

Le Bouche à Oreille



Les bonnes tables, les mauvaises et celles à éviter

30^{ème} ANNÉE

LE BOUCHE À OREILLE ?

20 ANS
QU'ILS NOUS
EMMERDENT !!

+ 10 ANS = 30 ANS



N°115

DÉCEMBRE - JANVIER - FÉVRIER 2021

Prix 5€

ISSN 1244156

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

G.B. SHAW

Le Bouche à l'oreille



SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX!

GUIDE LE BOUCHE A OREILLE 

Suivez le guide !

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
ΨΨΨ ^{1/2}	Cuisine très raffinée
ΨΨΨΨ	Grand chef
ΨΨΨΨΨ	Exceptionnelle
NT	Nouveau texte

Le Bouche à Oreille

PLATON ÉDITIONS

Immeuble Monburo 837 bis allée de Paris

83500 La Seyne-sur-Mer

RCS Toulon B490.295.615

Tél.06.12.73.29.90

redaction@le-bouche-a-oreille.com

www.le-bouche-a-oreille.com
BULLETIN D'ABONNEMENT page 97

FONDATEUR Paul Bianco 
DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

Olivier Gros

COBAYE ASSISTANT Mauricette

Ils ont bien décoré ce numéro
 Olivero - Blandine Le Lorec - Kristof
 Fortissimo - Ivars - Thieboly - Na!

IMPRESSION ROTIMPRES

Dépôt légal à parution

AVIS

NOUVEAU SITE WEB POUR LE BOUCHE À OREILLE!

Voilà 20 ans en octobre 2000 naissait notre 1er site! Mai 2020: nouveau site Internet entièrement repensé avec de nouvelles fonctions et possibilités.

Voyez plutôt:

Abonnez-vous gratuitement à la newsletter en allant directement sur <https://www.le-bouche-a-oreille.com/> ou en flashant le code ci-joint:



Chaque semaine de **nouvelles critiques** de restaurants.

Lisez nos **coups de gueule** (L'Os et L'Arête) et souriez avec les **dessins humoristiques** souvent rigolos et parfois drôles.

Accédez à l'historique des PDF et recevez par mail le dernier numéro de la version papier, l'inscription est gratuite!

Abonnez-vous à la version papier trimestrielle pour 20€ (un an, 4 numéros, port offert) en réglant avec votre CB (paiement sécurisé).

Sur votre mobile, sélectionnez votre prochain restaurant grâce au "site responsive" équipé d'une **recherche multicritères**.

Les restaurateurs désirant être testés par nos services ont désormais un espace dédié.

"Les bonnes tables, les mauvaises et celles à éviter". Depuis 30 ans notre propos rigolard et satirique accompagne et protège le consommateur de restaurants qui cherche un éclairage des assiettes qu'on lui fait avaler. La liberté de la presse, et le droit à la critique en particulier, est parfois remis en cause. Il nous paraissait opportun de présenter à nouveau l'édito signé du fondateur du guide Paul Bianco paru dans le Bouche à Oreille n°52 de décembre 2004.

MERCI BEAUMARCHAIS !

Avons-nous la science infuse? Sommes-nous plus malins que les autres? Un guide doit-il être fait par des professionnels de la cuisine? Sommes-nous aptes à critiquer? Ainsi pourrait-on poursuivre l'inlassable questionnement qui trotte dans bien des têtes après la lecture distraite ou attentive de notre guide, unique dans sa conception sur le plan national. Une seule réponse me vient à l'esprit et qui a toujours conditionné ma carrière d'écrivain-frondeur, c'est la célèbre phrase de **Beaumarchais**: "sans la liberté de blâmer, il n'y a pas d'éloges flatteurs". C'est la seule réponse qu'on peut apporter. Si cette liberté de blâmer nous est confisquée, dites-moi quel sens et quelle valeur aura la moindre éloges et par là-même un guide composé uniquement de flatteries? Bien sûr qu'on ne doit pas franchir certaines lignes comme les attaques personnelles, toucher à la vie privée des personnes ni porter ses sarcasmes sur les défauts physiques des gens ou encore faire des jeux de mots vulgaires ou malencontreux sur les patronymes de citoyens qui n'ont rien à voir avec ses prestations. Prestations qui doivent être l'unique préoccupation du critique. S'en tenir là doit être la règle fondamentale du métier de critique gastronomique, règle qu'on applique rigoureusement depuis 14 ans. "Et si ce critique se trompait" pourrait rétorquer le lecteur plus pointilleux? Hé bien, il serait immédiatement sanctionné par l'ensemble de son lectorat qui ne lui accorderait plus aucune crédibilité et entamerait sérieusement sa pérennité. Donc le critique malgré la liberté qu'il s'accorde est tenu professionnellement de mettre en concordance sa perception des prestations avec une certaine réalité. Là où intervient une certaine difficulté, c'est précisément que chacun a sa réalité et que des divergences de vues s'entrechoquent. En conclusion admettons que cent personnes décident de monter leur propre guide, vous aurez droit à cent guides différents avec des critiques diamétralement opposées. Et chacun aura son groupe de fidèles lecteurs parce que le critique aura répondu à ce qu'attend le lecteur, aura épousé ses thèses. Merci Beaumarchais! Car à l'époque où il est de bon ton d'accuser la presse en général et les guides en particulier, tant que la liberté de s'exprimer restera la règle d'or en France, le Bouche à Oreille existera, contrairement à des pays comme la Corée du nord, l'Iran ou la Chine qui bénéficient d'une protection totale vis à vis des médias satiriques, et où il ne serait pas pensable que nous existions, sauf peut-être derrière les barreaux. A tous ces penseurs profonds qui nous écrivent la plume scandalisée par certains de nos propos: veulent-ils de ces régimes où la censure est naturelle et de rigueur?

Paul Bianco

JE VOUS INTERDIS DE
CRITIQUER LA TRÈS MAUVAISE
CUISSINE DE MON MARI !



Thiédolus



ALLAUCH

LE SALON PROVENÇAL NT Ψ

On ne peut s'empêcher de penser à un de ces couples qui désirent changer de vie alors, on va se prendre un p'tit resto car ma femme cuisine très bien, la preuve: on reçoit beaucoup de monde à la maison. Sauf qu'il y a une montagne, voire deux, entre la tambouille du dimanche pour 12 personnes et la restauration dite "commerciale". Ardoise: salades de 12€ à 14€, plats de 10€ à 21€. Le côté positif du genre cuisine "comme à la maison" sincère est souvent d'éviter les produits finis de l'industrie agro-alimentaire. Par exemple ici, l'"escalope milanaise" est une franche escalope, un beau morceau de boucher pénalisée par une maladroite panure marron foncé qui se délite, servi avec des frites très ennuyeuses précuites depuis trop longtemps, un peu de salade verte et un quartier de citron et un autre de tomates ici comme s'ils étaient obligés, présents sous la contrainte. Mieux que la fréquente escalope de contrebande décongelée fine comme du papier et passée à la friteuse... mais insuffisant! 11/20 pour 18€ quand même. Le "nougat glacé" n'est pas maison, même pas mauvais mais éloigné de ce qu'on en attend. Une ardoise noire avec un parallélépipède pas glacé du tout, plutôt une mousse tiède posée sur un biscuit, aspergée de topping caramel comme si ce dessert "tout prêt" hyper-glucosé de naissance manquait de sucre. Un prout de chantilly parce que si tu ne mets pas de prout de chantilly, t'as loupé ta vie. 11/20 et 5€. La demoiselle du service est épatante, tonique et souriante. Elle tente de compenser les carences du patron qui cultive un sens de l'antipathie abouti sauf avec ses amis, ne dit pas bonjour à l'inconnu qui passe, moins aimable qu'une porte de cafétéria Flunch. J'ai attendu 50 minutes pour mon plat, ça fait long même sur une charmante terrasse ombragée d'un beau platane. Pourtant seulement 8 clients attablés, ambiance calmos. Des amis de la direction arrivés après ma pomme auront leurs assiettes avant, les mêmes se jubilaient l'asperge auprès du dab de la 8ème merveille du monde que serait son hamburger dans le probable espoir de se voir offrir le café. Séquence humour: le tailleur refusera de façon un peu abrupte des clients qui n'en

reviennent pas: il est 13h30. Prétexte avancé: "on a une table de 12 qui arrive à quatorze heures". C'est vous dire l'organisation et le professionnalisme de la boutique.

Spécialités: pas de chichis, pas de sympathie Accueil 12/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 11/20. Pain sec 8/20. Cafè pas pris. Toilettes sous-sol 13/20. Salades de 12€ à 14€. Plats de 10€ à 21€. Terrasse. Fermé lundi et mardi.

1 place Benjamin Chappe

13190 ALLAUCH

Tél.04.91.68.39.92 et 07.49.37.30.28

<https://le-salon-provençal-allauch.metro.rest/>

AURIOL

BISTROT COCOTTE

ΨΨΨ

A EMPORTER

Tout frais tombé du nid, Cocotte, cuicui. Tant de déceptions à Auriol... j'y entre en marche arrière. Sauf que quand Claudia Russo souhaite la bienvenue, on se prend pleins phares son minois garni d'un sourire comme un soleil, un aimant à bonne humeur. Derrière, Tristan Buirette se colle à la gamelle. Qu'est-ce que c'est bon. Sa carte du midi change à la semaine, pour moi "entrée à partager" (ou pas): "arancini roquette parmesan". Spécialité sicilienne simplement amenée dans un mazagran, une dizaine de savoureux cromesquis peu chargés en riz, très herbacés et finement grassouillets. Je vous en aurais bien gardé un ou deux, mais j'ai tout fini. 15/20 et... 6€! Les plats de la semaine: fish and chips by Cocotte, mayonnaise citron vert. Mignon de porc, fondue de courgette, aubergine tigrée grillée, oignons rouges, crème d'ail, noix torréfiées. Bavette d'aloyau snackée, polenta crémeuse, olive noire et sauce échalote... et ma "fricassée de volaille, pomme de terre grenaille, poireau, oignons, cebette"! Servi dans un consommé, bouillon fin d'eau de cuisson viande et légume, huile d'olive, le goût des choses, la cuisine quoi. Le formidable de l'idée est de repenser une recette classique avec un toucher actuel qui gagne en vivacité: les légumes gardent leurs belles couleurs, gousses d'ail confit en prime. Bon et beau aux mirettes! 15/20 et 15€. A quoi ça tient, la vie hein. On n'est jamais à l'abri d'une bonne surprise. Peu décidé à poursuivre l'aventure avec un dessert, j'ai pourtant craqué, la faute à Claudia Russo. Encore elle. On ne peut rien lui refuser. J'ai dit oui pour la "ganache chocolat 58% de cacao, finger pâte sucrée, caramel maison". Décidément le chef usine dans le raffiné, même dans le sucré. Moi qui n'ai plus tellement d'appétence pour les desserts, ce truc m'a rendu fou. Suave, très chocolat, croquant avec noisettes caramélisées, croustillant avec le biscuit... il est possible que vous

ne revenez que pour lui: 15,5/20 et accrochez-vous au pinceau: 7€. Formidable cuisine qui contrairement à d'autres, ne sacrifie pas les saveurs pour la photo. Les deux savent cohabiter, la preuve. Carte des vins courte comme un haïku, mais elle bouge à la semaine comme les plats! Le soir, même cuisine avec des produits différents, tarif toujours sages un poil plus élevés. Le jeune couple marseillais a la vingtaine, et Tristan Buirette n'est pas tombé du ciel: formé chez le couple Ruiz au "Grain de Sel" à la Roque d'Anthéron (13), du lourd à Courchevel, Saint-Tropez puis quelques années à Marseille dont le "Bistrot du Cours", je fais court. Petite salle claire en longueur (pensez à réserver), suivant météo profitez du calme du patio, derrière. Comme la cuisine du "Bistrot Cocotte", impossible de savoir de l'extérieur que le patio existe et pourtant, c'est le cas depuis début novembre 2019. Auriol possède désormais son restaurant.

