Le Bouche à Oreille

Les bonnes tables, les mauvaises et celles à éviter

20 ème année!

N° 74 JUIN - JUILLET - AOUT 2010 - Prix 5€ - ISSN 1244-9156

MEILLEUR ACCUEIL

ALEXANDRA RUIZ
LE GRAIN DE SEL
13640 ROQUE D'ANTHERON

CHRISTOPHE CREVY
LA MARJOLAINE
83390 PIERREFEU

LAURA COMES-FUALDES
LA MARMITE PROVENCALE
13103 ST ETIENNE DU GRES

FRANCK PEREZ
LE CASTILLON
83000 TOULON

PIETRO SANGONI
LE PUB
83320 CARQUEIRANNE

SEBASTIEN BORELLO
RESTAURANT DES MAURES
83360 COLLOBRIERES

WILLIAM DOURLENS
LES CHENES VERTS
83690 TOURTOUR

MICHAEL ROUGIER
LA FARIGOULE
83330 LE CASTELLET

LUC-LAURENT GRAMOND
AU VIEUX PRESSOIR
83170 BRIGNOLES

DZU BARRIENTOS
LE SAIGON
13300 SALON

CAROLINE BERTRAND
LE BE LUTIN
13600 LA CIOTAT

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

PROCHAINE PARUTION
SEPTEMBRE 2010
www.le-bouche-a-oreille.com

Le Bouche à Oreille

EDITEUR PLATON EDITIONS
Monbur'o 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 et DE LA REDACTION Olivier Gros

SECRETAIRE DE REDACTION Damien

ILLUSTRATEURS
Thieboly thieboly@freesurf.fr
Na! na@dessinateur.net

COBAYE ASSISTANT Mauricette

IMPRESSION
Imprimerie Riccobono
Dépôt légal à parution

HUITRES EN AOUT ET MIEL CHINOIS

Deux informations loin d'être anodines, recueillies dans une même journée. L'amateur d'huitres peut désormais s'empiffrer toute l'année (et pas seulement les mois en *"r"*) d'huîtres *"4 saisons"* appelées *"huîtres triploïdes"*. Bio-technologiquement manipulées*, il s'agit d'huîtres rendues stériles, sans laitance. Petit détail technique: l'ostréiculteur qui élève l'huître triploïde est dans l'obligation d'acheter au laboratoire ses *"graines d'huîtres"*. Autrement dit, les ostréiculteurs se retrouvent dans la situation des agriculteurs dépendants des semenciers au lieu de l'être de l'environnement naturel, du milieu. Certains observateurs font d'ailleurs remarquer que les triploïdes seraient à l'origine de l'importante mortalité des huîtres juvéniles nées dans les parcs. Merci à IFREMER. Grâce à lui, nous aurons toute l'année des huîtres! Génial! Tout le temps! Comme le saumon! Le foie gras! Les tomates!

Plus loin dans la journée je filais du côté de Salon de Provence (Grans pour être précis), pour me procurer l'excellent miel d'un apiculteur consciencieux et heureux, Sylvère Bru (miellerie des Eyssauts). Combien de temps le sera t'il? Une fraction très élevée d'abeilles meurent. Il me dit que la raison précise de l'hécatombe est encore trouble, mais que la pollution rémanente du sol tiendrait la corde des probabilités. Aussi, il m'apprend que sa profession est en concurrence économique avec des miels d'importation comme celui d'Argentine, qu'il précise de qualité. Mais aussi avec le miel chinois. Qui lui est souvent un miel de synthèse. Oui: un miel fabriqué chimiquement! Avec du sucre ajouté! Infiniment moins cher que le miel des abeilles! Notez bien que je n'ai rien contre les abeilles chinoises! Mais ce ne sont pas elles qui bossent! C'est le chimiste! On trouve ce miel douteux dans les rayons de nos grandes surfaces, et à des prix d'ailleurs souvent supérieurs que ceux de l'apiculteur. Mais qui connait le *"prix de marché"* du miel?

Sinon, *"Le Bouche à Oreille"* entre dans sa 20ème année. C'est pas rien! Nous aurons résisté jusqu'alors au gavage de publicité dans nos pages, aux dossiers de presse des restaurants trop bien ficelés pour être honnêtes, aux pressions de notre banquier, aux pressions des *"groupes de pression"* liés au monde de la restauration, aux menaces en tous genres, aux compromissions qui sentent pas bon et même aux hépatites! Pour l'heure et sans ambigüité, *"Le Bouche à Oreille"* n'est toujours pas fabriqué chimiquement et reste entièrement sans OGM.

Olivier Gros

* www.lestempsdethau.com/rubrique,huitres-triploides,511163.html

ADDITION
na!

ALPES DE HAUTE PROVENCE

CHATEAU ARNOUX

L'OUSTAOU DE LA FOUN

ΨΨΨ

Je vous assure que c'est vraiment rigolo de comparer la grâce d'une assiette au physique du cuisinier qui les fabrique! Formé en pâtisserie, Patrick Chassy déploie son envergure de 2ème ligne de rugby, et les mains qui vont avec, quelles paluches. Touchant de zieuter les plats finauds de la recette, bâtis avec du cœur, beaux comme tout, fiers et colorés. N'allez pas pour autant imaginer une montagne de sophistication, juste une délicate générosité: foie gras chaud poêlée aux pommes, cassolette de St-Jacques et gambas à la crème de pistou, carré d'agneau de Sisteron cocotte de champignons du moment, cabillaud rôti au four fricassée d'artichauts à la tomate au parmesan. Mon entrée est une "soupe de favouilles et sa crème safranée". Voilà aussi ce qu'est la cuisine quand elle a envie de faire plaisir! Pas de se regarder le nombril! La délicieuse soupe est accompagnée d'un pot "grand-mère" rempli d'une émulsion crémée safranée du plus bel effet! Et de la couleur! 15/20! Elle est proposée dans une mini cocotte ovale en fonte Staub, ma "cuisse de canard de Barbarie aux deux olives". Sauce cuisinée à la provençale, chair ferme, et les crémeux gnocchi de pommes de terre servis avec sont à damner. Je vous préviens, c'est pas bien bon pour les accrocs de la Terraillon et les obsédés de la serviette de plage, mais c'est bien meilleur au goût que du soja cru! 15/20! Ah! Je m'en suis mis jusque là! A tel point que je ferais l'impasse sur le dessert! Vous me direz? Une paire d'années que Nathalie et Patrick Chassy ont investi cette superbe maison équipée d'une source, comme son nom l'indique. De l'espace et des recoins discrets, de la lumière et des vieilles pierres, une terrasse aux beaux jours. Doubles nappages en coton, beaux verres comme si c'était dimanche, et un service courtois qui n'en fait pas trop, souriant. Adresse pro et pour tout dire, nous sommes particulièrement heureux que l'adresse se remette en selle après bien des avanies! Très bonne table du département tenue par un couple charmant et humain qui prend la peine de faire un menu pour les pressés à 15€ le midi en semaine. Et qui propose aux enfants un menu avec des plats comme pour les grands. Révélateur non?

Chef: Patrick Chassy

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café avec mignardises 2,5€. Toilettes 15,5/20. Menus à 15€ le midi en semaine, 24€, 30€, 36€, 42€ et 45€. Enfant (-12ans) 12€. Salle de réunion équipée pour 80 personnes. Mariage, groupes, séminaires jusqu'à 120 personnes. Grand parking. Fermé dimanche soir et lundi. Réservation conseillée. Espace boutique de produits régionaux.

RN85
04160 **CHATEAU ARNOUX**
Tél.04.92.62.65.30
www.restaurant-loustaou.com

GREOUX LES BAINS

LA CAVERNE

NT ΨΨΨ1/2

Les saisons passent, les années s'égrènent lentement mais sûrement. Mais de signes caractérisés de lassitude cavernicole en perspective, point! Ah! Le couple Montano remet à chaque instant ouvrage sur table avec un succès jamais démenti! Et c'est nous qu'on mange et qu'on se régale! Arrivée tristounette pourtant, entre deux giboulées pas gentilles avec la perruque de Mauricette. Pas un chat dans la "rue Grande", ni d'ours dans "la Caverne" quand on entra. Le contraste fut fort: porte poussée, nous sentirons la douce chaleur de la salle. Mais gaffe! Hophophop! Le boulot c'est le boulot! Pieds sous table ou pas! Bref! Voyons les idées que le chef Montano cache aux yeux de tous sous sa toque! Ou plutôt dans ses casseroles! Humhum… Nous nous limiterons sagement au menu à 23,50€, un chacun. Le petit menu, c'est souvent le moyen privilégié de jauger les capacités d'un cuisinier. Début avec un "risotto d'épeautre aux moules parfumées au pistil de safran" à 15,5/20, rien que ça, pour la dame au chapeau vert printanier un peu fané. C'est pas rien comme note de la part de Mauricette! Et ma "pissaladière feuilletée à la tome de chèvre fermière, huile du moulin au pistou"! 15/20! Ben dis donc! Ça part fort, Hector! Et ça continue, Lulu! On se répète, surtout si vous êtes un coutumier des pages du BàO: ce chef est un balèze dans le registre culinaire de la prestation poissonnière. Mais vraiment. Autant que nous dans l'esprit de contradiction. C'est vous dire. Voilà l'explication comme quoi précisément nous frayerons dans le répertoire carné. "Civet de porcelet au petits oignons, lardons et champignons" pour Mauricette. Qui déclara comme si elle jouait du Chopin avec dédain avec la voix de Jean Gabin: "ça, c'est du civet, coco". 15,5/20 qu'elle a mis. Fus-je en reste avec ma "crépinette de queue de bœuf fondante sauce à l'échalote"? Oh que non, Manon! Un franc régal jusqu'à la dernière salve de pain sauceur. Pas moins que 15,5/20. Restaient les desserts, pures formalités. "Tulipe croquante mousseline de châtaignes, chantilly" 15,5/20 et "coulant au caramel fondant sauce réglisse" 15/20. Frustrée de n'avoir pu pousser le cuisinier dans ses derniers retranchements avec ce menu à 23,50€, la téléphage Mauricette mar-

monna dans sa barbe: "je l'aurais, un jour, je l'aurais!". 'pas demain la veille! Frédéric aux fourneaux, Gabrielle aux sourires. En toute simplicité, une cure de plaisir de table… à Gréoux-les-Bains.

Chef: Frédéric Montano

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16,5/20. Pain 15/20. Café 15/20 avec truffes au chocolat maison. Toilettes (étage) 16/20. Menus 23,50€, 30,50€ et 36,50€. Enfant 7,5€. Carte. Menus de fêtes et réception de petits groupes. Terrasse rue piétonne aux beaux jours. Ouvert à l'année. Fermé dimanche soir et lundi sauf jours de fêtes. Réservation très conseillée.

15 rue Grande
04800 **GREOUX LES BAINS**
Tél.04.92.78.19.54
www.lacaverne-greoux.com

LES OLIVIERS

ΨΨ1/2

De la terrasse, la vue panoramique sur la plaine du Verdon est extra. De ma chaise, la vue sur les assiettes est vraiment pas mal non plus! C'est drôle comme certaines d'entre-elles d'apparence modeste ont du mal à dissimuler un réel talent! En clair, Eric Vanier "en a sous la pédale" comme on dit, c'est l'évidence. Passé à ses débuts par de belles maisons comme le Concorde Lafayette ou le Dôme à la capitale, ce cuisinier préfèrera désormais se concentrer sur le terroir de sa Provence. En toute simplicité! Et vous savez comme il est parfois compliqué d'être simple! Vous me suivez? Le menu à 20€ est parfait. Du choix, et un respect de la saison dans la fourniture. Un sincère moment de bonheur qui remet les pendules à l'heure sur ce qu'on appelle la cuisine "authentique". Avec le "pressé de légumes confits, coulis de tomate basilic". Tiens? Une rime! Prenez votre temps avec ce pressé, dégustez. Aubergines, tomates, courgettes, oignons mais aussi asperges. Tapenade d'olives noires maison, aussi. Du beau boulot et un régal provençal pas traficoté! 15/20! Ça faisait un bon moment que je n'avais pas dévoré une entrecôte! Une vraie! Pas une millimétrée fine comme du papier! Provenance France pour l'"entrecôte de bœuf poêlée, beurre d'épices" simple et bien pensée! Pomme paillasson maison, et succulente tomate confite au four. Voyez? C'est tout simple, pas tarabiscoté de la recette, mais qualité extra! 14,5/20. Pour dessert, ça sera "grosse meringue fondante et sa glace au thym". C'est bête comme chou, la meringue. Mais ça vous prouve souvent qu'un cuisinier est dans la maison. Ben oui: on fait quoi des blancs d'œufs? Maintenant que j'ai dit ça, ya des tambouilleurs d'occasion qui vont aller acheter des meringues chez le pâtissier et faire croire que! Enfin bon! 14,5/20. En salle, Karine soigne ses ouailles sans chichis, sûre et fière des assiettes qu'elle distribue. Eric et Karine Vanier? Ça vous cause, amis lecteurs? Possible! Le couple nous arrive du domaine du Payanet à Saint-Martin de Brômes, village proche de Gréoux où ils auront régalé et abrité pendant un bon moment l'égaré et le chaland. Bref, et conclusion: adresse de passionnés pour gourmands invétérés. Table prometteuse.

Chef: Eric Vanier

Spécialités de saison: daube de joue de bœuf à l'ancienne. Encornet farci à la Provençal. Brochette de St-Jacques et magret de canard. Entrecôte au foie gras poêlé.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Folliet 1,3€ 15/20. Toilettes 16/20. Menu à 14€ midi/semaine. Menus à 20€, 27€ et 32€. Carte. Groupes jusqu'à 80 personnes. Parking privé. Grande terrasse panoramique. Réservation conseillée.

41 avenue des Alpes
(sous le parking de la Poste-des Aires)
04800 **GREOUX LES BAINS**
Tél.04.92.75.24.27

PIERREVERT

GOLF DU LUBERON
RESTAURANT DE LA GRANDE GARDETTE

NT 00

Comme un rêve posé à quelques kilomètres de Manosque. On pénètre dans le domaine: le chemin vaguement goudronné sillonne pendant un bon kilomètre au travers du merveilleux parcours de golf gazonné et ponctué de charmants bosquets, de points d'eau… Arrivée et réveil devant le bâtiment qui domine le parc. Quelle vue! Le rêve stoppe au moment ou j'ouvre la porte de ma voiture pour descendre: là où je me suis garé, ça sent la fritasse. Une maison de pierre, un magasin-boutique sur le thème golf, du personnel qui dit bonjour et un serveur qui me reçoit avec le strict minimum d'amabilité. Un peu de monde à table dans cette société à part que celle des pratiquants de golf. Ils sont contents d'être là, il fait beau, on casse la croute avec les copains-copines. Ce qui est incroyable, c'est que d'évidence personne ne se régale. Comme si importait peu le contenu de l'assiette, seule l'ambiance, véritable anesthésiante des papilles et du moindre sens critique. Mais moi je suis seul et sans copain ni même Mauricette: je reste lucide! Peu de propositions à la carte, aucun menu. Trois ou quatre suggestions à l'ardoise. Un aspic bayonnais à 11€, une entrecôte grillée à 18€, un filet de bœuf sauce roquefort à 23€ et mon "risotto aux cèpes" à 15€. Quand même. Sobre, avec un demi-cèpe posé au sommet comme une cerise sur le gâteau. Mais le plat ne l'atteint pas, le sommet. Et de loin. Le riz est farineux, trop fromagé par un "rapé" avec qui fait des fils. Quand il est plan-plan comme ici, parfaitement moyen, le risotto

est le meilleur démoralisant qui soit. 11/20. Risotto démoralisant et "café gourmand" consternant. Le malhonnête n'est pas tant dans son contenu d'une grande nullité: mini crème brûlée trop cuite, glace café avec chantilly et topping chocolat industriel, médiocre tarte aux poires décongelée de sous-traitant. Mais dans le fait que la direction tarife cette honte d'assiette 8€ au gogo que je suis, soit 52,50 de nos francs du siècle passé. 5/20. Pigé: les gens mangent ici car la boutique possède le monopole de la bouffe sur le domaine. Et puis la vue est si reposante…

Chef: allez savoir!

Accueil 15/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 15/20. Environnement 18/20. Pain bio 14,5/20. Café 13/20. Toilettes 14/20. Carte. Séminaires et mariages. Parking.

Golf du Luberon
La Grande Gardette
04860 **PIERREVERT**
Tél.04.92.72.17.19
www.golf-du-luberon.com

SISTERON

VILLA D'ESTE

NT Ψ

L'adresse vient de changer de mains. Anciennement "Lou Pèbre et l'Aïet". A l'écart du fouillis boutiquier du centre pur de la ville. Plus facile pour se garer par ailleurs. Ah! Mauricette a parfois de ses délicatesses! Du genre "on est venu dans votre restaurant car on peut se garer facilement". Le concept semble appuyer sur la cuisine italienne, ce qui généralement nous botte. On s'assoit là où la serveuse ne voulait pas forcément. C'est que Mauricette a parfois de ses exigences! "On est venu dans votre restaurant car la vue est plus belle de cette table". Pour 10€, Mauricette attaque par une "pizza 4 fromages" à la pâte croustillante, bien chargée. 14,5/20. Moi par une "calzone" à 12€ tout aussi généreuse mais un peu moins puisque 14/20, ce qui est quand même bien. Ça se gâte avec la suite. La dame au chapeau vert s'est empêtrée la moustache dans une "entrecôte sauce roquefort" à 16€ moins qu'intéressante, trop grasse et équipée en série de frites congelées comme presque partout ailleurs. Comme quoi les plus nombreux n'ont pas toujours raison. Une sous-ratatouille peu ragoutante à côté. Très cher. 11/20. J'ai voulu tenter les "cœurs de cèpes" à 10€. A éviter. Genre de gros raviolis fourrés parait-il aux cèpes. En tous cas d'un truc indéfinissable et roboratif au possible. Une plâtrée pour bûcheron roumain. Et puis ça refroidit très vite, d'autant que c'est tiède. Mangé trois ou quatre et ai essayé d'en fourguer à la dame au chapeau vert en lui assurant que ça allait bien avec les entrecôtes. 8/20. Le café est remarquable et tarifé 1,2€ seulement. La serveuse lâchera un sourire vers la fin. Peut-être parce qu'on part et qu'elle est seule à s'occuper de la grande salle. Le patron nous attend à la caisse. Sympa. Il offre même le café! Le bon moment du repas!

Accueil 8/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 11,5/20. Cadre 14/20. Pain 13/20. Café 1,2€ 16/20. Toilettes 14/20. Carte. Pas noté le prix des menus.

11 rue Sainte-Ursule
04200 **SISTERON**
Tél.04.92.31.86.76

HAUTES ALPES

GAP

LE CARINA

ΨΨ1/2

Paysage comme cuisine hésitent entre Nord et Sud. Une façon comme une autre de moquer les classements rassurants et les catégories toutes prêtes qui mettent dans les petits boites. Cadre chaleureux pas flambeur avec pas mal de boiseries, plusieurs salles de restaurant. C'est aussi un hôtel deux étoiles qui chatouille sans difficultés les repères coutumiers du trois. Alsacien de souche, le proprio Jacky prend comme un malin plaisir à être depuis des années une locomotive qui prospère sous le nez des pisse-froid de la profession. On a toujours des jaloux sur notre route. Nous aussi. Je me suis tapé une sacrée soirée "choucroute" au rythme de la cuvée du patron, un blanc Edelzwicker fruité comme on rêve! Du miel! Avec serviettes et nappes en tissu! De ces moments qu'il faut empoigner sans se prendre la tête, taper dedans à grands coups de fourchette la serviette autour du cou. Alors, cette choucroute? J'y appose mon 14,5/20 grâce à une charcuterie complète de qualité (jarret en option), talon d'Achille des usines du genre! Pour un total de 18,45€, vous bénéficiez de fromage, le célèbre "Munster" de la maison! Et un p'tit coup de blanc! Un! Et un dessert au choix. Une erreur d'aiguillage fera que je serai livré d'une "tarte aux pommes" au lieu d'un nougat glacé demandé. Non, non, je ne regrette rien. Ni la pomme, ni la pâte. Un gros 14,5/20 pour une belle surprise. A lire la carte, je note une certaine évolution dans les propositions de plats. Toujours quelques recettes d'Alsace, toujours le terroir alpin (tourtons, fricassons de chevreau, gigot de pays). Mais lisez plutôt les quelques séduisantes nouveautés, en dessous. Ben oui! Dommage, Gap est un peu éloignée de nos pérégrinations habituelles. Pas grave, puisque c'est un confortable hôtel! Et quelles belles balades à faire dans le canton! Eté comme hiver!

Spécialités: d'Alsace et des Hautes-Alpes. Tartine de rougets et aubergine au pistou. Croustillant de betterave rouge et chèvre chaud. Médaillons de turbot aux figues fraîches de Provence. Brochette de caille et champignons en persillade. Cuisses de

grenouilles.
Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Toilettes 15/20. Pichet de blanc d'Alsace 15/20. Menus à 16,50€, 18,45€, 20,80€, 26,90€. Enfant 9,2€. Hôtel** 89 chambres dont 8 aménagées pour handicapés. Chambre single 55€ à 63€. Chambre double 58€ à 76€. 1/2 pension single 68€ à 79€. 1/2 pension double 45€ à 51€. Soirée-étape pour VRP. Piscine 4 saisons. Tennis. Mini-golf. Salles de réunions. Ouvert 7 jours/7. Logis de France. Groupes jusqu'à 350 personnes. 4 salles de réunions. Parking privé.
Route de Veynes
(800m d'altitude à 2 kms de Gap)
05000 **GAP**
Tél.04.92.52.02.73
www.carina-pavillon.net

LA GRANGETTE

ΨΨΨ

Double contentement! Nous serons sortis de "la Grangette" satisfaits et rassurés! Satisfaits, j'explique plus loin, ne vous inquiétez pas. Rassurés, parce que ça fait toujours plaisir de voir la jeune génération répondre "présent" malgré les brouettes de difficultés dévolues à ce satané métier de restaurateur! Magali et Sébastien Brochard: un tout jeune couple lancé depuis peu dans cette grande et belle aventure. Mais attention, holà, pas question d'improviser! Il en a sous la pédale, le chef! Avant de poser ses casseroles à Gap, Sébastien a passé près de trois années dans le sillage d'Alain Dutournier, célèbre toque nationale! C'est vous dire! Et quelques coups sur les doigts donnés par le maître, ça vous forge le caractère et vous apprend l'humilité! Après un détour par un palace Canadien, retour en France pour reprendre peu de temps plus tard ce tout petit restaurant mignon comme tout. Un décor de salle raisonnablement rustique, de jolis nappages, le sourire complice de Magali. Des menus empreints de simplicité et des produits frais hissent l'établissement dans la catégorie des hautement recommandables. Les festivités commenceront par une "terrine de foie gras de canard préparée par nos soins, compotée d'oignons et sa gelée au muscat". Foie souple, parfaitement assaisonné et servi à bonne température. C'est finalement assez rare et voilà un 15,5/20! Comme ça! D'entrée de jeu! Pour la dame qui, avec son chapeau vert, se donne des allures d'ancêtre de "Peter Pan", l'ouverture se fera sur un "gâteau de champignons et son œuf poché". Gâteau très parfumé, sauce impeccable, œuf moelleux et coulant, 15/20. Ah! Le "filet de lotte cuit à l'huile d'olives noires, petits pois et carottes"! Illustration de la suprématie des produits frais et des cuissons justes! Encore un 15/20. Pour moi, "Parmentier de confit de canard au jus de viande, salade verte" à 14,5/20. Arrive le moment du dessert avec "crêpe glacée vanille et oranges confites" 14,5/20 et surtout une diabolique "poire pochée au vin chaud" dont je ne vous dis que ça! Avec son petit verre de vin chaud à la cannelle, c'est un pur délice. 15,5/20! Le taux de satisfaction de Mauricette se mesurera au large sourire qui traverse sa figure d'une oreille à l'autre. Oyez maintenant amis lecteurs! Gapençais d'un jour ou d'une vie entière! C'est à vous qu'il appartient de savoir profiter de cette délicieuse aubaine de "Grangette"! Toc toc! Avec cette adresse un peu éloignée de nos pérégrinations coutumières le plaisir frappe à votre porte!
Chef: Sébastien Brochard
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14/20. Café 14/20. Toilettes 15/20. Fermé mardi et mercredi. Dimanche soir, ouvert sur réservation. Menus à 22,50€ et 32,50€. Parking de la gare, proche et gratuit. Terrasse en saison. Groupes jusqu'à 30 personnes.
1 avenue du Maréchal Foch
05000 **GAP**
Tél.04.92.52.39.82
galdys2@hotmail.com

BOUCHES DU RHÔNE

AIX EN PROVENCE

ARQUIER RESTAURANT-HOTEL

ΨΨΨ1/2

Depuis le temps qu'on vous la dépeint sous toutes les coutures, vous savez que Mauricette n'est pas femme facile! Quand une adresse a l'heur de lui plaire, faut pas lui gâcher le plaisir: elle vous en voudrait longtemps. Le pèlerinage annuel au pied de l'Aqueduc de Roquefavour chez les Courtines tient bonne place dans son hit-parade personnel des moments fameux. Une âme, un savoir-vivre, un chef. Important dans ce monde de brutes où on ne sait même plus comment siffle un rouge-gorge! Bref! Du coup, je la sur-joue façon gentleman. Je lui tiens la porte, lui fais des courbettes comme si c'était Marie-Antoinette, lui demande si tout va bien… et lui offre un repas à la carte! L'abnégation n'est pas abyssale: on connaît le lieu. Nous voilà installés face à face près de la cheminée qui crépite et réchauffe agréablement nos vieilles lombaires: c'est l'hiver. Comme elle n'a plus froid elle opte pour la "caillette de gibier et sa crème brûlée au foie gras, jus perlé au balsamique". Servie tiède: les arômes se libèrent! Riche idée Irénée! 15,5/20! Moi lampant consciencieusement mon "velouté de potiron et fricassée de girolles et cèpes, oignon frit" bien de saison et qui m'inspire derechef un 15/20. Suite avec une "rosace de mignon de porc à la crème de lard, choux braisés". Ce type de saveurs

fonctionne toujours à fond les ballons! Un 15,5/20! J'ai vu Mauricette buter dans le grandiose. C'est très rare. La dame au chapeau vert vivra un moment de pure félicité avec son "perdreau rôti entier puis désossé, aumônière de cèpes, jus au Beauféran". Un jus si fameux qu'elle s'en lèchera les bagues! 16/20! Pour les desserts, "moelleux au Calisson d'Aix et ses macarons", et "poire pochée au gingembre et crème brûlée à la fleur d'oranger". Même plaisir, même note, 15,5/20! Le BàO n'aura pas attendu que le chef soit récemment intronisé "disciples d'Escoffier" pour glisser dans vos oreilles de gourmand l'excellence de son travail. Les propriétaires Christiane et Pierre Courtines sont des personnes absolument charmantes, fidèles à leurs valeurs qui n'ont pas variées d'un poil de chapeau vert depuis le début. C'est moins facile qu'on ne croit. Belle salle, service discrètement efficace, extérieur redoutable de tranquillité en saison, rivières, platanes géants. On vous l'a déjà dit mille fois! Mais vous n'écoutez jamais quand on vous parle!

Chef: Christophe Carlotti
Second: Julien Ory
Accueil 17/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain maison 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Menus à 27€, 37€. Carte. Enfant 12€. Hôtel**. Chambres 67€. Soirée-étape VRP 71€. Journée séminaire repas et pauses 39€ par personne. Banquets, mariages, groupes jusqu'à 80 personnes. Superbes terrasses ombragées en saison. Parking aisé. Fermé pour les vacances de février. Fermé le dimanche soir et le lundi. Réservation conseillée.

Roquefavour
Aix-en-Provence
13290 **LES MILLES**
Tél. 04.42.24.20.45. Fax. 04.42.24.29.52
www.arquier-restaurant-hotel.com

LES ECURIES DE L'AUBE

NT ΨΨΨ

"Les Ecuries de l'Aube. Restaurant dans la colline" annonce fièrement le panneau en bord de route, plus bas. Ah ça mes cocos, la maison ne court aucun risque d'être accusé de "publicité mensongère"! Pour être dans la colline, on y est! Et en plein! Des deux pieds et le reste! C'est drôle comme l'environnement réveille nos instincts bucoliques enfouis… Une forêt. Un âne. Des moutons. Une piscine au fond. Et tellement de tout. Et même… un restaurant avec une grande salle dont Mauricette adore le décor. Faut dire qu'au milieu de toutes ces antiquités, elle se sent moins seule. Ah! La cuisine! Ils ne font qu'un mais sont désormais deux. Passé notamment dans l'équipe de René Bergès, Patrick Fillinger a rejoint Franck Stornello, bien connu de nos lecteurs assidus. Bref! "A la campagne comme comme à la campagne": les franches assiettes sont dotées d'une certaine finesse disons…rustique! La générosité et le soigné, c'est un peu la griffe de la famille Marie. Déjà, les entrées vous calment l'appétit: "terrine de tomates confites au chèvre, huile d'olive au basilic" et "compressé de lentilles au foie gras, enrobé de jambon cru". Deux 15/20 attribués de concert après avoir échangés nos assiettes. Grand moment, quand la dame au chapeau vert accueille sa "caille et figatelli sur canapé dans leur nid de luzerne, rôties au four à bois, jus au genièvre raisins et pommes au four". Extraite sous ses yeux du caquelon de cuisson en terre. Quand j'ai vu son œil gauche battre la chamade comme quand elle voit Georges Clooney dans la pub, j'ai eu peur qu'elle me prenne un coup de sang! Mais non! Juste un 15,5/20 de plus dans le nourrain! Si le "croustillant de filet mignon de porc aux petits légumes, jus aux herbes de notre garrigue" est moins spectaculaire, il n'est pas moins recommandable. 14,5/20. Pour finir, la "plus très jeune" termine sur une "assiette gourmande de desserts" à 14,5/20. Moi, j'ai pris un "coup de soleil". Hein? Mais non, pas en bronzant sur la terrasse! C'est le nom du dessert! Une tarte aux poires caramélisées et miel. 15/20. Encore un peu frisquet pour tenter la piscine, mais notez qu'entre deux bains aux beaux jours, les grillades sont de la partie. Vous savez tout. On a fait le tour du proprio sans le moindre sous-entendu!

Chefs: Franck Stornello et Patrick Fillinger
Spécialités au four à bois: épaule d'agneau rôtie à l'os, crème d'ail. Poisson du jour entier à la provençale et flambé au pastis. Cuisse de poularde en croûte de sel et à la fleur de romarin. Belle côte de bœuf pour 2 personnes. Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule 14,50€ midi en semaine. Menu à 29€. Enfant 10€. Carte. En saison "ambiance piscine au cabanon" avec grillades, salades et pizzas. Groupes 120 personnes. Ouvert vendredi, samedi et dimanche midi et le soir en semaine. Fermé lundi. Hors-saison, se renseigner. Parking aisé. Réservation conseillée.

Domaine de l'Aube. Route Vauvenargues.
13100 **SAINT MARC JAUMEGARDE**
Tél.04.42.24.92.86
www.lesecuriesdelaube.com

LE MILLEFEUILLE

ΨΨΨ

Une affaire qui n'aura pas tardé à rouler! Le "millefeuille" s'est fait une belle place dans le Landerneau culinaire de la ville et dans le cœur des aixois. Faudrait d'ailleurs être sacrément difficile pour ne l'avoir point adopté. Sylvain Sendra affiche une philosophie de vieux sage en annonçant "se faire plaisir à faire plaisir au client". Quant au chef Nicolas Monribot, plaisir il trouve dans la réalisation d'une cuisine du marché quotidiennement renouvelée. L'anti train-train par excellence! Et quand on connaît la

qualité des marchés d'Aix, c'est rassurant. Programme: "tout dans l'assiette, doit être fait maison" est le credo des amis-associés. Et tout l'est! Sauf le pain… mais le pain n'est pas dans l'assiette me rétorquerez-vous! N'empêche qu'il est bon: un voisin boulanger. Vous me suivez? Bon! La dame au chapeau toujours vert, débutera la parade avec un "carpaccio de courgettes jaunes et vertes, fumeton de la vallée de l'Ubaye, roquette". Fumeton? Gigot de mouton fumé servi en fines tranches. Une touche d'originalité dans une entrée naturellement fort agréable. 14,5/20. En choisissant la "cassolette de gnocchis aux champignons et à la crème", je ne pensais pas que la simplicité de l'intitulé cachait une exécution aussi réussie. 15/20, facile. Plongeon dans la carte des plats pour y pêcher un excellent "filet de merlan poêlé, sauce vierge, petits légumes et riz basmati façon pilaf" à 15/20. Fameux "magret de canard en brochette, sauce à la gelée de groseille et figue, semoule méditerranéenne". Les saveurs attendues sont au rendez-vous, 15/20. J'ai gardé les gourmandises pour la fin. D'abord parce que c'est leur place naturelle dans le repas. Mais aussi pour avoir l'occasion de vous informer que le chef est avant tout pâtissier. On fera moitié-moitié avec Mauricette qui sait parfois apprécier ce qu'elle appelle dans son jargon une "dernière petite douceur pour la route". Impossible même avec beaucoup d'efforts de faire l'impasse sur le "millefeuille minute à la vanille Bourbon" qui porte haut les couleurs de la maison. 15/20. Mais la "tarte fine aux pommes caramélisées, glace" n'est pas en reste. Un tout pareil 15/20 et glace maison. Un mot enfin sur le vin rouge du domaine de Saint-Ser, proposé au verre. Un délice. En fait, tout simplement un délice de plus! C'est une manie!

Chef: Nicolas Monribot
Second: Rodolphe Julienne
Spécialités: l'ardoise change chaque jour!
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Fermé dimanche, lundi et mardi soir. Réservation recommandée. A midi formule entrée/plat ou plat/dessert 17,50€. Entrée, plat, dessert 25€. Le soir formule à 25€ et menu 30€. Vente de desserts à emporter.

8 rue rifle-rafle
13100 **AIX EN PROVENCE**
Tél.04.42.96.55.17

AUBAGNE

LES AROMES

ΨΨΨ1/2

Centre-ville d'Aubagne et ses vieilles pierres! La venelle est piétonne! Vous ne serez pas dérangés par le bruit des voitures ni par les émanations de céodeux. Ceci étant dit, prenez donc la peine d'entrer m'sieur dame! Pour découvrir la gracieuse salle que Mauricette, qui sait parfois faire sortir des mots de velours de sa carcasse de fer un peu rouillée, qualifie de "bonbonnière mignonne comme tout!". Si la dame au chapeau vert apprécie fort les "restaurants de couples" c'est qu'ils sont souvent le reflet des impétrants, leur seconde maison et parfois même leur résidence principale tant ils y œuvrent. On y est bien. La décoration, c'est Françoise Besset. Des tissus blancs, quelques touches de gris vif, et de beaux murs de pierres qui étaient là avant: elle n'est pas maçon! Le chef se cache un peu. Il n'est pas maçon non plus mais affiche un toucher d'abeille dans l'exécution de la recette. A la rigueur une "guêpe maçonne". Un obsessionnel qui s'applique obstinément à suivre les saisons, à dénicher au marché le produit du moment. Il apporte fraicheur et invention avec son "sorbet de roquette" servi en amuse-bouche. Extra, les premières truffes tâtées sous deux déclinaisons. Primo dans un "risotto aux truffes du Ventoux". Secundo dans des "raviolis aux truffes". Bon, on n'entrera pas dans une discussion sans fin avec la dame au chapeau vert: ce sera 15,5/20 pour chacun! Ce qui n'est pas rien et même plus! Pour continuer la séance plaisir, on passera par la case "ris d'agneau au cacao" et "pluma Pata Negra". Deux plats dont l'intitulé nous exonère de rallonge verbale. Le premier est inédit dans la recette. Belle cuisson dorée pour les ris d'agneau, et leur sauce audacieuse. 15,5/20. Le second est original dans le produit. "Pata Negra", cochon ibérique de grande qualité. On commence à le remarquer sur la table du cuisinier exigeant. Le chef souhaitait le proposer depuis longtemps. C'est chose faite et bien faite: 15/20. Très beau niveau de cuisine. Mais les desserts? Stop ou encore? Encore! Point de baisse de régime avec le "dessert du marché" du jour, une "déclinaison aux marrons". Mousse légère, glace goûteuse, épatant mariage. 15,5/20. Et une intense satisfaction générale. Remercions, mes biens chers coreligionnaires amateurs de bonne cuisine, le couple Besset natif d'ici d'avoir posées ses valises à Aubagne. Après un périple national que je résume, une fois encore: Raymond Thuillier (Beaumanière), Albi chez Cardaillac. Le Lot au Domaine de Granval après avoir tenu "l'Entract" carré Thiars à Marseille fin des années 90. Et depuis trois ans chez nous! Veinards que nous sommes!

Spécialités: cuisine du marché qui change partiellement toutes les semaines.
Chef: Yannick Besset
Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule à 22€ le midi en semaine sauf jours fériés. Menu à 29€. Ardoise. Groupe jusqu'à 25 personnes. Ouvert du mardi au vendredi midi et du jeudi au samedi soir. Ouvert les jours fériés. Réservation conseillée.

8 rue Moussard
13400 **AUBAGNE**
Tél.04.42.03.72.93
www.lesaromes.vpweb.fr

L ' OPEN

NT ΨΨ1/2

Une adresse simple comme bonjour. Et vous savez comme il est difficile de faire simple. Surtout dans ce satané domaine de la restauration où l'inflation d'effets pour taper dans l'œil du chaland est le sport préféré des cuisiniers qui veulent faire passer des vessies pour des lanternes. Bref. Mais quand je dis "simple", je ne dis pas rudimentaire: les assiettes sont belles et cossues, viriles même. Et puis aucun intérêt à vous faire déplacer en lisière de la zone commerciale d'Aubagne pour vous taper un repas banals. Vous avez sûrement ce qu'il faut à côté de chez vous. Sauf si pour vous la banalité ce sont les plats du moment à "L'Open": "magret de canard, crème anglaise au Porto signé à la truffe et aumônière de champignons", "brochette de St-Jacques au citron vert, cake au citron et duo de blinis", "boconcini de veau". Ou même les suggestions du jour ardoisée comme le "pavé de dorade piperade" ou le "carry de canard". Et aussi, le menu à 16€ dont raffolent les aficionados de la brasserie de Nicolas Bajard. Lui, c'est le boss. Un passionné du métier. Pour vous dire: obsession du produits du moment, pain maison, et même les fondants au chocolat pour ces gentils clients adorés. Et j'en passe. Avec ma Cordillère des Andes ambulante au chapeau vert, nous avons goûté la pizza. Saumon, champignons, crème, emmenthal mais je ne me souviens plus de son sobriquet. 14,5/20. Une suggestion du jour chacun! Mauricette a tâté du "râble de lapin aux fruits secs, gnocchis". Deux râbles (rien que ça), cuisinés comme un tajine provençal avec un peu de menthe, des légumes. Un 14,5/50 plein de gourmandise! Comme moi avec ma pantagruélique "assiette de la mer"! Plus copieux tu peux pas ou t'as une loupe! Queue de lotte lardée, yakitori de saumon, lieu rôti en croûte, poêlée de légumes. Un conseil: évitez la pizza avant ça… Continuons le boulot! "Dessert gourmand" avec chantilly, fondant chocolat avec vrai chocolat, tartelette… Bien vu! Et le café sera excellent! 14,5/20. Une excellente brasserie qui tire la qualité vers le haut avec de gros efforts sur les tarifs. En somme et contre toute attente dans ce coin livré aux hordes snackeuses et opportunistes des midis affamés, une sacrée jolie affaire. Parking pas compliqué, terrasse ensoleillée pour les gambettes et la clopette. Psst: approchez votre oreille! Les tableaux sont ceux de l'épouse du patron. Jolis hein?

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Formule (plat + dessert + boisson + café) 16€ le midi. Carte. Ouvert le midi du lundi au samedi de 8h à 15h. Le soir sur réservation pour groupes. Livraison possible. Soirées à thème samedi soir: se renseigner! Groupes jusqu'à 120 personnes. Parking devant le restaurant. Terrasse à l'année.

58 avenue des Caniers
Centre Créacti ZI Les Paluds
13400 **AUBAGNE**
Tél.04.42.70.14.72
www.restaurant-lopen.com

LA BARBEN

LES DELYS DE LA TONNELLE

ΨΨ1/2

C'est un coin de verdure où pourrait chanter une rivière. Comme la rivière faisait faux bond, le couple Gallier la remplacera par des chambres d'hôtes. Histoire de lit. Un jour comme tous les jours mais encore mieux, Gisèle et Fabien Gallier se regarderont dans les yeux: "si on faisait à manger au client?". La bonne idée que voilà que ça sera! Voilà plus d'une année presque deux que le gourmand vient se planter l'appétit joyeux, fourchette et couteau au garde à vous devant les franches assiettes du cuisinier! Civet et salade de poulpes, cassolette d'escargots, souris d'agneau, et aussi mon choix de l'an passé: les remarquables pieds et paquets à la provençale et l'entrée salade Marcelline avec son Saint-Marcellin bio venu tout droit du Vercors. Il faut absolument que vous notiez une nouveauté, le "Pluma ibérique" grillé, remarquable viande de "pata negra"! A déguster rosée! Les connaisseurs de ce superbe produit apprécieront. Entame pour moi avec un classique de la maison, "fond d'artichauts farcis aux crevettes". Si copieux qu'il pourrait jouer à l'aise Blaise le rôle de plat principal! Trois fonds! Ainsi fond-fond-fond la jolie petite recette! Trois p'tits tours et puis 14,5/20! Ou vais-je mettre ma suite? C'est que voilà mon saisonnier "civet de chevreuil sauce trompettes de la mort"! Servi dans sa petite marmite individuelle en fonte, escortée d'un gratin dauphinois qui décoifferait un grenoblois de souche. Malgré mon taux de remplissage, j'ai tout boulotté sans état d'âme. 15/20. Les desserts sont maison mais moi je suis complet. Une cuisine franche du collier, qui n'est ni de l'art ni de la technologie. Mais qui réconfortera les accrocs de saine simplicité et les déserteurs de modeux qui fleurissent. Gisèle chouchoute son intérieur autant que les clients: cheminée allumée sauf en été, vieilles pierres et boiseries astiquées, dentelles et tissus, exil en terrasse les beaux jours. Une ancienne bergerie pas d'hier (2 siècles) retapée avec beaucoup de cachet, reposante et qui se moque un peu du temps qui passe. Un champ derrière pour gambader, à l'abri de tout sauf de votre bien-être. On s'en remet, mais c'est difficile!

Chef: Fabien Gallier

Accueil 17/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café Bon Café 15/20. Toilettes (handicapés) 16/20. Menus à 18€, 25€ et 35€. Carte. Glacier. Tonnelle et terrasse en saison. 3 jolies salles de restaurant dont 1 privatisable de 10 pers. Groupes 48 pers. 3 chambres d'hôtes à partir de 60€ pour 2 petits-déjeuners compris. Fermé samedi midi et dimanche soir hors-saison.

Ouvert 7j/7 en saison. Parking aisé.
205 route de Pélissanne
13330 **LA BARBEN**
Tél.04.90.55.06.97 et port.06.75.44.08.27

CARRY LE ROUET

LA TUILIERE

NT ΨΨ1/2

"Salade de chèvre chaud aux lardons confits, pavé de saumon à la crème de ciboulette, tarte aux pommes". Je croyais me palucher "tranquille Emile" le menu "bateau" par excellence. C'eut été un classique en la contrée. Et ben pas du tout les copains! Pas de traquenard ni de galère, mais un fameux petit repas sans prétention si ce n'est celle de vous faire passer un moment gentil de cuisine soignée, nappes et serviettes en tissu, jolis verres, service bienveillant et débonnaire, sourire à l'accueil et au départ. L'exploit prend son envol quand on sait le coin être le piège à touristes "côté ouest" du département. Une image exécrable que combattent les nouveaux proprios de cette adresse depuis 3 années, qui fait aussi hôtel. Mon entrée (je vais pas répéter, c'est écrit au début) est dressée avec du bon fromage de chèvre passé au four avec herbes de Provence sur de vrais toasts, de la vraie salade verte avec de la vraie vinaigrette, des vrais lardons poêlés avec une vraie poêle comme sait utiliser un vrai cuisinier. Un vrai 14,5/20. Ma suite est rare: saumon frais et pas massacré à la cuisson! Extra! Le riz façon paella est correct et la sorte de ratatouille (avec des carottes) joue le jeu. 14,5/20. Mon dessert est très bien, pâte feuilleté un peu compotée avec de vraies pommes dessus. Juste pénalisée par une crème anglaise qui détruit le charme. 14/20. Pas de vue mer, on sait des obnubilés de la chose. Si vous voulez absolument tripoter la vague, elle est à peine un jet de cerise de la boutique, 50 mètres. Et puis si vous préférez vous détruire le moral en faisant un mauvais repas avec la vue sur l'horizon, le choix ne manque pas! A vous de choisir puisque vous avez désormais le choix.

Chef: Gilles Rodriguez
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 1,8€ 13/20. Toilettes 16/20. Menus à 18€ et 28€. Enfant 8,5€. Carte. Hôtel** 21 chambres. Piscine. Equipé séminaires, réceptions, groupes. Parking devant le restaurant. Ouverture: se renseigner.
34 avenue Draïo de la Mar
13620 **CARRY LE ROUET**
Tél.04.42.44.79.79 / www.hotel-tuiliere.com

CHARLEVAL

LE CHERCHE MIDI

NT Ψ

Le "Net", c'est bien. Mais quand c'est pas net, ça vous enduit de l'erreur dans le ciboulot. Je veux dire, quand les infos ne sont pas à jour sur le site Internet fréquenté. Exemple: nous lisons sur ce site* que le Cherche Midi a une nouvelle gérante, américaine de surcroît, et un nouveau chef doté de "15 ans d'expérience dans divers restaurants". Alors nous, on fait quoi à votre avis? On y va. Confiants. On s'installe à table, confiants. Et après on regarde autour de nous, on prend la mesure de l'environnement mais là: paf! Gros doute! Surtout en lisant les ardoises étalées! "Fromage blanc", "salade de fruits", "entrecôte grillée", "double cheese" et "double steak à cheval". Bon, restons calmes. Nous autres, on n'y est pas trop, à cheval, surtout sur les principes. Mais là, on est pour le moins étonnés. Au fil du repas, la dame sympathique nous apprendra que la gérante est toujours la même mais que le chef est parti par manque d'espace vital gastronomique. Et que c'est elle, la dame sympathique, qui s'occupe maintenant de la salle… et de la cuisine! Elle avoue sans retenue être plus encline au style "snack" qu'elle connait bien et ainsi, elle peut proposer des prix raisonnables. Enfin bon. C'est une vision du monde. Et nous avons l'explication. Alors va pour la formule du jour à 12,90€ pour Mauricette: "bruschetta salade verte" et "coupe de fraise Chantilly". La bruschetta n'est pas assez grillée et donc un peu trop mollassonne niveau "fondations". La salade manque d'assaisonnement. 11/20 pour l'ensemble. Les fraises sont de Saint-Cannat, la chantilly est en bombe. Allez zou! 11,5/20 pour les fraises! Pour ma part, je donnerais ma préférence au "steak tartare" tout préparé, et servi avec des frites honnêtement annoncées surgelées. Sans atteindre des sommets, la préparation de la viande s'avère honnête 12,5/20. "La tarte aux pommes" annoncée maison l'est effectivement. Hormis le café, elle obtiendra même la meilleure note du repas: 13/20. Le bilan est plutôt tristounet. On apprend que la dame sympathique n'est aux commandes que depuis 5 jours. Ça explique des choses. Peut-on quand même lui conseiller de remettre du papier dans le distributeur des toilettes? Et d'égayer un peu par quelques touches de chaleur la longue salle aux murs blancs qui en manque beaucoup? Et peut-être d'oser quelques plats un peu plus élaborés dans la mesure de ses possibilités? Enfin bon. Seule la franche amicalité de la dame sympathique fait éviter un commentaire plus sévère. Conclusion en rime de Mauricette: "On a mangé au cherche midi, à quatorze heures on était sortis". C'est d'une finesse....

*http://www.cuisine-francaise.com/fiche-restaurant-le-cherche-midi-charleval.htm

Chef: La dame sympathique
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 12/20. Café 14/20. Toilettes 11/20. Formule 12,90 €. Ardoise.
36, rue Saint Joseph
13350 **CHARLEVAL**
Tél.04.42.67.14.80
kimkmercier@yahoo.com

LA CIOTAT

LES GOURMAN'DINENT

ΨΨΨΨ

Brillant cuisinier curieux de tout! Christophe Wernet n'est pas du genre à copier indéfiniment la même recette tout au long d'une carrière: il cherche. Ou plutôt: il trouve! Rassembler autant d'idées dans une assiette est toujours compliqué. Elles se télescopent souvent, se marchent sur les pieds comme pendant un premier bal. Les timides sont derrière sur la pointe des pieds, les extraverties écartent les coudes, font les fières. Dans le canton, le chef Wernet n'a pas son pareil pour l'adéquation des saveurs, les unions improbables entre goûts d'ailleurs et bien de chez nous. Parfois même, limite insolent avec les repères habituels, mais ça fonctionne bigrement bien. Mauricette n'a pas mangé, elle a communié. Sur "le Kube", au début. Foie gras géométrique, passion café, tétragone cornue. 16/20. Puis sur le "pigeon fermier rôti" à la cuisson sublime. Cookie aux abricots, kumquats et dattes confits. Le jus parfait nous glisse sur un 16/20. Si la dame au chapeau vert l'a fait "terre" (pas "taire": personne n'y arrive), je l'ai joué "mer". Avec un "demi-homard bleu, infusion de réglisse, rémoulade de céleri et radis noir"". Le chef a décidément un toucher d'abeille, un sens de l'équilibre hors-pair, cuissons, températures, densités, saveurs. Dans ses mains, il a un compas dans l'œil. 16/20. Et moi sous le nez, un "cabillaud juste cuit, coco de Paimpol comme un cassoulet" tellement délicat et pénétrant que je l'adoube d'un dernier 16/20. J'ai abandonné sur la fin, pas de dessert. C'est dur d'abdiquer si près du but! Mais Mauricette est là! L'horreur sauve l'honneur! Elle s'est enfilée sa "tarte dans un verre"! C'est comme ça que ça s'appelle! Une recette de l'enfance du chef, en Alsace! Dedans? Rhubarbe, shortbread (biscuit sablé au beurre), glace chocolat blanc à l'estragon. Vous ne vous doutez pas de la pertinence du propos! 15,5/20! Service détendu très à l'aise dans son bocal, décor contemporain acidulé et fresque d'un apothicaire (1848). Vue sur les mats des bateaux. Nous dînions sur un menu-carte à 39€, ce qui confère à l'adresse un rapport qualité prix qui renvoie loin derrière la concurrence locale…qui n'existe d'ailleurs pas dans le coin! Attention: non que nous n'apprécions pas une pizza ou des moules-frites de temps en temps! Mais la table de Anne Wisniewski, la joviale patronne, offre une alternative de qualité tellement exceptionnelle sur le Port! C'est un peu ça la liberté, non? Avoir le choix?

Chef: Christophe Wernet

Spécialités: la carte change tous les mois.

Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes 16/20. Menu le midi en semaine 19€. Menu-carte à 39€ et 60€. Terrasse-vélum face au port. Groupes jusqu'à 25 personnes. Fermé hors-saison le mercredi, samedi midi et dimanche soir. En saison: se renseigner. Réservation conseillée.

18 rue des combattants
13600 **LA CIOTAT**
Tél. 04.42.08.00.60

RESTAURANT IZBA

ΨΨ1/2

D'origine suisse, René Séchaud vivait en France mais naîtra au Viet-Nam. Il travaillait en Allemagne quand il connut sa femme Marina à Lyon. Elle est originaire de Sibérie, Tomsk. Vous suivez? Ce charmant couple vient d'ouvrir une ambassade de la cuisine russe à la Ciotat. Ça devient compliqué? C'est normal, moi aussi! Fin du voyage pour notre couple! Mais pour nous-autres découvreurs invétérés de bonnes tables, plongeon dans cette cuisine russe plutôt rare dans la région, et même totalement absente du canton et autour depuis un moment. Fi du passé! Ce qui vous intéresse, c'est la cuisine de cette "Izba"! Faudra d'ailleurs vous concentrer presque exclusivement sur les assiettes. Pour tout dire, les murs de cet ancien bar du Port de La Ciotat n'incitent guère à rêverie ou évasion. Ah ça, c'est pas le palais des mille et une nuits de la Russie question décoration! M'enfin au niveau de la cuistance, tout est maison, cuisiné de frais et souvent minute. Probable que ça ressemble à ce qui se fait de mieux dans les rues de Tcheliabinsk ou Nijnevartovsk. Je ne suis pas allé vérifier. Alors? Entrée "minute", une salade de choux". C'est bête comme chou, le chou, mais j'aime bien. Surtout émincé avec des carottes, un peu de concombre et surtout une petite vinaigrette au jus de citron qui pousse, 14/20. Mes poils du dos trembleront au moment où arriveront mes "pelmenis". Des ravioles maison garnies d'un hachis de viande parfumée et cuites dans un bouillon de champignons. Vraiment bon, pas lourd du tout (vlan aux "a priori"). Quoique si vous ajoutiez de la crème fraîche à l'aneth copieusement servie dans une tarraillette à part, je ne réponds de rien, bande de gourmands! Le 14,5/20 est totalement approprié. J'ai conclu par le "dessert Izba", une pomme cuite au four trempée dans le vin blanc, et fourrée de raisins secs. Petites crèmes maison qui accompagnent, 14,5/20. La cuisinière est du pays et ne parle pas un mot de notre langue. Contrairement à la patronne: Marina était professeur de français dans son pays! Un couple adorable, René et Marina Séchaud. On attend impatiemment la rénovation de leur petite boutique, c'est prévu Lulu. En attendant, à essayer illico et "en l'état"!

Chef: Tatjana Garagula

Spécialités russes: blinis au caviar de saumon rouge. Soupe Kartchio. Carbonat de porc. Tefteli. Bœuf Strogonoff. Koletti Pojarski. Moules façon russe. Lapouchka. Gâteau Pirog.

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 13/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Plat du jour le

midi. Carte (menu complet de 17€ à 35€). Ouvert 7j/7. Service tardif après 23h. Prestation d'artistes ponctuelle (se renseigner).
10 quai Charles de Gaulle
13600 **LA CIOTAT**
Tél.04.42.08.55.44

LE BE LUTIN

NT ΨΨΨ

La première ligne de signes distinctifs comme quoi il s'agirait d'un véritable restaurant est timide. Sauf à être œil de lynx dans la jungle snackeuse, rien ne particularise radicalement l'élu du jour des nombreuses propositions alentours. Le type même d'emplacement face à la mer où le gourmand ne prend pas la peine de tourner la tête pour chercher un restaurant. La statistique du littoral ciotaden est terrible… Bref! De la couleur, du personnel souriant, des signes distinctifs d'aimable décontraction professionnelle, des serviettes en tissu. La semaine le midi, menu complet à 18€. Et hors des recettes battues. Mais non. J'ai le sens de la contradiction. Carte. C'est dans ces moments-là qu'on espère que le cuisinier ne soit pas un bonimenteur de la prose doublé d'un charlatan de la recette. Passerais-je un bon moment de table? Oui! Je vous parle de mon repas et après, on cause des impétrants de la boutique. D'accord? Entrée "bouillon épicé aux saveurs de Siam "Tom Yam Kang" à l'émietté de poulet aux queues de crevettes parfumées à la citronnelle et lait de coco". Tout est dit sauf que la préparation est délicieusement expressive. Le ton est donné, le 15/20 tombe. Suit le "pavé de saumon grillé laqué à la thaï caramélisé au citron et gingembre, espumas homardine". Nous y sommes! Voilà une cuisine "fusion" maitrisée, mariages subtils de produits d'Orient et d'Occident mais pas que. Un style original, parfois déroutant… mais détonant quand le cuisinier possède un toucher fin et de solides bases classiques. C'est ici le cas. Je signe mon second 15/20 devant une assiette élégante aux cuissons sûres, ponctuée de détails enthousiasmants. Je me suis régalé! On croit rêver! Alors c'est qui? Le chef: 35 ans, un curieux de nature et fouineur de saveurs d'ailleurs. Les proprios: Caroline Bertrand et Michel Faraci. D'incroyables "touche-à-tout" animés de saines convictions. Et pas à temps partiel, si vous voyez. Inutile de trop en dire sur eux tant leur prestation est éloquente.

Chef: Jérôme Coroir
Spécialités (la carte change): têtes de lion croustillantes, sauce thaïlandaise. Potence de viandes Be Lutin. Travers de porc laqués aux senteurs d'Asie, piment thaï. Tigre qui pleure. Rougail de gambas braisées typiquement créole, carottes au vieux Rhum. Pannacotta barbe à papa, pop corn caramélisés.
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule à 15€ et menu à 18€ le midi en semaine. Menu à 25€. Carte. Enfant 10€. Exposition de tableaux. Terrasse. Fermé lundi hors-saison. 7j/7 en été.
10 avenue Franklin Roosevelt
13600 **LA CIOTAT**
Tél.04.86.33.45.78
www.coroirjerome.com

EYRAGUES

LE PRE GOURMAND

ΨΨΨΨ

Endroit très plaisant et relaxant, presque "zen". Hauts-plafonds et baies vitrées ouvertes sur une nature domptée. Un registre presque monacal, mais un repas n'est-il pas une sorte de messe? Ne vous inquiétez pas: la suite de mon propos sera dédiée au travail du cuisinier Léonce, une sacrée pointure du BàO. La mise en bouche est de mise et flanque d'emblée son 15,5/20. Suit une "poêlée de girolles rafraîchie, écrevisses en salade de courgette, Chantilly au jus de volaille et œuf coque". Voilà le style flambant de Patrick Léonce. Une brillante assiette de dégustation à plusieurs facettes, contraste des densités, des saveurs et des couleurs. 16/20. Faut dire que l'assiette d'origine du style "Léonce" est une véritable œuvre d'art! Cette année, je note une certaine évolution avec quelques propositions jouant l'épure, plus lisibles et dépouillées… et aussi plus aisées à "sortir" quand ça se bouscule au portillon! Autre style donc, avec le "pagre rôti à la plancha, éclats de noisettes grillées, risotto d'épeautre à la tome de brebis lait mousseux acidulé". Copieux, cuissons parfaites, maîtrise totale de tous les éléments. On se passe la serviette sur les babines avec regret! 16/20. Fromage dans ce menu: une madeleine de Proust. Mais nooon! Je blague! C'est que le chef est d'origine corse! Je ne vous l'ai jamais dit? Il nous confie ses souvenirs avec une "tome de brebis Corse, confit de figue, pain grillé à la châtaigne et fruits du mendiant". On peut en ramener à la maison? Ah zut! Pas possible: j'ai tout boulotté! 15,5/20! Le chef est pâtissier de formation. Je ne vous l'ai jamais dit? Sa "dacquoise aux amandes, framboises et crème à l'orgeat, croquant de chocolat, soufflé glacé aux amandes grillées" est monumentale pour qui aime le sucré fin et le démonstratif au service du goût. Vraiment fortiche! 16/20. La carte des vins très complète ne profite pas de son talent pour assommer le chaland. Et nous sommes à deux pas de Saint-Rémy… Vraiment belle restauration, impérative pour retrouver ses repères! Du service empreint de classicisme de Christine Fare, aux préparations rigoureuses et accrocheuses d'un chef qu'on expérimenterait bien chaque saison!

