert un cuisinier! Oui môssieur: c'est un métier! 15/20. Suite plus conventionnelle, quoique. La "traditionnelle tête de veau sauce gribiche" est bien faite, sauce "minute" mais comment peut-il en être autrement? Avec, une poêlée de patates et de champignons sautés et quelques bricoles légumières. Les intégristes de la recette sobre trouveront à redire, moi je redis 15/20! Dessert réfléchi, malin: "craquant spéculos et tuile aux amandes mousse au chocolat blanc". Une tuile couronne l'ensemble, je me régale. 15/20 en fin de parcours! Voilà ce que ça donne! De jolies performances niveau rapport qualité-prix! Equipe de salle classique et aimable. Sur la pointe des pieds et sous des apparences faussement désuètes, la discrète institution brignolaise suit sa route, à l'écart de l'agitation du centre-ville.

Chef: Yoan Sautereau
Second: Sylvain Lambic
Spécialités: pied et paquets. Roulé de magret de canard au foie gras. Cassolette de St-Jacques au Porto en croute feuilletée. Dos de Sandre à la plancha, écume de corail d'oursins. Noix de veau, pieds de moutons, jus au Sésame. Sauté de coq à la française.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pains 14,5/20.

Café Malongo 1,8€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule 14,5€ et menu 16,8€ midi sauf dimanche et jours fériés. Menus 28,5€ et 34,5€. Carte. Banquets, mariages, séminaires jusqu'à 100 (autocars). Terrasse avec brumisateur. Parking aisé. Ouvert 7j/7. Nouveau: livraison plateaux repas!
Le Plan RN7
Route de Marseille
83170 **BRIGNOLES**
Tél/fax.04.94.69.97.49
www.au-vieuxpressoir.fr

LE CANNET DES MAURES

LA FOURCHETTE GOURMANDE

ΨΨΨ

Question philosophie de travail, le sieur Philippe Fenouil a choisi depuis belle lurette. Hein? J'explique. Si d'aventure vous osiez effectuer halte gourmande dans la doucette maison tenue de sourire de maitre par Nanou Fenouil, vous trouverez dans les assiettes de son mari de chef une inspiration culinaire toute bocusienne, sauces gourmandes et sucs fins. Autant dire que la cuisine moléculaire, c'est pas son truc au chef. Pas d'alginates E401, ni de polysaccharides E407 et grands dieux! Jamais de monoglutamate de sodium E621! Juste des plats gourmands qui vous étirent le sourire jusqu'aux oreilles! Recettes habiles et de belle maitrise du chef, résultat d'un apprentissage là où il fallait! Formé par Julien Bonnet à Salernes (Grand Hôtel Allègre) puis passé chez Le Stanc et Maximin! Rien que ça! Il ira même jusqu'en Bourgogne (Saulieu) et à Courchevel! Voilà façonné un style de cuisine! Menus à partir de 14€, ou à la carte. Avec Mauricette, celle qu'on ne montre jamais du doigt sinon on se le mord, on a dégusté des plats du genre qui font les beaux jours de notre bonne humeur! "Asperges tièdes et sa mousseline aux herbes" qui reste un très bon classique de saison de la maison, Philémon: 15/20. Puis un copieux "pavé de bœuf au poivre" né rumsteck, patates rustiques et flan de courgette émérite, 14,5/20. Mon entrée est l'exemple type du plat dont je suis friand, tellement révélateur de l'esprit d'une cuisine: le "feuilleté de St-Jacques sauce crustacés". J'ai sorti mon 15,5/20 avec des yeux tous ronds! Pas régime-régime, mais qu'il est bon le "ris de veau aux asperges et ses ravioles"! Ah! vous pouvez saucer! Tout le monde est habitué ici! C'est celui qui sauce pas qui est montré du doigt! Héhé! 15/20. Comme deux collégiens qui fêtent leurs BEPC au bistrot en face de l'école, on s'est amusé avec nos deux glaces, une "dame blanche" pour la dame au chapeau vert. Et une "fraise melba" pour bibi. 14,5/20 chacun. Au cas où comme nous autres cobayes ce qu'on appelle des "détails" vous intéressent, faut savoir que les serviettes et les nappes sont en tissu repassé, que les (petits) groupes sont acceptés si vous demandez gentiment, que le clopeur invétéré peut manger dehors suivant la météo. Et surtout que les Fenouil sont de ces restaurateurs rares qui ne considèrent pas les clients comme une "masse de chiffre d'affaire", mais une somme d'individualités à satisfaire. Observez les minois en fin de service: tout est dit!

Chef: Philippe Fenouil
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain individuel 14,5/20. Café Richard 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus 14€ midi semaine sauf jours fériés, 24€ et 34€. 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

CARCES

PILE POELE NT

Ψ

Ah tiens? Changement de proprio! Depuis deux ans? Déjà? Pfouu…ça file… chais pas où est l'ancien que nous avions un moment référencé, mais les nouveaux ont sacrément revigoré la boutique! Je parle de déco. On s'y sent bien dans cette cave voutée, pierre et éclairage. Ça sent juste le carburant cramé d'un chauffage au pétrole quand on arrive. C'est un poil (houhou) embêtant d'entrer dans un coquet restaurant de village pour renifler la station-service. Monsieur est fort aimable, se met à la place du client qu'il aura été, si j'ai bien compris, de longues années comme commercial sur la route. Le p'tit mot, un bel entrain dont beaucoup de professionnel de la profession devraient s'inspirer. Toute cette ferveur a toutefois beaucoup de mal à faire passer les approximations de l'assiette. Mais attention! Elles sont belles les assiettes! Y compris celles de la formule du jour! J'ai vu passer! Mais au bout d'un moment, le désir de bien faire ne suffit plus. A la carte, "St-Jacques sur fondue de poireaux". Je prends ça pour voir de quels produits la maison se chauffe. Bah… pas folichon. Cinq petites St-Jacques décongelées de basse qualité, caoutchouteuses et avec un arrière-gout pas franc. Elles sont totalement submergées de sauce que le patron m'indique comme "sauce crustacés avec des herbes de Provence". Et surtout plein de crème. Sous la maladroite plâtrée marron, Le poireau est un peu duraille. A côté: du riz noyé, lui aussi sous la sauce. Tomate confite (bonne) et une sorte de gratin un peu fade mais maison. 11/20 pour 15,5€ quand même. Les desserts sont appliqués, mis en scène, décorés, réfléchis. Sauf que perso, quand je souhaite un "Baba au Rhum", je veux pas un Baba au Rhum déguisé, grimé, qui cherche à séduire à tout prix! Un Baba quoi, avec du Rhum. Pas un dessert de carnaval qui trempe dans une marée de crème anglaise avec du

caramel liquide, des rondelles de kiwi et de banane, des prouts de Chantilly et sur le Baba, une salade de fruit. Malgré tout, c'est bon, et j'ai apprécié le dosage pas radin de Rhum! 6,5€ et 12/20. Mais attention hein! Ces gens sont très sympa! Mais que voulez-vous! Le BàO est un guide de restaurants, pas un guide pour se faire des amis!
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Formule à 11,50€ midi semaine. Carte. Terrasse. Fermé mercredi.
387 chemin des Lônes
83570 **CARCES**
Tél.04.94.59.77.67

CARQUEIRANNE

LE PUB

ΨΨΨ

A tous les collectionneurs de panoramas plaisants fixés sur la pellicule de leur aillefone, je recommande la maison de Fabrice Giuliano et fils. Ça va se passer ainsi: de la terrasse vous contemplerez à pleines mirettes les mâts du port des Salettes puis dans un grand soupir d'aise, vous passerez commande de votre repas. Ainsi et en toutes probabilités, pour passerez comme dit Mauricette "un bon moment de souvenirs". Elle est adepte de la secte de son humour qui ne fait rire que ses dents à elle seule. D'un coup en lisant la carte des plats, elle se lèvera en mimant de jouer des castagnettes et en tapant des pieds comme dans un fandango. Puis elle filera en disant "comme ti veux ti choises!" d'un air entendu. Je commence à la connaitre! Je lui ai commandé "la planche de charcuterie ibérique, pan con tomate". Quid? Jambon de montagne espagnol, chorizo, lomo, saucisson sec, poitrine fumée. Un peu de brousse sur pain grillée, et une préparation comme une vierge avec brunoise de tomate et ail. 15/20. Pendant sa délicieuse "brochette de gambas à l'indonésienne" de beau calibre accompagnées d'une sauce au gingembre, citronnelle, ail, citron vert, huile d'olive vierge (vous savez tout!), je pique ma crise de cochon espagnol! Moi aussi! Ya pas de raison! Avec le "mix-grill de cochon ibérique Duroc de Batallé"! A déguster rosé impérativement! Presa, punto de lomo, bavette. Trio de choc! 15/20. Le "café gourmand" remplit son contrat et mieux que ça, avec notamment une délicieuse crème glacée au café: 14,5/20. Du coup, avec l'aillefone, on prend aussi des photos des plats! Bref! Alors que l'époque où le mercato des toques et des serveurs fait fureur, ça nous fait très plaisir de voir une équipe stable année après année, notamment en cuisine. Gaétan Giuliano et son équipe déroule en salle, au service d'une clientèle exigeante, qui sait ce qu'elle veut. Très belle brasserie aux accents méditerranéens, influences d'Asie en bonus. Une prestation aboutie et un panorama garanti!
Chef: Daniel Tudorencea
Spécialités: fritto Misto di Mare. Salade de poulpe alla Trapanese. Foie de veau poêlé au Xérès. Darne d'espadon à la plancha "façon du chef". Bouillabaisse de cabillaud. Risotto façon paella.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Segafredo 2,6€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Suggestion du jour. Carte. Enfant (-10 ans) 13,4€. Fermé mercredi hors-saison. Eté 7j/7. Terrasse. Parking.
Le Port des Salettes
83320 **CARQUEIRANNE**
Tél.04.94.12.96.54

AU FOU DU ROY

NT ΨΨ

Une crêperie sur le Port installée depuis 2012. La petite serveuse fait de son mieux. Devant le bar, les tauliers sont assis le nez plongé dans la paperasse. Comme une brasse coulée dans l'administratif. Et que je te farfouille dans les liasses de factures. En plein service. Alors forcément quand on est concentré sur la chose pendant le service, on ne fait même plus attention au client qui prend la peine d'entrer dans son établissement. Même pas dit bonjour, ni même un regard. Et quand on ne dit pas bonjour à Mauricette, c'est un peu comme un carton jaune à Mayol: pas de deuxième chance! Sauf que… les galettes sont fameuses. La dame au chapeau vert sans bigouden apprécie énormément la "Kerchopine", avec lard fumé grillé et pommes fraiches cuites. Bravo au cuisinier: le lard est poêlé, bruni. Le sucré-salé rêvé! 14,5/20. Je ne déroge pas à ma règle auto-imposée: "complète"! Jambon blanc mieux que souvent, œuf, emmenthal. Du beurre sur un coin de la galette pliée. Félicitation à la direction pour la sobriété des assiettes. Souvent, on nous balance des crêpes et galettes avec de la salade, de la tomate, des champignons, plein de calembredaines pour remplir le vide. Alors que c'est important une galette qui n'a pas peur de l'isolement. Ça veut dire qu'elle est sûre d'elle! Bref! 14/20. Les sucrées ont du répondant avec notamment la "Bonne Maman"! Qui contrairement à l'idée qu'on s'en fait n'est pas à la confiture! Mais à la cassonade et avec une grosse portion de beurre demi-sel! Super! 14,5/20! Un peu moins pour la "Guyanaise" de Mauricette avec banane et chocolat chaud fondu. Du vrai chocolat, pas du topping. 14/20. Le cidre "Poiré" change de celui à la pomme. Dommage que la direction ne s'intéresse pas au client non plus à la fin du repas. Ça pouvait rattraper le début. Nous autres, benêts de clients. On n'attendait rien d'autre qu'un "bonjour" un poil souriant qui aurait eu l'avantage de nous faire croire l'espace d'une seconde qu'on était autre chose qu'une carte bleue ambulante qui mange, qui paye et puis tchao la compagnie. D'ailleurs et après avoir rangé sa paperasse

dans des classeurs, cette direction mange en même temps que les clients pour bien enfoncer le clou de sa méconnaissance des règles du métier. L'occasion rêvée pour ne pas dire au revoir au client, mais on s'y attendait un peu.
Spécialités: galettes et crêpes
Accueil 11/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 14,5/20. Pas de pain. Toilettes 14,5/20. Pas de menu. Carte. Terrasse en saison. Ouvert 7j/7.
Port des Salettes
Avenue Elie Gautier
83320 **CARQUEIRANNE**
Tél.04.83.42.56.84

LOU PETOULET
ΨΨΨ1/2

Attention! Ne pas se laisser abuser par le sobriquet qui fleure bon la Provence, les cigales et les grillades! Certes, les cigales chantent sous les pins et les oliviers, et toute l'année le panorama sur les iles fait rêver! Sauf que la cheminée ne crépite qu'en l'hiver, et qu'on ne trouve dans les menus aucune grillade au feu de bois à l'horizon, pas plus de pieds paquets ou d'alouettes sans têtes! Et croyez bien amis lecteurs que j'ai grand respect pour ces recettes de terroirs! Mais chaque chose en son temps! Et en son lieu! Ici, le chef démontre une cuisine gastronomique en éveil, très à l'écoute du présent. Si les recettes sont sages dans les intitulés, elles s'affichent polissonnes dans les assiettes, créatives! Mises en bouche avec une verrine "mousse de tomate et germes de poireau". Mauricette, celle qui ne mange jamais de brocolis pochés dans de l'eau d'Evian, choisit évidemment le "foie gras gelée de Porto"! Le voici le style Casani! Visuel bien pensé, savoureux! 15,5/20 selon la non-spécialiste en brocoli mais compétente en foie gras! Suite plus sage avec "duo de pagre et gambas en papillote". Légumes du moment, fenouil, grosse échalote… 15/20. Mon entrée effacerait presque l'intégralité de mon historique personnel de St-Jacques dégustées! "St-Jacques au parmesan". Très belle qualité de noix sans corail, et le Parmesan est utilisé avec astuce! Décliné, il appuie sur le trait jusque dans la caricature et ça fonctionne vraiment! Bravo! 16/20! Mon plat est fait pour les sauceurs jusqu'au bout du bout! "Tournedos de veau façon Rossini". Recette éloignée de l'original Rossini! Mais sauce-bonheur, viande sans erreur, foie gras poêlé vraie douceur! Pas commun avec les… frites maison! Faut oser! Ça fonctionne! Avec les doigts, c'est encore meilleur pour saucer avec! 15,5/20! Le fromage est intégré à nos menus mais nous ferons impasse dessus. Pas sur le "nougat glacé et sa dentelle de caramel" dont j'ai déjà dit le plus grand bien: je confirme! 15,5/20! Et le fameux "Bounty revisité", recette classique d'un coulant très "chocolat" dans les tablettes du cuisinier, si je peux dire. La noix de coco signe l'originalité. 15/20. Le coup de rein fourni par la direction voilà deux ou trois ans se confirme! Bravo pour le sursaut d'inventivité pour s'adapter à la demande. L'affluence des mariages, baptêmes et repas de groupes ne trompent pas! Faut dire qu'avec un tel panorama, même de simples grillades… mais nooon! Je vous ai dit au début que y'en a pas! N'insistez pas!
Chef: Damien Casani
Second: Cédric Guttierez
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 16/20. Environnement 16/20. Menus 25€, 32€, 42€ et 53€. Carte. Mariages, banquets: 120 l'hiver, 160 l'été. Terrasse couverte vue mer. Parking privé. Fermé lundi, mardi et mercredi hors-saison. Ouvert 7j/7 le soir en saison et samedi-dimanche midi et soir.
Chemin du Pétoulet
83320 **CARQUEIRANNE**
Tél.04.94.58.50.07
www.loupetoulet.fr

LE CASTELLET

LA FARIGOULE
ΨΨΨ

J'adore la cuisine de Frédéric Flosi, la faculté de l'individu à optimiser son travail selon le contexte. Le genre de bonhomme qui peut autant tenir les fourneaux d'un double étoilé qu'un snack sur la plage. Une sorte d'hyper-professionnalisme à l'horizontal d'une redoutable intelligence dans la situation. Du coup, les assiettes de ce frais quadra notamment passé par Bocuse tapent dans le mille en toutes saisons sur la jolie placette du "jeu de Paume" du merveilleux village du "Castellet" que le monde entier nous envie et les autres aussi. Mauricette apprécie les plats faussement désinvoltes mais pensés, qui savent rester simples mais dont on sait que derrière ronfle l'expérience du gastro. Toujours le menu complet proposé à 26€ et la formule à 22€. Avec la dame au chapeau vert, on connait le copieux des plats de la maison. On a donc sagement débuté par une entrée pour deux, commune… mais non banale dans de telles circonstances de savoir-faire: "panaché de beignets et son aïoli". C'est délicieux, se mange sans faim et avec les mains. Ça vous change des fritures lourdingues de la veille et de la mayo en tube! 15/20! Pas à la main mais avec entrain: "ventrêche de cochon, lentilles cuisinées, St-Jacques, foie gras". Association impossible? Impossible n'est pas Flosi! Après les points d'interrogation à imaginer, des points d'exclamation quand j'ai boulotté! Bravo! 15,5/20! Quelques asperges, patates sautées, gousses d'ail viennent soutenir la "côte de taureau, figatelli et moutarde au mout de raisin" de Mauricette. Une belle planche bien garnie. Je parle du plat, pas de la rondouillarde dame et son chapeau vert en forme d'épouvantail à moineaux. 15/20! Véritable travail pâtissier que le "palet tout chocolat noir, cœur framboise". Glaçage,

génoise etc. La recette appuie un peu trop sur le sucré et pas assez sur le noir du chocolat. Pas fait long feu quand même. 14,5/20. La carte des vins n'est pas anodine et même très bien fagotée pour un restaurant au cœur du tourisme. Seulement voilà. Ce n'est pas un restaurant strictement saisonnier! Mais véritablement une table très sérieuse ouverte à l'année. Intérieur bistrot soigné avec sa collection de flacons, extérieur coloré aux milieux des vieilles pierres, tonnelle et tissus chamarrés. L'INSEE et ses statistiques devraient mesurer la qualité de la vie en venant ici. Tant est réconfortante cette belle vision de la restauration!

Chef: Frédéric Flosi
Second: Pierre Andréïni
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule 22€ et menu 26€ midi. Carte. Enfant 8€ "comme les grands". Terrasse. Climatisation. Groupes 70. Fermé lundi et mardi hors-saison. 7j/7 en saison.

2 place du Jeu de Paume
83330 **LE CASTELLET**
Tél.04.94.32.64.58
www.lafarigoule-restau.com

CAVALAIRE

LOU PEBRE D'AÏ
ΨΨΨ

Voilà bien un couple fort sérieux dans le travail qui ne cherche pas les projecteurs ni les photographes! Pas le genre! Et quelle cuisine! Aucune ambiguïté sauf à être sourd des mirettes et des papilles! Patrick Atzori s'est résolument tourné vers la Provence. Mais gaffe! Pas celle des catalogues aux pages glacées qui récitent les sempiternelles fadaises pour touristes en goguette avides de folklore! Pas du folklo pour gogo? Houlà non! Pas de ça ici! Ya du fond dans la prestation! "Lou Pebre d'Aï" récite une cuisine pleine de rondeurs savoureuses et de subtilité discrète. Parfumée souvent, épicée parfois, généreuse toujours, imaginative et forcément maison. Ben oui… sinon quel intérêt comme nous de se palucher 200 bornes pour venir y tremper les moustaches? Bref! Seul ici les années précédentes, j'optais pour le menu découverte. Jamais venue chez Pascale et Patrick Atzori, Mauricette a foncé sans détour sur "l'assiette méli-mélo d'entrées". Assortiment de beignets (aubergine, fleur de courgette), fagotini au pistou, artichauts à la barigoule, poivrons au four, tomates confites, feuilleté, jambon cru… 15/20. Suite dans le même registre d'intégrisme provençal avec "les petits farcis"! Champignon, tomate, courgette et poivron. La totale, Hannibal! 15/20, Firmin! Je les zieutais depuis belle lurette! Cette fois je prends! Quoi donc? Les "escargots à la mazarguaise". Boudiou que c'est bon! Les bestiaux tendres comme tout trempouillent dans une sauce cuisinée avec tomates, lardons, pignons et plein d'autre chose! La prochaine fois j'en demande pour ramener à la maison! 15/20! Suggestion du jour: "croustillant de porcelet au thym". Viande restée souple après cuisson. Nos deux plats sont garnis d'un fameux gratin dauphinois, un vrai. Pas passqu'on récite le provençal sur le bout de la recette qu'on doit se moquer des autres régions. Hihi! Le chef pourrait expliquer la recette à un grenoblois de souche! 15/20 encore! On a fait impasse sur les desserts. Pour en connaitre la raison, relisez et vous pigerez le copieux. Bref! Prestation à contre-courant de la majorité des "restaurants" du coin, service adorable de Pascale Atzori. Et j'exhorte la foule à réfléchir et à sortir ses calculettes révisées: c'est quand la table est mauvaise que c'est trop cher! Quand c'est bon: on applaudit et on revient! Ben tiens!

Chef: Patrick Atzori
Spécialités: brouillade au caviar d'aubergine. Salade de calamars à la crème d'ail. Le "bouill" du Pèbre d'aï. La pêche du jour de Seb et Angélique. Le tian d'agneau. Daube de bœuf à la toulonnaise.
Accueil 15/20. Service 15,5/20. 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. Enfant 11€. Traiteur à emporter. Ouvert 7j/7 en saison. Hors-saison: se renseigner! Climatisation. Terrasse couverte. Groupes. Parking.

Place du Parc
83240 **CAVALAIRE**
Tél.04.94.64.17.93

DELICATESSEN
ΨΨΨ1/2

Je vous le dis sans ambiguïté ni détour: cuisine brillante! Mais gaffe! Ne vous attendez pas à des rideaux piqués de fils d'or ou des chaises Louis XIV piquées au Louis XV! Plutôt à un service nature et souriant, droit dans les yeux. Et à une vue mer comme si on était face à la mer, ce qui est le cas. Face à l'horizon avec les lunettes de Greta Garbo sur son gros nez, Mauricette commente: "on se croirait sur la Côte d'Azur". Ah! L'humour de Mauricette! Bref! Un côté brasserie soignée du midi avec formule et menu à 16€, des tapas de qualité pour réunions de copains gourmets. C'est l'angle "cuisine de bistrot" raffinée qui aura nos suffrages! Mes cocos du Caucase, c'est le top! Formule 22€ et menu-carte à 32€. Début par deux planches de cochonnailles. Planche de jambon Ibaïona d'Eric Ospital, une autre avec saucisson et chorizo du même tonneau. Quels produits! Avec les doigts, sinon c'est moins bien. 15/20. Je reste dans le groin avec mon plat "polenta crémeuse aux épices douces, échine de cochon croustillante d'Eric Ospital". Viande magnifique, mais la polenta tient le haut de l'affiche. Lentement, prendre son temps, sirot-

er: 15,5/20. Entrée de Mauricette: "surprise de cochon sauce gribiche". Sérieux et ludique dans la même assiette! Gribiche de l'instant sur pain grillé, pied de cochon travaillé, le top! 15,5/20. Suite avec un "dos de cabillaud croustillant amande-basilic, écrasé de Monalisa" fait de détails et d'élégante opulence, superbe de fraicheur et de justesse. Un sourire et 15,5/20. Dessert la lignée, la garde ne baisse pas! "Riz au lait, sauce caramel beurre salé et mendiant" très malin à 15,5/20. Classique "baba "bouchon", vieux rhum" et sa crème battue. 15,5/20 encore. Aux fourneaux, un phénomène! Ingénieur de formation et demi de mêlée par passion, ce quadra venu dans le monde de la sauce sur le tard est né savoyard (Aix-les-Bains). Monté à Paris, il gravit les marches 4 à 4! Rencontre avec Yves Camdeborde de La Régalade! Il persévère aux côtés de Stéphane Jego (l'Ami Jean) puis Sébastien Guénard (Le Miroir). Et il est où maintenant Fabien Trivero? Héhé… A Cavalaire! Depuis fin 2010! Voilà qui va faire des heureux! Sans causer des jolis flacons de la maison…

Chef: Fabien Trivero

Spécialités: la carte tourne sur 15 jours (produits strictement de saison!)

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule midi 12,50€, 14€ et menu 16€. Menu-carte 32€ et formule-carte 22€. Terrasse ombragée. Parking aisé. Ouvert 7j/7.

Promenade de la Mer
83240 **CAVALAIRE**
Tél.04.94.62.51.15

COLLOBRIERES

HOTEL-RESTAURANT DES MAURES

ΨΨ1/2

Héhé… Je n'avais jamais remarqué la chose, le clin d'œil: quand vous optez pour le menu à 21€, vous avez deux entrées. C'est comme ça depuis toujours! Cherchez pas! C'est pas maintenant que les Borello vont changer de fusil d'épaule! Donc: deux entrées dans les assiettes et… deux entrées pour pénétrer dans la maison! Côté rue de village joliment pavée et ses jolies façades. Ou côté rivière! Avec le fameux Réal Collobrier et ses colverts en congés payés à vie qui coincointent dans le coin! Depuis le temps qu'avec Mauricette on effectue un pèlerinage annuel ici, les canards nous tutoient! C'est vous dire si on se connait! Bref! La cuisine n'a pas varié d'un poil d'aubergine avec des recettes qui ont fait leurs preuves! Mais aussi des nouveautés! Menu 13€ pour les abonnés affamés, menu 21€ pour les abonnés encore plus affamés. Devinez lequel on choisira avec la dame au chapeau vert? "Hors d'œuvre" avec un jambon cru débité minute, pas du sachet prédécoupé polyphosphaté! La terrine maison est extra, bien relevée. Pas de la terrine de sandwich de station-service d'autoroute! Ah bah voui! Autant dire les choses non? Salade verte vivante, par opposition au sachet appelé "4ème gamme" qui déglingue les vitamines B9 et C! hé oui mes cocos… vous l'ignoriez? Et ben voilà! Vous l'apprenez! Entrée 1: 14,5/20. Entrée 2: "omelette aux cèpes". Avec des œufs (j'vous jure!) et des vrais cèpes! D'ici et pas d'ailleurs! 14,5/20! Nos plats sont "sole meunière" et "grenouilles à la provençale". Pommes de terre sautées grassouillettes comme il faut, tomate au four si confite qu'elle pourrait entrer au rayon des desserts! 14,5/20 les deux! Cherchez pas chez Nestlé, Carrefour, Monoprix ou la FNAC: la meilleure crème de marron est celle du village, faite à deux pas. Dans sa version pure, c'est un régal sans nom. Dans sa version "mix" avec le fromage blanc, c'est presque aussi bien. 14,5/20 encore. Des platanes qui abritent les boulistes, des randonneurs à pieds ou à vélo qui s'étirent une dernière fois avant de repartir, des locaux qui feuillètent le journal au comptoir. Et une équipe attachante menée par un Sébastien Borello toujours d'humeur égale, bien secondé par son frère Lionel! Droit devant et droit dans les yeux! Les chiens ne font pas des chats et c'est très bien comme ça! Ah oui: on mange mais on se cultive aussi! Visitez "Notre Dame de la Verne" monastère fondé en 1170!