Chef: Tristan Buirette

Spécialités: carte à la semaine

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 14,5/20. Toilettes 15/20. Carte.

Midi: entrées dès 6€, plats dès 12€, desserts

7€. Soir: entrées dès 9€, plats dès 19€, desserts 7€. Suggestions. Patio derrière.

Climatisation. Groupe 15 en hiver, été se renseigner. Fermé dimanche et lundi.

Parkings autour. A emporter.

14 rue Grande

13390 AURIOL

Tél.04.42.83.37.85 et 06.47.67.05.11

<https://bistrot-cocotte.eatbu.com/?lang=fr>

AUBAGNE

COOK-UP

ΨΨ1/2

A EMPORTER

Ceux qui me connaissent soulignent parfois mon côté pervers! Vrai que dégoter une perle de table planquée au fond d'une cour pas tellement engageante avenue des Goums à Aubagne s'apparente donc, en effet, à de la perversité transformée en curiosité, tandis que les adresses faciles d'accès pullulent en centre-ville. Seulement voilà: vous n'avez pas besoin de ma pomme pour vous planter le désarroi là où tout le monde va manger pour en ressortir avec des aigreurs d'estomac. J'aime être utile voyez-vous, on ne se refait pas. Bref! J'y entre sans grande illusion un midi de semaine, terrasse dressée au calme suivie d'une jolie salle cosy ambiance bois avec bouquins et éclairage fin, nappes Vichy rouge et blanc, verres astiqués. Un peu plus d'une heure après, j'en ressortais avec les injecteurs rénovés! C'est franchement bon et pas alambiqué de la recette frimeuse, débrouillard en diable pour régaler le chaland à vil prix! Lisez plus loin quelques spécialités de la maison du moment! Perso:

formule 16€ avec "œuf mollet, crème de thon". Alors lui, il signe d'emblée la présence d'un vrai cuisinier aux manettes, qui réfléchit à ne pas faire comme les autres: ils sont déjà très nombreux! Pour décrire, l'idée s'accroche au célèbre Vitello Tonato sauf qu'à la place du veau, c'est ici un œuf. Parfait dans l'idée d'assiette brasserie, gourmand et soyeux comme les photos floues d'Hamilton. 15/20. Les "petits farcis" (tomate, courgette et poivron vert) font farce commune, au riz. Je préfère la mie de pain, plus agréable. Bien lubrifiés par une sauce tomate adaptée, timbale de riz cuisiné. 14,5/20. Le café est un délice, servi avec une gavotte. Belle surprise non? J'ai sacrément eu "du pot" en visant et ça tombe bien: juste en face de la Poterie Ravel! Mais passons! Ancien snack hasardeux repris début 2019 puis joliment rénové par un Jean-Christophe Luchetti qui aime brouiller les codes: nom de baptême british (?), décor façon chalet dans les Bronzés font du ski, cuisine soignée, soin dans les détails comme le café... Connus de beaucoup: le taulier porta de 2000 à 2017 l'institution Café de Beaudinard pas loin. Bref! Table aubagnaise pur jus, de celles que tout le monde finira par connaître, question de temps. Mais ne tardez pas: on me glisse aux esgourdes que les soirées "bouillabaisse" jouent déjà à guichet fermé et qu'on se bouscule pour les spécialités corses. Cook-Up, vous en entendrez parler même si vous ne lisez pas le Bouche à Oreille... oups: trop tard! Vous avez lu!

Chef: Louis Poli

Spécialités: bouillabaisse, soupe corse, beignets de courgettes à la corse, cannellonis au bruccio, veau à la corse, gâteau de crêpes au caramel au beurre salé.

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport

qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain

15/20. Café Lavazza Kafa 1,6€ 16,5/20.

Toilettes 15,5/20. Formule 16€ midi semaine.

Carte. Enfant 10€. Terrasse. Climatisation.

Groupe 20 (intérieur) et 40 (extérieur).

Privatisation possible. Soirée (se renseigner).

Ouvert du lundi au vendredi midi et du

mardi au samedi soir. Tram station Martin

Luther King. A emporter.

27 avenue des Goums (face au stade)

13400 AUBAGNE

Tél.04.42.03.03.56

<https://cook-up.eatbu.com/>

LES BAUX-DE-PROVENCE

LA BENVENGUDO

NT

ΨΨΨ1/2

L'accueil du restaurant mitoyen du confortable hôtel est vraiment doux, exonéré de l'habituelle froideur clinique des 4 étoiles, comme un esprit familial en filigrane. Parfait. Plus loin, la belle salle dressée de coton blanc bien repassé répond aux codes visuels de

la gastronomie la plus classique, pour ne pas dire un peu lourde. Les deux serveurs en tenue noir et blanc ont des difficultés à se positionner, un peu coincés qu'ils sont dans leurs attributions, hésitant entre la raideur gastronomique impavide et le furtif copinage de situation ponctué de rictus forcés. Bref! Mauricette, qui organisait cette virée pour zieuter les Baux a dû mal entendre. Assurément une méprise: elle n'a vu aucun chippendale à l'horizon. Enfin bon. Comme le midi on s'était copieusement garni le buffet, elle voulait du léger pour le soir et supposait avoir vu que le 1er menu était ici-même à 32€. Mais non. 32€... c'est le midi en semaine! Aïe! Le soir? Menus 67€/79€/90€. Maintenant qu'on est assis, on va pas demander une omelette. Ou alors à la truffe. A la carte, 3 entrées dès 22€. 4 plats de 34€ à 42€. Fromage possible (16€) et 3 desserts de 13€ à 16€. On se décide en direct pour un plat unique. Aménagé en préliminaire par une délicieuse mise en bouche de saison, un "velouté de potimarron" agrémenté de cubes poêlés de la cucurbitacée ohé ohé. 15,5/20. "Ravioles de seiche citronnées, barigoule d'artichauts" toniques dans l'agrume, faits pour la gourmandise et la curiosité. L'artichaut violet n'est pas vraiment cuisiné en barigoule, sauce légèrement crémée. La farce de seiche est taillée en fine brunoise, ce qui fait perdre un peu de mâche. J'ai pensé devoir détailler l'épisode pour 34€. 15,5/20: c'était très bon. La vorace dame au chapeau vert toujours frustrée de l'absence de chippendale trouve enfin un morceau de viande à la mesure de son insatiable appétit: "pièce de veau rôtie, champignons des bois, pommes de terre, oignons grelots et vrai jus". Plein fer dans une fine cuisine traditionnelle avec de beaux produits, trompeusement simple (ne pas de fier aux apparences), légumes aimés et champignons de saison en pleine forme travaillés, dodu morceau de viande rosé, bien marqué et resté souple. Jus sans poudre, un vrai jus clair. 42€ derrière la cafetière mais qualité top. 16/20. La maison fait l'effort d'un bon pain rustique, paysan. Une gastronomie sage qui écoute les anciens, sans éclats de voix, qui aime le beau produit en vous épargnant des cuisses de mouche et filets de musaraigne dégustés à la pince à épiler. Bref! On y mange bien et on aime ça. Et puis l'environnement est vraiment très Baux.

Chef: Julie Chaix

Spécialités: carte de saison et produits frais
Accueil 16/20. Service 14,5/20. Rapport
qualité prix 14/20. Cadre 17/20. Pain 15/20.
Café avec mignardises 3,5€ 14/20. Toilettes
16/20. Menu 32€ le midi. Menus 67€, 79€ et
90€. Carte. Terrasse. Piscine. Hôtel **.**

Parking privé. Fermeture se renseigner.

Vallon de l'Arcoule D78F

13520 LES BAUX-DE-PROVENCE

Tél.04.90.54.32.54

<https://benvendudo.com/fr/restaurant-bar.htm>

CARRO

CHEZ FRANCINE NT ΨΨΨ

A EMPORTER

Un point cardinal dopé aux saveurs maritimes pour amateur en mal de mer. Cédric Guérin et Damien Garcia soignent notre obsession de fraîcheur en cuisinant dans leur cabane de pêcheur face à la plage et aux tongs, un peu cerné par une tristounette concurrence balnéaire. Contexte oblige, les tables sont désormais plus espacées, la grande ardoise au mur aligne toujours les suggestions planifiées tôt le matin suivant le marché, intimement liées au bûtin des filets des pêcheurs d'ici. Friture de jols et de calamars, poule de roche grillé aux herbes, soupe de poisson de roche, cabillaud à la crème d'ail, tarte fine de crabe à l'avocat et crémeux yuzu, soupe de butternut, espuma de foie gras et brioche toastée. Mauricette, la fausse blonde d'Aquitaine qui ne met jamais ses yeux dans le même panier, lit un intitulé qui lui fait frétiller du nez: "filet de chapon, courge rôtie au miel". Elle en bavait sans retenue que le chef Cédric Guérin efface ce plat de l'ardoise avec son éponge! La dame au chapeau vert devient verte comme son chapeau. Qu'on lui coooupe la têtête! On se replie avec bonheur sur une entrée partagée "brochettes de moules panées, rouille" qui lui redonne le sourire, enfin ce rictus si particulier qui n'appartient qu'à elle et au mérou. Recette simple comme bonjour, rouille maison "pas pour les parisiens". Impec pour envisager la suite en contemplant les mouettes se chamailler au-dessus des vaguelettes argentées de reflets joueurs d'un vigoureux soleil d'automne déjà bas. C'est beau hein? Oui, et puis c'est bon aussi: 14,5/20. Par pure vengeance personnelle à l'endroit du chapon qui lui avait fait faux bon, Mauricette s'envoie la gouleyante "pizza 3 fromages", bien connue de nos services. Roquefort, emmental, brousse et cébettes! La cébette émincée fait signature! La pâte fait un job sérieux, 17€ mais le régal en vaut la chandelle. Généralement à partager, paraît-il... 15/20. Autre style, décalé de l'esprit de modeste "cabanon" avec mes "gambas, houmous de topinambour, condiments piquillos, copeaux de thon séché". Mes petites crevettes, c'est du réjouissant! Un lit de purée de topinambour bossé façon l'houmous (citron/huile de sésame), quelques graines torréfiées, 4 ou 5 belles gambas panées décorées qu'on croque en tenant leur queue, le thon séché est ingénieux, les piquillos réveille. 15,5/20. On a fait l'impasse sur les desserts de Sonia Garcia, je sais, on a tort. De toute façon, elle s'était fait dévaliser du "dôme de pommes caramélisées". Et voilà le travail mes petits calamars! Pour info et vous faire baver à votre tour, le lendemain les cuisines proposaient des rougets de pays, thon rouge et un "pavé de denti pomme macaire, crémeux petits pois et betterave rôti". L'avantage d'avoir des pêcheurs à portée de main... Voilà qui fait une montagne d'arguments pour ramener vos bretelles et porte-jarretelles "Chez Francine"! Et vos amis si vous en avez.