Chef: Patrick Léonce
Spécialités: la carte change à chaque saison.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain maison

15,5/20. Café avec mignardises remarquables 15/20. Toilettes 18/20. Menus à 26€ (sauf jours fériés), 40€, 52€ et 70€. Carte. Grande terrasse. Parking privé. Fermé samedi midi, dimanche soir (sauf juillet et août) et lundi toute la journée sauf jours fériés. Groupes jusqu'à 42 personnes (intérieur). Restaurant "non fumeur" y compris en terrasse. Réservation souhaitée.
Avenue Marx Dormoy
(ancienne route de Châteaurenard)
13630 **EYRAGUES**
Tél.04.90.94.52.63
www.restaurant-lepregourmand.com

FOS SUR MER

LE BEC FIN

NT ΨΨ1/2

Faut avoir le nez creux pour dégoter ce "Bec Fin"! L'adresse surprise du bourg, bien planquée. Savez-vous ami lecteur qu'avant d'être un site industriel, Fos-sur-Mer est un joli village avec une histoire? Montez au village! Visitez les vieilles pierres sur le rocher, le célèbre château de l'Hauture. Dans le coin, un p'tit bout de restaurant haut comme 3 pommes: le "Bec Fin", donc. Une idéale ponctuation à musarderie, pour joindre l'utile à l'agréable! Après quelques ratés au départ, la discrète table reprise en 2009 par l'enfant du pays Pierre-Jean Carton-Florès et sa compagne Aurélie n'y va pas par quatre chemins dans l'ambition de faire plaisir. Certains signes ne trompent pas. Et le CV conforte: 23 ans aux derniers œufs de mouettes, formé à Bonneveine et passé par Baumanière, la Cabro d'Or, et même la laiterie du Col Bayard dans les Alpes! Le midi en semaine, menu à 12€. Avec ¼ de vin et café. Et du choix. Une restauration du midi pas chère qui ne mégote pas sur le soigné pour autant, une cuisine repos du guerrier (et de la guerrière) qui évite les banalités! Voyez comme sont heureux les clients! Des tarifs miniatures et une salle bien remplie ce midi. Mais j'ai pris un chemin de traverse. A la carte avec une "salade et duo de fromages panés", bien dressée sur ses pattes arrières. Des "finger" de mozza, et des pastilles de Camembert rôti posés sur un mesclun de qualité. Ça se picore avec les doigts même sans faim. Tout boulotté! 14/20. Ah! Que choisir? Rognons de veau flambés? Tartare de bœuf? Tripes à la provençale? Sole meunière? Calamars à l'armoricaine? Je vise le "duo de pressa et jambon cru de Pata Negra". Ah ben mon cochon! Que c'est bon! Des petites escalopes de filet poêlées et recouvertes du fameux jambon! Les garnitures ne sont pas essentielles! Le produit se suffit à lui-même! Je recommande! 14,5/20. J'envisageais de sauter la case dessert, mais le "tiramisu au café" me fit les yeux doux. Aaah! Un vrai tiramisu au café… 14,5/20. Nappages colorés, verres et couverts astiqués. La douce Aurélie s'occupe de sa petite salle néorustique dans le calme et avec gentillesse. Ah oui! Derrière le petit restaurant, des chambres spacieuses avec salle de bain en marbre sont à votre disposition dans la demeure victorienne qui longe le golf face à la mer. Trois piscines, deux tennis. Le centre de remise en forme et la thalassothérapie sont prévus fin 2010. Mais non! Je blague! Mais tout le reste est rigoureusement vrai!

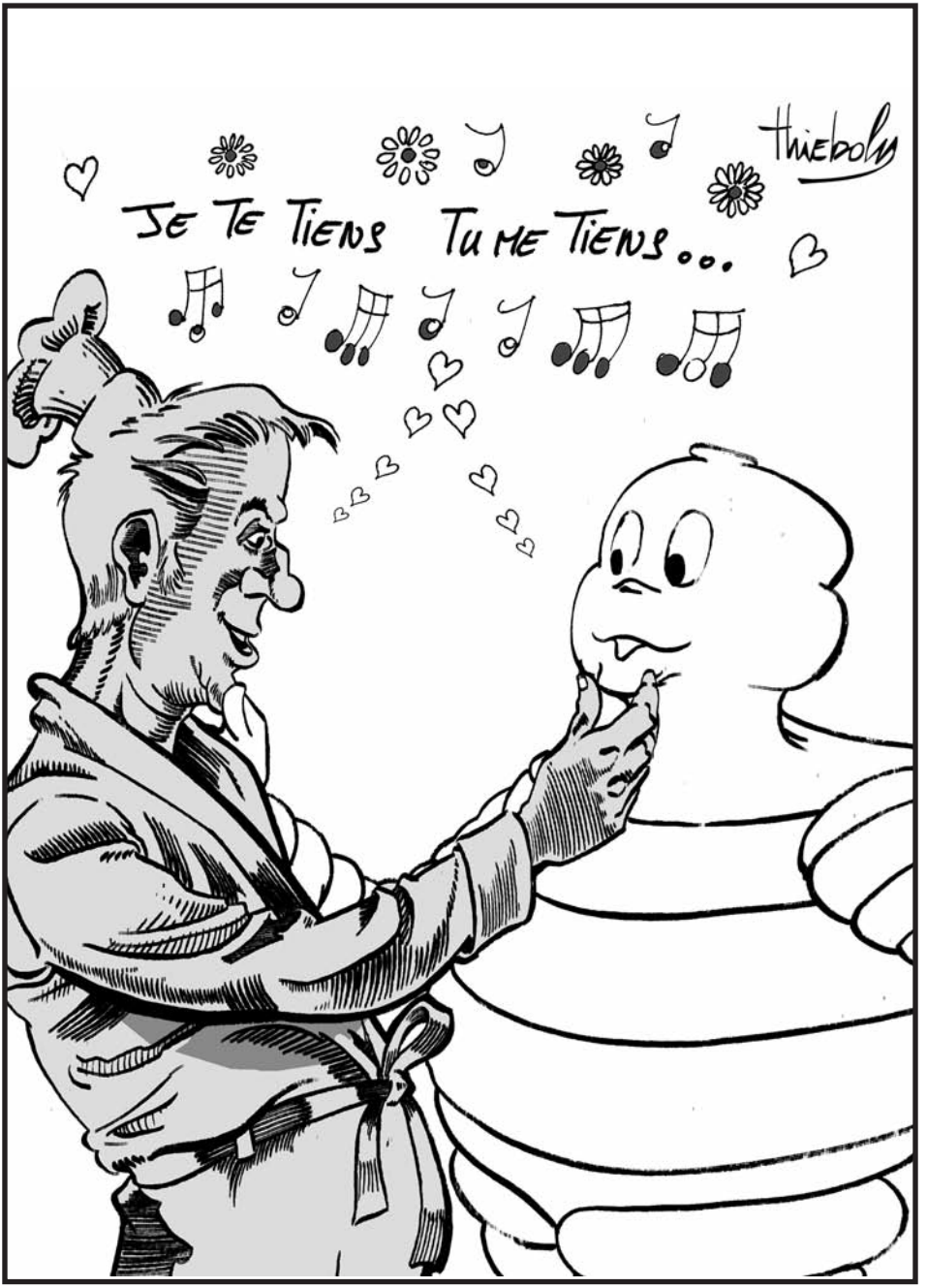
Chef: Pierre-Jean Carton-Florès
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Café Bon Café 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus à 12€ et 18,50€. Carte. Climatisation. Groupe 40 personnes. Parking aisé à proximité. Fermé dimanche soir, lundi soir et samedi midi.
3 chemin de la Roquette
13270 **FOS SUR MER**
Tél.04.42.05.39.38

FUVEAU

LE KF

NT ΨΨ1/2

Prenez note, chers lecteurs, de la récente métamorphose qui vient de s'opérer dans la restauration fuvelaine. Tout juste sorti de sa chrysalide, "le KF" remplace "le Cézanne". Bien connue de l'autochtone, l'adresse vient d'être reprise par un couple bien décidé à faire de l'endroit un lieu de convivialité et de plaisir gourmand. Christelle est à l'accueil, au service et à la décoration. Pleine poignée de bons points pour elle! Salle très agréable, mobilier sobre plutôt tendance, nappage et serviettes en tissus, et service attentionné! La première impression est donc bonne. Son compagnon, Kamal est en cuisine. Ce chef de 35 ans aura fréquenté quelques adresses en vue dont par exemple "La Belle Aurore" et "Le Couvent Royal" dans le Var. L'important pour nous-autres dont vous faites partie est qu'il soit maintenant installé chez lui, à son propre piano, avec la ferme intention de faire la démonstration de ses qualités. Sans cesse obnubilée par les cordons de sa bourse, Mauricette sélectionnera le menu à 22,90€ qu'elle estime de son œil exercé, être une bonne affaire. La confirmation ne tarde avec le "millefeuille d'aubergine, aux pétales de coppa à la brousse, marinade au pesto" qu'elle qualifiera de très frais et goûteux. 15/20. Suivront des "pennes rigate à l'effilochée de saumon, crème acidulée". D'une grande simplicité dans la matière, le chef fera un plat plaisant. 14,5/20. La "crème brûlée à la vanille de Bourbon" avait du souci à se faire: la dame au chapeau vert est une experte ès crème brûlée. Celle-ci passera brillamment l'examen avec un honorable 14,5/20. Un peu macho et beaucoup gourmand, je me suis égoïstement réservé le menu à 30€. Entrée en matière avec un "marbré de foie gras mi-cuit, chutney de fruits au vinaigre de Xérès" qui ne doit rien à personne. 15/20. Puis "filet de bœuf à la réduction d'oignons confits". L'assiette est belle avec ses accompagnements travaillés: 14,5/20! Le dessert s'annoncera sous le vocable de "feuillantine à la poire


Je te tiens tu me tiens...
Thiéboly

confite au vin épicé, douceur glacée". Extra, Léa! Une conclusion à la hauteur du préambule puisque 15/20. Véritablement, un souffle nouveau rajeunit cette jolie adresse. Et pas simplement un coup de peinture au plafond. Le plaisir est au rendez-vous. Alors, gourmands et bons vivants: évitez l'abstention, car c'est une punition!

Chef: Kamal Fardouh

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14/20. Pain 14/20. Café 13,5/20. Toilettes 14/20. Menu à 13,50€ le midi en semaine. Menus à 22,90€ et 33€. Salle climatisée. Parking proche. Service traiteur possible. Fermé dimanche soir et lundi en été. Fermé mercredi et dimanche soir hors-saison.

1 avenue Alexandre Philip
13710 **FUVEAU**
Tél. 06.24.64.39.88 et 06.25.95.43.42

GRANS

LE HAMEAU

ΨΨΨ

L'adresse est incroyablement accueillante. Toujours la poignée de main, franche. Toujours les sourires, chaleureux. Ça nous étonnerait beaucoup que ça change de sitôt. La philosophie est inscrite au fer rouge dans les gènes d'Evelyne et Christian Scalia. Nos impétrants n'étant pas "du métier", le pari était audacieux. N'empêche qu'il est gagné, ou en train de l'être. Côté cuisine du changement et des progrès très notables! Un tandem de jeunes recrues à l'itinéraire réconfortant pour l'attablé: venu du Périgord, le chef est passé au "Mas du Soleil" et surtout par le fameux "Rabelais" de Saint-Chamas. Le second par le "domaine de Richebois" et surtout par le fameux "Petit Nice" de Passédat. Pas le genre de parcours qui incite à la détente, vous en conviendrez! Au final, ça donne une cuisine allégée et de superbes assiettes aux aspirations régionales. Une fois nos carcasses bien installées dans la douceur ombrée du patio pour pro fiter d'une de ces dernières journées d'été indien, c'était parti pour un tour. Une "bisque de gambas" en amuse-bouche, puis "chiquetaille de morue aux herbes du jardin" pour Mauricette qui tenait à commencer sur une entrée "fraîcheur". Pile-poil ce qui lui fallait pour mettre en veille son humeur exécrable depuis ce matin. 15/20. Moi, j'avais repéré sur la carte la "royale de foie gras et son émulsion d'ail", recette qui ne pardonne aucune approximation sous peine d'être rapidement écœurante. Ce ne fut pas le cas, très léger tant pour le flan que pour sa sauce. 15/20. Continuation avec une "roulée de lotte au bacon et épinards" à 14,5/20, et un "blanc de volaille à la mozzarella et au basilic". L'accent provençal est bien audible en musique de fond, 15/20. Les desserts seront-ils à la traîne? Pas le moins du monde, Philomène! L'assiette "douceur de mangue et son coulis" est travaillée comme une œuvre d'art, 15/20. Mauricette testera un éventail de sucreries plus large avec l'"assiette gourmande" qui remplira son rôle… et la dame au chapeau vert. 15/20. D'ici la fin du repas, d'autres signes distinctifs de savoir-vivre et savoir-accueillir montreront le bout de leur nez. Histoire de confirmer que vous êtes accueillis ici en amis. Depuis l'an passé, nous l'avions bien assimilé.

Chef: Romain Dubourg
Second: Anthony Bernadac

Spécialités: terrine de foie-gras mi-cuit sur toast et sa confiture de fraise. Brochette de gambas en croûte de cacahuètes et son mesclun. Filet de dorade poêlé aux spaghettis de courgettes.

Accueil 17/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Plat à 11€. Formule à 13€. Menus à 16€, 27€, 35€. Carte. Enfant 10,50€. Parking privé. Terrasse. Groupes jusqu'à 70 personnes. 5 gîtes pour 4 à 6 pers.

36 bis, les arènes
13450 **GRANS**
Tél.04.90.42.38.26. Port. 06.16.55.67.98
http://hameaudegrans.fr

AUBERGE DES EYSSAUTS

NT ΨΨ1/2

Ah! Endroit paradisiaque caractérisé! Le pied pour le claustrophobe! L'antithèse de l'ascenseur de la Tour Montparnasse! De l'air à s'en faire péter les poumons et de la chlorophylle plein les mirettes! C'est pas la maîtresse de maison Corine Grangeon qui contredira, jardinière émérite qu'elle est! Dans cette mer de vert, le chapeau de Mauricette passe presque inaperçu! Le reste de son personnage, c'est plus compliqué… Bref! A peine installés à table, surprise: Mauricette me joue son imitation de Catherine Langeais dans "Art et magie de la cuisine" émission télévisée que les jeunes ne connaissent pas. Tout ça parce que la cuisine de Jean-Pierre Grangeon lui fait penser à celle que Raymond Oliver distillait dans nos chaumières, quand la dame au chapeau vert n'était déjà plus très jeune. Et v'la-t'y pas que les événements lui donnent raison! Primo: "timbale aux deux saumons et St Jacques marinés au citron vert". Entrée fraîche et acidulée malgré l'assaisonnement un poil liquide. 14,5/20. Deuxio: "caille sur canapé aux cèpes et épigrammes de foies de volaille confits, compotée d'oignons, croustillant de pommes gaufrettes". Un peu long à lire, mais rapidement noté 15/20 par l'ersatz de speakerine relookée drag-queen. Ne croyez pas que je lui abandonne le rôle de vedette sans résistance! Mon début est un "bouquet de pointes d'asperges au magret de canard fumé" finement traité et récoltant sans peine un 14,5/20. J'ai ensuite concentré mon attention sur une "aumônière de veau aux girolles". Moins de littérature que dans le choix de la dame au chapeau vert, mais tout autant de plaisir. 14,5/20! Ceux qui connaissent la maison Grangeon pigeront qu'arrivés à ce stade crucial du repas dessert nous eûmes comme qui dirait une

baisse momentanée d'appétence! Qu'importe! La "barquette aux fruits rouges, chantilly, nougatine" saura se faire légère! 14,5/20. Et voilà! Sans tralala ni chichi! Cuisine classique qui a ses adeptes et encore de beaux jours devant elle! En tout cas tant que Jean-Pierre Grangeon lui prêtera vie! Et tant qu'après on pourra gambader dans ce magnifique parc! Si ça ne vous fait pas envie, c'est que vous préférez l'ascenseur de la Tour Montparnasse!

Chef: Jean-Pierre Grangeon

Spécialités: sole meunière. Magret au miel de thym des Eyssauts. Pied et paquets marseillais. Filet de bœuf aux échalotes. Bouillabaisse sur commande.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café 14,5/20. Environnement 17/20. Toilettes 15/20. Menus 17,50€, 26€ et 32€. Carte. Glacier. Banquets, mariages. 3 salles de 30 à 200 couverts. Grand parking clos. Parking bus. Parc de 2,5 hectares. Terrasse ombragée. Fermé dimanche soir et lundi. Ouvert à l'année. Réservation conseillée le week-end. Pour les GPS, préciser "Pont de Fumet".

Route de St Chamas
13450 **GRANS**
Tél.04.90.55.93.24 Fax.04.90.55.84.25
www.aubergedeseyssauts.com

GREASQUE

LOU LANDAIS

ΨΨ1/2

C'est comme un réflexe pavlovien: quand avec Mauricette on entend "sud-ouest", on a comme un seul homme une pensée émue pour sa cuisine authentique et généreuse. Son seul défaut recensé par nous-autres provençaux est d'être un peu loin de nos pérégrinations habituelles pour se rallier à son panache blanc! J'ai dit "est"? Pardon, je voulais dire "était". Parce que c'est fini! Rangez les violons! Le genre "sud-ouest" possède un ambassadeur de choix dans les Bouches-du-Rhône! J'ai nommé "Lou Landais"! Mais vous aviez déjà pigé! La maison revendique l'AOC avec fierté, et même que le chef est venu de Dax tout exprès et qu'il fait venir ses produits de la même région, rien que pour nous veinards de clients! Dernière visite par nos services: fin juillet! Carte estivale, plus épurée et plus légère que celle d'hiver, Albert. L'homme de salle Fabien Girard, un as de la fonction. La dame au chapeau vert écoute ses recommandations en débutant la séance avec un "miroir de piperade et d'aiguillettes de canard à la graine de moutarde", servi tiède. En fermant les yeux, elle me souffle dans le conduit auditif que le 14,5/20 est de mise. Rien que pour le dépaysement. Suite avec le "le délice estival", comprenez "brochette de magret, foie gras chaud". Raison évoquée par la dame au chapeau vert: "ce serait dommage de ne pas un peu goûter au foie gras". Tu parles d'un argument! 15/20! Mon choix d'entrée rassasierait un rugbyman: la "bande rille d'aiguillette au poivre vert" présentant la cocasse caractéristique d'offrir plus de viande que ceux des plats de nombre de restos de la région! Pas de sauce, le poivre vert est juste posé en assaisonnement, bien vu. 14/20. Le "carré de porc désossé, planché aux herbes fraîches et Armagnac" est balèze. La viande et ses légumes sont fameux! Cuisson "à la plancha"! 15/20. Pour les desserts, "coupe de crème brûlée aux fruits" 14,5/20 et "tiède gâteau basque" 14/20 qu'on partagera moitié-moitié avec Mauricette pour bien calibrer nos notes. Le plus remarquable de l'histoire reste que malgré l'importance des portions, nous ressortirons sans lourdeur aucune. "Lou Landais" a fait l'effort de venir s'installer presque à votre porte. Reste peu de chemin à faire pour vous non?

Chef: Christian Fondeviolle

Spécialités du sud-ouest: foie gras, confit, piperade, "Le délice de Lou Landais" (magret, foie gras chaud, cèpes), cuisson à la plancha.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Toilettes 14/20. Café 13/20. Formule déjeuner 10€, menu à 14€ midi en semaine et 22€. Carte. En été, fermé samedi et dimanche midi. En hiver, Ouvert le midi du dimanche au jeudi, le vendredi midi et soir, et le samedi soir. Soirées dansantes avec l'animateur Laurent Menel. Traiteur. Evénements familiaux jusqu'à 130 personnes. Terrasse. Salle climatisée. Parking facile.

Z.I. des Pradeaux.
8 Bd Allende
13850 **GREASQUE**
Tél.04.42.69.91.91
http://www.lou-landais.com

ISTRES

Ô BOUT D'ISTRES

ΨΨΨ1/2

Les trois ont la trentaine et ont grandi ensemble à Istres. Au fond de chacun, la rare appétence de faire les choses bien, d'aller au bout du désir et des idées. Qui? Julien Rodriguez, joueur de football de l'OM. Laurent Thomas, jeune papa et ex-footballeur désormais converti à la religion de la restauration. Et Mathias Pérès, le "pro" historique. Formé à la Cabro d'Or et Baumanière, puis 5 années à l'Epuisette à conseiller les flacons de la maison comme maître d'hôtel et sommelier. Un passionné, un radical de l'exigence. Du coup, rien d'étonnant à cette exception de maison: une capacité d'accueil importante, il y aura ce midi 70 couverts servis. Un service épatant de compétence et de complémentarité rigoureuse. Enfin, des assiettes de vrais cuisiniers, pas de dealer de catalogue de sous-traitance. Remarquable et rare sensation de fin restaurant déguisé en brasserie haut de gamme. C'est quoi "haut de gamme"? Tout ce qui vous vient au ciboulot: tissu, beaux verres, service aux ordres et organisé…

Je complète parce que vous ne devinerez jamais tout seul: vivier en salle, poisson de ligne, et une flopée d'artisans fournisseurs planqués dans le canton et ailleurs! Escargots de Mme Box et agneau de Mr Trouillard à Istres, taureau bio Morucha de St Martin de Crau, bœuf de Mr Roux à Maussane, confiture de du couple Chiron à Miramas, huile d'olive de Mr Lambert et Glacier Lu à Istres, fromages de chèvre de la "ferme Pallarès" à Massane… Fromages qu'on retrouve dans le menu à 28,90€ dans la "salade de chèvre". J'étais à mille lieues d'imaginer une telle assiette. Grand rectangle où se décline le fromage de chèvre: un piquillo pelé et farci, un chausson en brick, un demi fromage lardé à la pancetta fumée, un autre poivré et piment d'Espelette, deux toasts broussés. Un bonheur à 15,5/20. Fameuse "pastilla de pigeon et légumes poêlés" parfumée "comme là-bas dis!", un exercice sucré-salé totalement réussi à 15/20. Arriva ce qui arriva, je céda aux sirènes de l'intitulé "Délice au chocolat Valrhona (Guanara) grand cru". Détail: coulant aux clémentines. Un rêve à 15,5/20. Le "menu Express" complet à 14,90€ fait le bonheur des pressés, heureux comme tout d'avoir trouvé à Istres un tel niveau de soin pour leurs appétits du midi. Ambitieux et brillant.

Chefs: Daniel Cova et Eric Labarrière
Pâtissier: David Gasparini
Accueil 14,5/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café Bon Café 15/20. Toilettes 16/20. Menus à 14,90€ le midi en semaine, 28,90€. Formule "charolaise" à 19,90€. Carte. Fermé samedi midi, dimanche et lundi soir. Groupes 85 personnes. Parking aisé. Terrasse ombragée.

2 rue Copernic, Le Tubé
13800 **ISTRES**
Tél.04.42.85.00.00

LA PART DES ANGES

NT Ψ

Pour gagner de l'argent dans la restauration du XXIème siècle, la boutique doit posséder des atouts. Ils ne sont plus les mêmes qu'avant, quand "faire bon" suffisait. Point de passéisme niais dans le propos, juste un constat. Désormais une déco originale, des tables sans nappes avec serviettes en papier, un service brasserie avec le minimum de bonne volonté suffisent. Ratissage large. Un brouillis de clientèle d'hommes d'affaires, de copains-copines de bureau, de VRP qui jouent avec leur téléphone, de désœuvrés qui passent le temps et même… des pompiers en repos du guerrier! Et puis j'ai fait un pipi gothique! Dans le noir ou presque! Comme si je devais avoir honte de faire mes besoins naturels! Les toilettes sont d'un sombre! Du coup, faut bien viser pour éviter les pompes! Bref! Menu à 18€ pas terrible, menu à 25€ itou. C'est plein de clients et j'ai tout vu autour. Je vous assure que ça fait se poser des questions. Comment une prestation de restaurant aussi banale peut-elle trouver grâce aux yeux d'autant d'acheteurs? La carte affiche de l'énoncé original, mais pas donné dans le tarif. Vus les deux à côté: la salade périgourdine est bien pâlotte, le filet de flétan peu excitant. Des propositions allèchent, comme le petit cochon de lait et les ris de veau aux morilles. Chers. Je resterais donc recroquevillé sur la suggestion du jour, le "mix-grill". Des frites maisons un peu ramollo et une poêlée de légumes cuisinée, pas mal. Les viandes? Un petit bout saignant genre rumsteck, un petit bout pas assez grillé d'échine de porc gras comme du cochon et pas bien bon, une brochette avec 4 rondelles d'andouillette, un bout de blanc de volaille archi cuit. Sinon ça va. 13/20. Et puis faut que je vous raconte un truc. Je demande à la serveuse "quel est le dessert du jour?". Sourire figé de sa part pendant 3 ou 4 secondes, elle me dit "je vais demander". Bravo! Vaut mieux ça que de dire une sottise! Elle revient et me dit quand même la sottise: "et ben le dessert du jour môssieur, ça dépend du moment!". J'vous jure! On me l'avait jamais sortie celle-là! Peu après, j'aurais droit au cure-dent apporté avec les doigts… Bref! Alors le dessert du jour est une "tarte au citron meringuée" de banale sous-traitance. La sous-traitance n'est plus banale depuis longtemps. Je parlais du goût. Trop sucrée, c'est affolant de mettre autant de sucre. 11/20 grâce à la pâte sablée de belle tenue et légère. Ma formule ne valait "que" 14€. Rien d'affolant ni de scandaleux, juste du moyen, de l'optimisé pour remplir le tiroir-caisse. Un compréhensible confort alors que la cuisine traditionnelle continue de se prendre les pieds dans un système économique qui éreinte toute ambition de qualité.

Accueil 13/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 13/20. Menu à 18€ et 25€. Formule midi 14€. Carte. Parking. Vue sur l'eau. Ouvert 7j/7.

Port des Heures Claires
13800 **ISTRES**
Tél.04.42.56.07.14

LANCON DE PROVENCE

LES BORIES

ΨΨ1/2

Le couple Gauchon sait ce qu'il veut, le déclare et l'obtient. Arrivés dans la contrée comme un cheveu dans la soupe voilà une paire d'année, l'attentive Josette en salle et le cordial Jack aux fourneaux accueillent leurs ouailles chaque jour de la semaine et chaque jour de week-end. C'est qu'on s'y attache à cette douce maison où on prend soin de vous! J'aime bien qu'on prenne soin de moi! Pas vous? Jack Gauchon "élève de Serge Chambreau à Fouras, Charente Maritimes" comme il aime à le dire, est un amoureux fou de la cuisine. Ce qui est bigrement mieux pour faire son difficile métier. Ses plats ont fière allure! Cou de canard farci maison! Caille semi-

désossée au foie gras et à l'Armagnac! Des civets! Lièvre ou sanglier! Sauté de biche aux miel et airelles! Salmis de ramier! Pieds paquets! Tripoux! Coq au vin! Confit de canard! Escargots de Bourgogne à la bordelaise! Une foultitude d'omelettes aussi! Et puis alors le midi mes cocos, c'est pas la peine de casser la tirelire. L'imbattable menu complet à 10,50€ n'a qu'un seul défaut: vous faire passer pour un radin auprès des amis que vous invitez. Mais un radin malin? Remarquez! C'est que vous ne trouverez pas souvent un "feuilleté au fromage" avec en prime pour bien faire les choses, des lardons et une béchamel à 14/20. Encore moins une aussi délicieuse "cuisse de lapin à la moutarde" de vrai saucier, car le Jack Gauchon est un vrai saucier, pas un ouvreur de sachet en pilote automatique! Accompagné de pommes de terre sautées fraîches que ya que comme ça qu'elles devraient exister! 15/20. La "crème renversée" est conforme et sans surprise, je veux dire sans mauvaises surprises puisqu'elle est maison et fameuse. 14,5/20! Bien sûr, cette cuisine traditionnelle et gourmande n'est pas une cuisine pour les obsédés de la serviette de plage et la Terraillon! Tant pis! On ira seulement la semaine prochaine, à la plage. Non? Vous préférez revenir ici? Comme vous avez raison!

Chef: Jack Gauchon

Spécialités sur commande: chaudrée fourasine et mouclade rochelaise.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Toilettes 16/20. Menus à 10,5€ le midi en semaine et 28,5€. Entre 18€ et 25€ le soir, dimanche et jours fériés. Carte. Grand parking à proximité. Groupe jusqu'à 50 personnes. Terrasse. Climatisation. Fermé le dimanche soir sauf réservation à partir de 15 personnes. Réservation conseillée.

9 boulevard Victor Hugo (route de Coudoux)
13680 **LANÇON-DE-PROVENCE**
Tél.04.90.42.35.16

MARSEILLE

LA MANNE

NT Ψ

On aura lu ici ou là que "la Manne" était le seul restaurant gourmand du quartier. Tout dépend ce qu'on fixe comme limite du quartier: rayon d'influence, périmètre administratif... Mais ça dépend aussi de ce qu'on entend par "gourmand". En fait, c'est surtout le restaurant qui s'autoproclame de la sorte. Autosatisfaction reprise probablement sans vérification par quelques répétiteurs confiants. La réalité est un tantinet moins idyllique. Vraiment pauvre en tables de qualité, le "quartier" se réjouit de la moindre amélioration de son ordinaire journalier! Avec la dame au chapeau vert nous optâmes pour le menu à 18€. Un menu-carte complet: choix 3 entrées, plat et dessert à choisir dans la carte, donc. Aïe! Pas d'entrée du jour ce jour là. Plus de "terrine de volaille à l'ancienne" non plus. C'est le problème des cartes imprimées: quand y'a plus, ça reste écrit. Voyons… Trois moins deux égale un. Reste "composition de crudités". Ou choix d'une des assiettes de salades, mais en mini-portion. Curieuse de nature, Mauricette choisira "la fermière" annoncée "façon Jakarta". Qui contient un œuf poché. Comme c'est compliqué de couper un œuf poché en deux pour la mini-portion, la direction estime préférable de le supprimer. Y aura donc pas d'œuf! Ya pas de petites économies! Peut-être qu'une mini-salade sur deux a droit à l'œuf? L'autre rien! Même pas la coquille! Malgré cette absence remarquée, l'entrée se laisse tout de même manger sans déplaisir. 13/20. Idem pour ma mini "chèvre en brik". Le "plat du jour", se trouvait être "sauté de canard au poivre vert, polenta, haricots verts". La banalité de la sauce ne fit pas grimper Mauricette aux rideaux. Le 12/20 lui paraitra correctement payé. Mon "steack tartare" arriva tout préparé, accompagné de frites surgelées et de la même salade "composée" que le brick de l'entrée. Pas mauvais, mais la créativité du plat (credo annoncé par la boutique) m'échappe encore et sans doute pour un bon moment. 11/20. Pas plus! Plongeon dans les "douceurs maison" avec un "tiramisu" plutôt moyen à 11/20. Et une "tatin sur son fond de sablé breton" dont la couleur dudit fond tirait vers le brun-foncé-limite-brûlé. 11/20 aussi. Bref et en résumé, un repas de midi sans originalité ni attrait particulier, mais dont le prix raisonnable compense le manque de surprise. On est bien loin du "restaurant gourmand" et de la "cuisine créative de tradition" annoncée sur la carte et le site, et de la "nourriture providentielle et miraculeuse" suggérée pas le nom de l'établissement!

Chef: pas vu!

Accueil 13/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 12/20. Pain 11/20. Café 12/20. Toilettes 11/20. Menu "la manne" 18€. Formules à 9€, 12€, 14,50€. Ouvert tous les midis, du lundi au samedi. Soirées et dimanche sur réservation.

17 boulevard de la liberté
13001 **MARSEILLE**
Tél/Fax.04.91.08.77.39
www.lamanne.fr

Le Bouche à Oreille sur Internet

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

www.le-bouche-a-oreille.com

LE MOMENT

ΨΨΨΨ1/2

Le chef Ernst est en pleine forme! Facile à voir! Pas besoin de lui serrer la paluche ni d'aller sur Faissebouc! Un repas suffit! Avec Mauricette, celle qui ne rêve que de vol-au-vent et de rond de serviette, nous aurons eu notre lot de frissons le temps d'un fameux déjeuner. A nos âges avancés vous comprenez, faut prendre, ne pas dire "on verra demain". Aussi, on aimerait bien que notre plaisir soit partagé par quelques potentats de la critique institutionnelle, mais c'est une autre histoire. Deux menus, un chacun: 34€, 48€. Le premier pour la dame au chapeau vert qui file sur une "lotte en vapeur d'algues et copeaux de chorizo" toute en souplesse, impeccable, 16/20. Elle poursuit par "filet de bœuf, polenta crémeuse et petits légumes" qui à l'instar de l'entrée est parfaite, saveurs, couleurs. De mon côté, je vous dis pas! Enfin si. Menu découverte en 5 services! Début avec un chef-d'œuvre "aiguillette de St Pierre aux coquillages du "Moment", beignet de sauge en émulsion d'herbes aromatiques iodées". Exceptionnel! Christian Ernst a toujours aimé jouer du contraste subtil, associer terre et mer. 16,5/20. Vient mon "pot au feu de foie gras en ravioles ouvertes, écume d'épices" du mijoté gastro d'une grande finesse. Juste: trop de foie gras! C'est vous dire! 16/20. Puis "quasi de veau clouté au citron et gingembre confit, croustillant de fruits secs aux épices" aussi surprenant qu'adroit et précis. Comme disait je ne sais plus qui "les grands sujets valent par le détail". 16/20. Fromage? Et quel! "Crumble de St Marcelin en croustillant" livré dans sa cocote Staub en fonte. Arrive le moment des desserts! Rappelons que Christian Ernst brilla au championnat de France de pâtisserie! L'"Accent marseillais revisité" présente une palette créative de saveurs sucrée de la ville et autour: navette, amandes, brousse du Rove… 15,5/20. Plus fulgurant encore, le "croustillant praliné, crème passion et crème légère à la vanille" que Mauricette adoube d'un soupir d'aise avec un dernier 16/20. Une cuisine noble et artisanale qui comble les sens, prodiguée avec le fini du cousu main sans snobisme. Juste des couleurs, des saveurs retrouvées qui sonnent le rappel à notre mémoire, et d'autres qu'on découvre. Carte des vins expliquée par le sommelier-pédago extra, tranquille Emile. Et comme la charmante Florence Ernst déleste son mari de cuisinier des contingences administratives, le chef est corps et âme à ses recettes! Une référence, comme on dit.

Chef: Christian Ernst
Sommelier: François Roy
Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain 15,5/20. Toilettes 16/20. Menu à 22€ et formule à 18€ le midi en semaine. Menus à 34€ (hors week-end), 48€ et 64€. Terrasse. Deux salles dont une en mezzanine. Accueil groupes. "La Pause, gastronomie à emporter". Ateliers de cuisine. Vinothèque. Traiteur. Ouvert le midi sauf dimanche et du mardi soir au samedi soir. Parking République.

5 place Sadi Carnot
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.91.52.47.49
http://www.lemoment-marseille.com

BOBOLIVO

ΨΨΨ

Faut que je vous dise d'emblée que je suis contrarié. Ce restaurant étant posé derrière la mairie, ou pas loin, pour y parvenir je passe par le Vieux-Port. Facile alors de zieuter les terrasses des pièges à touristes remplies de gogos contents de tout tant que la vue mer les magnétise. Voilà pourquoi je suis contrarié, à cause d'un stupide sentiment d'injustice: à la table de Max Capelle, on pouvait trouver une douzaine de clients maxi, certes avisés mais quand même, avec un menu complet très cuisiné avec café à 15€ le midi et un service plein d'entrain et souriant, j'ai du mal à encaisser. Le BàO ne crie t'il pas assez fort depuis deux ou trois ans que cette table vaut le détour? Je vais finir par me fâcher! 15€ le menu, le prix d'une moule-frites hasardeuse…sur le port... franchement… La carte d'ici sort des facilités culinaires habituelles: nems d'asperges aux girolles, tartare de rougets aux petits légumes, sauté de veau au parmesan (le célèbre Boboliveau) crumble d'agneau à la menthe, brochette impériale (St-Jacques et gambas) caramélisée aux deux sésames… et les desserts, si vous êtes sages, j'en cause à la fin. Début brillant grâce à la "ballottine de saumon fumé au St Moret". Spécialité fromagère évidemment travaillée aux herbes, la vinaigrette sur la salade verte est remarquable: du miel dans la recette! 15/20! Suite pas commune avec "filet de denti à la génovèse". Une des spécialités de la maison fleurant bon la cuisine transalpine! L'Italie, les racines du jeune patron! Poisson bien cuit, sauce crème avec pesto et parmesan! Du pas commun que j'vous dis! Poêlée de légumes extra. 14,5/20. J'étais prêt à filer sans tester le sucré. Mais en salle, quand Linda vous sort un tel sourire, on accepterait des sardines à l'escabèche avec son café! Desserts? Mousse de citron au cointreau, marbré exotique glacé? Non! "Soupe de fraises la menthe"! Ouaouh! Ça rigole pas du savoir-faire! Non seulement les cuisiniers sont des as de la sauce fignolée, mais question "desserts" ils pourraient donner des cours du soir! Mais c'est pas possible, le "Bobolivo" est ouvert le soir aussi! Ma soupe alors? Fraîche, sucrée ce qu'il faut, sablé maison, chantilly dense, bien présentée. 6€ et 15,5/20 pour ce dessert de saison auquel vous n'aurez pas droit en décembre. Lecteurs marseillais, faites-moi plaisir: allez-y une fois et on en recause! D'accord?

Chefs: Khaled Riahi et Max Capelle
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 13,5/20. Toilettes (sous-sol) pas vues. Menu midi à 15€ (avec café). Formules midi (avec café). Carte. Terrasse en saison.

Fermé le samedi midi et le dimanche. Soirée voyance tous les mardis soirs. Soirée jazz et piano-bar: renseignez-vous! Réservation très conseillée.
29 rue Caisserie
13002 **MARSEILLE**
Tél.04.91.90.20.68
www.bobolivo.com

LA TABLE 5

ΨΨΨ1/2

Une réputation qui file à la vitesse du talent où il niche. On va pas y aller par 4 chemins concernant cette table posée au "5 avenues": une découverte dont nous sommes très fiers! A la dernière sardinade de St-Michel de Double, 25 printemps chacun! Jean-Claude de Lanfranchi et Pierre Lamour affichent une maîtrise et un sérieux bien singuliers alors même que beaucoup de désœuvrés de leur âge jouent encore sur la Playstation devant la télé. Les deux alternent en salle comme en cuisine, du jamais vu et on en a vu! Surtout la dame au chapeau vert! Une carte finaude qui change toutes les 3 semaines doublée d'une proposition à 12,50€ qui ravit les gourmets du midi. Mauricette sera la "ravie" de ce midi de semaine! Pensez-donc! Plat du jour "roulé de veau à la moutarde à l'ancienne et mozzarella, gâteau de pommes de terre aux noisettes". Ah! Vous verriez l'assiette! Pas radine de la portion! Vous connaissez le prix du veau à l'étal du maraîcher? L'assiette ne se la joue pas frime, juste belle et réfléchie: 15,5/20. Faut que je vous dise qu'avant, la dame au chapeau vert tâta d'une entrée appelée…aïe…je peux pas relire mes notes… désolé. En tous cas, c'étaient (à peu près) de délicieux "piquillos farcis à la brandade de morue" dégusté comme un dessert à 15,5/20. Entrée d'influence japonaise avec "thon mariné façon "en boite", cromesquis de vitelotte à la mozza et mayonnaise de wasabi". Si vous vous attendez au thon sec d'une conserve, changez de trottoir. Le bandeau de thon est rouge, souple et travaillé. Le reste des sérieuses bricoles qui entourent l'assiette n'ont pas fait un pli (non plus)! 15,5/20. Plat d'une grande fraîcheur et copieux avec "encornets farcis à la quinoa, jus de langoustines". Un sacré boulot… subtil et gourmand comme le reste! 15,5/20. Nos fringants et fameux desserts: un "laitier de chocolat à la brunoise d'oranges" qui l'espace d'un instant transformera Mauricette en Spoutnik! Faut le faire! 15,5/20. Et un "parfait glacé passion et fruits rouges" maison du sol au plafond, rondement mené. 15/20. Bravo à l'ardoise des vins et aux flacons bondissants de l'ami-voisin Gilles Pénicaud (06.10.02.57.48). Une adresse d'une belle sincérité qui d'un seul coup d'un seul, assène un grand coup de fraîcheur au quartier. Je vous laisse le choix: d'y aller ou… d'y aller. Alors?

Chefs: Jean-Claude de Lanfranchi et Pierre Lamour
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Nespresso 15/20. Toilettes 16/20. Formule à 12,5€ le midi. Entrées à 8,50€, plats à 13€, desserts à 6,50€. Fermé mercredi et dimanche. Non réservation à vos risques et périls (25 couverts).
45 boulevard de la Blancarde
13004 **MARSEILLE**
Tél.04.91.34.85.22

LA TARRAILLETTE

ΨΨ1/2

N'allons pas jusqu'à dire que porte poussée, nous entrons en religion. Mais enfin quand même, chaque visite dans la maison de Jean-Marc Ferreri offre un petit bonheur. Cadre rustique coquet, boiseries cirées, nappages blancs, service pro, cave à vins experte qui taquine les palais curieux sans froisser le portefeuille. Et des recettes subtiles qui sortent des codes habituels. Faut que je fasse gaffe en disant ça! On pourrait se méprendre, supposer une originalité forcée, une posture opportuniste: il n'en est rien! La preuve en image avec des produits déterminés dans des recettes volontaires: porc fermier d'auvergne, agneau et veau du Bourbonnais, canard de chez Duperier, andouillette AAAAA de Mr Lemelle, un bataillon de label Rouge qu'on pourrait en faire des colliers, une farandole de produits issus de l'agriculture raisonnée. Menu à 25€ pour Mauricette. Elle aime bien être dans un cadre précis, la dame au chapeau vert. Entrée "rillettes artisanales" au goût de rillettes et non pas de gras ajouté comme souvent! 14,5/20. Elle poursuit par des "casserons à la sétoise et ses gnocchi" bien cuisinés, même si les gnocchi manquaient un poil de cuisson. L'assiette est belle. 15/20. De mon côté, entrée du jour délicieuse! Un "potage de cresson à l'andouillette" impec' pour un automne! 14,5/20. Suivra un "carré d'agneau en croûte"! Joli boulot! Carré entièrement désossé, une belle poêlée de petits légumes frais de saison. Ça se mange tout seul et avec un réel plaisir! 15/20! Mauricette tâtera le "tiramisu" en version non liquide (elle préfère) à 14,5/20. Et moi une assiette de fromage pas banale, affinée. C'était surtout pour finir mon verre de vin rouge. Ou le blanc. Ou l'excellent pain de la maison, je sais plus! Une adresse pas récente du tout et qui fut une des premières à Marseille à pratiquer (sans le savoir) ce qu'on appelle aujourd'hui la "bistronomie". Un comptoir, des amis. De bons plats, de bons verres.

Chef: Hervé Rosensweig
Spécialités: caillette maison. Terrine de foie gras. Toasts à la moelle et fleur de sel. Tête de veau façon Tarraillette. Hamburger de lapereau aux figues rôti, foie gras poêlé. Rognons de veau aux escargots. Foie de veau.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain maison 15/20.

Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Le midi en semaine: un plat à la carte choisi: entrée, dessert ou café offert. Menu à 25€. Carte. Fermé le samedi midi, dimanche et lundi. Terrasse ombragée l'été. Salle fumeurs 14 personnes. Carte des vins à prix proches des producteurs: demandez la carte T.A.R.R.A. (renseignez-vous sur le site Internet).
59 Bd Eugène Pierre
13005 **MARSEILLE**
Tél.04.91.48.91.48
www.latarraillette.com

CYPRIEN

ΨΨΨΨ

Les spécialités historiques telles les ravioli de homard sauce homardine, les dés de rognons de veau flambés au Calvados, la caille désossée farci jus au vin moelleux, le pigeon en crapaudine, les joues de bœuf cuites au torchon, l'escalope de foie gras poêlé... se sont fait la belle! Empoêlées! Euh…Envolées! Pfuit! Toutes ont disparu de la carte de Jean-Philippe Lequien! Plus jamais vous ne les verrez. Finitos, terminare. Fallait en profiter quand elles étaient là avec leurs petits yeux joyeux à vous séduite l'appétit. Ça fait un vide hein? Ben oui… Que voulez-vous… Bon allez: c'est pas vrai, je vous charrie. La soyeuse maison gourmande de l'avenue de Toulon n'a pas bougé d'un poil de navet son style de cuisine, ouf. Sauf qu'avec Mauricette, celle qui adore faire des abus d'excès en tous genre, on choisira des plats différents que les spécialités historiques de la boutique. Dans nos menus à 30,44€ (baisse consciencieuse de la TVA oblige) on entamera par un "croustillant de jarret de porc truffé, cœur d'artichaut en salade" sentant bon l'automne à 15,5/20. Et par de sublimes "ravioli de suppions", une ode en l'honneur (l'odeur) de la gastronomie raffinée provençale, 16/20. Nos suites sont drôles, taquines avec les références. C'est que ces recettes sont souvent sabotées par les piètres cuisiniers de la ville: "petite bourride Cyprien" et "cuisse de lapin rôtie aux senteurs de Provence". Hihihi! Vous auriez vu ça! La bourride est faite avec du frais (cabillaud, lotte, dorade) sauce légère et fine, 16/20. La cuisse de lapin est servie magnifique, désossée et farcie de blettes cuisinées, prédécoupée et bien dressée sur un tian, quelques champignons, jus de viande. Un autre 16/20. Ce qui pour une cuisse de lapin, fut-elle de qualité, est un record olympique. Beaucoup de plaisir avec mes "fruits frais, crème Chiboust caramélisées". Une macédoine de fruits tonique apaisée par cette crème originale. 15,5/20. Seul plat qu'on connaissait pour finir, la "terrine aux trois chocolats" augmentée pour l'occasion d'un sorbet à la menthe… au goût de feuille de menthe, pas du glucose coloré en vert. Glaces et sorbets maison! Comme le pain! Et oui! 15,5/20. Une cuisine classique raffinée qui ne triche pas, rigoureuse et qui navigue en faisant fi des modes. Et je pige pas: le rapport qualité prix n'en finit pas de s'améliorer!
Chef: Jean-Philippe Lequien
Accueil 17/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 16,5/20. Pain maison 15,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 17/20. Menus à 22,36€, 30,44€, 42,50€, 52,88€. Carte. Fermé samedi midi, dimanche, lundi soir et les jours fériés. Fermeture en août, et entre Noël et le Jour de l'An. Accueil groupe 30 personnes. Restaurant climatisé. Tableaux Darrietto et Delamer. Réservation conseillée.
56 avenue de Toulon
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.25.50.00
www.restaurant-cyprien.com

LA ROSE DE MARMARA

ΨΨΨ

Dans le registre des "terroirs d'ailleurs", valeur sûre du BàO! La table de Nicole Ghazarossian aura vite été adoptée par les amoureux de la cuisine arménienne. A commencer par les arméniens eux-mêmes, pas vraiment gâtés faut dire par les offres. Quand on demande à la patronne si elle compte "déménager pour prendre plus grand", elle vous regarde avec ses grands yeux surpris et vous fait (gentiment) remarquer que sa cuisine raffinée ne se fait pas "à la chaîne", mais en série limitée. Voilà qui est dit et bien dit! Mauricette qui sait de quoi elle cause, remarquera pour l'occasion le caractère bien trempé de la maîtresse de maison… à l'instar de la cuisine arménienne! Le "grand Mezzé" qu'on a pris! Le meilleur moyen de faire le tour du propriétaire et du savoir-faire! Une assiette d'entrées avec les croustillants su-beurek, les vosbov keuftés, les onctueux dagbaz tetoume, le classique topik, les délicieux biber confits et d'autres encore dont le fameux tarama maison qui nous change des machins industriels au goût farineux au rayon exotique dans des sachets plastique! Une assiette dégustation de grande qualité à partager avec quelqu'un de raisonnable! Sinon c'est pas vivable! Et Mauricette est invivable! 15/20! Suite logique avec "mezzé chaud" avec (ce coup-ci je traduis): boulettes de viande à la menthe, brochette de poulet citron et sumac, farcis, brochette d'agneau marinées à l'huile d'olive, boulgour cuisiné et aussi, les célèbres bombes: boulettes farcies à la boulette! Ceux qui connaissent…connaissent! 15/20! L'assortiment des desserts maison aura moins ma bénédiction que le reste. Sans doute la sensation de rassasié à ce moment du repas. Epatant yaourt oriental à la confiture de rose, roboratif bourma (feuilleté aux noix amande et fleur d'oranger) et loukoum à la rose! 14,5/20. Soyez curieux de la carte des vins, notamment de ce vin géorgien… Pédagogique et enrichissant pour s'initier aux saveurs culinaires d'une des plus anciennes civilisations au monde. A goûter des souvenirs, certains

verseront peut-être une larme.
Chef: Nicole Ghazarossian
Spécialités: arméniennes et provençales.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café arménien 2,9€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule à 12€ le midi en semaine. Menus à 13,80€ et 19,90€. Carte. Soirée voyance le jeudi. Grand Mezzé unique à 31€ tous les soirs. Ouvert du mardi au samedi midi et soir. Réservation conseillée.
30 rue Breteuil
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.53.31.42
http://rosedemarmara.com

COURS DE CUISINE ARMENIENNE
RENSEIGNEMENTS: 06.63.03.02.99

MINA KOUK

NT ΨΨ1/2

Sans attendre: la belle surprise du coin et du moment! Espace lieu et espace temps! La brillante Mina a posé son talent dans les murs du "Fontange", ex-boulangerie à un jet de grain de poivre de l'église de Notre-Dame du Mont. Pour en faire un des lieux les plus agréables référencés par nos services! L'adresse de poche ne joue surtout pas l'épate folklo! Grandes baies vitrées, plancher de bois blond, mur de brique rouge, long comptoir en bois où s'exhibent fièrement les desserts de la patronne, tables de deux aisément déplaçables pour se coller au voisin si affinités. Ce qui ne manquera pas d'arriver tant l'endroit respire la convivialité. Rien de plus agréable qu'un restaurant qui vous prend par la main. Direction le monde, l'histoire de Mina. Ses recettes s'inspirent du Maghreb et plus largement du sud de la méditerranée. Doigté et interprétation personnelle, esthétique et gustative. Moins de sucre, moins de gras… Non! Pas de photos! J'en ai pas! Comme ça c'est clair! Bon. Des formules soignées pour les midis pressés qui exigent de la qualité (entrée+plat), et d'autres propositions qui réclament de prendre son temps. J'ai le temps. C'est le minimum: c'est mon boulot! Donc: "couscous royal"! Comme son nom l'indique! Semoule précise, fine et légère, bouillon et légumes servis dans une casserole en cuivre, trois viandes. Poulet de bonne qualité, deux merguez de caractère, et une belle portion de gigot d'agneau. A la prise de commande, possibilité de collier ou un autre morceau: Mina octroie suivant disponibilité dans sa marmite! 14,5/20! Une valse de desserts maison, classiques et revisités. La liste? Toujours pas de photos! Mantecao, makroud, gateau de semoule, baklawa… et même une pâtisserie brevetée! Extra, et le thé à la menthe est parfait. 15/20! Adresse bien élevée, délicate et subtile, loin des fourre-tout touristico-folklo immodestes dont la ville regorge. Un sanctuaire de fine cuisine orientale, où se réfugier quand le monde nous agace les dents.
Chef: Mina Rouabah-Roux
Spécialités: couscous berbère à l'orge. Shorba. Harira. Pastilla. Barania. Danseuse de poulet aux épices. Kemiettes. Desserts maison!
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain maison (kesra) 15/20. Thé à la menthe 14,5/20. Toilettes 16/20. Formule à 10,50€ midi semaine. Carte. Suggestions du jour. Climatisation. Groupes jusqu'à 40 personnes. Traiteur particulier et professionnel. Plats à emporter. Devis sur demande pour mariage, baptême, repas d'entreprises… Ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h et vendredi et samedi soirs. Réservation conseillée.
21 rue Fontange
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.53.54.55
www.minakouk.com

QUELQUE PART…

NT ΨΨΨ

J'en vois de derrière mon stylo qui disent "ouaaah, au BàO y sont ballots! S'ils croient qu'on va aller casser une croûte rue d'Italie alors que dehors il fait beau, ils se mettent la fourchette dans l'œil!". Tant pis pour les accrocs aux terrasses et aux obsessionnels de l'ultra-violet. Qu'ils se crament (aussi) le moral en avalant des banalités. Certes le banal est le quotidien de la plupart d'entres-nous, et on n'y peut pas grand-chose. M'enfin bon, quand on vous refile une piste de table motivante à creuser, vous pourriez dire merci. C'est à "Quelque part…" que cuisine un chef obsédé du produit frais et plein d'à propos culinaire. Avec Mauricette, on s'est vraiment régalé. Cette découverte est une vraie surprise! Même si l'adresse a souvent eu de la chance avec ses impétrants: "l'Arômat" et un peu avant "le Petit Bastiais". Bref! 16€ le menu complet. Et quel! Une alternative par case. Comme je suis deux avec la dame au chapeau vert, on a tout goûté. Elle, la viande. Moi, le poisson. "Croustillant d'agneau confit" qu'elle sanctifie d'un 15/20 "indiscutable" qu'elle a dit! Rigolo mon "Yakitori de sardine, jus de tomate, basilic". Des brochettes donc, du caractère et de la fraîcheur. Plat débrouillard et frais, un 15/20. Mon "pavé de cabillaud rôti, crème d'ail, céréales et petits légumes" est fondant à souhait, du pêché depuis peu. La qualité jusqu'au bout du poil, enfin de l'écaille. Garnitures cuisinées. L'élégante sobriété de l'exercice en ajoute au plaisir. Le chef ne cherche pas à prouver. 15/20 et je me retiens. Mauricette aussi avec son "filet mignon, moutarde à l'ancienne, lentilles vertes". Cuisson douée, elle a tout saucé. 15/20. Ce sont finalement les desserts qui portent le coup de grâce. Une "tarte tatin" extra, c'est-à-dire normalement constituée, académique et je n'en dirais pas plus. 15/20. Et mon "crousti-moelleux au chocolat", un fondant très chocolat sur un lit de biscuit croustillant (donc).

15/20. Au cas où vous ayez lu ça en étant déjà ailleurs ou si vous êtes un peu dur d'oreille, je rappelle le tarif de la prestation: 16€ le menu complet le midi. Si vous voulez en savoir plus, vous savez ce qu'il vous reste à faire. Faire la nique aux terrasses ensoleillées! Mangeons heureux bon sang!

Chef: Frédéric Rieux

Spécialités: la carte change chaque mois. Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes pas vues. Menu à 16€ le midi et carte (entrées 10€, plats 16€ et desserts 7€). Jour de fermeture: se renseigner. Réservation conseillée.

4 rue d'Italie
13006 **MARSEILLE**
Tél.04.91.47.57.50
quelquepart13@orange.fr

LA TABLE DU FORT

NT ΨΨΨΨ

J'avais vraiment une sacrée pétoche de revivre l'expérience Nicolas Muller, le même moment de grâce que celui vécu l'an passé! Et si je ne retrouvais pas la magie subtile de sa cuisine? Pour l'occasion me voilà équipé de Mauricette, de celle qui ne rêve que de vol-au-vent et de ronds de serviettes. Confirmons sans plus attendre que même avec la dame au chapeau vert le moment fut extra, grâce à une cuisine pleine "d'allant", déliée et sans subjonctifs. Le talent présent (il s'agit bien de ça) c'est quand le plat vous arrive sous le nez et que l'évidence éclabousse. Mauricette tente le menu à 19€ des midis de semaine. "C'est dans les petits prix qu'on voit les grands chefs" commentera t'elle avec cet air définitif comme si elle était utile à la société. "Fraîcheur de tourteau en feuille de riz" pour ne pas dire "rouleau de printemps réussi". Par opposition aux banales chinoiseries habituelles. Du croquant gourmand, du goûteux vif et frais. 15,5/20. Jolie jonglerie avec l'"émincé de gigot d'agneau, rigatoni au bruccio et basilic". Aussi limpide que claquant en bouche. Remarquable! 16/20. J'entame par un "palet de bœuf et poireaux, lentilles vertes du Puy, bouillon émulsionné". Comme du cuisiné "ménager" qui aurait fait un stage aux beaux arts! Délicieux et malin comme tout. 16/20. Voilà le "filet de pagre, terrine de pomme de terre, carotte et pois gourmands, soupe de poisson". Cuissons au cordeau, alliances culottées et finalement évidentes, des couleurs, des saveurs, de l'intelligence: voilà résumée mon assiette. Un 16/20, encore un. Le dessert de Mauricette est une "tatin de banane, crème glacée tiramisu" qualifié de "gourmande" par qui vous savez, 15,5/20. Mon "moelleux gingembre-passion, crème glacée gingembre" est un délicieux biscuit chaud dont la texture rappelle celle du financier. Il planque en son cœur un délice de coulis. Miam et re-miam et 15,5/20. Ça nous fait un bilan pas mal pour un lundi et je vous dois quelques explications! Emeline et Nicolas Muller sont dans la ville depuis 2009. Parcours du chef: les frères Pourcel, Loubet et surtout Bocuse. 3 années à "la petite maison" à Cucuron (84). D'où la qualité et la régularité étalée. Petits tarifs pour grande cuisine. Voilà qui devrait vous rabibocher avec un quartier pris en otage entre franchisés usinaires et cuistos bricolo.

Chef: Nicolas Muller

Accueil 17/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Toilettes 16/20. Menu à 19€ le midi en semaine. Menus à 32€ et 47€. Carte. Climatisation. Salle privative sur réservation jusqu'à 15 personnes. Fermé samedi midi, tout le dimanche et lundi midi.

8 rue du Fort-Notre-Dame
13007 **MARSEILLE**
Tél.04.91.33.97.65
www.latabledufort.fr

LA MARINE DES GOUDES

NT ΨΨΨ

Ah! Que le moment est cruel! Faut faire un sacrifice! Ah ben pourquoi? Voilà le problème: Patrick Martin est un sacré cuisinier. Son savoir-faire est tel que choisir parmi ses propositions une fois l'an (c'est la vitesse de croisière de nos tests) est un jeu sacrément frustrant. Poêlée de supions, friture de jols, cigales poêlées au pistou, duo de ris de veau et Saint-Jacques velouté de truffes, timbale de baudroie aux morilles et j'en passe… vous feriez quoi à ma place? Enfin à la nôtre, puisque Mauricette. Celle que j'appelle ma gourmande "gourmette" sauf qu'elle n'est pas au poignet mais tout le temps sur mon dos décida: "bouillabaisse"! On tâte rarement de la chose dans nos pérégrinations. Présentation sur le plateau des participants à l'opération "poissons": vive, Saint-Pierre, congre, rascasse blanche, rascasse de roche et galinette (rouget grondin, pas le barbet). La "soupe de poissons" est servie en préambule. Vraiment extra, goûteuse et… personnelle. Je veux dire qu'elle est ici faite avec de vrais poissons. Ne riez pas. Comme nous, vous en avez sûrement avalé des drôlesses de soupes de poissons! La rouille est extra, montée à la pomme de terre et subtile en ail. 15/20 pour cette soupe hors des bocaux battus. La "bouillabaisse" tint toute sa promesse, rustique et efficace: pas de moules, pas de crevettes. Le bouillon et la pomme de terre, le poisson. Le goût de ce que c'est, sans tralala pour faire joli! Pas un exercice de décoration! 15/20! Nos desserts seront une "tatin de poire" à 15/20 originale jusque dans sa pâte (les puristes vont lever les bras au ciel) et un "sabayon aux figues" minute à 14,5/20. Cathy Martin fait un service à grands coups de petits mots et de francs sourires, sans mièvreries, nature. La vue sur le petit Port est grande et la terrasse propice à bronzette de la gambette mais faut mettre une casquette. Une adresse simple et bien ficelée avec un

RESTAURANT
ÇA VOUS A PLU ?
HA!

sacré cuisinier (son CV est trop long). Mais il vous faudra aller au bout du bout de la ville, prendre quelques virages à travers le littoral rocheux grandiose et déchiré… Ah oui! Si vous pouvez: profitez de la semaine, plus tranquille!

Chef: Patrick Martin

Spécialités: Poisson sauvage au poids et crustacés (suivant arrivage). Daube de poulpes. Palourdes aux tagliatelles. Escalope de foie de lotte à la provençale. Encornets farcis. Magret de canard. Bouillabaisse + apéritif + vin + dessert à 49€.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 15/20. Toilettes 15,5/20. Menu à 24€. Enfant 8€. Carte et suggestions. Groupes, banquets, anniversaires. Terrasse et salle panoramiques. En été ouvert 7j/7. Hors saison ouvert tous les midis et les jeudi, vendredi et samedi soir. Réservation très souhaitée.