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

Spécialités: ravioli de bœuf maison, cassolette de langouste et St-Jacques, 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. Menus 13€, 21€. 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

COTIGNAC

LA TABLE DES COQUELICOTS

ΨΨΨ

Vous n'aurez aucune difficulté à tomber amoureux de "la Table des Coquelicots". 2011: Marc Taine et sa famille réinventent avec gout cette ancienne maison de village situé sur le Cours Gambetta. Depuis on entend des "oooh" et des "aaah", des rires et des soupirs de satisfaction. Et pas seulement à cause des vieilles pierres rajeunies! Ni des belles tables au garde-à-vous qui attendent d'en découdre avec le gourmand! Mais aussi et surtout (le BàO n'est pas "Maisons et Décors") parce que la cuisine est adroitement située entre tradition de Provence et cuisine bourgeoise. Et ça mes petits merluchons, c'est du tout bon. Sauf à vouloir manger les

mêmes plats que ceux près de chez vous mais dans ce cas précis, c'est un peu idiot de faire des kilomètres. Vous aimez les bonnes recettes? Aiguisez vos babines! Mauricette, celle qui chausse des talons-aiguilles pointure 46 pour se mettre sur son 31 avec son sac à main tout neuf des années 50, me devancera cette année pour commander le presque légendaire "velouté de châtaignes et son escalope de foie gras saisie". C'est le diable cette recette! 15/20! Plus créatif et culotté: "St-Jacques juste poêlées remises en coquille, écume mousseuse au réglisse, truffe d'été du Haut-Var, chips de lard fumé". Chaque détail est important, apporte sa pierre à l'édifice. Sauf l'écume qui amène une fine saveur réglisse. L'idée fonctionne, bravo! 15/20. Ma suite est très bien, un "pavé de loup sauvage grillé sur peau au basilic, fondue de poireaux, crème de truffes du Haut-Var, cordon d'huile vierge de Cotignac". Le pavé de loup est remplacé "au pied-levé" par deux filets. Ce fut toutefois très bon, juste une frustration. Voyez-vous ami lecteur, comme c'est injuste: le restaurateur qui fourgue du congelé à la pelle au gogo de client n'a pas ce genre de problème d'approvisionnement. C'est le talon d'Achille du cuisinier qui bosse le frais: la rupture. Qu'il soit pardonné mes frères! 14,5/20. Un 15/20 qui pète la forme pour le "magret de canard au miel et romarin" de Mauricette! Un compliment que la dame au chapeau vert ne dit pas si souvent: viande non molestée par le chef, sauce délicate et précise. Les desserts de la maison sont marqués "tradi" et bien balancés. En témoigne la "tarte tatin" qui ravira les amateurs du genre. 15/20. Jolies chambres pour prolonger à l'année, et boutique de produits locaux à un coup d'aile de moineau. Il ne manque rien au tableau pour passer un délicieux moment dans ce village!

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule midi semaine 16€. Menus 29€, 36€ et 45€. Menu bio. Carte. Enfant 10€. Salon de thé. Groupe 80. 3 studios 35m2 indépendants. En hiver, fermé tout le mercredi et jeudi midi.

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

DRAGUIGNAN

LOU BETOU

ΨΨΨ1/2

Virée impec' pour le gourmand, en hiver comme au printemps. Mais ça marche aussi l'été et puis l'automne quand ya des pommes. Enfin tout le temps. Et plutôt deux fois qu'une! Mais attention: pas le même jour! Sinon on vous ramène en brouette! Prévoir une virée chez les Ragues, c'est pas pour aller faire du chichi-panpan et sucer des mignardises au jus de brocoli: un res-tau-rant. Pour autant, pas de méprise! Car si l'assiette est généreuse, elle n'est pas pour autant exonérée de finesse et même mieux puisque les deux font la paire. Installé depuis fin 2010 dans le Var, Virginie et Frédéric Ragues sont natifs de l'Aude (11). Ensemble ils fondent "Lou Betou" à Gruissan au bord de la grande bleue, du côté de Narbonne. Venus du pays cathare et depuis septembre 2010 dans le Var, ils ont échangé la vue mer pour une vue vert reposante de la terrasse. Presque: on mangerait pas qu'on serait pas fâché tant on est bien dans cette maison! Mauricette tire la première avec une délicieuse "tarte au confit de canard et girolles". Pas besoin de détails tant l'idée est causante! Lit de salade, pâte feuilletée rustique, ça vous suffira. 15,5/20. Elle confirme le Sud-ouest avec le "magret de canard aux figues et légumes d'automne". Question présentation c'est pas du très fignolé aux entournures mais l'essentiel est préservé: c'est bigrement bon! Sauce costaude, légumes plein de vie! Potiron, les deux pâtissons… 15/20. Automne confirmé avec pour moi "velouté de potiron et châtaignes en cappuccino de cèpes". Ça devrait vous plaire, et les bouts de châtaignes au fond… terrible! 15,5/20. Allez-y mollo sur le pain sinon vous n'apprécierez pas à sa juste mesure la "palette de St-Jacques et gambas aux morilles façon Sud-ouest". Vous voulez savoir quoi? Si j'ai fini? Oui. Et saucé aussi. 15,5/20. La dame au chapeau vert ne baisse pas les bras devant son "crumble aux pommes et caramel au beurre salé"! Un petit chef d'œuvre ou le fruit et le croustillant font le travail! 15,5/20. Carte des vins locale et qui n'abuse pas sur les tarifs. Et puis Martine en salle, la maman de Virginie, toujours de bon conseil. Cuisine de saison et travail net, soigné: une jolie virée dans le Var discret, celui qui ne cherche pas à attirer le VIP mais à satisfaire les anonymes. Et selon mon banquier (véridique) le cassoulet serait "le meilleur jamais dégusté"!

Chefs: Virginie et Frédéric Ragues

Spécialités: terrine de foie gras. Merlan de bœuf Rossini pomme de terre en deux façons. Véritable cassoulet languedocien. Cuisse de lapin vendangeur. Pudding au café et Bailey's, sauce chocolat blanc.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café 14/20. Toilettes 16/20. Carte. Menu complet entre 25€ et 45€. Groupes 35. Accès handicapés. Terrasse. Parking privé. Ouvert du

mardi soir au dimanche midi.
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

FREJUS

LE NICOIS

ΨΨ1/2

Mignon endroit depuis mi-2013: ressemble comme deux gouttes d'huile d'olive au meilleur des mondes rêvé par l'aficionados de la cuisine nissarde. Hein? Pour ceux qui ont les oreilles en point d'interrogation: celle du Comté de Nice! Ah les amis! Par Saint-Bagnat! Vous pouvez pas savoir comme je suis content! J'apprécie tant cette cuisine du soleil, entre roboratif montagnard et délicatesse toute méditerranéenne! Elle me manquait! V'la ti-pas que je la retrouve dans le Var! Et dans un coin touristique pas tellement réputé pour la qualité de ses établissements qui font à manger qu'on appelle communément "restaurants"! Port-Fréjus! Vouivoui! Face aux bateaux! Voilà pourquoi Katia et Francis Garcia désiraient une cuisine ouverte! L'autre raison et au bénéfice du client: il vérifie "de visu" et "in situ" la promesse du "fait maison" avancée par ce charmant couple de niçois. Du maison et du frais! Salade niçoise, pissaladière, duo de carpaccio de thon et d'espadon, gnocchi gorgonzola, ravioli aux poissons, pâtes maison daube… et des recettes moins signées comme le tartare de saumon ou la daurade royale, et quelques viandes. C'est le menu "niçois" qui m'intéresse, au cas où n'ayez pas bien compris. Alors "assiette de petits farcis": poivron, courgette, aubergine, oignons. La signature du maison sans esbroufe: c'est bon et frais. 14,5/20! On peut inscrire dans la catégorie "remarquable" les "ravioli daube"! Maison siouplait! J'en aurai bien repris une louchée si mon métier ne m'incitait pas à ménager ma monture! Et n'allez pas croire que la maison profite du bénéfice de la qualité pour rogner sur la quantité! Les ravioli farcis sont recouvert de viande en sauce pour la photo et le plaisir! 15/20! Conclusion sucré avec le "café gourmand": tiramisu spéculoos du jour, panacotta et coulis de fruits, tarte à la figue. Du maison un peu moins cinglant que le reste du repas: 14/20 quand même. 24,90€ le menu. Et la formule déjeuner à 12,90€ n'est pas une sous-catégorie de cuisine! Aujourd'hui, lasagnes d'aubergines ou tagliatelles maison aux fruits de mer! Comme je sais que le canton abrite nombre de niçois évadés de leur ville, aucun doute quant à la réussite de la petite adresse! Et moi je vous dis même que quelques anciens verseront une larmichette en dégustant les gnocchi ou les ravioli maison! On parie quoi? Un repas ici? Ouéé! D'accord!
Chef: Katia Garcia
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café Alberto Verani 14/20. Toilettes 15/20. Formule 12,9€ et menu 15,9€ midi semaine. Formule 18,9€ et menus 24,9€ et 34,9€. Carte. Enfant 8€ (jusqu'à 11 ans). Bar à huitres en saison. Fermé mercredi. Le soir: se renseigner. Terrasse ombragée devant les bateaux (face à la passerelle).
Quai Cléopâtre
83600 **PORT-FREJUS**
Tél.07.81.04.50.52

L'ABRI-COTIER

ΨΨΨ

Joli point de vue sur le port, joli pied de nez sur le sort. Voilà plus de 10 ans maintenant qu'arrivait le couple Latriglia, casseroles sous les bras et convictions en tête devant les bateaux du quai Marc-Antoine. Un travail de romain quand on sait qu'il ne suffit plus d'afficher une compétence directe à savoir régaler le client. Faut calculer, anticiper, bien acheter, adapter ses prix à l'environnement, la concurrence, rester calme quand un pisse-froid vous déglingue sur Internet, maitriser l'art du rond de jambe face aux banquiers. Bref! Quoiqu'il en soit, la réussite n'a pas fait s'endormir Dominique Latriglia plus que jamais au garde-à-vous derrière ses fourneaux! Brillant chef passé par l'Ecole Hôtelière de Nice (76 à 78), ce cuisinier a la chance d'avoir une maman italienne. Du coup, ses recettes sont franches et énergiques comme celles de la botte, avec la précision qui sied au "gastro". Duo homard et gambas à la crème d'oursin, St-Jacques au safran et risotto au Parmesan, loup de méditerranée farci, bouillabaisse, sole meunière (beurre clarifié), linguine crémeux aux asperges vertes, entrecôte poêlée au poivre de Sichuan, veau "parmegiana", magret de canard sauce à l'orange et épices douces… et les desserts dont je vous cause après si me reste de la place à la fin pour être bavard! 19,5€ pour le "menu saison" avec "le foie gras de canard mi-cuit chez nous, pain toasté". Bravo pour le pain de campagne et les bricoles autour. Ça fait toujours plaisir surtout quand le principal fait autorité. Très bien et à température. 15/20. Virage du sud-ouest à l'Italie (vous étiez prévenus) avec de fameuse "linguini al dente sauce tomates, aubergines et jambon de Parme". Les affolés du pèse-personne devront changer de trottoir. Les autres: foncez! 14,5/20. Au point où j'en suis… "Pot de crème au chocolat Valrhona et croustillant Spéculoos". Du chocolat au goût de chocolat, étonnant! Faites gouter ce truc à vos gosses qui s'ébaudissent devant une danette. 15/20! On me dit dans mon oreillette qu'il me reste un peu de place pour causer des desserts. Tous maison: baba au Rhum gourmand, la meilleure tatin jamais dégustée, tarte citron-meringué généreuse et précise. En salle, c'est fauteuil pour tous. Christine Latriglia est parfois secondée par Grégory, le fils. Honneur à ces restaurateurs au quotidien devant leurs clients! Et jamais en photo sur les journaux! Mais avec plein d'habitués sa-

RÉDUIRE LA CONSOMMATION DE VIANDE ROUGE ?
SALON DE L'AGRICULTURE
WUNGZ

tisfaits! La morale serait-elle sauve?
Chef: Dominique Latriglia
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Gériko 2€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formules de 12€ à 16€ midi semaine. Menus 19,5€, 25€ et 31€. Enfant 10€. Carte. Groupes 40. Salon de thé l'après-midi. Fermé lundi soir, mardi soir et mercredi hors-saison. Ouvert tous les jours en juillet et août sauf mercredi.
Quai Marc Antoine Bleu Marine B
83600 **PORT-FREJUS**
Tél.04.94.51.11.33
www.labri-cotier.com

LA GARDE

LES CANAILLES

ΨΨ1/2

Cuisine de bistrot mes cocos! Et une bonne les poteaux! Abral Salem a tout compris! Cuisinier adroit ayant fait ses classes entre restauration traditionnelle et brasserie de série! Il en a vu des choses. Alors l'idée de voler de ses propres casseroles en cuisinant du frais selon le marché a fait son chemin… qu'il parcourt avec sa compagne Manuella. 1er Juin 2013: clefs de la boutique dans l'escarcelle et recettes en toque! Ouverture de l'adresse de poche à deux pas du centre-ville! Ouvrez bien vos yeux et vos oreilles! Hareng et saumon fumé, pommes de terre à l'huile! Dos de cabillaud à l'huile de truffe! Tartare de bœuf (recette incommunicable)! La fameuse omelette aux cèpes! Onglet sauce à l'échalote! Et chaque jour un plat… canailles comme tête de veau ravigote, pieds paquets, foie de veau, andouillette AAAAA, saucisson lyonnais poché au vin rouge et… des "rognons de veau sauce Madère" qui n'attendaient que moi! J'ai une chance! Rosés comme il faut et pas servis en demi-portion! Assistés de pommes de terre sautées dans les règles! Et pas des cubes décongelés comme souvent! Pour faire joli, deux asperges et tomates cerise confite! J'ai tout saucé sans demander l'autorisation au boulanger! 15/20! Les desserts sont (aussi) maison! Et à prix doux! Tiramisu aux fruits rouges, fondant aux deux chocolats… 5€! Et la "tarte fine aux pommes" réellement fine quoiqu'un peu sucrée! Tout boulotté quand même! Quand je commence à faire le difficile c'est bon signe! C'est que j'attends le mieux quand le potentiel est là! 14,5/20! Service au féminin en tablier coton. Mais le chef-patron sort avec plaisir de sa cuisine, histoire de zieuter les minois ravis de l'assistance! Qui bloque à la vingtaine, alors pas la peine de vous pointer avec les chœurs de l'Armée Rouge ou le bagad de Concarneau. Ou alors en plusieurs fois. Bref! Reste au patron à régler une carte des vins quasiment absente, sinon le Château de l'Escarelle (La Celle) proposé au verre (2,5€) qui a décidément fait de sérieux progrès depuis une dizaine d'années. Mais revenons au rond de serviette! Parfait pour un petit festin entre copains, un repas en tête à tête sans prétention, pour inviter votre comptable ou votre patron. Accepte rires et bonne humeur en toutes saisons! Un cuisinier passionné qui aime faire plaisir! Les occasions de se faire chatouiller le plaisir dans la ville ne sont pas si fréquentes!
Chef: Abral Salem
Spécialités: cuisine de bistrot.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 1,7€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour 10,5€. Plats à partir de 12€. Desserts 5€. Enfant 7€. Groupes 24. Climatisation. Terrasse-trottoir ombragée aux beaux jours. Ouvert du lundi au samedi à midi, et vendredi et samedi soirs.
169 avenue Sadi Carnot
83130 **LA GARDE**
Tél.04.94.28.12.39

AUBERGE SAINTE MARGUERITE

ΨΨΨ1/2

S'il est difficile de "durer", il est désormais tout aussi ardu de débuter, de se lancer dans le grand bain de la restauration. Surtout de qualité, celle qui tire vers le haut! Et puis ya les tenaces, ceux qui ne lâchent rien, cramponnés à leurs convictions quelle que soit la météo. Qui ça? On veut des noms! OK! Nicolas Ginon et Fanny Rossi! Ils sont en pleine forme! Ah! Quel repas! En terrasse! Pendant que les hordes touristiques bien peu curieuses pensant "faire des économies" se ruent dans la "moule-frites et coca" ou foncent tête baissée dans la "pizza et red-bull" nous on était là tous les deux avec Mauricette, presque comme des amoureux! C'est vous dire le miracle! Un repas de juillet "baille naillte": le soir. Arrivée d'un nouveau chef de 23 ans aux manches retroussées, secondé par le décidément polyvalent Nicolas Ginon. Toujours l'épatante formule à 17€, celle des futés initiés du midi. Et puis les menus, créatifs en diable et qui changent à chaque lune! Délicieuse "mise en bouche" aussi fringante qu'un dessert réussi. 15,5/20 d'emblée. Mauricette fixe son "tartare de daurade et sa vinaigrette aux agrumes". Tartare au couteau grossier, mais qui n'inspire que des jolis mots! 15,5/20. En manque d'exotisme depuis qu'elle est née en Corrèze, la dame au chapeau vert poursuit avec "sauté de langoustines au curry vert et oignons nouveaux". Support technique de linguines, quelques joyeusetés légumières délicates, cuisson au cordeau des petits crustacés. 15,5/20 qu'elle a dit. Mes "St-Jacques snackées, caviar d'aubergines, sauce aigre-douce" sont plus originales que de le lire. Grande netteté des associations, cuissons obligatoirement millimétrées. 15,5/20. Et si vous aimez la bonne viande, celle qui fleure bon le pâturage gras et qui sent bon pendant la cuisson, sonnez à la porte de "l'entrecôte de Salers et son risot-

to au gorgonzola et olives noires". Le plat n'a qu'un défaut: le copieux culpabilisant! On en laisse! Enfin moi! 15/20. En plus d'être fameux, nos desserts jouent la photo: un "banofee revisité" qui donne envie d'aller en Angleterre et un "carpaccio de fruits de saison, senteurs menthe et basilic" qui donne envie d'aller à Bali! N'est-ce pas Stéphane Rossi (c'est le papa de Fanny)? Héhé! Bref! Deux 15,5/20. Une cuisine très raffinée sans variations acrobatiques, bien campée sur ses classiques travaillés dans l'air du temps. Tout ce qu'on aime par Saint-Laurent, patron des cuisiniers! Ben alors? Et Sainte-Marguerite?

Chef: Nicolas Ginon
Spécialités: carte sur 2 mois
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 14/20. Toilettes 15/20. Formule 17€ midi semaine. Menu dégustation 62€. Carte. Ouvert du mardi midi au dimanche midi à l'année. Juillet et aout: fermé samedi midi et ouvert dimanche soir. Climatisation. Terrasse. Patio. Accueil groupes. Possibilité de chambres.

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

GAREOULT

CHEZ ZAZOU

ΨΨ1/2

J'ai ouvert la porte, malgré le sobriquet peu rassurant. Dans une petite salle de restaurant décorée de frais, au milieu des tables et des clients, une jeune femme en tablier de cuisinière avec un grand sourire comme si ça lui faisait plaisir qu'un client entre chez elle. Au bout de tant d'années de sacerdoce de cobaye ambulant à la cause du BàO et après tant de camouflets de table et d'accueils à oublier, voilà qui donne espoir en la nature humaine! La belle filera pour laisser place à un serveur beaucoup plus masculin mais tout aussi avenant! Pas du genre tong, ni à amener le pain téléphone à l'oreille. Ne riez pas, souvent vu. Bref! J'ai bien vite compris être dans de bonnes mains. Puisque c'est comme ça, je file à la carte. humhum… gratiné à l'oignon, foie gras de canard à l'Armagnac, tarte fine provençale, velouté de potiron, pieds et paquets, risotto crémeux de St-Jacques, coq au vin…Ah tiens? Une "crème brûlée aux girolles"! ça tombe bien: c'est l'automne! Perso, cette saveur de champignons me fait craquer à chaque fois. Crème un poil plus… crémeuse et c'était parfait! 14,5/20! Dans un canton où les chasseurs sont plus nombreux que les sangliers, je choisirai "espadon sauce vierge". J'adore la sauce vierge! Le riz camarguais est agréable, le poisson en portion généreuse cuit comme il faut, et la sauce fait son boulot de ponctuation. Et en plus l'assiette est jolie! Que voulez-vous de plus? 14,5/20. En refusant un dessert, je laisse sur le bord de la route une pomme au four aux raisins secs et amandes, une gaufre maison vanille et chocolat chaud, une mousse de fruit… Bah! Vous me direz comment ils étaient. Faut que je vous dise que les nouveaux sont dans les murs depuis mi-2013! Quelques coups de pinceau, une nouvelle déco, toujours les pizzas au feu de bois qui ont fait le succès de "Chez Zazou", et surtout on trouve désormais une cuisine soignée centrée sur le marché. Alors la carte est agitée, forcément. Le type même de restaurant pointu ou le professionnalisme ne met pas les pieds sur la table en criant fort, mais s'insinue derrière chaque détail. Le pain maison au feu de bois est une merveille! Le vin est bon même si la carte devra s'étoffer. Jean-Baptiste Marty et Agathe Méchin? Abbaye de La Celle, les Tuileries, et surtout La Grignotière à Pierrefeu. Mais comme il vaut mieux un petit chez soi qu'un grand chez les autres... Pour vous dire que la réservation est prudente vu que c'est un "petit chez eux" qui rend les gens heureux!

Chef: Arnaud Roca
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 15,5/20. Café 1,8€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour 9,5€. Menu 25€. Carte entrées à partir de 8,5€, plats de 12€ et desserts 5,5€. Enfant 9,5€. Pizzas (sauf le midi juillet et aout). Groupe 30. Fermé dimanche soir et lundi. Fermé lundi juillet et aout. Terrasse en saison.

39 boulevard du Mourillon
83136 **GAREOULT**
Tél.04.94.80.11.54

GRIMAUD

AUBERGE LA COUSTELINE

ΨΨΨ

C'est un endroit qui ne ressemble pas trop à la Louisiane ou l'Italie encore que, la Toscane un peu quand même. Une ancienne magnanerie de style (16ème) entourée de vignes réinventée par un "personnage" enfant du pays: Christophe Courbin. Savoir les plages tropéziennes à deux pas de ce havre de paix avec ses chiens pacifistes allongés au soleil en écoutant les moineaux chahuter, est un régal double. Enfin triple! Un côté "bar à vins" pour se faire des copains et de l'autre, salle joliment apprêtée pour se régaler d'assiettes extras! Cuisine bourgeoise de tempérament, des recettes du siècle passé qu'aurait pu fagoter une grand-mère à l'écoute des saisons: barigoule d'artichauts, poêlon d'escargots à l'ancienne, chaudrée de légumes au pistou, œuf cocotte aux fines herbes, côte de cochon noir à la sauge, confit de canard gras tradition, agneau de 7 heures aux aromates. Un déjeuner d'hiver, nappages et serviettes en tissu, éclairage doux, cheminée, moulin à poivre et huile d'olive sur table. Service aux petits oignons de grande civilité, épatant menu à 22€. Je me suis fait rire en optant pour la "soupe d'oignon à la jambe de bois". Un régal qui appelle les

souvenirs, à chacun sa madeleine. 15/20. Toujours au rayon des madeleines, le "vol au vent de fruits de mer". C'est avec ce genre de gourmandises qu'on sait que tout n'est pas perdu! Vive les vrais cuisiniers, les "Don Quichotte" en toque qui pensent avant tout au plaisir du client devant une bonne "gamelle"! Mais une gamelle 3 étoiles! 15/20! Je pousse jusqu'à la "crème brûlée" mais ça pouvait être l'œuf en neige. Crémeuse et délicate. 15/20. Par quel miracle? Le patron-cuisinier, technicien sage, met son expérience de la haute gastronomie au ser-vice d'une fine cuisine d'antan. C'est très malin et fait des étincelles! Le "hors-saison" est conseillé pour fréquenter! Sinon, on vous trouvera bien une petite place… Carte des vins généreuse et intelligente. Manque juste des chambres!
Chef: Christophe Courbin
Spécialités: la carte tourne chaque mois.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes étage 15/20. Menus 22€, 35€, 49€ et 79€. Carte. Enfant 12€. Accueil groupes, mariages etc. Hors saison fermé tout le mardi et mercredi midi. Ouvert uniquement le soir en été. Parking privé.
RD14 Quartier Aigo Puto
Plaine de Grimaud
83310 **GRIMAUD**
Tél.04.94.43.29.47
www.lacousteline.fr

HYERES

AU PIED D'POULE

ΨΨΨ

Ah! Alors avec lui croyez-moi, ya du niveau aux fourneaux! Ce chef aurait pu céder aux sirènes de la renommée en intégrant une boutique lui faisant les yeux doux! Ouf. C'est que le gastro et tout le toutim, il connait tout ça, Karim Boukhedimi! Avec notamment le "Trianon-Palace" sur Paris et de belles tables dans les Antilles et dans le CV. La trentaine finissante, il aura ainsi acquis grande compétence à tripoter les lentilles et chatouiller le ris de veau! Mi-2012: il ouvre son restaurant à Hyères, quittant de fait les rails que lui traçait un avenir qui ne se pose pas de question. Pari mieux que réussi: une clientèle exigeante et fidèle y planque ses habitudes et son rond de serviette. Celle qui aime l'ambiance bistrot avec tables au coude à coude, rires qui fusent, les plats cuisinés fins et pas bâclés concoctés avec des produits frais arrosés de bons vins trouvés dans des chemins de traverse. Les sourires en disent long. Bref: bon et convivial!.. convivial même avec Mauricette! C'est vous dire la performance olympique! Quoique devant un verre de Côtes-du-Rhône, j'ai souvent remarqué qu'elle avait le poil qui se hérissait. Et un p'tit Chablis pour Bibi. Impec' pour débuter avec un "os à moelle" sorti du four. Coupé en longueur, crouton, énormes Peugeot poivre et sel: 14,5/20 et 6€! "Le dos de cabillaud rôti, purée de patates douces" ravit Mauricette qui pourtant jalousait mon plat dont je cause ensuite. Poisson frais caressé par la cuisson, recouvert d'un confit oignons-abricot épatant de spontanéité, purée conforme et tagliatelles de légumes croquants. Pas de doute, c'est un 15/20 (20€). J'ai mis un peu plus à mon "filet de bœuf aux morilles" qui frise les 300 grammes! Viande fondante! Ah! du rare! Et les champignons! Et la sauce! Personnelle la sauce! Purée maison! Parfait! 15,5/20 pour 23€! Nos desserts à 6€ déroulent, un gros verre pour "le vacherin aux marrons" dans lequel on trempe la cuillère avec délice comme quand on avait 4 ans! 15/20. Et 15/20 pour "la brioche perdue, tartare de poire, glace caramel" qui se mange sans faim mais c'est mieux avec quand même. Un bistrot comme on aime, un vrai avec une carte qui change chaque mois, sans appellations ronflantes dans les intitulés mais une sacrée maitrise dans le savoir-faire. Service au féminin actif et impliqué. Une adresse "grand coup de frais" idéale pour se faire des amis ou garder ceux qu'on a déjà.
Chef: Karim Boukhedimi
Second: Julien Leydier
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 1,8€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 10,90€ et 13,90€ midi semaine. Enfant 10€. Carte et suggestions. Bar à vins. Groupes 35. Climatisation et velum chauffé. Terrasse. Fermé samedi midi, tout le dimanche et lundi soir.
46 avenue Gambetta
83400 **HYERES**
Tél.04.94.91.64.48 et 06.80.57.75.93

PLAISIRS GOURMANDS

ΨΨΨ

Peut-être bien le style de cuisine préférée de Mauricette! Ah bon? Rien que ça? Des portions généreuses, un travail classique fusionnel entre huile d'olive de Provence et beurre-crème venus de contrées plus septentrionales! La dame au chapeau vert, ça l'émeut de voir des assiettes subtiles façonnées par du grand gaillard un peu rustaud, genre qui n'aura jamais son CAP de danse classique avec stage pratique au Bolchoï de Moscou. Jonathan Bonnivard lui, c'est plutôt en région parisienne qu'il a fait ses classes, notamment au Spoon de Ducasse avec Christophe Moret (75) et à Provins (77), Hostellerie de la Croix d'Or. Puis "direction le Sud" comme on dit dans le Nord avec Laetitia Berti. Il perfectionnera l'angle pâtisserie du métier à la Treille Muscade à Moustiers (83). Oui, vous avez raison: je vais arrêter de parler car il faut déjeuner maintenant, il est tard. Menu à 25€ ou comment faire très bon sans ruiner le client: le "saumon frais façon Grawlax" récite en beauté la recette. Confit à souhait, une élégante friandise à 15/20. Comme la "poêlée de champignons, foies de volaille sautés au vinaigre de noix" qui chante la sai-

son, 15/20. Superbe interprétation maritime avec "St-Jacques poêlées, vinaigrette de couteaux". Coquillage de qualité sans corail, coloré et souple. Acidité et rondeur: une réussite à 15,5/20! Celle qui mange de la viande comme le nourrisson boit du lait vise le "pavé de cochon ibérique aux girolles"! Boudiou! Quel morceau! Et pas de bêtise: à déguster rosé! Garnitures pommes grenailles, légumes et polenta travaillés. 15/20 facile. Les desserts haussent le ton et la dame au chapeau vert n'est pas prête d'oublier son "millefeuille sablé, mousse de crème de marron" qui ne ressemble pas… à un millefeuille! Enfin bon. Deux sablés légers ronds, vive les bretons. Coincée entre la délicieuse mousse, vive ma frimousse: 15/20. La "tatin aux pommes à ma façon" ravive la recette avec sa nougatine aux cacahuètes, juste un peu trop sucrée. Les pommes conformes. 15/20. Carte des vins courte comme un haïku et terrasse-rue au calme. Laetitia en salle, fière des assiettes qu'elle amène, ya de quoi. Adresse "talent qui s'ignore" et "produits frais sans concession"! Les deux mon capitaine! Ah oui! Carte sur 6 semaines! Ça chôme pas du ciboulot! Un "3 chandeliers". Et facile, Emile.