PLUS ON EST DE FOUS, PLUS ON RIT !

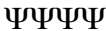
ABONNEZ UN AMI PAGE 97

Cuisines: Damien Garcia, Cédric Guérin, Emilien Jarry, Sonia Garcia, Hervé Sterba
Spécialités: soupe de poissons maison. Tellines en persillade. Rougets entiers à la plancha. Pieds paquets marseillais. Toujours une belle viande rouge... et la pizza!
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Maison du Bon Café 2€ 16/20. Toilettes 15,5/20. Carte à l'année et suggestions. Enfant 12€. Groupes 40. Parking aisé. Ouvert 7j/7 en saison. Hors-saison se renseigner. A emporter.

Plage de Carro
 13500 CARRO-MARTIGUES
 Tél.04.42.80.79.46

CASSIS

ANGELINA



Pas de devanture racoleuse et même moins, chut. Autant vous prévenir, quand on mange chez Jean Marchal et Vannina Pugi, c'est pas pour se montrer avec des tonges Louboutin ou un tee-shirt Armani. Car à l'intérieur, seules vous reluquent de leur hauteur les mouettes: vise-moi la tonsure du monsieur et le décolleté de madame: la belle salle est inondée de lumière grâce à une verrière dont on n'imagine pas l'existence de l'extérieur. Ça en jette aux mirettes! Avec la poutant blasée Mauricette, une fois encore on s'est fait embarquer par ce cuisinier atypique comme des tortillas en promo dans une favela de Rio. Pas souvent qu'on se prive du redoutable menu-carte à 37€ aux intitulés bougeant: avec la formule du midi en semaine à 19€ il confère un sacré rapport-qualité prix à Angelina. A la carte, la direction n'en profite pas pour vous assaisonner le livret A. Des entrées à partager ou pas: œufs façon coque aux morilles ou à la poutargue, vitello tonato, bocal de foie gras chutney de figues... et des plats aussi. Plats: paleron de veau confit 48h polenta aux morilles. Filet de bœuf poêlé, jus échalote et vin rouge. Risotto au homard. Épaule d'agneau confite. Côte de bœuf Angus. Et même poisson rôti en croûte de sel et bouillabaisse sur réservation, si vous voulez bien. Il s'est frotté à de belles maisons nationales, le local Jean Marchal: La Fuste (04), Pétroussian, Alain Dutournier et le traiteur Potel et Chabot (75)... Un as des réductions à l'ancienne, des sauces et des jus. Des cuissons aussi. Et des assaisonnements. Questions associations osées, il n'est pas mal non plus. Tenez mes crevettes. Prenons l'entrée bouillottée à deux avec la dame au chapeau vert: "homard, céleri et pamplemousse". Un demi-bestiau décortiqué bien aligné sur une brunoise fine légumière, suprêmes de l'agrumes, fond d'assiette laquée de la réduction de carcasse en gelée. Acide, fruité, air marin, régal fin Tintin: 16/20! Un plat pour deux, c'est prévu pour. Et encore, on n'a pas fini.

Vannina Pugi dresse dans nos assiettes "un jarret de veau braisé" livré dans un faitout en cuivre. Une viande fondante comme dans un rêve d'édenté, pois gourmand, carotte et champignon. Une sauce réduite soyeuse en diable qui fait encore plus apprécier le pain maison. A part, purée à l'huile d'olive, ciboulette. 16/20 la régalaide avec les sucus sur les lèvres qui colent à la fin, le traumatisme des serviettes en coton! Et 26,50€ par personne. Faute de combattants, on se détourne avec infinie tristesse des desserts toujours malins du chef, qui fait ses glaces et sorbets. Il s'appelle Jean Marchal, c'est un grand discret par nature. Et nous tenons à ce que sa formidable cuisine ne le soit pas, discrète. Cassis, 50 mètres du port. Demandez-vous pourquoi vous n'êtes pas encore allés chez Angéline!

Chef: Jean Marchal

Spécialités: ardoise de saison
Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain maison 15,5/20. Café Illy 2,3€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule midi semaine sauf jours fériés 19€. Menu 37€. Carte. Plats "tradition". Bouillabaisse sur commande. Enfant 12€. Cocktail et prestations culinaires à domicile. Terrasse et patio au calme. Groupes 70. Hors-saison fermé dimanche soir et lundi sauf jours fériés. En saison fermé lundi, mardi et mercredi midi.

7 avenue Victor Hugo
 13260 CASSIS
 Tél.04.42.01.89.27
 www.restaurant-angelina-cassis.com

AVIS

NOUS NE SIGNALONS PAS DANS NOS CRITIQUES SI LES CONSIGNES ET NORMES D'HYGIÈNE SONT RESPECTÉES PAR LES RESTAURATEURS.

EN EFFET, DANS LE TRAUMATISME ACTUEL VÉCU PAR LA PROFESSION NOUS PENSONS DÉPLACÉ D'AJOUTER DE LA SÉVÉRITÉ À NOTRE EXIGENCE COUTUMIÈRE, D'AUTANT QUE TOUTES LES CATÉGORIES DE COMMERCE NE SONT PAS LOGÉES À LA MÊME ENSEIGNE, LOIN S'EN FAUT.

NOTRE OBSERVATION QUOTIDIENNE NOUS IMPOSE TOUTEFOIS DE SIGNALER AU LECTEUR QUE LES RESTAURANTS FAISANT L'EFFORT DE RESPECTER LE PROTOCOLE SANITAIRE IMPOSÉ PAR LES AUTORITÉS SONT SOUVENT LES PLUS SÉRIEUX ET LES MEILLEURS. QU'ILS PRATIQUENT LE "SUR PLACE OU L'EMPORTÉ"!

LA RÉDACTION

LA CIOTAT

LA BARQUE
NT

ΨΨΨ

Remarquable: un restaurant digne de ce nom sur le port de La Ciotat! A deux pas du considérable parking planqué derrière l'Office de Tourisme de la ville. Bref! Entre restaurants jaillissant comme des fusées qui imposent en plein vol (ils pensaient que c'était gagné), et entêtés soldats de la folle concurrence de la moule-frites, il y a ceux qui gardent le cap de la qualité, les intégristes du travail bien fait, les sérieux de la sauce. On les aime bien, eux. La méthode fonctionnelle bigrement bien: faire bon en remettant son ouvrage sur la table au quotidien... et être patient! La Ciotat ne s'est pas faite en un jour! Les mauvais: prenez des notes. Cela dit, je n'en menais pas large en entrant ici. Terrasse face aux bateaux, salle cosy agréable aux mirettes, huile d'olive sur table et solide service au masculin. Ardoise: friture de joels, panisettes, œufs mimosa, burratina pour attaquer l'idée bistrot. Et "empanadas". Des ravioles frites en demi-lune ici en pâte à pain, farce crevettes et oignons confit. Une spécialité commune en Amérique du Sud... Mayo et citron, avec les mains: c'est meilleur! Entrée nourrissante à 14/20 et 9€. Une dizaine de plats au choix de 15€ (fish & chips) à 24€ (risotto de poule), suivant le marché, l'humeur du pêcheur et les bonnes affaires du boucher. Lui, vous devriez le retrouver à l'année et quand vous l'aurez goûté, vous comprendrez. Celui-ci est le mien et pour personne d'autre: "cordon bleu maison". Sauce crème au jambon cru, purée de pomme de terre et légumes rôtis. Mes cocos, le cuisinier est un pistoléro de la sauce. Comme une ballottine de volaille, en l'occurrence du poulet jaune (nourri au maïs) farci emmenthal/jambon, pané et de belle tenue. Rondelles posées avec application sur un lit d'une gourmande purée crémeuse, petits légumes aux belles couleurs. Une franche régalade qui vous cale le caisson. 15,5/20 pour 21€. La carte des vins se refait régulièrement une beauté, choisissez qui vous voulez. Pour une 1ère approche, la formule à 17€ du midi en semaine est une idée. Qui? Un duo d'amis avec une connaissance avec un as de la salle: Jean Perrin, déjà apprécié par nos services quand il œuvrait en famille à Gémenos (13) "La Petite Cave". Et le cuisinier Jordan Moreno Ros, trentenaire épanoui un (long) temps évadé des fourneaux trop étroits afin de parcourir le monde... et puis jour avec sa compagne rencontrée au Chili, il rentre chez lui à La Ciotat! Son frerot Nathan sur aussi le bateau de "La Barque", les voilà tous avec pinceaux, truelles et marteaux pour rénover le lieu: ouverture le 16 juillet 2020. Esprit sain et cuisine solide, table qui ne vous casse pas le moral ni le porte-monnaie, sans embrouille ni chiqué, du bon et des produits frais. Bref! Judicieux choix devant les bateaux du port de La Ciotat. Le reste est à vos risques et périls.

Chef: Jordan Moreno Ros
Second: Luka La Sala

Spécialités: carte de saison selon le marché
Accueil 15,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café Nespresso 2€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formule 17€ midi lundi au vendredi. Carte et suggestions. Climatisation. Terrasse.
Groupes 25/50 selon saison. Fermé le mardi et le dimanche soir. En saison se renseigner.