16 rue Désiré Pellaprat
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.25.28.76
Fax.04.91.72.46.45
www.restaurant-marseille.net

L'OLIVETTE

ΨΨ1/2

Je vous conseille de réserver! Rien de tel pour avoir idée de ce qui vous attend! Roland Gerbault, quand vous l'entendez au téléphone, il nous rappelle que des restaurateurs sont heureux de faire leur boulot! Ah! Un poème, le dab! Des "venez quand vous voulez!" et des "on vous attend!" comme si on se trimballait un rond de serviette ici depuis un demi-siècle! Rien ne laisse place à une quelconque saturation de la fonction! A notre époque un peu "crispée" du savoir-vivre, l'introduction à un éventuel bon moment de table est prometteuse! Ça ne loupera pas! Dans cette satanée rue Liandier posée à un demi-jet d'olive de l'avenue du Prado, j'ai passé une paire d'heures pas vilaine! Salle claire et colorée! Service féminin! Mais le patron-cuisinier n'hésite pas à venir en salle! ça doit le démanger! Les pressés du midi se régalent des formules. Les autres piochent dans une ardoise engageante et pas figée, garnie de propositions méditerranéennes et du "Sud-Ouest"! Suivant les jours! Confit de canard pommes salardaises, cou de canard farci, salade périgourdine, brochette de magret de canard velouté de foie gras et cèpes, le foie gras au pain d'épices maison! Mais aussi poêlée de St-Jacques à l'anis vert, fricassée de filets de rougets au melon chaud, coulibiac de rascasse au corail d'oursin, longe de thon à la tapenade jus de citron confit. Si vous trouvez pas ici assiette à votre pied, vous êtes un difficile! En cette fin d'été, je me suis sagement engagé dans le menu à 18€ des midis de semaine! J'entame par une "salade frisée, lardons". La salade frisée, c'est le cauchemar des cravatés. Mais c'est bon et change de la fade laitue. Des noix, en prime. 14/20. Suite qui donne la mesure de la volonté de précision dans les cuissons avec une "lotte au poivre vert". Petits morceaux poêlés sans violence, sauce crémée, riz rond cuisiné et fenouil sur un coulis de tomates déposé! La grande assiette carrée en impose, c'est cuisiné, beau et copieux! 14,5/20! Il remet les pendules à l'heure de la spécialité! Je cause du "tiramisu" de la maison! Biscuit à la cuiller, Amaretto, café… Du classique bien foutu, un peu court, c'est si bon: 15/20. Le cuisiné maison est philosophie de travail, Roland Gerbault ayant finement pigé que midi ou soir, le client ne viendrait pas se trimballer les bretelles et le tailleur dans la rue si la cuisine ne valait pas le détour.

Chef: Roland Gerbault

Spécialités: provençales et périgourdines.

Accueil 17/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café Henri Blanc 14,5/20. Toilettes 16/20. Formules à 15€ et 18€ le midi. Ardoise. Climatisation. Groupes jusqu'à 56 pers. Ouvert le midi en semaine et le vendredi soir. Possibilités d'ouverture à partir de 15 personnes. Réservation fortement recommandée…pour entendre le patron!

8 rue Liandier
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.96.20.27.84

AVIS AUX COLLECTIONNEURS

On nous demande parfois s'il nous reste des anciens numéros du "Bouche à Oreille" en stock!

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

redaction@le-bouche-a-oreille.com

LA PAUSE
GASTRONOMIE A EMPORTER
LE BON MANGER A PETIT PRIX
Place Sadi Carnot
13002 MARSEILLE

LES METS DU SUD

ΨΨΨ1/2

Esquisse sommaire du contexte: place de l'Amiral Muselier, Prado-Plage. Je sais. Ça commence mal dans l'ambition de faire le bon repas, hein? Sauf que la maison des Stéfanini, c'est un peu le village gaulois cerné qui résiste. Sa potion magique est un mélange de bonne humeur permanente et de cuisine fine travaillée. La direction n'a d'ailleurs pas à appuyer sur la pédale du folklo et n'a pas réfléchi à un diabolique plan marketing: c'est sa nature de bien faire les choses qu'elle entreprend! Point barre! Même que pour tout dire et selon nos critères, la cuisine est passée cette année à la vitesse supérieure! En tout cas certains plats choisis! Mise en bouche un peu trop salée (un tarama retravaillé) suivie d'un bonheur d'entrée "mikado d'asperges, jambon cru, copeaux de Parmesan et crème d'asperges". Belle assiette géométrique qui associe le bon et le beau. Subtil, manger lentement est encore meilleur, 15,5/20. Tout aussi bien présenté le "craquant de quasi de veau en superposition dans son jus", structuré et sûr de lui. Il a raison puisque 15/20. J'attendais au tournant le dessert, talon d'Achille des cartes des meilleurs cuisiniers: c'est lui qui fera basculer le bilan du bon côté! Une "brousse du Rove au citron, sorbet citron et tuile" parfaite, ni caricaturale dans le glucose, ni roborative. Aérée, totalement dépouillée des lourdeurs. Le fruit et la sensation fromagère mariés pour le meilleur et… le meilleur! 15,5/20! La carte des vins est nationale dans les trois couleurs, mais accueille toutefois des vins étrangers! Dans sa confortable salle aménagée très "cosy", Michel Stéfanini est énergique et passionné. Tiens? Un restaurateur qui adore son métier? C'est peut-être ça la solution aux maux de la profession! Laisser ce boulot aux fervents de la fonction! En voilà un! Un restaurant modèle où vous pouvez amener qui vous voulez: votre belle-maman qui sera ravie des petites attentions de la maison, ou votre patron qui ignorait que vous aviez si bon goût!

Chef: Florence Stéfanini

Spécialités: tartelette fine de sardines aux oignons confits et tomate concassée. Mariage de crevettes et seiches sautées persillées. Soupe de favouilles. Loup et langoustines, sauce curcuma. Mitonné de noix de joues de cochon aux fèves et artichauts. Millefeuille de fraises. Soufflé glacé au Grand-Marnier.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Formule à 12€ et menu à 16€ le midi sauf dimanche et jours fériés. Menus à 24€, 28€ et 32€. Carte. Terrasse en saison face à "la plage". Réservation conseillée.

8 place de l'Amiral Muselier (Prado Plage)
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.77.88.25
Fax.04.91.71.82.46
www.lesmetsdusud.com

L'OS ET L'ARETE

LES NEGOCIATEURS

D'emblée je vous préviens: c'est d'une grande tristesse! Fin de mon repas. Je dégaine ma carte bleue au moment même où le téléphone sonne. La patronne-serveuse décroche. Je comprends vite qu'à l'autre bout, la personne se renseigne pour faire un repas de groupe (une quinzaine) ici-même. Intérieurement je me dis que "*bravo*", ça fera bosser la maison qui le mérite vraiment et puis comme ça, tout le monde sera content, y compris les veinards de clients qui vont se régaler. Mais ça se gâte: écouteur collé à l'oreille, la maîtresse des lieux commence à blêmir. Je pige vite que l'épatant menu à 26€ "*est trop cher*" pour l'autre. Une feinte de Sioux qui veut dire "*baissez votre prix*" dans la langue du négociateur futé. Enfin passons, je vous la fait courte: l'affaire ne se fera finalement pas. Elle raccroche. Je taperai mon code de CB devant une personne à deux pas de pleurer, sapée par le culot "*d'acheteurs de prix*" qui jouent les fins commerçants.

Il est effarant de constater comment certains clients de restaurants peuvent à ce point manquer de discernement. Confondant la notion de brute de "*prix*" avec celle de "*rapport qualité prix*". Ces zélés négociateurs n'ont sans doute jamais discuté le prix de la baguette de pain chez leur boulanger, ni la tranche de jambon achetée à Auchan, et encore moins le Mac Do où ils emmènent parfois les enfants.

Olivier Gros

L'ADDICT

ΨΨ1/2

Ah! Chapeau bas! Des débuts un peu chaotiques, un très sérieux recentrage! Si ça continue de la sorte, le BàO va sortir un guide dédié exclusivement au 8ème arrondissement de Marseille! Une surprise de plus (donc) inopinée dans le quartier! Le cuisinier en charge de notre plaisir n'y va pas de main morte question savoir-faire, privilège des expériences passées dans de belles maisons. Dans le menu, les propositions ne cherchent pas à séduire coûte que coûte (tant mieux), pas d'étalage poétique sur la marée, les garnitures, le temps de demain ou l'âge du capitaine. Une sobriété qui me détourne "à la carte"… ce que je ne regretterai pas! Plongeon dans une "poêlée de St-Jacques" tentante. Je ressors avec du poireau et du poivron sur le museau! Mais nooon! Quand je dis "je plonge", c'est une image! Cela dit, le travail me permettra de mesurer l'habileté du cuisinier. Le coquillage est copieusement servi dans une belle assiette. Bel effet en bouche, cuisson fine! Sauce plaisante, julienne de légumes colorée jaune vert rouge, se pioche comme des bonbons. 14,5/20. Ce qui fait plaisir à voir (et à manger) c'est un bon "fondant au chocolat", classique. Après avoir tenté l'expérience paresseuse de la sous-traitance industrielle, je remarque que de nombreux restaurants replongent dans la fabrication de ce redoutable dessert… quand il est réussi! C'est le cas! Ce qu'on attend de lui, c'est le goût prononcé de chocolat, et une cuisson juste. Ici, vous avez en prime l'esthétique, le cuisinier se foule drôlement pour joindre le goût à l'image: 15/20! Deux amis pour le challenge du Prado-Plage! Jérôme Maussi et Laurent Séropian! De joyeux trentenaires pas totalement inconnus au bataillon des restaurateurs, dotés d'un sens naturel et pas forcé de faire plaisir au client. L'ancienne adresse (Une table ô Soleil) aura été finement repensée en intégralité par le duo d'impétrants! Ça en jette! Cuisine soignée aux recettes classiques mises au goût du jour, cadre confortable face à la Grande Bleue. A vous de découvrir et faire connaître à votre tour.

Spécialités: duo de foie gras maison, chutney de poires au poivre de Sichuan. Véritable Filet de bœuf Rossini, dauphinois maison. Côte de veau rôtie en cocotte. Loup ou dorade en croûte de sel, légumes du soleil au beurre d'amandes torréfiées. Langoustines poêlées aux épices douces.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 12/20. Toilettes 15/20. Formule à 11€ et menu à 13€ le midi. Menu à 26€. Carte. Groupes jusqu'à 50 personnes. Climatisation. Grande terrasse "4 saisons". Fermeture: se renseigner. Réservation conseillée.

49 avenue Georges Pompidou
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.32.03.20
www.addict-restaurant-marseille.com

QUESTION DE GOUT

ΨΨΨ1/2

Le jeune couple découvert par nous peu après l'ouverture de leur adresse en octobre 2008 nous fabrique une sorte de conte de fées de la réalité. Sans demander la permission de personne, dans leur coin. Prodiguer une pareille cuisine est rare. A de tels prix encore plus. De la rigueur, de la légèreté, une obsession du produit frais et un évitement acharné de toutes les lourdeurs sauceuses où pataugent souvent dans les cartes des restaurants fainéants. La carte change tous les trimestres, quatre entrées, autant de plats, et pas plus de desserts. Avec Mauricette qui avec son éternel chapeau vert ressemble de plus en plus à un totem quand elle se maquille, on commencera direct par nos plats. Elle, avec un "quasi de veau cuit au sautoir et ses trois croquettes de risotto aux parfums du Sud". Un joli morceau de viande cuit à souhait, souple. Trois croquettes de risotto donc: olives noire, tomates séchées et estragon. Le jus de viande est fort et doux à la fois. Ça sera un 15,5/20 pour Mauricette. Ma "lotte farcie de jeunes pousses d'épinards et Comté, pochée, sur caviar d'aubergines et minis endives braisées, pesto de coriandre" est…bavarde! C'est pour la bonne cause et la pédagogie! Sûr qu'on apprend bien des choses quand on déguste une telle assiette! Alors que souvent les saveurs se télescopent comme dans un mauvais feu d'artifice, ici elles se complètent, jouent, provoquent. Un autre 15,5/20. Ceux qui nous connaissent savent bien que le sucré n'est pas notre tasse de thé. Mauricette boira pourtant du célèbre liquide avec sa "tatin de lychee au parfum de jasmin, sorbet à la rose et thé vert au jasmin". C'est curieux, cohérent et bigrement joli. Aucune référence dans le ciboulot: 15/20. Mais un 15,5/20 avec mon "mille-feuille croustillant à la crème pâtissière aux marrons, sorbet potiron aux éclats de marrons glacés"! Un petit chef d'œuvre qui se sirote religieusement et avec délicatesse. Passée un bon moment par Passédat, la pétillante Vanessa Robuschi n'hésite pas à jouer de toutes les palettes harmoniques de la cuisine, assiettes léchées, saveurs pétantes, remarquable traitement des saveurs associées. Xavier Pariente mène la danse avec minutie et décontraction dans une salle moderne et confortable. C'est donc possible. Adresse sérieuse qui évite les effets de manche de la facilité. Un très bon moment de table, et c'est Mauricette qui le dit.

Chef: Vanessa Robuschi

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain (baguette puis 2 pains individuels chauds) 15/20. Café Malongo 1,8€ 15,5/20. Toilettes 15,5/20. Formule à 13,50€ le midi du lundi au vendredi. Menu à 26€. Carte. Groupes 40 personnes. Deux salles. Fermé dimanche soir, mardi soir et tout le mercredi. Véranda fermée chauffée. Réservation souhaitée.

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

LE VERRE D'EAU

NT ΨΨΨ1/2

Les hasards ne sont que rarement. Quand on la connait un peu, on sait Isabelle Nonès bien peu encline à faire des vagues, du bruit, du ramdam. Son choix pour la rue discrète rue Rocca confirme. Question de tempérament. Pour ce second test (seconde année) chez cette jolie trentenaire passée notamment par le Ritz et le Royal-Monceau, puis chez Lévy et le CNTL à Marseille, j'ai découvert une cuisine de haut niveau, un sacré plongeon dans le fameux. Un plongeon dans un "verre d'eau" si vous voulez, mais un sacré plongeon quand même! Suffit de bien viser: 9 rue Rocca dans le 8ème, au bout du "Paradis". Des produits frais d'excellent niveau témoignent, comme avec mon entrée "Saint-Jacques rôties au chorizo". Elle emmène ailleurs tout en respectant le coquillage, un admirable 16/20. La suite n'est pas commune: le choix des garnitures conditionne celui du plat! Quatre accompagnements possibles! Bouchons de pommes de terre au lard, choux farcis, risotto du moment, ou assortiment de légumes de saison. J'ai choisi ce dernier pour un "dos de cabillaud, assortiment de légumes de saison", donc. Poisson de belle tenue aidé par la cuisson irréprochable, et quelques gracieux récipients avec jeunes carottes et asperges du moment poêlées au beurre, aubergine confite et travaillée. Aussi, une verrine avec une sauce vierge personnelle, avec tomate cerise et tapenade. J'ai versé ça sur la chair souple du poisson. Mon vieux, j'ai saucé jusqu'au bout sans aucun complexe! Le pain est d'ailleurs extra! 15,5/20 pour ce plat! Dessert travaillé, du genre à vouloir changer de boulot et passer un CAP de pâtissier! Ça s'appelle "ravioles d'agrumes, sauce mangue" et vous m'en direz des nouvelles! Si ya plus, tant pis! Vous reviendrez! Comme tout le monde! 15/20. La salle est claire, soigneusement dressée façon bistrot avec ses doubles nappages coton, plancher lustré. En salle, le sieur Julien Dupont est bien à son affaire, régulier comme un métronome qui aurait cette pointe d'humour qu'on apprécie. La carte des vins est finaude, j'y ai vu des flacons intéressants et même des "demi" en Chablis. L'amusant est que des restaurants comme celui-ci totalisent plein de clients heureux dans l'indifférence officielle des médias en vue. C'est que les belles assiettes attirent surtout les connaisseurs.

Chef: Isabelle Nonès
Spécialités: la carte change souvent!
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café Richard 1,5€ 15,5/20. Toilettes 15,5/20. Menus à 20€ le midi. Menu-carte à 35€. Menu à 38€. Climatisation. Groupes jusqu'à 35 personnes. Ouvert le midi du lundi au samedi et le soir du jeudi au samedi. Autres soirs sur demande. Réservation conseillée.
9 rue Rocca
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.32.60.00

LA TERRASSE GOURMANDE

ΨΨΨ

J'adore ces adresses où on entre avec une sorte de doute pour en ressortir avec un sourire jusque-là, après! Dans ce recoin du 8ème et à distance rassurante des plages, deux accès. Dont une porte d'épicerie des années 50. Mais un intérieur doux aux mirettes, couleurs reposantes et éclairage juste. C'est qui? La pétillante Karen, vénézuélienne de naissance et marseillaise d'adoption à cause de son mari de cuisinier! Ah ben tiens! Puisqu'on cause de lui! Parlons-en! Ah le bougre! 31 printemps, AOC marseillais, un tour de France tambour battant. Puis Paris: le Ritz, le Crillon, la Tour d'Argent et l'Atelier Robuchon! Rien que ça! La suite à Kaboul et en Jordanie dans les ambassades, l'Irlande, l'Angleterre et… le Vénézuéla! C'est peut-être dans le désordre mais presque tout y est! Pour les recettes du chef, soyez tranquille: elles sont en bon ordre de marche! Un volontaire choix très court de plats. Ça bouge suivant les arrivages! C'est à dire tous les jours! Une mise en bouche! Comme ça sans prévenir! Entrée: ne venez pas pleurer sur mon épaule si sont absentes les "huîtres au sabayon"! C'était quand j'étais là! Fallait manger à ma table! Une assiette avec six énormes huîtres remplies jusqu'aux oreilles de la délicieuse mixture cuisinée! Un 15/20 facile! Suite dont on attend habituellement peu de surprise: "filet de bœuf et fond réduit". Du Label Rouge charolais, la viande! Les à-cotés sortent du commun, lit de confiture de figues, piperade froide genre ratatouille (avec courgettes). La cuisson de la viande sera un poil trop poussée, mais je vous jure, je n'ai rien laissé dans mon assiette! 15/20. Pas pris de dessert! Café? Oui! Mignardises, une verrine sucrée et un échantillon de sablé à la cannelle et figues! Un travail de cuisinier frais, fin, coloriste et joueur et même... déluré! Et puis exit le congélateur! Produit frais en flux tendu! Et quelle adorable et dépaysante petite terrasse. On s'immerge avec plaisir et on y retourne sans se forcer! Sauf moi: faut que je voie ailleurs ce qu'il se passe! Que voulez-vous!

Chef: Pierre Roblès
Spécialités: suivant le marché
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café Henri Blanc 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Menu à 15€ le midi. Ardoise. Groupes jusqu'à 20 personnes. Climatisation. Terrasse ombragée. Fermé dimanche soir et lundi. Traiteur à domicile. Réservation conseillée.
12 boulevard des Joncs
115 boulevard du Sablier
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.73.82.23 et 06.21.31.40.47

Plus on est de fous plus on rit :
abonnez un ami
Bulletin d'abonnement page 98

PATIO & GOURMANDISES

ΨΨΨ

La rue du Rouet dans le 8ème arrondissement, elle sonne comme un fond de tiroir, une arrière ligne. A un jet de cerise pourtant des restaurants "mieux placés" sur les grands axes, l'affamé s'excite pour un rien sur du pas grand chose. Permettez donc que je vous présente un nouveau venu dans le quarteron phocéen de brillants cuisiniers référencés par nos services: Camille Combat. Un minois d'adolescent et 35 ans aux derniers œufs de mouettes. CV: Loubet dans le Vaucluse, La Virgule à Marseille (09/07 au 07/08) et le Moment de Ernst. Mais surtout la Réserve à Baulieu chez Cussac, Perpignan avec Hartmann et même les "States", Colorado (Aspen). D'emblée, une salle de restaurant aux tables espacées. Le patio est derrière. A l'abri des bagnoles, un petit jardin de curé "4 saisons" vous tend les bras, nappages, serviettes en tissus, beaux verres. La vigilance tombe, j'attends gentiment de me faire prendre par la main. Carte: 5 entrées, 5 plats, 5 desserts. Une cuisine d'alliances parfois insolites et une carte renouvelée tous les 15 jours. Menu du midi à 19€. "Roulé de caille au chorizo". Rémoulade de céleri à l'ancienne, un mesclun vif. Badaboum! Un 16/20 sans prévenir, parfait. La suite avec un "sauté de volaille aux champignons" qui embarque moins, mais bien foutu. Les épices jouent un rôle important dans la cuisine du chef, témoin la garniture de chou chinois farci à la blette. 14,5/20. Dessert doué, un engageant "duo abricot-pêche" bien joli que j'avais reluqué sur les autres tables. Fruits caramélisés à la crème d'amandes. Glace en prime, en verrine. 15/20. Une cuisine gourmande pour les papilles mais aussi pour les yeux, bien ficelée mais qui ne cherche pas le consensus à tous prix. Pour les curieux, une vraie bonne surprise avec un vrai bon cuisinier rarement à court d'idées. Et des tarifs sympa comme tout! La salle était remplie ce midi de semaine, tu m'étonnes Simone!

Chef: Camille Combat

Spécialités: salade César revue et corrigée. Taboulé de Quinoa fraîcheur d'été et gambas farci. Côte de veau gratiné à la chapelure des prés, jus à la sauge de garrigue. Mulet pleine mer poché à la vodka citron vert. Cannette au miel et poivre de Sechouan.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Bon Café Florio 15,5/20. Toilettes 15/20. Formules à 13,50€ et menu à 19€ et carte le midi. Menu à 29€ le soir et carte. Ouvert du lundi au samedi midi et le soir jeudi, vendredi et samedi. Patio-terrasse. Climatisation. Groupes jusqu'à 15 personnes. Parking Louvin à proximité. Réservation conseillée.

178, 180 rue du Rouet
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.13.59.20.17

LE FIRST

ΨΨ1/2

Un missile made in Marseille! Comment ça? Euh…il tombe là on ne s'y attend pas! Récente adresse, sauf si vous lisez le texte bien après la majorité de vos contemporains! Du genre qui met du baume au cœur à l'amateur de bonnes tables à petits prix, et qui donnera espoir à toute une jeunesse en cuisine! Rien que ça! Car enfin! Voilà un restaurateur qui aime son métier, pas un ouvreur de sachets en série ni un micro-ondeur fou! Non, je parle d'un vrai cuisinier qui utilise des produits simple mais de qualité, qui ouvre tôt le matin pour préparer son service et qui ferme tard le soir à cause des clients qui se sentent bien à sa table! Cet artisanat est plutôt rare mais il existe! J'en rencontre parfois, des Claude Gorez, des passionnés de leur gagne-pain préférant d'ailleurs changer de trottoir professionnel quand la petite musique de l'envie n'est plus dans le ciboulot. Quelle famille! Le fiston Michael gère la salle avec l'énergie de ses 20 ans, feu follet qui prend le temps de conseiller. 16€ pour une soirée marseillaise avec Mauricette. 16€ le menu complet. La dame au chapeau vert qui entame par un "médaillon d'avocat au poulet fumé" d'une belle efficacité, elle ne s'attendait pas. 14,5/20. Moi, une "mozzar", salade verte, tomates, poivrons grillés et de la mozzarella fraîche et souple. C'est à ce genre de détails qu'on pige la philosophie d'une boutique. 14,5/20. Nos plats sont vraiment bien, surprenants même, tant ils évitent les banalités coutumières. Le chef se creuse la toque pour entrer dans le cadre de son budget. Ça donne un "filet de loup grillé" bien cuit et souple pour Mauricette, belles garnitures cuisinées et un joli 14,5/20 au final. Comme mon "émincé de suprême de poulet aux 4 épices" proposé avec d'autres garnitures! Toutes aussi cuisinées! Vraiment épatant! Les desserts? Un pâtissier dans la maison! Je vais essayer de rester sobre dans le propos! La "tarte tatin" est très réussie, maison du sol au plafond, 15/20. Le "fondant au chocolat" itou Milou, 15/20. 16€ le menu… même le soir! Vu la politique de tarification philanthropique, on s'est même enfilé un agréable Muscadet à 12€! Pour plus de détails, direction "le First". Mais gaffe! C'est grand comme une boite de chaussure et la réservation est préférable! Ça vous étonne?

Chef: Claude Gorez

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 15,5/20. Toilettes 15/20. Menus à 11€ le midi en semaine et 16€. Carte. Fermé le lundi sauf en été ouvert 7j/7. Terrasse couverte. Salon de thé l'après-midi. Réservation conseillée.

49 Promenade Georges Pompidou
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.71.31.26

SUR INTERNET
VOUS SAUREZ TOUT SUR MAURICETTE
www.le-bouche-a-oreille.com

LE DAVID

NT 0

L'adresse renait de ses cendres. L'emplacement en vaut la chandelle: terrasse plein soleil face à la mer, bronzés en lunettes fumées et gambettes minijupées. Le Marseille matuvu dans sa caricature la plus rigolote. Dedans, les clients contents de tout sont au coude à coude. Plein comme un œuf! Occasion de jeu de mot pour la fumeuse de cigare invétérée Mauricette: "ici c'est David-œuf!". Et puis quel boucan! Je sais: c'est une brasserie, pas un restaurant intimiste! Mais quand même! Des serveurs brouillons excités comme des puces! L'impression qu'ils ne servent qu'en bouchant des trous, qu'en s'occupant inextrémis d'une table qui sollicite plus que l'autre! Bref! La dame au chapeau vert choisira la formule du jour à 18€ avec le "veau et d'agneau aux raisins, légumes croquants, nem aux truffes". Classique dans ce genre de boutique stressante: on pourrait vous glisser une terrine de pâtes au coulis de fruits rouges, dans l'excitation du moment vous seriez content, frimeriez devant vos voisins qui attendent et même trouveriez ça joli et piocheriez dedans de bon cœur. Sauf que dans un second temps, c'est très court dans le jouissif. Viandes acceptables, mais veau tiédasse. La garniture légumière (blettes) et la purée sont froides. Mauricette, adepte depuis Napoléon III de la truffe sous des formes les plus délurées évitera toutefois de gober entièrement son nem aux truffes. L'œuvre d'une sous-traitance sans complexe. Ça fait riche dans l'intitulé, mais navrant en bouche. 11/20 l'ensemble. Moins bien que mon "cabillaud à la plancha sauce vierge aux tomates confites, risotto, légumes du moment". Pas de cuisson à la plancha mais la portion est bien cuite, souple. Le risotto de série B est pataud dans sa verrine, colle. Les légumes du moment sont des cubes de ratatouille poêlés. Un bout de tomate sèche... Et la sauce vierge ne l'a jamais été! Rôôôlala! On vit une époque ma pôv' dame! Ma sauce estivale préférée! Bâclée et non conventionnelle! 12/20. Mauricette ne finira pas son "millefeuille aux fruits rouges" d'une grande nullité. Mollasson comme un lundi nuageux. La cuillère ne coupe même pas: elle écrase! 7/20. Ma "coupe de fraises" à 6€ vaut 9/20. Fruits pas assez mûrs et dignes représentants de la production d'Espagne, sans goût et pas sucrés. Le sucre demandé au serveur n'arrivera jamais, figurez-vous que je me suis levé pour aller le chercher. Ça fait désordre, surtout dans ce niveau de tarification. Au rayon des détails qui fâchent, mon couteau était gratiné avec un reste de repas de son précédent utilisateur. Mais les verres étaient très propres, et surtout remplis de deux vins rouges excellents! On se console comme on peut!

Accueil 14/20. Service 8/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café Henri Blanc 1,8€ 11/20. Toilettes 17/20. Pas de menu. Carte. Terrasse.

101 promenade Georges Pompidou
13008 **MARSEILLE**
Tél.04.91.79.99.63

TOUTE UNE HISTOIRE…

NT Ψ

Aaaah Mazargueeeuuu! Quartier bien connu de Marseilleeeuuu! Et un accablant vide de tables correctes à se mettre sous le dentier. Quoique. Celle-ci n'est pas mal lotie si l'on considère les critères d'admission de nos saintes pages. L'accueil est vraiment épatant, le jeune homme se risque dans le registre du théâtral avec bonheur et lucidité. Ça fonctionne impec'! La salle est coquette, bien exploitée et colorée avec à propos. Formule très prisée le midi à 13€, plat du jour, dessert et café. Menus à 28,50€ et 36€. Quand même. A ce niveau de prix, faut pas que ça dérape dans la recette! J'ai pris "à la carte". Les assiettes sont jolies! Mais mon entrée "croustillants de brousse à la menthe et poireaux" est grasse. Je vois arriver de loin deux sortes de gros nems huileux. La déco légumière (radis, salade, haricots rouges et d'autres bricoles) est aspergée d'huile d'olive. Mes nems aussi. Gras sur gras, ton sur ton. Dommage: 12/20 et 9€. Deuxième couche de lipides avec mon "pavé d'espadon sauce Champagne". 18€! Badaboum! Encore une jolie assiette plombée par une cuisine lourdingue. Des légumes poêlés bien mis en scène (carotte, fenouil, navet) mais huileux comme un dos de vacancier lillois plagiste au mois d'août. A côté d'un pavé d'espadon exécrable. Sec, du congelé archicuit. Recouvert d'une grosse sauce cache-misère. Le tout aspergé de traits d'huile d'olive ou dans le genre. Pfffou! 10/20. Vous imaginez bien: pas de dessert! Le café est remarquable. Les clients contents, des habitués pour la plupart. Le serveur a vraiment du talent, petit mot à tout le monde, naturel. Délicatesse de la maison: les enfants sont servis très rapidement. Un détail qui laisse d'autant plus de regrets.

Accueil 17/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café 1,6€ 16/20. Toilettes pas vues. Formule à 13€ le midi en semaine. Menus à 28,50€ et 36€. Carte. Fermé dimanche et lundi.

50 rue Emile Zola
13009 **MARSEILLE**
Tél.04.91.78.48.74 et 06.21.12.77.41

L'ENTRE DEUX

NT Ψ

Quand même, il est inscrit "cuisine traditionnelle raffinée". Juste à côté de "pizzas au feu de bois". Mais bon: on n'est pas là pour déglinguer les velléités d'une table à vouloir tirer vers le haut. Méfiance quand même. Adresse toute en longueur en bord de route dans un endroit impossible où tout le monde passe sans regarder sur les côtés: carrefour dangereux! Et pourtant les choses sont bien faites…pour le cadre! Contemporain avec jolis tableaux dedans, petit jardin avec terrasse et piscine dehors: étonnant! La porte est face au bar et pour les sourires de l'accueil, on verra un autre jour. Un peu la technique du coup de menton

de derrière le comptoir pour orienter le client. Pareil pour le jeune homme en salle qui pose le pot d'eau et la tapenade en pilote automatique, sans le moindre regard ni aucun son de voix émis qui pourraient me faire croire que je suis en terrain ami. Ah si! Après avoir livré une autre table, il revient me parler du plat du jour "rôti de porc, frites maison, flan de légumes". D'accord! Avant lui, j'attaque par une "petite salade entre-deux" à 5€ composée sur le papier de foie gras, magret fumé et confiture d'oignons. La confiture d'oignons est trempée dans la grenadine, le peu de foie gras c'est du tube acre, et le magret ya pas. Mais plein de bouts de poivrons dans les 3 couleurs! Un bâclage approximatif. Enfin non: le bâclage est réussi! Mais l'assiette est approximative! Nuance! 11/20. Plat du jour ensuite (10€). La viande est trop sèche, comme stressée. Le fond de sauce en poudre arrangé avec des oignons n'aide pas. Le flan de légumes manque d'assaisonnement. Les frites sont… remarquables! Vraiment extra! Ah! Je n'ai ingurgité qu'elles! Un bonheur croustillant! La vinaigrette de la salade verte rejoint la sauce de la viande. Second bâclage réussi avec succès. 11/20. Fallait en avoir le cœur net: dessert! Juré "maison" par serveur, le fondant l'est. Arrivé en moins de 4 minutes, il est trop cuit, pas coulant mais aride, trop de crème anglaise, trop d'amandes émincés, trop de chantilly (pas mal d'ailleurs). 6€ et 12/20 pour l'effort fait par la boutique d'éviter la sous-traitance. Mais bâclé quand même. C'est dingue comme en bâclant la cuisine on peut bâcler un nombre incroyable de clients qui n'auront pas envie de revenir!

Accueil 8/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15,5/20. Pain 15,5/20. Café (2€) pas pris. Toilettes 15/20. Pas de menu. Carte. Plat du jour. Terrasse. Piscine.

138 bis route des Camoins
13011 **MARSEILLE**
Tél.04.91.34.51.35

LA CÔTE BLEUE

ΨΨ1/2

La prestation est rare. "Comment ça?" entends-je de derrière mon stylo! C'est que les coquillages et les fruits de mer, n'importe quel coiffeur ou tourneur-fraiseur peut en faire boutique! Méfiance donc quant au casting. Sans plus attendre je vous annonce avec fierté avoir dégoté une perle! Ce qui pour un vendeur d'huitres est un minimum! Une famille de conchyliculteurs à Bouzigues! Sur la droite et toute la longueur, le banc! Avec Jean-Marc Valzi aux manettes! Un as de la science du coquillage! Posez-lui toutes les questions que vous voulez: il y répondra! Quel choix! Dont les fameuses "Côtes bleue"! Direct sans tripatouillage d'intermédiaires peu scrupuleux! Plus frais: pas possible! Ou alors vous êtes une dorade de l'étang de Thau! Si tel était le cas, vous ne sauriez pas lire et n'auriez rien à faire ici avec le BàO entre les nageoires! Bref! En plus de la Bouzigues "familiale", on trouve à l'étal de notre maraîcher de la mer les Normandes d'Isigny, de l'Ancelins, des vertes de Claire, clams, bulots, violets, en saison de la Bouchot AOC du Mont Saint Michel (la seule AOC) et même des palourdes sauvages. Fournisseur officiel du restaurant sur la gauche! J'y ai découvert une véritable cuisine dans les assiettes, et je ne m'y attendais pas. Pensant que la proposition s'arrêtait à la dégustation brute de produits de la mer. Tout faux Aldo! Eric Trinez occupe la fonction de cuisinier! Une très bonne chose pour notre plaisir de gourmands! Entrée d'une totale fraîcheur! Quelle qualité! Une "friture de calamars"! Si vous êtes comme moi un dépité blasé du congelé ramollo plein d'eau que les restos pas beaux refilent à tous vents et sans vergogne: foncez! Vous m'en direz des nouvelles! 14,5/20! Même constat avec "moules d'Espagne gratinées au four"! Le goût de ce que c'est et rien d'autres! Fameux! 15/20! Souvent, dans ce genre de maison, faut rester sur la belle impression, mettre les deux pieds sur le frein. Je veux dire: pas de desserts. J'ai quand même pris une "panacotta au caramel" de rêve! Figurez-vous que même le caramel est maison! 14,5/20! J'apprends que les desserts sont préparés par la maman de Nathalie Ortega. Hein? Qui c'est? Je vous ai pas dit? Oups! Pardon! C'est la plaisante personne au service d'un franc naturel! La femme du chef! Une famille formidable! Merci qui?

Chef: Eric Trinez

Spécialités cuisinées: soupe de poissons de roche. Bouillabaisse (48h). Huitres gratinées. Moules marinière bouchots AOC (en saison). Seiches en persillade. Parillada de la mer. Spaghetti aux palourdes sauvages. Entrecôte Charolaise.

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Malongo 1,7€ 15/20. Toilettes 16/20. Carte et suggestion. Enfant 8,5€. Plateaux à emporter de 12,80€ à 147€. Climatisation. Terrasse en saison. Parking privé devant le restaurant. Groupes 30 personnes (salle indépendante). Ouvert le midi et jeudi, vendredi et samedi soirs. Fermé le lundi.

243 avenue des Poilus
13012 **MARSEILLE**
Tél.04.91.61.16.11
www.lescoquillagesdelacotebleue.com

Vous désirez figurer dans le BAO et sur Internet ?
Appelez le 06.12.73.29.90
ou écrivez à :
redaction@le-bouche-a-oreille.com
Vous serez testé anonymement.

LE MAS DES GRIVES

ΨΨ1/2

Sauf à être miro, d'évidence le boss prend du plaisir. Faut dire que le service du jour fut un grand succès! Nous serons plus de 70 attablés à regarder cuisiner Jean-Marc Virenque armé jusqu'aux dents devant sa grande cheminée! Aujourd'hui, c'est "cochon à la broche"! Et grillade pour les retardataires! Y en aura pas pour tout le monde! Feu de bois allumé à 7h ce matin! Ah ça c'est sûr! La boutique n'ouvre pas sa porte à midi moins quart! Le sacerdoce routinier pour cet ancien cuisinier qui œuvra bien longtemps chez Fonfon au rayon "bouillabaisse"! Pensez à la réserver…ici! Bref! Le voilà depuis deux ou trois années à jouer le nourrisseur pour une clientèle de tous horizons! Des dévissés des bureaux autour, des retraités pas pressés, des ouvriers repos du guerrier, des familles complètes en goguette et des VRP cravatés hyperactifs entre journal et ordinateur! C'était plein comme une auberge de campagne un dimanche midi! C'en est une finalement, mais bourrée en semaine! Pensez-donc! A 12€ le repas complet, vous pigez le succès? En entrant ici comme Louis XIV à Versailles, Mauricette circonviendra d'un coup de gant qu'elle régalerait. Le "buffet d'entrées" affiche du classique et de belles surprises, notons une tourte à la viande et de véritables œufs mimosas. 14/20. Vint le délicieux moment où la charmante serveuse amena nos portions de "cochon à la broche". Le genre d'assiette simplissime dont la dame au chapeau vert aime être copain. Servie avec pommes de terre au jus et flageolets. Joli petit moment à 14,5/20. Le fromage est prévu par contrat chapitre 4 alinéa 3 des conditions générales. Un petit plateau laissé sur table. Impec avec le ¼ de vin rouge prévu à l'alinéa 5. Les serviettes en tissus ne sont pourtant pas prévues dans le contrat. Supposons que la direction aime bien faire les choses, une question de principes. Choix de desserts avec des tartes maison pour nous, "banane-chocolat" et "poires-amandes" sanctifiées par deux 14,5/20. Excellente pâte, maison. Ah bon? Le café est compris? Lui aussi? Ben dis donc… N'allez pas chercher des avalanches de sophistications dans la prestation d'Agnès et Jean-Marc Virenque. Juste de quoi passer un moment de table simple et soigné, avec plein de vos contemporains. Car enfin: ne serait-il pas nigaud de se croire seuls au monde à flairer les bonnes affaires? Un restaurant dans le Marseille "vert" du côté de Château-Gombert avec un grand parking et même des chambres pour une virée complète. Quoi de mieux, je sais pas...

Chef: Jean-Marc Virenque
Spécialités: bourride du pêcheur et bouillabaisse sur commande
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Menus à 12€ midi semaine, 20€ et 25€ le samedi midi, 38€ sur commande. Mariages, banquets, groupes etc. Salles de 100 à 200 personnes. Hôtel 16 chambres. Terrasse. Parking. Réservation conseillée.

88 chemin des Grives
Château-Gombert
13013 **MARSEILLE**
Tél.04.91.05.07.10

CAPO ROSSO

ΨΨ1/2

Une de ces trop rares adresses qu'on se refile entre amis, parce que ce sera bon de s'y retrouver sans chichis. Décor simple mais bien vu dans cette grande salle d'étage claire qui jouxte une belle terrasse. Bien plus intimiste que ne l'annonce la façade! Sacré bout de femme! Qui? Dominique Marty! Pas inconnue des corsophiles de la ville! Elle régala ses ouailles près de 5 années au "terroir corse" place Notre-Dame du Mont! Puis direction la Joliette avec "Le Petit Matelot", juste avant de se poser début 2009 ici face au Conseil Général… au 1 rue Roux de Corse! Ça ne s'invente pas! Bref! Le menu du midi semble très bien, mais ne sent pas le maquis outre mesure! Vous devriez préférer les fameuses spécialités de l'île. Problème: comment me faire une idée globale de la cuisine servie? Un plat? Deux? Dans un grand sourire, la douce patronne me proposera d'opter pour l' "assiette Capo Rosso", je vous dis pas ce que me suis mis derrière la cravate! J'ai (presque) tout boulotté! Le contenu varie suivant la saison! Charcuterie corse, figatelli grillé et pancetta! Fromages corses! Quatre ou cinq! Brebis et chèvre! Dur et mou! Beignet de courgettes à la menthe, de châtaignes et de fromage! Bastelle! Sorte de tourte corse aux blettes, bruccio, oignons, courge…! Moulé de jambon à la brousse! Un peu de tomates séchées et de salade verte! Soupe corse! Et j'ai dû oublier des trucs! C'est énooorme que je vous dis! Moyennant un petit supplément, j'ai eu droit au "ravioli au brucciu et figatelli" avec une sauce aux châtaignes non prévus! La Corse en odorama et papillorama vaut des 14,5/20 et 15/20 à la pelle! Non que cette cuisine soit d'une grande finesse! C'est pas le propos! Mais elle est bigrement gourmande! Ça faisait belle lurette qu'on l'attendait, cette table. Maintenant que vous la tenez, faut pas vous en priver! En plus, la carte des vins réserve des surprises avec ses domaines de Fiumicicoli, Sarapale, Gentile et surtout le Pratavone tarifé à prix doux: 18€! Et puis si vous chantez comme Tino Rossi ou A Filetta dans votre salle de bain, c'est le moment ou jamais de vous lâcher en public! Animation musicale avec guitares, chant et bonne humeur pas sectaire! Ah! Je sens que vous allez aimer!

Chef: Dominique Marty
Spécialités corses: courgettes farcies à la brousse. Cannelloni épinards et brousse. Cassolette de St-Jacques. En saison: estouffade de sanglier aux marrons, gigot à l'ail,

agneau de lait grillé, cabri en sauce. Flan aux châtaignes.
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 1,5€ 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Menus à 14€ le midi, 22€ et 29€. Carte. Groupes jusqu'à 80 personnes. Parking aisé le soir devant le restaurant. Sortie Métro St-Just. Ouvert le midi du lundi au vendredi et jeudi, vendredi et samedi soirs. Réservation conseillée.
1 rue Roux de Corse
13013 **MARSEILLE**
Tél.04.91.70.48.06

MAUSSANE LES ALPILLES

LA FLEUR DE THYM

ΨΨΨ1/2

Pleins d'idées et de saine ambition, nos trentenaires viennent tout juste de déposer valises et ustensiles de cuisine. Juste le temps d'apporter quelques touches personnelles au décor d'une petite salle bien née faite de voûtes de pierres de pays, Alexandre et Gwenaelle Malfatti sont donc les nouveaux impétrants de cette adorable petite adresse. Mais ça dépend quand vous lirez ça! Disons début été 2009! Comme ça, pas d'ambiguïté! Faut être précis! C'est important! Tenez: le chef est précis et c'est important, vous allez voir. De cette "petite table" on va entendre causer! Allez hop! C'est parti mon quiqui! Bien calée dans sa chaise et sa mauvaise humeur habituelle, la dame à l'immense chapeau vert choisira en début de séance un "mélimélo de légumes et thon confits, tuile croustillante aux graines de pavots bleus, coulis de tomate et salade d'herbes". L'idée vous plante le décor vite fait, la tendance et l'esprit. Mauricette, les légumes, c'est sa tasse de thé quand vient l'été, si j'ose dire. Elle décerne un 15,5/20, ce n'est pas rien. Moi, "tartare de thon aux aromates, petit pain aux céréales et mousse de lait au citron vert". Signature, style: très engageant et puisé dans le même registre que l'entrée de ma moitié tendance trois-quart. Frais et léger, ça se sirote sans effort. 15/20. Je poursuis l'aventure avec un "pavé de sandre rôti, wok de légumes à la coriandre et sa croustade de pommes de terres". Je ne sais pas si vous avez remarqué (depuis le temps que l'on se connaît!), mais j'adore le sandre! Mais faut pas me le massacrer avec une sauce lourdingue, ni le trucider une seconde fois avec une cuisson hasardeuse! Surtout pas! Çui-là est parfait. Bien rôti, sans fanfreluches, et parfaitement escorté de légumes "gourmands-croquants". 15,5/20 sans barguigner. Pour Mauricette dont la boussole du goût bloque aujourd'hui sur la chose maritime, "gambas juste poêlées, risotto crémeux au basilic, émulsion de crustacés et pistou". 15,5/20 sans plus de commentaires. Elle suivra d'une "tarte fine à la framboise, douceur vanille chocolat". Tout est fait maison, et ça se sent. 15/20. Pas de dessert de mon côté mais "assiette de chèvre chaud au miel aux baies de Séchuan". Juste pour m'assurer encore une fois que le chef manie les épices avec tout le doigté nécessaire. 15/20. Une simplicité joyeuse, de l'engagement et de l'humilité: un lopin préservé des Alpilles pour gourmets en virée. Les adresses appliquées ne sont pas si nombreuses que ça alors profitez, sans vous commander.
Chef: Alexandre Malfatti
Spécialités: la carte change chaque saison.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Menus 15€ à midi, 20€ et 30€. Junior (-12 ans) 8,50€. Carte. Fermé lundi. Groupes 18 personnes. Plats à emporter. Climatisation. Terrasse. Réservation conseillée.
15, avenue de la vallée des Baux
13520 **MAUSSANE LES ALPILLES**
Tél.04.90.54.54.00

MOURIES

LE VIEUX FOUR

ΨΨΨ1/2

Fort belle maison que celle des Crouvoisier! Ces enfants du pays ont troqué leur petite adresse du début contre ce magnifique moulin à huile dans le même village! Même pas vu un noyau par terre! Ni même un pépin! Moulin qui stoppa net son activité en 1956 à cause du froid et de l'hécatombe parmi les oliviers. Bref. Le cadre est merveilleux, hors des clichés faciles du luxe et du clinquant frimeur qui brille aux mirettes. Sobrement classieux. Pas de toc. Enfin quand je dis "pas de toc", faut le lire et non pas l'entendre! Car la toque est là! Plutôt deux fois qu'une! Et de la toque qui s'esbigne le tempérament à recruter des produits avec la rigueur du physionomiste du casino de Cannes! Jamais observé une telle obsession de qualité à de tels tarifs pratiqués! De toute ma vie de cobaye errant! Mauricette peut-être, je dis pas, mais faut dire qu'elle est tellement vieille! Dans son menu à 23€, elle commence par un "velouté de potimarron aux épices, ravioles, espuma au foie gras". Seconde cuillère, elle relève lentement le nez de sa jolie assiette et me souffle "très bien dosé, c'est un sacré cuisinier!". Celle qui se contente volontiers du meilleur confirme: 16/20! Rien que ça! Elle poursuit avec la "blanquette de saumon sauce poivre à l'ancienne, riz de Camargue parfumé". Quelle assiette! Vous n'avez pas de chance! Ya plus: ce menu à 23€ change tous les 15 jours! 15,5/20! Et moi? Menu à 35€. Entrée "terrine de foie gras au vin rouge, compotée de rhubarbe, pain d'épices toasté". C'est dans ces ingénieuses et goûteuses minuties qu'éclate le génie de l'assiette. Précis, beau. 15,5/20. Grand moment avec le "filet de sandre de Camargue rôti à l'unilatéral, purée de vitelotte et carottes des sables de Camargue, réduction de vin rouge et Madère". J'adhère à 100%! Vous avez bien lu les produits de pays? Géométrique, bien dressé, savoureux. 15,5/20. Nos desserts sont en accord avec le reste, savent faire

BESMA BOIDRON
LA FLAMBEE DU VILLAGE
13880 VELAUX

AMELIE HERNANDEZ
LE BE LUTIN
13600 LA CIOTAT

AURELIE LAURES
LE BEC FIN
13270 FOS SUR MER

PIERRE-YVES GALVAN
LE GRAIN DE SEL
13640 ROQUE D'ANTHERON.

LOIC HILAIRE
LE MONT SALVA
83140 SIX FOURS

JULIEN DUPONT
LE VERRE D'EAU
13008 MARSEILLE

JULIEN DEFOSSEZ
L'ATELIER DES SAVEURS
83000 TOULON

COUPS DE COEUR

NICOLAS MULLER
LA TABLE DU FORT
13007 MARSEILLE

FREDERIC FLOSI
LA FARIGOULE
83330 LE CASTELLET

ISABELLE NONES
LE VERRE D'EAU
13008 MARSEILLE

simple et fameux. Comme mon épatante "coupe "Vieux Four", un sorbet framboise recouvert de Champagne sous couvert d'une présentation festive, groseilles et sucre tiré etc. 15/20. Et le "gâteau au chocolat aux pépites et noix, tajine de fruits" dont on pourrait en dire long mais je le suis déjà trop. 15/20. Intérieurs confortables, terrasse ombragée, parking privé. Et prix serrés pour un remarquable niveau de cuisine! Sincère ambassade du terroir des Alpilles et de La Camargue, une fabrique de bons souvenirs. J'ai fini.

Chef: Frédéric Crouvoisier
Spécialités: la carte change chaque saison!
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 16/20. Café Folliet 2€ avec mignardises maison 15/20. Toilettes 17/20. Menus 16€ le midi en semaine, 23€ et 28€. Carte. Enfant 10€. Parking. Soirées à thèmes et musicales. Salles à manger privatives pour repas de 15 à 60 personnes. Salles de séminaire à partir de 50€ par personne. Accès handicapés. Parking privé. Réservation conseillée.

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

ORGON

AUBERGE AUX PETITS PAVES

ΨΨ1/2

Ah! Qu'il est doux de choir dans cette auberge le vendredi midi! Les autres jours sont pas mal non plus! Pas de méprise! Sauf que le vendredi, c'est aïoli! Fallait les voir tous se régaler, manger comme s'ils avaient faim! Des tables de 2 de 4 et de 8! Et de un! Moi tout seul! C'est la dure vie de cobaye sans Mauricette! Ça n'a pas que des inconvénients! Mais passons! Pensez que pour 12,50€ c'est aïoli et dessert... ou fromage. Pour être honnête, j'avoue que j'étais parti pour autre chose à la carte comme les remarquables "moules gratinées à la provençales", le gourmand "feuilleté de l'auberge aux escargots" ou même les saisonnières "fleurs de courgettes farcies à la mousseline de poissons, sauce favouilles". Mais quand j'ai vu les bouilles joyeuses des attablés et les écorces de chênes lièges remplies jusqu'au oreilles de légumes en pleine forme (haricots verts, pommes de terre, choux-fleur, carotte, brocoli…), un oeuf dur, les bigorneaux et la morue avec peau et la fameuse sauce aïoli, j'ai pas pu résister. Je m'en suis mis jusque là comme un gamin qui aurait chipé un pot de confiture sur l'armoire! Un bon moment je me suis gratté la tonsure pour conclure ne pas m'être autant régalé de cette spécialité depuis le début du siècle. 14,5/20. Avant l'aïoli, je fus intrigué par une entrée nommée "terrine de radis noir sur lit de fromage blanc persillé". Alors j'ai foncé. Ceux qui s'attendent à une assiette de végétarien ascète tomberont de haut. Végétarienne peut-être, mais gourmande! Comme quoi, les deux sont possibles! C'est un vrai 15/20 tant les bouchées sont savoureuses. Je conclus pas le "plateau de fromage" tout en vous rappelant qu'hormis mon entrée de curiosité, je déjeune sur un menu à 12,50€! Au cas où n'auriez pas bien entendu! Une cheminée, des boiseries et des rideaux, du tissu et des fleurs sur les tables. Une sacrée auberge, avec une famille formidable qui vous accueille, un cuisinier qui vous régale et même, vous pouvez y dormir puisque c'est un charmant petit hôtel. On savait que ça existait, mais on savait plus à quoi ça ressemblait, une auberge où l'on est bien. Ben voilà, faut plus chercher, vous avez trouvé la maison de la famille Brès: Nicole et les enfants Virginie et Frédéric.

Chef: Frédéric Brès
Second: Serge Smaal
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 14,5/20. Toilettes pas vues. Menus à 12,50€ le midi en semaine, 22€ et 30€. Carte. Enfant 8€. Hôtel**. Etape VRP. Parking privé. Gpes jusq. 100 per. Fermeture: se renseigner. Réservation conseillée.

RN7 (entre Orgon et Sénas)
13660 **ORGON**
Tél.04.90.59.00.22
www.aubergeauxpetitspaves.com

PORT DE BOUC

LES SAVEURS DU GOLFE

ΨΨ1/2

Si vous cherchez le chichi et l'argutie gastronomique, passez au large. Les bateaux ne sont pas loin, ça vous fera de la compagnie. Je dis ça un peu rudement parce qu'à une époque où une certaine restauration obsédée par les graphiques de comptabilité joue à surfacturer les assiettes et nous font prendre des vessies pour des calembredaines, il existe une race des vrais restaurateurs qui se regardent dans un miroir. Une sorte d'aventuriers de la papille perdue. C'est le cas de la famille Ribeiro, parents et enfants. Pêcheurs professionnels de coquillages de père en fils depuis 1959. Depuis 1983 à Port-Saint-Louis du Rhône. Récolte dans la nuit, puis la route et vente sur les marchés. Un sacerdoce. Auquel il cumule depuis mi-2008 l'exploitation d'un restaurant extra à Port-de-Bouc, sur la route entre Marseille et Camargue. Si vous n'êtes jamais passé devant, c'est que vous déplacez en parapente. Bref! La mise en bouche n'est pas refilée en fonction de la cylindrée de votre voiture ni la longueur de votre cravate. Poutargue et tapenade à l'anchois pour tout le monde! Impossible d'échapper à la grande fraîcheur du "panaché de coquillages" composé de 6 moules bien musclées du thorax, 5 huitres bodybuildées et 4 crevettes grosses comme des camions. Vinaigrette à l'échalote, mayo, et beurre

salé. Et pain spécial. Quelle assiette! Le 14,5/20 est de mise. Comme l'an passé, j'ai opté pour les "spaghettis aux St-Jacques". Histoire de voir si c'était toujours l'histoire d'amour entre-nous. C'est que le temps parfois use, blase. La sauce au Cognac flambé s'est encore améliorée! 7 grosses St-Jacques sans corail font les belles comme pour le bal! Ah ça! C'est pas du plat pour asthmatique! Faut du souffle pour aller au bout! 15/20! Excellente "salade de fruits" de saison ajustée du jus, sucrée ce qu'il faut: 14,5/20. Si le côté strictement cuisiné est bien de la partie, les plateaux sont aussi l'occasion de faire un bilan de l'esprit de la maison: huitres, moules, palourdes, bioux et crustacés vous attendent pinces ouvertes. Autant dire que si vous aimez le genre, c'est une adresse à noter. Et si vous n'aimez pas, vous apprendrez.

Chef: Roger Bernard

Spécialités: plateaux de coquillages de 25€ à 85€. Filet de bœuf. Magret de canard. Huîtres et moules gratinées. Marmite du pêcheur. Poêlée de supions. Brochettes de moules. Encornets farcis. Pâtes aux palourdes, aux moules, à la poutargue (en saison). Sole meunière. Filet de St-Pierre sauce hollandaise.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café Bon Café 2€ 15,5/20. Toilettes 16/20. Menus à 22€, 30€ et 40€. Enfant 10€. Groupes jusqu'à 40 personnes. Climatisation. Véranda 4 saisons. Fermé dimanche soir et lundi. Parking aisé devant le restaurant.

RN 568
13110 **PORT DE BOUC**
Tél.04.42.80.17.63

BOUTIQUE-TRAITEUR
"Ô POIVRE EN GRAINS"

Plats cuisinés, rôtisserie,
charcuterie,épicerie fine.
Coquillages du vendredi au dimanche

15 bd Adam de Craponne
13640 La Roque d'Anthéron

Tél.04.42.12.11.93

LA ROQUE D'ANTHERON

LE GRAIN DE SEL

NT ΨΨΨ

Ils ont réuni leurs quatre volontés à deux, retroussé leurs manches pour prendre leur affaire à eux. Pour ouvrir un des restaurants les plus recommandables du Bouche à Oreille. Même que nos souriants trentenaires et hyperactifs entrepreneurs possèdent désormais une seconde adresse "boutique-traiteur" au village. Des forçats de la tambouille que j'vous dis! Et vous allez rire: Alexandra et Fabrice Ruiz sont heureux comme des collégiens en colonie de vacances! Faut dire que leur restaurant fait souvent le plein, que la grande terrasse au calme ravit les clients. Et ce satané rapport qualité prix, surtout pour une cuisine de cette trempe, enjouée et sérieuse jusque dans les coins. La prestation ne sent pas l'effort mais… rudement bon! Si vous voyez ce que je veux dire! Formule à 9,5€ les midis de semaine! De quoi ringardiser le quart de pizza et le jambon-beurre! A l'autre bout de la liste des propositions, le menu-carte à 28€! Un sacré joli moment. Entrée en matière plus originale qu'on ne l'imagine avec la "brandade de morue gratinée à l'amande amère". Version crémeuse de la spécialité, ça fonctionne bien, une transgression réussie à 14,5/20. La suite est extra, joyeuse et généreuse, dans sa sélection de produits comme dans sa réalisation, nette. C'est la "côte de cochon noir de Bigorre, réduction de vin rouge au genièvre". Vous connaissez? Ça se rogne jusqu'au bout et laisse un souvenir marquant. Le gras de la viande a presque un goût de moelle. Petits légumes travaillés, jus réduit fin. Voilà un cuisinier qui sait tirer parti du produit: 15,5/20! Le "chariot de fromages" est de la fête! Pas mal non? Les desserts sortent des sucrés battus. Mon choix pour la "tarte au pamplemousse meringuée" confirme: goût du fruit, meringue légère et subtile. 15/20. J'ai encore tant de confidences à faire sur cette belle adresse! Et sur le remarquable état d'esprit des proprios! Mais non: c'est à vous de compléter l'histoire!

Chef: Fabrice Ruiz

Second: Florient Dolmeta

Spécialités: la carte change régulièrement!

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Illy 15,5/20. Toilettes 15,5/20. Formule à 9,5€ le midi en semaine sauf jours fériés. Menu à 21€ et menu-carte à 28€. Enfant 8€. Carte. Groupes jusqu'à 100 personnes. Parking aisé. Terrasse privative sans vis à vis. 7j/7 le midi et jeudi, vendredi et samedi soirs. 7j/7 intégral en saison. Réservation très conseillée.

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

ROGNES

MA CUISINE

NT ΨΨΨ

"Ma Cuisine". C'est vrai! Elle n'est à personne d'autre, la cuisine de Pascale Botti. Cela dit, les laborieux chefaillons en panne d'inspiration peuvent toujours oser le copiage des fines recettes de la maison. Mais "copier n'est pas jouer"! Et puis comme disait le chef Alain Chapel "la cuisine, c'est beaucoup plus que des recettes"! Faut évidemment qu'elle nourrisse et soit bonne! C'est encore mieux quand elle raconte des histoires, qu'elle a du sens. Et là mes petits cocos du Congo, c'est le cocotier question plaisir de découvrir. Un menu-carte garni d'influences (plein) et qui varie suivant les saisons. Les accras de morue sauce chien côtoient la crème brûlée de foie gras. Le poulet au curry rouge, la galette de bar sauvage sur une pomme de terre à la moutarde de Meaux. Et d'autres. Autant dire que si vous ne trouvez pas assiette à votre pied, c'est que vous n'êtes pas un curieux de nature. Entrée avec "ravioli de crevettes, émulsion de gingembre-citronnelle". Ils sont trois intégralement maison, chair croquante et finement parfumée dans leur poche souple. La touche d'occidentalisation de la recette est le petit bouillon crémé très adapté! 15/20. Répétition de cousu main avec la "sole farcie à la coriandre et au citron confit". Fameuse texture de la chair roulée de la sole, et farce légumière mitonnée. Garniture, de grosses tagliatelles de légumes un peu croquantes. Un second 15/20. Tarte fine aux pommes? Poire pochée au cassis, fondant au café? L'"assiette des 3 desserts" est possible! Je vais me gêner! Petite tartelette de mousse citronnée, verrine de mousse au chocolat recouverte d'une émulsion fraise à l'anis vert, et petit fondant au chocolat académique. Mais voui m'sieur-dame! Les desserts sont maison aussi! Vous croyez être où? Dans un de ces vrais terminaux de cuisson de faux restaurants qui font cuisiner la sous-traitance? Faux restaurants qui utilisent plus souvent une paire de ciseaux qu'une passoire? Que nenni mes frères! 15/20, les desserts! L'ambiance-décor aux recoins doux est extra, subtilement feutré et raffinée, sans chichis inutiles. Vu le caractère artisanal et appliqué des recettes, évitez d'être un excité de la montre. Vous êtes à "Ma Cuisine", dans le monde parallèle de Pascale Botti. Grâce à elle, vous pouvez donc vous pointer la truffe à Rognes sans la moindre appréhension pour vous fignoler un joli repas. Si j'vous l'dis!

Chef: Pascale Botti

Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Illy 1,75€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Menu-carte à 30€. Climatisation. Groupes 20 pers. Ouvert midi et soir. En été uniquement le soir. Fermé dimanche et lundi. Parking aisé (de la cave). Réservation conseillée.