Chef: Jonathan Bonnivard

Spécialités: petit Brie rôti au miel, pousses fraiches. Velouté de potimarron, crumble de pain d'épices et crème fouettée noisette. Souris d'agneau confite, jus thym et romarin. Filet de carrelet à l'unilatéral, risotto à l'encre de seiche. Tournedos de bœuf au wasabi. Moelleux au chocolat, caramel au beurre salé. Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 15,5/20. Café Nespresso avec mignardises 2,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 12,80€ et menus 14€ midi semaine. Menu 25€. Carte. Enfant 10€. Groupe 24. Terrasse. Fermeture se renseigner.

16 rue de Limans
83400 **HYERES**
Tél.04.94.33.45.40

LE CEINTURON

ΨΨΨ1/2

Christian Atelin: cuisinier qu'on reconnait dès le premier coup de fourchette! Sans triche! Encore faut-il l'avoir goutée au moins une fois, sa cuisine! Avec Mauricette qui malgré un presque siècle au compteur possède une mémoire sans faille et un chapeau vert fleuri en toutes saisons, on se fait surprendre chaque année par le cuisinier du "Ceinturon". Pas du genre à monter sur l'estrade pour être sous les projecteurs. Pourtant (peu le savent): passé par la maison Pic et Fernand Point! Entame de carrière dans le monde de la sauce avec ces deux-là! Rien que ça! A l'autre bout, l'arrivée des Parizet en 2012 au "Ceinturon". Ainsi, la belle histoire de l'hôtel 2 étoiles près de la plage et qui était un très bon restaurant se prolonge! On mange? Carte habile, raccourcie! Elle change désormais 4 fois l'an, préférant jouer la fréquence de renouvellement pour les habitués. Cuisine? Vous avez dit cuisine? Comme c'est bizarre… La dame au chapeau vert se frotte à l'entrée du jour "bouquet de crevettes, tartare tomate et thon au saumon". 6 crevettes dodues, et à côté comme un gâteau cerclé. "Manque juste le rince-doigts" qu'elle a dit en apposant un 15/20. Maison mes p'tits lapins la "terrine de pintadeau aux noisettes". Une tranche costaude avec champignons de belle conserve. Tranche de pain grillé extra pour enfoncer le clou de la rusticité. 15/20. On passe aux choses sérieuses avec "pavé de rumsteck "Aubrac" à l'échalote, gratin de pommes de terre". Viande qui sent la prairie, tartinage en règle avec la préparation échalote. Le gratin est confit, grassouillet. Un plat à refuser si vous êtes accroc de la serviette de plage! Allez manger vos brocolis cuit à la vapeur d'Evian en buvant du thé vert ailleurs! 15,5/20. Quand Mauricette a avoué au chef qu'elle s'était régalée avec sa recette du "filet de cabillaud cuisiné façon bourride", il l'a regardé comme si elle avait une grosse verrue sur le nez. Ce qui est le cas de toute façon. Bref! D'autres demanderaient le prix Nobel de la sauce pour un tel plat! Pour lui, le plat est "normal". 15,5/20. Nos desserts "mousse mangue ananas" et "soufflé au Grand-Marnier" signent un gros effort de la direction pour le rayon sucré! Séduisants et adroits! Du fait maison bien pensé qui évite le piège de la surcharge de sucre si courante! 15/20. Une cuisine sérieuse et maitrisée, avec des intitulés pas bavards et d'une grande franchise, qui ne tournent pas autour du pot. Une véritable aubaine! D'autant que les valeurs sûres ne sont pas si courantes dans le coin!

Chef: Christian Atelin

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 13/20. Toilettes 16/20. Café 2€ 14/20. Formules midi 15€ et 19€. Menus 24€ (midi), 27€ et 36€. Carte. 7j/7 en saison. Fermé dimanche soir et lundi hors saison. 12 Chambres** de 65€ à 105€ pour deux personnes. Soirée-étape VRP 95€. Parking aisé. Groupes jusqu'à 40. Terrasse ombragée.

144 bd du Front de Mer (L'Ayguade)
83400 **HYERES**
Tél.04.94.66.33.63
www.leceinturon.com

LA ROMANA

ΨΨΨΨ

Allez savoir si Albane et Sérafin Garcia mesuraient la prise de risques en défiant les lois habituelles de la statistique! L'emplacement a de quoi rendre dingues les adorateurs génuflecteurs de Séguéla et autres théoriciens du marketing! Du côté de la gare, et en plus: un sobriquet de pizzeria. Question "challenge", l'idée arrive seconde derrière l'escalade du Mont-Blanc en tongs! Sauf que, ah bah voui mes cocos, sauf

que le gourmet se déplace en rang serré tant l'adresse est devenue une des plus sérieuses références de la ville. Action et patience… Remarquable niveau d'exigence dans la prestation. Passés par de très sérieuses maisons comme Les Gorges de Pennafort (83) ou du côté de Saint-Tropez, Sérafin Garcia et sa sœur Eléna fuiront l'appel des sirènes de la gastronomie d'élite et son monde de requins, souvent marteaux. En terrasse, un soir. Celle qui grandit à l'horizontale depuis qu'elle est née, Mauricette débute en fraicheur avec le "tartare de tomates, demie mozzarella burrata et pistou de basilic". Moins simple qu'il ne parait, assaisonnement de premier ordre, burrata crémeuse. 15,5/20. Suit son "pavé de saumon poêlé, riz vénéré crémeux, asperges vertes et crème d'asperges". Mauricette adore les cuisiniers qui subliment le produit (presque) banal. Car franchement, hein: saumon, riz (vénéré d'accord mais quand même), asperges. Et pfffuit! Magique! 16/20. Le "carpaccio de saumon mariné au gingembre et citronnelle, zestes d'agrumes, toast croustillant et sa sauce au fromage blanc" est exquis, très au-dessus de la mêlée de la plupart des carpaccios de saumon vécus. Saveurs et parfums distincts, idée d'une cinglante fraicheur. 15,5/20. Suit mon "mi-cuit de thon, nouilles sautées et légumes croquants". Comme un jardin plein de couleurs appétissantes, sans artifices tape à l'œil. Redoutable. Je case un 16/20. Desserts fameux! La "tartelette à la fleur de sel, amandine et rhubarbe confite, sorbet fraise" est un monument de délicatesse pâtissière. Pas de détails, allez hop: 16/20! Presque autant pour le "tiramisu au café et biscuit spéculoos" qui ne pêche que par un intitulé galvaudé. Un délice à 15,5/20. Cave à vins devenue pointue. Service au féminin impliqué et prévenant. Bref! Table conforme à l'attente d'une clientèle moderne et exigeante, qui souhaite s'exonérer des salamalecs habituels de la gastronomie empesée sans sacrifier à la qualité. Exemplaire.

Chef: Sérafin Garcia
Pâtissière: Elena Garcia
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain 14,5/20. Café Segafredo 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Suggestions midi 11€ à 15€. Menus (bouteille de 50cl d'eau compris) 29€, 39€ et 49€. Carte. Enfant 11€ (-10ans). Climatisation. Animaux interdits. Fermé samedi midi, dimanche et mardi soir. Terrasse aux beaux jours.

11 avenue Pierre Renaudel (la gare)
83400 **HYERES**
Tél.04.94.57.45.07
www.laromana-hyeres.com

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 BRASSERIE DES ILES
ΨΨΨ1/2

Au milieu d'une brochette de restaurants très balnéaires, rares sont les prestations sérieuses. Métronomique depuis les débuts, la maison des Giuliano a toujours fait le choix de tirer vers le haut. Efforts au quotidien, les bonnes questions chaque matin. Tandis que piquer vers le bas est infiniment plus simple! Ça descend tout seul! Suffit de ne rien faire! De se laisser glisser comme sur une luge! Pour vous donner une idée, c'est comme si Mauricette n'entretenait jamais son chapeau vert! Ne vous moquez pas! Ce qui ressemble à un jardin suspendu posé sur sa perruque demande beaucoup d'attention! Et oui m'sieur-dame! On n'a rien sans rien! Bref! Toujours le menu à 29,90€ qui fait de gros efforts, et désormais une formule midi à 18,50€. Carte axée sur le frais, l'hyper-frais et le sorti de l'eau comme la pêche du jour exposée en salle. Même qu'une rascasse encore agitée a sauté de la glace! C'est vous dire la fraîcheur! Entrée partagée avec "pétales de St-Jacques à l'huile de vanille". Les dernières de la saison, fondantes et de caractère. Vanille subtile, gousse: 15,5/20. Assiette de gala que "le dos de loup de pays rôti, au foie gras de canard et aux jeunes pousses d'épinards"! N'optez pas pour lui pour justifier d'un quelconque régime à base de poisson! Ah sûr! C'est pas du panga poché dans l'eau chaude! Mais c'est meilleur pour la santé! Présentation circulaire, ya tout à voir! Un régal! 15,5/20! Plus conventionnel: "le filet de bœuf à la crème et aux morilles". Un délice, beaux champignons, sauce de rêve. J'en profite pour glisser que ce plat est facturé 31€. Produits sérieux, et le filet pèse au moins 300 g! Rapporté au "filet de bœuf à la plancha" de 180g facturé 26€ et servi dans la moindre taule avec des serviettes en papier et des frites, c'est ici une bonne affaire! 15,5/20. Je connaissais le "tiramisu aux noix de pécan"! J'y reviens! 15,5/20. Une revigorante "coupe Pinacolada" pour Mauricette, la Carmen Miranda des fourneaux: 15/20! Remarquable travail des cuisines menées par le subtil et tenace Cyril-Marc Farjon! Une prestation de qualité malgré des services d'été parfois bousculés. Service réglé, précis et même non dénué d'esprit… C'est aussi ça le style "Brasserie des Iles"!

Chef: Cyril-Marc Farjon
Spécialités: la sole entière d'arrivage cuite au plat. Chateaubriand à la moelle sauce Béarnaise. Loup de pays, daurade royale, pageot, rouget de roche etc. Banc d'écailler.
Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain individuel 15/20. Café Malongo 2,8€ 15,5/20. Toilettes 18/20. Formule midi 18,5€. Menu 29,90€. Carte. Enfant (-8ans) 12,80€. Fermé mardi d'octobre à fin juin. Ouvert 7j/7 juillet et août. Terrasse face au Port.

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

"H" BY UN COIN DE…

ΨΨΨ

Avec Mauricette, on ne s'attendait pas vraiment ce soir-là à trouver ce soir de juillet de quoi pimenter notre existence de blasés de la tambouille. Une bâtisse en U, une étonnante et agréable terrasse avec palmiers et oliviers vous tend les bras. Tables éparses soigneusement dressées comme si c'était dimanche, éclairages doux: le lieu est inédit dans sa simplicité, comme sûr de lui et de ses atouts. Quelques rires retenus qui fusent d'une table heureuse juste derrière. Pour tout dire, ya pas meilleur baromètre pour sentir l'ambiance d'un endroit que d'écouter les voisins et le rythme des propos échangés, quand les gens se laissent glisser. Comme rien n'est hasard, le service fait tout pour vous être agréable. "Azuki Sushi" est de la partie avec notamment le "crunchy roll" à 16€ qu'on a pris à deux comme entrée. Avec ces zouzous spécialisés de la chose des sushis du côté de Sanary, on fricote souvent avec la créativité! Ça ne loupe pas! Présentation classique du genre avec gingembre et tout le tintouin. On croque dans les roll, le riz croustille sous la dent et dedans, l'onctueux tapisse le palais! 14,5/20. Vive le poisson! Du comme ça fait du bien à la restauration en général, et au client en particulier! Avec Mauricette, celle qui est pourtant née avec de lourdes habitudes de viandarde corrézienne, on s'est régalé! Moi avec le "Kbio rôti sur sa peau, espuma de chorizo, poêlée de légumes du jardin". Le cabillaud frais est phonétiquement et humoristiquement raccourci dans l'intitulé, mais pas dans la portion! Là on rigole plus! La cuisson est ajustée, la poêlée de légumes de saison un peu grassouillette, mais j'aime. Typiquement le plat qui ne fait pas de bruit, mais c'est du sûr. 15/20 et 17€. Même esprit avec le "filet de loup poêlé, risotto monté au mascarpone parfumé au fenouil frais" de la dame au chapeau vert. Le risotto fait un bon boulot, le poisson est tout bon. Belle subtilité, 15,5/20 et 19€. Pas de desserts, mais le tiramisu nectarine jaune et Banyuls a eu chaud aux oreilles! Bref! Principe des recettes axées sur trois saveurs, histoire de ne pas se mélanger les pinceaux dans des recettes tarabiscotées et incompréhensibles pour la plupart des affamés-gourmets! Ce qui n'exclut pas le raffinement et la pertinence des idées. Une carte ramassée sur des fondamentaux qui font déjà succès du côté de Sanary-sur-Mer. Car voilà: le restaurateur Yohann Coyet propriétaire de "Un coin de…" à Sanary prolonge son brillant concept dans la cité des Palmiers! Bonne nouvelle pour le gourmand non? Au fait! Ne vous fiez pas aux apparences en suivant votre GPS: on dédale un peu à travers un lotissement pour atteindre ce restaurant mais au bout, c'est du sérieux fait pour durer!

Chef: Jérôme Laffont

Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formule 20€. Carte. Terrasse. Parking. Climatisation. Groupes 100. Ouvert tous les soirs sauf le dimanche.

20 impasse Saint-Joseph
83400 **HYERES**
Tél.04.94.00.52.52

LA LONDE LES MAURES

LA CIGALE

ΨΨΨ

Ah la belle affaire! Posée comme un mirage à mi-chemin entre centre-ville et plage. La pugnacité et le professionnalisme d'Eric Blanc payent. Faut dire que l'homme n'est pas du genre à pratiquer la religion très en vogue du dilettantisme qui a fréquemment cours dans le monde chahuté de la restauration varoise. Plus de 25 années à baigner dans l'exigence de maisons parisiennes comme Fauchon, à verrouiller les prestations pour satisfaire une clientèle difficile. Et puis cet amoureux-fou de la plongée sous-marine décide un jour de venir taquiner la recette "sur la Côte", comme on dit. En cuisine, ce pointilliste avisé avance par touches, tel le peintre. Du sérieux avec "assiette nordique blinis avec saumon fumé, truite fumée, tarama, œufs de saumon, crevette et suprême de citron". Assemblage- dressage de haute volée! Saveurs variées et 15/20. Académisme rigoureux avec ma "terrine de suprême de poulet au foie gras, mesclun à l'huile de noisette". "Simple à réaliser" me soutient Eric Blanc sur le ton de la vraie modestie. N'empêche que 15/20! La carnassière au chapeau vert Mauricette se régale avec le "tartare de bœuf de Salers coupé au couteau, sauce soja gingembre citronnelle pointe de piment accompagné de frites et salade". Viande extra oui! Mais la préparation très personnelle extirpe la recette rabâchée à tous les coins de tables des rails du commun! 15/20. Vitesse supérieure avec mon "dos de cabillaud sauce homardine, riz safrané". Là mes petits lapins verts, c'est le top du top. Les lamelles du poisson cuit au cordeau de détachent rien qu'en les regardant droit dans les yeux. La sauce est un rêve. Riz non safrané ce jour, mais comme il faut. Que c'est bon! 15,5/20. Desserts au choix dans nos menus à 23,5€. Ah zut! J'ai trop parlé! Je voulais révéler le prix à la fin! Bref! "Fondant au chocolat, chocolat noir intense au beurre salé" vraiment bon et dans les conventions! 15/20. Et "profiteroles, choux de La Cigale glace vanille, chocolat chaud, crème Chantilly" pour Mauricette qui avait gardé dans sa poche un bout du (très bon) pain pour saucer. Sûr que cette race supérieure de profiteroles avec du vrai chocolat changent des banalités coutumières tartinées de topping! 15/20! Un tas de délicates attentions comme les beaux verres, serviettes tissus à l'intérieur, bricoles avec le café, les sourires bienveillants du personnel au service... Terrasse aux beaux jours et ouvert à l'année dans un canton où le saisonnier s'impose! Comment ça que j'essaye de vous convaincre? Un peu mon n'veu! Après c'est vous qui en parlerez le mieux!

Chef: Eric Blanc

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

Les lecteurs historiques du "*Bouche à Oreille*" savent que nous relayons parfois (et rarement) dans nos pages des articles écrits par des personnes dont le combat et les idées nous paraissent justes. Aujourd'hui donc, un coup de gueule pas "*fait maison*", c'est à dire non pondu dans nos propres services! De quoi s'agit-il? Dans le court avant-propos de son billet paru dans l'hebdo Marianne du 18 janvier 2014*, le multi-récidiviste "*restaurateur-citoyen*" Xavier Denamur dénonce les pratiques existantes dans bon nombre de cantines scolaires de la République. Il a adressé une lettre ouverte au maire de la commune dans laquelle son fils est scolarisé. Il y dénonce notamment la nourriture industrialisée et encourage les parents à suivre sa démarche. Parents d'élèves ou pas, nous sommes tous concernés par cette question d'éducation et de santé publique qu'est le contenu des assiettes des enfants. A vos stylos.

Olivier Gros

CANTINES SCOLAIRES: PARENTS, AGISSEZ!

Au menu des municipales, la restauration scolaire devrait être un enjeu aussi disputé que la sécurité et les transports; il n'en est rien. Pourtant les enfants mangent mal dans les écoles de la République. On y sert une nourriture industrialisée au nom d'un principe de précaution sanitaire, souvent inspiré par les lobbies de la restauration collective et des industries agroalimentaires. La moitié de ce qui est servi passe à la poubelle et les enfants sortent affamés? Une grosse partie des produits vient du bout du monde? Qu'importe. Seul compte l'illusion de remplir une mission de service public selon un cahier des charges plus technocratique que gastronomique.

Hormis quelques communes exemplaires, la plupart se contentent de mettre en avant l'utilisation de rares produits bio: à quoi bon si, ayant subi les mêmes procédés de fabrication qu'un produit standard, il est blindé de sucre, de sel ou de gras? La masse des communes sert une cuisine d'assemblage insipide souvent acheminée dans les réfectoires en "liaison froide" ou "chaude". D'autres s'en remettent à un prestataire extérieur qui livre du pas cher, pas très sain et pas bon. Pourtant, les alternatives existent. Fournir une information claire sur les menus enclencherait des changements vertueux. Alors pour les municipales, engageons le débat!

Voici la lettre que je viens d'adresser au maire en charge de la cantine où mon fils est scolarisé. D'autres parents pourraient s'en inspirer, et l'adresser à leur maire ou à ses adversaires. Elle est libre de droits, duplicable, au moins 36 680 fois…

Monsieur le Maire,

Quatre fois par semaine, mon fils déjeune à la cantine de l'école de Calignac et je ne sais pas précisément ce qu'il mange. On me jure que les menus sont composés en fonction de recommandation de nutritionnistes de manière à être parfaitement équilibrés. On me rassure en m'expliquant que les exigences sanitaires sont strictement respectées. Mais sur l'origine des produits, on ne me dit rien. Pourquoi la légitime exigence de transparence sur le contenu de nos assiettes doit-elle s'arrêter à la grille des écoles?

La veille des vacances de Noël, je me suis décidé à parler à Jacqueline, notre cantinière. Tous les lundis matin, elle s'évertue à communiquer les menus de la semaine, afin que les parents adaptent les leurs. Je lui ai donc soumis l'idée de préciser, en face de chaque plat, le type de produit utilisé pour sa préparation. S'agit-il de produits bruts et frais, cuisinés sur place, autrement dit du "fait maison"? Est-ce des boites? Des surgelés? Du poisson sauvage ou pas? Des produits déshydratés, comme les poudres pour flans ou les flocons pour purées? Des "mijotés d'usines", juste réchauffés, type nuggets de dindonneau, hachis par mentier ou autres lasagnes bolognaises à base de minerai de viandes plus ou moins authentifiées?

Ces précisions me semblent au moins aussi importantes que des informations concernant la variété des produits proposés. En effet, ayant à cœur de ne pas servir à mon fils des pâtes-saucisses deux fois dans une même journée, je souhaite également lui éviter de manger une double ration de légumes en boites ou d'œufs industriels.

A Jacqueline, j'ai donc donné l'exemple d'un menu qu'elle sert régulièrement, ainsi libellé :

Macédoine de légumes-Poulet rôti et jardinière de légumes-Crème dessert lui suggérant d'indiquer désormais:
- Macédoine de légumes (boite Maingourd)
- Cuisse de poulet rôtie (surgelé, élevage batterie France Phoceor) et jardinière de légumes (surgelé Daucy)
- Crème dessert (poudre Unilever)

Jacqueline était d'accord sur le principe, sous réserve d'obtenir votre feu vert. Cette décision, si vous la prenez, aura plusieurs vertus. Pleinement informés, les parents pourraient adapter leurs propres menus. Ils pourraient aussi souhaiter que les plats servis à la cantine proviennent, autant que possible, des bons producteurs locaux pas forcément plus chers, comme les poulets de la ferme de Cabier à Laplume, les œufs bio de la ferme Borde haute de St jean-de-Thurac, les produits laitiers de la ferme Les flots blancs ou la viande de porc de la ferme Chapolard à Mézin, les légumes et les fruits de fermes de Calignac et de ses environs. Enfin, ils pourraient encourager Jacqueline à cuisiner des plats avec des produits bruts et frais. Pourquoi se priver d'une décision simple qui favoriserait l'économie locale, encourageant le travail bien fait et bénéfique pour la santé des enfants?

J'ajoute qu'en cette année électorale, cette décision politique ferait école, diffusant dans toutes les communes le goût de la transparence.Naturellement, je reste entièrement à votre disposition pour vous accompagner dans cette démarche citoyenne.