9 quai Ganteaume
13600 LA CIOTAT

Tél.04.88.39.52.46

<https://www.facebook.com/restaurantlabarque>

LE JARDIN DE LOLA

NT

ΨΨΨ_{1/2} A EMPORTER

Une année d'existence et les inconditionnels de la cuisine d'Olivier Vettorel se sont rassemblés en association, rameutant en rang serré pour remplir de tablées la maison, tout ça pour dire que c'est souvent complet, gaffe. Dès porte franchise, Mauricette fait "ouaah, c'est du lourd". Je confirme: j'ai cru qu'elle passait devant un miroir. Enfin bon. C'est en avançant pas à pas qu'on se dégrive le pare-brise: lumineuse salle colorée d'idées contemporaines. Salle ouverte sur le fameux jardin clos ombragé très prisé l'été, posé là comme par miracle en centre-ville, il vous tend les bras, mais aujourd'hui il fait trop froid. Le midi en semaine, ruée sur le menu complet à 19,50€, une performance d'inventivité au quotidien. Formule ou carte, le chef recrute les mêmes produits, les coache dans le vestiaire, on va faire du bon boulot ensemble les gars, oui même toi le rutabaga. Plat du jour "demi-magret rôti miel et framboise" à la pose naturelle élégante: jus court, cuisson parfaite, chair souple rosée. Marque Rougié pour les initiés. Légumes en couleurs du moment: pomme rôtie (Agata), carotte fane, fine courgette, chou romanesco et même quelques framboises. Allez-y, cherchez ailleurs: 12€. J'envoie un 15,5/20, boum. Pâte sablée croustillante pour la "tarte au chocolat" sobrement ganachée à 15/20. Mauricette se frotte au "quasi de veau gratiné au pesto de roquette". Cuisine rare de grande modestie, pas de chef qui monte sur la table en parlant fort, bien au contraire. C'est pas tellement qu'il aime l'ombre, mais ce fin cuisinier se planque derrière ses produits, et un solide savoir-faire dont il ne serait pas responsable, j'y suis pour rien, j'ai pas fait exprès. Mon œil. 21€ 15,5/20 pour la vigoureuse assiette. Absente ici l'an passé, la dame au chapeau vert l'attendait de dentier ferme: "flan libanais pistache, sirop de rose et glace mandarine". Il m'avait tourneboulé les certitudes. Le voici dans une version évoluée, maîtrise du sucre, fruits secs torréfiés, meringue madeleinisée, fruits frais, caramel au beurre salé, sirop de rose maison. Un bonheur parfumé à 15,5/20 pour 8,5€. Café remarquable, vins de domaines pas frimeurs souvent dans les terres. Mélanie Reynaud et Olivier Vettorel ont



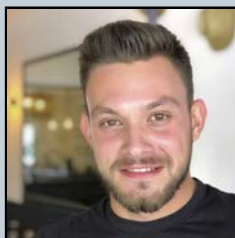
FRÉDÉRIC CASSABEL
GEORGE SAND
83 LA SEYNE-SUR-MER



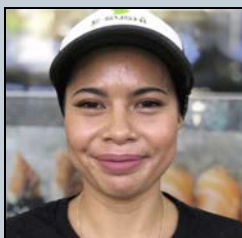
FRED FRANCHITTI
BERTONI RESTAURANT
13 MARSEILLE



YOANN BRETNACKER
A LA MAISON
13 MARSEILLE

MEILLEURS SECONDS

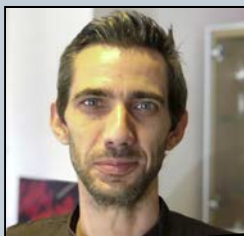
LUKA LA SALA
LA BARQUE
13 LA CIOTAT



MICKY RANDAZZO
E-SUSHI
83 CARQUEIRANNE



HUGO KIRCHHOFER
LE PATRIARCHE
83 CARCÈS



JOCELYN GUILBAUD
LE PATIO
83 LA CRAU



GEOFFREY DELPECH
DÉJEUNEZ SOUS L'ARBRE
13 ROUSSET

caboté dans le métier: Valrugues, Mas du Langoustier, le Jardin d'Émile à Cassis, quelques tables sur Marseille. Ils se rencontrent aux débuts de Kitch and Cook à La Ciotat. Arrive Lola, leur fille... Elle était déjà là: Valérie Marschall! L'amie solide de presque toujours, impeccable de cordialité au service en duo avec Mélanie. Adresse cachée formidable, qui prend le contrepied des déprimantes prestations balnéaires pour germains en boxer-short et matuvus qui l'auront joufflu, Lulu. Cherchez plus, vous avez trouvé ce que vous espériez sans oser le dire.

Chef: Olivier Vettorel

Spécialités: cuisine de saison provençale et d'ailleurs

Accueil 15,5/20. Service 15,5/20. Rapport

qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain

individuel 14,5/20. Café 2,2€ Alteco 16/20.

Toilettes 16/20. Formules 14€/16€ et menu

19,5€ midi semaine sauf jours fériés. Menu

35€. Carte. Groupes 40 l'hiver. Été se

renseigner. Jardin intérieur. Climatisation.

Banquets, séminaires, repas de famille.

Fermé dimanche et tout le mercredi. Parking

Verdun à 50 mètres. A emporter.

3 avenue Fernand Gassion

13600 LA CIOTAT

Tél.07.55.67.15.58

<http://www.lejardindelola.fr/>

COUDOUX

LE COMPTOIR DE L'ÉOUVÉ

ΨΨΨ 1/2 **A EMPORTER**

Un bel événement n'arrivant jamais seul, Karen et Stéphane Almela réalisent un rêve. Les voilà désormais dans un nouveau restaurant au cœur de ville d'Aix, place de la Rotonde. La claaasse... 140 couverts en terrasse, un peu moins à l'intérieur, bientôt des chambres avec suite, piscine et spa, golf sur le toit et voiturier devant la porte. Mais noon, même pas vrai, héhé. A un coup d'aile de chouette hulotte du plateau de Ventabren où l'Eouvé veille plus que jamais, le couple tient table depuis aout 2019 face à la mairie de Coudoux dont il bénéficie de la mignonne terrasse avec fontaine sous les platanes. Point de vue stress, on est mieux qu'au centre d'Aix mes petits galopins coquins. Vous irez acheter vos tee-shirts Dolce-Gabana à 180 € un autre jour. Seulement ici pour réserver, va falloir se lever de bonne heure: 15 jours d'ouverture au moment de notre test, et le chaland se bouscule déjà au portillon. Faut dire que la cuisine d'ici-bas est une sorte de copié-collé de là-haut: on s'est régalé comme deux gamins qui auraient volé un pot de confiture dans le placard! Le service masculin assure. Menu-carte à 32€, les affolés du chrono peuvent jouer la formule plat-dessert pour 25€. Curieusement frisée comme un lama des Andes après séance bigoudis, Mauricette opte l'estivale "bur-

rata+crème d'asperges+tuile de parmesan". La burrata, on la trouve partout, avec plus ou moins de bonheur. Ici idéal sauf que la finaude crème d'asperges joue le 1ère rôle: elle retourne Mauricette! Elle fait pourtant son poids! Elle est émue: 16/20 sur une entrée... "Boulettes de hampe de bœuf française+tomate de Bages+herbes et oignons caramélisés+crème carbonara". Ça fait du monde au balcon pour la (très) bonne cause! Reflexe: reste-t-il du pain pour saucer? oui, faudra y aller mollo pour aller jusqu'au bout! La gamelle est gouteuse, entre gras fin cuisiné et herbacé pointilleux. 15,5/20! Mon entrée "duo de crevettes: tartare+cheveux d'anges" est une récente création, la crevette en exquis tartare croquant n'est qu'alibi pour faire aimer les toniques légumes au carnivore entêté. Avec les doigts: crustillantes crevettes en cheveux d'anges, courte sauce tartare. 15,5/20. La cuisine italienne ne peut pas se passer de poêle: "gnocchis maison tout champignons+jus truffé, gratinés Beaufort"! Pas sûr que l'été soit la meilleure saison pour la déguster! Un délice, les obsédés de la Terraillon se feront hara-kiri: 15,5/20. Le "fondant au chocolat 70%+ crème Nutella" fait oublier les insupportables horreurs industrielles! 15,5/20. Et mon "assiette fraîcheur+soupe ananas+crème avocat+fruits rouges", est parfaite pour la saison, la crème d'avocat citronné surprend. 15/20. Vous l'avez saisi amis lecteurs, pas une franche surprise vu quand on connaît "l'Eouvé" de Ventabren, mais une seconde possibilité de se cultiver le bourrelet avec délice dans le canton. Bel état d'esprit de la maison en prime. Je n'aurai jamais imaginé être aussi bien reçu en plein centre-ville d'Aix!

Chef: Karen Favre-Almela

Spécialités: carte de saison

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité

prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café

2€ pas pris. Toilettes 14,5/20. Carte. Enfant

12€. Terrasse. Ouvert du mercredi midi au

dimanche midi à l'année. A emporter.

5 avenue de la République

13111 COUDOUX

Tél.04.13.10.69.42

AVIS AUX RESTAURATEURS

De gros malins se font passer pour nous dans les restaurants où ils ne payent pas leur addition. Il s'agit de resquilleurs-imposteurs:

"le Bouche à Oreille" paye toujours ses repas!

Si vous tombez sur ce genre d'olibrius, téléphonez-nous au 06.12.73.29.90. Qu'on rigole.