17 avenue de la Libération(place de la cave coopérative)
13840 **ROGNES**
Tél.04.42.50.17.13

ROUSSET

AUBERGE TERRE DE MISTRAL

NT ΨΨ1/2

La docte Mauricette qui a son avis sur tout (et surtout des avis) proclamera que le concept est novateur dans ses particularités. Il est vrai qu'ici "auberge" ne signifie pas "petite maison dans la prairie". Un grand bâtiment posé en pleine campagne. A la fois coopérative vinicole et moulin oléicole. Ça vous pose d'emblée le terroir en toile de fond. Et une chose en appelant une autre, les époux Davico, viticulteurs de métier, ont décidé d'intégrer un espace restaurant dans le grand hall d'accueil de la bâtisse. Sauf qu'il ne suffit pas d'installer quelques tables pour faire un restaurant. Alors ils se sont assurés le service de Yann Sandrini, jeune chef passé entre autres chez Bruno et au Mathias Dandine (Var). Il est tout disposé à imprimer son empreinte sur l'ensemble! L'idée de base du trio d'impétrants semble être le naturel, la "non prise de tête" comme disent les d'jeuns. Carte courte, changeante, spontanée, sans chichis et savoureuse dans sa simplicité. En lisant sur l'ardoise "terrine de canard au poivre vert, confit d'oignons, écrasée d'olives", on pouvait craindre une banale tranche de pâté, Dédé. Ben non, Raymond! Terrine maison, accompagnements aussi. L'écrasée d'olives nous rappelle où nous sommes, 14/20. Pour la dame au chapeau vert: "velouté de lentilles fumé". Tout simple, mais tout bon. 14,5/20. Suivront un "sauté d'agneau conchiglis au romarin" à 14,5/20. Et une "cuisse de lapin rôti et son jus gouteux". Pas de tromperie dans l'intitulé de la chose, goûteux le jus l'est! 14,5/20! Avec un verre de l'excellent Zaello du domaine ça passe encore mieux. Un p'tit dessert? Ha non! Avant ça on se voit servir un petit ramequin de blanquette de veau. Offert en prime. Juste pour le plaisir. Pour goûter! Dessert enfin: "Joconde mangue et passion" pour l'une, "crémeux poire éclats de chocolat" pour l'autre. Jolies assiettes qui passent comme une lettre à la Poste. Et 14/20 chacun. Bien évidemment, les vins et huile AOC du domaine sont omniprésents tout au long du repas, on ne s'en plaindra pas. Pour être complet, il faut dire aussi que le week-end, on se lâche un peu plus. Et que certains jours, la direction propose des repas à thème avec verre de vin choisis pour chaque plat. Dernier conseil pour la route: emportez un petit panier. Il serait fichtrement étonnant que vous ne repartiez pas avec quelques produits maison… en plus d'un bon souvenir de table!

Chef: Yann Sandrini

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14/20. Pain 14/20. Café 14/20. Toilettes 16/20. Verre de Zaello 2,30€ 15/20. Plat du jour 13€. Formule en semaine à 18,50€ et menu à 24,50€. Suggestion du chef 38€. Enfant 9,50€. Carte. Ouvert du mardi au samedi midi, le vendredi soir et samedi soir. Dimanche midi "Les Folies du Chef".

Route de Peynier

13790 **ROUSSET**
Tél.04.42.29.14.84
http://www.terre-de-mistral.com

LE ROVE

L'AUBERGE DU MEROU

ΨΨΨ

Dans son repaire de Niolon ouvert sur la lumière, le Mérou coule des jours heureux face à la Bonne Mère: Marseille est à l'horizon, juste en face. Un charme fou! Juste en dessous, deux ou trois chambres. Encore plus bas, les pointus du petit port. Il a su se constituer une équipe solide: Fabrice Renoux n'est pas le mérou mais le cordial patron de la belle maison! C'est ainsi qu'il est agréable de passer une paire d'heures en compagnie d'un personnel de salle investi dans sa mission. Et la cuisine qui ne fait rien pour qu'on soit déçu. Franchement, y en a qui ont de ses idées!.. Vue remarquable, service nickel-chrome et cuisine qui s'applique. On aura décidément tout vu! Je vous déconseille d'éviter le "toast de l'ancre" décrit comme une fine farce de fruits de mer aux épices. Mais en vérité, il vaut beaucoup plus que les mots pour le dire. 15/20. Entrée pas très originale dans l'intitulé mais rare dans sa réalisation: mon "feuilleté de St-Jacques, fondue de poireaux, crème de Champagne". Un lit de la subtile et onctueuse crème cuisinée avec poireau, un feuilleté tout en longueur posé dessus et qui enferme un alignement de St-Jacques et de vert de poireau pas que pour la déco. C'est net, radical, un délice à 15,5/20. Plus rustique, mais on connait la signature du chef adepte du légume brut, mon "filet de loup poêlé à l'unilatéral, fumet de bisque de homard" à 14,5/20. Je connais le mi-cuit de chocolat d'ici, alors option "millefeuille chaud d'ananas rôti au miel". C'est amusant comme à lire les intitulés éloquents, on les intègre si vite que le gout vient en bouche avant le plat. Risqué pour le cuisinier s'il est décalé du fantasme du client. Pour le coup, il tombe en plein dans le mille! 15/20! Si un petit regret devait pointer son nez, il est de constater que les plats changent peu d'une année sur l'autre. Dommage quand on connait le potentiel du chef. Ça n'autorise pas à bouder notre plaisir! Une des rares maisons bénéficiant d'une association d'exception: vue mer paradisiaque et cuisine soignée!

Chef: François Lebec
Second: Franck Bachelet
Spécialités: Cassolette de pourprions au Chorizo. La marée: turbot, loup, rougets de roche, sar, pageot, dorade… Bouillabaisse, bourride, langoustes, homards (sur commande 24h).
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 15,5/20. Environnement 18/20. Menus à 28€, 34€. Enfant 12€. Carte. Séminaires, banquets, mariages, etc. Ouvert tous les jours sauf le dimanche soir hors saison. Possibilité de chambres. Navette bateau au départ de Marseille, renseignez-vous ici. Navette parking restaurant en été. Réservation conseillée.
Calanque de Niolon
13740 **LE ROVE**
Tél.04.91.46.98.69
www.aubergedumerou.fr

LE ROVENAIN

ΨΨ1/2

Je voudrais tant ne pas vous décevoir. Alors je vous préviens parce que c'est mieux quand on se dit les choses! Alors voilà: au "Rovenain", les places sont très chères, vaut mieux le savoir. Mais gaffe! Pas de méprise, Elise! Quand je dis que "les places sont chères", je cause pas des 11 malheureux euros qu'il vous faudra débourser pour fréquenter la cuisine de Christiane Tortejada! Pour fricoter avec ses recettes! Entrée au choix, plat au choix, dessert au choix, pichet de vin! 11€ TTC tout mouillé même l'été! Non! Quand je dis "les places sont chères" c'est qu'une non-réservation est à vos risques et périls! Vous pourriez vous retrouver le bec dans l'eau au lieu du pif dans l'assiette! La petite salle planquée où on se régale est au fond, après le bar où vous saluerez Dédé! C'est le mari de la cuisinière! Salle pleine à craquer! Disons presque 50! C'est dingue ce truc! Et croyez-moi, ça vient de loin pour se taper le bon plan! Et les bons plats! Mauricette n'est pas insensible au style "bistrot de village" de la maison! Celle dont l'appétit est sans limites en tout domaine entame par une "brandade parmentière" avec de la vraie morue et de la vraie purée, pas du coulis de pommes de terre avec du fumet de poisson. 14,5/20. Moi avec une "tarte à la brousse" correcte, bien relevée par les herbes de Provence, 14/20. Le "lapin à la moutarde", faut pas chercher à traficoter la recette, ni à en jouer une interprétation. L'originalité est de le faire simple, conformément au cahier des charges. C'est le cas et c'est bien ainsi puisque 14,5/20. Pas sûr que la "daube de poulpe à l'aïoli" soit au répertoire du jour! Quand vous viendrez! Sinon, réessayer une autre fois! Ou faites circuler une pétition pour que Christiane Tortejada mette sa recette tous les jours sur l'ardoise! Ah que c'est bon! Du rare Gérard! 14,5/20! Mauricette qui plus que jamais trimballe une dégaine de chiromancienne au bout du rouleau finira par une "tarte aux pommes" sans débordement de talent puisque 13,5/20. Mais ma "panacotta au caramel" fut particulièrement onctueuse et douce! 14,5/20! Certains mystères sont faits pour durer: allez savoir la recette comptable de la maison pour arriver à maintenir de tels prix depuis plus de 5 ans! Il sera malvenu de nous en plaindre!

chef: Christiane Tortejada
Spécialités sur commande: camembert farci. Couscous aux fruits de mer. Lasagne à la brousse.Paella. Bourride. Aïoli. Bouillabaisse. Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qua-

lité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Menu du jour 11€ (entrée+plat+dessert+vin). Menus spéciaux pour groupes, anniversaires, mariages… Jusqu'à 80 personnes! Ouvert uniquement le midi et fermé le week-end, sauf sur réservation à partir d'une dizaine de personnes. Petite terrasse en saison. Parking à proximité (juste après, à gauche). Réservation très conseillée.
20 rue Jacques Duclos
13740 **LE ROVE**
Tél.04.91.09.94.40

SAINT ETIENNE DU GRES

LA MARMITE PROVENCALE
NT ΨΨΨ

Le coup des poupées russes. Vous connaissez le principe? Un chef discret dans une discrète maison à la sortie d'un village tout aussi discret: Saint-Etienne du Grès. S'il voulait "faire du monde" 7 jours sur 7 et les douze mois de l'année, Stéphane Grassi aurait choisi son terrain de jeu ailleurs qu'ici. Dans notre siècle prodigieux où les assiettes se débitent au kilomètre dans les usines du genre à la mode, ce chef est un îlot de fraicheur et de sincérité. Un restaurant pas flamboyeur et soigné, confortable salle avec nappage et tableaux contemporains, une paisible terrasse ombragée par le feuillage de muriers-platane en pleine forme! J'ai une fois de plus réussi le repas calme et délicieux. La formule du midi est tarifée 15€. Pas de carte. Mais la clientèle s'oriente le plus souvent vers le menu à 26€ dont l'équité du prix rejoint la justesse de la cuisine. Un rapport prix valeureux. Trois entrées, trois plats, trois desserts. Des intitulés courts, pas de frime. Mise en bouche suivie d'un "chausson à la brandade" servi tiède, vraiment bien tourné, à la fois léger et dense en bouche. Le mesclun est frais, 15/20. Mon plat "mignon de porc à la sauge" bénéficie d'une excellente sauce (oignons, miel). La rondeur de la viande souple fait le reste du boulot! Garniture de saison, poélée d'asperges et petits artichauts, pomme de terre sautées, des vraies pas des congelées en sachets. Un second 15/20, ce qui est très bien. Mais c'est avec mon dessert que je vous chante le plus mon enthousiasme! Une succulente "tarte aux fraises"! Fraises de Carpentras, socle de pâte sablée parfaite et crème pâtissière à tomber. Moderne et intelligent: 15,5/20! Rien de moins Firmin! Un travail de cuisinier à base de produits frais de qualité, tout en subtilités et d'où ne transpire aucune démagogie! Sobre et qui ne cherche pas à séduire à tous prix! Pas pour rien que Stéphane Grassi aime le travail de Joël Robuchon! Ah oui! Il est préférable de réserver car hors-saison, le chef ferme parfois sans prévenir. Il ne sort que rarement de sa cuisine. Un comportement qui fait indéniablement parti du charme de cette maison. Elle nous plait énormément!
Chef: Stéphane Grassi
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café Bon Café 14,5/20. Toilettes 16/20. Le menu avec choix change tous les mois (au moins !). Formule à 15€ le midi en semaine et menu à 26€. Terrasse au calme et ombragée en saison. Parking aisé devant le restaurant. Climatisation. Fermé lundi et mardi. Accueil des groupes, jusqu'à 60 personnes. Réservation conseillée.
3 route de St Rémy de Provence
13103 **SAINT-ETIENNE DU GRES**
Tél.04.90.49.01.27

SAINT MARTIN DE CRAU

HOTEL-RESTAURANT DE LA CRAU

ΨΨ1/2

Un vrai bonheur de citadin aux neurones gazés et à la matière grise bétonnée! La clientèle vient de loin pour y passer des vacances, le local s'y tape des banquets le dimanche et le travailleur s'y requinque le moral le temps d'un repas entre midi et deux. Point commun? Passer un moment de table simple dans cette maison sans prétentions mal placées! Décor rustico-bucolique, genre anti-balnéaire. Avec la dame au chapeau vert on a cru un instant au retour à la terre. Le menu à 14,60€ n'est pas pour les mauviettes de la serviette ni les appétits de colibri. Ah dis donc! Faut voir le "buffet de hors d'œuvre"! Une salle complète! Pardon de ne pas lister, il parait que je suis trop bavard! 14,5/20! Ma suite sera une conforme "bavette à l'échalote" avec tomate confite et endive braisée. Frites un peu inutile en prime, à part. 14,5/20. Mauricette se frottait au menu à 21,50€. Elle aura droit à un miracle. Un miracle de viande. Le "pavé de taureau au poivre noir" dépasse de très loin l'ordinaire. Viande d'un remarquable producteur du village (Granier frères). D'autres restaurants du BàO propose cet exceptionnel produit bio nourri au foin AOC de La Crau. 15/20. Cette année, encore plus de choix aux buffets desserts et fromages! Avec ses gestes un peu patauds et ses mimiques de danseuse de cabaret sur le retour, Mauricette sélectionnera un échantillonnage représentatif des propositions. Comme à la dînette je sirotais des petites cuillères composées moitié-moitié de fromage blanc battu et de crème de marron, deux louches, j'ai mis 20 minutes. Nous noterons ensemble 14,5/20. Je ne sais pas d'où vous viendrez en venant casser la graine ici. Mais profitez des atouts de ce village entre Alpilles et Camargue. S'il a le temps, le patron et cuisinier Louis Michaud saura vous aiguiller. Bref! Familial, pastoral, idéal… et absence de cérémonial vital!
Chef: Louis Michaud
Second: Lionel Grac
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café

1,6€ 15/20. Toilettes 14/20. Formule à 13,20€. Menus 14,60€ le midi en semaine, 21,50€. Le dimanche formule buffet à 17,60€ et menu à 19,80€. Carte. Menu enfant 8,50€ (-12ans). Groupes et banquets jusqu'à 150 personnes. Plusieurs salles. 7 chambres** à partir de 43€ pour une personne. 49€ pour deux. Soirée-étape VRP: consulter. Chalets 2 à 7 personnes. Forfait Week-end. Piscine. A proximité: tennis, équitation, golf. Ouvert 7j/7. Fermé dimanche soir en hiver. Visitez l'Eco-musée !
13310 **SAINT MARTIN DE CRAU**
Tél. 04.90.47.17.09 / Fax. 04.90.47.09.92
http://www.hotel-restaurant-crau.com

LE SAINT M

ΨΨΨ

Vous verrez, vous vous ferez prendre vous aussi. Ya pas de raisons. On entre dans ce bistrot du centre-ville comme on achète son pain. L'ardoise affiche le menu du jour, c'est à prendre ou à laisser. 15€. Ya pas plus sobre dans l'intitulé. La maison réhabilite le ténu, même avec une alternative dans la proposition. En concurrence avec un "bavarois de saumon fumé au quinoa", un redoutable "velouté Saint Germain". Non pas que les pois cassés soient particulièrement agressifs, ils n'ont pas de griffes. Mais dès la première cuillère en bouche, on sait déjà que le préposé à la casserole est un lascar de la recette. C'est rond, maitrisé pour un 15/20. Voilà mon "filet de dorade aux girolles". Ah ça mes cocos, c'est pas donné à tous les cuisiniers d'ainsi provoquer la chair d'un poisson avec du champignon. Faut avoir un compas dans l'œil question doigté, et ne pas être un bulldozer de la cuisson. L'entrée n'était donc pas un bel accident: on poursuit par un gros 15/20. La maison cède aux sirènes de la mode avec son "café gourmand". Mais pas aux banalités de la sous-traitance qui plombent souvent les fins de repas. Totalement "maison" et pâtissier... et réussi! Car le "maison" n'est pas forcément "bon"! Faut pas confondre! Un tiramisu en réduit précis, un financier souple et dense, un sacristain d'une grande fraicheur, oui mes biens chers frères, un sacristain croustillant. Je sors mon 15,5/20 et je n'en reviens pas! Une cuisine d'improvisation d'une qualité étonnante pour le prix. Pas de carte de plats, l'occasion de se laisser porter. Ah ben oui d'accord mais bon. Qui œuvre dans cette récente adresse? Un couple. Avec douceur et caractère, Khadija Thierry tient la salle et son joli bar. Le petit mot sans en faire trop, de l'attention sans avoir l'air d'y toucher. Bonne conseillère en vin. Quant à son époux de cuisinier, il œuvra solo aux fourneaux au "château de l'Estoublon", près de 8 années. Avant, il fut collaborateur d'un de nos cuisiniers préférés au temps du Chiberta sur Paris, 2 macarons à l'époque: Philippe Da Silva. Puis à Callas (83) quand celui-ci reprit l'Hostellerie des Gorges de Pennafort. On pige mieux l'à-propos de l'assiette qui tire le meilleur du produit commun, ménager, grâce à un savoir-faire d'acrobate! Adresse pas prise de tête, d'esprit modeste et brillant. Equipée d'un cuisinier dont on dira "qu'il en a encore beaucoup sous la pédale". Du coup, fuir la cynique comédie des Alpilles voisines est plus que jamais de mise.
Chef: Luc Thierry
Spécialité: cuisine du jour
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain maison 15,5/20. Café 15/20. Toilettes 15,5/20. Menu à 15€ le midi semaine. Jeudi et vendredi soir: tapas et bar à vin. Samedi soir et dimanche midi: menu à 25€. Climatisation. Terrasse en saison. Parking gratuit derrière. Soirée musicale à thème (voir sur site Internet). Fermé lundi et le soir mardi et mercredi en hiver. Réservation très conseillée.
6 avenue de la République
13310 **SAINT MARTIN DE CRAU**
Tél.04.90.47.32.45 et 06.24.23.77.51
www.saintm.fr

L'OASIS BLEUE

NT ΨΨ

Voili voilou un marocain pas vilain qui fait son petit bonhomme de chemin dans le coin. Le tape-à-l'œil et la frime sont totalement exemptés du contexte, ce qui est raccord avec le village plus connu pour sa saine rusticité et sa belle austérité paysanne que pour ses voitures décapotables et ses demoiselles en tailleur Chanel: nous sommes en Camargue. La carte... "Pas de tajine à l'agneau" me dit-on… après que je l'ai choisi! Je me concentre finalement sur un bon "tajine au poulet" à 12€ dont je souligne la relative bonne qualité de la viande. Pas du fermier certes, mais correct. Citron confit, jus savoureux et olives exceptionnelles! Ne riez pas! C'est important, l'olive. Semoule fine à part. 14,5/20. Un dessert? Pourquoi pas? Corne de gazelle, makroud… Pour moi un kadif et un baklawa correct, 14/20. Le thé vert est bien, pas trop sucré. Seul bémol, le patron est au comptoir et regarde sa petite télé criarde en attendant le client du soir. Le problème est qu'en même temps sa femme met la radio très fort en cuisine. Je vous laisse imaginer la cacophonie. Une petite négligence qui ne pénalise en rien le gentil bilan culinaire de cette ambassade marocaine, mais qui joue un peu les "Rabat joie".
Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 13/20. Pain 14,5/20. Thé à la menthe 2€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Pas de menu. Carte. Plats à emporter. Fermé lundi et dimanche après-midi.
13 avenue de la République
13310 **SAINT MARTIN DE CRAU**
Tél.04.90.97.07.64
majat.rhainane@orange.fr

SAINT REMY DE PROVENCE

Ô CAPRICES DE MATHIAS

ΨΨΨ1/2

Un vent de fraîcheur du côté de Saint-Rémy ne se refuse pas. J'aime autant vous dire que ça va revigorer le moral du client local et du touriste affamé saisonnier. Où? Il vous faudra emprunter des chemins de traverse (youpi!) pour arriver devant cette villa contemporaine et chaleureuse posé sur le domaine de Métifiot, à l'écart du centre-ville, donc. Qui? Valérie et Mathias Henkèmé. Complémentarité d'un couple équipé d'un cuisinier créatif et joueur. Dingue comme il sait habilement user du terroir pour nous emmener dans son monde. Le parcours de ce fin cuisinier glisse de "Baumanière" aux "Ateliers de l'image" en passant par "la Regalido". Mais aussi du côté de la Côte d'Azur chez Francis Chauveau époque "La Belle Otéro", c'est pas rien. Des formules aguichantes le midi (15€ et 19€) et des menus au rapport qualité prix singulier vu la réputation de l'homme et de l'endroit. "5 chapitres" pour le menu à 27€! Rien que ça! Entame par une "soupe froide de melon, meringue éphémère au muscat de Beaume de Venise" joueuse et bien de saison à 15/20. Seconde entrée (vous n'êtes pas au bout de vos surprises) avec la "crème brûlée de tomate, chèvre et basilic" plus classique, ça marche et c'est bien fagoté, 15/20. On arrive aux choses très sérieuses avec le "taboulé de quinoa à la mélisse, thon mariné gingembre et pastèque à boire". Percutant tant en individuel qu'en collectif! Qu'est-ce qui dit? Vous comprenez pas? Chaque préparation est parfaite dans son coin et joue bien avec son voisin de pallier. 15,5/20. Second plat (je vous avais prévenu!) avec "magret de canard en croûte de flocons d'avoine et olives déshydratées, gâteau d'aubergines". Même topo au service de la mirette comme de la papille, réfléchi et limpide, 15,5/20. Dessert géométrique et anti "train-train" avec le "parfait chocolat blanc, soupe noire et fingers de fruits", 15/20. Et voilà. Pour le prix d'une pizza sur un coin de table sans nappe, un tiramisu approximatif, un rosé acide et pour finir, une liquette qui sent la fritasse et un café au goût de paille, vous avez des restaurant comme "Ô Caprices de Mathias", scrupuleux et ambitieux. Jardin potager et huile d'olives du Domaine de Métifiot qui l'accueille sont là pour en attester. Médaille d'or du confort et des sens, tant le calme environnant vous exempte de l'avalanche de décibels et de poussière dont le monde moderne nous accable!

Chef: Mathias Henkèmé

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Toilettes 17/20. La carte change tous les 2 mois. Formule à 15€ et menu à 19€ le midi. Menu à 27€ en 5 chapitres et à 38€ en 8 chapitres. Terrasse. Parking aisé. Résidence hôtelière.

Domaine de Métifiot
Chemin la Croix des Vertus
13210 **SAINT REMY DE PROVENCE**
Tél.04.32.62.00.00
www.caprices-mathias.com

RESTAURANT EXEDRA

NT ΨΨΨ

Passage de témoin heureux pour cette adresse. Ah tiens? Nous connaissions l'impétrant des lieux lorsque nous furetions du côté d'Arles, au tout début des années 2000: le Vivier de David Beylon. Ce chef aura gagné en maturité et sous des faux-airs de Brad Pitt, il régale son monde de séduisantes recettes. Qui certes ne sont pas radicalement révolutionnaires, mais qui confirment que ce cuisinier aime son boulot, et notamment le travail des produits de la mer. Ses passages par des belles petites maisons comme Lou Calen à Fos ou Le Marengo à la Grande-Motte n'y sont pas étrangers. Bref! 38 printemps aux derniers œufs de mouettes et un défi à relever dans les Alpilles! C'est bien parti avec mon menu à 27€! Ingénieux travail en transparence avec mes "moules pochées, minestrone de légumes, cappuccino d'écrevisses". Un petit poème, un beau verre dont je pourrais causer en vers. Dessous, belles moules glacées, minestrone de légumes frais dans son jus fin, et émulsion façon espuma en chapeau. Un 15/20 plein de promesse. Suite plus sage et classique avec la "gratinée de St-Jacques, fondue de poireaux" qui a toujours des effets positifs sur mon bonheur. Encore faut-il comme ici de la précision dans la cuisson, et du doigté dans la sauce. Généreusement crémées, les St-Jacques mériteraient d'être sans corail. 14,5/20. Comme bibi, vous devriez avoir un sérieux penchant pour le dessert nommé "tour de Pise au moelleux chocolat et praliné". Un délicieux fondant au chocolat "minute" de forme aplatie, surmonté de glace avec du chocolat, et du chocolat aussi. Si vous aimez le chocolat autant que moi vous serez le roi. 15/20. Adroitement, le chef a conservé quelques idées de recettes de son prédécesseur. Le service mené par son épouse Dominique joue la sobriété, sans vague. Terrasse aux beaux jours, parking privé, salle climatisée. Oui, c'est bien ça, à Saint-Rémy, un restaurant avec un vrai cuisinier à deux pas du centre-ville. Je sais, c'est difficile à croire mais que voulez-vous, faudra vous y faire.

Chef: David Beylon

Spécialités: pain d'épices au foie gras de canard en portefeuille. Lapin en cassoulet tranche de foie gras poêlée. Rognonade de lapin aux aubergines. Caille lardée farcie aux champignons du moment, foie gras. Parillada de poisson. Dorade grillée, fleur de sel de Camargue. Tapas de la mer. Turbot farci et bouillabaisse (48h).

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16,5/20. Pain 15,5/20.

Toilettes 17/20. Menus à 19€ le midi sauf week-end et jours fériés, 27€, 35€ et 45€. Carte. Mariages, anniversaire, fêtes de famille. Parking. Terrasse. Climatisation. Réservation conseillée en saison.
17 place Mireille
13210 **SAINT REMY DE PROVENCE**
Tél.04.32.62.03.45
exedra@sfr.fr

SALON DE PROVENCE

L'ESTIVE

ΨΨ1/2

Foin des délires gastronomiques et des chipotages d'assiettes dont se satisfont les appétits de moineaux et autres pâles picoreurs! Voilà bien une adresse où je vous conseille fortement d'entrer fringale aiguisée et sourire aux lèvres! Pour le "sourire aux lèvres", sauf à être triste comme un comptable sibérien, j'ai ce qu'il vous faut. En salle, l'enjouée Valérie Hintzy est équipée en série d'une bonne humeur communicative. Pour la "fringale", Frédéric se chargera de la chose: sa cuisine n'est pas du genre pique-nique! Le style de cuisine? Euh… comment dire…franche du collier et non dénuée de subtilité! Les plats jouent la musique de Provence (gougeonnettes de rouget au pastis, carré d'agneau persillé, pieds et paquets…) mais se laissent aussi aller dans les spécialités montagnardes telles les ravioles, les tourtons et même les oreilles d'ânes… pourquoi vous me regardez comme ça? Un travail rare de cuisinier, j'ai tout vu. Tout est fait maison, pas de traficotage. Mauricette n'a jamais eu vocation intellectuelle mais sait fort bien calculer. Elle s'est ruée perruque au vent sur le menu à 19€ et l'"assortiment de tourtons et ravioles et sa salade". Fallait la voir taper dedans avec ses gros doigts boudinés! 14,5/20! Elle optera ensuite pour les "fameuses oreilles d'ânes", pourquoi vous me regardez comme ça? Délicieuse spécialité crémeuse, Béchamel, Emmenthal et épinards. Parfait pour un début d'automne, je dis ça car nous y sommes. 15/20. De mon côté: 11,40€ pour un menu complet! Entrée avec "pomme de terre gratinée au bleu" malin comme tout et hors des assiettes battues, 14/20. Suite avec une "épaule de veau, sauce aux cèpes" confirmant que le chef se creuse le ciboulot. Plateau de fromages complet (une dizaine) dans le menu à 19€! Rare! Desserts à 14,5/20, une "tarte aux myrtilles" pour la dame au chapeau vert et un "baba au rhum" pour bibi! Maison! Même la génoise! Une dizaine de (bons) vins sont proposés au verre avec l'équipement adéquat, atmosphère et température. Petite terrasse aux beaux jours, et deux belles salles joliment décorées au charme rétro façon épicerie année 50 dont on ne suppose en rien l'existence de l'extérieur. Je suis long à la prose, je conclu donc! Délicieuse table doublée d'une sympathie naturelle pas commune! Un vrai club de bons vivants!
Chefs: Frédéric Hintzy et Frédéric Banc
Spécialités: ravioles aux supions. Lasagnes de l'Estive. Grenadin de veau au citron vert. Souris d'agneau à la sauge. Filet de sandre au pointes d'asperges.
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 1,5€ 15/20. Toilettes 16/20. Menu à 11,40€ le midi en semaine, 19€, 27€ et 35€. Carte. Groupes 40 personnes (privatisation possible). Climatisation. Fermé dimanche et lundi. Réservation conseillée. Park.Lempéri à 200 m.
192 allées de Craponne
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.90.42.05.95
http://www.lestive-restaurant.com

LE SAIGON

NT ΨΨΨ

A l'accueil chaleureux de Dzu (prononcer "you") répond la fraicheur et l'originalité des saveurs. Voilà une cuisine qui ne cède pas au rituel assommant du passe-partout asiatique! Si elle ronronne les classiques vietnamiens bien manigancés, elle fait de sérieuses incursions en Thaïlande et au Japon! Le week-end est d'ailleurs réservé aux super sushis du chef. A vos souhaits! Un franc succès à ce qu'on sait! D'autres informations pourraient résumer l'ambition d'exigence de la maison: on y trouve le fameux vin château Calissanne et les serviettes sont en tissu. Expliquons rapidement que le couple Barrientos a bossé un bon moment au Yogi à Aix-en-Provence: la rigueur est de mise. Bref! Soit on se glisse dans le lit des spécialités qu'on connait déjà: rouleaux de printemps, bun bo, my xao, nems, beignets de crevettes, raviolis frit, xiu-mai, ha cao et shop suey. Soit on file l'amourette avec la découverte. Ce que je. Début avec la "brochette maison". Extra. D'évidence, le chef Edward a des doigts d'argent. Trois brochettes de deux crevettes mahousses lardées de viande de bœuf marinée et épicée. Posées sur un lit de vermicelle. L'association atypique fonctionne à merveille, le croquant et le souple, l'épicé et le doux. 15/20, comme ça d'entrée! Suite teintée de Thaïlande avec mon "filet de poisson sur lit de salade thaï". Un copieux lit de légumes râpés avec soja, courgettes, carottes, salade verte… Du froid et dessus, le filet de panga cuisiné et chaud. Un mélange des genres réussi grâce aux saveurs épicées et pimentées, particulièrement subtiles et hors de toutes caricatures. 15/20. Des efforts au rayon des desserts. Ils sont rarement le point fort des restaurants asiatiques. N'empêche que sans être exceptionnel, le "dessert du chef" fait son boulot! Un gros beignet avec glace vanille à l'intérieur! C'est joliment présenté, comme le reste. 14,5/20. C'est à deux pas de la célèbre "fontaine moussue" et de ses terrasses de restaurants touristico-déprimantes. Décidément et plus que jamais, tout ne se vaut pas dans la restauration asiatique. Je peux vous faire un dessin si vous

voulez?
Chef: Edward Barrientos
Spécialités: assiette Royale (nem, nem aux crevettes, beignets de crevettes, ravioli frit). Soupe thaï. Riz saïgonnais (poulet, gingembre, champignons). Porc aux graines de sésames caramélisées. Canard au Saté. Magret de canard citronnelle sur plaque. Bœuf luc lac. Fondue saïgonnaise.
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Toilettes 15/20. Menus à 11€, 15,50€ et 19,50€. Carte. Climatisation. Fermé mercredi et dimanche midi. Réservation conseillée.
26 rue du grand four (fontaine moussue)
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.90.56.62.76
www.restaurant-lesaigon.com

LA CREPERIE DE SALON

NT 0

La dame serait presque amicale, mais le monsieur fait la tronche. Et puis une belle mon gars! Pas une fin de série! On suppose le représentant de la Bretagne un peu rustre mais quand même! Pas de bonjour, ni de regard! C'est un des problèmes de la cuisine ouverte. Car l'humeur du bonhomme, je me la suis paluchée tout le repas. Même que sous mes yeux, la dame du service s'est faite enguirlander par l'irascible, je vous dis pas! En direct devant le client! Classe! Du coup, tout le monde fait la tronche! Lui, elle et moi. Bon. Carte originale de galettes et crêpes. Menu à 16,90€ aux intitulés pas idiots. J'opte pour la "salade typique". Typique de Bretagne je suppose. Un lit de salade verte avec vinaigrette industrielle, des bouts de tomate, trois rondelles un peu chiche d'andouille de Guéméné poêlées, une sorte de confiture d'oignons et des mauvaises rondelles de pommes de terres réchauffées pas bonnes. Terne et sans vie. 9/20. Pareil pour le plat "pêche de vigne", sobriquet de la "galette aux pêches flambées au Calvados, aiguillette de canard". Vrai que c'est inédit. Mais doit-on faire l'original dans la galette? Elle est posée au fond de l'assiette. Tout est dessus sagement aligné et organisé, mais sans le moindre intérêt gustatif. La galette est trop mouillée, flocfloc. Et puis des surcharges parasitaires trop aillées dans le contexte et bien inutiles à notre avis: ratatouilles d'aubergine, de courgette et d'artichauts. Un second 9/20. La maison se rattrape un peu avec le caramel maison de ma "crêpe caramel au beurre salé". Dessert qui bénéficie du contraste d'avec mon entrée et mon plat. Qui parait donc bon. 14/20. On ne change pas les couverts entre les plats. Je demande un quart de cidre et on m'amène un demi à 5,5€. Sans bulles (pouah!). Le seul moment breton du repas est la mini "galette St-Michel" en sachet servie avec le café. Ben oui, je vous raconte ça sur un ton de plate monotonie. Mais faut dire qu'avec l'autre qui fait la tronche en cuisine et fait des allers-retours pour fumer des gitanes dehors et revient en tapant sur le comptoir et balançant sa serviette sur le grill, j'ai l'impression de porter ma croix de cobaye ambulant plus que de coutume. Un peu comme la direction d'ici. Logiquement et bien entendu, personne ne salue au départ. Comme par hasard.
Chef: en colère!
Accueil 13/20. Service 7/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 12/20. Pain 12/20. Café Rois Mages 1,6€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Menus à 16,90€. Carte. Terrasse. Fermé le mercredi.
3 rue de l'Horloge
13300 **SALON DE PROVENCE**
Tél.04.90.55.93.43

LES 3 POIVRONS

NT A Revoir

Adorable petite adresse au pied du château, dans la très touristique zone piétonne où les possibilités de casser une croûte s'enchaînent à perdre haleine. Sauf que celle-ci est bien planquée sur le côté, discrète comme tout. Ce qui est embêtant, c'est que les menus à 18€ et 28€ affichés aguichent, mais que la boutique nous sert sur des tables de camping lattées en bois, des petits sets en papier. Et puis il fait un peu sombre. Et puis la dame de l'accueil a l'air un peu triste. Et puis dans mon menu à 18€, si mon entrée et mon dessert étaient bien, mon plat fut minable. "Millefeuille méridional" épatant, généreux, légumes confits empilés en tour, un lit de concassée de tomate nature, salade verte très fraîche. 14,5/20. C'est la "fricassée de poulet fermier chasseur" qui traumatise le bilan de l'assiette. Des bouts de blancs de poulet archi-cuits, pas bons du tout, une ratatouille au goût d'eau plus que de légumes, un riz mélangé pas mal cuit, une sauce claire sans vie, des champignons de Paris en conserve. Ça ne remplit pas la mission, une déception. 7/20. Le "café gourmand" remonte la moyenne, c'est lui qui sauve l'assiette du zéro. Une mousse à chocolat trop froide de provenance incertaine mais une crème brûlée comme il faut et un tiramisu version un peu solide bien vu. Les trois en miniature. Le café est très bon. 14/20. La timide dame du service s'ouvre un peu plus en fin de repas. Le plat est vraiment trop lamentable pour conseiller l'endroit. Et mon entrée et mon dessert sont plutôt habiles. De quoi toutefois être tolérant non?
Chef: Patrick Fenez
Accueil 12/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 13/20. Pain 15/20. Café 15,5/20. Toilettes 14,5/20. Formules à 14€ et 15€. Menus à 18€ et 28€. Carte. Terrasse. Ouvert les midi du lundi au samedi et les 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

SAUSSET LES PINS

LA DOLCE VITA

ΨΨ1/2

Même si les verres sont jolis et la vue mer bien polie, sûr les serviettes sont en papier et le service souvent en tee-shirt. Et alors? Ça gêne quoi au plaisir d'assiette? Faut caler les exigences en rapport! Ya un contexte! Et surtout un vrai cuisinier! Je rappelle aux durs d'oreilles que "La Dolce Vita" est née "pizzeria"! Avec de remarquables pizza paraît-il… jamais goûtées par nos services! Sauf que les impétrants Boyer et Guimard n'ont pas hésité à rouler sur les plates-bandes du traditionnel. Et quand je dis "traditionnel", ce sont par exemple (le mien), de délicieuses "moules gratinées au four" charnues et bien cuisinées à l'ail doux, et au beurre, pas à la margarine. Du maison et pas du décongelé comme souvent. On ne se méfie pas, mais le congelé est utilisé depuis si longtemps par tant de cuisiniers qu'il en devient lui-même "traditionnel". Trêve de philosophie: 14,5/20! La suite est une "brochette de bœuf grillé, frites maison". Viande saignante comme demandée, formidablement tendre. Les frites ressemblent plus à des patates sautées qu'à de rigoureuses frites, mais sûr: c'est du frais épluché, Amédée! 14,5/20! Dessert pris à reculons (j'ai plus faim)…mais pris quand même! Une "panacotta au coulis de framboise" onctueuse, parfaite dans sa consistance. 14,5/20. Une petite table pour fondus de simplicité, sans prétention et pleine de bonne volonté. Un bon p'tit restaurant à Sausset-les-pins! Si ça pouvait faire école dans le canton battu à toutes les sauces de la tambouille, on serait pas fâché!

Chef: Robert Boyer
Second: Alexandra Cattania
Spécialités au feu de bois: pizzas, moules gratinées, lasagnes, ravioli, côte de bœuf, magret… et frites maison! Calamars à la romaine. Gnocchi. Tagliatelles. Filet de dorade fenouillère. Sole meunière.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 2€ 13/20. Toilettes 15/20. Assiette du jour le midi. Menu à 18,50€. Enfant 10€. Carte. Parking aisé hors-saison. Groupes jusqu'à 60 personnes (séminaires, anniversaires…). Climatisation. Terrasse couverte face au port. Fermé le jeudi hors-saison. Ouvert 7j/7 du 1/6 au 30/9. Réservation préférable.

18 avenue Siméon Gouin
13960 **SAUSSET-LES-PINS**
Tél.04.42.45.15.81

Plus on est de fous plus on rit : abonnez un ami
Bulletin d'abonnement page 98

L'ENTRACTE

NT 000

Le serveur ne tremble pas, joue son rôle. Un second rôle après celui bien essentiel de la vue dominante sur un port lumineux qui s'offre à mes mirettes ébahies. Faudra donc pas s'étonner que le touriste fasse ici la queue pour s'y prendre les pieds et le reste. La vue mer est (de loin) la seule raison rationnelle pour qu'on s'y précipite. Car enfin, se taper plus de 300 bornes aller-retour pour se crépir le gosier avec un repas aussi minable, ça donne des envies de militer pour l'inscription du Mac Do au patrimoine de l'Unesco. 20€ pour autant de médiocrité est rare. Les prix affichés plus loin sont inférieurs à la réalité vécue. La maison ne recule devant aucun sacrifice tant qu'il s'agit de celui du client: le pain est celui de la veille, sec et tranché grossièrement. Faut pas gâcher. Sauf le client qui paye. Entrée foirée avec des soi-disants "antipasti provençaux". La tomate espagnole d'hiver est mise au rang d'antipasti provençal, comme le jambon cru Lidl. Une assiette d'assemblage aussi immodeste dans l'intitulé que peu captivante dans le propos. 9/20. Le grand prix de la nullité est obtenu avec la "cuisse de canard confit". Ce genre de truc, je ne m'attends plus depuis longtemps à le trouver fait maison. Bien cuisiné, je me satisfais toutefois de la chose pour peu que l'application soit dans le carnet de route. Peau grillée… Ici, le cuisinier semble avoir réchauffé la cuisse au micro-onde. C'est pratique comme ça, ya pas la poêle à laver, après. Je vais pas me plaindre, il aurait pu pocher la viande dans l'eau chaude. Si: je me plains! Ratatouille insipide, tomate provençale presque crue. Seul le gratin dauphinois pourrait sortir du rang s'il n'était pas tiède. Filons sur le 6/20. Et sur un 7/20 avec une "tarte au citron" sous-traitée pour client maltraité. Le patron et le serveur disent bonjour et au revoir. Même pas honte.

Chef: allez savoir!
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 6/20. Cadre 14,5/20. Pain sec 5/20. Café pas pris. Toilettes 16/20. Menus à 17€, 20€. Carte. Vue mer.

Résidence du Port
13960 **SAUSSET LES PINS**
Tél.04.42.45.09.79

VELAUX

LA FLAMBEE DU VILLAGE

NT ΨΨ1/2

Bien peu nombreuses sont les adresses comme celle-ci! Sûrement moins que ça encore! Descriptif sommaire pas assommant: maison de village aux murs solides de pierres apparentes ponctués de boiseries. Et un énorme feu de bois central, façon ancienne forge où rôtissent les viandes comme si elles roupillaient sur une plage. Au fond, un four à bois où les pizzas et les plats cuisinés se rissolent la panse: pieds paquets gratinés, pieds de cochons panés… Et puis un couple.

Pas dans le four, mais devant vous en salle et pour votre service m'sieur dame! Le couple Boidron arrivé début 2009 à Velaux et en voiture. Ça m'étonnerait que vous confondiez les deux, Besma et Denis. Elle est très féminine et lui très masculin. Sourire lumineux contre visage taillé à la serpe. Les deux font la paire. Bref! Devant mes yeux ébahis, une vitrine de boucher avec de sérieuses propositions: côtes de bœuf d'un kilo, entrecôtes, filets, andouillettes ficelle AAAAA, magret, onglet, rumsteck, côtes d'agneau… Et le "Louchebem". Par le chef débitée sur le billot, une entrecôte de 400 grammes. C'est un vrai plaisir rustique d'observer votre repas cuire devant vous. J'ai tapé dedans comme un affamé. Tomates provençales, frites maison, oui "maison". 14,5/20. Avant ça, le "melon au jambon cru" fut une bien agréable entrée en matière. Jambon taillé minute, pas du sachet de prédécoupé industrialisé. 14/20. Mes petits lapins verts, il est bien rare que le bon cuisinier cumule son savoir-faire avec l'art pâtissier! Le "café gourmand" est un modèle du genre, totalement exonéré des séries illimitées de chez Picard et Davigel! Un tiramisu académique, une mousse au chocolat dense, un extrait de tarte au citron meringuée équipée d'une remarquable pâte brisée maison. Pas moins de 15/20. Et pas moins que tous les jours si je pouvais! Eloquent: les attablés sourient. Chef-patron Denis Boidron: issu de Bonneveine à Marseille. Passé par quelques célèbres maisons aixoises. Je vous dis: aussi modeste soit-elle, une telle adresse ne se trouve pas dans le pas d'un âne!

Chef: Denis Boidron
Second: Richard Bourelly
Spécialités: viandes cuites au feu de bois, lire le texte. Escalope de veau gratinée. Tartare poêlé. Steak haché maison! Pizzas. Salades. Desserts maison.
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule à 12,80€ et menu à 16,80€ le midi sauf samedi, dimanche et jours fériés. Enfant 9,5€. Groupes jusqu'à 50 personnes. Salle privative tout confort pour réunion. 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

VENELLES

L'OPUS

NT Ψ1/2

C'est une habile assiette bricolage qui séduira les amateurs de feu d'artifice. Possible qu'on me juge sévère dans l'appréciation, mais que voulez-vous, j'ai toujours du mal à maquiller mes sentiments. Justement! Elle en manque bigrement, de sentiment, la prestation. Les simagrées techniques ne suffisent pas. Faut aussi du sens, une âme. Menus à 25€ et 32€, carte, suggestions… L'entrée choisie dans le menu à 25€ est un classique "velouté de Butternut parfumé au lard, poireaux en deux façon et gresini". Je vais vous faire rire, mais c'est surtout le lard que j'aime là-dedans. Une pellicule grosse comme un ongle de pouce posé sur la crème. Ça croustille mais ça n'exhale pas. Le poireau décliné est rigolo, mais la version cuite à l'eau compliquée à couper dans une soupe, plish ploush! 14/20. La suite avec "tempura de gambas, émulsion de saveurs méditerranéennes, spaghettis de légumes aux zestes de citrons". Un intitulé lourd pour du léger dans l'assiette. Trois gambas en beignet à la pâte trop épaisse et grasse posées dans une verrine avec des spaguetti de légumes en sauce crémeuse. Pas de citron comme prévu. Pas un zest. L'assiette est sérieusement ponctuée de sauce crémeuse au goût indéfinissable et brouillon, je penche pour un peu de curry…Télescopage des ingrédients. Bofbof pour cette spécialité que les japonais ont piquée au portugais pour la petite histoire. 13/20. Tripatouillage de débrouillard avec un "millefeuille latin de fruits aux chocolats". A lire, le dessert sonne comme s'il sortait de chez Pierre Hermé. A goûter j'y resterai totalement hermétique. Un feuilleté de série habituelle utilisé aussi pour les entrées. Où se coincent l'ennui des bouts de fruits un peu passés de date avec chantilly en bouteille. Des coulis cacaotés décorent. 12/20. Le service mené par le patron sait y faire avec l'habitué. Ou plutôt les habitués: c'est plein comme un œuf! En plein désert culinaire, l'adresse n'a pas de mal à fidéliser le chaland qui se satisfait du moyen. C'est joli, élégant à l'œil dans l'assiette, mais optimisé pour un maximum de rentabilité. J'ai rien contre, mais ça sent trop le plan comptable.

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14/20. Pain 15/20. Café 1,6€ 16/20. Toilettes 15,5/20. Menus à 25€ et 32€. Carte. Suggestions. Parking. Terrasse. Ouvert midi et soir du mardi au samedi.

90 avenue des Logissons
13770 **VENELLES**
Tél.04.42.53.13.30

Vous désirez figurer dans le
BAO et sur Internet ?
Appelez le 06.12.73.29.90 ou écrivez à:
redaction@le-bouche-a-oreille.com
Vous serez testé anonymement.

VAR

AMPUS

LE NOELIS

ΨΨΨ

Robert Padin aime le suspens. Qui est Robert Padin? Ah mais alors vous n'étiez pas là l'an passé, pour mon premier repas au "Noélis"? Bon, je répète pour les absents. Reprise de l'ex "Roche Aiguille" par le couple Padin descendu tout droit mais prudemment de Haute-Savoie dans ce bonheur de village d'Ampus. Histoire d'y passer un bout de vie à offrir de bons moments de table à leurs contemporains. Virginie Padin, vous la reconnaîtrez vite: elle est beaucoup plus féminine que son mari de cuisinier, n'est que franc sourire et douce amabilité. Je disais donc: Robert Padin aime le suspens. Une sorte d'Hitchcock de la casserole. C'est que curieusement, le niveau de sa cuisine augmente à chaque plat qui arrive. Par exemple dans mon menu à 24€, le "chèvre chaud pané au miel sur son lit de salade" répond aux meilleurs critères du genre, sans tomber dans l'œuvre mémorable. Fromage fermier du village (la bastide de Solliès) vraiment extra, de la vraie biquette pas de la mauvaise bûchette! 14,5/20. Montée en température avec ma "gigolette de canard aux raisins et son jus de muscat". Quel saucier le chef! Une belle cuisse de canard, des garnitures gourmandes et une réelle finesse que masquerait presque le franc copieux de l'assiette! 15/20! On croit que les jeux sont faits quand arrive le "gratin de fruits rouges, dôme vanille". Fruits rouges de saison (y en aura plus après), un sabayon caramélisé d'anthologie, une présentation charmante et v'là que je file mon 15,5/20 des familles pour ce cinglant dessert par ailleurs souvent maltraité. Il est si rare que les cuisiniers affichent autant de prédispositions et d'envie à la réalisation du genre sucré! Un cadre rustique et propret, terrasse avenante. Un menu à 12€ pour les affamés du midi et à l'autre bout, un menu en 5 services à 30€ et même un en 6 services à 35€! Ça vous va? La maison des Padin s'est trouvée un style en moins de deux années en réhabilitant le copieux et le délicat. La totale!

Chef: Robert Padin

Spécialités: la carte change tous les 3 mois. Feuilleté bressan aux morilles et petits légumes. Nage de crevettes à l'essence de vanille couché sur pomme fruit. Duo de poissons aux agrumes, émulsion de basilic. Pavé de bœuf beurre Noélis. Foie gras mi-cuit. Les desserts sont maison.

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 1,5€ 15/20. Toilettes 16/20. Menus à 12€ le midi en semaine, 15€, 24€, 30€ et 35€. Carte. Enfant 9€ (-12ans). Groupes jusqu'à 60 personnes. Terrasse ombragée. Soirée jazz tous les mois. Parking aisé face au restaurant. Hors saison fermé dimanche soir, tout le lundi et mercredi soir. Ouvert 7j/7 en saison.

Quartier Sainte-Anne
83111 **AMPUS**
Tél.04.94.70.97.24

BANDOL

L'ASSIETTE DES SAVEURS

ΨΨΨ

Les contraintes économiques étant ce qu'elles sont, nous pensions que l'idée de développement d'un restaurant était incompatible avec une ambition de qualité. En clair, qu'il était impossible de servir des assiettes de belle tenues et régulières, quel que soit le nombre d'attablés. Nous avons changé d'avis. Certains fous furieux de leur métier de restaurateurs se retroussent les manches pour contrarier la statistique! Un exemple? Vous l'avez sous le nez! L'adresse du "duo de poisons" de la scène culinaire bandolaise! Stéphane Iaria et Emeline Olive! Les empêcheurs de manger en rond! Les secoueurs d'habitude! Après quelques travaux, leur charmante petite table écarte désormais les coudes dans la rue! Une équipe qui s'étoffe, une cuisine menée par Pascal Grebot en chef d'orchestre! Il pète la forme! Une machine à idées! Il a réussi l'impossible: rendre Mauricette de bonne humeur! Incroyable! Avec? Son menu à 27€! Qui entame par "tempura de thon mi-cuit sauce au saké". Celle qui me mène à la baguette n'en avait pas pour se délecter! Un travail d'acrobate-cuisinier! Délicieux! Bravo chef! D'avoir mis la dame au chapeau vert de bonne humeur! 15,5/20! La suite sort de l'Asie avec "dos de cabillaud frais, salade de fenouil". Un plaisir simple et fin, le chef maîtrise vraiment l'art du légume travaillé, ça change du plan-plan riz pilaf. 15/20. Grande satisfaction avec la formule du midi à 15€! Une "poêlée de seiches sel et poivre" cuisinée sans accent provençal mais asiatique (soja et 5 épices), rigolote à picorer! Etonnant et judicieux pour un 15/20! Mon plat est un "duo de St-Jacques et saumon, risotto à l'asperge". Coquillage frais sans corail et dodu, morceaux de saumon fumé à chaud avec sésame, risotto précis. 15/20. Mauricette conclura avec la "brochette de fruits frais et sa fondue de chocolat noir" joliment servie dans une marmite Staub en fonte. Fruits en gros morceaux, ananas, orange…14,5/20. Travail sérieux et inventif qui remet en cause la hiérarchie locale de la tambouille endormie sur ses lauriers. On aime bien quand ça bouge, et beaucoup quand c'est bon: les deux mon capitaine!

Chef: Pascal Grebot

Second: Florian Marino

Spécialités: canard laqué, St-Jacques rôties, salade au poivre de Sechouan. Filets de

rougets poêlés aux épices tandoori, riz thaï et menthe fraîche. Magret de canard grillé, sauce au roquefort et noix. Poêlée de gambas, tagliatelles aux girolles. Cassolette impériale. Marmite du pêcheur. Fondant au chocolat.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 1,9€ 15/20. Toilettes 15/20. Formules du midi à 15€. Menus à 24€, 27€ et 30€. Enfant 12€. Carte. Jour de fermeture: se renseigner. 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

ΨΨΨ1/2

Elle est quand même rigolote cette petite rue de la Paroisse à Bandol! Les restaurants y sont ouverts à l'année. Ce qui n'est pas le cas pour la majorité des boutiques qui ont "pognon sur rue" face aux bateaux du port. Enfin bon. Notamment formé par Da Silva à Callas (83), Mathias Grand sait que les clients ne visent pas l'originalité à tout prix, que beaucoup fuient la branchitude et recherchent la sureté d'une assiette solide avec des produits de saison qui ont le gout de ce qu'ils sont. L'ambition est moins ludique que le désir de cet excellent cuisinier tant on sait qu'il aime jouer, innover, prendre des risques et des recettes de travers. Il n'est pas assagi (28 ans), mais préfère aujourd'hui la rigueur d'un classique revisité et nerveux joliment mis en scène, bien dans l'air du temps. Mauricette, celle qui aurait pu figurer sur les affiches du cirque Bouglione, commentera la "terrine de foie gras maison cuite au torchon" comme monumentale. On ne lui fait pas le coup du foie gras à Mauricette! Pain brioché aux noix recouvert d'un chutney d'oignons, une brochette de pruneaux marinés au miel, un peu de confiture de tomate verte et une verrine crémeuse au bouillon de légumes. Elle sort son 16/20 de sa poche à oursins. Tout aussi fameux, mon "risotto crémeux aux noix de St-Jacques fraîches". Ludique! De toutes petites St-Jacques, cuites comme autant de bonbons restés souples. Petits légumes, gressins à l'huile d'olive. 15,5/20. Faut être un subtil du dosage, un méticuleux de l'assemblage: "le filet de bar rôti à l'huile d'olive" trône sur une écrasée de pomme de terre cuisinée, la poêlée de girolles fraiches en persillade bien de saison donne du tonus! 15,5/20. Tout aussi convaincant dans l'approche mais pénalisé par un manque de chaleur de l'assiette, voilà mon généreux "filet de bœuf cuit au sautoir" surmonté d'un demi St-Marcelin fondu et dressé sur un lit de pommes de terre sautées. Jus au thym bien vu. 15/20 à cause de la température de l'assiette un peu faiblarde. Desserts à l'identique pour nous deux, "la gourmandise attitude façon tapas", un tour d'horizon des propositions de la maison. Tartare d'ananas au rhum, coulant au chocolat, crème brûlée au chocolat…15/20! Vu le potentiel de couverts une réservation s'impose, encore que si vous avez de la chance ou si vous voulez attendre qu'une table se libère… Salle aux tons acidulés, terrasse piétonne pour un repas à l'air libre, carte des vins bien foutue avec des pépites. Une prestation pleine de jeunesse, classique mais enjouée. Et un super-chef qui prend racine à Bandol! Tant mieux!
Chef: Mathias Grand
Second: Matthieu Hue-Hermier
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule à 12€ et "carte du midi" en semaine. Menus à 26€, 34€ et 39€. Terrasse au calme en saison. Jour de fermeture: se renseigner. Réservation très prudente (22 couverts).
7 rue de la Paroisse
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.29.84.09 et 06.12.99.19.13

RESTAURANT ARMENIE

EQUINOX

ΨΨ1/2

Dans la marée souvent indigeste des restaurants de spécialités qui fleurissent un peu partout et sur les côtés, existent les faux-japonais qui sont des vietnamiens recyclés, les pakistanais déguisés en indiens, et les arméniens parfois libanais ou grecs réorientés. Aucune place pour une quelconque ambiguïté quant à la cuisine délivrée dans cette petite adresse bandolaise sans vue mer mais avec des sourires comme s'il en pleuvait! Ceux de Anahit Hakobyan et de Monique Khachatrian. Amies c'est sûr, cousines je crois. La première s'occupe du confort de l'attablé, la seconde s'affaire en cuisine! Quoique! Elle a du mal à ne pas venir en salle voir ses ouailles se régaler! Un peu comme à la maison! Les racines sont arméniennes, mais la cuisine chatouille la Grèce et le Liban, forcément! Par exemple, si j'ai entamé par trois "beureks" (fromage, épinard et viande) dont la spécificité en dehors d'être délicieux est d'être conçus avec des pâtes différentes! On en apprend tous les jours! 14,5/20! Ah! Peut-être la meilleure "moussaka" dégustée dans ma dure vie de cobaye! Ah! J'en ai vu des moussakas! Des Davigel en série! Des purées pas salées! Des qui nagent dans une mer de béchamel! Des infâmes pâtés pas décongelés dedans! Et même des sans aubergines! Bref! La moussaka d'ici est méticuleuse, lamelles d'aubergines confites, viande cuisinée, gratinée dessus. Vraiment extra, du franc traditionnel bien présenté, pas une recette attrapenigaud. 14,5/20. Plus faim moi! J'en peux plus! Je voudrais vous y voir! D'autant qu'il fallut que je teste un dessert! Conscience professionnelle! Maison aussi, les desserts! Ya pas d'raison! Un "baklawa" qui escorta à merveille le café arménien! Ou le contraire! Qui

Deux étoiles avant ouverture pour l'Hôtel du Castellet

LES MYSTERES DE L'OUEST DU VAR

La clique fumeuse des proseurs de la tambouille officielle est décidément bien prompte à gober n'importe quelle information contenue dans les dossiers de presse. Sans provoquer dans leurs ciboulots anesthésiés de plumitifs assermentés la moindre des réactions critiques! C'est quand même dingue! Car enfin, nouvelle discrète et bien peu relayée dans les médias: l'Hôtel du Castellet (83) décoche une seconde étoile dans le fameux guide rouge 2010, le fameux michelin, la pravda des fourneaux. Si c'est dans le miche, c'est que c'est vrai! Mais nous autres du BàO qui arpentons sans complexe le terroir bien d'chez nous, on s'est posé la question:
COMMENT ET QUAND CET ETABLISSEMENT A-T'IL OBTENU SA SECONDE ETOILE?
Faut d'abord savoir que "*l'Hôtel du Castellet*" a fermé ses portes jeudi 3 décembre 2009 et les a rouvertes le 8 février 2010*. Le 11 février pour être plus précis que le dossier de presse de la maison.
Le chef Christophe Bacquié venu de la Villa à Calvi (2 étoiles en 2009) est arrivé "*début novembre 2009*" dans le Var*. Voilà qui laisse bien peu de temps au restaurant pour être testé avant la parution du guide rouge 2010, même pour Superman. Remarquons aussi que vu le niveau de cuisine supposé de la boutique, il est utopique de vouloir recruter et régler les équipes en un claquement de doigts, disons 3 semaines. Sauf miracle. Mais on n'est pas à un miracle près avec le miche, la preuve. Même avec un test avec prise de rendez-vous préalable. Ce qui se fait entre gens de bonne compagnie aux intérêts de moins en moins occultes. La négligence du miche s'enlise dans la tromperie alors qu'on y lit des indications de plats du nouveau chef! Le "*chapon de mer du pays en trois textures*" est indiqué être seulement à la carte de… mai à septembre! Balèze dans l'anticipation!
Réponse aux questions. Comment? Christophe Bacquié est un MOF et les étoiles suivent les chefs. Et se négocient très cher, façon transfert de footballeur. Quand l'établissement a-t'il été testé? Un jour, peut-être…**

Olivier Gros

*Source: journal "professionnel" "L'Hôtellerie-Restauration"
** Meilleur Ouvrier de France

accompagne l'autre? Les deux! Un travail d'équipe! 14/20! Salle claire, terrasse accueillante les beaux jours, exposition de tableaux, soirées avec danseuses ou spectacles. Petite salle moderne mais chaleureuse. Et surtout, respect des recettes originales: tarama maison, houmos, tzatziki, charcuterie arméniennes, bomba, pilméni, lahmadiou, blintchik…et même feuilles de vignes maison! Promis-juré! Ya qu'à goûter! Ce côté-ci du Var cherchait son ambassade arménienne! La voilà! Et en sourires siouplait! C'est bonus dans cette ville vouée à la manne touristique et aux pièges à touristes!

Chef: Monique Khachatrian
Spécialités: arméniennes mais aussi libanaise et grecques
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café arménien 14/20. Toilettes pas vues. Formules à 12€, 14€ et menu à 16€ midi et soir. Carte. Tous les samedis, danseuses ou spectacles avec repas "à la carte". Groupes jusqu'à 35 personnes. Climatisation. Terrasse. Ouvert 7j/7 en saison. Hors-saison: se renseigner. Réservation conseillée.