Bien à vous,

Xavier Denamur
www.vegr.fr

Nespresso 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule midi semaine à 15€. Carte. Menu 23,5€ et menu-carte 36€. Enfant demi-plat, moitié prix. Traiteur à domicile. Groupes 20 (en hiver). Climatisation. Terrasse. Fermé lundi et mardi hors-saison. Eté: tous les soirs sauf dimanche.
Rond-Point du Général de Gaulle
83250 **LA LONDE LES MAURES**
Tél.04.94.23.28.17
www.restaurantlacigale.com

LE LAVANDOU

LOU SOLYLES

ΨΨ1/2

Pourquoi ne pas envisager l'absurde en imaginant se régaler avec la Grande Bleue dans l'axe des mirettes? Hein? Faut juste jauger vite et bien de là où c'est qu'on veut batifoler de la papille! Si vous en avez assez de sortir de table le moral dans les tongs et l'estomac plombé par tant d'approximations culinaires, vous y viendrez vous aussi, chez Charlotte Rodet et Olivier Piveteau. Quelques coups de peinture l'hiver dernier pour rafraichir leur mignonne salle de poche, une petite terrasse pour se faire des amis orientée suivant les caprices du soleil devant la ligne d'horizon, des chaises et tables façon camping comme si l'essentiel se concentrait sur la cuisine et la convivialité. Car si question confort "Le Solylès" n'est pas le Louis XV de Ducasse, question humanité c'est le gros lot! Repas avec Mauricette, équipée de ses grands pieds aux ongles peints en bleu et de tongs décorées d'une grosse marguerite en plastoc dessus pour être assortie à ces lunettes de soleil LIDL. Enfin bon. Heureusement que les propositions de plats font oublier le reste du monde, tapent où ça fait du bien. C'est jamais simple, la nourriture de plage. Un régal cette précision en arrière-plan pour qui sait la voir, juste planquée derrière le plaisir au 1er degré. La dame au chapeau vert et aux rondeurs Pavarotienne donne de la voix avec le "tartare à l'italienne". Viande tendre, coupée au couteau. Ce qui n'est pas un moindre détail. Huile d'olive, basilic et Parmesan. 14,5/20. Un parfait régal que mon "T-Bone de veau". Jolie coloration de la viande! La cuisine au beurre avec un toucher de libellule! La cuisinière (par ailleurs formée en pâtisserie) l'utilise fort judicieusement. Beurre qui fait briller le légume, aussi. Garnitures du jour extra! Dont un gratin dauphinois à damner Saint-Parmentier! mioum-mioum! 15/20. La "tartelette au citron jaune" fait oublier les affligeants frères d'infortune Picard et Davigel! Parsemée de citron vert râpé, elle vaut son 14,5/20. Alors ça, quel bonheur: "soupe d'agrumes au Cointreau"! Suprêmes d'agrumes et jus aromatisé! Si frais et parfumé que ça me fait friser les poils du dos! 15/20! Le service d'Olivier Piveteau est du genre tonique joyeux qui frise l'hyperactif copain sans jamais franchir la ligne jaune. Ou alors c'est que vous avez commandé un Ricard à l'apéro! Vous me suivez? Pas grave. Adresse bonne humeur où les habitués ont leurs ronds de serviettes, mais pas de plage. Vous ne me suivez toujours pas. Pas grave. Ah oui: en saison réservation impérative sous peine d'aller ailleurs! Et c'est risqué!
Chef: Charlotte Rodet
Spécialités: carpaccio de bar à l'huile de pépins de raisons et sésame doré. Terrine de poivrons grillés. Cuisses de grenouilles. Gambas au curry flambés au Cognac. Tournedos aux St-Jacques et foie gras.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Midi semaine sauf jours fériés menu 19€ et formule 14,9€. Menus 25€ et 32€ avec formule 14,90€. Enfant 8€ et 9€. Carte. Groupes 25. Terrasse. Fermé mardi soir et mercredi.
Boulevard du Front de Mer (Avenue Général Bouvet)
83980 **LE LAVANDOU**
Tél.04.94.15.11.86

Ô COCHON FLINGUEUR

NT ΨΨ

L'originalité ne manque pas, on peut pas dire. Comme un bar façon paillote, maxi 20 couverts dans la tanière avec son ode au cochon, ses rayons de flacons, ses branches au plafond, ses habitués qui mangent dans l'ombre. Une volonté affichée d'être branché en parallèle du système qui nous rend tous idiot. A vrai dire, on a une véritable affection pour cet état d'esprit anarcho-sympathique véhiculé. La patronne met un peu de temps à me dire où m'asseoir. Le "vous êtes seul" au lieu du "bonjour" me navre, un peu. Une fois les vestes et les anoraks empilés, et même une pelle de chantier déplacée, mettez-vous là, bon d'accord. La grande ardoise! Entrées de 9,5€ à 19,5€ avec salade de chèvre et magret fumé, foie gras maison, tartine corse, salade de chausson d'escargots… Plats de 13€ à 35€ avec cuisses de grenouilles, travers de porc, sole meunière et les rimes en "ette" que sont les alouettes, l'andouillette et le plat du jour à 12€… "blanquette de veau"! c'est ça que j'ai pris! Elle mettra 30 minutes à venir sous mon nez. Mais ça valait le coup d'attendre, surtout avec le verre de rouge en cubi, tout en rondeur. Sauce travaillée, légumes frais de la carotte à l'oignons, morceaux secs ou onctueux et riz basmati. Ce qui est le seul point original pour cette recette respectée et si souvent galvaudée. 14/20. J'ai voulu pousser plus loin avec une "mousse au chocolat maison" à 5,5€. Livrée dans son pot "grand-mère" sur une ardoise. C'est un peu passé de mode mais elle est fort bonne, même si trop sucrée à mon gout. 14/20. Une intéressante façon de cuisiner pour cette table positionnée pour les amis et les habitués à l'année. Tarifs pas donnés, mais comme faut répartir "les charges" sur le nombre de couverts, forcément... Je pense que les tauliers peuvent fermer en juillet et aout.

Ce qui au Lavandou est un luxe original que bien peu de restaurateurs osent! Terrain original, je vous avais prévenu… Sauf que la fraicheur et la spontanéité de l'ambition boitille un poil. La dame, à chaque fois qu'on lui demande un truc, on dirait qu'on l'embête. Certes, je ne suis pas un habitué ni un ami, mais quand même. Je n'ai pas eu de bouteille d'eau, faut demander le tampon sur la note, puis demander de faire apparaitre sur celle-ci la TVA que mon comptable exige. Pour s'entendre dire "j'ai pas le temps". La dame se ravisera, au final. Pas de CB mais le client est prévenu. Enfin bon. Il devrait quand même y avoir moyen d'être plus aimable avec le client qui ne porte pas de djin et qui n'écoute pas (plus) les Sex Pistols non? Ouai mais "no future"…
Accueil 12/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Plat du jour 12€. Ardoise.
22 avenue des Martyrs de la Résistance
83980 **LE LAVANDOU**
06.20.69.89.06 et 06.69.56.78.01

NANS LES PINS

PAT'A PIZZA

NT ΨΨ

Je veux bien entendre des critiques quant à l'intérêt d'aller dans une pizzeria pour un "guide de restaurants"! En effet, quoi de plus banal qu'une pizzeria, sinon une autre pizzeria? Réponse: ça dépend de la pizza! Ce qu'on verra sur les tables voisines nous aura mis en appétit. Certes, il n'en faut pas beaucoup pour mettre Mauricette en appétit, mais quand même! Pour aller au bout de notre raisonnement par l'absurde, nous ne prendrons pas de pizzas, taquins que nous sommes. La dame au chapeau préfère l'appel du large dès qu'elle croise la mer: "assiette Frito Misto" avec 5 gambas bien grillées, calamars frits et une palanquée de poissons de friture! Manger avec ses doigts est un plaisir: 14/20 pour 12€… rince-doigts inclus! Perso je vise un "tartare frite et salade". Le voici escorté de son "chariot de condiments" comme ils disent dans la haute! Avec la fameuse sauce anglaise au nom imprononçable de Worcestershire! A vos souhaits! C'est moi que je fais le mélange comme je veux! Une mignonne récréation avec travaux pratiques pour 12€ et 14/20! Dessert? Non. Mais l'énorme tiramisu du voisin était tentant. J'ai pris un café mais Mauricette me pique mon spéculoos! Ouaaah l'auuuutre… La serveuse l'a prise en flagrant délit de vol de biscuit sur ma personne et fort gentiment, elle m'en offrira spontanément trois! Merci madame! Voyez-vous amis lecteurs, c'est par ce genre de détails éloquents qu'on apprécie certaines maisons, humaines. Surtout dans l'arrière-pays où la vie tourne autrement, loin des vicissitudes de la vie urbaine.
Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café 1,5€ 13/20. Toilettes 14,5/20. Formule midi à 12,50€. Carte. Pizzas. Fermé tout mercredi et jeudi midi. Parking aisé.
3 place Dedieu
83860 **NANS LES PINS**
Tél.04.94.78.69.81
http://pat-a-pizza.pagesperso-orange.fr/

OLLIOULES

LE PLANET

NT Ψ1/2

Avant, ça s'appelait "le Jungle Café". Excellente idée que de marcher sur les plates-bandes des usines à hamburgers Quick et Mac Do. Les gens aiment les hamburgers! Alors faisons des hamburgers… mais qu'ils soient bons! Et c'est le cas puisque Mauricette, oui je parle bien de la célèbre Mauricette, mangera avec ses grosses mains avec plein de gros doigts et plein des grosses bagues un "hamburger" avec steak haché, oignons frais, tomate, salade, moutarde, ketchup. Oui! Du ketchup pour Mauricette! Du jamais vu! Viande de qualité française selon la direction, morceau épais. Les frites n'en sont pas mais plutôt des bonnes patates rustiques fraiches et pas grasses, non aillées comme souvent! C'est bon! 14/20 et 9,9€! Pareil pour moi, sauf que je passe à la vitesse supérieure avec "Cow Burger": steak haché, galette de pomme de terre, poitrine fumée, cheddar, oignon caramélisé, tomate, salade, sauce BBQ! 13,5€ pour 14/20. A noter pour les experts: le poisson et le poulet sont en filets! Pas du reconstitué hasardeux! C'est bien non? Desserts: déception avec nos glaces "Ben et Jerry's". On attendait des coupes même petites, avec une ou deux boules crémeuses et appétissantes. Il s'agit en définitive de petits pots en carton comme pour les moins de 6 ans. Caramel ou chocolat: à 4,90€ la dinette, c'est cher puisque 12/20. Pas que des hamburgers à la carte, un peu de tex-mex, des tapas… La meilleure des alternatives au restaurant traditionnel, et ça ravira vos gamins si vous en avez. Sinon prenez ceux de vos voisins: les garçons adoreront la déco années 50/60 voitures et cow-boy. Les filles, les murs roses et la déco de feuilleton américain des années 'Happy-Days"!
Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 14,5/20. Pas de pain. Café 1,6€ 14,5/20. Toilettes pas vues. Carte. Hamburgers de 8,9€ à 23,9€. Ouvert midi du lundi au vendredi et le soir le week-end.
Résidence les Moulins
Quartier La Baume
83190 **OLLIOULES**
Tél.04.94.63.30.75 et 06.24.62.24.16

ABONNEZ VITE UN AMI PAGE 98

PIERREFEU

MILANO PIZZA

ΨΨ1/2

Et ben voilà. Encore une faute professionnelle du BàO! Alain Milano tient la boutique depuis 2006 et je suis passé à côté depuis le début. Au propre comme au figuré. Jamais vu avant... Des aficionados de la boutique m'avaient pourtant glissé à l'oreille comme quoi la cuisine n'était pas anodine. Je répondais poli "ah ouai-ouai, je vois où c'est…". M'enfin quand même, aussi planqué que ça au centre-ville, c'est du rare surtout. Si "côté rue" la vitrine ne fait pas beaucoup de bruit, derrière "côté place" (ex place des Palmiers) l'entrée est plus flagrante! Surtout les beaux jours quand s'étalent les gambettes à tous vents et que se portent les lunettes en terrasse! Quand chahutent les moineaux dans les platanes. Quel beau village! Si je suis d'humeur guillerette, c'est que mon repas fut une réelle surprise. Comme à chaque fois qu'on ne s'y attend pas comme dirait Lapalisse. Alain Milano ne brûle pas de chaises, mais cuit d'excellentes pizzas dans son four à bois. Le choix est étonnant, surtout par la qualité et la recherche de recettes originales! A côté des conventionnelles 4 saisons et 3 fromages, on remarque les pizzas "épinards" automne et hiver, "ratatouille" en été, "figue" en aout et septembre. Et même la "pizza aligot" en ce moment! Travailler la pizza suivant le marché et les saisons n'est pas pour me déplaire. J'ai entamé par une "pizza poivre vert" particulièrement inédite. La pâte est douée, fine et personnelle. Si Alain Milano vous confie la recette de sa pâte, chapeau: top secret! Le four à bois fait une belle cuisson des aliments. J'ai pris un réel plaisir! 14,5/20! Pizza oui, mais "vraie" cuisine aussi. Et c'est du domaine du rarissime! Tant de pizzaiolos ne savent faire que des pizzas! Je vous invite (façon de parler car vous êtes trop nombreux!) à croiser le fer et surtout la fourchette avec les "linguines aux cèpes et foie gras". Pâtes "al dente", sauce travaillée, déco qui n'en fait pas trop. Ah! On se croirait en Lombardie à… Milano! 15/20 pour 14€! M'en voulez pas d'avoir fait impasse sur les desserts! Même pas regardé les propositions! Service au féminin tout sourire et dans le rythme, qui s'intéresse au client. Et le patron derrière sa vitre et devant son four ne ménage pas sa peine. Professionnel et bon dans l'assiette, mais les pieds sur terre au quotidien. J'arrive un peu tard pour vous annoncer cette fausse nouveauté de table, mais je crois bien que vous allez vous rattraper.

Chef: Alain Milano!

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 1,8€ 13/20. Toilettes 15/20. Carte et ardoise du moment. Pizzas entre 10€ et 14€ (à emporter aussi). Basse saison fermeture mardi et mercredi. Eté fermé mercredi. Groupe 20. Parking Gambetta.

4 rue Jules Favre (face mairie)
83390 **PIERREFEU DU VAR**
Tél.04.94.58.67.61
www.restaurant-pizzeria-pierrefeu.fr

SAINT ANTONIN DU VAR

LOU CIGALOUN

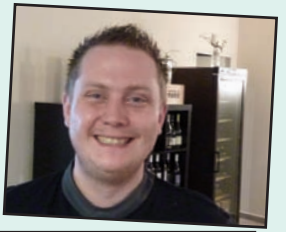
ΨΨ1/2

Ah! Saint-Antonin du Var! Un de nos villages varois préférés par sa discrétion et son charme. Une terre d'asile pour le repos des méninges à quelques encablures de Lorgues! Les gens d'ici ne sont pas plus grands, plus fiers ou plus beaux! Seulement ils sont d'ici les gens d'ici! La plupart vous disent bonjour quand ils vous croisent! Vous verrez! Ça va vous faire pareil! Une fois, deux fois et puis on s'habitue à cette saine normalité! On s'habitue même aux bonnes choses! Y compris à "Lou Cigaloun"! Etablissement repris en juin 2011 par deux couples. Pas trop de quatre: six chambres (3 étoiles!), piscine, tennis, parc, bar et restaurant! Où l'on se met en… quatre pour vous être agréable! Toute l'année et pas seulement l'été les proprios se remuent l'initiative! Pas les deux pieds dans le même sabot! Françoise Tricon et Alain Castro, jamais bien loin. Et puis en salle, il s'appelle Damien Gauthier! Jeune homme de grande amabilité! Menu midi 14,90€ ou ardoise. Option "pavé de bœuf" tout mignon. Pas un mignon de porc hein! Ne pas confondre! Servi dans une belle assiette comme si on était dimanche! Or nous sommes mardi! Polenta bien rangée avec mirepoix radis-asperge du plus bel effet. Feuille de salade verte fraiche pêchée du matin, assaisonnée. Simple et bon: 14,5/20. Pour tout dire, j'attendais de gourmandise ferme le rayon sucré dont la maison est spécialiste… sans le savoir. Un remarquable "banoffee pie". Dessert d'Outre-manche qui donne envie de visiter Londres! Même sous la pluie! Socle de pâte sablée, confiture de lait caramélisée, banane et crème fouettée. C'est bon comme quand gamin, on chipait des pots de confiture sur l'armoire. Ah bon? Pas vous? Un gros 15/20 pour 7€! La cuisine est réalisée par Marine Barré, compagne de Damien que vous connaissez déjà puisque je vous l'ai présenté tout à l'heure. Une vraie volonté de cuisiner le produit frais de saison. Dans ce havre de paix bucolique qu'est le village, il serait dommage de passer à côté du terroir! Des coquelicots à perte de vue et des vignes pas mal non plus (8 domaines sur la commune), de la lavande pour respirer, de l'huile d'olive pour se régaler, des vieilles pierres pour se cultiver! Bref! "Lou Cigaloun" est un lieu de vie pour prendre le temps. Paradoxalement un peu hors du temps, et c'est d'ailleurs pour ça qu'on aime beaucoup!

Chef: Marine Barré

Spécialités: ardoise sur 3 semaines! Brouillade à la roquette, mouillette à la betterave et chèvre frais. Ravioles de foie gras, bouillon thaï. Risotto aux asperges et morilles, coppa croustillante. Cassolette de la mer. Desserts maison.

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qua-



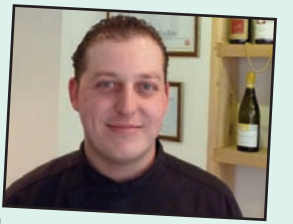
CLEMENT CHARLIER
LES GERARDIES
84 CAVAILLON

BENOIT SIMIAN
RIVIERA III
83 SIX-FOURS

BRUNO HERNANDEZ
LE VATEL
83 SOLLIES-VILLE

CAMILLE COMBAT
ON DINE
13 MARSEILLE

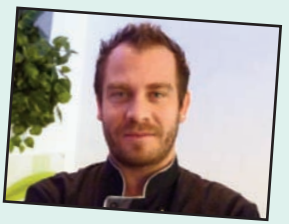
JEAN-PHILIPPE LEQUIEN
CYPRIEN
13 MARSEILLE



JULIEN DALMAU
SALON DES GOURMETS
13 SALON

MATHIAS PERES
LA TABLE DU ROY
13 SALON

ALEXANDRE VIALE
LE CONCORDE
83 VIDAUBAN



MATHIAS GRAND
LE MIL-PAT
83 BANDOL

FREDERIC CROUVOISIER
LE VIEUX FOUR
13 MOURIES

lité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café Lavazza 1,5€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Menu midi 14,90€ sauf dimanche. Menu 29€ (hors-saison). Ardoise. Groupes 60. Piscine pour tous. Tennis. Terrasse. Parking à deux pas. 6 chambres 70€. Bar. Bistrot de Pays. Eté animation régulières: se renseigner.***
93 chemin de la caravane
83510 **SAINT ANTONIN DU VAR**
Tél.04.94.04.42.67
www.loucigaloun.eu

SAINT CYR SUR MER

LE GRAIN DE SABLE

NT ΨΨΨ

Sur la plage pas souvent abandonnée, vous trouverez sans doute des coquillages et crustacés. Et des pains bagnat et des pizzas. Mais une cuisine aussi appliquée que celle de David Laurent, c'est pas gagné. Je sais pas si je vous dis le nom du restaurant où il officie… ah flûte! C'est écrit là juste en haut! Donc: "Le Grain de Sable"! Lorrain de souche passé par le fameux "Castel-Lumière" au Castellet (83) et avant ça à Nancy chez l'étoilé "Le Grenier à Sel" (54) David Laurent pourrait être encarté au club des chefs qui cuisinent pour la photo, pour leur égo et pour les guides, se shampouiner l'orgueil avec des recettes de derrière les fagots qu'il serait le seul à comprendre. Mais c'est pas le genre. Ni le genre de "Nazar" Bardakdjian, le propriétaire qui repérera très vite les compétences du chef. Avec son fils Alexandre et sa nièce Emilie responsables de la tenue de l'établissement, ils se sont regardés entre huit yeux comme cul et chemise. Résultat: une cuisine raffinée qui mérite toute notre attention, futée en diable et qui a le don de ne pas détrousser impunément le chaland qui s'égare dans des contrées habituellement hostiles au gourmet. A deux devant "frito-misto", comme pour répondre à une pulsion commandée par le panorama de la Grande Bleue. Avec Mauricette, on a picoré dedans, comme deux ados joyeux qui piochent dans un bol de pop-corn au ciné. Pas facile d'imaginer la dame au chapeau vert en lycéenne hein? Verdure en prime, rouille subtile... Je ne parle pas du chapeau vert de Mauricette ni de ses rhumatismes! 14,5/20. Du sérieux avec le "Parmentier de saumon et cabillaud au beurre blanc" Fort bien dressé! Et délicieux. Ou comment tirer le meilleur d'un classique archi-ressassé: avec le talent adapté! 15,5/20! Pareil pour le "magret de canard aux échalotes confites et olives noires"! Cuisson au cordeau, crémeux gratin dauphinois à part. 15/20. Ma dernière "crème brûlée au Grand-Marnier" ne date pas d'hier! Il est loin le temps où ce dessert squattait l'intégralité des cartes de restaurants! Onctueuse et parfumée, comme on l'attend: 15/20. Le pain est fameux, le café choisi, le service souriant de jeunesse et responsable. Au global, le contraire d'une prestation molle. Je dis ça car là où se trouve "Le Grain de Sable", le constat est peu commun! Voilà qui nous ravit!
Chef: David Laurent
Spécialités: foie gras de canard mi-cuit. Dos de cabillaud saisi, sauce velouté de poisson à l'estragon. Burger aux deux saumons, mozza et pistou. Tournedos de bœuf façon Rossini. Poissons sauvages suivant arrivage. Douceur chocolat et nougatine. Profiteroles.
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. Menus 21€ midi en semaine, 25€ et 38€. Carte. Enfant 10€. Terrasse suivant météo. Ouverture se renseigner. Groupes 70. Parking.
Plage des Lecques
83270 **SAINT CYR SUR MER**
Tél.04.94.26.16.49 et 06.09.52.80.42
http://restaurant-legraindesable.fr

SAINT MAXIMIN

LA TABLE DE BRUNO

NT ΨΨΨ

Saint-Maximin possèderait-elle (enfin) sa table haut de gamme? Bruno Gazagnaire a quitté le confort du Château de Nans où nous l'avions connu et reconnu son travail. Le grand bain du départ à zéro avec madame. Cet ancien chef de l'écurie Ducasse ne renie pas sa formation classique. Même s'il le voulait, le pourrait-il? Allez savoir! Carte avec 4 entrées, 4 plats et 4 desserts. Sage. Menu à 48€ (avec fromage) ambitieux pour un midi. Et puis le menu du marché, un déjeuner à 25€... avec alternative! Belle affaire compte-tenu de l'habileté de l'impétrant des fourneaux. Entrée avec "St-Jacques poêlées aux aubergines". Un chaud-froid culotté. Deux dodus mollusques sans corail, cuits idéalement. A côté un bout d'aubergine froide avec tomates confites et un peu de mâche, vinaigrette. 15/20. Suit le "mignon de porc au jus de Porto" servi "cuisson rosée". Jus précis. Quelques légumes frais de saison pour la couleur, et pommes Anna. Ça se sauce jusqu'au bout. A noter que ce plat est à la carte pour 24€… avec de la truffe! Bref! 15,5/20. Seul bémol du repas, la "tarte tatin". Toujours cette signature de style, la circularité dans la présentation, la sobriété dans les effets. Mais je trouve la pomme infiniment trop compotée, et sans caramel… sauf celui ajouté! 14/20. La fébrilité dans le sucré se confirme avec les mignardises du café vendu 3,2€. Excellente tuile, fameuse pâte de coing mais petit macaron chocolaté… nullissime! Le service? Extra la demoiselle! Et Sylvie, l'épouse de Bruno Gazagnaire, veille au grain. Prestation très classique, peut-être même un peu trop passéiste dans son ambition. Mais qui trouvera vite une clientèle qui aime être rassurée. Et d'un bon rapport qualité prix malgré les commentaires "trop chers" entendus ici ou là. N'importe quoi… C'est quand c'est mauvais que

L'INVENTEUR D'ORANGINA EST MORT
NE M'EN PARLEZ PAS. J'EN SUIS TOUTE SECOUÉE...
OLIVERO

c'est trop cher! Quel que soit le prix!
Chef: Bruno Gazagnaire
Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café de Georges avec mignardises 3,2€ 15/20. Toilettes 16/20. Verre de Chardonnay 6€ 14/20. Menu 25€ le midi du mardi au samedi. Menu-carte 48€.
2 avenue Maréchal Foch
83470 **SAINT MAXIMIN**
Tél.04.94.80.50.39
http://www.la-table-de-bruno.com/

SALERNES

LE BISTROT GOURMAND
ΨΨΨ

Mais ça pouvait s'appeler aussi "Le bi-chefs gourmands"! Héhé! Ils sont deux frérots à être tombés dans la cuistance dès le plus jeune âge qui ne date pas tout à fait d'hier mais presque: 42 et 44 ans! Un âge où quand on cuisine, on sait ce qu'on veut faire et surtout ne pas faire! Nés à Marseille puis dès 14 ans, la grande aventure! L'ainé Serge Levaudel affiche un fort attachement à son maitre d'apprentissage Marc Bof du "Faucigny", tandis que Gérard Levaudel se souvient notamment du "Jambon de Parme" rue de la Palud. Deux institutions marseillaises aujourd'hui disparues! Bref! Fermons le livre d'histoire! Reprise de la maison début 2013! L'épouse de Serge s'appelle Claudia et tient la salle. Enfin: la terrasse, ce jour! Mais la salle est très bien aussi! Les midis de semaine, formule à 15€! Ce jour: "demi-coquelet rôti en chapelure sauce vigneronne, moelleux au chocolat". Voyez amis lecteurs. C'est quand on lit ce genre de recettes qu'on sait que ya du cuisinier dans le fourré! Et pas du ciseau dans les fagots! Je viserai toutefois "direct" avec "noisette de veau aux épices". Aux mirettes les jeux sont déjà faits! Certes, la maison n'aime pas la poésie culinaire ronflante dans l'intitulé, mais ya un sacré saucier dans la maison! Un "cannelé" aux épinards, brunoise de courgette cuisinées, pommes de terre salardaises gourmandes et grassouillettes comme il faut. Et la viande de veau qui joue presque les seconds rôles… Pain exceptionnel! 15/20! Le "dessert gourmand" n'est pas venu pour rien mais ne reviendra pas: j'ai tout boulotté! Crème brûlée aux amandes, quenelle de fraise et sa crème vanillée, une profiterole avec du vrai chocolat et pas du machin noir en tube, quelques fruits, Chantilly, et caramel maison. 15/20. Faut pas chercher ailleurs les raisons de la paix dans le monde, en tous cas en terrasse du "bistrot gourmand". D'autant qu'une jolie fontaine moussue y joue les starlettes de l'animation. Mais revenons à la cuisine: influences gastro classique, sérieuse maitrise de la chose, travail du produits frais et exonération intégrale de la moindre sous-traitance. Dans un canton non exonéré de restauration expéditive et d'opportunistes traficoteurs, la maison des Levaudel est une véritable aubaine. Et ouverte à l'année siouplait!
Chefs: Gérard et Serge Levaudel
Spécialités: assiette salernoise. Pastilla de foie gras au Porto. Noix de St-Jacques rôties au lard croustillant. Bourride de lotte, pommes cocotte à la ciboulette. Gibier en saison. Cuisine à la cheminée en saison. Plateaux de coquillages. "Menu bouillabaisse" sur réservation: apéro+soupe+bouille+dessert+vin+ café à 65€.
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 16/20. Toilettes 16/20. Formule midi semaine 15€. Menus 24,5€ et 34,5€. Carte. Groupes 50 et plus. Parking aisé. Thé dansant le dimanche après-midi (se renseigner). Jour de fermeture: se renseigner.
Cours Jean Bart
83690 **SALERNES**
Tél.04.94.60.13.64

SANARY SUR MER

UN COIN DE…
NT ΨΨΨ1/2

Yohann Coyet, le concepteur de cette création originale, affiche en public (au moins) deux passions: la cuisine et le vin. Faut pas chercher midi à quatorze heures pour en faire le constat. Le livre des vins est épatant de variété, bien composé. N'hésitez pas à le solliciter sur un coup de cœur "hors-carte" de derrière les fagots, c'est un passionné que j'vous dis! Bref! Son adresse pleine d'allure joue au naturel. Jardin ombragé aux beaux jours, volonté esthétique de tropicalisation de la salle de restaurant, belles plantes et lumineuses baies vitrées: le ton est mis sur le plaisir des yeux! Aussi. Car question cuisine, le chef témoigne d'un engagement de qualité, œil ou papilles. Ras-le-bol des boutiques expertes en modernisme branchouille qui font du "Michel-Ange" pour les photos sur facebouc. F'rait mieux de s'appliquer pour le gout des choses dans l'assiette. Les deux sont très accordables! Si vous appréciez les sushis, c'est possible sans souci ici, à vos souhaits. Choix restreint mais pertinent grâce à "Azuki-Sushi" qui offre ses compétences à "Un Coin de…". Avec Mauricette pour qui le japonais c'est du chinois, on a pris pour deux "tempura de crevettes". Tempura effectif! Certes! Mais c'est un maki en tempura! Inattendu! N'empêche qu'on a tout boulotté! 14,5/20. Vitesse supérieure avec "escalope de veau montée comme un saltimbocca au Cantal, jus à la sauge". Purée écrasée fourchette cerclée et dessus, la viande cuisinée comme décrit dans l'intitulé. Du droit au but, copieux. 15,5/20. Excellent "risotto de langoustines monté au mascarpone et au Parmesan, bisque de crustacés". La préparation est dense et crémeuse, mais distinguée. 15,5/20. Une cuisine maitrisée, comme dégagée des contraintes, qui

s'appuie sur de bons produits: quel charme! Et puis la "tarte au citron meringué déstructurée en verrine", un classique de la maison. Un secret? Le patron l'adore, alors il a autoritairement décidé de le conserver à la carte! Qui c'est le patron? 15/20. Service à l'unisson dans le souriant, apprentis comme titulaires. Et pis j'vais vous dire: à deux pas des plages, rien d'étonnant de voir la clientèle locale y avoir son rond de serviette!