La rédaction

ÉGUILLES

L'EDEN RESTAURANT

ΨΨΨΨ

A EMPORTER

Pariez un repas ici: que derrière cette façade courageusement casée dans un environnement peu propice au romantisme échevelé, se cache une sacrée bonne table. Si vous avez plein d'amis avec qui jouer, vous n'avez pas fini de vous régaler! Ah bon? Ici? Noon... Si. On parie? En lisière de la zone des Jalassières, ce soir le restaurant accueillait à l'aise Blaise la trentaine de veinards... dont certains avaient probablement perdu un pari! Héhé... Les midis en semaine, une clientèle connaisseuse se bouscule au portillon, refusant la médiocrité d'un déjeuner bâclé: 1ère formule à 19,90€! Le soir, le couple Koessler pousse une idée double: une formidable cuisine inspirée, et une facette viandarde plus rustique pour essayer les rouges, Bourgogne et Côtes-du-rhône mais aussi Chili, Afrique du Sud et Argentine. Carte des vins représentative de l'état d'esprit de Rémi Koessler, cuisinier quadra parti parcourir le monde: la Chine (Wuhan) dans du palace, le Québec à "la table des Pères Nature", le Luxembourg. Du local aussi dans le CV avec "le Pigonnet" à Aix et "la Table de Ventabren". Un cursus d'exigence qui définira une cuisine personnelle aux saveurs d'ici et d'ailleurs. Il ose les associations, et ça fonctionne comme à la parade! Les modestes intitulés ne sonnent pas la charge. Faut lire entre les lignes! Et goûter avec la bouche! Mauricette s'emballa avec "crevettes en tempura, quinoa en risotto, rouille à l'Espelette". Assiette noire déco shogun, crevettes croustillantes qu'elle picore avec ses gros doigts boulinés mais pas le risotto qui est chaud. La rouille interroge, les bricoles autour aussi: tout participe à l'œuvre du couturier! 16/20! Une ronde avec "tataki de thon sashimi mariné, crème d'ail noir, riz vénéré en risotto". L'ail noir tonifie l'idée en finesse, thon tip-top comme du beurre, quelques légumes de saison: 16/20. Mes "ravioles aux cèpes" sont remplacées par "ravioles aux girolles". Quand ya pu, ya pu. Idée en chaud-froid, épices d'ailleurs qui font la danse du ventre, noix, glace au foie gras, des herbes... 16/20. Infiniment plus classique mon "risotto du chef aux St-Jacques", la saison des françaises est arrivée! La St-Jacques, à l'instar des fraises et asperges: c'est pas toute l'année! Parmesan ajusté, crème travaillée gourmande, légume vivant-croquant, l'épice délicate taquine. 16/20. Le "Royal chocolat" confirme la prédisposition à la pâtisserie de la maison! Base financier, praliné croustillant et mousse chocolat. Un angle carambolé flingue la géométrie de la présentation, un délice à 15,5/20 pour le principe. Le duo au service prend du plaisir, Samiya Koessler irradie la salle comme son mari éclaire les assiettes. Adresse élégante et sincère au naturel. Du côté d'Aix, j'en connais un paquet qui vont gagner des paris.

Chef: Rémi Koessler**Spécialités: cuisine de produits frais de****saison. Viandes de races.**

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café pas pris. Toilettes 16/20. Formule 19,90€ et menu 25,90€ le midi en semaine (sauf jours fériés) (servis en 1h). Formule 28€ et menu 35€ le soir et samedi midi. Carte. Enfant 15€. Terrasse. Groupes 100 (200 en cocktail). Parking aisé devant le restaurant. Fermé lundi, ouvert le dimanche sur demande. A emporter.

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

FONTVIEILLE

CÔTÉ MER

"LA BOUILLABAISSE"

ΨΨΨ1/2

A EMPORTER

Alors? Il est où? Seuls les suiveurs historiques de la maison Roux (Salins de Giraud, Fontvieille, Le Paradou...) et les finauds qui filent en bas du texte pour lire l'adresse savent. Les autres se hasarderont à pointer du doigt le littoral sur une carte géographique dépliée! Héhé... la bonne blague! Puisque vous avez la carte sous le pif: ce restaurant de la mer se planque dans les Alpilles à Fontvieille, entre Saint-Rémy et Arles! Étonnant non? Suivant arrivage et les caprices du Mistral qui contrarie les sorties des pêcheurs, l'aficionado retrouve à la carte poissons sauvages, huîtres de Bouzigues, tellines en petit aioli, petits rougets de pays, calamars en persillade, daube de poulpe ainsi qu'une véritable bouillabaisse et sa fameuse soupe de poisson. L'inventaire classique pourrait stopper net, la bouillabaisse est ici légende déjà fréquentée par une autre légende l'an passé, Mauricette. J'y étais aussi. Profitant de fournisseurs-pêcheurs qui aiment (aussi) leur boulot, la formidable Elsa Iogna (re)propose des assiettes qui vous lustrent avec grâce la moustache: les devenus classiques tataki de thon et pickles de légumes, Saint-Jacques à la fondue de poireau ou gourmands calamars farcis (un régal!). Options tarifaires simples cantonnées à une formule à 17€ le midi (sauf dimanches et jours fériés) et un menu-carte à 32€ d'un sacré niveau, faut le dire Casimir. Je vise le "ceveche de muge", j'aime le poisson cru, qui l'eut cuit? Jolie assiette creuse, travail délicat en couleurs: découpes au couteau de l'oignon rouge, du fenouil, de la mangue, de la tomate, du persil... et du poisson! Mariné dans le jus de citron et probablement d'autres choses! 15,5/20. Le barbu (toujours sauvage) est curieusement boudé au restaurant, on lui préfère le plus "noble" et surtout plus cher turbot pourtant sou-

vent d'élevage. Mais passons! "Filets de barbue, crémeux de petits pois/brousse". Le poisson plat en deux beaux filets posés sur un crémeux de petits pois qui pète la chlorophylle, quelques petits pois échappés du mixeur, quelques cosses cuites au citron, quenelle de brousse. Bon sang que c'est bon! 15,5/20. La "coupe de fraises" du village (hébé oui) clôt les agapes à 14,5/20. La maison confirme la sincérité historique du propos en annonçant que les desserts de qualité sont faits par des pâtisseries extérieurs. Après une solide formation dans quelques établissements réputés du canton, poursuivie quelques années avec ses parents Patrick et Patricia Roux, Elsa et son mari Mickael Iogna visiblement épanoui au service, sont désormais à la barre! Heureux comme des poissons dans l'eau! Vous alliez le dire! Et quelle humilité vu le niveau de cuisine!

Chef: Elsa Iogna

Spécialités: poissons sauvages. Bouillabaisse (mini 2 personnes 48h).

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café de la Major 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule midi semaine à partir de 17€ sauf jours fériés. Menu 32€. Menus bouillabaisse 46€ et 56€. Enfant 10€ et junior 18,5€. Carte. Plats à emporter. Climatisation. Terrasse. Groupe 50. Parking alentours aisé. Ouvert du mercredi midi au dimanche midi. Ouvert jours fériés le midi.

55 cours Alphonse Daudet

13990 FONTVIEILLE

Tél.04.90.43.60.01

www.cotemer-fontvieille.fr/

**ACCUEIL GROUPES 30
DEVIS SUR DEMANDE**

TERRASSE

**BOUILLABAISSE ET PLATS A EMPORTER :
SE RENSEIGNER**

GARDANNE

AU PETIT RESTO NT ΨΨΨ

A EMPORTER

Fin 2017: Marie et Pascal Warnia de Zarzecki informent leurs amis du désir sincère d'ouvrir un restaurant à Gardanne. Tous (ou presque) les scrutent bouche bée et billes rondes, t'as picolé ou quoi, non mais ça va pas, vous êtes pourtant de sacrés pros du métier, et toi cuisinier passé par l'Ellysée Matignon, le Sofitel Bourbon Invalides et même Senderens... Alors les Warnia de Zarzecki, ils ont juste souri. Pas tellement des grands bavards qui font du vent pour ne rien dire et en plus, ces charmants quinquas n'ont plus grand-chose à prouver professionnellement... sinon qu'avec des tarifs mieux que décents, un toucher d'abeille pour des recettes bien chaloupées sans noms compliqués et des sourires pour accueillir le gourmand, ça fonc-

tionne! Que le restaurant soit à Camphin-en-Carembault, sur Uranus... ou Gardanne! Accrochez-vous à la souprière: menu complet 16,50€! Les derniers plats du jour: salade aux cœurs de canards persillés, œuf cocotte saumon fumé, feuilleté d'escargots au chorizo, filet de merlu à la fondue de poireaux, marmite du pêcheur, dos de cabillaud sauce hollandaise, cuisses de grenouille à la provençale, Parmentier de canard, paleron sauce gribiche, rognons de veau, émincé de volaille aux morilles, joles de cochon miel/aromates, pieds paquets... et en saison le chef patrouille les Cévennes pour ramener cèpes, coulemelles et chanterelles! Renseignez-vous! Bref! Entrée du jour: "salade de foies de volaille". Mouai, je sais bien, banal. Sauf que... le dab émince ses foies, les arrose au beurre, les touille au balsamique, puis les dépose sur un lit de salade verte fraîche. Miam! 15/20. Plat du jour: "sauté de cochon aux mogettes". Viande cuite lentement, peu grasse et restée souple, sauce légèrement crémeuse/épicée. Les mogettes? De fameux haricots blancs d'origine vendéenne, comme des lingots. Bref! Souples autour, croquantes à cœur, mogettes mijotées avec lardons et oignons mes petits cochons. 15/20. Renservante "crème renversée au beurre salé". Cette crème figée finement vanillée vous rappellera peut-être celle de votre grand-mère, et à moi celle de Mauricette, c'est pareil. 15/20. Mauricette ne fuit pas ses responsabilités devant l'appel de la fameuse "terrinerie de foie gras de canard maison" votée 15,5/20. Sa "salade Petit Resto" en dit beaucoup sur l'esprit de la maison. Salade verte fraîche, ravioles croustillantes, tomates en pleine forme de Jérôme Pesquerel (Meyreuil), mozza fraîche (pas de la mozza en carton), même les olives noires sont savoureuses! 14,5/20 et 12€ seulement. Café de la torréfaction Saint-Roch juste en face, pichet doué du domaine bio du Petit Chaumont en Camargue. Alors? Hein? Il n'est pas extra ce petit resto de Gardanne? Où ça? A Gardanne? Noonon...

Chef: Pascal Warnia de Zarzecki

Spécialités: menu du jour

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formules 10,5€ et 13,5€. Menu 16,5€ tous les midis. Carte. Terrasse côté rue. Ouvert du mardi au dimanche le midi, vendredi et samedi soirs. A emporter.

6 rue Borely

13120 GARDANNE

Tél.09.81.89.13.81

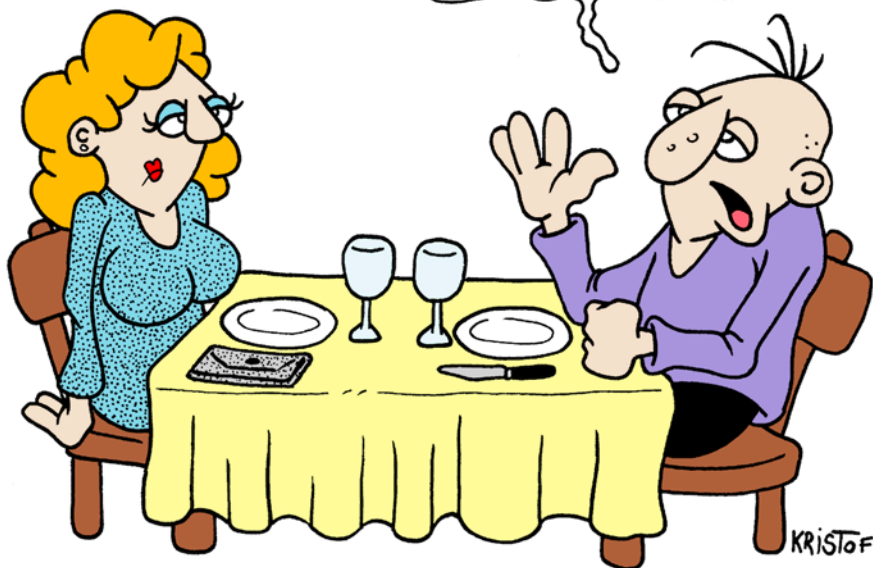
www.aupetitresto.fr



GUIDE LE BOUCHE A OREILLE

PARAÎT QU'IL FAUT
METTRE DE L'EAU
DANS SON VIN.