27 rue Docteur Marçon
83150 **BANDOL**
Tél.09.53.94.15.68 et 06.20.80.75.25
www.restaurant-equinox.fr

LE CÔTE PÂTES

NT 1/2

Un festival de pizzas, d'entrecôtes et de filets de bœuf. Et deux ou trois très communes bricoles. J'ai fait le tour des propositions et ai failli plonger dans l'option carnée, un filet de bœuf. Sauf que je redresserais vite la barre de ma décision quand j'entendrais le boss-serveur confier peu discrètement à une table d'habitués "mes glaces, je prends la marque Métro, les autres sont trop chères!". Ça le regarde. Mais quand on s'intéresse un peu au "prix de marché" de certains produits, alors on connait celui du filet de bœuf. Et faut savoir qu'en ce moment, les prix fluctuent entre 7€ et 30€ au kilo. Suivant si le restaurant achète de la très piètre "hollandaise" ou de la remarquable Aubrac bio, par exemple. Un grand écart de qualité et de tarifs. Je ne suis pas très futé, mais vu la stratégique politique d'achat de la maison, pourquoi le patron n'utiliserait pas la viande de bœuf hollandaise? Du coup et un peu lâchement, j'ai choisi le plat du jour "couscous". Une portion énorme. Où seule la semoule a de l'intérêt. Légumes avachis, bouillon lié telle une soupe, sombre et mono saveur, sans relief. La viande d'agneau est un peu sèche, sans aucun goût. J'adore cette viande pourtant. Et puis la merguez est crue. Vraiment pas ragoûtante. Je vous ferais bien un dessin parlant, mais l'autocensure tomberait. Allons pour un 8/20 bien payé pour l'ensemble. Ah oui: 15€ quand même! Je voulais enfoncer le clou avec le "fondant au chocolat" et il se trouve qu'il est maison. Mal foutu, aucune tenue. Mais au goût de chocolat. Mais une marée de crème anglaise…12/20. Les tables sont en bois aggloméré repeint. Si vous y posez les coudes, ils collent. Si vos posez le journal, il colle. Le set de table colle. Et le cobaye ambulant du BàO décolle de sa chaise après avoir déboursé la somme de 21€ pour pas grand-chose au prix d'un restaurant.

Accueil 11/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 13/20. Pas de pain. Café pas pris. Toilettes 11/20. Pas de menu. Plat du jour. Pizzas. Terrasse.

90 rue de la République
83150 **BANDOL**
Tél.04.94.05.25.25

BARJOLS

LE RESTO DES PETITS BOUDIN

ΨΨΨ

L'aventure est tout aussi humaine que culinaire! Héhé! Des phénomènes, les Boudin. Le fils Benoît notamment passé par le Grand Véfour et le restaurant de l'UNESCO à Paris. Un parfait professionnel, classe et décontracté, presque british. Les parents sont en cuisine, la discrète Isabelle et l'hyperactif Christian. Il aurait pu s'endormir sur ses multiples talents. Mais à en juger la cuisine gourmande et joyeuse qu'il écoule à ses ouailles, l'homme se sera imprégné depuis belle lurette du discours d'Escoffier et les poèmes d'Antonin Carême. Faites péter le Champagne! Ou du rouge! Ce que vous voulez! Des restos avec de tels plats canailles, faut les siroter avec des copains de communion adeptes d'une philosophie de la vie faites de rires et de souvenirs! Vous trouverez les deux sur place! Et puis suivant le marché: terrines maison, œuf meurette, lisette au vin blanc, châteaubriant béarnaise, tête de veau gribiche, andouillette AAAAA, écrevisses en bisque, charlotte de pomme de terre à la truffe, oui, de la truffe en saison et du gibier aussi! Au rayon sucré, les crêpes Suzette et le soufflé au Grand-Marnier sont de la partie! Ainsi mes biens chers frères (et sœurs) de la communauté des radieux de la papille, j'ai entamé par une fameuse "cocotte d'escargots au Roquefort" cuisinée comme dans un rêve! Saveur discrète du célèbre fromage, sauce beurre persil et cubes de tomate fraîche… tomates confites en prime! Et des escargots aussi naturellement. Un 15/20 impec! Ça commence bien non? Ça poursuit costaud de la recette avec la "canette du père Boudin". Recette refilée aux "Boudin" par les "Cousin", anciens proprios du Petit Marguery à Paris. Le suprême prédécoupé est admirablement cuit, posé sur un lit de choux croquants cerné par une subtile sauce au foie gras, copeaux de truffe. Typiquement le plat du bon vivant sans artifice, sérieux, généreux. 15,5/20. Que croyez-vous qu'il se passa? Je pris un dessert, une "mousse au citron" au goût du fruit, tuiles au jus d'orange et sucre tiré. 15/20, fastoche. Carte des vins pas bête équipée

notamment de l'excellent "Château Marguï" voisin. Ben vous voyez amis lecteurs, si je fais toujours ce métier de cobaye avec autant de plaisir, c'est parce je trouve de temps en temps sur ma route des cuisiniers comme çui d'ici. La phrase d'Alain Chapel lui va comme un gant: "la cuisine, c'est beaucoup plus que des recettes".

Chef: Christian Boudin

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 15,5/20. Toilettes 15/20. Formule à 16€ tirée du menu à 21€ le midi en semaine. Formule à 23€ tirée du menu-carte entre 29€ et 32€. Terrasse couverte. Fermé dimanche soir et tout le lundi sauf jours fériés. Réservation très conseillée.

5 rue du Bœuf (face à la mairie)
83670 **BARJOLS**
Tél.04.94.77.29.87

LE BEAUSSET

LA GRANGE

ΨΨΨ

Un restaurant presque normal avec des tables et des chaises, des serviettes en tissu et une déco d'outils de travail et de chasse qui rappelle le passé de la maison, ancienne forge. Et de la bonne humeur, plein, dispensée par le client lui-même. Il est d'ailleurs extra de constater comme le restaurant peut être encore à ce point une fête pour le gourmand invétéré dans notre monde de blasés de tout! Ah! La maison de Georges Ferrero est remplie comme un œuf ce midi estival! Pourquoi? Je viens de le dire! Ajoutez une carte variée où les Saint-Jacques fraîches au beurre blanc côtoient les rognons de veau au Madère et le foie gras de canard aux figues, les ris de veau aux truffes. Véritable boucher, le patron aligne aussi les tartares, les côtes de bœuf, entrecôte et autre bavette. Et même de l'agneau des Alpes! Et un "filet de bœuf aux morilles" d'anthologie. C'est parfait ce genre de plat quand vous arrive sous le nez ce qu'on attend! On souhaite une sorte de fantasme…et il arrive! 15/20. Mauricette, jalouse de tout en général et de mon assiette du jour en particulier ne regretta pas pour autant son "dos de dorade royale rôtie à l'huile d'olive". Poisson frais bien cuisiné… elle a tout boulotté malgré la générosité maladive des assiettes! Une signature! Et voilà aussi un 15/20! Nos desserts seront une merveilleuse "mousse au chocolat noir" que Mauricette aurait bien échantillonnée pour la faire goûter aux escrocs de la tambouille qui fourguent du sachet tout prêt au prix du cuisiné maison. ça y est! Vous me l'avez énervée la dame au chapeau vert! Ah c'est pas vous? Pardon. 15/20, la mousse. Tout comme ma "tarte à l'orange" de pâtissier adroit, parfaite. La carte des vins fait "naturellement" la part belle au Bandol! Tu m'étonnes! Une douzaine! Souviou! L'Hermitage! La Moutète! D'ailleurs, des vignerons font cantine ici. Service réglé par une équipe de fidèles façon "vieille école" et qui tape dans le mille! Comme dit la légendaire Mauricette, "pour devenir institution, faut du sérieux, de la régularité et du temps". Bingo.

Chef: Georges Ferrero

Spécialités: salade de truffes chaud-froid à l'huile d'olive. Cuisses de grenouilles à la provençale. Dos de Saint-Pierre rôti à l'huile d'olive. Rognons de veau à la graine de moutarde. Ecrevisses fraîches à la Provençale. Ris de veau au morilles. Pieds et paquets maison. Médaillon de lotte au Bandol. Bouillabaisse (sur commande mini 4 personnes). Belle carte de viande.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 1,5€ 14/20. Toilettes pas vues. Menus à 19,50€, 25€ et 36€. Carte. Service traiteur emporté ou livré à domicile. Fermé le lundi soir et le mardi. Réservation conseillée.

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

LA CREPERIE DES SENS

NT Ψ1/2

Difficile de nier la bonne volonté, mais elle est parfois cruellement insuffisante. L'adresse fait pourtant son œuvre depuis juin 2009. Le décor est contemporain vert pomme autant que la cuisine est ouverte, et le client bénéficie d'une terrasse sur la place de la Mairie. Seulement une avalanche de maladresses plombe. Les crêpes sont des "crêpes créatives" à la grande majorité, avec des noms latins pour faire savant. On s'en tape. Ce qu'il aime le friand de galettes quand il va dans une crêperie, ce n'est pas regarder le patron se faire plaisir en inventant des recettes comme Thierry Marx. Le friand de la galette, il veut des recettes simples et presque banales, manger les saveurs qu'il trimballe dans son ciboulot vers 11h30 du mat'. Il aime entrer dans la culture et le terroir breton, sentir les odeurs de cuisson, voir sur une table des journaux comme "le progrès de Cornouaille" ou "Breizh mag", entendre les cornemuses chuinter dans les haut-parleurs, voir des photos de phares breton battus par les vagues… Le client, il ne veut surtout pas qu'on lui dise: "moi, j'ai de la farine de blé noir artisanale" alors même qu'elle est trop largement coupée avec du froment. Bref! On trouvera tant bien que mal des galettes classiques, je veux dire sans délire d'assemblage ou de composition. Mauricette toujours sans coiffe du pays Bigouden mais fidèle à son chapeau vert joue "la celtique" avec pommes confites et andouille de Guéméné, qu'elle fixe à 14/20, ce qui est bien. Je serais déçu par "la Léman". Rondelles de pommes de terre "sous-vide", fromage dont je ne me souviens plus l'appellation mais qu'on peut raisonnablement supposer savoyard. Sinon, je me rap-

pelle très bien de l'absence globale de sel. Sans doute que "la Léman" est trop éloignée des marais salants bretons. Pâte trop souple, avachie et sans envie. 11/20. Sucrées avec la "Saint Michel" avec pommes cuites et caramel au beurre salé (maison) pour Mauricette! 14,5/20. J'ai souvent pour habitude de demander une "beurre salée et sucre". Les proprios m'ont fait les yeux tous ronds: elle n'est pas à la carte! J'vous jure! Dans une crêperie dite "traditionnelle"! De quoi se faire retourner dans sa tombe Anne de Bretagne! Par contre, on sert la crêpe au Nutella. Enfin bon! On me servira quand même une "nature" comme demandée correcte, si ce n'est la radinerie en beurre. 13/20. Cidre et "poiré" sont bien. Les proprios sont amicaux, mais en "font trop", toujours à argumenter pour leur boutique. On sort déçu du manque de rêve, du décalage entre la prestation qui se veut ambitieuse et notre espérance. Un coup d'épée dans l'eau, ou plus exactement un coup d'Excalibur dans le lac.

Spécialités: galettes et crêpes
Accueil 14/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Pas de menu. Carte. Climatisation. Terrasse.
10 rue de la République
83330 **LE BEAUSSET**
Tél.04.94.87.83.67

BESSE SUR ISSOLE

LA REMISE

ΨΨΨ

C'est pour vous dire monsieur que j'ai passé un sacré bon moment chez ces gens-là. "Un de plus chez les Pésavento!" me glisseront les assidus du BàO. Ben oui! Que voulez-vous, ça me plait, j'y peux rien! Ou pas grand-chose! Ou alors faudrait faire semblant de ne pas le voir, mais j'aime pas me mentir! Tandis que les égotiques cuisiniers dévots d'une presse enfonceuse de portes ouvertes toute en leur honneur courent après la lumière des projecteurs, j'annonce à l'amateur aigu de moments sincères de table que les assiettes de "La Remise" sont lumineuses! Mais n'allez pas croire que le Alain Pesavento, il vous sert des assiettes garnies de guirlandes multicolores et des verrines en série comme s'il en pleuvait! Le chef discret est un silencieux pour tout, un rigoureux dans le sujet et un adepte de l'épure. C'est un peu atypique pour faire du bruit dans le microcosme, mais ça marche bigrement à zieuter la fréquentation. Dans mon menu qui est le sien à 21€, j'entame par le "carpaccio de saumon à l'aneth", débité et préparé minute. On sait bien que l'exercice est rare dans les cuisines qui considèrent le client comme une statistique. 15/20. Suite avec un plat que je n'avais jamais choisi: le "magret de canard aux 5 poivres et sauce bigarade". Eventail bien aligné, gratin dauphinois rustique, des tagliatelles de courgette cuisinée et une sauce qui pousse son monde, subtile et délicate, calibrée dans le parfait. Profitons-en pour préciser être en présence d'un sacré fin saucier, depuis le temps qu'on lèche jusqu'au bout les assiettes d'ici! 15/20. Le fromage est prévu dans le contrat, et c'est pas une vache qui rit. Le dessert itou, je vous déconseille de le louper! "Tarte chocolat, sorbet mandarine". Pâte fine avec une ganache très "chocolat" pas trop sucrée qui se marie à ravir avec son sorbet. 15/20. Sobre et efficace, Nadia Pesavento promène en salle comme un faux détachement de la fonction: c'est illusion. Elle écoute, conseille. Le choix des vins est plutôt pas mal, je sais, j'ai mangé juste devant les bouteilles alignées en rang d'oignons au comptoir! Poêle à bois en hiver pour vos mimines traumatisées, cour ombragée par la vigne en été pour votre front en suée. Et c'est ainsi mes biens chers frères qu'en ce début janvier agité pour cause de soldes en magasins, je me suis fait à moi-même une belle "remise".

Chef: Alain Pesavento
Spécialités: foie gras poêlé sauce Madère. Filet de bœuf. Rognons de veau à la moutarde ancienne. Carré d'agneau rôti au jus de thym. Filet de cabillaud à la crème d'écrevisses. Escalope de saumon poêlée sauce safran. Gambas au curry. Desserts maison: iles flottantes, nougat glacé…
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus à 13€ le midi en semaine, 17€, 21€ et 26€. Carte. Climatisation. Jolie terrasse sans voiture. Fermé le dimanche soir et le lundi hors-saison. Fermé lundi en saison. Réservation conseillée.
4 avenue de la Libération
83890 **BESSE-SUR-ISSOLE**
Tél.04.94.59.66.93

BORMES LES MIMOSAS

LE TIFY

ΨΨ1/2

Ce message s'adresse à tous ceux qui n'ont pas encore eu le privilège de se frotter le plaisir au duo de borméen "Pierre-André Romain et Fabrice Gounand". Ces deux-là ne font pas la moitié d'une paire ni une association à mi-temps tant ils se complaisent dans leurs rôles respectifs. Le chef né dans des contrées plus septentrionales est un vrai modeste de la tambouille qui en a réellement "sous la pédale". Il ne semble pas le savoir. Des recettes souvent travaillées et justes dans le propos, comme une sorte de catalogue de la Redoute anti-esbroufe. Plus en lumière puisqu'en salle, son alter-ego est un feu-follet débordant de convivialité, qui communique sa bonne humeur coutumière chaque jour à ses ouailles sans état d'âme. Sans familiarité aucune, mais la petite attention qu'on appellera "professionnalisme" jamais absente du propos. Par exemple "la soupe de poisson"

(car j'ai pris une soupe de poisson) vous sera servie par lui. Il n'a que ça à faire! Mais nooon! C'est pas vrai! Je rigole! Il a bien peu le temps le bougre! La boutique est si souvent pleine! Ou alors faut lui demander gentiment et avec un grand sourire! La rouille est excellente, les gousses d'ail ne manquent pas à l'appel, et la soupe a du ressort! 14,5/50! Quand je vous dis que le Fabrice Gounand est un sacré cuisinier! Vous trouverez à la carte le "magret de canard sauce Apicius". La sauce de tous les dangers! Je vous assure que les toques maladroites savent la louper avec grande facilité. Des épices (ce qu'il faut), du miel (point trop n'en faut) et le tour est joué! Magret entier avec jus! Légumes cuisinés! Gratin dauphinois servi à côté! Complet je me suis régalé! Et vous ça devrait pas tarder! 15/20! Le "café gourmand" joue le jeu, le café est excellent. Avec une grande décontraction, la formule du midi à 11,50€ continue de traumatiser les pans-bagnats et les mauvaises pizzas. Joyeux, sérieux, régulier: ça fait rudement plaisir de constater que le littoral varois offre parfois de telles belles délicatesses d'adresses!

Chef: Fabrice Gounand

Spécialités: pastilla de fruits de mer, julienne de légumes. Méli-mélo du pêcheur au coulis de crustacés. Bourride de lotte "à ma façon". Sole meunière. Aïoli provençal. Steak tartare poêlé "à la mode de St-Tropez". Magret de canard rôti aux dragées. Moules-frites. Tagliatelles aux écrevisses. Savarin chantilly aux fruits. Café Gounand.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Illy 1,8€ 15/20. Toilettes pas vues. Formules à 11,50€ le midi. Menu à 17,90€ et 23,90€. Enfant 8,5€. Carte. Climatisation. Grand parking à proximité. Ouvert 7j/7 à l'année. Fermé en janvier. Réservation conseillée (surtout en saison).

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

L'ON DINE

ΨΨ1/2

Voilà l'adresse même qui engendre une tranquille euphorie chez nous autres du BàO! Dans le coin à La Favière, elles sont si peu nombreuses à disposer de notre bénédiction de cobayes patentés qu'on l'inscrit illico dans nos tablettes et on la refile à tous vents à qui veut l'entendre et surtout, à qui veut la prendre! Seulement voilà: si vous êtes des pressés intégristes du tout prêt à avaler et à n'importe quel prix ou tout simplement, si le restaurant n'est pas votre tasse de thé, la maison des Russo n'est pas un cadeau. Vous appréciez les beaux tableaux? Les ambiances un peu délassante? Les cuisines jolies et rudement efficaces dans la sensation? Alors les jeux sont faits! Vous avez gagné un ticket d'entrée chez Julia et Jacques Russo! Et le droit de poser vos moustaches dans la rosace de saumon fumé crème d'aneth! Dans le foie gras maison au chutney de figues du patron! Dans le filet de loup poêlée sauce pistou! Dans la poêlée de Saint-Jacques à la provençale! Dans un magret! Ou comme votre serviteur qui tâtait du menu à 18€, dans la "terrine de poisson maison"! Oui, "maison" môssieur! C'est meilleur que les boites toutes prêtes de Promocash, mais c'est aussi plus long à cuisiner. Hein chef? Un peu aride mais accompagné de deux sauces, une agréable entrée en matière à 14/20. J'ai gardé un excellent souvenir de mon repas de l'an passé. Je replonge dans la même sauce! La "sauce vierge"! Ma préférée en été! Ail, citron, tomate, cébette et huile d'olive! Du naturel! Elle escorte favorablement mon "steak de thon grillé", resté souple. Avec deux garnitures dont une poêlée de spaghettis de légumes frais un peu croquants, parfait et un gros 14,5/20. Les desserts sont maison. Comme le reste, c'est meilleur que le préfabriqué et aussi plus long à cuisinier, mais je radote!Vous verrez quand vous aurez mon âge! La "tarte au citron meringuée" d'ici renvoie à leurs chères études les concurrentes. Un bonheur d'onctuosité sucrée ce qu'il faut, vraiment maîtrisée. 15/20. Jacques Russo est aux fourneaux le matin et n'ouvre pas boutique à 11h45! Ben oui, ya pas de mystère! Ni de hasard! Malheureusement la maison ferme en hiver, snif. Pour le temps qu'il reste, je recommande cette adroite table à tous les inquiets, les fatigués, les désespérés de la planète et d'ailleurs.

Chef: Jacques Russo

Accueil 15,5/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Folliet 1,6€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Menus à 18€ et 28€. Enfant 9€. Carte. Groupes 30 personnes sur réservation. Expo de tableaux. Terrasse ouverte. Fermeture: se renseigner. Réservation souhaitée.

101 boulevard du front de mer
La Favière
83230 **BORMES-LES-MIMOSAS**
Tél.04.94.01.09.41

LE GRAND PIETRO

NT 0

Bar d'un côté, salle de restaurant de l'autre. Avec le recul, j'aurais préféré casser la croûte sur une des tables du bar: ma liquette aurait moins senti la friture. Bon. C'est fait, on n'en parle plus. Ambiance très familiale avec son lot de gouaille, un certain charme. Une clientèle de désœuvrés envacancés, d'administratifs informatisés et d'ouvriers repos du guerrier. Le menu du jour est tarifé 12€ avec café. J'ai vu et évité. Plutôt le menu à 14,90€. Entrée "salade de chèvre chaud" avec lardons, tomates pas de saison et demi-œuf coupé avec un couteau pas propre. Ya du orange bizarre sur le jaune. Bien peu de soin, ça sort

vite des cuisines comme si être pressé était une obligation pour tout le monde. Sabotage regrettable car le fromage fondu posée sur du pain de mie est de qualité. 10/20. La cata arrive avec le "confit de canard" tiède, mollasson de la peau graisseuse. De confits, j'en rêve parfois de grillés à la poêle, escorté avec des pommes de terre sautées cuisinées avec le gras du canard… Driiiiing! On se réveille! Frites en rondelles, les fausses patates en vente libre sans autorisation préalable de mise sur le marché. Alternative aux grosses fritasses habituelles congelées. Pas bon. Voilà un duo de ratages dans la même assiette: 7/20. Le dessert maison "nougat glacé" avait quelques atouts pour me convaincre. Il semble d'ailleurs que les desserts soient "maison". Bref. Sauf que le nougat acceptable est torturé par une abondante coulée de grenadine vendue comme un coulis de fruits rouges, et deux pets de Chantilly. 12/20. Le personnel est sympa et la patronne souriante. Ah oui! On nous inflige ce cinoche à longueurs de temps: faudrait qu'on m'explique pourquoi la maison joue la blague des prix barrés avant baisse de la TVA. Par exemple, la direction se vante d'avoir passé le prix du café de 1,5€ à 1,3€. C'était en juillet 2009 et les nouveaux sont là depuis 2010. N'est-ce pas un peu se moquer du monde?

Accueil 14/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 11/20. Pain 13/20. Café 1,3€ 14/20. Toilettes 15/20. Menus à 12€ le midi en semaine et 14,90€. Enfant 8€. Carte. Pizzas. Terrasse. Bar.

2 avenue du 8 mai 1945
83230 **BORMES LES MIMOSAS**
Tél.04.94.71.06.35
grandpietro@wanadoo.fr

BRIGNOLES

AU VIEUX PRESSOIR

NT ΨΨ1/2

Ah! Ce qu'on aime dans la maison, c'est cette forme de tradition! De la plus belle des façons avec Laurent-Luc Gramont! Un pur provençal qui ne laisse d'ailleurs aucun doute à ce sujet. Une envie qui n'arrête pas de commencer comme si c'était hier! Aubergistes approximatifs ou ambitieux: prenez des notes! Restaurant pas flambeur mais tiré à quatre épingles où la rigueur se renifle sous toutes les coutures. Pas de musique lounge à fond les ballons, ni de vague serveur avec le pantalon qui tombe sur les genoux et qui joue avec son portable en même temps qu'il vous prend la commande en vous tapant dans le dos. Bref! On s'occupe de vous comme si vous étiez un client et pas un cochon de payeur à plumer. Et une cuisine simple mais qui ne rechigne pas à originalité, parfois. Du tissu, même en terrasse. Voilà. On a fait le tour. Mauricette, celle dont la psychologie est un labyrinthe, ça lui a pris d'un coup à 11h30! "On va au Vieux Pressoir!" qu'elle a dit! Nous voici installés à l'ombre de la terrasse comme deux nababs un peu blasés. "Soupe d'épeautre et pétales de bacon à la façon Grand-Mère" gentillette à 13,5/20. "L'aumônière de chèvre chaud et échalotes confites sur lit de verdure" est plus avenante, joueuse! 14,5/20. La coutumière de la viande rouge s'est abandonnée à un "dos de sandre poêlé, fricassée de champignons" bien présenté sur son lit d'épinard. Que la portion est belle! 15/20! Plat original: "tête de veau sauce charcutière, pommes vapeur". La préparation bien réalisée nous sort de la sempiternelle et néanmoins délicieuse "gribiche"! 14,5/20. Desserts dans la continuité d'application puisque la "verrine d'agrumes" séduira la dame au chapeau vert. Agrumes mondés, mousse parfumée. 14,5/20. Elle m'a piqué un bout de mon "nougat glacé à la nougatine"! De quoi j'me mêle? Gonflée! Nougat maison m'sieur-dame! On tombe d'accord sur un 14,5/20. Il faudrait presque aimer ce "Vieux Pressoir" comme une espèce folklorique en voie de disparition. Il nous permet d'évoluer sans dégâts à travers la nébuleuse des restaurants d'une ville (presque) orpheline en tables acceptables.

Chef: Julien Fevriero
Second: Yoan Sautereau
Spécialités: pied et Paquets cuisinés à la Marseillaise. Filet de bœuf gratiné au foie gras. Grenadin de veau au cidre.
Accueil 17/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pains 15/20. Café Malongo 1,8€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule à 13€ et menu à 16€ le midi en semaine. Menus à 27,50€ et 33,50€. Carte. Banquets, mariages, séminaires jusqu'à 120 personnes (autocaristes acceptés). Terrasse avec brumisateur. Parking aisé.

Le Plan RN7
Route de Marseille
83170 **BRIGNOLES**
Tél/fax.04.94.69.97.49
www.au-vieuxpressoir.fr

LA CADIERE D'AZUR

HOSTELLERIE BERARD

NT ΨΨΨΨ

Ceux qui nous lisent depuis un petit moment et plus encore comprendront que nous soyons entrés ici avec un a priori négatif. Et puis notre expérience passée au "bistro" de la maison qui ne s'était pas bien déroulée. Et puis cette étoile relativement récente obtenue dans le guide rouge. Et puis les incessantes louanges dont nous abreuvent les médias à l'égard du clan Bérard. Et puis les tartines de glorification répétées du plumitif de l'Hebdo Marianne Périco Légasse et des "amis" de Var Matin. Et puis l'attitude seigneuriale dans le village perché. Et puis des sons de cloche négatifs sur l'accueil dont madame gratifierait le client suivant ses humeurs, la cuisine qui serait bien peu régulière, le personnel détaché de ses fonctions et j'en passe. C'est le fiston Jean-François Bérard qui s'occupa de notre table. Autant l'avouer tout de suite: nous avons ren-

contré une personne charmante et disponible (très peu de clients), ouverte et passionnée par son métier, bien loin de l'image hautaine véhiculée par la boutique. Agréable moment d'échange donc mais surtout, il propose une cuisine bigrement efficace et goûteuse. Même s'il est passé par l'école de Bonneveine à Marseille, nous ignorons pour l'heure s'il s'entoure de compétence en cuisine ou si lui-même affiche un véritable talent. Menu "pour les gourmands" à 79€. Passons la mignonne mise en bouche pour en venir à mes "tortiglioni cuisinés en toute simplicité, légumes, truffes et herbes de la bastide". Une pure merveille, un festival herbacé où les alliances jouent ensemble. 16/20. Suit "l'agneau de lait Axuria cuisiné en cocotte au thym, l'épaule et les côtes, fricassées de pomme de terre de Noirmoutier". Mauricette s'en est mis jusque-là, sans la moindre retenue ni la moindre élégance: comme d'habitude! 16/20. "Le Saint-Pierre du petit pêcheur, fenouil braisé et croquant en salade, olives Taggiasca, jus perlé" est d'une exemplaire sobriété et vraiment remarquable. 16/20. Le plateau de fromages est à la hauteur, avec un choix à se friser les moustaches en plein hiver à Mexico. Fin en beauté avec "une poire Williams en carré intense de plaisir au réglisse" originale et assez singulier à 16/20. Tandis que la Mauricette nationale, experte cantonale en chocolat, n'en revient toujours pas du "le chocolat Macaé 62% pur Brésil, cylindre en chaud froid au grué de cacao, nuage à la fève de tonka". 16/20. Une très belle surprise donc qui confirme deux points: un remarquable cuisinier travaille dans la maison. Et aussi le sentiment que Jean-François Bérard gagnerait peut-être à s'émanciper de la prison dorée dont ses parents ont les clés.

Chef: Jean-François Bérard
Accueil 17/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 15,5/20. Café avec mignardises 17/20. Toilettes 16/20. Menus à 43,22€ (sauf week-end), 79€ et 146€.
6 rue Gabriel Péri
83740 **LA CADIERE D'AZUR**
Tél.04.94.9011.43
http://www.hotel-berard.com

CARCES

PILE POELE

ΨΨ1/2

Allez tiens! Je me hasarde dans le descriptif avec un résumé de la situation: un des plus beaux villages du Var, une ruelle à l'écart du passage où se niche un bistrot pile-poil où personne ne l'attend, un jovial quadra catogan au vent équipé d'une bonne humeur naturelle brandie comme un étendard et pour finir en beauté, un jeune cuisinier passé par un apprentissage au "Clos des Vignes" à Cotignac du temps de Mr Bastian et aussi par la Tour d'Argent à la capitale, rien de moins. Si vous avez lu attentivement, vous aurez pigé qu'il s'agit d'une sorte de bouchon convivial qui se paye le luxe de fourguer de véritables plats de restaurant à ses clients adorés. Un peu tout ce qu'on aime, de bonnes assiettes dopées à la joie de vivre sans le fatras protocolaire du gastro plan-plan. Esprit insufflé par la philosophie du patron Bruno Amato, le catogan, c'est lui. Pas un triste, le dab. Remarquez que ya de quoi être joyeux: sa petite table née en 2008 marche fort! Et vous allez rire: c'est mérité! Des suggestions du moment axées sur le produit de saison, et des propositions "à l'année" tels les carpaccios, le foie gras, les tartares, les magrets, poulet au curry, gambas sauce diable, filet de loup au beurre blanc et aussi le délicieux moelleux au chocolat maison opté l'an passé. Commençons par le début avec le "foie gras poêlé et ses pommes Canada". Un bon début en somme! Deux escalopes posées entre deux compotée, ça se mange comme des friandises! 14,5/20. Joliment présentées les "noix de St-Jacques sur lit de poireaux et gratin de fenouil". Pas de gratin de fenouil ce jour, mais une cassolette de riz à la courgette confite, doucettement sucrée. Les St-Jacques sont dodues (un peu trop de corail peut-être), élégantes comme tout sur la fondue de poireaux. Et bien cuites surtout. Aaah! La cuisson de la St-Jacques! Tout un poème! Et un massacre quand c'est raté! Et une réussite quand…c'est réussi! 15/20. Pas de dessert, mais j'ai un mot d'excuse de mon médecin…qui est d'ailleurs fort content d'utiliser le BàO pour lui-même! Faudra pas qu'il se plaigne si je cause pas du rayon sucré! Mais passons! La carte des vins s'est recentrée sur le local, à quelques exceptions près. Des p'tits endroits comme ça, on s'en remet, mais c'est difficile.

Spécialités: millefeuille de rouget sur lit de poireau, caviar d'aubergine. Souris d'agneau confite au thym et miel, purée maison. Andouillette braisée au vin blanc. Filet de bœuf au Madère.
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 14/20. Toilettes pas vues. Carte. Accès handicapés "normes 2015". Groupes 40 personnes. Soirées "cave à spectacles". Terrasse couverte. Fermé le mardi soir et le jeudi. Ouvert 7j/7 en été. Parking des Lones (boulodrome). Réservation conseillée.
Chemin des Lones
83570 **CARCES**
Tél.04.94.69.37.98

LA GUINGUETTE DU LAC

NT 0

On peut dire que "la Guinguette du Lac" possède un bel emplacement, isolé de tout. Vue monopolistique sur le lac de Carcès. Et un personnel pouffant. Entre lui, il pouffe peu discrètement sa joie de vivre entre deux client servis. Mais devant le client, c'est le masque, il s'ennuie ferme. J'ai pas pigé. Quand quelqu'un est triste, il l'est tout le temps. Ou pas. Le

mi-temps n'a pas lieu d'être. Ou alors discrètement et pour éviter que le client se sente de trop sauf pour payer l'addition à la fin. Avec les gloussements, les "ding". Le micro-onde. Quand j'entendis la fée clochette sonner peu après ma commande de "tarte tatin", j'ai su qu'elle était chaude. Erreur: elle est brûlante! Bien peu présentable et sans superflu comme crème fraiche ou à la rigueur, une boule de glace vanille. Tu rêves client? Et puis quoi encore? On fait pas du social! Bref! Pas mauvaise par ailleurs mais 6€ quand même. 12/20. Je reprends le fil du début après le dessert mais bon. On me file la carte. Peu de plats, quelques menus à partir de 17€. Je choisis "pièce de bœuf sauce Roquefort". Et là paf! "Ah ben aujourd'hui, on n'a pas!". La maison ne daigne pas prévenir le client de ses carences en stock. Sans doute le fournisseur de sauce roquefort toute prête n'a pas livré? Alors direction "pièce de bœuf grillée" toute simple mais facturée 13€. Un faux-filet bizarre et mou, avec des frites communes (pas maison) et des rondelles de courgettes bouillies et micro-ondées. Un légume hospitalier pour une prestation pas du tout hospitalière. 8/20. Faut se lever pour aller payer passque c'est comme ça. Ça sent l'usine à touristes et le piège à gogos à plein nez. Comme dit l'autre: "quand le resto incolore rencontre le chef inodore, on obtient un moment insipide".

Chef: allez savoir!

Accueil 14/20. Service 10/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 13/20. Pain 15/20. Café 2€ 8/20. Toilettes 15/20. Menus à 17€, 27€... Carte. Terrasse. Parking. Vue lac.

Route du Lac
83570 **CARCES**
Tél.04.94.04.51.02

LE PRESSOIR

NT Ψ

Il serait sévère de l'être trop avec cette boutique reprise depuis peu. On trouve ici une cuisine familiale sur les starting-blocks avant l'été. Je veux dire qu'elle propose du "vite fait" pratique à réaliser: salades, magrets, lasagnes, gambas et les inévitables pizzas. La cuisine est ouverte et sans complexe devant le client. La porte du congélateur à peine planqué derrière le comptoir ne cesse de s'ouvrir et de se fermer. Niveau ambiance, ça cause fort entre le personnel. La radio nasillarde calée sur des chanteurs bruyants ne couvre pas le bruit de la route. Où que se tourne le regard de nos oreilles question décibels, c'est vraiment épuisant. Surtout quand on vient de loin et qu'on aspire à un peu de calme qu'on croyait trouver. Les toilettes sont propres et paisibles! Mais avec une serviette en tissu pour tout le monde! Bref! Vu mon excitation à la lecture des propositions citées plus haut, j'ai pensé le menu à 11€ avec pichet de rouge bien pratique. Entrée "carottes râpées"! Avec de vraies carottes! C'est déjà ça! Mais la vinaigrette est bien trop acide! J'ai gardé mon flegme devant tout le monde, même pas pleuré! Mais j'en ai profité pour boire du rouge: il paraissait correct avec le contraste! Peut-être l'était-il vraiment? 11/20. Plat du jour "porc aux lentilles". Pas mal cuisiné mais la viande, ce sont des bouts épars, entre gras mou et morceaux secs ou brûlés. Et puis quelle idée saugrenue de balancer autant d'herbes de Provence sur une telle assiette? Ça vous flingue tout ce qui pouvait être sauvé! 10/20. J'ai crains le pire avec la "compote de pommes": il ne viendra pas. Bien. 14/20. Mais le café: pas bien. 2€ le jus de chaussette. Enfin bon! Un moment strictement alimentaire, très peu intéressant.

Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 11/20. Pain sec 9/20. Café 2€ 6/20. Toilettes 13/20. Menu à 11€ le midi. Carte. Terrasse bruyante.

18 avenue Georges Clémenceau
83570 **CARCES**
Tél.04.94.04.51.15

CARNOULES

AUBERGE DE LA TUILIERE

NT ΨΨΨ

Clic! Photo: le chemin bosselé fait partie du paysage, nous fait prendre notre temps. On approche de la bastide cernée par les vignes à droite, et à gauche aussi. Au fond derrière, un océan de verdure: nous sommes cernés! De vert et de rouge! Je cause pas du vin (rouge), mais de la couleur de la terre locale, caractéristique. Allez hop! Finie la rêverie! Au boulot coco! Le plein de festin m'attend plus loin! Dedans, c'est du rustique confortable, des recoins aimables, des tables avec nappages et tout le toutim! Critères du genre qu'on aime attendre du restaurant. Et vous y aurez comme tout le monde votre rond de serviette! Au propre c'est sûr (j'adore les ronds de serviette), et au figuré mais ça dépendra si vous repiquez! En tous cas avec la nouvelle préposée aux cuisines (pas inconnue au bataillon) ya matière à récidive de repas! Un savoureux mélange de recettes conventionnelles et rassurantes, et des propositions osées qui chatouillent la curiosité! Comme "les moules aux vermicelles chinois, sauce haricots noirs et citronnelle". Jamais référencée dans ma banque de données perso dans le ciboulot! C'est délicieux et rigolo! Les deux mon capitaine! 15/20! Pour un cuisinier, l'obsession de la cuisson est primordiale! Celle de mon "carré d'agneau rôti sauce bergerette" est superbe, un vrai carré qui tourne rond. Garnitures made in Provence. 15/20. Le fromage est compris, il s'agit du remarquable "Ossau-Iraty et se confiture de cerise sur lit de verdure". Joli mesclun, filet d'huile d'olive. Mon dessert est la "crème au café d'antan", un pot mis en scène avec chantilly, chocolat et fraise. 14,5/20. Guillaume Astésiano est décidemment un as de la cabriole! Car voilà! Dans un activisme forcené, permanent et polyvalent, il chouchoute les couples en quête de calme et de discrétion, mais accueille aussi les banquets jusqu'à 200 personnes grâce à une infrastructure adap-

tée. Et ya même quelques chambres! Et quel panorama!
Chef: Georgette Audibert
Spécialités: escalope de foie gras poêlée au vinaigre de framboise, asperges vertes. Burger de bœuf aux girolles et foie gras. Saint-Jacques à la japonaise.
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 16/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Environnement 18/20. Menus de 21€ à 25€, 36€. Carte. Enfant 12€. Carte. Banquets, soirées à thème et dansantes, séminaires, mariages jusqu'à 200 personnes. Anniversaire enfants. Service traiteur. Aucune contrainte sonore. Grand parking privé. Possibilité de chambres dans la bastide ou en roulotte. Ouvert 7j/7 le midi et vendredi et samedi soirs. Réservation conseillée.
RN 97 (à 15mn de Toulon entre Puget-ville et Carnoules)
83660 **CARNOULES**
Tél. 04.94.48.32.39
Fax.04.94.48.36.06
www.aubergedelatuiliere.com

CARQUEIRANNE

LOU PETOULET

ΨΨΨ

Damien Casani n'y va pas par 36 chemins. Il prend celui qu'il connait parfaitement, pavé des plus belles intentions pour le client. L'accueillir, le régaler, lui donner du plaisir. Il s'y tient depuis un bon moment maintenant et ça lui réussit bigrement! Nous autres cobayes du BàO qui donnons notre avis à longueur de pages, nous tenons "Lou Pétoulet" pour une des tables les plus régulière du BàO. Les recettes font merveille sur le double nappage de la table, séduisent les couples en quête de discrétion devant la cheminée allumée en hiver, ravissent les familles endimanchées toute l'année face au panorama de la Grande Bleue et ses îles en terrasse. Il faut noter que l'adresse séduit aussi une jeunesse en quête de valeurs sûres et une clientèle d'affaires du midi qui refoule désormais les adresses passe-partout inodores et sans saveurs. Mise en bouche, "émulsion crémée de magret fumé". "Rien de tel pour débuter un commencement!" aurait dit Mauricette. Entrée peu habituelle: "daube de sanglier en ravioles". Permet de situer le niveau de cuisine. Car comme d'autres plats cultes, la daube appelle la comparaison. Elle est fine, délicatement parfumé et la sobre mise en scène est plaisante. 15/20. La carte promettait un "filet de pagre sauce périgourdine". Le pagre promis fit "faux-bond", le frais a ses exigences. Remplacé "à la nageoire levée" par du loup de mer. Pas du poisson élevé en batterie et dopé aux granulés dans la mer Egée. Assiette nette, simple et déliée. C'est beau dans la retenue. Poisson parfait, purée maison légère à la crème, sauce subtile. 15/20. Le fromage est du menu, tête de moine et une préparation fine au Roquefort, mesclun. Si vous voulez connaitre le plaisir de déguster une véritable "forêt noire" mes petits castors de Papouasie, c'est ici que faut venir! Celle du cuisinier Casani est fameuse! 15,5/20 c'est vous dire! Si j'avais du conseil à refiler, c'est que le jour où vous cherchez une table à votre pied pour une bonne raison qui vous regarde, relisez méticuleusement le début. Ça vous évitera de perdre votre temps à tâtonner parmi les trop nombreuses adresses escroques du canton. Provençale et méditerranéenne, sérieuse et régulière. Une adresse d'exception en somme, à Carqueiranne.
Chef: Damien Casani
Second: Julien Legris
Spécialités: Saint-Jacques aux morilles sur pain grillé. Foie gras de canard dans sa plus simple expression. Saumon juste au beurre salé, jus vert. Filet de bœuf en croute, intense de cèpes. Parfait au Bailey's.
Accueil 18/20. Service 18/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pains maison 15/20. Café Malongo 2,5€ 15/20. Toilettes 17/20. Menus à 25€, 31€, 42€ et 53€. Carte. Mariages, banquets, repas de groupe jusqu'à 150 personnes. 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. Réservation souhaitée.
Route du col de Serre
83320 **CARQUEIRANNE**
Tél.04.94.58.50.07

LE PUB NT

ΨΨΨ

Vent de fraîcheur pour "Le Pub", vétérane et vénérable adresse face au port de Carqueiranne, ses bateaux, son ambiance vacancière à l'année, le plein sud dans le nez et le mistral évité. Reprise par Fabrice Giuliano, les Giuliano de la "Brasserie des Îles" à Hyères. Autant vous dire que le moyen n'a pas sa place dans la prestation globale! Et encore moins dans les assiettes! Car sous des aspects de brasserie conventionnelle, la maison délivre une cuisine intelligente et fine. Fine, vous pigez sans doute où je veux en venir. Mais intelligente, ça veut dire quoi? Ça veut dire que les plats répondent aux attentes d'originalité et de qualité d'une clientèle avisée, qui aime quand c'est bon. Combien de fines gueules fuient les banalités du littoral dès que les casquettes sont chaussées et que les gambettes commencent à bronzer? C'est ainsi que j'ai fait un grand écart. Pas avec mes gambettes poilues à moi, mais dans le choix de mes plats. Entrée joyeuse, délurée et pleine de vie: la salade "ceviche de saumon aux agrumes". Recette d'inspiration latino-américaine. Orange, jaune, vert, rose… sashimi de saumon mariné, mesclun, oignons

rouges, orange et pamplemousse rose mondés, aneth, câpres, et une vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre blanc, servie à part. Un grand coup de frais cuisiné. 15/20. Plus classique et plus valeureux aussi, un plat intemporel. Il est rare d'autant s'en régaler: "foie de veau poêlé au Xérès, purée de pommes de terre à l'huile d'olive". Simplement superbe, tel qu'on l'attend quand on choisit un tel plat. Le jus un peu acidulé prend le contrepoint de la rondeur de la purée, un bonheur pour qui aime. J'aime. 15/20. La salle et la terrasse sont tenues avec sérieux et décontraction. Le maître de cérémonie Fabrice Giuliano et son fils Gaétan sont bien à leur affaire. Tandis qu'en salle, Pietro Sangoni joue de son sérieux et de son accent italien auprès d'une clientèle sous le charme. Sérieux et goûteux: ça s'appelle "le Pub" et on ne va pas se gêner pour en faire… de la pub!

Spécialités: assiette de fruits de mer. Fritto Misto di Mare. Moules gratinées au beurre d'amande. Tartare de bœuf. Wok de bœuf au paprika. Aïoli à la niçoise. Pavé d'espadon sauce rougail. Dos de cabillaud à la plancha. Entrecôte du boucher, sauce tartare. Glaces Ben et Jerry's. Glaces italiennes Eraclea. Carte de thé Whittington.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café Segafredo 2,2€ 15,5/20. Toilettes 16/20. Suggestion du jour. Carte. Enfant (jusqu'à 10 ans) 12,5€. Fermeture hebdomadaire lundi. En été ouvert 7j/7. Terrasse. Parking. Réservation conseillée.

Le Port des Salettes
83320 **CARQUEIRANNE**
Tél.04.94.12.96.54

LE CASTELLET

LA FARIGOULE

NT ΨΨΨ1/2

Précisons illico: un des cuisiniers très intéressants du canton. Un sérieux parcours formateur s'étirant de Bandol à Saint-Tropez et des Antilles à l'Australie, dans un établissement de la galaxie Bocuse. Nous-autres aurons connu Frédéric Flosi dans son propre restaurant à Bandol. Il quitta son "Mil-Pat" à toutes jambes pour "La Farigoule" au thym frais! Au cœur du célèbre village médiéval du Castellet! Un emplacement de carte postale, accueillante salle repensée et terrasse pergola façon grand charme. La cuisine a gagné en simplicité mais reste définitivement (on croise les doigts) servie par des produits de belle qualité dans des propositions à tarifs muselés vu le niveau. Je vous préviens: ne me faites pas de lettre recommandée pour me reprocher l'absence de "crumble de veau aux olives vertes et parmesan, roquette à l'ail"! Pas ma faute si ya plus! C'est que Mauricette ouvrit le bal avec ce plat. Avec sa tête de comptable bornée, elle glissera son 15,5/20. Moins comptable, moins borné et moins vert du chapeau je sanctionne mon "dos de loup cuit sur peau, asperges et huile vierge" du même 15,5/20! Du loup frais pour de vrai, de beaux légumes travaillés, de la simplicité et de l'épure. De quoi regretter l'esquive des entrées. Rattrapons-nous avec les desserts: "poêlon de bananes caramélisées, rhum raisin" (miam) et "délice de fruits rouges cœur fondant vanillé", une belle verrine gourmande qui n'appuie pas bêtement sur le sucre. Les 15/20 sont de mise pour la marquise au chapeau vert. Un service sans zèle protocolaire mais sérieux. Il se fera peut-être bousculer cet été. La carte des vins est variée, mais fait la part belle aux crus régionaux et naturellement aux Bandol. Une cuisine aux saveurs fines et tranchées, sans complications excessives. Que confirme une cuisine à la cheminée façon bistrot. Et quelle équipe vraiment sympa!

Chef: Frédéric Flosi
Second: Pierre Andréïni
Spécialités: suivant le marché!

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Formule à 16€ et menu à 20€ le midi en semaine. Menus à 23€ et menu-carte à 34€. Enfant 7€ "comme les grands". Terrasse. Climatisation. Groupes jusqu'à 70 personnes. Fermé mardi et mercredi hors-saison. En saison 7j/7. Cours de cuisine pour enfants et adolescents (se renseigner). Réservation très conseillée en saison.

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

HÔTEL DU CASTELLET LE MONTE CRISTO

NT ΨΨ

"Le MOF (Maître Ouvrier de France) Christophe Bacquié, deux étoiles dans le Guide Rouge, a rejoint le Castellet". Voilà ce qu'on aura rabâché depuis la sortie du Miche 2010. Aussi, il fallait nous faire un avis, qu'on y mange. J'allais dire "qu'on y mange nous aussi". Sauf qu'à lire la prose laudative et courtisane dégoulinée à grandes lignes dans les médias officiels, notre doute quant à la réalité d'un repas anonyme effectué ici même par nos "confrères" assidûment routés en dossier de presse par les maisons zélées en communication est lourd. Nous avons ressenti l'accueil très froid et impersonnel. Les serveurs

(euses) exécutent sans âme. Et surtout: l'addition nous reste en travers de la gorge! Jus de fraises à 10€! Même ramassé à la pince à épiler au Guatemala, cette fraise est une incitation à s'alcooliser! Avec Mauricette qui s'était mis sur son 31 avec ses talons-aiguilles pointure 45, on osa les "premières morilles": un "gourmand ragoût de morilles au jus brun de volaille, œuf de ferme parfait et royale de foie gras, émulsion infusée au "Pain Brûlé"". Bonne idée pour l'œuf, le reste est décevant et l'extase à des années lumières. Pour 47€ (aïe!): 11/20. Même niveau de déception avec le "dos de cabillaud demi-sel légèrement fumé au moment, caviar Prestige de France, miettes de pommes de terre ratte. Aux condiments, jus de coquillages aux herbes, bouillon kumbu-dashi". C'est bien le caviar, ça fait riche. Mais aucunement le talent. La portion de cabillaud c'est du déjà vu, nous ne sommes pas loin de penser qu'il s'agit de congelé bien travaillé. 60€. Les sauces et tout le patatras autour ne sauveront pas grand-chose. Au contraire même, les papilles se perdent dans ce mélange. 8/20. Pour… 60€! (vlan!). Mauricette poursuivit par le "pigeonneau au Sang Excellence Mieral" en deux services, "Cuit en croûte de sel épicé, servi rosé, traditionnelle pâte avoine "grecque" aux truffes noires". Puis "croustillant de ses abattis comme une pastilla, jus acidulé au vinaigre de myrte sauvage". Le premier service n'est pas convaincant, mais le deuxième séduit. La moyenne des deux donne un 14,5/20. Encore 60€ (bing!). Dessert très réussi pour la dame au chapeau vert pour "fruits exotiques. Mangues et ananas au parfum de coriandre, crème glacée exotique gingembre, raviole à la mangue, nougatine coco", à 15/20 et 22€ (paf). Perso, je termine sur une assiette de fromage (extra) payée 20€ (paf!). Une addition finale sans pitié pour un niveau de cuisine très discutable sur bon nombre de points. 333€ avec un château Margillière à 45€ (pan!) et un café à 5€ (arg!). La dure à cuire Mauricette avouera le sentiment de s'être fait plumée comme son pigeonneau. Nous sommes très loin du niveau supposé de cuisine d'un deux étoiles du Michelin. Et je vous passe certains autres détails, je veux dire non liés au contenu de l'assiette. Bref! Au Castellet, la "Formule 1" a calé au démarrage.

Chef: Christophe Bacquié
Accueil 9/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 16/20. Pain 15/20 Café 5€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Menus à 130€, 160€ et 170€. Carte.

3001, route des Hauts du Camp
83330 **LE CASTELLET**
Tél.04.94.98.37.77
www.hotelducastellet.net

CAVALAIRE

L'ESPADON

ΨΨΨ1/2

Ce qui est formidable avec ce merveilleux chef, c'est qu'au bout de tant d'années au service, il y ait toujours en lui la flamme et cette envie de régaler son monde. Après l'école hôtelière de Thonon dans les années 60, le tour de France permettra à Philippe Grunberg de "faire les poches" de prestigieux comme Point, Gaspar ou Roucou. L'homme n'a peut-être pas inventé la cuisine du troisième millénaire mais un tel savoir-faire dans le registre de la cuisine gourmande ne court pas le littoral. L'occasion m'est donnée de vous glisser que "l'Espadon" voit la mer, enfin le restaurant de la famille Grunberg accueille ses clients face à la grande bleue, faut vraiment tout vous expliquer. Les commentaires seront par contre un peu superflus concernant la "déclinaison gourmande autour du foie gras, quelques jeunes pousses de mesclun". Foie gras poêlé aux groseilles à tomber, fine (au goût, pas de méprise) terrine de foie gras sur son toast, glace au foie gras avec des morceaux dedans, mais je ne suis pas un franc amateur. Le pain maison en ajoute à la délicate rusticité de l'assiette: 15,5/20. Suite maritime et copieuse! Des pavés d'espadon, j'en ai gobé un wagon! Des trop cuits, des congelés, des si petits qu'il me fallait mettre mes lunettes, des si fins qu'on pouvait les faxer, des tellement mauvais qu'on devait les jeter, bref. Le "pavé d'espadon sur compotée d'échalotes, sauce Maître de Chais au vin rouge d'ici" de la maison est épais comme ça et large comme ça. Pomme de terre boulangère servies à part, dans sa petite marmite en fonte. L'échalote poêlée au beurre joue juste, la sauce puissante ne mégote pas avec les papilles, on y est, le bonheur est dans le pré et dans mon assiette. 15,5/20. Le fromage prévu était "Brie de Meaux truffé". Vous allez me gronder. J'ai pas pris. Et dieu sait si le pain maison est bon! Mais la "tarte Bourdalou" j'ai pris! Sans pain évidemment! Poire, amande et ensemble souple et onctueux (beurre et œuf). Ça change des étouffe-chrétiens habituel pour cette recette! 15/20. L'épouse Martyne (c'est elle qui peint les tableaux exposés!) officie en salle. Le fils Johan seconde désormais son père aux fourneaux. Je vous laisse découvrir la carte des vins, elle ne rigole pas avec l'approximatif. "L'espadon"? Comme un album gourmand d'une grande et nette authenticité qu'on feuillète chaque année sans se lasser.

Chef: Jean-Philippe Grunberg
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain maison 15,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Formule midi semaine à 19,5€. Menus à 27€, 35€ et 42€. Carte. Coquillages, fruits de mer et crustacés à emporter! Plateau de fruits de mer pour deux 55€ à 80€. Cave avec 120 AOC en température et hygrométrie constantes. Belle terrasse. Fermé le mardi hors-saison. Réservation conseillée.

Promenade de la mer
83240 **CAVALAIRE**
Tél.04.94.64.66.05
http://restaurant.espadon.free.fr

COLLOBRIERES

HOTEL-RESTAURANT DES MAURES

NT ΨΨ1/2

L'auberge comme on la veut, dans un joli village. Avec sa terrasse posée sur la rivière qui chante plus fort que les canards, ses alignements de platanes aussi vieux que Mauricette, ses habitués abonnés et sa flopée de touristes en virée au vert. Bienvenue au cœur du massif des Maures dans la douce maison des Borello. Encore plus douce depuis qu'une judicieuse réflexion quant à la réfection de la maison a fait son apparition. Plus clair, plus confortable, plus neuf. En grande prêtresse de la grand' messe de la gourmandise, Dorette Borello nous a habitué depuis belle lurette à sa philosophie du "plus". Bâton de pèlerin en main, les enfants Lionel et Sébastien ont de qui tenir. Générosité, écoute, démarche droite. Et puis avec Mauricette, celle qui joint l'inutile au désagréable avec talent, nous avons replongé sans la moindre retenue dans le menu à 19€. Tant il est vrai qu'un classique bien troussé vaut toujours mieux qu'une nouveauté à tout prix. Entrée froide avec "jambon cru, terrine maison et crudités". La dame au chapeau vert entérine d'un 14,5/20 la terrine. Moi, j'adoube l'exceptionnel jambon (très bien coupé) d'un ami de la maison. 14,5/20. Des hors d'œuvres qui ne sont pas "hors sujet"! Entrée chaude avec une somptueuse "omelette aux champignons", simplement parfaite. Des cèpes gros comme ça. 14,5/20. Garniture commune pour nos deux plats différents. Ce sont des pommes de terre sautées, du genre que Mauricette a envie d'emporter dans son sac à main, pour le soir devant la télé. Un "faux-filet" bien propret pour elle à 14,5/20 et une "sole meunière" aux belles manières pour moi à 14,5/20 aussi. Il serait un peu idiot et franchement ballot d'éviter la "crème de marron de Collobrières", à tomber. D'autant qu'elle est équipée en série des meringues de Dorette. Oyouyouille! Que c'est bon! 15/20! En salle, Sébastien est très apprécié de la clientèle. Et confirme que la jeunesse heureuse n'est pas une espèce menacée! Alors que nous sommes devenus bons à absorber tout ce que le commerce invente pour nous tromper dans nos désirs, voilà une maison qui veut le bien de son prochain!

Chef: Dorette Borello
Second: Thierry Locati (30 ans de maison!)
Spécialités sur commande (48h): bouillabaisse, couscous, paella… et les fameux ravioli de Dorette!
Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 15,5/20. Toilettes 15/20. Menus à 12€, 19€ et 29€. Carte. Enfant 6,5€. Demi-pension 32€ et pension 40€. Ouvert7j/7.

19 boulevard Lazare Carnot
83360 **COLLOBRIERES**
Tél.04.94.48.07.10 / Fax.04.94.48.02.73
www.hoteldesmaures.fr

CUERS

TERRE DE VIGNES "CHEZ CHANTAL ET MARCEL"

ΨΨ1/2

Ce que je vais dire ne restera pas entre nous bien longtemps. Comme dit Mauricette "un secret ça se divulgue, sinon fallait pas me le dire". La philosophie de la dame au chapeau vert est discutable d'un point de vue de la moralité, mais faut pas vous plaindre! Vous bénéficiez de ses papotages après tout non? Alors voilà! Le couple Fournier arrive d'Alsace où il tenait déjà boutique, mais plus spacieuse. La dimension humaine de la tambouille et le chant des cigales devait leur manquer à tel point que début 2009, direction ici. Un restaurant de village, un peu planqué et en accord avec leur discrétion naturelle. Intitulés de plat minimalistes, pas flambeurs. Pourtant pas du genre à faire des économies, Mauricette choisit le menu du midi à 11,50€. Un défi comptable… pour la cuisinière! Une entrée "thon et crudités" suffisamment imprécise dans le propos pour douter de son contenu jusqu'à qu'elle arrive. Rien que du frais dans le légume varié! Si les carottes pouvaient mettre un short, elles seraient en train de courir! 14,5/20! Elle poursuit avec un "émincé de veau sauce forestière" bien foutu et la poêlée de légumes est extra! 14,5/20! Curieux de nature, j'opte pour une entrée chaude appelée "croustade aux morilles" et pour tout vous dire de cette spécialité crémée-champignonnée, je m'en mis jusque là! 14,5/20. Plat suivant important, ouvrez bien vos esgourdes: la patronne trimballe dans son escarcelle à recettes quelques spécialités de la cuisine alsacienne. Dont un "filet de truite au Riesling" rondouillard et onctueux, exactement ce qu'on attend de ce genre de plat-plaisir. 15/20. La "crème brûlée" est maison, c'est pas de la brique! Quelle douceur! 14,5/20! Chantal Fournier fait aussi ses tartes. Dont une fameuse "tarte aux mirabelles" à 14,5/20. Si ça vous amuse d'aller vous ruiner le moral et le portefeuille dans un restaurant hasardeux avec des moules-frites sableuses et le mistral dans le pif, ça vous regarde. Parce qu'ici, l'assiette a du savoir-faire et les proprios du "savoir-être". Un vrai p'tit bonheur!

Chef: Chantal Fournier
Spécialités: galette de rœsti au saumon fumé. Tournedos de magret à la compote de quetsches. Choucroutes: au confit de canard et foie gras, aux trois poissons. Kouglof.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Toilettes 16/20. Menu à 11,50€ le midi en semaine, 18,50€ et 24,50€. Enfant 7,8€. Carte. Fermé mercredi soir. Réservation conseillée. Parking aisé (la Poste) à 150m.

36 avenue Maréchal Joffre (sortie du village côté Toulon)
83390 **CUERS**
Tél.04.94.58.29.70
fournierchantal83@orange.fr

MEILLEURS APPRENTIS

FANNY BOUQUILLION
EXEDRA
13210 SAINT REMY

MORGANE TERRIEN
COTE COUR
83270 SAINT CYR

THIERRY FARACI
LE BE LUTIN
13600 LA CIOTAT

QUI VEUT GAGNER DES MILLIONS?

"*La maison n'accepte pas les chèques, et les cartes bleues à partir de 20€*". Voilà ce qu'on peut lire parfois. Une façon déguisée de marquer son territoire, de montrer qui est le patron. Pour un peu on se croirait dans une BD de Lucky Luke, quand sur le panneau d'accueil à l'entrée du village est inscrit: "*ETRANGER, ICI TU N'ES PAS LE BIENVENU*", avec un vautour posé dessus. Voyez? Bref! En tous cas, une profession de foi sur le mode de payement souhaité de plus en plus fréquemment observée dans nos pérégrinations, et dernièrement au restaurant "*The House*" sur le Port de Toulon. Autant dire que si la boutique n'accepte ni les tickets-resto ni que vous fassiez la vaisselle, partir en courant ou payer en espèces reste votre seule issue. Cette dernière possibilité étant d'évidence l'objectif de la stratégie. Vous comprenez monsieur, avec toutes ses charges et patati et patata. Après tout, le refus d'un chèque par un commerçant est compréhensible: risque d'impayé, chéquier volé… Mais la raison d'un refus de règlement par "*carte bleue*" quand l'appareil est à disposition dans le restaurant reste inconcevable. Surtout si la maison ne prend pas les chèques! Mais faut savoir que nos chers banquiers prennent une chère commission (en vérité très variable) sur la transaction marchande. Et que suivant les banques, une surtaxe est possible quand la transaction est d'un faible montant. Aussi, les banquiers louent ou vendent au commerçant le "*terminal*", là où on tape notre code. Et qu'une communication téléphonique est facturée au commerçant quand l'accord de la banque est nécessaire. Un cumul de sommes, les gouttes d'eau font les rivières. Seulement voilà: lors de nos déplacements quotidiens, nous remarquons souvent que le restaurateur consciencieux ne fait pas la fine bouche: il considère la CB comme un service. Il sait que ses tarifs affichés doivent tenir compte des frais de la maison, comme le repassage des nappes, le détergent pour la vaisselle ou l'électricité. Ou encore comme les frais bancaires qu'il est en droit de considérer comme abusifs et iniques. Mais c'est une autre question. Tandis que le restaurateur plus malin que les autres objecte que le service CB "*est trop cher*" alors que souvent sa cuisine est d'un mauvais rapport qualité prix. Comme par hasard. C'est souvent le même qui considère que ses employés aussi coûtent trop cher. Et le premier à acheter du filet de bœuf hollandais ou belge reconnu pour sa piètre qualité. Il n'oserait pas la servir à ses enfants, mais les clients, c'est papareil. La morale est sauve. Bref! Le consommateur est pris en tenaille entre un système bancaire en position de monopole de fait, et le restaurateur peu scrupuleux.