Spécialités: terrine de foie gras de canard frais au miel d'acacia et pistache. The Caesar salad. Suprême de volaille farci au chèvre, lardé, écrasée de pomme de terre au basilic. Sole meunière beurre noisette citronné. Tartare charolais au couteau. Macaron à la framboise, glace chocolat blanc. Carte de sushi.

Chef: Sébastien Marrone

Second: David Ben Denoun

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Toilettes 15/20. Formule 14,50€ midi semaine. Carte. Entrée à partir de 11€, plats de 15,5€, desserts de 7,5€. Carte. Dimanche midi (hors-saison) brunch 17€. Terrasse-jardin. Parking privé. Fermé lundi hors-saison. 7j/7 en été.

Boulevard Estienne d'Orves
83110 **SANARY SUR MER**
Tél.04.94.32.04.64
www.uncoinde.fr

LA RENCONTRE

ΨΨΨ

Faut se méfier de ce joli village et de son port. Les charmantes rues piétonnes ne sont pas avares en déconvenues de table, sauf si vous avez de la chance, du nez, ou le BàO en main. Ou les trois. Eux sont deux dans la maison depuis fin 2011! C'est le principe d'un duo! Laetitia Sanglade œuvre un temps au rayon "gastro" de son Sud-Ouest de naissance (Saint-Béat 31). Un jour pas comme les autres, Sébastien Miraglio croise son regard rieur et bleu. Alors qu'il est habituellement spécialiste du rouge, du blanc et du rosé. Si vous voyez ce que je veux dire. Des flacons malins, du local et du plus loin. Notre repas pré-printanier avec Mauricette est une réussite! Remarquez qu'avec l'épicurienne gros mollets et jambes velues, on s'y attendait un peu! Mais là quand même... Philosophie de travail douée de simplicité: produits frais de qualité, courte carte du marché. La dame au chapeau vert débute avec "millefeuille d'aubergine au chèvre frais et Serrano, émulsion de tomates fraiches". Aubergines émincées sur la longueur, comme un sandwich avec le fromage. Très agréable, 14,5/20. Un régal, mes "asperges vertes au lard grillé, copeaux de Parmesan". Asperges haut de gamme, croquantes. 15/20. De la créativité avec mes "filets de loup en croute de pain aux amandes". Deux athlétiques filets frais comme la rosée, ferme à la chair nacrée. Panés d'aujourd'hui… Je suis incapable de vous narrer dans le détail la composition de la délicieuse mixture, mais ce fut parfait! 15/20. Oyez! Oyez! Mauricette estime qu'il s'agit de la meilleure qualité de magret trouvée dans son assiette depuis qu'elle sait faire du vélo! Gaffe! Ya un piège dans le calcul! Et avec les roulettes ça compte pas! Bref! Un "tournedos de magret de canard aux saveurs fruitées du moment"! Le top du top question magret! Garnitures de saison, ratatouille du jour et frites de polenta. Chutney fin. 15/20. Impasse sur les desserts, mais j'ai souvenir l'an passé d'une fameuse tatin, et de la possibilité de fromage. Décor bistrot et bois, avec cheminée et bouteilles fines exposées. Aux beaux jours, la terrasse a tout pour plaire, y compris les assiettes, ce qui ne court pas les rues l'été. Et en plus, vous allez rire: jeune couple adorable et plein de joie!

Chef: Laëtitia Sanglade

Spécialités: carte de saison suivant le marché! 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. 15/20. Vin rouge Collioure 15/20. Vin blanc Sainte Marguerite 15/20. Suggestion le midi. Carte. Groupes 40 personnes. Climatisation. Terrasse rue piétonne. Fermeture: se renseigner.

32 rue Siat Marcellin
83110 **SANARY SUR MER**
Tél.04.94.88.32.55 et 06.10.37.84.57

LA SEYNE SUR MER

SAVEURS ET TRADITIONS

ΨΨΨ1/2

La traque de la table rare est votre sport favori? En v'là une pas piquée des hannetons! Elle figurera rapidement sur votre calepin! Et soulignée deux fois. Une table intéressante dans un endroit impossible! Voilà qui en impose face à l'imposture des tables indigentes qui peuplent le littoral: la mer est tout prêt. Qui l'eut cru? Sûrement pas Mauricette! Moi non plus! A nous autres rationnels de naissance faut des preuves, des faits. Seuls son humour bizarre et ses accoutrements d'un autre temps sont irrationnels, à la dame au chapeau vert. Le reste est du solide. Bref! Début de printemps frisquet mais salle bien chauffée, récemment rénovée et discrètement décorée. Le service est d'un entrain réjouissant, prend le temps pour expliquer. Pas tous les jours qu'une serveuse explique une "crème Argenteuil en idée de bruschetta, tomates antipasti et foie gras". Encore plus rares les cuisiniers qui pratiquent la recette, avec notamment asperges et poireaux. La tartine de foie gras en ajoute à l'opulence: 15,5/20. Itou pour le "filet de bœuf Wellington" dont le dressage individuel est un petit chef d'œuvre. La viande n'est pas sèche, comme souvent avec cette cuisson. Un second 15,5/20. Mauricette rempile avec ses "filets de rougets sur

crêpes de sarrasin, confit d'oignons doux au chorizo, réduction de Bandol". Elle développe: "moi ce que j'aime dans cette recette, c'est le Bandol, les oignons, le chorizo, le blé noir et les filets de rougets". Alors? Il n'est pas bizarre son humour? 15,5/20. Suite avec "cailles rôties aux champignons des bois, petit jus court" qui lui fera se lécher ses grosses bagues sur ses gros doigts dodus. 15,5/20. Elle confirme le niveau général avec le "café gourmand"! Gratin de framboise au jus de mandarine et calisson d'Aix, mi-cuit chocolat, crème brûlée vanille, crémeux chocolat et café en crumble. Voilà qui change des mousses en poudre, des financiers micro-ondés et des macarons en carton. 15,5/20. Cuisine vraiment bien foutue, conçue avec du frais et surtout un réel talent. Prestation sans frime et tarifs vraiment ajustés. Vous connaissez la boutique? Non? Grrr… bougez-vous un peu car voir autant de voitures passer devant sans tourner la tête me rend irritable!

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. Formules midi semaine 9,90€ avec choix. Menus 16,50€, 17,90€, 19,90€ et 35€. Groupes 70. Séminaire. 15 chambres**NN. Parking privé. Terrasses ombragées devant et derrière. Fermeture se renseigner.

759 avenue Salvador Allende
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.04.94.94.82.82
www.blue-hotel.fr

PIZZERIA DE FABREGAS

NT ΨΨ

On m'avait dit les pires choses sur la boutique! J'en arrive à la conclusion pesée que soit ya des jaloux, soit je suis tombé sur les seuls plats acceptables ou simplement sur "un bon jour" comme on dit. Les trois sont possibles. Enfin bon. J'aime bien la salle, très claire grâce à la baie vitrée intégrale sur le côté. Au service le monsieur est cordial et quoique moins spontané, le jeune suit les pas de son père. Une carte d'une étendue assez inquiétante et exonérée de pizzas le midi. C'est embêtant pour une pizzéria, l'absence de pizzas. Je sais qu'il y a plein de raisons valables ou pas: faut allumer le feu, on sait pas combien de clients en voudront, le pizzaiolo fait du bateau, bref! C'est embêtant pour le client! Je peux le dire? Merci. Deux menus à 27,5€ et 36,5€ (ouille) et à la carte, 13 entrées, 16 plats et deux ou trois suggestions à l'ardoise. "Tout maison" selon la direction. En tous cas, mon "escalope de veau milanaise" s'en sort plutôt bien. Seul bémol, la viande peu séduisante car trop fine et molle, mais bien panée. Les pâtes, des tagliolinis, sont parfaites, cuites à l'instant et cuisinées façon bolognaise. Un physalis pour faire joli, ça me fait toujours rigoler dans une "assiette tradi". 14/20 pour 16,50€ quand même. Intérieurement, je me moquais par avance du "fondant au chocolat" prétendu maison par la direction. Ouaf. Ça m'apprendra: figurez-vous qu'il l'est par Saint-Cacao! C'est si rare! Un fondant façon gâteau débité en part, mais maison! Et fondant dedans! Mais brûlé autour! Chantilly et boule glace vanille. Ça ne fait pas vibrer le compteur à dessert, mais c'est honnête. 14/20 pour 6,5€. Et voilà: ça fait son boulot sans la passion des intégristes de la soupe mais au moins, ceux-là gagnent sans doute bien leur vie. Les clients semblent satisfaits, et le taulier sait faire question main dans le dos et sourires ciblés. C'est un métier…

Accueil 14,5/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 2€ 14,5/20. Toilettes pas vues. Menus à 27,5€ et 36,5€. Carte. Enfant 11€. Terrasse.

1789 route de Fabrégas
83500 **LA SEYNE**
Tél.04.94.87.79.47 et 06.16.05.10.16

BAR-RESTAURANT DES PLAINES

NT ΨΨ

Aucun doute quant au qualificatif de "bar". Aux heures propices, on y observe ce rassemblement amical dans un joyeux rituel caractéristique, reflets de vies au quotidien qui animent un quartier pas bien né, comme assis entre deux chaises, ni ville, ni campagne. Après le pastis frais, on y casse une croute sans prise de chou. Quoi? C'est le seul problème! On sait qu'on va manger mais quoi? Aucun affichage sinon l'ardoise qui crayonne un aïoli à 13€: nous sommes vendredi. Et en plus, yapu selon le serveur. Qui récite: "brochette d'onglet-frites" ou "polpettes-spaghetti". "Un de chaque" qu'on a dit avec Mauricette! Ma brochette est de qualité, saignante. Pas de quoi se polir le plaisir avec les frites qui assure le minimum, tout juste. 13/20 pour 14€ quand même. Un peu court de la portion, les polpettes, version sicilienne des paupiettes: 3 petites boulettes! Confiées à la sous-traitance, elles sont grasses et 100% porc. Peu d'intérêt, mais spaghetti bien cuits. 10€ et 13/20 encore. Nos desserts à 5,2€ sauvent la mise: une "crème brûlée" onctueuse à 14/20 et surtout un merveilleux "tiramisu" comme on en déguste rarement, dans sa forme solide, qui pousse sur le café et l'Amaretto. Pour un peu, on se croirait à Lucques ou à Florence, en terrasse à l'ombre sur une place au mois de juin. Fameux! 15/20! Sur la lancée des saveurs d'Italie, l'enseigne rouge "café Illy" m'avait mis l'eau à la bouche ou plutôt, le café à la bouche. Pas de pot Toto, c'est l'ancien proprio qui le vendait. Désormais, c'est "Kimbo" mais faut pas se plaindre, il tient la route. Tonnelle pour ne pas trop prendre le soleil sur la calebasse, et guirlandes lumineuses à l'année pour faire la fête à l'année dans une ambiance de congés payés. Si vous êtes dans le coin et sans idée pour déjeuner, voilà un gentil plan que je vous ai refilé!

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 12/20. Pain 14,5/20. Café Kimbo 1,4€ 14,5/20. Toilettes pas vues. Pas de menu, pas de carte: tradition orale! Pizzas. Terrasse. Bar. Petit parking.
1329 avenue Pierre-Auguste Renoir
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.04.98.03.77.16

LE PALAIS D'OR
NT ΨΨ

Avec Mauricette, on s'attendait au mieux à une banalité de plus à inscrire sur notre registre de restos du côté de l'empire du soleil navrant, au pire à une usine asiatique de plein pied dans la caricature de la malbouffe. Alors qu'on est sorti de la boutique frais comme des gardons avec des sourires pleins les dents! Pour tout vous dire, on avait vu la pub dans Var Matin. Et puis c'est à un jet de nem du siège social du BàO, à la Seyne-sur-mer. Quartier Berthe. Autant dire que l'endroit n'est pas vraiment idéal pour une virée romantique! Mais si vous avez en tête de vous régaler de spécialités asiatiques, vous auriez tort de ne pas y mettre votre appétit. Un "buffet à volonté" de bonne volonté où rien ne manque dans ce qu'on attend. Notamment la série "friture" dont on appréciera l'absence de graisse superflue. Nems, raviolis, samossas, beignets de crevette… 14/20. Le côté "japonais" est moins grisant, sashimis et makis pas intéressant mais sans esclandre. 12/20. Le choix des plats ne déroge pas au genre avec le bœuf, les crevettes, le riz et les pâtes déclinés. Joli plaisir avec le "bœuf aux oignons" que j'improvise avec des pâtes au jus. Viande souple, pas réchauffée depuis la Saint-Benoit. 14,5/20. Mauricette se fera préparer un wok avec des crevettes et plein de légumes bizarres. A tel point que si elle avait été peintre, elle se serait appelée Pierre Boulez. Elle a dit 14/20! En bonus, elle a pris du "poulet grillé". J'ai mangé ça ya pas longtemps ailleurs! A la sichuanaise je crois que ça s'appelle! Ou pas loin! C'est bon ça! Poulet débité en tranche! C'est bien meilleur que KFC! Ya pas de mal non plus! 14/20. "Salade de fruits" à dominante lichées, et tarte aux pommes, des nougats en veux-tu en voilà… Grande salle de restaurant! Que dis-je! Immense! Et très propre! Et puis on peut garer sa voiture juste devant! C'est pratique! Un dernier mot sur le service mené par un jeune homme très aimable. Il contribue pour une grosse part à la gentillesse du moment par son intelligence dans l'ouvrage! Alors qu'on a souvent le sentiment de n'être qu'une carte bleue ambulante dans les usines à bouffe, lui gomme l'anonymat du client, discute, s'enquiert de notre satisfaction avec un accent du Nord de la France qui trahit ses origines. Comme dans un vrai restaurant, en somme. Mention spéciale "le serveur a de l'avenir" décerné par le Bouche à Oreille! Mais mention médiocre au café! Une horreur! Une preuve supplémentaire que les chinois doivent se cantonner au thé!

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pas de pain. Café 1,8€ 6/20. Toilettes pas vues. Formule 11,50€ midi semaine du lundi au vendredi et 16,80€ le soir. 15,50€ le week-end midi. Menu enfant de 3€ à 8,80€. Ouvert 7j/7 de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Parking devant le restaurant.
Chemin du Floréal
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.04.98.07.88.88

SIX-FOURS

LE MONT SALVA
ΨΨΨ

Comme si la nature s'était mise sur son 31 pour vous séduire. C'est le règne du pin qui protège du Mistral, de l'oxygène attentif à nos bronches de pâles urbains. Un petit paradis, y compris hors saison quand la cheminée fait feu de tout bois! La cuisine: j'ai de fort belles choses à dire! Arrivé l'an passé, Jean-Louis Laure a sérieusement trouvé ses marques. Recettes personnelles et anciennes se côtoient, nouveautés comme incontournables. Pour tout dire, nous étions huitaine à nous régaler ce soir-là. On fêtait l'entrée du chapeau vert de Mauricette au patrimoine de l'Unesco. Y avait donc le Préfet, l'inspecteur des monuments hystériques, le délégué de l'ONU, le commissaire européen, une experte en assurances et mon beau-frère. Mais nooon… mais on était 8 amis! Ça c'est vrai! Résumé! Menu 19€ avec "moelleux de tomates et mozzarella, pétales de jambon cru, basilic". Belle performance esthétique! Jamais vu ailleurs. Mozza fondante, moelleuse. 15/20. Suit un "pavé d'échine de cochon confite à l'oignon, thym et ail, jus court". Original à l'œil mais aussi à la papille. Ah sûr! Ça change de la côtelette de porc archi-sèche de la cantine! 15/20. Menu 28€ avec la trouvaille "feuilleté de confit d'échine, caviar d'aubergines, mousse de piquillos". Du terroir costaud allié pour la cause de la gourmandise à des préparations finaudes et réfléchies. Comme la délicate mousse de piquillos. 15,5/20. Oui, quand même. Puis "épaule d'agneau confite 5 heures, effilochée et mise en boule de kadaïf, jus de Provence". Pas banal là encore, extra! Avec, les ravioli à la brousse et artichaut valent vraiment le coup et le goût! 15/20. Avec Mauricette, on a tout gouté en piochant à droite, à gauche. Et on a joué en duo pour un "loup en croûte de sel". Sans doute la meilleure cuisson du poisson, moulin à poivre, huile d'olive et hop! Paradis pour tous! Garnitures confites, aubergine, courgette et fenouil. 15/20. Plateau de fromages appliqué à température ambiante, sans vache qui rit ni bûchette LIDL. Des desserts un peu en dessous, avec une "mousse au chocolat" maison très correcte (14,5/20) et "ananas flambé au rhum" à 14/20. Sur la prochaine carte, soufflé au limoncello, un autre au Grand-Marnier. Vous me direz. Surprenant ce chef! Un physique de 1ère ligne avec des doigts de couturière! Pas commun! Il nous sort

une cuisine raffinée hors des poncifs de la facilité. Un très joli travail encadré par Yolande Lisbonne, parfaite en maitresse de maison. Bref! Plus que jamais la belle auberge mérite qu'on s'y attarde le temps d'un repas: tête à tête discret, mariage du neveu ou baptême du p'tit dernier! Toutes les raisons sont acceptées!

Chef: Jean-Louis Laure

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Toilettes 15/20. Environnement 17/20. Menus 19€, 28€, 38€ et 45€. Carte. Climatisation. Parking. Terrasse ombragée. Animations régulières. Groupes 120.

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

BLUES BEACH

ΨΨ1/2

Faut pas confondre: Laurent Dale et son cuisinier Tony Dufresne savent rire! Seulement voilà. Faut ce qu'il faut quand il faut! Au boulot, ça rigole pas! C'est pas le tout que le client daigne venir tremper moustache avec celle de madame, et que les groupes de copains "aiment bien l'ambiance" propice à joyeusetés! Pour qu'ils prennent un abonnement, faut que l'assiette ait du répondant, sinon monsieur, madame et les copains: ils changent de trottoir! Bref! Heureusement qu'on a zappé l'entrée! Parce qu'avec Mauricette, on s'est boulotté deux assiettes énoooormes! Pas prévues pour les demi-portions obsédées par la Terraillon, ni les appétits de moineaux plantés comme des ciseaux. La "seiche entière grillée à la plancha en persillade" joue de copieuseté colorée! Grande assiette rectangulaire avec le bestiau cuisiné imposant comme sorti d'un bouquin de Jules Verne. Salade et citron jaune, ratatouille fraiche, sauce aïoli, flan de brocoli fromagé, et un coin paella. J'ai pris la photo de la dame au chapeau vert… qui n'a pas pu finir son assiette! Du rare! 14,5/20! Même grande assiette pour bibi! Sauf que j'ai bifurqué sur une "entrecôte (270g) sauce aux cèpes" avec la ratatouille et le flan en commun. Sauce aux cèpes à part et petits pois-carottes. Et une patate poêlée au beurre pour donner de belles couleurs. Viande rosée et tendre comme j'aime! 14,5/20. Etonnamment les desserts sont en majorité maison, ce qui est rare sur le front de mer. "Moelleux au chocolat" très souple et très… chocolat. Il pêche juste par une inutile surabondance de crème anglaise. Mais les framboises: Mauricette a pris sans barguigner! 14,5/20! La nouveauté devrait faire des adeptes: "baba au rhum". Biscuit ouvert, bien imbibé d'eau d'Evian. Mais nooon! De rhum par Saint-James! Agrémenté de fruits rouges frais: 14,5/20. Service copain, vif et appliqué. Lui ne passe pas dans Paris-Match comme ces chefs à la mode qui se font photographier dans leur jardin à côté de leurs artichauts avec un grand sourire. Tony Dufresne est sorti discrètement des cuisines pour cueillir un peu de thym dans les plantations qui séparent la terrasse de la plage, entre cycas et dracéna. Bref! Des spécialités de la maison ouverte à l'année juste là-d'ssous! Qu'on les lise! Et qu'on se le dise!

Chef: Tony Dufresne

Second: Camille Martinez

Spécialités: terrine de foies de volaille maison. Carpaccio de bœuf maison. L'os à moelle gratiné. Moules à l'espagnole. Le Blues Burger. Les fameux braseros à volonté "bœuf-canard-volaille-autruche"! En hiver, spécialités normandes: le foie de veau au cidre. Camembert rôti patates au lard. Tatin maison.

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Toilettes 16/20. Formule 12€ et menu 16€ tous les jours midi et soir jusqu'à 20h30 sauf samedi soir, dimanche et jours fériés. Carte. Enfant 9,5€. Terrasse couverte (fumeurs autorisés). Groupes 60. Ouvert 7j/7 à l'année le soir. Midi: se renseigner. Restaurant ouvert jusqu'à minuit!

330 promenade du Général de Gaulle
83140 **SIX-FOURS**
Tél.04.94.15.10.10

RIVIERA III

NT ΨΨΨΨ

Le décor n'a rien de théâtral, l'emplacement ne joue pas les premiers de la classe, on y passe devant sans savoir qu'ils sont là, par "ils" je dis Pierre Lorin et son chef, Benoit Simian. A peine la vingtaine entamée et ces deux-là affichent déjà un CV de vieux routiers de la sauce: Radisson Nice, Villa Belrose, la Messardière... Une cuisine sensible, perfectionniste et très visuelle. Le mot "harmonie" résume finalement fort bien le travail en binôme du duo en paire des deux compères qui se plie en quatre pour que le client monte au 7ème ciel! Mauricette ne s'est pas mis sur son 31 vu qu'elle chausse du 43! Bref! Elle fait impasse sur l'entrée pour foncer direct sur le "carré de cochon rôti, palets de pommes de terre, légumes de saison et sauce brune au Porto". Revoilà les merveilleux légumes qui nous avaient tant séduit l'an passé! Un bonheur! Le morceau de viande à l'os n'est pas mal non plus, gentiment dressé sur ses pattes arrière, la courte sauce qui pousse. 16/20. Son dessert est un exercice technique épatant, mais manque toutefois de mordant. Il s'agit de la "tarte fine du chef aux pommes et à la cannelle", très décentrée de la recette originale: 14,5/20. "Saint-Jacques juste snackées, crème de chou, petites câpres et tuile". Quelle tuile? Aucune tuile en vue! Bien au contraire! Que des bonnes choses! Tout va bien et mieux encore! Quand la finesse de la préparation met autant en avant les

"TOURNEZ À DROITE.
CONTINUEZ TOUT DROIT PENDANT 18 KM.
VOUS ÊTES ARRIVÉS À DESTINATION."
RESTAU
FERMÉ
BAIL À CÉDER
KRISTO

produits simples et de qualité, on frise la magie! 16/20! Du culot! Aussi y en faut! Il est dans le tableau avec "fruits de mer façon noodle bar"! Voilà pourtant le genre de plat d'influence asiatique qui ne prend pas le client pour une nouille! Beaucoup de restaurants asiatiques devraient aller voir Benoit Simian pour prendre des cours du soir! Ou du midi! Quand ils veulent! Enfin passons! Assiette creuse noire, lit de spaghettis fins avec une palanquée de fruits de mer, crevettes, moules, supions, calamar... et de délicieux petits légumes lissés et parfumés par une émulsion de fleur de bananier. L'utilisation des baguettes est facultative (ouf). 16/20. Peut-être que vous n'apprécierez pas le "duo de poires, chocolatée et flambée à l'eau de vie, sorbet du fruit". Mais alors, c'est qu'on n'est pas fait pareil mes petits étourneaux! Et quel tableau! 16/20. Une prestation de caractère, d'un niveau de cuisine étonnant qu'on trouve parfois dans quelques prestigieuses maison: ça se passe au Brusc et même si on en revient pas, on peut tous y aller! Mais gaffe! Pas tous en même temps!

Chef: Benoit Simian

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Formule 21€ midi et 29€. Menus 42€ et 52€. Enfant 12€. Carte. Groupes 35. Climatisation. Petite terrasse vue mer. Fermé dimanche soir et tout lundi hors saison. En saison: se renseigner.

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

CAVE A CIGARES – CARTE DE WHISKIES, COGNAC ET ARMAGNAC

BEST CAFE

NT Ψ

Quand j'ai vu la devanture, j'ai pensé rebrousser chemin. Mais dedans, y avait une lumière vive et accueillante, ça sentait le frais. Oui, on peut sentir le frais en regardant au travers une vitrine: couleurs pétillantes, peinture récente, éclairage qui pète, personnel de salle avec des sourires plein les dents. Bon. A vue de nez, la carte des propositions s'oriente sur une prestation de resto du midi pour travailleurs de la zone équipés de tickets-resto. A vue de fourchette avec Mauricette, on vous confirme l'ambition! Des pizzas, et d'ailleurs la dame au chapeau vert choisit la "4 fromages". Pâte fine qui trouve les limites d'une cuisson "électrique" mais coulis de tomate pas acide. Les fromages fondus ne collent pas à la cette pâte, glissent, font de la luge. Celle qui connait la plupart des pizzas 4 fromages du canton appose toutefois son 13/20. De mon côté, hésitation: escalope de poulet normande? Tartare de bœuf? Carpaccio? Bavette? Faux-filet? Un des 5 hamburgers qui vont de 10,50€ à 13,50€? Non! Le menu du jour? Oui! 13,90€ la totale avec "tomate farcie à la macédoine et surimi". Entrée moins familière que familiale, simplissime. Même esprit que l'œuf mayo ou le roulé de jambon à la russe. Avec le bâton de poisson reconstitué coupé en quatre sur la longueur posé dessus, la tomate ressemble à Bob Marley. 11/20. De l'espoir avec les "lasagnes aux épinards, brousse et viande hachée". Bien cuisinées, sauf qu'il manque 10 minutes de cuisson! Pour que les durailles feuilles de pâtes intercalées soient mangeables! C'est ballot! Des lasagnes plus fermes encore qu'"al dente", voyez? La garniture est parfaitement inutile. Non pas dans son ambition de faire plaisir au client, mais dans son contenu: haricots verts et rondelles de carottes surgelées. Piteux. 12/20. Choix de desserts, une sizaine. Dont le "crumble" maison trop caramélisé, dur. Et donc, trop sucré. 12/20 quand même. Il parait que c'est ouvert le soir. Pourquoi pas. Un des arguments de valeur est qu'on y gare aisément son véhicule motorisé. Même si vous êtes chauffeur de bus! Bref! Du strict alimentaire simple fait pour nourrir, télé en prime pour ceux qui s'abreuvent des infos en boucle.

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café Malongo 1,4€ 14,5/20. Toilettes pas vues. Formules 11,90€ et 12,90€ et menu 13,90€ le midi semaine. Ardoise. Parking aisé. Ouvert du lundi au samedi de 6h30 à 23h.