J'AI ESSAYÉ !
LAISSE TOMBER,
C'EST
DÉGUEULASSE.



GÉMENOS

LA PETITE CAVE
DI SAN GIOVANNI

ΨΨΨ 1/2 A EMPORTER

L'idée de cuisine italienne est à la mode, aucune rue commerçante n'échappe désormais au genre. Ce qui lui donne maintes possibilités d'être frelatée, entre amateurs truqueurs-bricoleurs qui font passer des spaghetti pour des lanternes, et les approximatifs franchisés à l'accent fabriqué qui vous reluquent la CB comme des voleurs de bicyclettes. Et puis les autres, qui n'ont besoin de personne pour faire le chemin. Sauf de clients, un peu quand même. La maison de Fabien Stagliano n'en manque pas! Quel succès! La réservation était conseillée, elle est devenue impérative! Sauf à avoir de la chance! Ce qui est le cas de la Madone des fourneaux Mauricette! Dès porte poussée on est pris dans le monde de La Petite Cave di San Giovanni. Le dilettantisme tout latin si souvent moqué est ici aux abonnés absents. L'exigence prime, du sérieux, les cuisines ouvertes s'activent, le pizzaiolo se concentre, service en équipe discipliné et conseiller sans lourdeur: on garde ainsi le meilleur de l'Italie! Toujours avec cet entrain joyeux! Les recettes évoluent, changent, tournent et bougent suivant la saison et les produits. La dame au chapeau vert imite Gina Lollobrigida en picorant "la planchetta di prosciutto", assortiment de charcuteries "taillée minute": jambon de Parme 24 mois, speck... Avec les pains maison, dont le plaisant au charbon végétal: 14,5/20. Fin de la bricole, début des agapes avec pour bibi "filetto de rombo". Traduction: filet de turbot rôti au beurre noisette, servi avec son "risotto aux fines herbes, éclaté de jeunes légumes, nappage sauce aux morilles". Mazette! Quel festival! Vous verriez l'assiette! Copieux comme pour deux et raffiné comme pour moi! Petits légumes frais aux belles couleurs caressés, risotto (très) gourmand contrôlé, sauce parfaite, poisson ferme. Seul bémol: la copieuse et fine assiette sera peut-être tiède sur la fin... si vous finissez vu la générosité du paquet-cadeau. 15,5/20. Et puis Mauricette a fait sa découverte de début d'année, prix Nobel de gourmandise: "conchiglioni farcis au gorgonzola et cerneaux de noix". Avec eux, c'est pour la vie. Une sizaine des fameuses grosses pâtes en forme de coquillage creux, farcies de la préparation fromagée aux noix. Dessous velouté de courge, roquette fraîche assaisonnée au miel et graines de courge: ils valorisent en légèreté l'idée. Qui l'a eu? 16/20! Fabien Stagliano n'est pas toujours dans son restaurant puisqu'il enfourche son scooter avec remorque pour filer en Calabre, chercher des produits dont ceux de sa famille qui produit l'huile d'olive. Bref! Très sérieux, pas vraiment donné mais tellement bon. Grande terrasse sur la place l'été mais nous, on préfère l'intimité de la belle salle en hiver. Vous faites comme vous voulez de votre côté, charmant et hospitalier toute l'année!

Chef: Mickaël Scarica

Pizzaïolo: Manuel Medina

Spécialités: napolitaines et siciliennes.

Viandes, poissons et pizzas au feu de bois.

Calamara al tonno, tortellone con zucca, gamberi peperoncini e miel, polpetone de la nonna, rosa di Parma.

Accueil 15,5/20. Service 16/20. Rapport

qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain

maison 15,5/20. Café Costadoro 2,2€ 15/20.

Toilettes étage 16/20. Formule midi 17€.

Enfant 14€. Carte. Suggestions. Pizzas.

Groupes 40. Salle privative. Terrasse

ombragée en saison. Fermeture: se

reconseiller. A emporter.

1 rue Marius Roubaud

13420 GÉMENOS

Tél.04.42.32.16.66

LAMANON

BRASSERIE FERRERO

ΨΨΨ 1/2 A EMPORTER

Une fois encore ce midi de semaine, établissement garni comme une tomate farcie, et une grosse. Perso, ça me fixe les commissures des lèvres au niveau des oreilles. La banane quoi. Extra! Il est pourtant assez rare de trouver dans nos colonnes des critiques dithyrambiques concernant le genre brasserie: les prix sont rarement justifiés par une originalité extrême. Ici, les recettes sont simples et bien réalisées, les tarifs doux, et je n'ai pas vu l'ombre d'un bobo qui se la grignote en espérant qu'on le remarque. Juste des gens qui ont faim et que la direction drolote en filant des assiettes grandes comme ça, servies par un personnel au diapason dans la bonne humeur. Sans tripatouiller le clavier pour aller chercher des recettes alambiquées sur Internet, Benoit Quetier tient les cuisines dans un challenge quotidien. Comment faire pour fagoter un menu complet pour... 13,10€ en son et lumière? Il chasse la promo et se secoue le ciboulot comme ce jour avec "cuisse de pintade, polenta et poêlée de légumes". C'est net sous la mirette et au résultat inattendu. Pintade dodue marquée au grill, souple après cuisson, polenta cerclée cuisinée, champignons de paris émincés, chou-fleur, petites carottes, petit navet astiqués avec un jus du diable pimentée! C'est signé! On le connaît le chef! Un sacré finaud de l'assaisonnement au savoir-faire de vieux briscard! 14,5/20. Pour info mes moineaux: 9,90€ le plat du jour. Avant j'avais rempli mon assiette au buffet d'entrées, un repas à lui tout seul. 14/20. Ajoutez 1 petit euro pour le dessert, on croit rêver. Pour ma part, "une crème caramel" maison servie sans chichi, ça passe tout seul et pourtant je n'avais plus faim! 14,5/20! Le café est remarquable, tout comme son tarif: 1,40€. Reprenons: plat du jour 9,90€! Formule plat+dessert 10,90€ et buffet d'entrées+plat du jour+dessert:

13,10€. L'ardoise est possible, salades dès 10,90€, magret français entier à 16,5€, des viandes servies abondamment avec des frites maison, tout comme les fameux burgers déjà testés. La préposée aux pizzas possède un joli tour de main, garniture généreuse et pâte mûrie 2/3 jours. Car la "Brasserie Ferrero" fait aussi d'excellentes pizzas ouiii! Servies sans les bonnes frites oh noon... Nouveau: des suggestions comme les pieds paquets, souris d'agneau, ravioles épinard/ricotta sauce fromage... Sauf drame qui entrainerait la 3ème guerre mondiale, salle tenue par la capitaine de vaisseau Julie Ferrero et la radieuse Lucille Adams que la soixantaine de clients pressés du midi n'impressionne pas, même pas peur. Un mot, un sourire... Bref! Le bon plan du coin mes lapins!

Chef: Benoit Quetier

Pizzaïolo: Nathalie Aune

Spécialités: buffet, plat du jour, grillades, burgers et pizzas

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Florio 1,4€ 16/20. Toilettes 16/20. Formule 10,90€ et menu complet 13,10€ midi du lundi au vendredi. Carte. Pizzas. Enfant 8€. Groupe 70. Ouvert midi du lundi au samedi et le soir du mercredi au samedi. Terrasse en saison. Parking aisé devant le restaurant.

A emporter.

Quartier Mas d'Audier

13113 LAMANON

Tél.04.42.47.02.33

<https://www.facebook.com/Brasserieferrero/>

viande est comme bouillie, faut dépiauter. La sauce sent plus le fond de veau en poudre que le romarin, le vieux gratin dauphinois renifle l'ail qu'on rote 3 jours. Le reste est décoration. 6/20 et accrochez-vous au pinceau: 24€. Vingt-quatre euros. Deux fois plus cher que chez Dédé le Routier et infiniment moins bon. Fallait laisser la chance aux desserts, sous les 9€. J'ai pris "millefeuille du jour (maison)". Je l'ai vu arriver. Un pavé maladroit qui doit faire 1 kg. Feuilletage mou sorti du frigo (beurk), même pas passé à la salamandre pour le réveiller. Crème pâtissière comme du plâtre de fin de chantier: ça ne casse pas des briques. Une cuillère, c'est déjà trop. 4/20 pour 6,5€. Lâchement, je me précipite à la caisse pour ne pas être confronté aux questions d'une assiette encore pleine. Devant ma mine déconforte de cobaye traumatisé, le taulier me facture le plat 15€ au lieu de 24€. C'est lui qui fait le service, il déroule son train-train peinarde, n'est pas averse de confidences sur le fonctionnement de la maison, ses frasques avec ses chefs successifs. Pas du tout du genre cynique qui veut vous déglinguer la CB, mais totalement dépassé par l'enjeu du lieu et les cuisiniers champions du monde sur leurs CV qu'il cherche à recruter. Le gars est sympa et on reviendra volontiers chez lui quand les tarifs seront en accord avec la tambouille.

Chef: allez savoir!

Spécialités: vins au verre

Accueil 14,5/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 6/20. Cadre 15,5/20. Pain 14/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Formule 16€ et 19,90€ midi semaine. Ardoises. Enfant 12€.

Climatisation. Parking aisé. Fermeture se renseigner.