Olivier Gros

DRAGUIGNAN

CHEZ LEE

ΨΨ1/2

Avec sa casquette en guise de toque rivée sur la tête, Le Qui Nam ressemble à un général américain sudiste. Le général Lee, en somme! Ça doit faire une trentaine d'années que ce cuisinier vietnamien s'est installé dans l'aire dracénoise et depuis, il régale ses ouailles grâce à ses recettes comme fruits de mer au gingembre, seiche à l'ananas, l'îlot impérial (potage), la soupe aux asperges crabe et poulet, et bien sûr les célèbres bo bun et my xao. Je vous l'ai faite courte! Même que le plus célèbre vietnamien de la ville fricote un peu du côté thaïlandais dans certains assemblages! Mauricette est restée calée dans le petit menu du midi à 13,50€ avec ses "nems 4 saisons" avec menthe et tout le tintouin, 14/20. Elle n'a pas eu de coup de foudre avec son "porc au caramel" puisqu'elle glisse un 13/20. Plus d'à propos avec mes choix, ceux du menu à 20€ passé à 16,50€ depuis le 1er juillet 2009! La guerre des prix! Normal! Je rappelle que nous avons affaire à un général! Et un général en première ligne, c'est du rare Balthazar! Bref! Donc, entrées: nems impériaux, nem (simple), nem frais au vermicelle, beignet de crevette, raviolis frits et une salade vietnamienne. Une copieuse entrée qui fera repas chez les appétits de moineau! 14,5/20! Mon plat? Un "bœuf au saté" bien cuisiné (tomates, courgettes…) et naturellement accompagné de riz cantonnais: 14,5/20! Avec la dame au chapeau vert, on se partagera une assiette de friandises avec nougats, gingembre confit, noix de coco… qui nous permettra de parler de la pluie et du beau temps en sirotant ces bricoles. A propos de pluie: 150 parapluies forment un plafond de restaurant aussi original que charmant! Peut-être que le général Lee avait peur que le ciel lui tombe sur la tête! Bref! Mention spéciale à l'épouse du chef qui officie en salle, parfaite de grâce et de sourires. Parlons argent: 10% de rabais sur l'addition à partir de juillet 09.

Chef: Le Qui Nam

Spécialités: les bonheurs à la sauce d'huîtres (magret, lotte, encornets, gambas, œuf). Coquilles St Jacques à l'ail. Cuisses de grenouilles à l'ail et flambées au Cognac. Bo Bun. Gambas au curry et basilic.

Accueil 16/20. Service 16,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Café Richard 15/20. Toilettes 15,5/20. Menus à 13,50€ le midi, 15€, 17,50€, 20€, 23€, 28€ et 30€. Carte. Plats à emporter -10% à la carte. Climatisation. Deux salles jusqu'à 70 personnes. Ouvert 7j/7.

3 passage de l'industrie (à gauche de l'Office de Tourisme quand on le regarde)
83000 **DRAGUIGNAN**
Tél.04.94.67.32.39

LA FARLEDE

LE COEUR VOLANT

ΨΨΨ

Je vais dire où se trouve ce joli petit restaurant. Puis vous ferez "aaaah ouiiii!" tous en chœur! Prêts? Remplace "La Farigoulette", à la Farlède! Les nouveaux (mi 2009) sont des gens chez qui sourire n'est une posture pour mieux te manger mon enfant. Marion et Frédéric Cotten abandonnent le sot exercice aux boutiquiers qui prennent la vie du mauvais côté et les clients de travers. Je vous jure que ça fait du bien, des restaurateurs qui se la jouent pas Superman de la tambouille et Zorro de la gamelle. Le chef aurait pourtant matière à cultiver la frime: formé par des MOF et dans la brigade du Plaza Athénée à Paris. A ses côtés, le petit bout de femme aux racines du Viet-Nam et du Laos porte aussi la toque! Une fine de la recette asiatique Marion Cotten! Mes petits lapins rose chocolat, je vous avoue que ça nous a fichu une gentille leçon d'harmonie de saveurs à nos papilles pourtant blasées! Quand je dis "nos", c'est que j'étais avec celle qui n'est plus "naguère" depuis longtemps, mais "jadis" depuis toujours. Mauricette se décida pour le menu à 23€. Début avec "vasque croustillante au jambon cru et sa petite salade". Copieuse et bien vue, des bricoles pas communes à picorer, garnitures cuisinées. 14,5/20. La dame au chapeau vert montera en température avec son "poulet au litchi déglacé à l'alcool de rose". Ceux qui font un bon en arrière devant l'intitulé ne feront pas un bond de joie: ce fut délicieux, subtil. Et toujours ces délicieuses amusettes disposées dans l'assiette à la manière d'un peintre pointilliste. Un 15/20 facile! Et moi? "Saumon fumé par nos soins au bois de chêne" vraiment top. Saumon fumé maison de caractère, rustique et fin à la fois. 15/20. Le "magret de canard poêlé sauce au saté" est parfait, remet les pendules à l'heure avec cette recette si souvent éreintée dans les usines à bouffe asiatiques! Le 15/20 est d'ailleurs presque sévère! Nos desserts rivalisent de charme avec pour elle, un "cœur tendre au caramel et chocolat au CBS" joli comme... un cœur et augmenté de caramel au beurre salé (CBS), je traduis. Même esprit de pointillisme procèdant par délicates touches avec mon "croquant au chocolat". Les deux desserts font la paire, deux 15/20. Une cuisine à quatre mains traditionnelle qui reviendrait de voyage, pleine d'idées cohérentes à mettre dans les assiettes. Pour "découvrir" mais surtout, vous allez rire, pour vous régaler.

Chefs: Frédéric et Marion Cotten

Spécialités: foie gras au gingembre confit. Filet de perroquet. Filet d'agneau flambé au basilic. Plein filet de flétan au citron confit. Panacotta à la mangue.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Menus à 16€ le midi en semaine, 25€, 30€ et 41€. Carte. Groupes 35 personnes. Climatisation. Terrasse couverte

en saison. Fermé dimanche soir et lundi.
162 avenue de la République
83210 **LA FARLEDE**
Tél.04.94.00.35.38

FLAYOSC

LE CIGALON

ΨΨΨ1/2

Si j'osais et puisque on se connait bien: vous allez adorer! En m'autorisant ce genre de spéculations, je prends des risques. Un peu, mais franchement pas beaucoup. Car sauf à avoir la veille choppé un PV pas mérité ou vous être fâché avec votre belle-mère, je ne vous vois pas faire la moue en sortant de chez le couple Agresta. Ou alors c'était complet, fallait réserver! Avec Mauricette, on s'est assis à table comme des alpinistes content de se glisser dans un douillet duvet par moins 40°C. Un restaurant qui nage à contre-courant, à l'aise au milieu du tumulte médiatique des adresses qui croient que crier fort leur donne du talent. Deux menus! Celui à 28€ nous convient à merveille! Celle qui voulait être célèbre sans que personne ne le sache décidera de "casser la croute"! Ah bon? Comment ça? Elle a attaqué par la face Nord son "ramequin de moules crémeuses aux champignons sauvages et son chapeau feuilleté". Cuisson à l'étouffée, la moule dans un de ses meilleures rôles, 15/20. Moi, c'est directos un 15,5/20 pour mon "velouté de champignons sauvages aux pois chiches, petits croutons" bien de saison! Enfin ça dépend quand vous lirez ça! "Ah! Quelle cuisson" qu'elle a dit en sirotant son "barramundi sur lit de quinoa aux légumes de saison, sauce beurre blanc, herbes à l'huile d'olive"! Jeu de densité entre la céréale un poil croquante et le poisson ferme mais souple, la sauce accorde: 15,5/20. Mes "filets de poulet fermier au citron et citron confit, petites pommes de terre et légumes" sont drôles! On se dit qu'on pourrait faire la même chose à la maison… mais on se vautrerait. Enfin moi! Ben oui: c'est un métier, la cuisine. Un très beau, un peu magique puisque 15,5/20! La dame au chapeau vert n'aura pas besoin du peu de (vraies) dents qui lui reste pour engouler avec ardeur ses "profiteroles" à 15/20. Notre histoire pouvait s'arrêter là, on partait ravis comme des diplômés de frais devant la liste des élus. Sauf que le Roberto des fourneaux nous envoie un "millefeuille de crêpes bretonnes aux pommes tatin" qui sent bon le paradis. Ah mes amis! Un 16/20 et pas moins! Faut dire que notre facétieux chef est passé par Lenôtre! Et par de belles maisons britanniques! Jeanine tient sa salle comme si c'était chez elle. Ce qui est le cas. Une belle petite maison avec pleins de vraies et bien jolies valeurs.
Chef: Roberto Agresta
Spécialités: cocotte de foie gras, raisins et câpres sauce Porto. Canapé d'escargots, sauce crémeuse Cognac. Filet de bœuf jus corsé. Carré d'agneau Queue de homard poêlée servie sur un lit de riz vénéré crème de Parmesan. Pieds et paquets.
Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain 15/20. Café 2,5€ 15/20. Toilettes 17/20. Formule à 15€ le midi. Menus à 28€ et 38€. Fermé dimanche soir et lundi entre le 15/10 et Pâques. Salle climatisée. Mariages, banquets, groupes jusqu'à 35 personnes en hiver. Belle terrasse sans voitures en saison. Parking aisé. Leçons de cuisine.
5 boulevard du grand chemin
83780 **FLAYOSC**
Tél.04.94.70.45.85 Fax. 04.94.50.27.69
www.le-cigalon.com

FREJUS

L'ABRI-COTIER

ΨΨ1/2

Pour les dissipés et les nouveaux lecteurs, rappelons que la maison est coutumière de nos saintes pages gourmandes depuis un bon moment. C'est que dans la sagesse d'un travail "à l'ancienne", les Latriglia remettent chaque jour leur ouvrage sur la table en soignant la nôtre. Dans un quartier où la discipline préférée des tambouilleurs est l'arnaque de touristes en série, on adoube. Christine Latriglia nous reçoit dans sa maison! Belle salle de restaurant repensée! Cuisines ouvertes et spacieuses. Le chef s'éclate! Ah ben tiens! Puisqu'on en cause de çui-là! Un phénomène! Non que son travail soit d'une grande sophistication! Mais les plats dit "simples" qu'il raconte sont d'une redoutable précision! Gaffe! Le "simple" est parfois compliqué! Passons sur les "antipasti" de la maison qui ne filent pas forcément le grand tremblement, encore que le travail du champignon soit délectable (girolles, ail et persil). 14/20. C'est avec les "linguinis sauce crémeuse aux asperges et jambon de Parme" que le fin saucier prend son envol! Ah les copains! Un délice! L'Annapurna de la pâte cuisinée! C'est un 15/20! Ce qui devait arriver arriva, cela ne s'arrêta pas là. On savait Dominique Latriglia bigrement adroit dans la thématique sucrée (les anciens lecteurs, rappelez-vous: tarte citron et tatin). "Le pot de crème chocolat Valrhona" est vraiment délicieux, le même travail présenté sur une table avec des étoiles dans le ciel feraient se pâmer de bonheur les adorateurs de tables de prestige! Ehoh les cuistots en mal d'inspiration! Allez goûter un dessert à l'Abri-Cotier et des nouvelles vous m'en direz! Avec des idées vous sortirez! Au moins 15/20! Le prix de mon menu? 18,50€! Un beau jour à Port-Fréjus voilà une petite dizaine d'années, le couple Latriglia décida d'ouvrir un restaurant. Belle morale: cette "petite" table fait régulièrement le plein, touristes avisés, travailleurs pressés, retraités promeneurs et plaisanciers qui zieutent leur bateau.
Chef: Dominique Latriglia
Second: David Lehr
Spécialités: gambas sauce Caraïbes. Escalope

de saumon au beurre blanc. Dos de thon au poivre. Sole meunière. Filet de bœuf Rossini. Magret au morilles. Bouillabaisse et bourride : sur commande. Pâtisseries maison.
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Gériko 15/20. Toilettes 15,5/20. Formules à 10€, 13,50€ et 14€ le midi en semaine. Menus à 16,5€, 18,5€, 21€ et 27€. Enfant 10€. Carte. Groupes jusqu'à 40 personnes. Terrasse. Salon de thé l'après-midi. Fermé lundi soir, mardi soir et mercredi. Ouvert tous les jours en juillet et Août sauf le mercredi. Réservation très conseillée.
Bleu Marine B
quai Marc Antoine
83600 **PORT-FREJUS**
Tél.04.94.51.11.33
www.labri-cotier.com

LE LAGON BLEU

ΨΨ1/2

Au cas où vous cherchiez de la prose prétentieuse et des noms de plats aussi compliqués que le pluriel des traits d'union, je vous conseille de changer de trottoir. Pas le genre du couple Cleret de violoner sur l'adjectif, d'en faire des tonnes. Voilà qui laisse de la place à la surprise une fois qu'on se trouve nez à nez avec les plats du chef. J'ai entamé par une "friture de jols, sauce tartare". Manger avec ses doigts est souvent un plaisir mais ça dépend quoi! Alors quand c'est délicieux, je vous dis pas! La sauce tartare est maison. 14,5/20. Sagement créatif et subtil du dosage, Olivier Cleret me sort des "filets de rougets panés au Parmesan". Faut d'abord que je vous dise que le filet de rouget, j'en peux plus. On le trouve à la carte de tous les plagistes entre frites et banana-split, le plus souvent en congelé alors que le rouget ne vit pas au pôle nord! C'est l'alter-ego du saumon sans égal. Dans la recette du jour, il s'agit de filets frais sans autre forme de procès. Mais cuisiné comme dans un rêve. La réhabilitation du filet de rougets est en route! 15/20. Comme tout le reste ici, la "mousse au chocolat" est maison. Et bonne! Et oui mes cocos! C'est pas parce que c'est maison que c'est bon! Combien de cuisiniers persévèrent à faire un mauvais pain… Bref! 14,5/20. Une jolie terrasse face aux bateaux, une salle de plafond pas bien haut: voilà l'espace de travail de la radieuse Carole Cleret. Résumons mes frères: une maison qui défend tout ce que nous défendons, sans retape, où le bonheur à table est le grand quotidien et où chacun s'active à faire sérieusement son travail. Voilà une façon modeste de faire une révolution de bouche sur le quai de Port-Fréjus où le sérieux n'est pas religion, comme vous savez sans doute. Et je vous dis pas comme il est sympa, le couple Cleret!
Chef: Olivier Cleret
Spécialités: foie gras frais poêlé. Soupe de poisson. Marmite du pêcheur. Espadon au curry. Gambas à l'ail et poivrons. Filet de bœuf. Emincé de veau aux champignons. Tagliatelles à la carbonara (minute). Desserts maison.
Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café Gériko 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule à 11,50€ midi 7 jours sur 7. Menus à 23€ et 35€. Enfant 8€. Groupes jusqu'à 30 personnes. Ouvert 7j/7 en saison. Fermé le dimanche soir et le mercredi hors-saison. Ouvert 7j/7 en saison. Réservation conseillée.
Quai Cléopâtre (à côté de la passerelle)
83600 **PORT-FREJUS**
Tél.04.94.53.30.90

LA GARDE

ICI ET LA-BAS

ΨΨ1/2

Une aubaine à noter dans votre carnet d'aventure! Une carte de visite à laisser trainer dans votre salon à côté du Géo du mois! Tableau: adresse mouchoir de poche à un jet de bibasse (nèfle) du centre de la Garde! Dedans? Un couple droit dans les yeux, pas un de ces tordus de la profession qui entourloupent le chaland romantique pour mieux lui planter une indigestion dans le dos. Des gens bien, pas des mystificateurs de cuisine folklore! Qui? Denis Vincent, l'homme de salle. Pédagogue de l'art culinaire montré par son épouse Anita. Ce pétillant bout de femme cuisine comme d'autres font des poèmes! Son terroir: l'île de la Réunion et alentours. L'histoire des influences est importante pour piger les recettes: françaises, malgaches, indiennes, africaines du Sud et même chinoises! Ça fait du monde autour du berceau! Une cuisine fusion avant que le genre ne soit repris par la mode! Avec Mauricette, celle dont on dit que le chapeau vert lui aurait été offert par un chapelier de Pondichéry qui n'arrivait pas à s'en débarrasser, on s'est fait l'impeccable voyage gustatif. L'"assiette d'Ici et Là-bas" offre l'avantage de faire le tour du propriétaire: samoussas, accracs, bouchons, achards… délicieuses bricoles gouteuses, relief et saveur. Je précise car souvent avec le premier coup de dents, on sent d'abord le gras et la satisfaction suit rarement. 14,5/20. La dame au chapeau vert piquera une tête dans l'océan indien sans maillot de bain mais une serviette autour du coup avec son "assiette du pêcheur". Grande comme ça avec thon, espadon, gambas et crevettes. Passé au grill après un travail au zest de combawa, finement flambé au rhum. Je vous dis pas. Moi, un "cari de crevettes" servi dans sa mignonne marmite en alu, comme le riz et la "graine" du jour. De délicieux pois du Cap, un gout de fèves un peu sucrées. Rougail, piment oiseau (courage…) accompagne. J'avoue qu'une photo causerait mieux, mais tant pis, faites un effort d'imagination. Deux 15/20. A l'instar de notre

entrée, l'"assiette des desserts" fait le tour du propriétaire! Maison du sol au plafond! Mousse au chocolat maison, bonbon banane, tiramisu au rhum, mangue (avion) glace coco, gâteau de maïs (bof) etc. 14,5/20. Le rhum arrangé arrivera à soutirer un début d'esquisse de sourire à Mauricette pourtant satisfaite, c'est vous dire le miracle! Houlà! Mais je suis long à la prose! La maison du couple Vincent: une association de bienfaiteur pour du plaisir…en Réunion!

Chef: Anita Vincent
Spécialités: cuisine de la Réunion
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Café Nespresso 2,2€. Toilettes 15/20. Menu découverte à 34,5€. Carte. Plats à emporter. Groupes jusqu'à 22 personnes. Restaurant privatisable. Climatisation. Petit terrasse en saison. Ouvert le soir sauf dimanche. Pour le midi: renseignez-vous! Réservation très conseillée.

169 avenue Sadi Carnot
83130 **LA GARDE**
Tél.04.94.33.42.03
ici.la-bas83@orange.fr

LA PALMERAIE DE MARRAKECH

ΨΨ1/2

Quel bel établissement! Sans doute le plus noble dans le registre oriental que je connaisse. Pas d'extravagance ni de folklore ostentatoire pour autant. Presque 300 mètres carrés avec plafonds moulurés en bois, corniches, rosaces en staff. Ah tiens? Le nouveau propriétaire n'est pas un inconnu au bataillon de la tambouille locale! Ni de nos saintes tablettes gourmandes du BàO! Souvenez-vous… "La Baraka", jusqu'en 1998…Roger Berbon! Le cordial "Roger" qui distillait à ses ouailles une fameuse cuisine d'Afrique du Nord! Les recettes de la maison n'ont pas varié d'un poil de chameau! Et je dis pas ça parce que je suis avec Mauricette! Je me permettrais pas! Je vais pas tout lister! Vous en lirez à la fin quelques-unes! Faut juste savoir que si vous êtes sage, vous aurez droit à une danseuse orientale certains soirs! Notez aussi que la cave est bien garnie en vins du Maghreb! Maroc, Tunisie, Algérie! Bon ben alors? On choisit quoi à manger? Tiens! Le menu à 20€! Dans le genre première approche, c'est un peu la médaille d'or du rapport qualité prix! La dame au chapeau vert opta pour une "brick farcie" avec viande hachée cuisinée et pomme de terre. Pas lourd, pas gras, on pourrait croire. 14,5/20. La mienne sera la plus simple et la plus connue "brick à l'œuf" également adoubée d'un 14,5/20 pour les mêmes saines raisons. Nos suites sont un "couscous agneau" copieux comme pour deux, viande y compris. 14,5/20. Le "tajine agneau aux amandes et raisins" est puriste, viande confite, jus savoureux, 15/20. Je rappelle quand même à ceux qui ont la voix de Shéhérazade trop forte dans les oreilles que nous dînons sur un menu à 20€! Et c'est pas fini puisque Mauricette se délectera des pâtisseries orientales maison. Et oui! Même les friandises sont maison! Du rare! Et du frais! Elles sont quatre et n'ont pas fait long feu! 14,5/20. Ma "salade d'orange à la cannelle" est un classique, oranges juteuses et pelées. Sorbet menthe superflu, mais on prend quand même! 14,5/20! On clora le festin par un thé à la menthe avec pignons qu'une des charmantes jeunes femmes du service fera joyeusement cascader. Adresse "aubaine" pour les aficionados de cette cuisine, jusque là sans tête d'affiche dans le canton!

Spécialités orientales: couscous. Tajines. Méchoui. Sur commande (24h) pastilla et la Gargoulette (agneau cuit et mijoté avec pomme de terre). Cuisine française: grand choix de viande. Magret, entrecôte, côte de bœuf…
Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain 14/20. Thé à la menthe 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Plat du jour midi 8,5€. Menu à 20€ midi et soir. Carte. Climatisation. Accueil groupes. Parking aisé. Fermé dimanche et lundi.

ZAC de la Planquette
83130 **LA GARDE**
Tél.04.98.01.68.68

RESTAURANT MAX

ΨΨΨ

Ainsi mes frères a lieu la réconciliation entre ce résidentiel quartier de La Garde et notre adresse du jour! Ex "auberge de Sainte Marguerite"! L'impétrant des lieux n'est pas un inconnu dans l'équipage! Ce cuisinier de 27 printemps venu de Hyères affiche un sens naturel des associations fine de saveurs! C'est pas donné à tout le monde! A certains moins qu'à d'autres! Formé "classique", Maxime Charles profite de sa sensibilité aux cuisines d'ailleurs (sa maman est d'origine vietnamienne) pour donner une belle tournure aux recettes traditionnelles, sans forcer le trait et en évitant la caricature. Du créatif sage si vous préférez! Oui? Alors on garde! Vous lirez quelques spécialités plus bas. Je décolle sur un "vol au vent d'artichaut en barigoule" qui tient ses promesses. Entrée chaude cuisinée, joliment présentée et la verdure élégante dans l'assiette ne nuit pas: 14,5/20. Arrive mon "carré d'agneau à l'ananas, vanille sur son jus de viande". Le carré en est un, je veux dire un vrai, rosé comme il faut. Et non pas trois côtelettes de seconde zone carbonisées: certains les plongent à la va-vite dans la friteuse! Je vous jure que j'ai déjà vu ça! Bref! Carré paré, flan de légumes et gratin de pommes de terre. Et le coup de patte, l'ananas délicat, la vanille discrète dans le jus court de viande. Un 15/20. Le dessert est bluffant. C'est un "millefeuille à ma façon". Enfin: à la sienne. C'est moi qui parle mais le chef qui cuisine! Pas de méprise! Quartiers de pommes confits

caramélisés, crème pâtissière et intercalaires de feuillantine chocolat et praliné. Extra. Pour la rigolade, à côté pour trancher, un sorbet à la rose égaie. Vraiment bien vu! 15/20! L'extérieur fait face à la mignonne chapelle. L'intérieur est cosy, confortable avec son recoin salon "lounge" et des tables avec nappes et serviettes en tissu. Autant de signes qui fixent une exigence, souligne une juste ambition. A deux pas de la mer et de la croquignolette anse de San-Peyre (à voir), sur la route qui file entre le Cap Brun et Le Pradet. Vous voyez? Quand je vous dis que le bonheur n'est jamais bien loin: vous l'avez sous le nez!

Chef: Maxime Charles

Spécialités: foie gras gourmand. Ravioles de homard à la ricotta. Daube d'encornets. Brochette de saumon à la japonaise. Filet mignon d'agneau mariné et rôti aux 5 baies, sel de Guérande. Filet de bœuf lardé, poêlée d'asperges. Fondant au chocolat cœur coco. Tiramisu banane au caramel salé.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Formule à 12€ le midi sauf dimanche et jours fériés. Menu à 16€, 24€, 38€. Carte. Ouvert du mardi au dimanche midi. Climatisation. Accueil groupes. Réservation conseillée.

8 place de la Chapelle
Sainte-Marguerite
83130 **LA GARDE**
Tél.04.94.27.03.04

HYERES

LA REINE JANE

ΨΨ1/2

Des pros Sylvie et Jean-Luc Hiltenbrand! Honnêtement, c'est qu'avec Mauricette on s'attendait pas! Mais alors vraiment pas! Un soir bondé d'été dans un endroit tellement touristique! Un personnel et une direction qui ne jouent ni les blasés ni les tordus affairistes! On croit rêver! Bravo à l'équipe qui nous change de la sombre mentalité d'artificier du déplaisir qui nous prend pour des cartes bleues ambulantes tout juste bonnes à se faire plumer! La cuisine? Tradi! Du traditionnel sans histoire qui raconte des plats sans sophistication démesurée… et faits maison! Spécialités de la mer recommandées! Lisez en-dessous! Nos menus à 21€ seront composés d'une "soupe de poisson" servie avec tout l'attirail nécessaire, 14,5/20. Moi, un "bouquet de crevettes" de beau calibre, dodues et croquantes, escortées à l'aïoli maison, 14,5/20. La dame au chapeau vert profita de la monumentale ombre de son chapeau vert pour tenter d'escamoter sa voracité qui visait ses "moules à la crème" finement cuisinées (oignon, céleri, carotte…). "De la bouchot qu'on dirait!" qu'elle a dit! 14,5/20! Mes "petits farcis" étaient trois et plutôt potelés, pas traficotés de la recette: pas de chair à saucisse! Merci chef! 14/20. Desserts en accord avec le reste de nos repas, une "tarte poire-chocolat" simplissime mais maison, et avec du vrai chocolat fondu ajouté, pas de ce traumatisant topping habituel! 14,5/20! Itou dans le plaisir avec un "fromage blanc et crème de marrons" des plus conventionnels et qui conclut un charmant repas. Si je m'esbaudis d'une table aussi classique, c'est que ce type de modeste maison fait le bonheur des amateurs de saine simplicité. En un mot: le contraire du snobisme! Serviettes et nappes en tissus blanc et bleu, sourires en majuscule et aux quatre coins de la salle d'un personnel véritablement imprégné par la fonction. Et puis pour tout dire, quand un restaurant propose au client un vin au verre comme le "château Réva" rosé, on sait d'emblée être dans de bonnes mains.

Chef: Guillaume Thiébault

Spécialités: plateaux de fruits de mer et crustacés: tourteau, homard, langoustines, bulots, bigorneaux, amandes, clams, huîtres, oursins en saison. Méli-mélo de poissons et crustacés. Sur commande: aïoli, bourride, bouillabaisse (42€). Rognons de veau. Foie gras. Côte à l'os.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Verre de "Château Réva" rosé 16/20. Formules à 14,50€ et 17€ le midi en semaine. Menus à 21€, 29€ et 72€ (pour 2). Enfant 8€. Hôtel 14 chambres. En hiver fermé dimanche soir. En saison 7j/7. Terrasse face aux bateaux.

Port de l'Ayguade
83500 **HYERES**
Tél.04.94.66.32.64
http://www.reinejane.com

LA SALINOISE

NT ΨΨ1/2

Le couple Teisseire a troqué la "vue mur" de "La Poêle d'or" à Méounes, pour la "vue mer" des Salins. Un retour aux sources qui ne manque pas de sel pour le quadra enfant du pays Eric Teisseire. L'homme est un sacré cuisinier qui s'est frotté à du sérieux dans la région, notamment chez Tarridec et Guillon. Tout devient désormais élémentaire pour cet amoureux du terroir! Suffit qu'il ouvre sa porte pour que le poisson entre! J'exagère à peine puisque Jean Canale, pêcheur professionnel des Salins est un des fournisseurs attitrés! Puisqu'on nage dans le poisson, j'ai bénéficié d'un arrivage de sars. Vous connaissez le sar? Ils étaient deux dans mon assiette. Poêlés et d'une grande fraîcheur, j'ai pris un sacré plaisir. Le grand art du sar! Un mesclun de qualité dans un coin (huile d'olive de Lorgues), une poêlée de courgette au pesto dans l'autre. Un franc 14,5/20. Je n'oublierais pas de vous signaler que la maison fait son propre saumon fumé. Du rare Balthazar! Avec des toasts de pain grillé et une quenelle de beurre, l'entrée "saumon fumé par nos soins" me rabibochera avec la chose, saine. 14,5/20. Oyez! Oyez! Traumatisés des desserts plagistes et

aigris du sucré raté! Le sieur Teisseire est une huile du "vacherin glacé"! Un bonheur meringué fait maison ce qui lui évite le goût de carton! J'ai dégainé mon 15/20! Voilà! Que je vous dise quand même! Si la carte des propositions n'est pas du genre bavarde, elle offre toutefois des petits trésors tels que la pièce de bœuf aux morilles et le fondant chocolat que nous avons connu à Méounes. A l'époque, on avait fait copain-copain et bon nombre de lecteurs du BàO dans la foulée! Bref! Il existe moult endroits magiques en notre doulce région. "Les Salins de Hyères" font partie du palmarès. Le coin n'est d'ailleurs pas orphelin de tables amicales. Avec "La Salinoise" des Teisseire, vous en tenez une essentielle qui sous des airs de modestie caractérisée cache bien son talent. Même dans les petits prix des formules, lisez plus bas.

Chef: Eric Teisseire

Spécialités: salade de queues d'écrevisses. Foie gras maison, confiture de figues. Friture de girelles et pêche locale (suivant arrivage). Tagliatelles aux fruits de mer. Magret au miel. Moules marinières à la crème. Pizzas le soir.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 14/20. Toilettes 15,5/20. Formules (plat+dessert) de 12€ à 17€ midi et soir. Enfant 8€. Carte. Groupes jusqu'à 60 personnes. Terrasse couverte avec brumisation. D'octobre à mai, fermé dimanche soir, lundi et mardi sauf jours fériés. Fermé le dimanche soir en saison. Réservation conseillée.

1 Rue Saint-Nicolas
Les Vieux Salins
83400 **HYERES**
Tél.04.94.38.61.20

LA BALEINE

NT ΨΨΨ

Boudin et petit cochon. Tous les deux avec Mauricette, on est allé heureux comme deux collégiens au mois de juin déjeuner à "La Baleine". Pas de méprise! Je vous vois venir avec votre sourire! "Le boudin noir à l'oignon, salade mesclun et pommes de terre écrasées à l'huile d'olive" était le plat de Mauricette. Le "petit cochon de lait cuit à la broche, purée" était le mien. On leur a glissé entre les oreilles (de cochon) deux 15/20 sans la moindre hésitation. Des beaux plats pas torturés de sophistication, mais rondouillards quoique raffinés. Avec l'accent d'Arletty dans l'Hôtel du Nord, Mauricette commentera: "c'est pas parce qu'on mange un plat de bistrot qu'on se mouche dans la manche". On peut être bon dans le registre en étant cuisinier au fin toucher: tel est le chef Sylvain Dechelle. Un pilier de la maison Giuliano. Bref! Chantal Giuliano a cédé aux sirènes de la mode avec son "café gourmand". Sauf que le café gourmand de la maison n'est pas du banal. Aujourd'hui: un "palmito" doré de pâtissier, une onctueuse crème à la mangue et un fondant au chocolat. Et un café. Ben oui. Fameux: 15/20. De mon côté et trop content de mon plat, je désirais enfoncer le clou dans le classique. C'eût pu être le baba au rhum ou la crêpe Suzette. Mais ce fut la "tarte au pommes cannelle, mousseux au carambar". Si la verrine au goût de carambar n'apporte rien, la tarte aux pommes réconforte par son côté traditionnel. Pâte fine feuilletée, juste la pomme dessus, un passage au four: 15/20! Dans une salle qu'on croirait pimpante de l'année, avec bois blond et tissu blanc, le service fait son office avec rigueur. Il ne manque pas de mains. Les cuisines sont ouvertes, j'aime bien aussi. Face au port de Hyères et à côté de la grande sœur "la Brasserie des Iles". Si un jour on vous demande, vous pourrez dire que c'est bien. Et pas que la déco: le BàO ne mange pas les rideaux!

Chef: Sylvain Dechelle

Spécialités: friture de petits jols et étrilles. Soupe de poissons de roche. Artichauts à la barigoule. Spaghetti aux palourdes. Sole entière poêlée. Noix de St Jacques poêlées aux morilles et lardons. Carré d'agneau rôti au romarin. Tartare poêlé aller-retour.

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café Finectar 15,5/20. Toilettes 18/20. Menu à l'ardoise 23,50€ sauf jours fériés. Carte et "broche du jour". Enfant (moins de 8ans) 12€. Restaurant climatisé. Terrasse face au port. Ouvert 7j/7 en saison. D'octobre à fin juin fermé le lundi. Parking. Réservation préférable.

Port Saint-Pierre
83400 **HYERES**
Tél.04.94.57.59.21

LE POISSON ROUGE

ΨΨΨ

C'est pas qu'il se cache, mais il ne se fait pas voir, "Le Poisson Rouge"! Précisément la discrétion sous un bout de ciel sur le Port du Niel! Regard sur les "pointus" et Porquerolles, au loin! Autant dire que la vue sur l'assiette pourrait être accessoire. Sauf que Richard Cordier a bien pigé que si le client appréciait de passer un joli moment de table dans un environnement paradisiaque, très mauvaise idée serait de lui faire avaler des sornettes! Et les sornettes, Mauricette ne les avale plus depuis sa première communion! C'est vous dire si c'est loin! Bref! Quoi de plus évident ici que d'opter pour du poisson? Mais du poisson cuisiné hein! La dame au chapeau vert fonce sur "duo de thon blanc germon d'Atlantique et filet de dorade coryphène à la plancha" aux cuissons remarquables, servis dans de belles assiettes galbées en céramique colorée. Polenta poêlée, rouille, poivronade, concassé de pois chiche en sauce tomate, et un subtil chutney aux écorces de citrons. Une assiette plaisir où le poisson est le centre du débat, et où les garnitures font voyager! 15/20! Même constat de plaisir avec mon "maxi panaché de poissons" garni de petits filets de

rougets et dorade. Même garnitures gourmandes que Mauricette mais en prime, une grande crevette grillée au citron vert! Ça vaut le coup de mettre les doigts même si vous n'aimez pas le faire! 15/20. Le "gâteau gourmand maison au chocolat" est délicieux, deux tranches d'une terrine souple, avec abricot sec et goût de cannelle (spéculos). 15/20! Tout comme la légendaire "brousse au miel et crème de marrons" de la maison qui n'aura pas fait un pli! L'équipe est impliquée et à l'écoute du client. Non, vous ne rêvez pas, vous êtes dans le Var, sur le littoral et on vous chouchoute comme si on voulait vous voir revenir. Cherchez pas: pour un restaurant, voilà la meilleure méthode pour avoir des habitués fidèles au poste!

Chefs: Martine et Richard Cordier
Second: Jean-Lou Cordier
Spécialités: carpaccio de poissons crus. Foie gras maison. Panaché de poissons à la plancha, riz thaï, petits légumes dorés aux épices. Les Grandes Crevettes à la plancha. Caponata Sicilienne aux olives vertes, céleri, aubergines, seiches et moules. Cassolette d'agneau. Financier maison aux pommes.
Accueil 14,5/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café 2,2€ 14/20. Toilettes 15/20. Environnement 18/20. Menus à 28€, 35€ et 42€. Enfant 13€. Réservation très conseillée. Jour de fermeture: se renseigner. Fermé d'Octobre à Mars. Terrasse panoramique.
Port du Niel
Giens
83400 **HYERES**
Tél.04.94.58.92.33
www.restaurantlepoissonrouge.com

LE CEINTURON

ΨΨΨ

Nous serons assis à deux pas de la Grande Bleue, au beau milieu des pins et palmiers du jardin des Feugier. Un bonheur presque attendrissant de me retrouver en face de Mauricette. C'est suffisamment rare pour le signaler. Faut dire que pour une fois, elle avait pensé à s'épiler les oreilles. Mais pas de méprise: c'est surtout la cuisine du chef qui rendit le moment gracieux. Pas loin de la cinquantaine et natif de la Drôme, Christian Atelin passa par Point à Vienne et Nandron à Lyon, il baigna tôt dans la rigueur obsessionnelle des cuisines. C'est sur le chemin de sa réflexion agitée que la dame au chapeau vert opta pour les suggestions du jour intégrées au menu à 24€. Début avec "terrine de lièvre aux marrons, oignons, crème de châtaigne". Elle aurait bien aimé mieux sentir les marrons de la terrine, et elle apprécia la liqueur de châtaigne. Dès que ça se boit, elle adoube. 14,5/20. Elle poursuit par une "dorade grillée" vraiment dodue de la croupe et restée souple après cuisson. Equipée d'une ratatouille où les légumes ont le goût de ce qu'ils sont, 14,5/20. J'ai filé dans la "variation autour du saumon", un exercice de style recherché et non dénué d'intérêt. Rillettes et pain grillé, tartare et jus de citron, et une préparation entre blinis de saumon et guacamole finement bien vue. 15/20, sans compter que c'est mignon comme tout! Puis voilà mes "crevettes décortiquées flambées, imbroglio de légumes, fumet de crustacés". Géométriques, mes 9 belles crevettes posées en carré romain sur une julienne de légumes avec pointes d'asperges. Le jus est parfait, un peu pimenté pour…pimenter l'affaire! Joli coup à 15,5/20. Nos desserts sont bien troussés, "baba au rhum et fruit confit" pour Mauricette et un 15/20 (dès que ça se boit, elle adoube, bis). Et une "tarte tatin", pâte sablée rigolote car moins académique que la "feuilletée": 15/20. "Le Ceinturon", c'est une cuisine juste, naturellement inspirée de la Provence mise en relief grâce à l'expérience de son chef. Les recettes ne sont par pour autant alambiquées, juste une créativité tonique. Ce midi, à deux pas de la Grande Bleue et au beau milieu des pins et palmiers du jardin des Feugier, c'était un bonheur presque attendrissant.

Chef: Christian Atelin
Spécialités: la carte change 2 fois l'an.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Toilettes 16/20. Menus à 24€, 32,50€, 42€ et 68€. Enfant 11€ et 13€. Carte. 7j/7 en saison. Fermé le dimanche soir et le lundi hors saison. 12 Chambres** de 60€ à 95€ pour deux personnes. Soirée-étape VRP (se renseigner). Parking aisé. Groupes jusqu'à 50 personnes.
144 boulevard du Front de Mer, l'Ayguade.
83400 **HYERES**
Tél.04.94.66.33.63
Fax.04.94.66.32.29
www.leceinturon.com

LA BRASSERIE DES ILES

NT ΨΨΨ1/2

La maison des Giuliano est à la fois immanquable et incontournable. On dirait qu'elle prend un malin plaisir à nager au-dessus de la mêlée, à afficher son souci de rigueur et du détail au chaland qui jette un œil sur elle. Sans un architecte doué et une direction exigeante, la grande et lumineuse salle aurait pu tomber dans des allures de banale cantine. Sauf que non. Le meilleur de tout: nappages, verres, sièges confortables. Une brasserie d'accord, mais de haut niveau! Comme dit Mauricette "je ne me satisfais que du mieux". Un menu à 26€ avec choix, une carte qui ménage les désirs de l'accroc aux produits de la mer comme celui de la terre. La dame au chapeau vert parcourait la carte afin d'effectuer son choix quand son regard se leva vers moi. Son œil gauche un peu jaune à force d'excès s'est mis à balbutier dans un ton caverneux d'Outre-Tombe: "et si on se tapait un Chateaubriand à la moelle, en plus c'est pour deux?". Ce que nous ferons sans la moindre des retenues. On s'en est mis jusque là. Et puis faut voir le service: on

vous présente la bête ligotée sortie du four, et la découpe a lieu en salle. La sauce met en relief, la purée est délicieuse. Rien de moins qu'un 15,5/20. En entrée, j'avais pris seul "le jambon noir de Bigorre, tartine de pain de campagne ricotta et pesto". De l'assemblage cuisiné de produits de belle qualité, 15/20. La dame au chapeau vert termina seule sur "le macaron à la crème Chiboust et crème glacée mandarine". Dès qu'elle lit "macaron", elle fond. Y avait de quoi puisque elle appose son 15,5/20 des familles sur son dessert. Sans que je puisse d'ailleurs vérifier: elle a tout boulotté! Dommage de ne pas distinguer de chef de file en salle, de maitre d'hôtel qui imposerait sa personnalité. Quand Mauricette relève ce genre de détail, c'est que le reste est vraiment bien. Faut toujours qu'elle dise quelque chose… Bref! Du réconfortant sur le port de Hyères, l'assurance de passer un bon moment de table à mille lieux du moyen qui sévit alentours. Un panache blanc face aux bateaux!

Chef: Cyrille Farjon
Seconds: David Beillon et Julien Hoarau
Spécialités: cassolette de palourdes en persillade. Les ravioles noires à la langouste et brousse persillée. Le duo d'abats nobles de veau (ris et rognons) en broche cuit à la plancha. Banc de l'écailler, coquillages. Mirliton aux pommes.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 18/20. Pain (deux pains individuels) 15/20. Café Finectar 15,5/20. Toilettes 18/20. Menu à 26€. Carte. Enfant (moins de 8ans) 12€. Fermé le mardi d'octobre à fin juin. Ouvert 7j/7 en juillet et Août. Terrasse face au Port. Parking. Réservation prudente.

Port Saint-Pierre
83400 **HYERES**
Tél.04.94.57.49.75

LE LAVANDOU

LA FLAMM

ΨΨ1/2

C'est un peu la restauration à l'ancienne avec tous ces atouts d'amabilité, de sourire et d'authenticité pas forcés. Dans un centre-ville en proie aux pires délires de tables entre escrocs à l'année et opportunistes saisonniers, je ne m'attendais franchement pas à effectuer le parfait repas. Car enfin: cette enfilade de restaurants amène un sentiment de trop plein, de blasé. Sauf que le duo Laurence Ramoa et son frère cuisinier Thierry Morel fait mouche! Petite terrasse soignée, et une carte affichée aux intitulés de plats pas prétentieux: soupe de poisson, moules farcies provençales, scampi de Méditerranée, pavé de selle d'agneau à la crème d'ail, magret de canard aux pommes confites, St-Jacques à la normande… Et du tissu, des beaux verres et des tarifs qui débutent à 12,50€ le midi dans une épatante formule, j'ai tout vu, "j'y étais" comme dit Mauricette quand elle songe au mariage de Napoléon III. Ainsi donc mes petits canards verts, j'ai entamé par une "salade de chèvre chaud" qui offre l'avantage d'être jolie et copieuse, accueillante à la bouchée et dans les rails de ce qu'on attend de la chose. 14,5/20. Dans un menu à 18,50€, avouez qu'une "sole meunière" ne fait pas vilain dans le tableau! Ah! Je me suis régalé! La chair ferme confirme que la bestiole n'a pas 15 jours de frigo! Bravo chef! Les garnitures jouent le jeu! Riz rond pilaf au beurre, ratatouille goûteuse, tomate provençale comme j'aime. 15/20. Mon dessert est confié à la sous-traitance, une "tarte aux fruits rouges" correcte à 14/20. Ceux qui ont connu "La Grignotte" non loin le savent bien: Thierry Morel est un vrai cuisinier scrupuleux du travail bien fait. C'est pas parce que les prix sont décents qu'il faut bâcler la recette, non? Une petite adresse pleine de charme qui dans le temps aura finalement toujours eu des teneurs adroits. Si vous faites partie des blasés ralbolés de pans-bagnats sur le pouce avalés ou si les brasseries bâclés vous sortent par les trous de nez, faites un tour à "La Flamm" pour vous requinquer! Plutôt deux fois qu'une!

Chef: Thierry Morel
Spécialités sur commande: aïoli. Paella royale. Bourride. Choucroute de la mer. Marmite de la mer.
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule complète à 12,50€ le midi en semaine. Menu à 14,50€, 18,50€ et 24,50€. Carte. Groupes jusqu'à 35 personnes. Climatisation. Petite terrasse sans moteurs. Fermé mercredi hors saison. Fermé le midi le mercredi et le jeudi en juillet et août. Réservation conseillée.

6 rue de Port-Cros
83980 **LE LAVANDOU**
Tél.04.94.71.21.81 et 06.23.04.43.14

LA LONDE

LE JARDIN PROVENCAL

NT ΨΨΨ

Ce restaurant est déjà un ancien, voilà plus de dix ans que Valérie et Thierry Semet sévissent dans leur charmant lieu. La carte joue sobre, pas pléthorique, tant mieux. Avec Mauricette nous opterons pour le menu à 30€. Pas rien, 30€. Un prix qui exige un cuisinier pas fébrile de la casserole. Entrée avec un "lapereau farci tiède, salade mêlée et oignons confits" réussi, encore que je n'ai pas de comparaison en tête. Et joliment présenté, 14,5/20. Je me suis violemment régalé d'un loup accompagnée d'une fine persillade, un petit moment de bonheur, cuisson tout bonnement parfaite. Les accompagnements sont discrets mais goûteux à l'instar des courgettes fondantes. Une vraie réussite puisque 15/20. Mauricette adoube (et pas qu'à moitié)

son "1/2 pigeonneau rôti et farci, jus aux cèpes". Un petit délice d'automne qu'elle congratulera d'un 15/20. Le chef propose en dessert un chouette assortiment, un irrésistible millefeuille de crêpe ou encore un mini-framboisier! De quoi regretter de ne pas habiter le village: on ne s'en lasserait pas! Bref! 15/20.Voilà une table qui fait son bonhomme de chemin, où l'on retrouve une cuisine bien faite, fine et sans la moindre démagogie. Le chef est-il un faux discret? Un vrai timide? Un faux-modeste? Un vrai blasé? Ça nous change en tous cas des hypertrophiés de la toque qui écartent les coudes sur la photo. Mais c'est dommage quand la cuisine gagne à être mieux connue. Remédions donc.

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Menus à 30€ et 45€. Carte. Déjeuner et dîner dans le jardin dès les beaux jours. Fermé lundi et mardi en hiver. Réservation conseillée.

18 avenue Clémenceau
83250 **LA LONDE LES MAURES**
Tél.04.94.66.57.34

LORGUES

LA TABLE DE PÔL

ΨΨΨ

L'ambition de qualité est si rarement le credo du restaurateur implanté dans un endroit touristique! Les "affaires" y sont souvent chères, de fait réservées aux financiers et bien peu aux stricts cuisiniers. Pourquoi s'embêter, de toutes façons ya du monde, à quoi bon faire des efforts. Et puis vous avez des martiens, comme Raphaël Revalor. Pas encore trente ans, jeune père et obsessionnel de la cuisine droit dans les yeux à prix doux. A prix doux, c'est quand vous êtes content. Droit dans les yeux, c'est par exemple quand le légume est frais et de préférence bio, quand la viande vient de l'Aubrac, que le pain bio est fagoté à l'ancienne par un remarquable artisan de Draguignan (Julien Oudard). Et surtout, c'est lorsque le cuisinier s'ingénie à donner du franc plaisir au client! Le soir et dimanche midi, la totale. Les midis, carte réduite: chèvre frais fermier de Taradeau rôti au miel de lavande poivré, saumon aux épices douces fumé maison, entrecôte de l'Aubrac beurre "notre secret"… et d'autres choses! Notamment une épatante formule à 16€ avec café! Aujourd'hui, un "pavé de bœuf de l'Aubrac sauce au poivre" servi dans une assiette cadeau qu'on dirait que c'est mon anniversaire! Sauf que dans ce cas, c'est aussi l'anniversaire de la trentaine d'autres attablés! Viande saisie, garnitures de petites pommes de terre avec peau savoureuses, un petit bocal "grand-mère" rempli d'une délicieuse ratatouille, baies roses, sauce poivre costaude pour cowboy, une assiette avec du goût et pas que des couleurs, saine. 15/20. Choix de 4 desserts! Avouez que dans une formule "petit prix", c'est pas commun! Et puis pas de "crème caramel, mousse au chocolat, île flottante"! Histoire de vérifier l'ambition de la maison, j'ai tapé dans le "mi-cuit au chocolat fondant, crème de Bailey's". Le patron-serveur me glisse presque en s'excusant que "ça prendra 10 minutes": soupir de soulagement! Un monument de pâtisserie validé par un 15,5/20, vous verrez pourquoi quand vous-même goûterez. Table d'une énergie revigorante, professionnelle et totalement délicieuse! Lorgues? C'est désormais à cette porte qu'il faut frapper pour un bon moment de cuisine jubilatoire, d'autant que la carte change régulièrement! Une table qui va grandir…comme Pôl!

Chef: Jonathan Sureau

Spécialités: chaque jour une spécialité! Carpaccio de thon rouge et St-Jacques, marinade citron vert et baies roses. Foie gras maison en bocal, poire pochée au vin doux. Magret de canard aveyronnais rôti, aux girolles.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 16/20. Café Richard 15/20. Toilettes 16/20. Formule à 16€ le midi en semaine. Carte du midi et carte du soir. Jolie terrasse ombragée au centre du village. Réservation très conseillée.

18 place Georges Clémenceau
83510 **LORGUES**
Tél.04.94.47.08.41
latabledepol@orange.fr

LE LUC EN PROVENCE

L'OLIVADE

ΨΨΨ

La maison a du style! Rien n'est moins évident vu l'emplacement! On arrive à tout avec des convictions et le couple Arnaud n'en manque pas! Ah! Quelle pêche les amis! Le public est varié, coloré, mélange les genres sans façons. D'ailleurs en fin de notre repas, la suffragette à la retraite commentera avec l'air pincé pris par ceux qui préparent leurs phrases à l'avance: "une prestation qui redistribue les cartes de la hiérarchie culinaire cantonale". Autant dire que Mauricette s'est vraiment régalé! Alors? On mange quoi? Entre "bistro" avec son menu complet du jour à 15€ qui poussent la chansonnette, et "semi-gastro" aux plats remplis de bonnes manières! En dehors de la carte et des propositions du midi, deux menus chatouillent l'envie, 22€ et 26€. Les deux qu'on a pris! On va s'gêner Amédée! Nos repas fourmillent de 15/20! "Millefeuille de crevettes aux oignons et citrons confits" et "queues d'écrevisses marinées aux pointes d'asperges et tomate confite". Deux mises en scène comparables, généreuses et appuyées sur une jolie qualité de produits et l'huile d'olive. On pioche dans le plat d'en face… Deux 15/20. Nos plats? "Cuisse de canard confit au vin rouge, gratin de pommes de terre" et "cœur de rumsteck sauce miroir". Attention! Pas du canard confit! Du canard mariné et mijoté, du cuisiné quoi! Le rumsteck remplit son contrat.

L'intérêt réside dans le travail des sauces, remarquables! Et quelles délicieuses garnitures! Champignons et gratin de pommes de terre! Des 15/20 mais vous êtes au courant depuis un bon moment! 15/20 encore pour nos "crème brûlée" et "moelleux au chocolat" conformes et sans anicroche. Ils ferment nos menus dont on louera à la fois la prodigalité et l'unité de ton. Nous apprécions le côté fouineur de la carte des vins, normal. Rappelons à ceux qui n'étaient pas là l'an passé que le sommelier Stéphane Arnaud passa par la maison des vins aux Arcs. Après ce tour du propriétaire, autant dire que la destination mérite amplement d'être inscrite sur vos tablettes et que si vous en causez autour, vous vous ferez des amis. C'est ce qu'on appelle le "bouche à oreille"!

Chefs: Véronique Mariottini et Stéphane Arnaud

Spécialités: Salade de petits légumes croquants à l'huile de Truffes. Petites brochettes de noix st jacques poêlés et magret de canard fumé; Filet de Bœuf façon Rossini. Filet de loup rôti au jus de viande à la marjolaine.Plateau de coquillages sur réservation. Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Menus à 16€ et 18€ le midi en semaine saufs jours fériés. Menu soir et week-end à partir de 19,50€. Menu découverte à 26€. Enfant 10€. Carte. Groupes jusqu'à 45 personnes. Traiteur jusqu'à 200 personnes. Climatisation. Petite terrasse. Accès handicapés. Parking privé. Fermé le mercredi. Réservation fortement conseillée.

RN7 Quartier Saint-Jaume
83340 **LE LUC EN PROVENCE**
Tél.04.94.60.08.81
restaurant-olivade@orange.fr

MONTFORT SUR ARGENS

LE MAS DES TEMPLIERS
ΨΨΨ

Quel accueil les amis! Pas de feu d'artifice non, juste une claque de sincérité! Adresse créée de toutes pièces (septembre 2009) et elles sont superbes, les pièces. Un gîte retapé avec noblesse, beaux matériaux, des tableaux, des éclairages fins. Et des références aux fameux templiers présents dans le village un bon moment dont le plus célèbre fut Simon III comte de Montfort, à une époque où Mauricette n'existait pas encore! C'est vous dire si c'est vieux! Bref! Anciens de l'auberge du Parc à Correns au début des années 2000, Christelle Euloge et Raymond (l'homme est intarissable sur l'histoire des Templiers) auront mis trois années à bâtir leur maison, leur auberge, leur mas. Une véritable croisade menée à bien grâce à une petite mais solide armée d'amis. Un peu long à raconter, vous en saurez beaucoup plus sur place! Mais pour ça, faudra vous y rendre! Profitez-en pour vous régaler de fort belle manière! Ah! Quelle belle cuisine! De la belle ouvrage efficace et exempte de clinquant modeux! Un classicisme pas forcé et qui rebondit joliment dans des recettes actuelles. En ce moment: risotto de gambas et pleurotes aux copeaux de parmesan, ravioles de cèpes et foie gras émulsion de poule, filet de canette rôtie au jus de romarin… Avec Mauricette qui avait rendez-vous avec une arrière grand-tante corrézienne pas vue depuis le siècle dernier, on a voulu faire "vite fait" avec le menu du jour à 22€ dont on saluera ici la rigueur et l'excellent niveau. La "tatin de tomates et mozzarella au basilic" s'affiche fière, comme une belle italienne, en plein centre de l'assiette, sobrement ébouriffée de basilic et d'huile d'olive. Fondante. 15/20. Générosité pas frimeuse avec le "suprême de pintade rôtie, fricassée de gnocchi aux petits légumes, jus au lard fumé". Service à la "semi-française", je veux dire amené "au plat" et on se sert soi-même. Quand on pioche plus que son quota et qu'on rogne sur la part du voisin, c'est le service "à la Mauricette", si vous voyez ce que je veux dire… Pintade souple, cuite parfaitement. Légumes croquants, gnocchi de pomme de terre (et rien d'autre), jus costaud. 15/20. Avec la "poêlée de pommes caramélisées, glace vanille et tuile aux amandes", ça va super! Bien dressée à l'œil, efficace dans le caramel, pro dans le bilan: 15,5/20. Rien de tel que le rosé du domaine de l'Estello (Lorgues) pour fignoler ce genre de repas! Sorti frais du puits devant vos yeux ébahis! Oui: un vrai puits! Une magnifique terrasse aussi! Adorable et douce maîtresse de maison que Christelle. Une vraie modeste qui nous change le monde le temps d'un repas. Table en devenir, aucun doute là-dessus.

Chef: Bernard Navicet

Accueil 18/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café avec mignardises 2,5€. Toilettes 17/20. Menus à 22€ le midi (avec verre de vin) en semaine et 32€. Terrasse. Salon privé possible. Parking devant le restaurant. Jour de fermeture: se renseigner. Réservation conseillée.

Avenue des Droits de l'Homme
83570 **MONFORT SUR ARGENS**
Tél.04.94.86.86.20

NANS LES PINS

L'EVEIL DES SENS
ΨΨΨ1/2

Une création pur-jus. Simple maison avec terrasse-jardin réaménagée en restaurant, à deux pas du centre du village. Ouverte un beau jour fin 2009 dans une grande discrétion qui ne durera pas. Quand je suis entré l'œil ouvert et les narines au garde-à-vous, j'ai pressenti me régaler. Ce fut le cas. Le cas Serge Olive. Intérieur chaleureux, nappages lourds, verres lustrés, serveuse douce, clientèle à mi-repas visiblement sur un nuage. Un premier menu complet à 18,50€. Un second à 27€ qui sera le mien. Mise en bouche qui

annonce la couleur à 15,5/20, "escalope de St-Jacques, fleur de sel et huile de truffe". D'emblée, comme ça, sans prévenir. L'intitulé de mon entrée met l'eau à la bouche, à vous comme à moi, je commence à vous connaitre: "galette de pied et joue de cochon panée, douceur de patate douce, écume de jus de truffe". Alors? Ça faisait un bon moment que je n'avais pas dégusté un produit "terroir" sous l'angle du contemporain! Superbe assiette, géométrique et limpide, intelligente. Succulente aussi puisque 15,5/20, c'est le minimum. Je m'en suis mis jusque là avec mon "agneau confit à basse température au poivre de Séchouan, fine graine aux épices douces, coriandre fraiche". Une souris d'agneau confite comme dans un rêve, qui a pris son temps, semoule parfumée et finement grassouillette. La coriandre fraiche unit son petit monde dans un joli 15,5/20. Les desserts faisaient vraiment envie, j'vous jure. Mais vous auriez vu le chariot de fromage de la maison, vous auriez craqué comme bibi! Ya pas de surhomme devant une telle tentation! Ça n'existe pas! Tiens! Je vais mettre la photo du chariot sur le site Internet du BàO à la page du resto! Et des confitures avec! Et le pain maison! Et du vin! Un verre de rouge du brillant "Triennes" voisin. Un 15,5/20 rien que pour l'effort! En un mot comme Emile, l'instant de table fut parfait, cuisine et humanité de l'impétrant des lieux. 39 printemps aux derniers œufs de mouettes, Serge Olive est enfant du pays, né à Nans-les-Pins. Arrivé sur le tard dans le monde de la tambouille, il prospéra notamment dans son restaurant "Le K'Lamar" à Agde (34). L'exercice est fréquent chez les chefs en mal de reconnaissance qui veulent prouver avant de faire plaisir: sa cuisine ne cherche pas à impressionner. Tous les produits sont frais, de la sole au chapon. Honnêteté et passion de la cuisine: les deux font ici bon ménage!

Chef: Serge Olive

Spécialités: carte de saison qui tourne suivant les arrivages!

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain maison 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Formule à 14,50€ et menu à 18,50€ le midi sauf week-end et jours fériés. Menus à 27€, 32€, 36€ et 54€. Carte. Enfant 11,50€. Terrasse en saison. Parking. Accueil repas de groupes, séminaires etc. Cours de cuisine le samedi matin. Réservation conseillée.

47 route de Marseille
83860 **NANS LES PINS**
Tél.04.94.04.41.65
www.leveildessensrestaurant.fr

PIERREFEU

LA MARJOLAINE

ΨΨ1/2

Je vais vous en raconter une bien bonne, que vous ignorez sauf à déjà être initié de "La Marjolaine"! Voilà: quand on en a marre des restaurants, c'est à la table de Thierry Brièche et Christophe Crévy qu'il faut s'asseoir! Paradoxe fin, leur maison correspond à la définition que Mauricette se fait justement du "restaurant" depuis qu'elle est en âge de faire la différence entre une Saint-Jacques et du Saint-Pierre. Ça date de Vincent Auriol. Bref. Des signes de bienveillance à la pelle mais surtout à votre égard qui font encore croire à l'espèce humaine. Un accueil qui vous regarde et vous considère comme si vous étiez un client, un cadre cosy format "dé à coudre" en toute simplicité, des doubles nappages en série. Et un cuisinier mes petits lapins verts, pâtissier de formation, véritable feu-follet virevoltant derrière son fourneau: les cuisines sont ouvertes! On voit tout Milou! M'arrive une entrée pas commune et plus encore: jamais vue! Déjà, elles sont deux comme les doigts de la main. Un mixte "millefeuille de golden et chèvre et galette de rougets à la tapenade et pistou". Je m'attendais plutôt à du "froid" avec le millefeuille mais ça se mange avec plaisir! Le mariage de la pomme et du fromage fait des merveilles. Tendance Provence pour le second, se mange avec les doigts, filets de rougets souples. 14/20. Une recette extra qui en dit beaucoup plus que tous les mots pour en causer: "cuisse de lapin en gibelotte". Ah! Que c'est bon! Les influences normandes du chef! Et les légumes vapeur frais de chez frais servis dans leur pot en verre avec le caoutchouc orange "parfait"… c'est farprait! J'en fabouille! J'ai tapé dedans comme un affamé! Moi le blasé! 14,5/20! Je voulais arrêter là les agapes, rester sur la bonne impression. Mais j'ai vu passer pour une autre table la "salade de fruits"! J'ai demandé que moi aussi! Vous allez rire! Une vraie! Une merveille avec des fruits frais! Pas de la conserve! Et en morceaux calibrés réguliers! Extra! 14,5/20! Ben dis donc! A Pierrefeu! Magnifique village cerné par les vignes! Mais finalement bien peu gâté en restaurants! En v'là un! Pour info, les proprios firent des clients heureux à l'auberge provençale" au Lavandou de 2005 à 2008. On vous les a retrouvés! Merci qui? Adresse extra d'une grande simplicité, au 2 rue du Général Sarrail. Il y a bien d'y aller, avis aux amateurs de bons plans doués de raison et de sens.