2742 avenue John Kennedy
83140 **SIX-FOURS**
Tél.04.83.16.93.34

SOLLIES VILLE

LE VATEL

NT ΨΨΨ1/2

La cuisine est suffisamment ambitieuse, juste ce qu'il faut pour ne pas déraper dans le genre dit "gastronomique" qu'aucun cuisinier ne veut plus chez lui, fut-il aussi talentueux que Bruno Hernandez. Les données économiques étant ce qu'elles sont à l'époque où on vit, le rapport qualité prix du "Vatel" filerait le sourire à un aréopage d'experts-comptables en séminaire thématique sur la pingritude! Voyez plutôt! Si cette table éloignée du marasme culinaire du littoral varois a gagné ses galons auprès d'habitués dont Mauricette fait partie, c'est grâce à des recettes comme la "tartelette aux champignons des bois et jambon fumé". J'aime autant vous dire que pendant qu'elle sirotait sa belle assiette, fallait pas troubler sa méditation, à la dame au chapeau vert. N'est pas précisé l'œuf poché dans l'intitulé. Maintenant vous le savez. 15,5/20. Curieuse des sauces depuis très longtemps, Mauricette poursuit avec "suprême de pintade, crème de morilles et figatelli". D'abord dubitative à la lecture, elle savoure son plat. L'association fait des étincelles! Garniture tout frais, tout bon: les "racines" de saison sont à l'honneur! 15,5/20. Ma "trilogie du chef" fait ronchonner Mauricette: risotto aux écrevisses sauce crustacés, toast de saumon fumé et… tartelette aux champignons des bois et jambon

fumé… comme elle! 15,5/20. J'aime beaucoup ce poisson: "maigre rôti en croute d'herbes aromatiques". Préparé de la sorte, on ne peut que se régaler! 15,5/20 encore. Les desserts passent à la vitesse supérieure! Toujours les classiques (profiteroles, fondant du Vatel) mais aujourd'hui, voici l'épatante et bien pensée "déclinaison autour de la griotte". Le 15,5/20 est inévitable! Comme pour le généreux "millefeuille de parfait glacé au caramel, pommes caramélisées" de Mauricette, séduisant à l'œil et gourmand en bouche! 15,5/20! Au bilan, une fois encore la cuisine résolument "maison" soigne ses apprêts avec grand sérieux, produits frais. Avec cette année, une poussée créative de bon augure. Au service, de la rigueur mais point de raideur! Un vrai restaurant quoi. Ci-dessous quelques recettes, histoire de vous exciter avant de réserver.

Chef: Bruno Hernandez

Spécialités: raviolis maison au foie gras, écrevisses et épinards. Pavé de turbot servi sauce crustacé. Homard servie entièrement décortiqué sauce au corail d'oursins de méditerranée. Châtelain toasté de notre chef: pain maison, escalope de foie gras poêlé, œuf de caille, caviar. Tournedos façon Rossini du Vatel. Steak d'espadon à la plancha, sauce aux saveurs des iles. Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne.

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Menus 16€ midi semaine sauf jours fériés, 35€ et 45€. Menu-carte 27€. Ardoise de suggestions. Groupes 50. Climatisation. Terrasse ombragée. Parking privé.

Quartier Roumiouve (face station K9)
83210 **SOLLIES-VILLE**
Tél.04.94.58.82.94 ou 06.17.40.00.41
http://www.le-vatel.fr/

L'INSTANT CULINAIRE

ΨΨΨ1/2

Eloigné du bord de mer et du sable, des tongs, des mouettes, de la crème solaire et des chichis. Ça ne vous effraie pas? Alors poursuivons ensemble. Une fois encore à l'instar de statistiques décidément féroces, j'ai trouvé la perle dans les terres, bien éloignée des plages. La maison de Fabrice Giraud et Angy Caraven! Depuis début juin 2013 à la place de l'ex "Spiazzo". Certes mes petits canards, l'environnement n'est pas des plus glamour. Mais le moment est à marquer d'une madeleine rouge! Quelle surprise! Il y a bien une formule du jour pour les VRP de passage et les malins du coin. Mais j'ai dans le viseur le menu à 34€! Mise en bouche: "consommé d'asperge à la truffe blanche" à 15/20. Délicieux et pas radin du champignon. C'est à cet instant que j'ai pigé que le miracle devait arriver. "Cévicé de mahi-mahi au lait de coco, citronnelle et huile de sésame". Le produit fait la moitié du boulot. Mais l'autre, c'est le cuisinier. Un peu quand même. Recette inspirée d'Amérique latine, une marinade de dorade coryphène (c'est moins joli que mahi-mahi) parfaite dans les saveurs. Jolie coloration végétale: fleurs comestibles et légume fin: betterave, carotte, radis… J'ai sorti mon 16/20, je pouvais pas moins. Suit "pluma de pata negra bellota à la plancha, ananas Victoria rôti au piment d'Espelette, frites de polenta à la meule de pierre, jus perlé". Vous savez tout. Notamment que le chef travaille d'excellents produits! Pas de bêtise: viande à demander saignante ou rosée! Fameuse! Et copieux pour deux! 15,5/20. Desserts dans la lignée! Ça s'appelle "Or et Hôôô" et s'inspire du célèbre biscuit Oréo. Cerclage avec base biscuitée, mousse vanille de Madagascar, glaçage chocolat blanc et caramel. Si c'est bon? A votre avis? 15,5/20! La carte des vins fait la part belles aux indépendants: Tempier à Bandol, les Sarrins à Lorgues, Olivier Leflaive en Bourgogne… Pas d'avalanches décibéliques en salle, pas de snobisme boudeur de la clientèle de connaisseurs. Tandis que le chef se dépatouille en cuisine, Angy distribue de la douceur en salle, paisible et sûre des assiettes qu'elle amène. En fin de service, le chef vient en salle. Pour regarder ses clients dans les yeux comme pour enfoncer le clou du souvenir. Alors on parle un peu. Toulonnais passé par le CFA de Giens, Herrero sur le Port de Toulon, un manoir en Ecosse, Saint Barth', la Hollande, la Corse, San Diégo en Californie. Récemment le Bardo à Sanary et les Bons Amis à Toulon. Et puis Angy, et un enfant. On se pose? Ici? Ouééé: tant mieux pour nous!

Chef: Fabrice Giraud

Spécialités: carte de saison

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pains (2) 15/20. Café Illy 2€ 16/20. Toilettes 15/20. Formules midi 16€. Menu 34€. Carte. Suggestions. Groupes 50. Climatisation. Terrasse. Fermé dimanche soir, lundi et mardi. Parking.

RN 97
Quartier la Roumiouve
83210 **SOLLIES-VILLE**
Tél.04.94.66.67.70 et 06.73.18.97.20
GPS: Lat:43.1738787 Long:6.0484242
https://www.facebook.com/LinstantCulinaire

TOULON

LE VOGNT

ΨΨΨ

Plage du Mourillon à Toulon. Haut lieu du pan-bagnat, de la moule-frite, de la machinerie à bouffe touristique! Le charme de la Grande Bleue nous déconcentre, on ne regarde pas forcément son assiette. Et puis "le VOG" qui inverse avec brio la tendance. Mais on ne le sait qu'après le repas. Je suis entré à reculons: j'ai appris à me méfier! Ne pas se laisser endormir par le service amical, ni par la décoration contemporaine soignée. Décrispation avec le "tartare de Saint-Jacques". Volonté d'application flagrante!

Chair du mollusque bien traitée et assaisonnée! Pousses de verdure en périphérie et coins d'assiette avec de la tomate… peu utile. Je n'ai toutefois pas boudé mon plaisir puisque 14,5/20! Et puis j'ai attendu les "pâtes aux fruits de mer". J'avais un trac, les rotules jouaient des castagnettes! C'est que j'en ai boulotté un paquet! Surtout des mauvaises avec des grosses tagliatelles des familles! Souvent trop cuites! Tartinées d'un sachet de sauce toute prête ouverte avec des ciseaux "maison"! Ya que les ciseaux qui sont "maison"! Bref! Alors? Superbe assiette. Des linguines (Di Cecco) comme cuisinées par une grand-mère napolitaine! Sauce travaillée et parfumée, crevettes, palourdes, moules, seiche… un inventaire façon 20000 lieues sous les mers! Un franc bonheur que j'adoube d'un 15/20! Dessert? "Tarte au citron vert". Pas du recta "gastro" posé sur l'ardoise avec un pied à coulisse mais alors mes cocos, c'est un pur régal. Base sablée épaisse rustique, crème pas trop sucrée qui titille la papille, meringue légère: 15/20. Tables en terrasse à un saut de crevettes des vagues, deux sauts pour la salle. Tarif? 19,50€ le menu le midi tous les jours. Un rapport qualité-prix qui frise l'insolence dans un tel contexte! D'autant que la cave à vins n'est pas anodine. Et puis le cuisinier sort: il n'aime pas trop se montrer. Un élégant quadra passionné par son travail de faiseur de recettes, et plutôt distant de l'agitation médiatique du monde de la sauce. C'est que ceux dont on parle le moins sont parfois ceux qui bossent le mieux. Il s'appelle Stéphane Ghiribelli et pratique le métier depuis qu'il est grand comme ça, sans doute par atavisme mais en tout cas par passion. Sa compagne Marie mène la danse en salle, et les gourmands à la terrasse aux beaux jours. Un restaurant de plage d'excellente qualité tenu à Toulon par des gens charmants. Pas possible?.. et si.

Chef: Stéphane Ghiribelli

Spécialités: supions frits à l'ail et persil. Petite friture mixte et sa rémoulade. Pieds paquets à la marseillaise. Souris d'agneau confite aux senteurs de Provence. Risotto rouge aux calamars. Wok de scampi. Poissons grillés ou en croûte de sel. Fondant au Chocolat de Marie.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café 1,6€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule 15€ et menu 19,50€ midi 7j/7. Menus 25€. Carte. Enfant 11€. Bar. Glacier. Parking aisé. Terrasse ombragée. Plage privée. Ouvert 7j/7 le midi à l'année. 7j/7 midi et soir de mars à fin septembre.

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

ACCUEIL GROUPE – GLACIER
PLAGE PRIVATIVE

LE 3B

NT ΨΨ1/2

Le charme désuet de la devanture en ajoute à la surprise. Dès la porte ouverte, un autre monde: ça sent l'authentique, l'échalote et la bidoche cuisinée au beurre, le p'tit plat dodu et grassouillet pour se régaler entre copains d'avant et amis du futur, des photos de stars aux murs, un tonneau et un bar trop court, de la joie et de la bonne humeur au coude à coude, des flacons sur les étagères et au fond, tout au fond un cuisinier appelé Eric Ruault qui a bien fait de choisir le métier de cuisinier, sinon ça nous aurait un poil chagriné. Voilà une trentaine d'années, cet hyperactif bifurquait du côté des études de philo avant de rejoindre la philo de la sauce et du fumet. Qui pour s'en plaindre? Diogène dort dans le tonneau vers l'entrée, et absence de Platon-repas pendant le service! Ouvert dès 8h le matin, son bistrot aux airs de bouchon lyonnais sent déjà la cuisine du jour! Les clients entrent, reniflent, interpellent le dab: "tu me gardes une table de 4 pour ce midi?". La carte bouge sur 4 mois mais les classiques restent! Des tartares comme le "Cévenol" ou le "Mao c'est tout", des pièces du boucher dont une bavette et une côte de bœuf, des hamburgers d'un autre monde comme le "franchouillard" ou le "Québec quoi". Bref! Avec la Mauricette des grands jours qui s'est calé l'arrière train devant la photo de Gérard Lanvin pour l'avoir dans le dos (rôôôh), on s'est retrouvé cernés par des coreligionnaires de l'anti-régime! Histoire de patienter avant nos plats, on entame directos par une "assiette de charcuterie" avec jambon cru, pâté, figatelli, boudin… le pain est bon, le pichet correct. 14/20. La dame au chapeau vert choisit le "magret salaud". Bigre! Pourquoi un tel non? Allez savoir! Un magret entier avec fromage de chèvre sur le chapeau et des frites maison autour. Bémol: viande non parée, trop de gras dessous. Ça n'a pas empêcher Mauricette de se remplir la hotte! 14/20 et 18€. Moi? Le "risotto du Périgord"! Alors lui mes petits perdreaux du Guatemala, c'est du tip-top! Foie gras poêlé, jambon de pays et une sauce aux cèpes extra! Le riz est parfait, cuit au poil, ferme à cœur. Pas de la portion pour gringalet! 15/20 et 15€! Impasse sur le dessert, notre engouement gourmand à ses limites! Si vous avez pigé qu'on préfère cette catégorie d'adresses pour se désenclaver du marasme quotidien qu'une table molle du sentiment qui vous déplume le moral et le larfeuille grâce à la vue imprenable sur les tongs et les mouettes, c'est qu'on est fait pour s'entendre! Il se planque au Mourillon et c'est du tonnerre!

Chef: Eric Ruault

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 1,5€ 14,5/20. Toilettes 14/20. Plat du jour 11,50€. Carte. Climatisation. Terrasse en saison. Fermé dimanche et lundi.

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

LE GROS VENTRE

NT ΨΨΨ

Je voulais en avoir l'estomac net: quid de cette adresse historique de Toulon visitée par nos services voilà bien trop longtemps? Et c'était pas moi! Passage de témoin entre Alain Audibert et sa souriante fille Clémentine. Contexte classico-gastro: doubles nappages cossus, serviettes en coton, fauteuils, musique jazzy, serveur académique! Menus de 29€ à 57€, formule à 20€. 39€ pour moi avec mise en bouche "cade, verrine potiron à la vanille Bourbon, madeleine aux olives noires". C'est drôle ces saveurs d'ailleurs, cette fusion avec les recettes "tradi". 15/20. L'entrée s'appelle "assiette du sud". Elle confirme: gâteau de cèpes chaud crème champignons, charlotte au caillé de brebis à la poire, mesclun et parmesan, et tapenade… beaucoup trop salée! Je trouve d'ailleurs que le chef a la main lourde sur le sel en général. 15/20. Un trou provençal! Ouééé! Glace pain d'épices et vin blanc au citron. Bof. Le plat! Je raffole des plats en croûte! Je sais que certains ne peuvent pas voir les croûtes même en peinture. Moi si, mais je préfère en vrai! "½ pigeon en croûte aux champignons". La performance est dans la cuisson du volatile: rosé +! Comme il se doit! Et on sait la difficulté de l'exercice. Sauce champignons identique à celle de l'entrée, sur le flan. Garniture… salade verte. Peut mieux faire. 15/20! Pas de dessert! A la place, j'opte pour une remarquable "assiette de fromages", ils sont 4. Enfin 3: chèvre de Barjols nature et au poivre, Comté très affiné (un bonheur) et tomme de brebis basque cousine du fameux Ossau Iraty. Pour faire joli et bon, une tuile aux olives noires qui renferme un mesclun aux pignons de pin. 15/20 pour cette idéale assiette de fromage. Et accompagnée d'un excellent pain maison, et d'un verre de vin de qualité à tarif non exorbitant. Le café est accompagné de mignardises maison et surtout, originales. Montécao à l'huile d'olive, guimauve seringat (jasmin), meringue amande-chocolat. Braaavooo! Pour tout vous dire, la direction avait repéré ma fonction. Une connaissance de la maison déjeunait en face: je croyais prendre discrètement les photos des plats. Elle glissera l'info dans l'oreille de Clémentine Audibert. Et jusqu'à son départ, la gloussante dame ne tarira pas d'éloges à voix haute sur son repas: les autres attablés doivent encore la prendre pour une hystérique. Enfin bon. Applaudissements pour la jeunesse reprenant l'héritage du "Gros Ventre": le chemin envisagé n'est pas le plus simple pour bien gagner sa croute dans la restauration. Mais si vous pouviez enlever tous les autocollants du Michelin de la porte d'entrée vitrée, ça ferait plus clair dedans.

Chef: Victor Nothhelfer

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Nespresso 3,5€ avec mignardises 15,5/20. Toilettes 14,5/20. Formule 20€. Menus 29€, 39€ et 57€. Carte. Enfant 14€. Terrasse.

79 littoral Frédéric Mistral
83000 **TOULON**
Tél.04.94.42.15.42
www.legrosventre.net

RCT CAFE

NT ΨΨ

Le personnel est extra, souriant. A tel point que j'ai même cru qu'il avait reconnu Mauricette! Vrai qu'un chapeau vert décoré comme un sapin de Noel, c'est un tantinet original au milieu de cette avalanche de rouge et de noir! Elle a même ajouté "si j'aurai su, je serai venu avec des Stendhal au pied"! Bref! Tiens? Au fond de la boutique: Mourad Boudjellal, "big boss" du RCT et… restaurateur. Il casse la croute avec un col blanc de ses relations. Voilà qui peut expliquer la cordialité appuyée de l'accueil et du service. Quoiqu'on mange ici? Plein de solutions roboratives calibrées pour les costauds en mêlée ou plus nuancées pour les feu-follets sur les ailes. Des salades, un peu de poisson, des viandes, des pâtes. Il faut noter le soin apporté aux assiettes passées qui vont sur d'autres tables. Brasserie et soigné sont compatibles, pour peu que le cuisinier mette du sentiment dans son travail. Mauricette vise en direct "escalope de veau poêlée et sa crème de cèpes, linguine" à 15,5€. Grande assiette chaude, rectangulaire. Linguine au jus de viande, escalope souple, champignons frais, et oui mes cocos. Sauce crémeuse au bon gout de jus de viande. Le cuisinier travaille avec des poêles, comme un italien qui sait qu'il aura de l'amour et du vin. 14,5/20. De mon côté, j'ai jeté un œil et planté la fourchette dans un des deux plats du jour autorisés dans la formule à 16,50€. "Poitrine de volaille sauce forestière, polenta". Le genre de plat anodin dans l'intitulé mais qui en dit beaucoup sur la philosophie d'une maison. C'est que la volaille au restaurant, c'est souvent un crochepied au plaisir avec ses cuissons hasardeuses et ses blancs archi-secs. Sauf que là, j'ai droit au suprême, blanc et manchon. Cuisson ajustée et non bâclée. Assiette creuse avec une quantité de polenta au fond qui comblerait Castrogiovanni sortant d'un jeûne, viande posée dessus comme le ballon sur le tee avant transformation, et surabondante sauce crémeuse avec champignons frais comme Mayol après orage. Les défauts de l'ambition de générosité, en somme. Comme la polenta, c'est mou, impossible de couper le volatile à cause des sables mouvants. J'ai décalé le morceau de viande sur le rebord de l'assiette, mais comme c'est une assiette creuse, j'ai failli faire valdinguer le truc en coupant! Bref! Bon en bouche mais peu pratique: 14/20 pour 12€. Dans ma formule, le "café gourmand". Excellent café, mais desserts à la ramasse. Sauf la verrine chocolatée aux noix et coulis de fruits rouges. Les autres: un bout mou de tarte aux pommes, un beignet chocolat et un chou à la crème vanillée dont raffoleront les gobeurs d'étouffe-chrétiens. 12/20. Pain de boulanger, bravo. Qui dit mieux dans le coin?

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café

10/20. Toilettes 15/20. Formule midi 16,50€. Enfant 8€. Carte. Ouvert midi sauf dimanche, et les soirs de matchs du RCT jusqu'à 1h du matin.
Centre commercial Mayol
Place Besagne
83000 **TOULON**
Tél.04.94.64.47.96
www.rctoulon.com/fr/page/rctcafe

LA BONNE ADRESSE

NT 0

Avec Mauricette, on était en habit de cérémonie pour les obsèques d'un proche disparu. Autant vous dire qu'on se serait bien passés de la journée. Du restaurant aussi. On arrive à 12h30: en terrasse, la direction est assise avec des collègueux. Pas de problème: aucun client en salle! Car il y a une salle. L'aimable dame ouvre la porte et là mes petits furets violets, ya une odeur de fumée qui nous saute sur le col de la chemise mais alors, du puissant. Avec la dame au chapeau vert qui avait soldé ses congés payés 2013 pour avoir le temps de se refaire une beauté, on s'est regardé dans le blanc de l'œil avec effroi. On s'est tout de même assis. Après tout, avec la hotte, ça devrait partir… Que nenni! Tout le repas dans la fumée! Je vous dis pas à la sortie! On a roulé vitres ouvertes en plein hiver! Bref! Pas de pizza le midi. Alors la carte. Menus 14€, 19€ et 28€. La dame: pas de plat du jour aujourd'hui! Le fiston qui écoutait de loin: "si! Je peux vous faire un blanc de poulet à la crème et au champignons". Mais Mauricette a visé "cassolette de supions gratinés". Elle aime beaucoup le gratiné, Mauricette. Lui arrive une cassolette avec des supions à peine décongelés et encore plein d'eau, bouillis. Un travail "minute", y compris la préparation ail et persil, pas maladroite. M'enfin: grosse distorsion entre l'intitulé et la réalité. 11/20. Celle dont le chignon sent désormais plus la pub pour la rôtissoire Moulinex que la laque Sunsilk désirait ensuite une escalope de veau à la milanaise: "ya plus, on n'a pas fait les courses". Ça discute en terrasse en sirotant des clopes et en fumant des cafés, c'est posé juste en face d'un magasin U et ça n'a pas le temps de faire les courses? Enfin bon. Aimablement remplacé par une "entrecôte et son accompagnement du jour". Viande correcte, bien grillée et saignante dedans. Grosses fritasses en accompagnement du jour. 11/20. De mon côté, une "assiette de crudités" rigolote, très colorée avec de la grenadine qui barbouille l'ensemble, maïs, œuf, champignons (frais), tomate, feuilles de salade, feuilles de salades, asperges en conserve… 11/20. Le franc ratage, c'est mon "blanc de poulet à la crème et au champignons". Dans un caquelon, des bouts corrects de volaille inondés d'un tsunami de crème même pas travaillée! Brute de décoffrage sortie de son pot avec des bouts de champignons dedans! Pratique la sauce! Pas besoin de laver la poêle après! Pas besoin de poêle d'ailleurs! Ni d'oignons! Ni de recette! Ni de sel non plus! Incroyable! Garniture? Des frites, plein de frites! Frites d'office! 8/20! Desserts. Pas de crème brûlée "passqu'on n'a pas fait les courses". "Fromage blanc" pour Mauricette. Du battu pas cartonneux. 12/20. Et bibi, une "mousse au chocolat" industrielle. Comment peut-on encore fabriquer un truc comme ça, et encore plus le revendre? 5/20. Malgré tout, le sol et les vitres sont propres. Pas de CB. Mais beaucoup de fumée. Et vous allez rire: la boutique est citée sur le site Michelin.
Accueil 12/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 13/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc: non. Toilettes pas vues. Menus 14€ (midi), 19€ et 28€. Carte. Pizzas. Terrasse. Fumée.
1699 avenue Joseph Gasquet
83100 **TOULON**
Tél.04.94.65.42.26

LE PVF

NT Ψ

Rue Lamalgue, la rue récemment rénovée du Mourillon. L'enseigne est récente et succède, parait-il, à un resto brésilien. De dehors, on pige vite que l'ambition est montagnarde, raclette, fondue et tout le toutim. On entendrait presque les cloches des vaches et le vol des hirondelles qui chahutent dans l'étable! Une carte de fromages impressionnante de compétence qui aligne la vingtaine, et pas l'ombre d'une vache qui rit: Cantal, St-Nectaire, Morbier et j'en passe! Bravo! Et le pain est remarquable! J'en profite pour le dire maintenant, après j'aurai oublié! Bref! Dedans, la musique est beaucoup trop forte. C'est complètement insensé de mettre un "fond sonore" aussi violent! Plutôt une "défonce sonore"! Plus de 80 décibels au compteur (j'ai l'appli!) alors que vue l'ambition culinaire de la boutique, on rêve du silence des alpages suisses! Accueil acceptable mais service infiniment trop détaché. Voire qu'il faudrait que je paye sans manger. Absence totale de considération du client, comme s'il devait se cantonner dans un répertoire de compte en banque ambulant. La jeune patronne à qui je passe commande en hurlant les mots ne comprendra pas le message masqué. Alors j'ai pointé la carte du doigt: "l'incontournable tartiflette". M'arrive une ardoise avec la chose. Plein de salade verte, de champignons de Paris frais maquillés de balsamique. Et dans la terrine, la tartiflette. Ça sent bon, ça sort du four. Rondelles de patates avec la peau: négligé. Peu de fromage mais il est bon. Les lardons sont durs et pâlots. Faudra expliquer au cuisinier que les oignons et les lardons faut les poêler, les colorer, les aimer, leur dire des mots doux avant de les mettre dans le grand bain fromager. Sinon, le client peut croire que le cuisinier s'en tape. Alors bon. Vrai qu'il est malaisé d'avoir un avis serein avec la bande-son de la discothèque du Macumba de Palavas-les Flots un 14 juillet dans les esgourdes. Mais j'ai bien réfléchi:

ANNIE CROUVOISIER
LE VIEUX FOUR
13 MOURIES

PATRICIA ROUX
L'OUSTAU GOURMAND
13 FONTVIEILLE

EMILIE AZILAZIAN
LE GRAIN DE SABLE
83 SAINT-CYR

9/20 et… 18€! Boing. Seconde ardoise avec le "café gourmand" à 8€. D'évidence, le cuisinier est plus doué pour le sucré. Portion de fondant praliné maison, deux tranchettes de poire rôtie au vin rouge, des verrines de toutes sortes qui redondent dans le registre crème fouettée (chocolat, nature, tiramisu au spéculoos etc), une cuillère avec chantilly et jus de cerise, une crème citronnée et un café… froid. Effort d'originalité notable: 14/20 mais le café vaut 9/20. Rigolo: la musique est si forte que la jeune patronne n'entendra même pas la sonnette des cuisines lui signalant que le plat est prêt! A moins qu'elle considère comme prioritaire d'être scotchée sur son téléphone avec ses doigts qui passent des essémesses tout mon repas. Pas de CB, et pas de boules Quiès. Les tarifs et la musique: les deux font la paire et beaucoup de bruit pour pas grand chose.

Chef: hein? Quoi? Vous dites?

Accueil 10/20. Service 6/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 14,5/20. Pain 15,5/20. Café 8/20. Toilettes 14,5/20. Carte. Haut-parleurs.