RN7 Quartier Libran

13410 LAMBESC

Tél.04.42.92.79.18

LAMBESC

L'ESCALE DES VINS

NT 000

Effectivement, depuis le récent changement de propriétaire le choix de vins est toujours en rayon. Mais tout le reste a pris la poudre d'escampette. On reste désormais sur une tarification tropézienne qui se mord le cornichon pour une cuisine supposée d'inspiration gastronomique intégralement boiteuse, du "fait maison" complètement à l'ouest annoncé avec des produits frais en veux-tu en voilà, et patati et patata. Ou alors, fallait se taper la bavette à l'échalote à 12,5€ comme plat du jour. A côté 6 entrées de 9,5€ à 17,5€. Une dizaine de plats de 17,5€ (wok de gambas) à 24,5€ pour une tête de veau ravigote. J'ai failli mais à ce prix, j'ai pas osé. Je lui ai préféré "épaule d'agneau cuit dans son jus au romarin". J'aurais pas dû oser non plus. Présentation flatteuse qui vous entourloupe la terrine, dressage soigné pour escamoter la misère, une circulaire tuile molle de Parmesan. Dessous, une fin de méchoui ratée, une huitaine de bouts de gras et de cartilage rassemblés dans un tas. Si au moins la viande était grillée, on pourrait ronger. Sauf que la

MARSEILLE

A LA MAISON

NT ΨΨ1/2 **A EMPORTER**

A plus d'un titre, oubliez tout ce que vous pensiez savoir sur le restaurant en entrant chez Stéphanie et Yoann Bretnacker. Le couple vise juste avec des plats tradis discrètement rajeunis: bœuf bourguignon, blanquette de veau à l'ancienne, sauté de porc aux olives, travers de porc laqué, rognons de veau sauce moutarde, matelote de lieu noir aux légumes d'hiver, queue de lotte au beurre citronné, pintade au chou, magret de canard à la bordelaise... Pour des plats d'une formule à 15€ le midi, la direction ne joue pas les petits bras! A côté, ardoise brève comme un haïku: 3 entrées, 3 plats et 3 desserts... parfois 4 quand le cuisinier se lève plus tôt que d'habitude. Oui mes Fernand, la vraie cuisine demande un certain temps. On sait comment font les taulés finauds qui proposent 20 entrées et 15 plats avec seulement 4 bras et

60 clients. Enfin bon. Faire la grasse mat' en ouvrant boutique à 11h45 avec les cartons de plats cuisinés décongelés posés par le livreur devant la porte, ça l'énerverait dru, Yoann Bretmacker. Jamais bon d'irriter un 2ème ligne qui frôle le double mètres et dépasse les 130 kilos. Ce marseillais de 28 ans passé par le RCT aurait pu être opticien s'il avait eu la fibre scolaire. Mais non. Alors il se spécialise dans la convivialité, les bons petits plats et... les "verres de contact"! Cocktails (je recommande), bière à la tireuse (la rare Duvel belge 8,5° fermentation haute), et court choix de vins éloigné des cavaleries habituelles. On mange? "Aubergine confite, concassé de tomate au basilic, stracciatella". Pas la glace stracciatella, mais le fromage italien au lait de vache contenu dans la crèmeuse burrata. Aubergine courte de la cuisson (question réglée aujourd'hui) mais je n'ai pas bouédé mon plaisir! Entrée soignée sous les 10€: 14/20 et 9€. Le "pavé de bœuf, jus corsé au romarin, pommes grenaille, mesclun paysan" fait dans la saine simplicité! Tende de tranche, rouge à cœur joliment bien marqué autour, grenailles poêlées avec application, jus solide, très belle qualité de mesclun, sens du détail. Le tonique serveur ne confond pas vitesse et précipitation, même s'il me sent impatient de moutarde souhaitée: il monte les escaliers 4 à 4! 14,5/20 et 19€. Cuisine proprette oui, mais la pizza? C'est qu'à les écouter, tous les pizzaiolos sont champions du monde. Yoann Bretmacker ne dit rien: il fait. Mauricette se fait séduire par la "pizza Lina"! Pâte croustillante gonflée en souplesse sur les bords pour se laisser docilement manger à la main, elle dégouline ce qu'il faut: emmenthal, mozza, chèvre et gorgonzola. Grosse maîtrise, 15/20. Plats cuisinés et excellentes pizzas au même endroit. Non? Si. Rare. Le phénomène (à plus d'un titre, je me répète) se planque à un jet d'olive de la place de la Joliette... et ses fameuses Terrasses du Port et Docks aux loyers si élevés qu'on vous y fracasse votre livret d'épargne. Croquignolet estanco à fréquenter avec des amis ou pour en trouver. On fonce la risette plein phare en façade! Sinon on n'entre pas!

Cuisine: Yoann Bretmacker et Romain Persia
Spécialités: formule du jour et pizza
Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport
qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20.
Café Malongo 2€ 15,5/20. Toilettes 15/20.
Formule 15€ midi. Ardoise. Pizzas. Cocktails.
Climatisation. Terrasse trottoir. Groupes
50/privatisation possible. Soirées artistiques
(musique, groupe, voyage) se renseigner.
Parking les Docks à 200 m. Fermé samedi
midi et tout le dimanche. A emporter.

30 rue Vincent Leblanc
 13002 MARSEILLE
 Tél.04.13.25.73.98 et 07.77.33.88.64

GILBERTE ET MARGUERITE

NT ΨΨ1/2 **A EMPORTER**

Du bon bistrot comme on n'en fait plus. Enfin si, puisque. Toujours un ou deux coups à l'avance. Florent Véron a tout compris, il a le sens du produit. L'affamé connaisseur veut se régaler en qualité à prix doux le midi? Fruits et légumes locaux souvent bio, comme les farine-sucre-œufs-lait, beurre Charentes-Poitou, appellation fermière ou AOC pour la protéine animale. A l'ardoise sur place ou à emporter: salades composées sorties du bosquet, charcuteries et fromages triés sur le volet, tartes, quiches et sandouiches, et même une soupe quand ça frisquette un poil. Un plat du jour, un seul, oui mes frères, pleurons ensemble. On se console illico en sirotant la gamelle. Aujourd'hui "cuisse de poulet fermier rôtie aux échalotes, pomme grenaille au paprika". Sorte de majorette miniature dans nos rêves, l'excentrique Mauricette en talons-aiguille pointure 47 se boulotte le goûteux bestiau en le disséquant, picore les confites patates arrosées du jus de poulet, elle adore le jus de poulet mes petits poulets. Tonique salade verte qui n'a pas fait de frigo. 14,5/20 pour... 10,90€! C'est donné! Vissés à l'année sur l'ardoise, mes "harengs marinés, pomme grenaille" à 14/20. Qu'importe si les cuisines dérogent à la conventionnelle patate vapeur! Eloge de la simplicité dans nos assiettes à fleurs d'un autre temps posées sur une table de récup' comme celle de votre grand-tante, entourés d'un décorum joyeux chiné 19ème et début du 20ème siècle, mur complet de photos d'époque, étagères hétéroclites où patientent de beaux flacons à prix d'amis servis par un personnel aimable et à l'écoute malgré l'affluence considérable. Mais je m'égare Charles. Desserts du jour en vitrine, faits ici et pas ailleurs. Deux tartelettes maîtrisées, pâte fine: Mauricette se frotte à la "citron" équilibrée sucre/fruit: 15/20. Moi à la crèmeuse "praline" crème-sucre, recette historique! 14,5/20 et 3,90€! Bref! La franquette est bonne et nous rappelle qu'on peut faire des étincelles avec un œuf cocotte ou un saucisson pistaché, du bon pain et du fromage d'autant que des bouteilles se déclinent au verre, comme le vaclusien domaine des Escaravailles. Ça déroule du matin dès 8h15 avec boissons chaudes et jus d'oranges, confitures maison, œufs (bio) brouillés. En trempant votre croissant ou en "faisant mâchon" comme on dit à Lyon, vous zieutez les cuisines ouvertes qui s'activent. 11h30: le chaland commence à se bousculer au portillon jusqu'à 15h30 non stop. Superbe état d'esprit général de l'équipe qui vous prend sous son aile, le discret quadra Florent Véron en 1ère ligne. Lyonnais adopté par Marseille depuis belle lurette, il donne ici une saine vision du "bouchon" à deux pas de la Joliette. On bade. Portraits au dessus du grand miroir, ses deux grand-mères semblent fières. Gilberte et Marguerite, ce sont elles.

Chef: Florent Véron
Spécialités: plat du jour et desserts
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité
prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café

PLUS ON EST DE FOUS, PLUS ON RIT !

ABONNEZ UN AMI PAGE 97

Luciani 1,8€ 15/20. Toilettes 15/20. Plat du jour 10,90€. Ardoise. Terrasse. Ouvert du lundi au vendredi de 8h15 (petit déjeuner) à 16h. Restauration de 11h30 à 15h30.

A emporter.

99 rue de la République

13002 MARSEILLE

Tél.04.95.09.15.20

<https://www.gilberteetmarguerite.com/>

WOK UDON

NT

1/2

Foire d'empoigne commerciale du côté de la Joliette, point de vue restaurants ou assimilés, c'est le cocotier. On se croirait à l'Isle-sur-la Sorgue mais sans les antiquaires et en beaucoup moins cher. Bref! Les tarifs d'ici sont indexés sur les tickets restos des employés de bureau qui pullulent de ce côté de la ville, mais pas que. Des touristes sac à dos, des maçons en double file, des copines maigres comme des allumettes chercheuses de plats vegan, des cloués à l'écran qui se remplissent de hamburgers, des groupes d'étudiants heureux de vivre... Séduit par l'effort marketing visuel, je suis entré dans ce restaurant asiatique. Ils sont nombreux (au moins une dizaine dans la rue), mais lui semble récent de l'ouverture. Boutique-couloir à la déco émancipée des codes usés du genre asiatique, contemporain. La serveuse se cantonne dans une fonctionnalité mécanique, pour la pédagogie et les explications, c'est du laborieux. Ça peut expliquer l'obsession des photos de plats. Qui ne ressemblent jamais à ce qu'on mange. Une cinquantaine de plats possibles. C'est dingue. Je m'échappe de la formule à 13,5€ pour laisser la chance à mon entrée "assortiment d'Horus". Que vient faire ici la divinité égyptienne? Allez savoir! Un assortiment d'hors-d'œuvre à la vapeur. On peut ajouter un "U" dans "hors" de "hors-d'œuvre" pour faire Horus... Deux bouchons vapeur aux crevettes 12/20, deux ravioli vapeur au porc 9/20, deux ravioli vapeur crevette 13/20. 6,5€ n'est pas cher, mais rien qui fasse grimper au plafond même si les deux sauces livrées avec sont intéressantes, pas communes. La franche déception arrive avec "nouilles sautées, canard laqué". Les nouilles udon, longues pâtes japonaises élastiques, seraient faites ici: pas fréquent. "Servi avec des légumes" qu'elle m'a dit la petite: des bouts de chou et un poil de carotte. Radin du légume. Passe encore. Mais le canard laqué est une horreur façon friture KFC! Un maigrelet filet de canette de réforme passé à la friteuse, rien à voir avec le canard laqué. Du croustillant aride qu'on trempouille dépité dans sa sauce, ici encore le meilleur du plat. 8/20. Il convient de mettre en face de l'accident culinaire son tarif aimable: 8,90€. Quand je vous dis que la bataille des tarifs fait rage dans le coin. Ça n'excuse pas tout, le problème étant l'intitulé "canard laqué" qui abuse le

chaland. Volonté de me rincer le toboggan avec la "coupe de lychees" aux fruits énormes. Après la pénible friture, c'est comme passer d'une séance sauna avec une douzaine de sumotori qui reniflent des ailerons à une paisible sieste dans un jardin japonais fleuri d'odorantes fleurs shibazakuras. 2,95€ pour 13/20. Je ne vois vraiment rien à ajouter, sinon que si vous connaissez un restaurant chinois qui pratique l'art délicat du véritable canard laqué, merci d'en communiquer l'adresse à la rédaction qui appréciera.