Chef: Thierry Brièche

Spécialités: gratiné de St-Jacques. Magret de canard entier au miel et citron. Truites aux amandes et à la crème. Aïoli le vendredi. Craquant au chocolat noir maison. Ile flottante maison. Le week-end "assiette des Délices de desserts maison".

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café Richard 15/20. Toilettes 15,5/20. Menus à 14€ et 22€. Tous les jours, suggestion entre 9€ et 20€. Carte. Fermé dimanche soir et tout le lundi. Réservation très conseillée.

2 rue Général Sarrail
83390 **PIERREFEU**
Tél.04.94.48.29.26

LE PRADET

TENDANCE (LE JUBILE)

ΨΨ1/2

Quelle petite maison revigorante! Façon cabanon corse en bord de plage! Un bar et le restaurant, séparé! On y combat sans trêve le triste avec une cuisine colorée! Sébastien Montouillout nous fait le coup du dépaysement. A plus d'un titre! A proximité des vagues! Des recettes "classique", d'autres inspirées du voyage: steack d'espadon au coulis de mandarine et gingembre, brochettes du lagon, homard grillé et flambé au Rhum, cassolette de St-Jacques à la corse et le désormais célèbre "plateau du lagon" avec plein de bonnes choses dedans, c'est écrit plus bas. Dans la jolie salle avec vue mer (ça dépend où on s'assoit), Mauricette joue un rôle de décomposition façon pétroleuse à la découverte du nouveau monde. "Formule-carte" à 16,50€! Plat au choix à la carte et dessert itou! Une affaire mes frères! La dame au chapeau vert entame par une généreuse "escalope de veau gourmande"! Sauce crémée, lardons, petits champignons et sûrement oignons. Vraiment bien cuisiné. Mais guère exotique! Mauricette justifiera son choix "exotique" avec un commentaire surréaliste dont elle seule a le secret: "pour un tahitien, une escalope de veau gourmande est exotique!". Faut la suivre hein? Bref! Elle met son joli 14,5/20 dans le panier à notes! Pour la taquiner, j'ai donc pris une recette typique du Haut-Berry. Mon "espadon à la créole" est resté souple après cuisson. Il est recouvert d'une excellente sauce cuisinée pour de vrai, un curry doux et crémeux. Pas du sachet sous-traité en série illimitée! A côté: spaghettis à l'encre de seiche et verrine de légumes confits façon ratatouille en mieux encore! 15/20! Nos desserts seront "fondant au chocolat" pour Mauricette qu'elle s'autorisera à rebaptiser "gâteau au chocolat", 14/20. Et pour moi, un "soufflé glacé au limoncello" vraiment bien, rond et fruité en bouche. Equipé de bricoles comme un petit verre de liqueur, c'est bonus! 14,5/20. Le service est assuré par un as qui n'étale pas, j'ai nommé Vincent Pécourt. La cuisine est fomentée par un champion de l'assiette cuisinée et gaie, j'ai nommé Sébastien Montouillout. Pas du genre à faire les choses à moitié! Il n'y a donc rien d'étonnant à ce que cette petite table fasse parler d'elle. Plus qu'hier et moins que demain.

Chef: Sébastien Montouillout

Spécialités: trio du Lagon (espadon, requin, dorade sauce vanille, gingembre et lait de coco). Assiette du boucher. Brochette du Pacifique (St-Jacques, gambas, thon rouge, espadon sauce massalé). Tagliatelles à la corse. Moules-frites cuisinées!

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Toilettes 15/20. Formule à 14,5€ avec café le midi sauf dimanche et jours fériés. Formule à 16,50€ et menu à 28€. Carte. Enfant 7,5€. Accueil groupes avec menus étudiés. Climatisation. Terrasse. Parking aisé. Hors-saison ouvert midi et soir sauf dimanche soir et lundi. 7j/7 en saison. Réservation préférable.

Plage de la Garonne
83220 **LE PRADET**
Tél.04.94.21.14.37

SAINT CYR SUR MER

CÔTE COUR

ΨΨ1/2

Ça me ferait bien plaisir que vous abandonniez vos réflexes conditionnés si l'envie vous chatouillait d'aller casser une graine du côté de Saint-Cyr sur Mer! Même nous-autres du BàO défricheurs de tables n'aurions pas été informés de l'existence de ce charmant restaurant en centre-ville, qu'on serait encore en tong au bord de l'eau à chercher table à notre pied! Allez hop! Garez votre carrosse "place du marché" et entrez "Côté Cour"! L'adresse semble bouder mais vous allez voir ce que vous allez voir! Un spacieux restaurant très clair ouvert sur une superbe cour intérieure! Avec une fontaine d'époque avec de l'eau mouillée toute l'année! J'vous jure! Toute l'année aussi Mathilde Terrien, joviale et décontractée maîtresse de maison, le chichi banni et le petit mot à chaque table. Le restaurant est équipé en série d'un cuisinier adroit de la recette et finaud de la déco: j'ai vu passer les assiettes des autres! Il a 27 ans depuis ma dernière feuille d'impôts et pas la créativité au fond de sa poche! Les intitulés sont pourtant modestes. Je me suis précipité sur le menu à 19€ et son "nougat de chèvre". Fromage retravaillé avec pignons, pistaches… Je me suis régalé de la belle idée avec le pain grillé! 15/20! Suivra un "dos de saumon à la crème d'asperges". Crème parcimonieuse et fine, poisson correct. Avec riz, et une délicieuse poêlée de légumes travaillés comme lit du poisson. C'est à ce genre de détail qu'on reconnait l'habileté d'un cuisinier et sa volonté de bien faire les choses. 14,5/20. Dessert avec le "fondant au chocolat" de la maison un peu trop cuit, la précision a de l'importance avec ce genre de dessert. 14/20. Ainsi donc mes chers coreligionnaires de la chose cuisinée, nous sommes heureux de vous informer que Saint-Cyr possède un nouveau restaurant à découvrir depuis fin 2008. Faudra juste se débarrasser de l'instinct moutonnier encombrant qui nous oriente de façon incompréhensible vers les moules pleines de sable et les pans-bagnats de série B dont le littoral a le secret. Enfin bon: nous voilà sauvés!

Chef: Jérémy Tavernier

Spécialités: assiette antipasti. Carte de pizzas. Entrée dégustation "tartare de saumon, nougat de chèvre, foie gras". Tartare de bœuf. Magret de canard miel et pignons. Filet de bœuf aux cèpes. Feuilleté de St-Jacques aux poireaux. Sole meunière. Ravioli au speck

sauce au chèvre.
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Florio 1,7€ 16/20. Toilettes 15/20. Menu à 11€ le midi en semaine, 19€ et 25€. Enfant 8,5€. Carte. Terrasse intérieure couverte en saison. Groupes 80 personnes. Privatisation possible. Concerts (se renseigner). Fermé dimanche soir et mercredi soir. Ouvert 7j/7 en juillet et août. Parking sur la place. Réservation conseillée.
7 place Gabriel Péri
(place du marché)
83270 **SAINT CYR SUR MER**
Tél.04.94.25.62.99
www.cotecour-stcyrsurmer.com

LES TERRASSES

ΨΨ1/2

Surprise! Un bon! Ici même à Saint-Cyr! Ah ça! Les pizzas, les crêpes, les moules-frites: ya flopée de boutiques! Certaines acceptables oui, mais méfiance Constance: la vue mer nous fait avaler parfois des couleuvres! Et puis au milieu du marasme, vous tombez parfois sur des vrais pros, des soucieux de la prestation, des orgueilleux obnubilés par leur sacerdoce, des soldats de la restauration… "Les Terrasses" viennent de rouvrir: les Aubert fils et père! Ce dernier connu pour avoir tenu près de 10 ans le New-Look à Plan-de-Cuques! Comme ces deux-là ne font pas les choses à moitié, ça fait du 200%! C'est mathématique! Cherchez pas à me contredire! A comparer, la vue mer n'est qu'à 100% mais c'est quand même pas si mal non? Grande terrasse en bois ombragée par des pins, dedans des sièges confortables et des nappages comme si c'était le baptême du petit dernier! Comme c'est vendredi, pour Mauricette ce fut…"aïoli"! Elle le trouva à son goût, ail de caractère sans être défoliant, légumes frais et poisson impec'. Elle embraya sur un 14,5/20. Suite "fromage blanc" faisselle, pas du mollasson au goût de carton, 14/20. Je précise qu'il s'agissait du menu du jour tarifé 13,50€. Vu le contexte nappe en tissu, doigts de pied en éventail, et vue sur les bateaux au rythme d'un service bien ficelé par Jérôme Aubert, ça sent bon les plats… et la bonne affaire! Attendez! C'est pas fini! Voilà mon délicieux "carré d'agneau rôti"! Ah! Bien loin des communes côtelettes maigrelettes tristement jetées à la va-vite dans une assiette un peu perdue. Un vrai "carré" fort bien préparé, coloré et grillé à la plancha puis passé au four pour terminer la cuisson et garder la chair souple. Les garnitures sont cuisinées "classique" et surtout, l'agneau est arrosé de beurre aux éclats de noisettes à tomber. Bravo le cuisinier! 15/20! Le dessert sera une "poire Belle-Hélène revisitée" qui excite la curiosité, une brioche avec le fruit posé, sauce chocolat servie à part. 14/20! Ça fait bien longtemps que nous ne nous étions pas autant régalé à Saint-Cyr! Jovial patron, Bernard Aubert aime à passer entre les tables pour s'enquérir du bonheur de ses client. Devinez ce qu'on lui a répondu avec un grand sourire?
Chef: Olivier Rey
Spécialités (la carte change souvent): carpaccio de St Jacques et copeaux de truffes. Foie gras au Porto. Canette aux airelles. Mijoté de joue de bœuf. Filet de bœuf "Rossini". Cabillaud entre terre et mer. Daube de poulpes. Fleur de rouget façon "Les Terrasses". Risotto aux queues de crevettes en persillade.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Henri Blanc 15/20. Toilettes 16/20. Menu à 13,50€ le midi en semaine. Carte. Accueil groupes (devis sur demande). Fermé dimanche soir et lundi. 7j/7 en saison.
Le Nouveau Port
83270 **SAINT CYR SUR MER**
Tél.04.94.26.26.16
restaurantlesterrasses@yahoo.fr

SAINT RAPHAEL

LE SIDI BOU SAID

NT Ψ

Ce restaurant situé rue de la Garonne attirera notre attention. Non que sa devanture s'inspire des fastes des "mille et une nuits", le contraire même, tant elle n'est que bien peu avenante. Simplement la supposition (risquée) d'une authentique table familiale d'où la démagogie et l'étincelant semblent absents. Le BàO est rempli de ces adresses discrètes et gourmandes qui sont le contraire du tape à l'œil. Mais quoi de plus faux qu'une généralité? Accueil gentiment routinier dans ce restaurant Tunisien au décor simple. Le nez dans son assiette et la chaise dans un coin, un habitué mange seul à sa table, comme sirotant son train-train sans entrain. D'autres clients semblent également coutumiers du lieu. Ils se régalent du couscous. Mon entrée me flingue un peu le moral au décollage. 7€ pour une "brick maison à la viande". Bien que la viande travaillée ne manque pas de caractère avec du persil, un œuf. La brick est nettement trop grasse et bourrative, alors disons un 12/20 car au poids, l'affaire n'est pas mauvaise. J'opte ensuite pour le plat du jour tarifé 12€, un "méchoui d'agneau" servi… avec des frites! Encore une fois l'assiette est très généreuse, la viande fait de son mieux. Les communes frites confirment qu'à l'instar des collègues restaurateurs "bien de chez nous" la maison ne rechigne pas à fourguer des banalités dans les assiettes. Affligeant d'autant qu'aucune alternative de garniture ne m'aura été proposée. 10/20. Thé à la menthe délicieux. Je pars avec un sentiment mitigé et aussi, le porte-monnaie allégé de 23,50€ avec la ½ Badoit et le thé. Ne pas se satisfaire du moyen dont les restaurants blasés et sans envie ont le secret.
Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 13/20. Pain 14/20. Thé à la

JE VOUS INTERDIS DE CRITIQUER LA TRÉS MAUVAISE CUISINE DE MON MARI !
Thiébolly

menthe 1,5€ 15,5/20. Toilettes 13/20. Plat(s) du jour. Menus à 20€, 28€ et 35€. Carte.
159 rue de la Garonne
83700 **SAINT RAPHAEL**
Tél.04.94.19.42.77

SAINT ZACHARIE

PEGO

ΨΨ1/2

Voilà Joël Lan, le chef qui fait les poches des cuisines des pays du monde entier! Sans aucunement renier ses origines ni la cuisine de son terroir de naissance, la Provence. Je sais pas trop comment fait ce gaillard trentenaire pour changer de carte toutes les semaines! Vous l'avez lue? Il doit voyager la nuit et cuisiner le jour! Sauf qu'il n'a pas de cernes autour des mirettes et il sera rarement pris en défaut de manque de jovialité! Angleterre, Nouvelle-Calédonie, Corse et ailleurs… Il a même gardé des contacts sur place. "Allo? Tu m'envoies des épices de Djakarta svp? ". Enfin je suppose que ça doit se passer comme ça. Bref. Des plats "bien de chez nous" pour les rétifs à la découverte, et cette semaine: purée d'avocat au thon et coco d'Afrique du Sud, salade de boulgour au poulet paprika d'Argentine, feuilleté bosniaque, tartare de bison, cervelle de Canut lyonnaise, tarte aux pommes et noix du Canada et j'en passe et des meilleures, on va se taper un gueuleton international mes petits cocos mignons! Mauricette qui attend depuis une cinquantaine d'année qu'un ténor italien vienne chanter sur ses genoux "ti adoro" en la regardant dans les yeux, se consolera avec des "ravioli au gorgonzola" bien comme il faut, crémeux et goûteux. 14,5/20. Elle poursuivra avec la "blanquette de lapin à la vanille" réunionnaise. La vanille, c'est compliqué. Faut pas que ça déborde dans le parfum, faut la jouer juste. C'est réussi avec carotte, navet, oignon, pomme de terre. 15/20. Quelle assiette! Il mérite un diplôme de décorateur le chef! A en juger l'esthétisme revendiqué de mon "grawlax de saumon"… délicieux par-dessus le marché…norvégien le marché! Aneth et moutarde, 15/20! Afrique noire avec le "poulet yassa" sénégalais. Viande grillée marinée dans le jus de citron, extra et 14,5/20. La carte des vins est joueuse, les belles tables bien dressées de tissus aident à apprécier. Le service est adorable comme tout, spontané comme à la maison et attentionné souriant. Si vous cherchez la faille dans la prestation, ça va être compliqué. Même que le pichet, c'est du Triennes voisin, alors voyez un peu où se niche l'envie de bien faire! Bref! Une table qui commence à s'imposer dans le ciboulot des curieux de tout, d'autant que le rapport qualité prix y encourage! Une table pour aimer ce qu'on ne connaît pas!

Chef: Joël Lan
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule à 11,90€ le midi. Menus à 15€ le midi, 27€. Carte. Enfant 10€. Salon privé. Terrasse. Parking privé. Ouvert du mardi soir au dimanche midi et jours fériés. Réservation conseillée.
RN 560 La Petite Foux
83640 **SAINT ZACHARIE**
Tél.04.42.72.94.28
www.pego-restaurant.com

SANARY

LE CABANON

ΨΨΨ

C'était à la fin des sixties. A l'époque Mauricette voyait quelques cheveux blancs se profiler sous son chapeau vert. Les premiers d'une longue série. Cet été là François Deguelt chantait "Il y a le ciel, le soleil et la mer…". S'il avait connu le "Cabanon" posé dans la mignonne crique de Portissol, il aurait ajouté un couplet gourmand à sa rengaine. Avec Mauricette, on ne chante pas. Ou seulement en famille. Et encore: pas fort. Mais on connaît bien l'endroit. On l'apprécie pour un tas de raisons objectives ou pas, et on en parle. Ici la cuisine: c'est Schmitz! (pas pu m'empêcher). Enfin: Nicolas Schmitz pour être plus clair et moins taquin. Avec le second Julien Tétart, voilà un jeune duo à haute capacité dont nous confirmons la grande compétence. Notre plaisir en témoigne. Le premier plat du menu à 32€ sera le "tartare de saumon frais mariné dans une vinaigrette mangue passion" frais et léger avec un plaisant côté exotique, 14,5/20. Puis "noix de Saint-Jacques poêlées à l'unilatérale, salsifis glacés aux parfums de truffes". Mauricette s'étonne que les salsifis soient franchement délaissés dans la gastronomie locale. Cuisson juste, 15/20. Fameux "pavé de cabillaud, cuit croustillant à la peau, risotto aux asperges vertes et girolles". Les cuissons sont encore parfaites, tant pour le poisson que pour les asperges, 15/20. La dame au chapeau vert doté d'un sens inné de la contradiction choisira de la viande au bord de mer. A vrai dire, je m'y attendais. Un très joli "mignon de porc bardé de pancetta, choux rouge confits, et navets fanes". Il aura un indéniable effet euphorisant sur sa personne. A tel point qu'elle dira "ben quoi? du port au bord de la mer?" Fallait oser, elle a osé! Et de décerner un 15,5/20 en pouffant de plaisir. Les desserts sont eux aussi teintés d'exotisme! Comme l'"entremet mangue, kiwi, passion, compotée de fruits exotiques" parfumé et qui finit bien! Et le brownie au chocolat sur lit de poires confites, crème anglaise" plus classique, tiède et souple… et au bon goût de noix. Deux 15/20. Après ce fin repas, balade sur la plage et les rochers. Une grande bouffée d'air iodé pour poumons traumatisés par une existence trop urbaine! On y va? Allez, tous en chœur! Un, deux, trois: "Il y a le ciel, lalala la lala..".

Chef: Nicolas Schmitz
Second: Julien Tétart
Spécialités: la carte change chaque saison
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité

prix 15/20. Cadre 15/20. Pains maison 15,5/20. Café 14/20. Toilettes 16/20. Environnement 17/20. Menus à 22€ le midi (hors week-end et jours fériés) 32€ et 45€. Enfant (-12 ans) 12€. Carte. Ouvert à l'année. En saison 7j/7. Hors-saison fermé lundi et mardi. Cinq chambres de charme avec vue mer de 85€ à 130€ suivant saison.
Plage de Port Issol
83110 **SANARY**
Tél.04.94.74.64.17
http://www.lecabanon-sanary.com

UN COIN DE…

ΨΨΨ1/2

En bons apôtres de la chose goutée, avec Mauricette on s'est rendu comme un seul homme à cette adresse, fourchette au garde à vous et stylo rechargé. Adresse récente de Yohann Coyet, le déjà créateur à succès du charmant "Un coin de table" sis dans une ruelle du village. C'est désormais adossé à l'"Hôtel des Bains" dans un confortable restaurant remarquablement repensé très clair et coloré que notre restaurateur trentenaire régale son monde. On attendait "le coin de…" au tournant. Je ne ménage aucun suspens: nous tenons le chef Jean-François de Korsak comme un des meilleurs du canton! Si j'osais, je dirais même qu'il affiche une vision très noble de sa fonction, ce qui est le minimum vu la particule qu'il se trimballe depuis le début de sa vie. Réellement modeste, sérieux et régulier comme peu de cuisiniers le sont, ses expériences dans de belles maisons et à l'étranger (Asie) lui auront cultivé la machine à recettes jusqu'à ses 43 ans, puisque c'est son âge. La couleur et les saveurs sont dans les assiettes, tout le temps. Pas si simple de. Mon début est un joli classique refilé par les briscards de la tambouille: "royale de langoustine sur velouté d'épinards frais, tuile de parmesan croustillant". Extra, comme il faut, 15/20. Suite "risotto au jus de truffes, copeaux de jambon cru, tuiles de parmesan Reggiano". Les perspicaces auront noté qu'en deux plats, ça me fait deux "tuiles". Le contraire du manque de chance: délicieuses! Bon et alors mon risotto? Très bien! 15/20! Mauricette me dira avoir touché le gros lot avec le "moelleux de poisson façon thaï, curry et noix de coco". Admirable, respectueux de l'idée thaï: frais (citronnelle) et puissant (piment vert). 15,5/20. V'là le bien nommé! "Le fameux suprême de volaille bardé et farci au chèvre frais, pignons et basilic, écrasé de pommes de terre au basilic"! C'est de la cuisine ça môssieur! Avec des mains qui caressent le produit, pas des emberlificoteurs de la tambouille qui empilent les saveurs au pifomètre! 15,5/20! Encore un! Mon "café gourmand" est dans les rails, petits desserts maison. 15/20. Mauricette fait sonner un troisième 15,5/20 haut la main avec le "macaron au chocolat blanc, infiniment vanille, sorbet litchee". Un (gros) macaron de chez macaron, qu'est-ce que c'est bon! Cuisine inventive, nerveuse. Carte qui change trois ou quatre fois l'an, produits frais mis en avant. La carte des vins évite le commun grâce au sommelier Marc Royer. Grande terrasse ombragée dans un grand jardin, parking privé réservé à la clientèle de veinards dont vous faite désormais partie. Je ne vois aucune objection tant c'est bon.
Chef: Jean-François de Korsak
Second: Sébastien Maronne
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café Lavazza 2€. Toilettes pas vues. Formule à 13,50€ le midi en semaine. Menu découverte à 39€. Enfant 10€. Terrasse-jardin. Parking privé. Fermé le lundi hors-saison. 7j/7 en été. Réservation conseillée.
Boulevard Estienne d'Orves
83110 **SANARY SUR MER**
Tél.04.94.32.04.64

L'EN K NT

Ψ1/2

La célèbre adresse du centre de Sanary reprise depuis un an ou deux est conforme à la légende. On y mange plutôt bien mais pour trop cher selon nos critères. Le coudes à coudes sera de mise pour peu que d'autres aient eu la même idée que vous de casser la croûte au même moment et au même endroit. Le patron bougonne un vague bonjour derrière le comptoir. Le service est juvénile, consciencieux. Encore que, premiers arrivés ce midi nous constaterons que l'aspirateur est en panne. Plein de miettes de pain au sol, mais vraiment plein. On a d'emblée envie de diviser la note par deux puisque c'est balayé à moitié. Bref! Nous éviterons le coin "VIP", c'est écrit en gros. C'est d'ailleurs le patron sorti de derrière le bar qui y fera son repas, en plein service. Menu à 31€. Mauricette s'acoquine avec la "terrine de foie gras maison au cœur de pomme cannelle". C'est mignon, bon, moderne. 14,5/20. Elle poursuit son chemin dans l'oiseau avec un "tournedos de canard sauce forestière". On sort habilement du magret classique. Elle s'est franchement régalée, tout saucé! 14,5/20. Moins d'à-propos avec ma "croustade forestière d'automne". Le feuilleté est au beurre, tartiné de champignons crémeux. Assiette plombée par l'aspersion peu contrôlée de réduction de balsamique balancée partout dans l'assiette. Ça sent trop, le chaud exprime l'acidité, pan dans le nez! 11/20. Je suis déçu par mon "filet de Saint-Pierre juste rôti". Le filet fait bloc, peu souple comme poché à l'eau chaude avec sa peau. Copieux oui, mais sans envie de faire plaisir, comme obligé d'être présent dans l'assiette alors qu'il aurait mieux fait de rester couché ce matin. 13/20. Il parait que mon dessert était une "mangue rôti et son sorbet". Rien vu de rôti. Mais une verrine remplie de bout de mangue réchauffés au micro-onde et recouverte d'un sorbet mangue plus excitant que le véritable fruit, c'est vous dire. 12/20. C'est en définitive la dame au chapeau vert qui aura tiré les trois bons

numéros de son menu puisque elle se régale de sa "golden au four sur pain perdu brioché" très comme il faut et dont elle avouera apprécier la rusticité habile, caramel etc. 14,5/20. La boutique bénéficie de l'autocollant "Label des meilleurs restaurants" que nous observons de plus en plus souvent dans nos pérégrinations. Il ne veut rien dire sinon qu'il est un autocollant. Difficile d'y échapper puisqu'il est affiché en vitrine et à l'intérieur comme une distinction militaire. Nous décernerons pour notre part le label des restaurants bien cher pour ce qu'il est, et qui vit sur une fantomatique réputation.

Accueil 12/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes sans savon 12/20. Menu à 31€. Carte. Terrasse.

4 rue Louis Blanc
83110 **SANARY**
Tél.04.94.74.66.57

LA FONTAINE

NT 0

Amis du vide: bonjour! De qui se moque-t-on? Du client? C'est bien ce qui me semblait. Menus à 23€ et 28€. Avec la dame au chapeau vert, on a pris le 23€. De concert, nous serons d'accord comme aurait dit Lapalisse: du Flunch tout juste amélioré. Au rythme d'un service souriant et familial dont on pourrait croire qu'il nous veut du bien. Encore que pas gênée, la direction déjeune en même temps que le client. Donc: 23€ le menu, alors qu'il vaut 12€ si vous êtes de bonne humeur. Ce qui était notre cas en entrant. Serviettes en papier, sets de table. Mauricette débuta par une "salade landaise". Quand elle l'a reçue, elle m'a regardé avec ses gros yeux un peu jaunes et globuleux derrière ses lunettes épaisses en me disant avec la voix d'Arletty "est-ce que j'ai une tête à faire un régime?". Comme si j'étais responsable. Salade fraîche, trois bouts de gésiers, trois tranchettes de magret fumé fines comme du papier à cigarette, une tomate cerise. Mauricette, elle appelle ça une entrée mesquine. Une insulte à la générosité du Sud-Ouest. 9/20. Pour moi ce furent des "moules gratinées" avec le minimum de beurre nécessaire pour ne pas être ridicule. De toutes façons, les 11 moules sont un peu fades et sans relief. 11/20. Choix de trois plats dans le menu à 23€: entrecôte, moules, gratin de la mer. Celle qui loupa une carrière de bouchère en Corrèze pour ne pas abimer son vernis à ongles opta pour une "entrecôte beurre maitre d'hôtel" pas vilaine avec ses six ou sept frites maison. La viande est comme dégraissée, pas bien grosse. Une mini ratatouille de repas d'hôpital en prime. 11/20. Moi, le "gratin de la mer". Comme souvent dans ce genre de plat, le plaisir est dans le gratiné du fromage, dessus. Dessous c'est triste, un bricolage sauceux sans intérêt malgré le bout de poisson blanc. Riz en paquet qui colle. Mini ratatouille de régime, là aussi. 8/20. Nos desserts étant confiés à la sous-traitance, on pensait s'en tirer pas trop mal. Raté. "Crème caramel" pour Mauricette à 12/20. Et une nullité pour moi, le "fromage blanc au coulis de fruits rouges". Que les fromages blancs qui me lisent ne se vexent pas. Ils n'ont qu'un lointain rapport familial avec ce truc cartonneux et mou vendu comme du "fromage blanc battu" que je sanctifie sans le moindre état d'âme d'un 5/20. Dans un menu à 23€, la direction pourrait mettre au moins une faisselle! Non? Pourquoi donc? Ah ouaiiii mais m'sieur: c'est trop cher! Et puis le client, il y connait rien! Ou alors depuis quand? Et puis l'avantage comptable de cette adresse au déplorable rapport qualité-prix et qui n'aura pas eu à baisser ses prix lors de la baisse de la TVA de juillet 2009, c'est qu'elle vient d'ouvrir!

Chef: allez savoir!

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 7/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café pas pris (et puis quoi encore?). Toilettes pas vues. Menus à 23€ et 28€. Carte. Plat du jour. Terrasse.

10 place Albert Cavet
83110 **SANARY**
Tél.04.94.88.41.60

LA SEYNE SUR MER

LA BAIE D'HALONG

NT ΨΨ1/2

La cuisine asiatique sait surprendre quand elle sort des sentiers battus et des plats attendus. Primo la "Baie d'Halong" de Thérèse La est posée sur la plage de Saint-Elme à la Seyne-sur-Mer. Plage qui certes n'est pas celle de Ngoc Vung, ni de Quand Lan ou de Minh Chau et encore moins de Bai Chay. Mais elle n'est pas mal non plus dans son genre. Deusio, le restaurant est très clair avec ses grandes ouvertures vitrées. Ça nous change des obscures boutiques du genre offrant l'avantage de ne pas voir précisément le contenu des assiettes qu'elles nous servent. Tertio, si on retrouve les classiques de la cuisine vietnamienne, certaines idées pointent le nez, mais vous allez lire la suite, j'en suis sûr Arthur. Mauricette applaudira des deux mains et la bouche pleine son "assortiment frit" avec nems, beignets de crevettes, raviolis frits et rouleaux chinois. Superbement peu gras, et fait minute. Deux de chaque. C'est bien, deux de chaque. La surréaliste Mauricette confie qu'elle aurait applaudi à une main, sinon. 14,5/20 pour ses friandises. L'"assortiment vapeur" est bien. Ha Cao, Xiu Mai, raviolis. Deux de chaque. C'est bien deux de chaque. 14/20. Bon ben, rien de très original dans le propos… Hého! Attendez! Partez pas! Voici mon "nid au bœuf"! Une belle coupelle croustillante de pomme de terre râpée et frite qui accueille la viande cuisinée en sauce aigre-douce. Une petite réussite, aussi dans l'esthétique. 14,5/20. La dame au chapeau vert adepte de l'épice et du piment s'est amourachée de la costaude sauce de son "calamar au curry". 14/20. A noter quelques spécialités sur plaques chauffantes

dont le fameux "barbecue Baie D'Ha Long", la fondue pour deux personnes, les crêpes à la vapeur (Banh Cuon), les Bo Bun, les crevettes au sésame, les nouilles aux crevettes et les soupes. Et puis ici, on vous sert. Non, décidément cette Baie d'Ha Long n'est pas commune. Mais faut dire que Thérèse La non plus!

Chef: Vi-Dan La
Spécialités: vietnamienne et chinoises
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Café 1,5€ 14/20. Toilettes 15/20. Menus à 10€ et 13€ le midi sauf week-end et jours fériés. Carte. Plats à emporter. Terrasse en saison. Groupes jusqu'à 60 personnes. Accès handicapés. Climatisation. Carte bleue à partir de 16€. Tous paiements acceptés. Grand parking à proximité. Fermé le mercredi.

7 avenue de la jetée
Saint-Elme
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.04.94.06.67.19

LA RASCASSE

ΨΨΨ

Les traditions se perdent. Un pan entier de la culture culinaire du littoral varois s'effondre. Pensez-donc. De quel droit une table sérieuse tient-elle autant le cap d'années en années, d'assiettes en assiettes? Par quel miracle Patrice Hudry-Rahon et Didier Richard ne cèdent-ils pas aux sirènes de l'à-peu-près et à la philosophie plagiste? Etonnante non, cette rigueur magnifique qui se moque du temps qui passe? Cette année, c'est un soir qu'avec Mauricette nous avons testé "La Rascasse", en compagnie de plein d'autres clients contents comme nous de se régaler face au soleil couchant. Enfin pour ma part, j'ai pas tout vu à cause du chapeau vert de Mauricette aussi ample qu'un parasol mais bon. Pas de frustration, ce que j'ai dans l'assiette est superbe à regarder. Un grand classique du sieur Hudry-Rahon que son "gratin de moules sur fondue de blancs de poireaux, crème safranée"! On ne change pas une équipe qui gagne ni la recette qui plait! La rondeur pimentée fonctionne vraiment bien, 15/20. Suite provençale grâce au "dos de cabillaud poêlé au pastis, petits légumes et confiture d'olive maison". Le pastis n'appuie pas sur la pédale, brunoise de légumes confits extra. 14,5/20. Paradoxale comme personne, la sophistiquée Mauricette apprécie la simplicité de "l'assiette de foie gras maison et confiture de figues sèches". Terrine mi-cuite, sans tarabiscotage dans la saveur, en un mot: fameux! 15/20. La starlette à la retraite décernera l'Oscar de l'originalité à sa "farandole de viandes grillées au jus acidulé". Bœuf, canard, porc et agneau dans une… farandole où la précision des cuissons s'impose comme essentielle! Sinon ça vire au cauchemar sans faim et au machouillage sans fin! Un 15,5/20 grâce au jus dispensé, parfait dans cet exercice. Mon "moelleux au chocolat et sa glace vanille" est conforme aux exigences de tenue et de chocolat "qui coule chaud" à 15/20. Elle en a encore dans les poils du nez, la dame au chapeau vert! De quoi? De sa copieuse "verrine à la rose"! Crème fouettée parfumée, confiture de fruits rouges et lychees, biscuit sablé entre les deux! 15/20! En salle et aussi professionnels que discrets, Didier Richard et son équipe ont l'œil sur votre plaisir. La courtoisie, c'est délicieux. Une adresse régulière comme une horloge Jurassienne ou Vosgienne, une rigoureuse adresse "qualité de vie".

Chef: Patrice Hudry-Rahon
Directeur de salle: Didier Richard
Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Toilettes 16/20. Formules à 13,5€, 15,5€ et 18€. Menus à 25€ et 34€. Carte. Fermé lundi et mardi (midi). En juillet et août, fermé le mardi. Terrasse. Ouvert à l'année. Réservation conseillée.

Rue de la jetée, plage des Sablettes
Saint-Elme
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.04.94.87.29.08
www.la-rascasse.fr

L'OLIPAT

ΨΨ1/2

Posé à la Seyne-sur-Mer administrativement causant, mais plus proche de Six-Fours en vérité. Haut-plafonds, déco et couleurs dans l'air du temps, du tissu et des beaux verres sur table. Patricia Gassier et Olivier Charlier ont rénové de frais une maison ancienne, et en même temps mis un sacré coup de jeune à la moyenne d'âge de la profession! 28 printemps chacun alors vous pensez! D'évidence ils affichent une sacrée maturité grâce à leurs pieds au sol bien attachés! Et puis un sens aigu des convenances! Accueil, sourires, le couple nous montre qu'il est content et honoré de recevoir le client. Et vous allez rire! Comme par hasard la cuisine va dans le sens de la marche! Des plats à l'année: cassolette gratinée de moules à la persillade, gambas flambées, magret au miel, côte de bœuf… Et des suggestions du moment presque insolites! Je pense en particulier au homard frais à la plancha, je veux dire pas congelé. Insolite non? Proposé à tarif doux: 24€! Mais aussi en ce moment des travers de porc Tex-Mex ou mieux, des ravioli à la truffe blanche sauce foie gras. Avec Mauricette qui en pince pour la chose, on visait le homard. Mais vu le prix affiché, on aurait juré que le bestiau c'était du Picard ou autre! Si on avait su… Du coup, la dame au chapeau vert s'est délectée de ses "pastillas de poulet en samoussa" sirotés avec ses gros doigts boudinés sans omettre de les lécher! 14,5/20. De mon côté, j'ai fait confiance à un "bocconcini de veau, sauce forestière" vraiment bien cuisiné et fièrement équipé de trois gar-

nitures, rien que ça! D'habitude, le genre accorde les trois-quart de la surface de l'assiette à un fatras de pâtes à l'eau. Là non! Joli morceau de viande roulée. Des tagliatelles cuisinées dans un coin, une poêlée de champignons (ail persil) dans un coin. Et une tomate confite au four dans un coin. Voilà une assiette qui m'en bouche un sacré… de coin! 14,5/20! J'attends toujours au tournant le "fondant au chocolat". C'est que l'industrie agroalimentaire ne manque pas d'imagination pour nous faire gober des vessies pour des desserts maison! Çui-là est concocté minute par Patricia Gassier, chaud, coulant, juste pénalisé par une crème anglaise un peu envahissante! 14,5/20! Même si elle est dure d'oreille, Mauricette préfère le confortable intérieur qui isole vraiment du bruit de la circulation! Un jeune couple revigorant, une cuisine pas tordue de prétentions où l'art abstrait culinaire n'est pas au programme, juste le plaisir de manger de bons plats et ça vraiment, on aime beaucoup. Et l'histoire ne fait que commencer…

Accueil 17/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Illy 1,7€ 15,5/20. Toilettes 17/20. Formules le midi. Menu à 25€. Suggestions et carte. Climatisation. Groupes 42 personnes. Parking devant le restaurant. Terrasse. Fermeture: se renseigner. Réservation conseillée.

131 avenue des Anciens Combattants d'Indochine
(de Six-Fours vers La Seyne après Netto sur la droite)
83500 **LA SEYNE SUR MER**
Tél.04.94.90.88.47

SIGNES

LE CLOS DES ACACIAS

ΨΨΨ1/2

Evidemment que c'est bon! Manquerait plus que ça! Vous savez qui vient de reprendre cette charmante adresse laissée sur le carreau voilà plus de 10 printemps? Claude Lequeue et Sébastien Vion! Oui! C'est ça! Tenanciers de "l'auberge de la Loube" à la Roquebrussanne pendant une année! Les voilà avec leur petite famille aux "Acacias"! Un bien bel établissement avec salon et cheminée, une grande salle de restaurant rénovée de frais, une merveilleuse terrasse ombragée par d'énormes platanes et des chambres pour pousser plus loin. L'exigence de travail n'est pas une formule prémachée jetée au visage des excités du CV et des buveurs d'étiquettes. Le chef Vion est passé par des sérieux de la toque comme Gouloumès à Mougins (06), Chanove à Machilly (74) et aussi 4 années à "La Côte St-Jacques" aux côtés de Jean-Michel Lorain (89). Alors forcément, quand on connaît la dévotion du couple pour le job, ya peu de chance que l'assiette sombre dans la vallée grise des lieux communs. Le menu "affaire" des midis de semaine en est une belle! Un repas complet pour 25€ avec deux verres de vin et un café! Envie d'un autre menu à cause de l'entrée rigolote et… savoureuse, mais on ne le sait qu'après! "Comme un éclair de saison: crabe blanc et chorizo, salpicon dans l'esprit d'un gaspacho". "Eclair" comme un éclair au café ou au chocolat. Pas l'éclair d'orage. Mais lumineux quand même! 15/20! Je ne vous ai pas causé de la mise en bouche à base de filet de maquereau et une brunoise de légumes extra! Et le plat? Un "quasi de veau frotté au citron confit et graines de moutarde, quelques gnocchi au thym, courgette et aubergine". Travail personnel et de haut niveau largement inspiré du terroir provençal (quel confit d'aubergine!). Le jus est à damner, sans poudre de perlimpinpin ni traficotage. La viande a de la tenue et voilà un 16/20 fringant! Le fromage fait partie du voyage. Ils étaient une huitaine sur le plateau mais j'ai toutefois décliné la proposition! Dessert plein de talent et d'à-propos que ma "pêche marinée à l'hydromel à la manière d'une tarte fine, craquelin du mendiant"! Vous avez pris votre appareil photo? Ça se picore presque avec regret… quand on n'a pas… d'appareil photo! 15,5/20. Accueil aux petits soins et conseils avisés de Claude Lequeue qui vous soumettra une carte des vins privilégiant les domaines discrets et qui ne s'engouffre pas dans la facilité des grosses cavaleries habituelles. Une adresse maligne de haute qualité, loin du tintamarre des matuvus et menée par un couple de restaurateurs puristes qui ne se la joue pas. C'est parfait.

Chef: Sébastien Vion

Accueil 15/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café 15,5/20. Toilettes pas vues! Menus à 25€ le midi en semaine, 28€ et 38€ et 57€. Carte qui change tous les 2 mois. Fermé mardi soir et mercredi. Groupes 80 personnes. Parking à 50m. Hôtel 7 chambres. Terrasse ombragée. Réservation conseillée.

1 avenue du Cheval Blanc
83870 **SIGNES**
Tél.04.94.26.17.73

SIX-FOURS

LES JARDINS D'ANGLISE

ΨΨΨΨ

Pas facile de replonger! On se trimballe toujours un sacré trac et les références passées dans le ciboulot. Quelles sont les évolutions, les progrès, les défauts? V'là que je cause comme un cobaye froid et mécanique! C'est l'intérêt de se trimballer Mauricette: illico elle vous remet les pendules à l'heure et les pieds sur terre dès que vous ne filer pas droit! Cherchez pas d'autres d'intérêt à l'emmener! Bref! On constate vite que le couple Chiaradia s'est posé de bonnes questions: un peu moins de personnel en cuisine pour une carte concentrée sur les saisons, des menus étudiés qui sortent de l'ordinaire y compris dans les tarifs: les midis en semaine, la formule à 15€ et le menu avec choix à 21,50€ déclenchent les passions! La dame au chapeau vert qui traque les failles s'est affairée l'appétit sur lui! Entrée de saison avec un

N'OUBLIONS JAMAIS… …QUE MICHELIN FABRIQUE DES PNEUS!

La fronde gagne du terrain dans les cuisines. Les chefs aux ongles usées et aux doigts accablés pigent de moins en moins les rouages de la mécanique du marchand de pneus. Mais beaucoup parmi eux continuent leur procession de pénitents allant prier en douce pour qu'on cause de leur table dans les couloirs astiqués du bibendum. Cette année à l'occasion de la grand'messe de la sortie du miche des journalistes connus (donc nationaux, donc souvent parisiens) s'égosillent la révolte sur les ondes radio tel Jean-Luc Petitrenaud* sur Europe 1, ou font rougir le stylo en sortant un guide "*anti-michelin*" tel Périco Légasse de l'hebdo Marianne. Ils mettent les pieds dans le plat et les mots pour le dire, armés des mêmes arguments avec lesquels nous autres laborieux du BàO serinons nos fidèles lecteurs depuis 20 ans à coups de trimestriels papier.**

Chaque année, on assiste résignés et passifs à une nouvelle couche d'incongruités dans le pavé rouge! Le scandale des restaurants non ouverts et pourtant étoilés: Ostende 2005, l'assiette du marché à Lille en 2006. Et d'autres. Puis le scandale du faible nombre de testeurs (ils seraient moins de 10) pour le nombre d'établissements référencés: 3453 restaurants et 4104 hôtels. Ce qui expliquerait l'approximation de certaines informations contenues dans les saintes pages du miche. Aussi et affichée désormais, la connivence d'intérêts entre franc-maçonnerie et gastronomie: la majorité des "*grandes*" toques y possède son ticket d'entrée, et depuis longtemps. Vous comprenez, il vaut mieux faire partie du club pour les affaires, mais vous faites comme vous voulez, vous êtes un homme libre.

On a déjà causé de tout ça mais cette année, changement de mélodie! Nouveau credo! Les grandes gueules du commentaire gastronomique rouspètent comme quoi les grands groupes financiers bénéficieraient en priorité des largesses du miche! Les chefs montés à 3 étoiles et en épingle (Passédat à Marseille en 2009, Gilles Goujon en plein pays cathare en 2010) ne sont qu'alibis folkloriques et arbres qui cachent la forêt d'incohérence d'un guide rouge soumis à la loi du marché: bisness is bisness! En France comme à l'étranger! A l'étranger comme au Japon où faut savoir que l'ambition du guide rouge est de pénétrer le marché de Tokyo en…pneumatiques! Ben oui! Michelin! Ça vous fait penser à quoi d'abord? Plus marketing que ça tu meurs!

Pour la France, faisons un petit calcul. Les as de la calculette savent parfaitement que le "*marché français*" peut difficilement supporter plus de 26 triples étoilés. Pour la bonne raison que la clientèle ayant les moyens de fréquenter régulièrement les niveaux de tarifs proposés par ses maisons n'est pas extensible. Un triple étoilé de plus dans la liste, c'est une part du gâteau à une toque supplémentaire. Et 4% "*de chiffre*" en moins pour les copains. Autrement dit, Gilles Goujon peut remercier Veyrat d'avoir balancé ses étoiles avec l'eau du bain!

Les enjeux pour qui décroche le pompon sont tels que les pressions sont énormes, le lobbying le sport préféré des attachés de presse et des réseaux d'influence. C'est la dure loi du sport. Et de l'argent. Ça ne nous rend pas forcément triste: le BàO a compris depuis belle lurette que le miche ne parlait plus de gastronomie depuis fort longtemps! Sauf que cette année, Petitrenaud et Périco Légasse semblent enfin découvrir les mensonges de la célèbre firme de Clermont-Ferrand.

Olivier Gros

*www.blogitexpress.com/media/dailymotion/xcf1gn
**Pensez à vous abonner! http://www.le-bouche-a-oreille.com/abon.html

"gaspacho, tomates marinées et mozzarelle fumée", qu'elle adoube d'un 15/20. Elle poursuit avec une belle idée, mais une idée qui se mange: le "saucisson de filet de canard, pommes écrasées aux olives noires". C'est dans l'âme de ce plat coquin qu'on trouve l'empreinte du soldat Chiaradia passé par Dutournier. 16/20. De mon côté, le menu à 37€ entame fort avec le "millefeuille de foie gras mi-cuit et pain d'épices, chutney de coing". Pourtant adepte du foie gras simple et peu travaillé, saveur et réalisation sophistiquée pour lui: 15,5/20. 16/20 pour mes "médaillons de lotte à la plancha, wok de légumes de saison, senteur anis étoilé". L'exotisme culinaire fonctionne sans appuyer sur la pédale du folklo, subtil. Nos desserts s'applaudissent des deux mains et bouche pleine! "Arlette croustillante de fraises Gariguette, crème glacée au combawa". Extra, mais pas de Gariguette! Remplacée au pied levée par des sœurettes! 15,5/20. Les deux mains au garde-à-vous à côté de sa jolie assiette, Mauricette regardera longuement et droit dans l'œil son "macaron citron et fraise". D'un coup, comme une lionne sur sa proie, elle lui est tombé dessus comme… une lionne sur sa proie. Dans un dernier rugissement, elle éructera un 15,5/20. Moment parfait à l'ombre d'un énorme platane dans un magnifique jardin entretenu de pioche de maître. Glycine centenaire, recoins fleuris: romantique! Une superbe bastide rénovée pour un repas de grande qualité, c'est pas tous les jours dimanche, mais la semaine c'est très bien aussi!

Chef: Bruno Chiaradia

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain 14/20. Café Malongo avec mignardises maison 2,7€ 15/20. Toilettes 17/20. Formule à 15€ et menu à 21,50€ le midi en semaine. Menus à 37€, dégustation à 59€ et 75€, antillais à 39€. Carte. Enfant 12€€ Groupes de 10 à 100 personnes. Restaurant climatisé et non-fumeurs (intérieur). 9 chambres de 78€ à 160€. Belle terrasse. Parking. Jour de fermeture: se renseigner. Réservation conseillée.

945 avenue du Maréchal Juin
83140 **SIX-FOURS**
Tél.04.94.98.19.70 / Fax.04.94.88.09.06
www.jardins-anglise.com

Le Bouche à Oreille sur Internet

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

www.le-bouche-a-oreille.com

LE MONT SALVA

NT ΨΨ1/2

A force d'expérience nous aurons finement noté que la qualité d'un restaurant est souvent inversement proportionnelle au judicieux de son implantation touristique. Je jubile donc de vous refiler le tuyau comme quoi l'endroit nous fait le coup du grand charme à la campagne. Cuisinier qui sait bien des choses, le sieur Thierry Hilaire a voulu sa grande maison conviviale: c'est une réussite! Et puis à déjeuner dans la pinède à l'écart des embruns, qu'est-ce qu'on est bien. Dans la chaleureuse grande salle avec cheminée souvent allumée qui assume sa provençalité, c'est pas mal du tout non plus. En toutes saisons, le client a droit aux égards dus à son rang et à un accueil familial des plus cordiaux. L'éternelle Mauricette, celle qui ressemble de plus en plus à un personnage du second empire mais en moins bien, s'est excitée la papille sur un "flan au Roquefort". Douceur et finesse, précis en tout et caricatural en rien, ce qu'on pouvait craindre avec ce type de fromage de caractère. 14,5/20. Moi ce fut dans les "filets de sardines marinés au balsamique en salade" que je trouvais mon bonheur! Belle et généreuse idée bien préparée qui vous rappelle que nous sommes en bord de Méditerranée. Dommage: un peu trop de vinaigrette avec la salade! 14,5/20 quand même! Poisson encore, cuisiné toujours! Et de quelle manière! Ça s'appelle "filets de Saint-Pierre Hermitage"! Et voilà confirmée l'appétence du chef à fagoter d'excellentes sauces et à garder un œil sur la cuisson du poisson! C'est sa nature! Faux du généreux, des assiettes bien remplies et des sourires autour de la table! On ne le changera pas! Bref! 15/20! La dame au chapeau vert s'enfila dans son entièreté son énooorme "civet de porcelet"! Dans un calme de comptable elle osa son humour de cochon avec un "Qui vivra verrat". Le bestiau n'a pas fait un pli! 14,5/20! Pendant que j'y pense et suivant la saison, la cuisine à la cheminée! Lisez la carte! Nous conclurons par une "omelette norvégienne": Mauricette les 9/10ème et moi le reste. "Le Mont Salva": une histoire vraie au vert à deux pas de la mer. Comme j'vous dis!

Chef: Thierry Hilaire

Spécialités: Pieds paquets. Longe d'espadon grillée. Jarret d'agneau braisé. Salade de poulpes. Bouillabaisse (48H). Poisson au sel. Accueil 17/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16,5/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 16/20. Menus à 19€, 28€, 36€ et 45€. Carte. Banquets, mariages…jusqu'à 120 pers. Climatisation. Parking aisé. Terrasse ombragée. Soirée dansante le samedi et animations régulières (programmation jazz): voir le site du restaurant. Réservation conseillée.

Chemin du Mont Salva
LE BRUSC
83140 **SIX-FOURS**
Tél.04.94.34.03.93
www.restaurant-reception.com

LE BISTROT DE LILY

ΨΨΨ

Il n'y en aura pas pour tout le monde! Faut les voir se régaler, les accros du bistrot de Marie-Pierre Mumbach! De plus en plus nombreux abonnés se précipitent le plaisir les midis de semaine et les soirs de week-end! Tu m'étonnes Simone! C'est que non seulement les bons plats vous regardent droit dans les yeux, mais le personnel aussi! Par opposition aux fades adresses où les serveurs gênés larguent hâtivement leurs assiettes sous le nez du client puis filent à l'anglaise des fois qu'on soit pas content! Service véloce, efficace et souriant. Avec celle toujours incroyablement déguisée comme si elle sortait d'un tableau de Vélasquez, on a filé la parfaite romance épicurienne le temps d'un très joli repas face à la grande bleue, et oui, c'est bonus. A peine assise Mauricette reluqua prestement la proposition ardoisée "chausson de girolles au foie gras". Quand elle me regarde de la sorte avec ses petits yeux tous ronds derrière ses culs de bouteille en forme de lunettes, c'est comme si elle me disait "goûte-moi ça". J'en aurai bien peu, mais suffisamment pour jauger sur un 15,5/20. Sa suite est le "millefeuille de Saint-Pierre aux patates douces", bien étudié. Le poisson est bêtement un peu trop cuit, mais aisément rattrapé par une délicieuse émulsion crémée. Un 14,5/20. De mon côté j'accroche la formule des midis à 15€. Equipée de la suggestion "caille rôtie". Le dodu bestiau aura baigné dans une marinade parfumée. Rôti et resté souple, il sera servi entouré de garnitures cuisinées. Exquise sauce, efficace en bouche sans envahir. 15/20. Nos desserts sonnent "commun" mais ce n'est qu'illusion! Ils sont travaillés et tous "maison" sauf si on m'aurait menti! De ce qu'on a goûté avec la dame au chapeau vert, aucun doute sur l'intégrité! La magnanime "soupe de pêche à la menthe" sent bon et ne pousse pas sur le sucré, juste le fruit et hop! Un 15/20! Itou pour mon "tiramisu antillais" beau comme un cœur dans son pot en verre, ananas, kiwi et banane! De ces adresses naturelles et évidentes, qui font oublier le professionnalisme qui se cache derrière, un peu comme ces mélodies qu'on commente un peu facilement de "simples". Alors que. Mais c'est aussi pour ça qu'elle font rêver!

Chef: Laurent Giannoni

Spécialités à l'ardoise: Foie de veau persillé. Tartare de bœuf haché couteau…

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Malongo 1,5€ 15,5/20. Toilettes pas vues. Plat du jour 12,50€. Formule à 15€. Ardoise. Ouvert le midi, vendredi et samedi soirs. Fermé le dimanche. Climatisation. Terrasse Vélum 4 saisons. Vue mer avec coucher de soleil magnifique. Parking aisé. Réservation prudente.

47 corniche de Solviou / Les Régates
83140 **SIX-FOURS**
Tél.04.94.88.69.62

BLUES BEACH

ΨΨ1/2

Incroyable et improbable vu le contexte plagiste! On s'en est mis jusque là! Alors que la facilité est de mise avec ce type d'emplacement, je ne connais pas de restaurant de plage aussi généreux dans la portion! Même que Mauricette dira "le jour où on mourra de faim, on viendra là faire du stock!". Je vous dis pas! Et cuisiné en plus! Pas du roboratif approximatif! C'est bien simple: on est loin du cynisme des tambouilleurs que "la côte" nous affuble l'été. D'ailleurs, ce restaurant est ouvert à l'année… et est garni d'habitués qui se régalent des recettes d'un chef normand passé par le métier de boucher: tartare de bœuf poêlé (ou pas), magret aux cèpes, carpaccio de bœuf, brochettes de scampi au coulis de poivrons, poêlée de St-Jacques en persillade…Mauricette, celle qui boit et mange au dessus des normes saisonnières a voulu essayer la "terrine de foie de volaille maison". Wouaou! Généreuse assiette (7€), très agréable avec ses cornichons. Vous mangez du foie, pas du gras comme souvent dans le tout-prêt. 14,5/20. Je fus impressionné! Il nous en faut pourtant à nous-autres cobayes blasés de tout! Je me suis tapé un "os à moelle gratiné" exceptionnel! Je vois d'ici l'amateur de la chose fantasmer! Il se trompe: l'os qui mesure plus de 15 cm est coupé…dans sa longueur! Deux pirogues gratinées! Ben dis donc: pas radin! Fleur de sel, toast et petite salade en prime! 15/20! Et 9,5€! La dame au chapeau vert et aux dents refaites s'est envoyée des "ribs de porc grillés aux épices" derrière la cravate, et avec les doigts. 14,5/20. J'ai craqué pour le "foie de veau au vinaigre de cidre" à la cuisson respectée et servi (comme les ribs) avec une sorte de gratin subtil et multicouche: aubergine confite, pomme de terre, tomate et fond d'artichaut! 14,5/20. On a fait l'impasse sur le dessert, devinez pourquoi? Je vous dis pas comme Mauricette va ronfler cette nuit! Sans tortiller du nez, on le dit à Laurent Dale, le patron de la maison: ses assiettes sont…trop copieuses! Faut qu'il pige que le client n'est pas habitué à ce qu'on ne se moque pas de lui. En témoigne une spécialités de la maison, les braseros! A volonté! Et le menu à 12€: midi et soir! Même le week-end! Pour les à-côtés: musique (souvent "blues"), fameux cocktails servis dans le coin lounge, et bière pression tirée d'un vrai moteur d'Harley-Davidson! Ambiance toujours au beau fixe grâce à une équipe sympathique et réactive. Vous serez nombreux à devenir des inconditionnels de cette adresse simple et efficace.

Chef: Tony Dufresne

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20.Pain 15/20. Café Lavazza 15/20. Toilettes 16/20. Formule à 12€ midi et soir 7j/7. Carte. Enfant 8€. Terrasse couverte (fumeurs autorisés). Groupes jusqu'à 60 pers. Ouvert 7j/7 saison.

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

LE KARMA

NT Ψ

Soyons juste: l'adresse a son petit charme, urbain et coloré. Et bénéficie d'un contraste positif d'avec son prédécesseur, "Nuit de Hong-Kong" BàO 64. L'oncle a vendu aux neveux: on y gagne au change! Comme de nombreux restaurants asiatiques tombés en désamour avec une clientèle échaudée par les déboires du genre, les vietnamiens se sont recyclés en japonais et bénéficient du brouillage d'image. Les cuisines sont ouvertes, la déco urbaine, les prospectus alléchants, les tarifs globalement moins élevés que chez les confrères de la cuistance de l'Empire du Soleil Levant, sushi et compagnie. J'observe une soi-disante "innovation" avec les haru-maki. De simples rouleaux de printemps débités en rondelle de section identique au maki, avec thon saumon ou surimi à la place de la classique volaille. Vendus plus de 6€ les 6 pièces. Le prix du rouleau entier ailleurs. Avec Mauricette on a siroté un "plateau sushi-maki" composé de 8 sushi thon et saumon, et 6 maki saumon. Pas de quoi grimper au plafond, surtout pour 18€. Plutôt moins cher qu'ailleurs mais de qualité juste correcte. 12/20. Chassez le naturel, il revient au galop! L'aspect sauceux de la cuisine vietnamienne resurgit dans nos "woks" à 12€ pièce. Pas de méprise: ils furent bons! La dame au chapeau vert choisira "canard et ananas" et l'ananas est frais! Un riz cantonnais bien peu intéressant. 13/20. Le mien est le "Saint-Jacques et curry". Belles St-Jacques sans corail, du congelé bien travaillé. De la sauce…et des nouilles nature pas mal! 14,5/20! On n'aurait pas du mais la curiosité nous a poussé sur un dessert, des "makis choco-lychees". C'est pas bien bon. Pour compléter le tableau de la déception, on peut tremper le maki dans une mignonne coupelle avec du topping chocolat infect! De quoi prendre définitivement…le maquis! On ne devrait pas manger la déco. 8/20. Service plein de jeunesse et ambitieux. Plus cher qu'il ne parait à cause de ce satané rapport qualité prix qu'on vous rabâche à longueur de pages!

Spécialités: "asiatiques"

Accueil 15/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15,5/20. Toilettes 16/20. Plat du jour. Carte.

100 avenue de la Mer
83140 **SIX-FOURS**
Tél.04.94.25.71.49
www.lekarma.fr

UN COIN DE...
BAR A VINS
Charcuterie, fromages et tapas
SANARY-SUR-MER
04.94.32.04.64

IKEBANA CAFE

NT 1/2

L'idée est intéressante: art, ordinateurs et cuisine traditionnelle. La critique d'art et la technique informatique n'est pas notre terrain, encore que. Mais on s'en tiendra exclusivement à un avis sur la cuisine et ses à côtés. Comme le service. Pas mal pour le monsieur à lunettes "pas du métier", mais d'une touchante bonne volonté. La dame est limite familière à notre égard, j'ai cru qu'on se connaissait… 'me rappelle plus d'elle. J'ai du rompre tous contacts très vite. Bref! Tout sera long au niveau de l'attente: prise de commande, livraison... C'est qu'au milieu de tous ces gens qui se font la bise comme si c'était le baptême du petit dernier, on fait un peu tâche tous les deux dans notre coin. Pour se mettre de bonne humeur, on file d'emblée sur une "pizza italienne". Pâte à base de farine de maïs, sauce tomate, ricotta, jambon cru, parmesan, oignons, huile d'olive, fromage. On nous informe que ya pas encore de farine de maïs. Cette pizza sera (de loin) le meilleur moment du repas mais nous ne le savons pas encore. 13€ et 14/20. Arrivent nos plats, 16€ chacun. Mon "dos de loup en crumble de chorizo et son wok de légumes" présente bien. Sauf que c'est un filet de dorade. La direction nie bêtement. Mais c'est du frais. Trop cuit. Dessous, un lit de grosses tagliatelles de légumes pas bien cuisinés. Le "crumble" de chorizo est raté, froid et en boulettes sèches éparpillées. Fade et sans aucun intérêt. 9/20. Mauricette ose les "côtes d'agneau grillées au beurre de lavande, frites fraiches et tomates rôties". Elle s'en léchait les moustaches par avance. Très déçue, elle voulait se les raser. La bonne idée est le beurre de lavande. Le reste vaut tout juste qu'on en cause mais c'est mon travail. Servies sur une ardoise modeuse à souhait, trois côtelettes individuelles et grassouillettes de naissance sur qui le cuisinier ajoute de la graisse de cuisson. Ça fait ton sur ton. La tomate provençale rôtie est presque crue. Youpiii! Les frites sont maison! Le problème, c'est leur couleur. Ça varie du jaune clair pour les plus neuves au marron foncé pour les plus assidues au bain d'huile. La dame au chapeau vert et à l'estomac de fer aura beaucoup de mal à digérer! Je voudrais vous y voir! La cuisine traditionnelle n'est pas idiote, juste maladroite. A cause d'une présentation un poil prétentieuse façon "gastro", l'œil et la papille sont en décalage. Et les petits mensonges ne présagent rien de joyeux pour l'avenir. La pizza sauve donc l'ensemble d'un "zéro" pointé. Décor très bien, très propre, tendance et clair. Pas de carte bleue, en panne. Pas de carte de visite. La boutique est ouverte depuis très peu de temps, apprends-je. Ça laisse peu de temps pour être parfaitement réglé. Mais assez pour torpiller 1,5€ sur l'addition.