33 rue Lamalgue
83000 **TOULON**
Tél.09.54.54.78.11

LE THY-PHOÏNT ΨΨ

Un nom de baptême maladroit pour un restaurant, quand même. On imagine ce type de boutique commun au Viet-Nam: grande comme un mouchoir de poche, une huitaine de tables contre le mur, de l'autre côté la vitrine avec les nems et ravioli et compagnie. Monsieur est derrière. Quand j'entre avec ma dégaine vintage des années 60 de VRP en encyclopédies, il a le regard aussi aimable que le concierge d'un immeuble bourgeois du XVIème aux consignes strictes de filtrage. Non monsieur, je ne vends rien, je veux juste manger. Du coup, c'est la fête! Il esquissera comme un tiers de sourire! Heureusement que madame avec sa fille (je crois) sont infiniment plus avenantes. Elles fileront peu après en cuisine, derrière. Les entrées ne cassent pas trois pattes à un canard, fut-il laqué. Les "nems" sont baptisés "crevettes"(0,9€), "porc"(0,8€) et "maison"(0,9€). Ce qui laisse à penser que seul le "nem maison" est maison non? Enfin bon, ce que j'en dis… J'ai bien demandé l'explication au taulier, mais j'ai pas compris sa réponse. De toutes façons, ils sont bons, pas réchauffés violemment au micro-onde, comme trop souvent. Le "sambos" est délicieux, plus épicé. Un 13,5/20 pour cet échantillonnage d'entrées. Je suis heureux de vous informer que la boutique sort partiellement du registre archi-lourdingue des recettes passe-partout qu'on trouve dans toutes les usines à bouffe asiatiques des zones commerciales. En parallèle du bœuf, poulet et porc déclinés à toutes les sauces, on trouve des spécialités avec "riz au poulet sichuanais". Une plâtrée de riz un peu collant. A côté, du poulet grillé tranché-calibré avec dessus, une sauce qui pousse: jus de poulet grassouillet avec cébettes, ail, oignons… Les feuilles de salade verte dessous sont inutiles car elles baignent. Le coin légumier aussi, mais il met de la couleur. Pour la découverte: 14,5/20 et 10€! Et ça nourrit son homme! Pas osé le dessert. Faut dire que y'avait une bûche de Noël dans un carton Leader Price stocké dans la vitrine. Question exotisme, ya mieux. Une dizaine d'attablés, l'habitué qui prend comme d'hab', le couple de quinqua qui habite juste au-dessus, le retraité qui fait la bise à la patronne, les étudiants qui boulottent le tout avec un coca dans une main et leur ifone dans l'autre… Un petit monde charmant pour un petit resto de quartier, typiquement urbain et posé dans le quartier de la Rode. Petits prix mais CB absente. On ne peut pas tout avoir.

Spécialités: sino-vietnamiennes

Accueil 11/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 12/20. Toilettes 14,5/20. Formule 9,5€. Carte. Vente à emporter. Terrasse. Parking aisé.

243 avenue Henri Poincaré
La Rode
83000 **TOULON**
Tél.04.94.71.06.61
http://restaurant-thyphoi.fr

Plus on est de fou, plus on rit... Abonnez un ami!

LES P'TITS PINS

NT Ψ1/2

Allez hop! Une annexe supplémentaire pour le multi-propriétaire-restaurateur Stéphane Lelièvre qui intègre ainsi la place de la Liberté au centre de Toulon. Le vaisseau amiral "les pins penchés" penchant de plus en plus, une diversification supplémentaire est stratégiquement bien vue. De l'ambiance nous retiendrons que le genre est à la brasserie soignée, avec une responsable de salle très souriante qui use de pédagogie à l'égard de ses apprentis, des tables nues avec beaux verres et serviettes coton blanc. La carte braille comme une litanie sous chaque plat ou presque que "ce plat est entièrement réalisé dans notre cuisine". Formule à 18€, menu à 26€. "Délicieux" selon Mauricette! Elle cause de la suggestion du jour intégrée à la formule: "dos de morue fraiche, velouté de homard maison, champignons sautés et sa polenta ail confit à la tomate". Présentation ducassienne en diable, circulaire. Le cabillaud en promo chez Métro en ce moment (5€ le kilo), bien cuit et sauce rondouillarde, mais les miettes de champignons joue vraiment radin. Ça vaut toutefois le 15/20. Il est raté, mon "ris de veau et volaille en vol au vent". Une bien peu appétissante flaque sauceuse blanchâtre et tiède, pourtant paradoxalement servie dans une assiette brûlante. Petits bouts de volaille épars, plein d'oignons grelots, un peu de champignons de Paris, trois olives vertes. J'ai plusieurs fois soulevé le feuilleté frais: le ris de veau se fait rare! Un peu embêtant quand on relit l'intitulé. La sauce cultive sans doute le cholestérol, mais le plaisir moins. 10/20. Desserts malins et très rentables économiquement pour le taulier. "Riz rond et coing" pour le premier, une compotée de coing confit avec une sauce vanille bien comme il faut: 14,5/20. Effort dans le visuel pour cacher le côté radin de la portion du "pain perdu, suprêmes d'agrumes (orange et pomelos) et sorbet assorti". Belle idée d'association, sauf que les petits bouts de pain perdu, on les croirait échappés d'un reste de sandwich-club de la SNCF. De plus, ils sont irréguliers dans la coloration de cuisson, et non calibrés. 13/20 car c'est plutôt bon. La boule de pain est fameuse: arrive entière à votre table, à vous de découper! Ça a son charme! Mais faut demander le couteau! Des clients arrivés après nous seront servis avant. Le café Illy (un de nos préférés habituellement) ne casse pas des barres, même pour 3€, ce qui est un scandale. Au bilan, un ingénieux positionnement marketing urbain qui trouve ses limites dans l'économie de moyens et de produits, même si on observe des fleurs fraiches aux toilettes. L'exemple du coca vendu 4€ en cannette est à ce titre très révélateur du culte de grattage de fond de tiroir. Pas sûr que le temps fasse à l'affaire.

Accueil 13/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café Illy 3€ 12/20. Toilettes 16/20. Formule 18€ et menu 26€. Enfant 10€. Séminaires.

237 place de la Liberté
83000 **TOULON**
Tél.04.94.41.00.00

TOURVES

L'AVENUE

NT ΨΨΨ

Cuisine plus audacieuse qu'il ne parait, fraiche et intelligente. J'entame fort la prose. Faut dire que je suis séduit par l'ambition: recettes inspirées du traditionnel et revisitées dans la modernité. Et puis si j'étais le seul à penser ainsi, ça se bousculerait moins au portillon de la table de Laurie et Stéphane Crabett! Bref! Une maison rénovée de frais dans un esprit contemporain, en lisière du village de Tourves. Le couple pas trentenaire n'est pas inconnu au maigre bataillon des sérial-régaleurs du canton: il tenait voilà peu "La Table en Provence" au centre-ville de Saint-Maximin. Ouiii! Pleurez plus! Alléluia! Vous les avez retrouvés! Une entrée pleine de jugeote, rondeurs automnales avec "poitrine fumée et filet de pigeonneau servi rosé sur un lit de lentilles". 15/20. Avec le plat qui suit, l'appétit de libellule souffrira, ce n'est pas mon cas! "Veau et Scarmorza fumée en superposition". Simple tranche de rôti coincée entre deux de ce fromage italien à pâte filée, fondu. Gratiné au four, mioum-mioum. Garnitures, patates sautées, carotte avec fane, petit violet, chou-fleur. 15/20. Mes biens chers frères (et sœurs), le dessert classique sort pourtant des banalités coutumières: "religieuse au praliné". Dressage équilibriste, glace en prime. C'est un peu coton pour taper de front, front qu'on se gratte pour savoir où porter le premier coup de couteau. Une éternité que je n'ai vu ce dessert au restaurant! Très bien! 15/20! Salle comble, tu m'étonnes. Clientèle spectre large, entre gourmets qui ont leurs ronds de serviette depuis mi-2013, retraités pas pressés en virée, VRP ifonés cravatés, copines de bureau et collègues de chantier: formules midi dès 14€ avec des gros morceaux de sourire dedans grâce au service lumineux de Laurie Crabett! Et des gros morceaux de cuisine maison dans les assiettes de son mari de chef: formé dans le Var par de vrais cuisiniers: Alain Bœuf à Vidauban, Patrice Noel à Saint-Zacharie et Philippe Troncy à Saint-Raphaël. Malgré tout, ce jeune cuisinier n'est pas du genre à mettre une toque fluo pour qu'on le reconnaisse même la nuit. N'empêche que la prestation est d'un sacré bon niveau, produits frais et plats faits maison, service aux petits soins et sans manières, de bons conseils. Voilà qui rafraichit le coin plutôt aride en bons coups.

Chef: Stéphane Crabett

Spécialités: filet de raie poêlé au beurre demi-sel, écrasée de patate douce. Gras double légèrement gratinés. Tête de veau sauce ravigote. Risotto crémeux aux chairs d'escargots de Varages. Sauté de cerf aux girolles, polenta gratinée. Moelleux minute choco-marron.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Formule 14,5€ et 17€ midi semaine. Menus 24€ et 32€. Carte sur 2 mois. Groupe 30. Climatisation. Terrasse en

LES GERARDIES A CAVAILLON (84)

TOUT A CHANGE... RIEN NE BOUGE!

L'idée s'est insinuée, petit à petit. Et puis un jour, deux ans à peine après sa prise en toque des "Gérardies" au 140 cours Gambetta, Clément Charlier écarte les coudes, passe à la vitesse supérieure pour régaler son monde en conservant ses prix doux! Sa nouvelle adresse est au 176, à un jet de macaron de l'ancienne. Plus spacieuse, mieux équipée, plus de couverts… et encore plus de compétence! L'apprenti Vincent Philippe au 1er plan, Pierre-Luc Charlier en salle. Debouts, le jeune chef-proprio Clément Charlier avec à sa gauche, le complice-pâtissier Sylvain Montmasson.

"LES GERARDIES

176 cours Gambetta
84300 CAVAILLON
Tél.04.90.06.22.40

saison. Fermé mardi soir et mercredi. Parking aisé.
10 avenue Gambetta
83170 **TOURVES**
Tél.04.94.59.66.02

A VISITER A TOURVES
dans le village:

LE MUSEE
DES GUEULES ROUGES

www.museedesgueulesrouges.fr

LE VAL

LA FONTAINE

ΨΨ1/2

Comment ça? Vous ne connaissez pas Le Val? A l'ombre de la voisine Brignoles, un village vraiment à connaitre, je vous assure. Le charme de la discrétion, d'une Provence qu'il faut chiner, pas celle qui vous tombe sous le nez sans effort et qui vous serine son folklore à gogos. Et puis ce petit bout de place, que quand on ne connait pas et qu'on lit l'adresse "Place du Consul Debergue" on s'attend à un hectare de platanes, de bagnoles et de terrasses de cafés agitées: tout le contraire! Houlala! Ça ne lui aurait pas plu à

Corinne Besmier! Ce qu'elle voulait quand elle s'est installée en 2012, c'est un nid douillet avec de la bonne humeur, de la gentillesse, de l'amusement, prouver par "A comme accueil et B comme bons plats" qu'on est mieux ici qu'ailleurs. Mes biens chers frères: tout est vrai! Les beaux jours, terrasse au calme avec sa fontaine. La petite salle: grande ouverture lumineuse pour éclairer! Sauf la nuit! Bref! La carte tourne sur trois mois, ponctuée de suggestions. Bien appétissant tout ça… voyons… Tiens! "Linguines aux St-Jacques pochées au lait de coco et curry". Héhé… j'adore ce genre de "plat-piège". L'évidence ne coule pas de source: simplicité n'est pas facilité. D'évidence, celui qui est aux manettes connait son abécédaire gourmand! Pâtes cuites al dente, St-Jacques dodues restées souples, sauce qui donne ce qu'on en attend en lisant: parfumée et de caractère, sucrée. J'ai sorti un 15/20 de ma boite à notes. "Tarte fine aux pommes acidulées, caramel au beurre salé". Bonne et réellement fine! Combien de fois m'a-t-on livré des tartes trop épaisses? Juste un poil ramollo. Le caramel au beurre salé arrive curieusement en fin de partie avec une explication du chef: "c'est la nouvelle carte aujourd'hui!". Je reste sur un 14/20! A mi-chemin dans la vingtaine et à plein-temps dans son métier, le jeune cuisinier est passé par la Vendée (la Roche-sur-Yon), Marseille (Via Mermoz et l'Escalette) puis Bandol (l'Auberge du Port). Tôt le matin il éclaire les cuisines, ce qui nous change des bricolos de la sauce du dimanche et des autres jours. Cela dit, je me suis laissé dire que de son côté, Corinne Besmier tâtait également de la recette. Mais comme on ne peut pas être au four et au moulin, elle s'occupe de l'accueil et du service. Dans sa maison. Un restaurant qui change du restaurant, une drôle de bonne idée, non?

Chef: Damien Dupuy

Spécialités: petite lasagne de crevettes et petits légumes à la bisque. Souris d'agneau confite au miel d'acacia. Boconcini au basilic. Filets de rougets rôtis, sauce vierge aux citrons confits. Filet de loup façon bouillabaisse. Crème brûlée aux fruits de saison.

Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 2,1€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Plat du jour 11,5€. Formule midi 15,5€. Menu 26€ le soir. Carte. Groupes 25. Terrasse au calme. Fermeture: se renseigner.

2 place du Consul Debergue
83143 **LE VAL**
Tél.04.94.80.75.18
http://restaurant-lafontaine-leval.fr

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

VIDAUBAN

LE CONCORDE

NT ΨΨΨ1/2

L'exploit est double! Régaler le chaland dans la tradition historique de la maison, traditionnelle, gourmande. La performance du tonique quadra Alexandre Viale est également d'avoir pris la suite d'Alain Bœuf dont il fut le second. Il aura intégré toutes les subtilités de cette cuisine de terroir qui me ravit! Et y mettant son "coup de patte"! Tiens, comme ça, sans rien demander en échange, gratos Marius! Je vous file des exemples dans la foulée et avec émotion! Cassolette d'escargots petits gris aux artichauts en croute! carré d'agneau rôti en croute de romarin jus à l'ail confit! ragout de homard et St-Jacques sauce homardine! Châteaubriand grillé sauce Béarnaise minute! Sole de petit bateau meunière… la chasse? Civet de sanglier au vin rouge et polenta aux cèpes, filet de lièvre jus au genièvre, colvert rôti farci au foie gras, noisettes de chevreuil aux airelles, et même du cabri à Pâques! Et truffe en saison! Tuber Melanosporum! Gnocchi (maison) aux truffes, brouillade aux truffes, noix de St-Jacques grillées en portefeuille de truffes, pavé de bœuf poêlé jus aux truffes façon Rossini… voilà qui est clair dans la déclaration de plaire! Des assiettes pour épicuriens en bande organisées de copains ou pour couples de gourmets en goguette! Sans ambigüité quant à l'ambition de se régaler et qui repoussera les affolés du pèse-personne et autres accrocs à la serviette de plage! Cela dit, je reste sage avec "la salade de croustillants de pied de cochon sauce gribiche". Comme trois cromesquis, tièdes et croustillants, sauce gribiche minute: la régalade! 15,5/20. La suite joue la modeste avec "la côte de cochon fermier aux petits légumes, jus au miel". Oui bon ben… du porc quoi? Sauf que du bestiau cuisiné de la sorte, on en rêve pour les gamins des cantoches de la planète entière! Ah! Poêlée au beurre, caramélisée dessus, souple dedans! Un bonheur! La cuisine est l'art de la sauce et des accommodements! Mais aussi les cuissons par Saint-Butagaz! Courte gastrique brune à la texture sirupeuse, petits légumes passés au beurre… 15,5/20. Hésitation entre le baba au Rhum et "la tarte fine aux pommes"! Croustillante, épanouie dans sa circularité caramélisée, boule vanille qui ponctue: 15,5/20. Hébé mes petits furets roses! Quelle surprise! Salle soignée tenue à 4 mains par Fethy et Tahar, frères et amis d'enfance du chef né à Vidauban. Place de la mairie, récemment rénovée. Véranda et terrasse en saison, intérieur qui mériterait sans doute un rafraichissement, mais le choix de la direction préfère s'orienter sur le contenu des assiettes? Ça contrariera sans doute les mangeurs de catalogues de photo sur papier glacé, moi non.

Chef: Alexandre Viale

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café 2,8€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 18,50€ midi semaine sauf jours fériés. Menus 27€,

"C'EST COMME SUR LA PHOTO"

Au Buffalo-Grill de Villefranche-sur-Saône (69), le jeune homme qui s'occupe de notre table affiche un minois tout juste sorti de la puberté griffonné d'un sourire permanent. Bravo. Pense t'il que sourire en pilote automatique l'exonère de sa fonction de serveur? Sans doute.

Lors de sa prise de commande, stylo au bout de la main et bouton de pantalon collé au bout de table, Ludovic nous fait bien comprendre que celui qui bouge va m'entendre. Arrive mon tour de choisir: je zieute le "*menu Christmas*" à 19,90€. Je demande naïvement de quoi est composé le plat appelé "*Christmas rumsteck*". Le freluquet raide comme un piquet me répond en souriant et comme si ça allait de soi: "*c'est comme sur la photo*". C'est pas un service au poil ça? Notre histoire d'amour ne faisait que commencer.

Car il est bien connu que le client, faut le mater. Sinon, on ne s'en sort plus. Alors par quatre fois pendant le repas, le godelureau se posera pieds joints en bout de table et décomplexé, demandera aux premiers de passer les assiettes à l'autre extrémité. Pareil pour desservir, mais dans l'autre sens. Vous comprenez, faire bosser le client, c'est toujours ça de pris pour en faire moins. Ya pas de petits profits! "*Service compris*"? La bonne blague! Et toujours ce sourire figé, comme inscrit au fer rouge sur son museau. Impossible de refuser de lui donner un coup de main tant il joue sur le mal à l'aise du client gêné aux entournures! Exaspérant, je vous assure. On n'ignorait rien de l'absence de véritable cuisine au Buffalo Grill: le service est désormais en rythme! Parions qu'au train où vont les choses, il sera bientôt "*normal*" que le client fasse la vaisselle au restaurant! Mais passons!

Peu adepte de la prise de risque, Mauricette choisira en dessert "*deux boules de glace chocolat, une caramel*". Le garçon amène. Erreur: "*vanille*" à la place de "*caramel*". Ça arrive à tout le monde. Le damoiseau de Buffalo ramène une boule de glace caramel en commentant: "*passque vous êtes sympathique*".

"*Il est bien gentil ce p'tit jeune!*" commente Mauricette! Histoire de bien me faire comprendre que je vois le mal partout! Sauf qu'à la fin, elle va aux toilettes. Elle en revient si blême que j'ai cru qu'elle avait pris la chasse d'eau sur les pieds! Mais non. En fait, elle entendra le fameux Ludovic s'épancher en cuisine devant ces collègues sur mon cas: "*ya une table de 8 sympa, sauf un bonhomme qui veut m'apprendre mon boulot, non mais, je ne me suis pas laissé faire*". Vu le profil, c'est sûrement le genre de zozio qui lorsqu'il fréquente le restaurant, critique immanquablement le serveur. Un profil bien connu de nos services.

Olivier Gros

33€ et 50€. Carte. Enfant 11€. Groupe 50. Climatisation. Terrasse en saison. Fermé mercredi, et mardi soir hors-saison.
Place de la Mairie
83550 **VIDAUBAN**
Tél.04.94.73.01.19
www.le-concorde-alexandre-viale.com

LES HIRONDELLES

NT 00

Une ancienne station-service réhabilitée en restaurant. Pour une fois qu'on échappe à une boulangerie! C'est clinquant, fort lumineux et bien agréable pour tout dire. Même si ça braille un peu trop fort le "fait maison" et le "produits frais". Rien de tel pour nous exciter le sens critique et nous mettre la vigilance au garde-à-vous, à nous autres infatigables cobayes qui en voyons et subissons des vertes et des pas mûres. Bref! La serveuse est adorable. En ce qui me concerne ce jour, j'ai observé que les patrons lui délèguent à 100% la responsabilité intégrale des bonjours et des au-revoir. Comme tout ce qui se trouve chronologiquement entre les deux épisodes au registre de la convivialité qui parfois, qu'on se le dise, est la bienvenue dans un établissement qui souhaite votre bonheur. Bref! lecture… humhum… ah tiens? Des spécialités alsaciennes! J'adore ça! Grumbeerekirchle! Bibbeleskas! Mais aussi et surtout, des salades conventionnelles, des viandes habituelles, des pâtes, des pizzas, deux poissons. J'ai choisi le "filet de sandre sauce crustacé". Le sandre est un poisson fort courant dans les cuisines alsaciennes. Sauf que j'ai pêché le mauvais poisson. M'arrive une assiette avec un demi-sandre poché à l'eau bouillante, ni salé, ni rien. L'assaisonnement degré zéro. Comment peut-on faire autant souffrir une pauvre bête? Et si c'est du frais, quel intérêt de le massacrer de la sorte avec une telle cuisson? La dernière fois et loin d'ici, il était onctueux, poêlé au beurre… Avec, trois longueurs de spaghettis non salés: ça devient une marque de fabrique. Sinon l'orangé qui insiste lourdement pour faire croire au gogo qu'il s'agit véritablement d'une sauce crustacé est (aussi) à côté… 9/20 pour 15€. Les "desserts sont faits maison et du jour"! Ouafouaf! Allons-y pour "mousse de marron ganache chocolat". Une grosse tulipe trop froide, avec au fond trop de crème de marron battue avec trop d'épices, trop sucrée. Le contraire de la légèreté supposée d'une mousse. Dessus, une ganache glaciale craquelée par un violent stockage au frigo. Maison sans doute, mais du jour: ça dépend lequel! 7/20 et 6,5€ quand même. La demoiselle du service me demande si "ça a été". Vous voulez que je dise quoi? J'ai lâchement marmonné un "oui, ça a été" en baissant les yeux, navré. L'addition svp! Et là! Surprise! Le plat passe de 15€ à 15,45€! Le dessert de 6,5€ à 6,7€! Déjà que quand c'est mauvais c'est toujours trop cher mais en plus ici, ça augmente entre la prise de commande et le règlement de la douloureuse!
Chef: allez savoir!
Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Giovanni Pietrini 1,45€ 13/20. Toilettes pas vues. Formule du jour. Carte. Terrasse. Parking. Fermé le lundi.
1400 quartier Matheron
RN7
83550 **VIDAUBAN**
Tél.04.94.50.73.86

VAUCLUSE

AVIGNON MONTFAVET

L'AUBERGE DE BOMPAS

ΨΨΨ

Quelle heureuse surprise de trouver une séduisante cuisine dans cette auberge! Mais pas que! Une salle claire tirée à quatre épingles aux tables suffisamment espacées avec nappages et serviettes en tissus, jardin ombragé avec piscine pour les repas d'été. Tarifs à prix doux vue la prestation niveau, service qui vous accueille à 13h30 passé avec un sourire grand comme ça, je le sais, j'y étais, c'était moi ce jour là. Sûr que ça vous change des tauliers qui font la tronche! Ceux qui ouvrent les cuisines à 11h45 et éteignent la lumière en fin de service pour que vous partiez! Bref! Un vent de plaisir à vil prix, les ardoises chantent! La cuisine est habile avec ses recettes qui varient de l'enjoué au plus bourru. Rien que pour vous mettre en appétit: œuf poché sur lit d'asperges et jambon cru, escargots de Bourgogne, terrine de foie gras poêlée au miel, rognons de veau à la graine de moutarde, ris de veau aux morilles, filet d'agneau rôti et gambas, thon à la provençale et j'en passe. Le marché commande, pas d'asperges en novembre ni de melon en décembre. Ah bah oui coco… la cuisine quoi… menu à 15€! J'vous jure m'sieur-dame: 15€! Superbe "verrine avocat et saumon fumé" en entrée. Et pas un verre à téquila, plutôt un boc. "Minute" et très frais! N'est pas précisé dans l'intitulé la crème fouettée citronnée, dense. 15/20. "Emincé de magret et son jus". La cuisine n'est rien de plus finalement. Un bon produit, une cuisson juste, du caractère dans le fumet… pommes de terre sautées et un délicieux flan de légumes en julienne. Un second 15/20. Dans l'élan, le dessert confirme! Un "sablé à l'orange". Maison siouplait! Biscuit un peu retors sous la cuillère mais crème pâtissière de caractère, suprême d'orange. 15/20 encore. Un rapport qualité prix de cet acabit ne se trouve pas sous le pas d'un cheval! Du rare! Explications de test! Christine et Philippe Szucs ont repris l'"auberge de Bonpas" fin 2012! C'est la meilleure chose qui soit arrivée à cette belle maison depuis bien longtemps! Ne manquez en aucun cas cette table: elle représente à peu près tout ce qu'on

aime.
Chef: Philippe Szucs
Accueil 17/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Bon Café 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Menus 15€ midi semaine et 25€. Ardoise. Terrasse. Piscine. Groupes 120. Salles pour séminaires. Wifi. 10 chambres. Parking aisé.***
275 route de Cavaillon
84140 **AVIGNON-MONTFAVET**
Tél.04.90.23.16.41
www.aubergedebonpas.fr

BOLLENE

POIVRE ROUGE

NT 00

"Faut faire le plein" qu'elle a dit Mauricette! Allez hop! Sortie autoroute "Bollène"! et puis çui-là nous a sauté aux yeux! Un emplacement de choix selon les critères de visibilité. Un rond-point! Tiens? Ressemble à un buffalo-grill, un hippopotamus. Voyez? Ça leur fera les pieds. Faut de la concurrence à ces boutiques-là. Sinon, ce sont les rois du pétrole de la malbouffe de zone. Aïe! Le logo Intermarché sur la devanture, en tout petit. Le mastodonte de la distribution! Décidément, on est cerné! Après vérification, les murs abritaient l'enseigne "restaumarché". Autrement dit: on change le bocal mais on garde les cornichons! Cela dit, les sourires du personnel sont grand ouverts! Ça fait plaisir! Un peu moins la cheftaine à lunettes mais c'est la chef! Ya des chefs qui ne montrent pas l'exemple! Bref! Le décorum fait des efforts pour sortir du registre industriel. L'illusion est éphémère: ruse largement insuffisante pour pallier au déficit de l'assiette, d'une médiocrité abyssale. Suffit pas de causer comme quoi on prendrait soi-disant des jolis produits. Tout le monde peut pratiquer l'exercice avec un bon service marketing. C'est à la portée de n'importe quel Séguéla de pacotille. Mais faire bon et sain, c'est une autre histoire. Histoire de voir le niveau du strict cuisiné, avec Mauricette on passe volontairement à côté des grillades. Pour moi, menu à 18,40€ avec un "buffet d'entrées à volonté" dont il faut louer la générosité. Mayo industrielle, carottes râpées acides, plateau de charcuteries, une vingtaine de références. Pas de quoi être sévère puisque 12/20 grâce au large choix. Ça se gâte bigrement avec mon "tajine de poulet citron et olives". Je vous préviens: si comme moi vous adorez cette spécialités d'Afrique du Nord, passez votre chemin. De l'assemblage et aucun mijotage: semoule (fine) fade, poulet niais, de très basse qualité. Précuit et jeté dedans avant de le servir. Sauce sans aucun caractère. Ne donne pas envie de voir Meknès! 5/20. Dessert qui remonte la moyenne avec "panacotta au café et sa crème fouettée" qui a défaut de donner un grand plaisir, fait office de plat principal vu ce que j'ai boulotté du tajine. 12/20. De son côté, la dame au chapeau vert vise le menu à 14,90€. Même constat sur le "buffet d'entrées à volonté", puis l'horreur. Le "filet de tilapia sauce beurre citronné". Le tilapia? Un poisson d'élevage d'eau douce à chair blanche, sans arête. Un des poissons le moins cher du marché avec le panga! Sauce à part, très acide. Frites pas bonnes, pâles et molles. Les haricots verts décongelés n'ont aucun intérêt sinon une bonne conscience alimentaire. 8/20. Fin avec une "salade de fruits exotiques (ananas, papaye, goyave, jus de raisin et fruits de la passion)" très sucrée, avec des gros bouts de tout. Ecœurant, et certains morceaux sont durs comme du bambou. 9/20. Et puis on fait la queue pour aller payer à la fin. Car aussi bizarre que ça puisse paraitre, il y a du monde! Une fois d'accord! Mais y retourner, c'est du vice!
Chef: allez savoir!
Accueil 14,5/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 7/20. Cadre 15/20. Pain 12/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Verre de Côte du Rhône rouge 3,5€ 6/20. Formules de 9,9€ à 15,5. Menus 14,90€, 18,40€ et 25,90€. Enfant 5,95€. Parking.
44 avenue Jean Giono
84500 **BOLLENE**
Tél.04.90.60.94.07
www.poivre-rouge.com

BONNIEUX

L'ARÔME

ΨΨΨΨ

Avant de s'installer à table, la visite du village de Bonnieux ravira les amateurs de vieilles pierres. Bon. Nous avec Mauricette, la balade ce fut après. Si c'était bon? Oui, très agréable balade, merci. Hein? Vous parliez du repas? Fameux comme toujours! Et ce midi d'automne ou le soleil devient bas, on n'était pas les seuls à apprécier: salle remplie! Faut dire que dans leur maison du XIVème siècle d'une rusticité raffinée, Clara et Jean-Michel Pagès ne le prenne pas à la légère, le client. La passion du métier de restaurateur l'emporte sur toute autre considération! Notamment passé par les cuisines d'Alain Solivérès quand il était à Gordes, ce chef que nous connaissons depuis un bon moment maintenant n'aura cessé de monter en température. A la passion s'ajoute la créativité, un travail délicat des produits qui trouvent leur aboutissement dans des plats puissants, équilibrés et même surprenants. Dans le menu à 31€: "terrine de gibier maison, pain aux noix et raisins, confiture d'oignons" que la dame au chapeau vert vénérera jusqu'à la dernière miette du pain maison. Gracieuse terrine aux 4 épices (risqué!) en torchon de chou, un casse-croute de roi. 16/20. "Suprême de pintade des Dombes rôtie, risotto d'épeautre aux champignons et jus de volaille réduit". Un délice en souplesse, petits légumes de saison, jus marqué: 16/20. Bonne pioche à la carte avec le "risotto de homard et champignons des bois, coulis de crustacés". Les risottos au resto, ça commence à me cha-

touiller le haricot. Lui est vraiment personnel! Il m'arrive sobre et sombre, tel un Dark Vador assis dans une assiette creuse. Le jus est puissant, viril mais n'écrase pas le voisinage, champignons comme homard: il les sublime! Du grand art! 16,5/20! Suite dans la lignée! "Porc noir de Bigorre confit de 8 heures, fruits de saison pochés aux épices et vin de Maury". Sauce sucrée de figue confite. Ne vous privez pas du gras de cette onctueuse viande! Aussi bon que de la moelle! Mais faut aimer la moelle! Forcément! 16/20. Mauricette conclut par une "poire pochée, cœur de calisson enrobée de chocolat sauce vanillée". Pour faire court, une photo comme la pub télé du chocolat chaud qui coule sur le fruit. Pour faire encore plus court: un régal! 15,5/20! Une table peaufinée et exigeante mais pas snob, de tradition familiale par sa volonté à vouloir donner du mouvement et de la vie. Le plus bel exemple étant celui de Manon, la fille du couple Pagès. Elle contribue à la belle réputation de la maison et vous allez rire: elle est vraiment méritée!