Accueil 11/20. Service 9/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 16/20. Pas de menu. Carte. Terrasse.

33 rue de la Citadelle
83140 **SIX FOURS**
Tél.04.94.74.90.90 et 06.09.51.40.33
www.ikebanacafe.fr

SOLLIES PONT

LE VATEL

ΨΨΨ1/2

Comme dit l'égérie du mouvement défiguratif Mauricette: "mieux vaut un plat classique bien troussé qu'une nouveauté à tout prix!". L'avantage de la cuisine de Bruno Hernandez, comment dire, c'est son côté traditionnel assumé qui aurait effectué une cure de jouvence en fricotant avec des idées dans l'air du temps, contemporaine et peu figées mais je m'embrouille. Quoi qu'il en soit, de sérieuses fondations acquises chez Charial, Loubet, Royer et surtout Da Silva à Callas (83) pour ce gaillard de 28 ans qui n'a pas les idées au fond de sa poche. Avec la dame au chapeau vert on s'est tapé un repas digne d'un anniversaire… qu'elle refuse qu'on lui souhaite depuis l'élection de Vincent Auriol! N'empêche qu'elle s'est ruée sur le "toast de foie gras maison accompagnée de sa confiture de figues de Solliès" comme une affamée. Foie gras "nature", la déco ne fait pas dans le commun, voilà un 15/20. Moi 15,5/20! Pour les remarquables "raviolis maison au foie gras, écrevisses et épinards". Une douceur fidèle à la carte. Restons dans le meilleur avec "l'épaule d'agneau confite aux senteurs de Provence". On devine qu'un plat lui plaît quand Mauricette a la paupière droite qui danse la gigue. Là, ce sont les deux! 15,5/20! Joli lot que mon "tournedos de noix de Saint-Jacques" pas commun et généreux. Egayé par un tas de bricoles gourmandes soumises à picorage intempestif! Conclusion à 15,5/20, un dernier pour la route. Repus jusqu'au dernier cran du ceinturon, nous conclurons pourtant peu sagement par le "café gourmand du chef". Qui offre l'avantage de réciter un échantillonnage du savoir-faire du cuisinier. Ce qui pour nous autres cobayes qui testons une fois l'an les tables est bigrement pratique. Suivant, les sucreries voguent entre 14,5/20 et 15,5/20! Le responsable de salle voit tout, écoute, anticipe. Ah ben voui! C'est un vrai métier! Comme la cuisine! Pas de place au hasardeux ici! Une raison supplémentaire pour fuir à toutes jambes le littoral et ses approximations culinaires! L'aventure de Bruno Hernandez continue…

Chef: Bruno Hernandez
Second: David Guilloteau
Spécialités: risotto aux écrevisses et aux truffes. Tarte fine de légumes frais et de rouget. Loup farci à la mousseline de poissons. Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne. Délice glacé (meringue, crème de marrons, glace vanille et chantilly).
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16,5/20. Pain 14,5/20. Café 14,5/20. Toilettes 15/20. Menus à 15€ le midi en semaine (sauf jours fériés), 24€ et 35€. Carte. Groupes jusqu'à 35 personnes. Parking très pratique juste en face (mais non indiqué par la signalisation). Restaurant climatisé. Ouvert du mardi midi au dimanche midi. Réservation très conseillée.

117 rue de la République
83210 **SOLLIES-PONT**
Tél.04.94.58.82.94 et 06.17.40.00.41

LOU PITCHOUN

NT A Revoir

Les signes de bonne volonté ne manquent pas. Les signes d'un professionnalisme approximatif tout autant. Et c'est bien là le problème, le seul. Mais un gros. La bouteille à moitié pleine, c'est le patron-serveur jovial sans être “tape dans le dos”. C'est déjà bien quand vous entrez dans un restaurant et que ça fait plaisir au boutiquier. C'est la volonté décorative d'avoir pensé une salle claire, toute de bleu et de blanc. C'est l'ambiance bistrot confirmée par un comptoir de bar tout en longueur. C'est la cuisine ouverte façon aquarium où œuvrent deux jeunes personnes du genre féminin très affairées à leur mission. C'est une carte très courte, rassurante. Ce sont les nappes… Et puis la bouteille à moitié vide. Les verres et les couverts avec trop de traces de calcaire. C'est l'arrière comptoir (et autour), véritable champ de bataille entre cartons pas ouverts et portes de placards dégondées. C'est le monsieur du service qui entre deux clients ouvre et range le contenu des cartons. Le même qui à travers le passe-plat interpelle la chef-cuisinière pour savoir si "le plat du jour est prêt": il est 12h45! C'est la garniture de mon plat du jour qui promise "gratin dauphinois, tomate au four" est finalement une salade verte. Un mesclun correct avec vinaigrette qui trempouille son gras avec le jus de mon "agneau en feuilleté". Décrit comme étant "une souris découpée" lors de la prise de commande: il s'agit simplement de gigot de base. Ma frustration quant à l'absence de gratin dauphinois devait se lire sur mon front. Le patron sait lire sur les fronts. J'aurais gentiment droit à mon gratin dauphinois servi à part et vraiment bon. Un 13/20 pour 11€. Je voulais le "dessert Lou Pitchoun". Le serveur attend que je lui passe commande pour me dire que ya pas. Pénible. Une "crème renversée au citron confit" vraiment bien fagotée conclut ce repas au bilan pour le moins ambigu. 15/20 d'accord, mais 7,5€ quand même. Ce qui pour un dessert pris dans un restaurant un peu approximatif même si plein de bonne volonté fait beaucoup. Les chaises en tissus blanc sont sales, vieillissent mal, forcément. Faudrait pas les prendre avec des mains. Ou alors sans les doigts. Et avec des gants. Propres. Y avait des miettes sur la mienne, tâchée au niveau de l'entre-jambe d'un de mes prédécesseur. Et puis quand on se risque à l'exercice à double tranchant de la cuisine ouverte, la cuisine doit être mieux que propre: elle doit être rutilante! Comme les vestes des cuisiniers (ères). Vous voyez ce que je veux dire?

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

Henri Blanc 1,2€ 14,5/20. Toilettes pas vues. Pas de menu. Carte. Terrasse. Fermé mardi et mercredi hors saison.
Place Général de Gaulle
83210 **SOLLIES PONT**
Tél.04.94.13.02.92

TOULON

RESTAURANT SAFINA

ΨΨ1/2

C'est un peu le restaurant qu'on voudrait en bas de chez soi! Dans la vieille ville, au coin d'une esplanade en plein renouveau architectural (la place Vatel) avec ses palmiers et "le navire". Vous verrez, ça vaut le coup d'œil. J'arrête là la description des extérieurs! Mais l'intérieur, je vous raconte. Poussons la porte! Un duo de belles-sœurs belles comme des cœurs et qui cuisinent en chœur! Un labeur à quatre mains qui puise sans forcer l'inspiration dans les racines et les histoires, la vie est vraiment drôle. L'Italie, Paris, la Lorraine, le Maroc, la Kabylie… La cuisine est majoritairement axée sur le Maghreb, mais écarte aussi les coudes sur les saveurs d'ailleurs. La décoration très soignée ne laisse aucun doute: le Maroc. Coussins, banquettes, voilures, vaisselle, nappage…Comme là-bas dit! Sans la boite de conserve ni le sachet tout-prêt du gentil sous-traitant qui fait gagner du temps au cuisinier dont c'est pourtant le métier de nous régaler avec sa personnalité. Ici tout est maison, une cuisine mijotée dont les recettes se transmettent de "mère en fille". Début par une "tchouchouka" traduite par "salade de poivrons" relevée et pimentée. 13,5/20. Les plats proposés? Pas communs! A part les classiques du genre (couscous, tajines), je remarque les haricots blancs au veau, le foie d'agneau à la marocaine, les lentilles aux légumes et mon "amphore de Marrakech". A moi et personne d'autre. Vous sentez le jus? Non? Tant pis pour vous! Z'avez qu'à habitez au-dessus comme tout le monde! Du jarret confit, un os à moelle, un jus plutôt clair parfumé avec parcimonie et doigté aux épices amies et variées. Semoule légère servie à part. Je me suis tout tapé équipé d'un sourire béat de ravi de la crèche, comme souvent quand je me régale. J'ai sorti mon 15/20 et un grain de semoule de ma moustache. Dessert maison, le "cœur fondant". Un délicieux gâteau au chocolat avec très peu de farine, du beurre demi-sel, et dans la recette du jour du chocolat au lait. L'idée n'est pas vraiment marocaine, je vous ai prévenu qu'on était loin d'un cahier des charges coincé dans le Maghreb. Pour autant, les pâtisseries orientales (toujours maison) répondent présent! Bref! Vraiment bien, mon cœur. 14,5/20. C'est nouveau, ça vient de sortir sur Toulon et ça respire l'envie de bien faire et ça le fait bien. A découvrir sans retenue dès que le moral fronce le nez! Et plus si affinités!
Cuisine: Charlotte Hoffmann et Hanane Ponpon (née El Horri)

Spécialités: lire texte et (sur réservation 24h) poulet fourré (djaj maamar), épaule d'agneau vapeur (kiéf m'faouar), pastilla… Viande halal. Pain maison sur demande.
Accueil 15/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Toilettes 17/20. Formules midi à 10€ et menu complet à 12€. Carte plats de 7€ à 10€. Groupes jusqu'à 42 personnes. Soirées danses orientales et musicales. Climatisation. Terrasse en saison. Fermeture: se renseigner. Réservation conseillée.
33 rue Larmadieu (Place Vatel)
83000 **TOULON**
Tél.06.59.40.08.35 et 06.50.91.37.54

L'ARBRE ROUGE

ΨΨΨ

Un des plus beaux restaurants de Toulon. Restons modeste: je ne les connais pas tous! Mais gaffe! Ça veut pas dire qu'il est immense! Ça veut dire surtout qu'on s'y sent bigrement bien avec ses jolis stucs, ses recoins et ses lumières douces. La cuisine n'est pas d'une finesse chichiteuse, rien de ronflant ni de tapageur! En peu de mots, elle n'est pas très soucieuse des nouvelles donnes qui font la mode avec ses verrines pour un oui ou pour un non, et ses préparations à l'azote. Du coup, il y a fort peu de chance que vous sortiez de chez Edwige Lacour avec l'idée immédiate et saugrenue d'aller casser une graine. Car la cuisine qu'elle aime tourne autour de ces recettes classico-terroir qu'on trouve généralement loin des villes: escargots aux pleurotes à la crème tomatée, cassolette de moules à la crème safranée, poêlée de Saint-Jacques au beurre citronné, pavé de bœuf aux morilles, tagliatelles aux queues d'écrevisses, magret de canard au balsamique…que des recettes simples et qui causent au ciboulot. Servies en portion congrue, voire souvent un peu plus! Si on prend exemple du "foie gras mi-cuit, chutney d'abricots et pain d'épices", il n'est pas radin de la portion! Ah ça! Deux belles tranches, redoutables car associées au pain d'épices et au chutney maison. Vraiment bien, 15/20. Mauricette qui ressemble de plus en plus à un sapin de Noël avec toute sa quincaillerie et autres breloques poursuivra par la "mijotée d'agneau à l'orientale". Viande tendre, travaillée. Sauce pertinente, hors caricature du genre. Un 15/20. Moi aussi j'ai pris du foie gras! Ya pas de raison que seule Mauricette en bénéficie! Donc: "escalope de foie gras de canard poêlé aux pommes"! Je m'en suis mis jusque là! Trois tranches bien épaisses! Travaillées nature et sans traficotage! Moulin à poivre! C'est tout! 15/20. J'ai su ne pas prendre de dessert à la vue de mes "rognons de veau à la moutarde". Quelle assiette! Cuisson impec'! Rosés comme il faut! Un dernier 15/20 pour cette cuisine généreuse et respectueuse des cuissons. Les habitués des midis se font chouchouter par la formule à 15€. Les gourmands qui ont le temps se régalent avec un

bon vin. "L'Arbre Rouge" est près de la Poste à Toulon, dans une rue connue de tous mais fréquentée de pas grand monde. Sauf à vouloir jouer les VIP et être absolument vu: ya pas plus discret et reposant!
Chef: Thierry Voisard
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 18/20. Pain 15/20. Café Illy 2€ 15,5/20. Toilettes 17/20. Vin rouge Domaine de la Vivonne 2003 15/20. Formule le midi à 15€. Menu à 20€ le midi et 25€ le soir. Carte. 2 salles privatisables. Groupes jusq. 40 pers. Soirées à thème: vernissage, accords mets-vins, jazz. Clim. Ouvert du lundi au vendredi midi et le soir les vendredi et samedi.
25 rue de la Comédie
83000 **TOULON**
Tél.04.94.92.28.58
http://web.lerelaisinternet.com/GILPIN/ArbreRouge

L'ATELIER DES SAVEURS
LA CALECHE

NT ΨΨΨ

Il a tout pigé, le chef Defossez! C'est pas l'tout que le client se pointe le museau à sa table! Qu'il revienne est une autre paire de tranches! Pour que, faut que le restaurateur écoute le vent des désirs d'une clientèle de plus en plus exigeante. Ensuite, faut mouiller la chemise, enfin la veste de cuisinier. Cadre amical et rajeuni pour cette historique adresse de la ville. Un personnel de salle à l'image de la direction: travailleur et souriant! C'est le frérot Julien Defossez qui s'y colle! Il sert fièrement les assiettes du frère! Bigre! Quel rapport qualité prix percutant! Faut voit la formule du jour! Plat, dessert et café! 13,50€! Niveau portion, c'est pas des amuses-bouche! Bravo pour cette générosité caractérisée. Les assiettes du menu-carte à 22€ trouvent le bel équilibre. Cuisine traditionnelle copieuse et pointes de finesse. Pas évident. Repas en compagnie de Mauricette, celle qui se distingue des autres mammifères catalogués par son chapeau vert et ses gros mollets. Elle: "marbré de chèvre crémeux et petits légumes, chips de jambon cru". Entrée stylé posée sur son ardoise, dans l'air du temps. Epicée (cumin) et rondouillarde. 15/20. Du même acabit que la mienne: "bavarois de légumes et gésiers confits, jus de viande perlé, œuf poché". Impeccable dans son rôle gourmand et onctueux. Bien dressé sur ses petites pâtes arrières voilà le "filet de sandre à l'unilatérale, sauce mousseline" posé sur une galette de légumes de Provence confits. Les filets (ils sont en vérité deux) sont épais et restés souples après cuisson. Joli. 15/20. Une farandole de 15/20 au bilan puisque voici mon "filet de bœuf sauté, jus court façon bordelaise". N'attendez pas un Niagara de sauce. Il s'agit plutôt d'un jus court… qui en dit long sur le désir de précision du chef! 15/20! Nous finirons par l'"assiette gourmande". Exercice pâtissier tout en "mini": crème brûlée, tarte aux myrtilles, tarte tatin, fraises, île flottante meringuée… et même pour rigoler un mini "magnum dans son sachet"! La maison a de l'esprit! 15/20! Au cas où votre GPS n'aurait plus de pile, la maison Defossez se situe en face de l'espace Peiresc et ses belles expositions. Il vous reste à programmer le jour.
Chef: Fabien Defossez
Second: Armand De Azevedo
Spécialités: la carte change toutes les 6 semaines.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule avec choix à 13,5€ le midi en semaine et à 17€ le dimanche midi. Menus à 22€ et 25€. Carte. Groupes 35 personnes. Climatisation. Terrasse en saison. Parking Peiresc. Fermé dimanche soir et lundi soir. Réservation conseillée.
15 rue Corneille
83000 **TOULON**
Tél.04.94.87.50.28
www.atelier-saveurs.com

LE CASTILLON

NT ΨΨ1/2

Que dis-je, "Le Castillon"! "Restaurant Le Castillon", Môssieur! Un vrai! Avec un authentique cuisinier aux fourneaux! Un rustique de la recette qui ne mégote pas sur la quantité! Un religieux du plat cuisiné maison et généreux! Ah sûr! Pas de mesquinerie calculatrice! Ni dans le propos, ni dans le contenu! Le trentenaire Jean-Christophe Scaïni que nous aurons connu sous d'autres cieux dans le Var (L'Ile Rousse avec Laurent Chouviat et le Delos à Bandol, La Corniche à Toulon) est revenu en ville, au Mourillon. Il est épaulé par l'ami Franck Perez en salle. Les impétrants de l'historique adresse ont repensé et agréablement décoré les murs. Mignon comme tout, confortable! Si Mauricette était là, elle dirait "cosy" avec ce ridicule accent anglais qu'elle prend parfois en mangeant des grenouilles! Et l'assiette alors? Passque bon nous-autres, on ne mange pas les nappes! Des formules bien pensées le midi. Et une ardoise bien achalandée entre classiques propositions et influences d'ailleurs: le foie gras mi-cuit à la mangue infusion de citronnelle côtoie le croustillant de St-Marcellin au pesto. L'espadon rôti à la vanille et fruits de la passion cabote avec les St-Jacques rôti à la crème d'oursins. Le wok de crevettes sauce piquante fait ami-ami avec le filet de bœuf aux cèpes. J'irai cependant vers le menu à 19,90€. Autant dire 20€. Il change à peu près tous les 15 jours. Quand le chef propose une "salade de chèvre chaud", l'assiette est grande comme ça, décorée de gouteuses bricoles pas inutiles et surtout, le pain grillé est bon et le fromage de qualité gratiné est là pour faire plaisir. Pas pour faire de la figuration. 14,5/20! Assiette vraiment bien garnie que ma "bavette forestière". Beau morceau. Sauce extra travaillée à la poêle. Les garnitures pas communes.

Légumes de Provence simplement grillés: aubergines, courgettes, poivrons… Et deux fameuses quenelles de polenta crémeuse aux champignons. 15/20. Après de telles agapes la légèreté est de mise: la "salade de fruits"! Faite avec de vrais fruits! Pas avec un ouvre-boite! 14,5/20! Le très intéressant de la cuisine de Jean-Christophe Scaïni, c'est sa capacité à faire du "traditionnel" généreux mis en valeur par une présentation élégante juste ce qu'il faut. Une pensée émue pour les seuls à être tristes dans cette histoire: les représentants en produits congelés ou en barquette toute prêtes. Encore que! Je suis sûr que quelques-uns mangent ici! Pas fous non plus!

Chef: Jean-Christophe Scaïni

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 1,5€ 14/20. Toilettes 16/20. Formule le midi à 13,50€. Menu à 19,90€. Carte. Climatisation. Exposition de tableaux. Service jusqu'à minuit. Fermeture: se renseigner. Réservation conseillée (20 couverts).

7 rue Castillon
83000 **TOULON**
Tél.04.94.65.34.18 et 06.45.65.34.18

THE HOUSE

NT 0

La nouvelle direction a choisi le genre "piège à touristes". Une tradition tenace sur ce satané port de Toulon. Encore que cet endroit précis eut en son temps les honneurs du BàO, grâce au créateur du "Caffe Florian". Bref. Après les influences d'Italie, voici les calamités des Etats-Unis. La politique commerciale est donc annoncée avec le sobriquet de l'adresse: "The House". C'est grave docteur? Oui. Et la stratégie comptable totalement décomplexée: cher pour ce que c'est. La carte des propositions est bien peu excitante, sauf pour les accrocs de Buffalo-grill et autres fast-food qui trouveront là alternative à leur pied. Des viandes, du saumon, des frites… Et puis quand même, des "travers de porc marinés sauce barbecue" à 14€. Tentons ça pour espérer. L'impression d'être à table dans le ranch de George Bush. Grande assiette avec des frites pas grasses qu'on trempouille déprimé dans une sauce toute prête genre ketchup au goût de brûlé (barbecue), salade verte, un tronçon d'épi de maïs et une plaque de viande osseuse. Pas cuite, tiédasse, grasse. Se mange avec les doigts, merci, je suis au courant. Pas envie de rogner, le plat à plaisir devient un plat à gémir. Laborieux et 7/20. C'est quand vous revenez de vous laver les mains qu'on vous propose une lingette. Trop tard Bernard! Héhé: économie sur la lingette! Comme j'aimerai bien manger un peu, j'opte pour le "fondant au chocolat maison". Un fondant pas minute, plutôt muffin que fondant "coulant". La cuisinière a un peu forcé sur le micro-onde. Il est quand même bien et sauve la boutique d'un double zéro. Chantilly avec toping caramel en bouteille industrielle, glace vanille. 6,5€ quand même, c'est bigrement cher. 13/20. Le café est moyen est tarifé 1,4€. Je m'en sors pour un total 21,90€. Comme j'avais quand même l'ambition de régler le semblant de repas infligé, je me rappelais avoir lu sur le menu qu'on ne pouvait payer ni par chèques, ni par carte bleue si la somme était inférieure à 20€. Autant demander des espèces sonnantes et trébuchantes. Plus direct et moins hypocrite. Vous comprenez, avec tout ce qu'on nous prend comme taxe. Et puis un restaurant doit-il faire du social? Non. Le client paye comme on lui dit et il la ferme. Bref! Un hold-up sans état d'âme qui donnera une bonne raison aux touristes d'aller se les geler l'été prochain du côté de Noyal-Châtillon Sur Seiche, en Bretagne.

Chef: allez savoir!

Accueil 12/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 12/20. Pain 14,5/20. Café 1,4€ 12/20. Toilettes 15/20. Carte. Suggestion. Pas de chèque, ni de CB en dessous de 20€. Terrasse.

121 quai de la Sinse
83000 **TOULON**
Tél.04.94.89.34.45

TOURTOUR

LES CHENES VERTS

NT ΨΨΨΨΨ

S'il nous arrive de penser que le monde est une histoire à dormir debout pleine de bruit et de tracasseries, la maison de Paul Bajade est votre homme. Vous pouvez pas savoir comme on y est bien. Sûrement que si d'ailleurs, tant vous êtes nombreux à vous y précipiter en période de truffes. Et le reste de l'année n'est vraiment pas mal non plus. Paul Bajade prend votre commande à table, sans le moindre excès de zèle. Voire qu'il pourra paraître lassé à ceux qui vont au restaurant pour que le chef leur tape dans le dos. Les valeurs de la maison sont tellement ailleurs… Bref! Repas avec Mauricette, mon fardeau permanent permanenté. Depuis le temps, elle est un peu fatigante d'autant qu'elle fait son poids, la dame au chapeau vert. C'est parti pour un voyage en tandem au pays de la "tuber melanosporum"! "L'œuf Coque à la truffe" surnommé "le bijou" par ma moitié tendance trois-quarts. 16,5/20. "Le foie gras de canard, la tartine de truffe, huile nouvelle et fleur de sel" nous fait ronronner de plaisir, 16/20. Le "suprême de volaille truffée, fine purée à la truffe" n'a jamais si bien porté son nom de "suprême" puisque 16,5/20. Le monument du repas est "la truffe en feuilleté, quelques feuilles de mesclun à l'huile du moulin". Truffe entière (24 grammes). 17/20, bing. Fromage avec la "brousse en aspic poivre et truffes" gentillette à 15/20. Puis "la mandarine soufflée froide au chocolat et la golden tiède au caramel de truffes" concluront ce repas, merveille des merveilles, 16,5/20. Ah non, pas fini. "Petites douceurs, fruits et chocolats", un plateau de bricoles sucrées aussi délicieuses les unes que les autres. Ben

mon cochon. Qu'est-ce qu'on s'est mis avec l'épicurienne d'un autre siècle! Et quel service les amis! Diligenté par Maître William Dourlens: il nous porte sur notre petit nuage! Bon allez, c'est pas l'tout mais faut qu'on rentre. Tout est bien qui finit toujours trop tôt.

Chef: Paul Bajade

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

Accueil 18/20. Service 18/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 17/20. Pain maison 16/20. Café 15/20. Toilettes 17/20. Menu dégustation à 56€ et menu truffes à 145€. Carte. Fermé mardi et mercredi. Quelques chambres. Fermeture annuelle en juin et juillet. Réservation conseillée.

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

LA TABLE NT

ΨΨΨΨ

Derrière la devanture bien peu exhibitionniste, une cuisine de haute volée à tarifs muselés. De quoi presque en rire. Cachés derrière: couleur, précision, à-propos, élégance, saisonnalité. Qui l'eut cru qu'au début le hyérois de naissance et brillant chef Guyon nous ferait toucher à ce point le ciel? Même à Tourtour, village culminant du Var? Hein?.. Qui? Pas grand monde! Surtout en ces temps de marasme où toutes les raisons sont bonnes pour se plaindre de la planète entière! Alléluia! C'est les Guyon que voilà! Car bigre! Quelles fines assiettes! Le doigt péremptoire en l'air, Mauricette qui a toujours de curieuses références résumera le cas Guyon ainsi: "L'Homme habile a d'autant plus de talent qu'il n'a pas recours à de vains artifices" (Pindare 518-438 av. J-C). Produit de qualité intégriste bien œuvré comme dans mes "ravioles d'écrevisses à la ricotta et morilles, bouillon à l'ail d'ours". Vif et nerveux, saveurs et textures s'amusent de contrastes pour un 16/20. Comme mon plat, "le filet d'agneau rôti, quinoa aux fèves et curry, sauce parfumée au romarin". Jus dense, viande saine et ferme, beau mariage. "Le pressé de volaille aux morilles et asperges et son bouquet de Mesclun parfumé aux framboises" fera le bonheur de la dame au chapeau vert pendant un bon quart d'heure! Pendant ce temps là, elle cause pas! Ça repose! Juste un commentaire sur la température, sans grande importance. 15,5/20. Son "filet du merlu rôti à peau et lard grillé sur mousseline de pommes de terre, jus de persil plat à l'huile d'olive" est enchanteur autant que simplissime. Toute la cuisine est dans ce genre de plats, sages et percutants. "L'assortiment de fromages de chèvre et d'ailleurs à l'assiette" est vraiment intéressant, pas un exercice de bonne conscience. Desserts dans la droite lignée du repas avec "le gratin de fraises aux fruits de la passion sorbet poivré à la mangue" curieux et classique à la fois, 16/20. Et "le croustillant de sésame et chocolat blanc aux framboise et balsamique" réconcilie Mauricette avec ce maudit chocolat blanc souvent trop sucré chez les cuisiniers imprécis. 16/20. Ah bon sang! J'ai oublié les "mises en bouche" du début du repas! Des 16/20! Carte des vins incroyable, rien de moins. Service de Meïa Guyon aux petits soins, délié dans sa paisible application. C'est un beau moment, une belle histoire.

Chef: Laurent Guyon

Accueil 15/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café avec mignardises maison 15,5/20. Toilettes 16/20. Menus à 32€ et 39€. Menu végétarien à 28€. Menu truffes en saison. Carte. Fermé le mardi. Et le lundi aussi, en hiver. Terrasse. Parking. Réservation très conseillée.

1 traverse du Jas
Les Ribas
83690 **TOURTOUR**
Tél.04.94.70.55.95
www.latable.fr

LA VALETTE

LES CHENES

ΨΨ1/2

Ce qui est bien avec ce type d'endroit esquivant les étoiles et les médailles, c'est qu'ils prospèrent sans égo mal placé ni orgueil. Quand après le repas Jean-Luc Arvin nous demande si "ça vous a plu?", on sait qu'il porte un véritable intérêt à notre personne, qu'il ne cherche pas à se voir plus beau dans la glace: il veut vraiment savoir ce qu'il en est. Car figurez-vous qu'il tient à vous voir revenir! Les fondamentaux du commerce et de la restauration sont ainsi mis à plat. Caché derrière, un bon cuisinier qu'on sait fin saucier quand ça lui prend et le reste du temps. Une salle festive et colorée, un accueil "comptoir" peu avare de sourires. Mauricette, celle qui ressemble un peu à une dame de carreau mais en plus obèse, s'est offert le repas coquet pour trois sous. Façon de parler. C'est 13,50€ le menu complet du midi avec choix. Et elle ne s'est rien offert: c'est moi qui paie! Pas elle! Elle s'entiche d'un "carpaccio Paraguay" mariné aux épices et oignons, une sorte de plat de cow-boy qu'apprécie la Calamity Jane des fourneaux! Elle dégaine son 14/20! Le repas pouvait tourner au "western-spaghetti" mais ce furent des "tortellini aux 4 fromages sauce lorraine" qu'elle trouva dans son assiette. C'est vraiment bien cuisiné, crème fraîche, lardons… Elle s'en mettra jusque là! 14,5/20! De mon côté, je tenais absolument à déguster une viande. C'est que sur la pointe des pieds, Jean-Luc Arvin glisse sa table parmi les spécialistes en viande

de bœuf: tartare, carpaccio XXL, burger (énorme, vu sur une table voisine), entrecôte et côte de bœuf suivant la saison. Alors je me décide pour un "tournedos de bœuf" bardé, courte sauce adroite. Equipé en série d'un gratin dauphinois à faire goûter à tous les enfants ne jurant que par la sacro-sainte frite! 14,5/20. Le tiramisu banane Nutella nous avait séduit l'an passé. Le "tiramisu chocolat-coco" n'est pas mal non plus mais ne détrône pas son chouchou. 14,5/20 quand même. Spacieuse, la maison autorise banquets, mariages, anniversaires… Mais au fait? Savez-vous où sont "Les Chênes"? Dans la forêt oui d'accord mais encore? A La Valette! Mais côté verdure! Pas côté urbanisé à gogo! Derrière le Faron, direction le Revest! Les Favières que ça s'appelle! Une sorte de bistrot mi-urbain et mi-campagnard appliqué avec parking, bar joyeux, cuisinier pas manchot et plein de clients contents! Voilà qui prêche pour un bon moment!

Spécialités: foie gras maison.Gambas flambées. Saint-Jacques rôties. Panzarotti aux cèpes. Ricciole à la Béchamel de gorgonzola. Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 1,4€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Menu à 13,50€ avec ¼ de vin le midi en semaine. Carte. Bar. Groupes 90 personnes assises et 150 en buffet. Ouvert les midis sauf dimanche. Hors-saison ouvert vendredi et samedi soirs. En saison mercredi, jeudi, vendredi et samedi soirs. Privatisation possible. Terrasse. Réservation préférable.

Les Favières
83160 **LA VALETTE**
Tél.04.94.27.14.32 et 06.11.58.14.31
www.restaurantleschenes.com

LE TRAIN GOURMAND

NT ΨΨ1/2

D'emblée, le ludique prend l'ascendant sur toute autre considération. Mes préjugés allaient donc bon train. Justement! Autant vous dire que j'étais sur les starting-blocks, prêt à dégainer sans états d'âme mes zéros. Jusqu'à que je lise de fond en comble la carte des vins proposés par la maison. Autant d'à propos dans le flacon est rare. Ah ben si j'm'attendais… Bon. Le concept est le suivant: faut imaginer la clientèle assise à un long comptoir sur des tabourets devant des sets en plastoc avec des photos de plats tarifés, et une serviette en papier. A une trentaine de centimètres sous la moustache et les éternuements de chaque attablé circulent le train avec ses wagons qui trimballent les plats conçus en cuisine. Option sur le menu "business class" à 14,90€ proposé en semaine, même le soir. Les assiettes sont grandes et amenées "à la main" par le service. Elles ne prennent donc pas le train. Je n'aurais pas à supporter du foie gras traumatisé par les spots qui chauffent, et serait exonéré des échantillons de postillons de la clientèle curieuse qui s'exclame quand passe le wagon. Bref! Une belle assiette avec 5 mini-entrées: deux samossas et trois accras minutes parfaits, un tartare de saumon un peu anodin. Mais deux toasts grillés de frais avec rondelle de foie gras torchon maison brillant, et une tartine grillée à tomber, dessus du jambon noir de Bigorre au parmesan et truffes. Une salade verte en prime. De 14/20 à 15,5/20. Avec un verre de vin de pays, pour moi un "sauvignon" de 2008. Les billes encore toutes rondes, je réceptionne avec l'espoir que la surprise continue: ça sera le cas! Voilà une seconde assiette avec une tartine grillée avec un fin caviar d'aubergine surmonté d'un filet de rouget cuit à la perfection. Un délicat chèvre lardé au miel sur toast grillé, du poulpe sauté aux trois poivrons (je ne suis pas très amateur), un tajine d'agneau extra et une purée écrasée fourchette truffée surmonté d'une mignonne petite Saint-Jacques sans corail. Pareil: de 13/20 à 15/20. Le dessert au choix, pour moi un petit "fondant aux marrons" escorté de nougatine, 14,5/20. Ben mes cochons, si j'aurais su, j'aurais venu plus tôt: l'adresse planqué dans un trou à rat existe depuis bientôt 2 ans au moment même où je vous le raconte. Et grand bravo au jeune chef pas (encore) connu au bataillon. Voilà qui est réparé.

Chef: Arnaud Cazadan
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 13/20. Pain 13/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Formule à 9,9€ le midi. Menu à 14,90€ avec verre de vin sauf week-end. Carte. Groupes. Parking.

Chemin Paul Madon
ZI Les Espaluns
83160 **LA VALETTE**
Tél.04.94.66.76.70

VILLECROZE

LE ROCHER

NT ΨΨ1/2

Le village de Villecroze est à part. Hasard ou pas: Serge Aza-Vallina aussi. A la façon des vieux sages africains qui veillent, le cordial bonhomme est un peu à l'écart, sur la route qui mène à Aups. Globe-trotter assagi mais toujours aventurier dans l'âme, depuis un petit moment maintenant il reste accroché à son "rocher". Et c'est pas nous qu'on va se plaindre, gourmands que nous sommes épris de saine simplicité! Si je parle ici de "simplicité", c'est pour exprimer la rustique subtilité de la prestation. Au placard tous les snobismes et autres mièvres postures. Ici, on vous regarde dans les yeux, pas dans les phares de la cylindrée avec laquelle vous êtes venus. La cuisine est conforme à l'esprit de terroir: de qualité simple mais appliquée. Brouillade de truffes du Haut-Var, duo de moules et huitres gratinées, daube de sanglier à l'ancienne, entrecôte XXL… Mais aussi la salade Périgord au magret fumé et foie gras maison, ou le

confit de canard en cassolette d'haricots blancs: le boss est natif du Sud-Ouest! Bref! L'état des lieux de la carte étant effectué, passons à l'émoi des vieux. Encore que Mauricette ne soit pas de la virée. Je me suis tapé le fameux "aïoli" du vendredi! A emporter sur une ile déserte pour tout les vendredis qui restent à vivre! Copieux et dans les conventions, Robinson! Chou-fleur, carotte, betterave, pomme de terre, haricots verts, bulots, escargots, œuf, vraie morue avec peau, et aïoli très huile d'olive et poussé ce qu'il faut dans l'ail. Joli moment sous les premiers rayons d'un timide soleil d'avril qui chatouilla ma tonsure. C'est poétique hein? Et très bon! 14,5/20! Faut que je vous dise que Serge Aza-Vallina est un intégriste du bon. Il utilise les remarquables produits du fromager Robert Bedot dont la réputation n'est plus à faire. Comme on se méfie des réputations, on préfère les manger: yaourt, Conté, Saint-Nectaire. Remarquables mais pas sûr qu'ils y soient le jour où vous viendrez ici. Y en aura d'autres. Des jours et des fromages. Ouvert à l'année "Le Rocher" est entouré d'espace où pourront joyeusement gambader les enfants et les belles-mères après le repas. S'ils ont été sages. Et puis quel personnage, le boss!

Chef: Serge Aza-Vallina

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Toilettes 16/20. Menu à 14,50€ midi sauf week-end et jours fériés. Menus 21€, 34€ et 42€ (truffes). Carte. Enfant 10€. Groupes 70 personnes. Terrasse "4 saisons" avec brumisateur. Parking devant le restaurant. 4 chambres de 59€ à 89€. Exposition d'artistes: sculptures, tableaux, photographies. Ouvert 7j/7 en saison. Hors-saison: se renseigner.

510 route d'Aups
83690 **VILLECROZE**
Tél.04.94.67.73.61
www.auberge-le-rocher.com
le.rocher@orange.fr

VINON SUR VERDON

AUBERGE DE LA TABLE RONDE

ΨΨ1/2

Sauf à y avoir déjà posé le bec, vous pouvez pas savoir comme il est plaisant de déjeuner sous la tonnelle de la maison de Véronique et Robert! Mûrier-platane, figuier et un tas d'autres pousses font comme un oasis! Les nombreux clients des midis de semaine évadés de la clim' -bagnole ou bureau- ne s'y trompent pas! Pour autant pas de méprise! Avec sa cheminée, la jolie salle repensée possède l'attrait nécessaire pour appréhender l'hiver dans d'excellentes conditions! Soucieuse de sa qualité de vie et de son environnement, Mauricette remarquera deux signes intérieurs de richesse dans la prestation: des serviettes en tissu, et une carte des vins où l'intégralité des flacons est proposée au verre. Plus d'une trentaine. Je vous conseille donc la modération, mais surtout bien du plaisir à la découverte. L'assiette répond aux attentes d'une clientèle variée, entre plats du jour et menu. La dame au chapeau vert entame par des "batouns d'aubergine au chèvre et à la coppa gratinées au Parmesan". Des roulades passées au four qui se dégustent comme des friandises: 14,5/20. Frustrée par l'absence dans le menu à 24€ de la "charlotte de rougets" (nous sommes arrivés en fin de service) Mauricette poursuivra avec ce qui lui rappelle la pêche: un filet, mais un "filet mignon de porc aux oignons". Rustique, confit au jus, et escortée d'une ratatouille maison remarquable. Tout y est, et bien cuisiné! Dans cette ratatouille (je sais que les puristes vont bondir) des cosses de petits pois croquantes, un bonheur. 14,5/20 pour l'ensemble. Le menu à 15€ du midi (avec 1/4 de vin) tient bien la comparaison avec le "gratin de fruits de mer" en entrée, très conforme à ce qu'on attend de la chose, 14/20. Comme mon "rougail saucisse", d'ailleurs. Dans cette contrée haut-varoise, la proposition paraîtra cocasse aux intégristes du "terroir". Sauf que le "rougail saucisse" est une recette terroir…d'ailleurs! Nos desserts jouent le jeu, avec la "tarte tatin" notée 14/20 par Mauricette, et une crème caramel appropriée à la situation et même plus. Pourquoi? Sur le bord de l'assiette, un caramel au beurre salé à tomber! Ha! Bravo le chef! Le genre de détail qu'on apprécie! 14,5/20! L'équipe est solide, chacun son rôle et ses responsabilités, salle ou cuisine. Une auberge bienveillante avec cuisine soignée, des chambres, pour faire vivre de mignons moments à ces clients. Le snobisme mal placé est fortement déconseillé, la simplicité de mise.

Chef: Anthony Abbura

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza bleu 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule à 10,60€. Menu à 15€ le midi en semaine. Menus 24€ et 32€. Carte. Enfant (-12ans) 7,95€. Fermé hors saison le vendredi soir et le samedi. En saison le dimanche soir uniquement. Parking aisé. Réservation conseillée.

877 avenue de la République (à l'entrée du village en venant d'Aix)
83560 **VINON SUR VERDON**
Tél/Fax.04.92.78.92.58
www.latableronde-83.fr

VAUCLUSE

BONNIEUX

L ' ARÔME

ΨΨΨΨ

Simple visite annuelle ou véritable pèlerinage? La simple évocation de la possibilité d'un repas à "l'Arôme" file un teint de jeune fille à Mauricette. Cette adresse est comme qui dirait son péché mignon. Tout lui plaît chez les Pagès, et vous savez pourtant comme elle devient difficile avec l'âge. Salles de pierres voûtées, tables soignées, des fleurs fraîches au garde à vous, elles ont du mérite: l'accueil est si chaleureux! Clara Pagès peaufine les détails de sa touche féminine jusque dans le moindre recoin. Bel esprit de rigueur et d'ouverture avec son chef de mari Jean-Michel, doublé d'une perpétuelle recherche de nouveautés. Pas le temps de s'endormir sur ses lauriers ni sur d'autres plantes… aromatiques! Tenez, par exemple: piochées lors d'un voyage en Thaïlande, le chef aura glissé quelques subtilités gustatives d'Asie dans la carte du moment. Comme avec les "maquereaux marinés au vinaigre de riz sur guacamole d'avocat façon sushi", servis sur pierre. 16/20. Esprit plutôt suédois ce coup-ci avec les "rouleaux de saumon mariné façon Gravlax, émulsion d'huile d'olive acidulée et aneth". 16/20, encore. Seuls 50 centimètres séparent nos deux assiettes, mais quelques 8000 kilomètres entre leurs inspirations. C'est pas banal. Après cet épuisant périple culinaire, retour sur notre plancher des vaches et dans les canons régionaux avec "filet de dorade royale saisi sur sa peau, coulis de basilic au Parmesan" pour l'ancêtre chapeautée. Qui commentera "voilà comment j'aime le poisson grillé!" avant de le noter d'un 16/20 dans la foulée. "Suprême de volaille fermière, jus réduit au miel" pour moi. Quelle cuisson de la viande! Quelle sauce autour! C'est de l'art, et du grand Bertrand! Et du 16/20! Les touches finales avec "meringue fraîcheur aux fruits de saison et miel chaud" (15,5/20) et "pannacotta au citron et orange, infusion de romarin" à 15/20 sont dans l'esprit de finesse! J'ai parlé du prix de nos menus? Non? La remarquable réalisation des assiettes nous feraient oublier que nous déjeunions sur des menus à 29€! C'est que, outre les qualités décrites précédemment, la table des époux Pagès possèdent un fameux avantage: elle reste très raisonnable en tarification. Table majeure du BàO dans une des plus beaux villages…du BàO!

Chef: Jean-Michel Pagès

Spécialités: la carte change à chaque saison. Porc noir de Bigorre confit et poire au vin et épices. Pavé de thon à la plancha, sauce rémoulade et tartare d'algues.

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 18/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 17/20. Menus à 29€ et 38€. Carte. De mars à octobre fermé tout le mercredi et jeudi midi. Hors-saison: fermé mercredi et jeudi. Réservation conseillée. Terrasse. Groupe jusqu'à 30 personnes.

2 rue Lucien Blanc
84480 **BONNIEUX**
Tél. 04.90.75.88.62.
http://www.larome-restaurant.com

CAVAILLON

LA COLLINE

ΨΨΨ

Avec l'été, cette table retrouve la légèreté dont on rêve l'hiver. Mais en hiver, on y est bien aussi. A chaque saison ses sensations, ses produits. En ce moment, les fraises de pays, par exemple. Les plats du cuisinier picoreur d'idées Laurent Renard sont joueurs, pimpants, fusant le plus souvent dans la fraîcheur. S'il possède plus d'un recette dans son sac et pas son talent dans la poche, c'est grâce (aussi) à ses expériences "tour du monde". Planqué derrière une vraie modestie et sur la colline "St-Jacques", le couple propose une gastronomie qui sous des airs insouciants de plats pas frimeurs sont d'une réelle inventivité, parfois osés. Mauricette plonge sur un "tartare de thon à l'huile d'olive", registre provençal sans retenue. Présence des trois couleurs de poivrons, 14,5/20. Poisson toujours avec sa suite "filet de dorade grise sauce citronnée" remarquable. La sur-blasée Mauricette a beau avoir fait le tour des sensations de notre bas-monde, elle applaudit de ses dix doigts boudinés. Cuisson sur peau ajustée, sauce d'une délicatesse rare mêlant acidité et rondeur. 15,5/20. La "terre" pour moi! "Duo chaud-froid de foie gras poêlé, et purée de céleri". Foie gras saisi, souple dedans. La purée de céleri est douce, casse finement la bonhomie du foie gras. 15/20. Précision sur toute la ligne, y compris avec mon "carré d'agneau rôti au thym", blé tomaté, poêlée de légumes frais du moment! Et ils sont un paquet! C'est l'été, Amédée! Avec la dame au chapeau vert, on était parti pour rester dans les starting-blocks du salé, plat et entrée. Quand elle a vu la "soupe de fraise à la verveine" sur une table voisine, elle a craqué! Et Mauricette quand elle craque, faut pas être devant! Une tornade verte! 15/20! Dessert plus commun avec mon "fondant au chocolat, crème de pistache" mais pas de méprise! Commun au sens "classique"! Un coulant au chocolat, le vrai, qui coule chaud… 15/20 sans discussion possible. Bernadette et Laurent vous accueillent midi et soir toute l'année dans le cadre enchanteur de leur joli maisonnette sur les hauteurs campagnardes de la ville. Intérieur soigné, terrasse ombragée et face à la piscine, toute en verdure et nappages, sans bruits de moteurs. Ça ressemble à un prospectus publicitaire pour la cause argumentaire sauf qu'ici, c'est la stricte et belle vérité pas traficotée!

Chef: Laurent Renard

Spécialités: la carte change tous les deux mois.
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16,5/20. Pain 15,5/20. Café 2,5€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule midi en semaine sauf jours fériés à 16€. Menus à 20,50€, 25,50€ et 32€. Carte. Formules groupes de 26€ à 60€: mariages, repas d'affaires, événement familial etc. Parking aisé. Piscine pour les clients du restaurant. Fermeture hebdomadaire le mardi du 01/06 au 30/09 et le lundi soir et le mardi du 01/10 au 31/05. Réservation conseillée.
Hermitage St Jacques
84300 **CAVAILLON**
Tél.04.90.71.44.99
www.la-colline-luberon.com

LOURMARIN

HOSTELLERIE LE PARADOU **BAMBOO THAI**

ΨΨΨ

Sans doute l'architecte ignorait qu'un jour l'endroit serait une des plus jolies ambassades de la cuisine thaï de la région! Beaucoup de verdure arrosée par une lumière exceptionnelle, cette lumière typique du Luberon qui fait les belles photos des magazines! Dans un tel environnement, un pan bagnat ou un steak-frites satisferaient nos exigences! J'exagère à peine! Impossible de vérifier de toutes façons! Mise au point: la cuisine thaï se déguste avec des couverts occidentaux et non pas avec des baguettes comme le croit souvent le non-initié! Aussi, la cuisine thaï est souvent très pimentée et les palais européens peu habitués au feu seront surpris par la force de certains plats. Parade: demandez "peu pimenté"! Possible car les préparations sont minutes! Pimenté mais aussi amer, acidulé… Entrée panoramique avec l'assortiment d'entrées "ruam mit". Brochette de poulet mariné sauce cacahuète, rouleau impérial de légumes, petit sac de pâte de riz fourré au poulet et légumes, samossa, beignet de crevette. J'ai du en oublier un…Pas grave! 15/20! Au rayon des plats, vous n'êtes pas au bout de vos surprises! Lisez les spécialités à la fin! Des curiosités et du jamais mangé! J'ai plongé dans le "kua klin gai", comprenez curry rouge de poulet en feuille de citronnier et citronnelle hachées. C'est absolument fameux! N'allez pas imaginer un machin sauceux comme on voit souvent ailleurs! Cuisiné au wok, fin et relevé ce qu'il faut (j'ai demandé "light en piment"). Je vous conseille le riz gluant de la maison (khaw niaw) mais le riz vapeur est disponible. Aussi, une boisson rigolote et rafraîchissante au… chrysanthème! Extra! La cave à vins du patron d'Eric Bouyer vaut vraiment le détour et les chambres (c'est aussi un charmant hôtel) sont couleurs locales, thaï sobre et épuré. A expérimenter au plus tôt mais gaffe! Visez bien les jours d'ouverture!

Chef: Meena Bouyer
Spécialités thaïlandaises: curry vert au lait de coco de poulet, bœuf ou légumes. Papaye verte rapée, cacahuètes et crevettes séchées. Fruits de mer en papillote au curry et lait de coco. Poisson chat cuit, émietté et frit servi avec sauce au fruit vert, piment et citron. Woks. Choix de riz et de pâtes.
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Café 1,7€ 15,5/20. Toilettes pas vues. Formule à 13€ le midi en semaine. Carte. Enfant 11€. Cuisine sans glutamate de sodium. Ouvert 7j/7 midi et soir de Pâques à fin Octobre. Hôtel. Séminaires, groupes…Parking aisé.
Route d'Apt
84160 **LOURMARIN**
Tél.04.90.68.88.15
www.bamboothai.fr
www.hotelparadou.com

L'OUSTALET

ΨΨ1/2

On aura connu l'enjouée Nadera Eletti et ses cuisiniers non loin d'ici, alors qu'ils régalaient sans compter leurs ouailles à l'auberge des Seguins, à Buoux. Du coup, j'en connais un paquet qui vont être content de les retrouver dans le coin, à Lourmarin, ce qui n'est pas rien. Adorable adresse posée en face du célèbre château qui aura connu des hauts et des bas, surtout des bas. Reprise en janvier 2008 par "Nadé". Recoins agréables, pierre de taille au sol et boiseries rustiques. Tables gracieuses, reposantes. La maison est belle, très belle! La cuisine est bonne, honnête et décline tranquillement le terroir avec ses quelques spécialités classiques qui côtoient des idées de saison. Vous voulez des détails? Foie gras poêlé avec sa confiture de figue, salade de chèvre chaud du pays en croûte de noix et noisettes, sauté d'épaule d'agneau avec sa purée d'olives noires et oignons, St-Jacques fraîches au beurre de ciboulette d'un côté. Et suivant la saison, cabri rôti à la confiture d'oignons ou demi-pigeon rôti au foie gras poêlé, arrêtez de baver bande de gourmands! Vous allez tout tacher! Ça sent bon hein? Et moi aujourd'hui, juste parce que je savais que ça allait vous rendre jaloux, j'ai opté pour le "demi perdreau aux morilles"! J'ai bien fait hein? Pas très copieux du cuissot le bestiau, mais bien cuisiné. Asperges vertes du moment, pomme de terre et, très appréciée de l'amateur, une salade verte servie à part. 14,5/20. Le "fondant au chocolat" mériterait le sobriquet de "terrine au chocolat" pour éviter la méprise. Il (elle) est fort agréable, un peu soyeux et suffisamment "chocolat" pour l'intégriste de la chose. Un café de qualité clôture ce mignon repas. Viande ou poisson, "L'Oustalet" travaille obstinément les produits frais. Ce qui peut paraître comme de l'inconscience "hors-

saison" quand le risque d'avoir trop peu de client pour écouler est élevé. Curieux de naissance, je demande à la patronne sa méthode pour ne pas gaspiller la marchandise fraîche qui attend l'hypothétique chaland, l'hiver. Elle me répondra dans un grand éclat de rire "on la mange avec toute l'équipe!". Pour une fois, les cordonniers ne sont pas les plus mal chaussés! Bref: du naturel, du joli et du modeste! C'est à Lourmarin et c'est étonnant!

Chef: Feethi Belmekki

Accueil 17/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Menus à 16€ (le midi en semaine) et 26€. Carte. Groupes jusqu'à 40 personnes. Climatisation. Terrasse ombragée en saison face au château. Parking aisé. Jour de fermeture: se renseigner. Réservation conseillée.

2 avenue Philippe de Girard
84140 **LOURMARIN**
Tél.04.90.68.07.33

MALAUCENE

LA CHEVALERIE

ΨΨΨ1/2

On raconte que Philippe Galas est un fameux cuisinier formé par Banzo et qui affiche une belle amitié à l'égard de Christian Etienne à Avignon. C'est absolument vrai. Aussi, qu'il choisira le village de Malaucène au Pied du Ventoux pour exprimer sa cuisine alors que quelques tapis rouges se déroulaient devant sa toque pour qu'il usine dans quelques maisons distinguées, en ville. Ce qu'il refusera tout net, on pige en contemplant "La Chevalerie". Un oasis de verdure qui peine à masquer les murs d'une vieille bâtisse rénovée. Un peu comme si Mauricette se planquait derrière un saule pleureur. La dame au chapeau vert ne pipera mot tout le repas, absorbée par la communion avec les assiettes. Les noms de plats n'en font pas trop. Le chef réhabilite le ténu, pointe avec brio le doigt sur les fondamentaux. Entame par une "tatin de tomate au balsamique" fondante, petites tomates confites, comme un dessert et 15,5/20. Une suite qui continue de chanter la Provence, un "confit d'agneau à la marjolaine" en crépine, garnitures cuisinées du même tonneau. 15,5/20. De mon côté, ah que c'est bon! Voilà un "foie gras de canard poêlé aux raisins" qui sait être sobre et bigrement efficace à 15,5/20! Plus surprenant mais aussi plus original, le "râble de lapin farci aux escargots". Pas commun hein? Ben oui…Le problème de ce genre de plat, c'est que c'est du boulot! Faut pas que le cuisinier mette son réveil à midi moins quart! Ça se fait pas tout seul… mais ça se mange seul: pas touche! 15,5/20! J'ai eu droit au fromage dans mon menu. Juste avant un "feuilleté à la poire et amandes" renversant de simplicité et de délicatesse fine. 15,5/20. Si elle n'avait pas la bouche pleine comme souvent, Mauricette aurait dit la même chose de sa "tatin banane et ananas". En prime: une quenelle de chocolat blanc à tomber. 15,5/20. Le service est adorable de simplicité, prise de chou exclue du répertoire. Pour autant, il connaît les convenances. Un cadre rustique aux murs épais, un jardin luxuriant dont on ne se doute pas. Vous avez fait le tour de "La Chevalerie", mais il vous manque l'essentiel: le ventre heureux et la poignée de main franche de Philippe Galas!

Chef: Philippe Galas

Spécialités: caillette d'agneau rôti à la feuille de brick. Brandade à l'orange et anchois marinés. Carré d'agneau rôti façon Philippe Galas. Magret de canard aux pêches. Râble de lapin farci. Pieds et paquets. En saison: gibiers, champignons et truffes. Menu "truffe" sur commande, de Janvier à fin Mars. Se renseigner.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Menus à 19,50€, 29,50€, 35,50€. Parking au pied du restaurant. Réservation conseillée.

Les Remparts
84340 **MALAUCENE**
Tél.04.90.65.11.19
Fax.04.90.12.69.22

MENERBES

LA VERANDA

NT ΨΨ

Ménerbes, cœur du Luberon. Village enchanteur et adresse où nous avions déjà posé l'appétit par le passé. Le café Véranda. Ne vous y trompez pas : il s'agit bien d'un restaurant! Décorum mix de vieille échoppe et de magasin d'art rempli de clarté, joliment coloré et décoré. Comme son nom l'indique une véranda à l'ancienne qui vu le potentiel d'accueil de clientèle obligera à réservation l'avant-veille plutôt que le jour même. C'est bourré. Arrivée tardive vers 13 h. Enfin "tardive": on suppose que c'est tard vu que ya plus de plat du jour! Une plancha de thon remplacée dans la foulée par une plancha de saumon. C'est de bon ton, j'adhère. Le menu du jour (15,5€) intègre le plat du jour (logique). Donc: "plancha de saumon sur son lit d'asperges" accompagnée d'une gambas. Vue sa musculature, elle est venue en footing jusqu'au village! Balèze! Le tout accompagné d'une écrasée de pomme de terre bien travaillée. Si comme pour moi le saumon doit être quasi cru à cœur, vous devriez vous régaler puisque 14,5/20. Le dessert est un "fromage frais sur lit de fruit rouge et crème", 13/20. Je m'en tirais donc plutôt pas mal de mon côté. Quant à Mauricette, elle opta pour une "salade du Périgord", j'en ris encore. Pas l'ombre de la queue d'une feuille de verdure! Pas un poil de gazon! Rien! Seule une pâte de canard confite dans son plus simple apparat, sur une écrasée de purée au vinaigre balsamique. 17€ la cuisse, c'est très cher. 13/20. Déjà que les serviettes sont en papier avec des menus à 29€ ou 36€, le ½ de rosé en pichet

est tarifé 11€! Boing! Inutile de préciser que la dame au chapeau vert finira son verre jusqu'à la dernière goutte! Je trouve toujours dommage qu'un restaurant volontaire fasse retomber le soufflet du plaisir pris avec des bévues du type sur-tarification et approximation des intitulés. Le dilettantisme lubéronesque dans toute sa splendeur, un petit goût amer. Comme le café à 2,4€.

Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Pain 14/20. Toilettes 14,5/20. Café Richard 2,40€ 14,5/20. Formule à 15,5€ et menus à 29€ et 36€.

Avenue Marcellin Poncet
84560 **MENERBES**
Tél.04.90.72.33.33
http://www.cafe-veranda.com

SAINT DIDIER

LE SIECLE

NT Ψ1/2

Un petit village comme il en existe encore quelques-uns. Etonnant dans sa bonhomie tranquille, hors du temps, frais, heureux de vivre. Hors des boulevards touristiques du Vaucluse: ça aide à modestie. Pile-poil face à la mairie loge "Le Siècle". Photos hors du temps sur les murs, mais de la modernité dans le discours. Car oui: c'est à la mode! De quand? Depuis la crise. Car surprise! "Menu crise" 2 jours par semaine! Je vous l'écris en toutes lettres rien que pour le plaisir: quatre euros et cinquante centimes! Plat et dessert mes frères! Et si vous vous pointez la truffe un autre jour hors de la mode, ça sera 10,90€. Et encore. Si c'est votre jour de chance, lancez les dés! Si sort le 421 "sec" l'addition est pour la maison! Elle est pas belle la vie Emilie? Fi du cadre qui aujourd'hui faute de soleil nous privera d'un sympathique déjeuner au jardin. Me voilà face à une "tarte aux poivrons maison" avec une salade qui croque sous la dent, mais trop suintante d'huile de nos olives. Et d'une pointe de Viandox pas bête. 13/20. A la une à la deux, à la trois! Trois jolies tranches de "rosbeef" nickel planquées sous une sauce au poivre, et entourées de frites banales. 13/20 encore. En dessert, "crème caramel" un peu trop crème et pas assez caramel. 12/20. L'accueil et le service sont plein de bonne volonté, comme le café. 10,90€. Ça fait un siècle que je n'avais pas vu ça!

Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité prix compliqué. Cadre 14/20. Pain 14/20. Café 14/20. Toilettes pas vues. Menu à 10,90€ ou gratuit. Formule à 4,50€ deux fois par semaine.

Place de la mairie
84210 **SAINT DIDIER**
Tél.04.88.50.03.60

SOURIRE COMPRIS

JOANA GOURDON
TENDANCE
83220 LE PRADET

OPHELIE HUMBEY
LE MONT SALVA
83140 SIX FOURS

SAMIA BOUZAZZI
LE GRAIN DE SEL
13640 ROQUE D'ANTHERON

PROCHAIN BAO
SEPTEMBRE 2010
EN ATTENDANT:
www.le-bouche-a-oreille.com

ABONNEMENT

BULLETIN D'ABONNEMENT

A RECOPIER OU A DECOUPER

NOM.....

PRÉNOM.....

ADRESSE.....

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

E-MAIL OU TEL.....

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

BAO 74

BONNES SURPRISES

PIERRE-JEAN CARTON-FLORES
LE BEC FIN
13270 FOS SUR MER

DAVID BEYLON
EXEDRA
13210 SAINT REMY

DENIS BOIDRON
LA FLAMBEE DU VILLAGE
13880 VELAUX

FABIEN DEFOSSEZ
L'ATELIER DES SAVEURS
83000 TOULON

FABRICE RUIZ
LE GRAIN DE SEL
13640 ROQUE D'ANTHERON

FRANCK STORNELLO
LES ECURIES DE L'AUBE
13100 ST MARC JAUMEGARDE

JEAN CHRISTOPHE SCAINI
LE CASTILLON
83000 TOULON

MINA ROUABAH-ROUX
MINAKOUK
13006 MARSEILLE

PATRICK FILLINGER
ECURIES DE L'AUBE
13100 ST MARC JAUMEGARDE

SEBASTIEN MONTOUILLOUT
TENDANCE
83220 LE PRADET

THIERRY BRIECHE
LA MARJOLAINE
83390 PIERREFEU

THIERRY HILAIRE
LE MONT SALVA
83140 SIX FOURS

Nouveau !

Cook & Croc'

La cuisine s'amuse !

Ateliers de cuisine pédagogiques et ludiques
créés pour éveiller le goût des enfants
et des adolescents.
Des recettes saines et faciles
réalisées par des gourmets curieux !

Dans une cuisine de professionnel
au Castellet et à la Ciotat

Réalisations à partir de produits frais

La cuisine s'amuse !

06 24 12 12 56
contact@cookncroc.com
www.cookncroc.com