Chef: Jean-Michel Pagès
Spécialités: la carte change à chaque saison. Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 18/20. Pain 14,5/20. Café 3€ 15/20. Toilettes 17/20. Menus 31€ et 43€. Carte. D'avril à novembre fermé tout le mercredi et jeudi midi. Hors-saison: fermé mercredi et jeudi. Congés annuels janvier, février et mars. Groupe 30. Terrasse.
2 rue Lucien Blanc
84480 **BONNIEUX**
Tél.04.90.75.88.62
www.laromerestaurant.com

CADENET

LES AROMATES
ΨΨΨ

Vous allez vous régaler! Reprise été 2013 de l'ex "L'Ardoise". Une bien jolie adresse penchée sur la place du centre de Cadenet, village vauclusien en lisière de Luberon. Une bonne occasion de se requinquer le moral! C'est pas du luxe dans ce magnifique département qui n'hésite toutefois pas à vous plomber le moral et l'estomac vu le nombre de taules approximatives qui se bousculent pour nourrir le chaland! Enfin bon. On va pas refaire le monde hein? Vivons plutôt le présent, même si avec Mauricette, c'est le passé que je revis tous les jours. Quand elle apprendra l'âge du capitaine des cuisines, ses vieux yeux avec plein de lunettes s'éclaireront comme des guirlandes de Noël! 22 ans! A un âge où on joue encore à la plaiesténchione devant la télé, Jonathan Maiga est déjà père de famille et propriétaire de restaurant! Pas mal non? Si son fils est aux fourneaux, Nathalie Maiga est en salle pour le meilleur et le meilleur. Bien sûr qu'en cas de bousculade c'est compliqué, mais avec le sourire… 15€ midi, et avec choix siouplait! La dame au chapeau vert débute par "gnocchi farcis pesto, sauce forestière". Elle n'a pas voulu en lâcher un seul pour que je goute. Extra et 15/20 qu'elle a dit! Ce qui n'est pas rien! Suite simple avec "hampe de bœuf". A demander saignante! Garniture légumière de saison, champignons, purée fourchette… 14,5/20. De mon côté, originalité avec "tarte chou-fleur et Bleu d'Auvergne". C'est là que j'ai pigé être sous le parapluie d'un vrai cuisinier. Soignée à l'œil et en saveurs, l'assiette ne joue pas de violon. Savoureuse, j'en aurai bien mangé deux ou trois, de ces tartelettes: 15/20. Mais faut passer à la suite: une "andouillette" pour cause de gardiane de taureau "pas assez marinée". Pas besoin de chercher plus loin la preuve du "fait maison". Bref! Même garnitures que Mauricette, ce qui ne veut pas dire qu'il s'agit d'une andouillette avec un chapeau vert! 14,5/20. Desserts malin et adroits: "riz créole". Rhum, épices, réduction de fruits. 15/20. J'ai vu "l'ananas rôti caramélisé" et gouté aussi! Surtout gouté! 15/20. 15€ le menu, c'est votre comptable qui va être content! Même si c'est lui rince! Cette maitrise de cuisine mérite explication: chef formé à Bonneveine sur Marseille, passé à Lou Coungoust à Lambesc (13) et aux côtés de l'étoilé Pascal Ginoux en pâtisserie aux Bories à Gordes (84). Restaurant aussi "du soir" avec toujours cette cuisine soignée, mais qui passe à la vitesse supérieure. Adresse qui va vite faire parler d'elle.

Chef: Jonathan Maiga
Spécialités suivant saison: foie gras mi-cuit au cacao. Tartare de magret à la mangue. Pétoncles aux pleurotes, jus à l'ail. Mousse au Grand-Marnier.
Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café avec meringues 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus 15€ midi et 23€ soir. Ardoise du marché. Groupes 20. Terrasse ombragée en saison. Basse saison, fermé dimanche soir et lundi. En saison: se renseigner.
2 place du Tambour d'Arcole
84160 **CADENET**
Tél.04.90.68.35.35

CAVAILLON

OI BRASIL
NT ΨΨ1/2

Antonio Dos Santos n'est pourtant pas magicien! Sauf que sortir un tel menu avec choix d'entrées, choix de plats, plateau de fromages, assortiment de desserts, boisson et café pour la modique somme de 14€ tient du tour de passe-passe façon Merlin l'Enchanteur! Bref! Notre séduisant trentenaire né au Brésil a parfaitement saisi les subtilités de la Provence et cuisiner! Avant de ravir ses hôtes avec une "cuisine du monde" qui souligne les Amériques et en particulier le Brésil, le chef passera par quelques tables locales vauclusiennes où il perfectionnera… son sens de la perfection. On a beau être dans une sphère de tarification douce, on en n'est pas moins exigeant. Du frais et du

maison: voilà la couleur de son drapeau! Mauricette, qui pourrait être en tête de défilé du carnaval de Rio grâce à son chapeau vert, entame par "sardines en escabèche". Sardines entières, cuisinées viriles dans leur marinade puissante, oignons rouges en prime. "14/20" qu'elle dit! On applaudit le "½ camembert au four et jambon cru". Ce truc marche toujours! Passé au four dans sa cassolette, tranche de jambon et salade verte sur le côté! 14/20. Plat classique, et la très classique Mauricette aime les classiques: "poulet au lait de coco". Très bon riz blanc avec beaux morceaux de viande bien préparés. Le copieux est de mise! 14,5/20. Excellente et rare préparation: "moqueca de crevettes". La sauce: ail, tomates, coriandre, oignons, lait de coco et poivron rouge. Et crevettes. P'têtre un ingrédient de trop ou un de moins mais chuis pas loin! Recette ensoleillée qui ravira les curieux de tout poil et les aficionados d'exotisme! 14,5/20! Plateau de fromages! Si j'vous l'dis! 4 fromages et pas l'ombre d'une vache qui rit! Juste Mauricette qui s'emballe sur une tomme de Savoie, la même au marc de raisin, Saint-paulin et buchette cendrée. Avec le verre de vin rouge intégré dans l'offre et le pain au pavot… le top! Notre engouement sur le fromage tuera nos velléités de desserts: le "café gourmand"! Une spécialité brésilienne en verrine un peu décevante, saveurs trop inhabituelles. Une panacotta extra et un magnifique fondant au chocolat! Vous le trouvez ailleurs au prix du menu complet chez Antonio Dos Santos! 15/20 rien que pour lui et 14,5/20 pour la moyenne des desserts! Café compris, je l'ai déjà dit. Intérieur chaleureux et coloré, mais confortable aussi avec ses banquettes et chaises de qualité. La carte des plats change tous les 15 jours! Du coup, voilà un beau sujet de sortie, revigorant en diable! Lire plus bas les recettes! Et qui ne traumatisera pas votre comptable ni votre banquier!

Chef: Antonio Dos Santos

Spécialités: velouté de potiron au gingembre et curry rouge. Canja de galinha. Soufflé au cœur de palmier. Poêlée de bœuf épicée à la brésilienne. Farofa. Rodizio: assortiments de 7 viandes servies à l'épée à volonté: 25€.

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Menu 14€ midi. Carte. Groupes 40. Climatisation. Terrasse en saison devant le restaurant. Parking de la gare (gratuit). Vente à emporter. Fermé samedi midi, tout dimanche et lundi soir hors-saison. Fermé samedi midi et dimanche midi en saison.

21 avenue Pierre Semard (face à la gare)
84300 **CAVAILLON**
Tél.04.88.23.43.05 et 06.06.94.78.33

LES GERARDIES

NT ΨΨΨ1/2

Dans une ville où les rumeurs vont bon train, il convient d'éclaircir. Début 2014, Clément Charlier transfère son croquignolet restaurant du "140" au "176" dans de nouveaux murs flambants neufs, augmentant ainsi le nombre de couverts. Vu que ça se bousculait à l'ancienne adresse, le nombre de frustrés plantés devant le portillon pour cause de manque de place diminue donc d'autant. Ça va de pair, Albert. Ce jeune chef est pétri d'ambitions, n'empêche: il conserve la même tarification! Presque inconvenant vu le niveau de cuisine! Dans un monde où chacun tire la couverture à soi et est prêt à écraser d'un coup de talon le nez de son voisin pour emmagasiner les biftons dans son larfeuille, la philosophie nous émeut! Une soixantaine d'heureux ce midi de semaine à se dépatouiller entre les 4 menus de 15€ à 31€. Clément Charlier et Sylvain Montmasson sont pâtissiers de formation. Mauricette me dit: "Si le duo fait un quatre-quarts à deux, combien pèse le gâteau?". Un exemple de l'humour tarte à la crème de la dame au chapeau vert! Bref! Cuisine déclinée sur la partition du détail et de l'originalité. Pour elle, "tatin de poires au chèvre et aux fruits du mendiant et sa glace Cabecou". Enjoué, faux-fouillis maitrisé: 15/20! Cuisson rosée impérative sous peine qu'on se fâche! Pour? Le "filet mignon de porc ibérique cuit en basse température, travail autour des champignons". Oléé! Viande fondante. Légumes de saison, carottes sucrée foncées, purée de panais dosée. 15,5/20. Moi, coup de foudre pour une exceptionnelle "terrine de foie gras maison et sa gelée d'ananas et agrumes à la vanille". Extra cette liberté! Accord évident: 16/20! Même signature stylistique pour la "lotte de Petite Pêche, crémeux à la moutarde à l'ancienne et sa déclinaison de carottes". Savoir-faire "gastro" en sous-main, précision et œil. Et quel œil! Quels yeux même vu qu'ils sont au moins deux! Et des maniaques aux manettes! 15,5/20. Moment forcément attendu et rotules qui tremblotent: les desserts! Créativité affirmée avec "club sandwich en illusion: poire, vanille et chocolat au lait". Oui, toutafait: un club sandwich m'sieur-dame! Multicouche agréable et rigolo: 15/20. Encore mieux, le "macaron façon pomme tatin et son sorbet pomme verte". Voilà une recette qui déridera les ridés du sucré! Un délice ajusté: le fruit surtout, le sucre ensuite! 15,5/20! Service alerte et soutenu, d'un professionnalisme souriant et qui connait les codes. Voilà. Je pourrais vous causer de Clément Charlier jusqu'à plus soif, mais rien ne vaut un repas pour se faire un avis. Comme une promesse d'avenir.

Chef: Clément Charlier

Pâtissier: Sylvain Montmasson

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 17/20. Pain 15,5/20. Toilettes 16/20. Menus 15€ midi semaine, 19€, 24€ et 31€. Carte. Groupes 75. Terrasse devant le restaurant. Fermé tout le mercredi et samedi midi.

176 cours Gambetta
84300 **CAVAILLON**
Tél.04.90.06.22.40

CHATEAUNEUF DE GADAGNE

LA MAISON DE CELOU

ΨΨΨΨ

De la terrasse, c'est un peu une carte postale de la Toscane: l'œil déroule des Alpilles au Mont Ventoux. Plaisir des yeux associés à celui d'une cuisine de haut niveau: Sandrine et Philippe Gouven nous ont livré un sacré bon moment de restaurant avec son lot de secousses et de surprises. Toujours cette exigence de travail brandie comme un étendard. Quel niveau! Et nous avec Mauricette on se pointe tranquillos Milos, avec une exigence d'acteur-spectateur qui ne veut rien d'autre qu'avoir du plaisir. 36€ le menu-carte. Une performance avec des produits de qualité souvent locaux. Le luxe, c'est les mains par lesquelles ils passent, du producteur-paysan au cuisinier-artisan. Mise en bouche suivie d'une "crème de cèpes, brunoise de bœuf, mousseux de truffe". Un gros verre qui au premier coup d'œil ressemble au tiramisu de la taule à Dédé le routier sur la départementale 923 entre Vailly-sur Sauldre et Dampierre en Crot (18). Et puis un fois le nez dessus, c'est pas pareil: l'émulsion délicatement truffée fleure bon. Creusons: croustillant et fondant jouent. 16/20. Dressage pâtissier avec la "tatin d'endives caramélisées à l'orange, pagode de carmine". Tout y est: fraicheur, croquant, amer, sucré!.. 16/20. La dame au chapeau vert poursuit en rondeur terrienne avec "joue de porc du Ventoux, son jus et gratin de macaroni". Dis comme ça aussi sobrement, vous ne pouvez pas savoir. Mauricette sait: 15,5/20. Seulement? Oui, à cause d'une température d'assiette approximative. Bref! Mon plat: "blanc de seiche en robe de persil, coco blanc et chorizo, jus réduit". Les morceaux de seiche mettent le nerf et le croquant souple, les cocos la densité, la préparation envoie la sauce! Allez hop! 16/20! On sait les desserts de la maison inspirés, reste à confirmer! Avec ma "tartelette café-chocolat façon irish coffee". Un panel chocolaté en toile de fond, et des déclinaisons! Dont la demi-sphère avec crème chocolatée au whisky. Pour les autres détails, prière de vous déplacer mais gaffe: la carte change toutes les 6 semaines! Mauricette: "palet d'ananas, rocher coco et fruits exotiques, parfum de coriandre, sorbet passion". Avec son humour qui n'amuse qu'elle, elle minaude "oooh qu'il est beau le palet!". Circulaire, brunoise de fruits exotiques. Un peu de pointillisme avec les coulis. 16/20. En cuisine, Philippe Gouven encadre une jeunesse impliquée qui s'exprime avec talent. Du coup, le voilà en salle pour expliquer, accompagner. C'est une fort bonne idée: en hiver, la maison propose une cuisine avec flambage et découpage en salle! A connaitre et à vivre!

Chef: Adrien Louis
Pâtissière: Barbara Souny
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Formule 14€ et menu 17€ midi semaine sauf jours fériés. Menu-carte 36€. Menu flambage 49€. Groupes 45. Terrasse "4 saisons". Parking aisé. Fermé dimanche soir, tout le lundi et mercredi soir. Juillet et août fermé dimanche midi et lundi.

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

MENU "FLAMBAGE ET DECOUPAGE"
RESERVATION CONSEILLEE

GOULT

AUBERGE DU FIACRE

NT ΨΨΨ1/2

L'adresse date. Et puis au printemps 2013, l'impétrant Alexandre Sube a jeté l'ancre sur cette discrète bâtisse de charme entre Apt et Cavaillon. Ce vendredi midi c'était plein comme un dimanche! Faut dire aussi que c'est un peu la petite maison dans la prairie: de l'hectare aux mirettes et du moineau dans le buisson! Dedans, c'est signé dans le soigné. Tissu blanc sur tables, pas le moindre signe néo-bistrot branchouille! Plutôt auberge de campagne chicos! Alexandre Sube? Un restaurateur pas trentenaire qui a trainé ses guêtres dans le microcosme de la sauce haut de gamme du Vaucluse: la Coquillade à Gargas, les Bories à Gordes, le Mas des Herbes Blanches à Joucas. Et dernièrement à Coustellet au restaurant "Les Tentations" que nous avions référencé avec bonheur en son temps. Foin de CV, mon repas est une incroyable surprise. 30€ le menu-carte avec joli choix et surtout, une obsession intégrale du produit frais de saison. C'est pas l'tout de déclamer, faut prouver! J'y arrive! "Petits rougets grillés, compotée de fenouil et émulsion de safran" pour entamer. Incroyable. A force de nous faire gober des filets de rougets musclés comme des haltérophiles roumains, on en oublie la délicatesse du rougets de pays! Magnifique! Comme des bonbons posés sur la compotée, émulsion de safran savoureuse! Ça donne une pêche un tel plat! Un 15,5/20 cinglant! Confirmé dans la foulée avec le "filet d'agneau, jus corsé au thym, tombée de blettes et purée de côtes". Sobriété élégante, une démonstration d'efficacité qui pousse le produit en première ligne. Purée amère qui tranche et jus court rond parfumé: mariage heureux! 15,5/20. Le dessert va-t-il se vautrer dans l'escalier? Non! "Mille-feuilles aux clémentines" parfaitement maitrisé dans son empilage délicat! Le fruit bannière au vent, un délice. 15,5/20. Cuisine sobre, qui ne dégaine pas l'inutile, évite le bariolage comme beaucoup de confrères, aucun tape à l'œil ni cache-misère. Cuisine bourgeoise d'autrefois mise au gout du jour: l'attente d'une clientèle qui n'aime pas qu'on la prenne pour des pigeons. Le plateau de fromage de Josiane Deal (Vaison) confirme! C'est à Goult, et aux beaux jours vous vous régalez à l'ombre d'un vieux tilleul. Une idée de virée

à laquelle vous devriez réfléchir, si comme nous vous appréciez les endroits qui collent à la rétine et aux papilles.
Chef: Olivier Langelevée
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pains (3) 15/20. Café Malongo 2€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Verre de rouge Château les Eydins (Bonnieux) "l'Ouvière" 4€ 15/20. Menus 30€, 33€ et 37€. Groupes 50. Salle privatisable. Terrasse ombragée. Parking privé devant le restaurant. Fermé dimanche soir et lundi en saison. Fermé dimanche soir, lundi et mardi hors saison.
D900 (chemin des lièvres)
Quartier Pied Rousset
84220 **GOULT**
Tél.04.90.72.26.31
http://www.aubergedufiacre.fr

PERTUIS

LE PRINTEMPS
NT ΨΨ

"Le Printemps" est arrivé depuis 4 ans. On m'aura glissé à l'oreille comme quoi cette adresse avait un certain intérêt. Je confirme! Réservation par téléphone. J'ai bien fait. La salle était bien remplie quand je suis arrivé. Une table m'attendait, avec une bougie et le classique "croutons-tapenade". Ça fait toujours plaisir de se savoir attendu non? La jeune dame en salle est adorable. Sauf que ya plus de plat du jour. Elle n'a rien à proposer à la place, sinon une pizza prévue au programme. Me taper 240 bornes pour me taper une pizza, aussi bonne soit-elle, c'est hors de question. Alors ardoise avec "confit de canard persillé" à 16€. Grande assiette carrée avec un coin salade verte, un coin frites congelées de bonne qualité, un coin légumes au wok, un coin "coin-coin": la cuisse. Sauf qu'elle sent un peu fort. J'appelle la serveuse fort gênée qui reprendra l'assiette. Elle revient en assumant totalement la bévue, confuse: le rosé de ses joues ne trompe pas quand à sa sincérité. Problème de fournisseur… Autre chose? Oui: "pavé de saumon sauce moutarde". Même assiette avec un riz camarguais mélangé à du riz blanc à la place des frites. Le saumon confirme que le cuisinier est un précis de la cuisson. Sans doute pas du frais, mais pas massacré. Sauce agréable. 14/20 pour 15€. Je vous conseille le "tiramisu au café" servi et mis en scène dans son pot "Parfait" sans le caoutchouc orange. "Parfait" convient presque pour ce tiramisu conventionnel, version liquide, 14/20. Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site publicitaire du guide Michelin qui référence ce restaurant contre monnaie sonnante et trébuchante. On n'arrête pas le progrès.
Chef: Jérôme Samer
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café 1,8€ 13/20. Toilettes 15/20. Formule midi quand il en reste. Ardoise. Terrasse. Parking. Ouvert du mardi au samedi midi et soir.
125 rue Murette
84120 **PERTUIS**
Tél 04.90.07.49.68

LA TOUR D'AIGUES

LE RETRO
NT ΨΨ1/2

"Rétro" ce resto-bistrot?.. allez savoir! En tous cas, aucun passéisme niais. Ni de démagogie du taulier genre "c'était mieux avant", celui de ceux qui pleurent d'un passé qui n'était pas mieux. Au contraire: la jeunesse d'ici avance en jouant avec la mémoire collective "restaurant". Je veux dire pas de modernisme frimeur, juste une prestation sur les rails de convictions ancrées dans une logique de travail bien fait, à prix doux. Trop doux peut-être. Oui. On peut défendre le consommateur en disant que parfois, les prix sont trop bas pour qu'un cuisinier gagne correctement sa vie. Enfin bon. Ce midi: menu à 13,50€ point barre. Alors que la carte présente un certain intérêt. Explication: les deux frérots pas trentenaires qui tiennent boutique viennent de reprendre du service après quelques jours de repos. Du coup: frigo vide. Presque un argument de frais! Et d'absence de congèl' ou de sachet "tout prêt"! Bref! Menu midi avec 3 choix par catégorie! Le grand luxe! Dont une "tarte saumon épinard" joliment présentée avec des à-côtés soignés, œuf dur, champignons frais, mesclun varié, quelques légumes. 14,5/20. Suit une "blanquette de veau" en pleine forme! Ça veut dire quoi? Riz basmati d'ailleurs rare avec la recette qui préfère habituellement le riz rond, rondelles de carottes orange mais aussi de carottes… blanches, un jus clair, et une viande un peu grassouillette quand même. Un tel effort de présentation est rare dans cette sphère de tarification! 14/20. Et puis une excellente "tarte tatin" à bonne température, boule de glace vanille et du crumble. Encore une fois: vu le prix du menu, tout ce qui n'est pas obligatoire dans le cahier des charges du plat est une généreuse prime pour le client. Voilà une adresse simple qui trouvera grâce auprès de ceux qui privilégient le savoir-manger aux piteuses assiettes des pièges à touristes qui pullulent dans le coin. Petit terrasse certes un peu bruyante. Mais l'addition elle, ne fait pas de bruit. Rapport qualité prix surprenant le midi et du coup, le soir doit passer à la vitesse supérieure avec un menu-carte tonitruant à 25€! Une promesse de demain à fréquenter instamment.
Chef: Quentin Mandelli
Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 14/20. Menu 13,50€ midi semaine. Formule 19€ tirée du menu-carte 25€. Terrasse.
95 rue Antoine de Trets
84240 **LA TOUR D'AIGUES**
Tél.04.90.79.54.86

ABONNEMENT

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 89

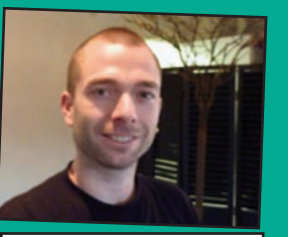
BONNES SURPRISES

ANTONIO DOS SANTOS
OI BRASIL
84 CAVAILLON

EMILIE DAVID
NEW WAY
13 SAINT MITRE

DAVID NIETO
LA REMISE
83 BESSE

ERIC RUAULT
LES 3B
83 TOULON



STEPHANE CRABETT
L'AVENUE
83 TOURVES

FABRICE GOUNAND
LE TIFY
83 BORMES

PHILIPPE POETTE
TREIZE EN VUE
13 MARSEILLE

DAVID LAURENT
LE GRAIN DE SABLE
83 SAINT-CYR

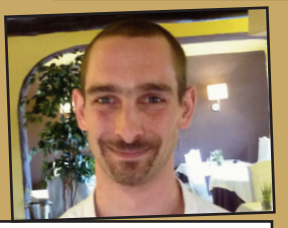
SEBASTIEN CROS
AUBERGE DU MEROU
13 LE ROVE

STEPHANE GHIRIBELLI
LE VOG
83 TOULON

PATRICK ROUX
L'OUSTAU GOURMAND
13 FONTVIEILLE

THOMAS LEPETIT
LES ECHEVINS
13 MARSEILLE

MEILLEUR ACCUEIL



ALEXANDRE SUBE
AUBERGE DU FIACRE
84 GOULT

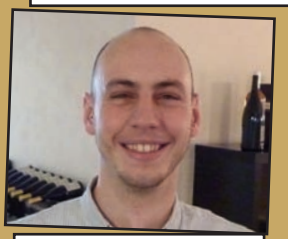
CORINNE DALMAU
SALON DES GOURMETS
13 SALON

FABRICE RENOUX
AUBERGE DU MEROU
13 LE ROVE

LAURIE CRABETT
L'AVENUE
83 TOURVES

JULIEN PANKIEWIEZ
LE VATEL
83 SOLLIES-VILLE

MARIE RICHAUD
LE VOG
83 TOULON



PIERRE-LUC CHARLIER
LES GERARDIES
84 CAVAILLON

MAGGY PERES
LA TABLE DU ROY
13 SALON

PIERRE LORIN
RIVIERA III
83 SIX-FOURS LE BRUSC

PIERRE-ANDRE ROMAIN
LE TIFY
83 BORMES

SANDRA CASSAR
LES ECHEVINS
13 MARSEILLE

YOHANN COYET
UN COIN DE...
83 SANARY