Spécialités: asiatiques

Accueil 13/20. Service 14/20. Rapport qualité

prix 12/20. Cadre 14/20. Pas de pain. Café

pas pris. Toilettes 14,5/20. Formule 13,5€.

Carte. Terrasse trottoir. Ouvert 7j7 midi et

soir mais vérifiez quand même.

59 avenue Robert Schuman

13002 MARSEILLE

Tél.09.72.87.26.86 et 06.42.62.57.79

<https://wok-udon.business.site/>

L'ATELIER D-KALÉ ΨΨΨ

Avec son petit d'air d'école buissonnière, on en sort risette au minois! Même les intolérants à l'épuisante urbanité s'y lustreront les badigeoines avec plaisir! Les voisins sont de sacrés veinards du côté Cinq Avenues, place Sébastopol et Stade Vallier! Une cambuse à gourmandises majuscules! Déco vintage des années 70/80, tables formica multicolores, minitel marron et microsillon avec des cheveux longs. Des jeux et des bouquins au cas où vous n'avez pas envie de retourner au turbin, on est bien ici, hein Tintin? Des recettes travaillées en produits frais de qualité et à prix doux, dans un style personnel qui vous régale le coffre à nougat: traditionnel et saveurs d'ailleurs, main dans la main. L'ardoise change chaque semaine, suit docilement la saison! Pavé de bœuf en galette de Roquefort et Bleu d'Auvergne, vinaigrette ail et persil. Carpaccio d'artichauts au Parmesan. St-Marcellin rôti aux herbes en croûte de baklava, jus d'olives. Agneau confit à l'ail. Cabillaud en croûte de pomme de terre, compotée de tomates au combawa. Crevettes sautées aux épices. Terrine de rougets, vinaigrette aux olives... et même une formule à 17,50€ au dessus de la moyenne du quartier! Qui n'est pas très haute, faut dire. Enfin bon. Quand j'ai lu "fondant de foies de volaille, confiture d'oignons", j'ai entendu comme une voix qui me disait d'y aller. Approchante d'un terrine et contrairement à sa cousine lyonnaise, froide et exonérée de gras superflu: cuisson au lait! Une bonne tranche, confiture d'oignons qui motive, quelques épices: une affaire pour 9,5€! 14,5/20. La vitesse supérieure avec le plat, "rôti de poulet au basilic, écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive, vinaigrette fouettée au basilic". Un très bon plat signé, personnel. Comme un boudin débité en rondelles, farci de la

fameuse plante aromatique. Chair de poulet fermier de qualité, pas du volatile sous blister traumatisé et qui colle aux dents. La vinaigrette est plaisante... montée à l'eau! Le basilic embaume! La fameuse purée rustique amène le grassouillet rondouillard, légumes de saison poêlés. 16,50€ le festin et 15/20 Firmin! Et j'ai plus faim! Tant pis pour les desserts maison. Légumes choisis, viandes sérieuses de Joseph et Laurent, bouchers indépendants planqués au fond du SPAR Sébastopol, carte de vins qui s'étoffe... Amis lecteurs, ouvrez grandes vos oreilles: j'ai retrouvé Gisèle Philippi. Au début des années 2000 sur le Cours Julien, elle régalaient le chaland avec ses recettes personnelles: le "Sud du Haut" avec sa mère Mireille Grassot. La voici désormais dans un croquisonnet lieu de vie avec sa propre fille Sacha Watin, en salle... et aux desserts! Gisèle sortira vous faire coucou si elle a le temps. Prenez le vôtre en vous régaland au D-Kalé. De ces bonheurs simples qu'on adore.

Chef: Gisèle Philippi

Spécialités: carte de saison

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

qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain

14,5/20. Café Leonardo 2€ 15/20. Toilettes

étage 14,5/20. Formule 17,50€ midi. Ardoise.

Lunch le dimanche (se renseigner). Ouvert du

mardi au vendredi midi et soir. Autres jours,

privatisation dès 15 personnes. Groupes 50.

Fermé en août et entre Noël et Jour de l'An.

Terrasse.

17 rue Maréchal Fayolle

13004 MARSEILLE

Tél.09.50.37.91.35 et 06.10.53.30.94

LA CANTINE DE JEANINE

NT

Ψ1/2

A un jet de figue de la place Castellane et positivement référencée par nos services en 2017. L'adresse nous avait étonnés par sa cuisine et l'état d'esprit volontaire d'une direction ayant à cœur de "tirer vers le haut". La formule du midi valait 16€, la carte savait sortir des banalités coutumières. Et l'accueil était digne d'un restaurant. Aujourd'hui je suis entré et resté planté au milieu un petit moment, court mais toujours trop long. Elles sont pourtant deux, elles-mêmes plantées derrière le comptoir, sans remuer un sourcil. Quand les attablés commencent à vous regarder comme si vous leur faisiez de l'ombre, c'est là que c'est trop long. Bref! Une 3ème dame plus tonique passe chargée d'assiettes et me dit "prenez une table de 2". J'obtempère. Je pige vite que les genres "à la bonne franquette" et "sans chichi" signent le repas. Confirmation avec le patron qui fait le tour de la salle en donnant à la main une petite part de pizza à tout le monde. Cool. Elle est plutôt bonne, pâte un peu élastique. La petite dame hyperactive montée sur ressort amène les ardoises. 13,5€ pour un plat (salade, pizza, lasagne, pâtes) et un dessert. Une dizaine de plats complètent de 12€ à 18,5€.

Visiblement, il s'agit d'un restaurateur-discounteur. J'ai rien contre, mais quand on connaît les prix des loyers, le coût des salaires (au moins 5 salariés ici) et que de surcroît la boutique fricote avec des livreurs de plats comme Uber Eats et Deliveroo qui choppent 30% de com' au passage, on se dit que bientôt les clients seront payés pour aller dans un restaurant. Bref! La cuisine tient la route, j'ai été étonné par la présentation des assiettes alors même que point de vue service, il s'agit d'une vague cantoche, même si le patron met du sien pour mettre l'ambiance "à la marseillaise". Mes "lasagnes de canard à la forestière" ne sont d'évidence pas du jour (au moins 48h), mais le gras est bon et la sauce ajoutée avec du champignon lubrifie l'idée. Feuilles de salade fraîches. 14/20 pour 13,5€. La "salade de fruits frais" n'est plus très fraîche. Depuis trop longtemps, elle se crame de froid dans le frigo. Mais les fruits sont épluchés ici. Certains sont gelés, d'autres avachis en purée, certains farineux (la pomme est une horreur). Jus sans âme. 11/20. Je m'avance vers la jeune fille plantée derrière le tiroir-caisse pour qu'elle me sorte l'addition. C'est compliqué d'avoir la fiche avec TVA. Pas de carte de visite et pas de téléphone non plus. Le sympathique patron qui promène son oreille intervient: "monsieur, on n'a pas de téléphone parce que les gens réservent et ne viennent pas". Une fois dehors (je sais me tenir) je me suis poilé le cornichon pendant un bon moment. Bref: si vous venez de loin, autant aller ailleurs puisqu'il est impossible de réserver. Dommage car il me semble avoir remarqué qu'un cuisinier œuvre en coulisses.

Spécialités: livraison Uber Eats

Accueil 8/20. Service 12/20. Rapport qualité

prix 13/20. Cadre 14/20. Pain 14/20. Café

pas pris. Toilettes 15/20. Formule avec choix

13,5€ midi. Carte. Climatisation. Terrasse

fermée. Fermeture se renseigner.

21 boulevard Baille (angle rue Marengo)

13006 MARSEILLE

Tél.non

AVIS

NOUS NE SIGNALONS PAS DANS NOS CRITIQUES SI LES CONSIGNES DES NORMES D'HYGIÈNE SONT RESPECTÉES PAR LES RESTAURATEURS.

EN EFFET, DANS LE TRAUMATISME ACTUEL VÉCU PAR LA PROFESSION NOUS PENSONS DÉPLACÉ D'AJOUTER DE LA SÉVÉRITÉ À NOTRE EXIGENCE COUTUMIÈRE, D'AUTANT QUE TOUTES LES CATÉGORIES DE COMMERCE NE SONT PAS LOGÉES À LA MÊME ENSEIGNE, LOIN S'EN FAUT.

NOTRE OBSERVATION QUOTIDIENNE NOUS IMPOSE TOUTEFOIS DE SIGNALER AUX LECTEURS QUE LES RESTAURANTS FAISANT L'EFFORT DE RESPECTER LE PROTOCOLE SANITAIRE IMPOSÉ PAR LES AUTORITÉS SONT EN GÉNÉRAL LES PLUS SÉRIEUX ET SOUVENT LES MEILLEURS. QU'ILS PRATIQUENT "SUR PLACE OU A EMPORTER"!

CUISINE ET TRADITION

LES MARSEILLAIS EN PROVENCE

Ces deux cuisiniers pratiquent une cuisine de leur propre terroir, racontent au son des cigales une histoire dans leurs assiettes.



Installé avec Julie Alagueuzian à Château-Gombert au pied du massif de l'Etoile, Laurent Tabarracci aime parler de sa cuisine "simple", des pêcheurs, de l'huile d'olive et des fruits et légumes de pays.

Le quadra Yannick Guerlesquin, il galopait tout minot dans les collines d'Éoures qui sentent bon le romarin pour y chasser les champignons. Avec Valérie Ils sont Installés à Saint-Zacharie (83) où ils régalaient leur monde... et on en fait partie!



RESTAURANT L'INFINITÉ

Julie Alagueuzian

Laurent Tabarracci

29 bd Bara Château-Gombert

13013 MARSEILLE

Tél.04.91.07.69.19

Lire page 28



LE MAS DES OLIVIERS

Valérie et Yannick Guerlesquin

Avenue Frédéric Mistral

83640 SAINT-ZACHARIE

Tél.04.42.72.97.17

Lire page 71



BERTONI RESTAURANTΨΨ 1/2 **A EMPORTER**

En profitant de l'inattendu patio, on ne bénéficie pas du panorama du four à bois. Zieuter les grillades qui se dorment le poil, la plume ou l'écaïlle: ça sera pour une autre fois! Paraît qu'on ne peut pas tout avoir dans la vie, on me dit ça depuis que je suis tout petit. Bref! "A mon humble avis général", l'aimable boutique planquée côté Préfecture (son parking est à un jet de cerise) va très vite se faire une réputation de tables de copains (et de copines) avec flacons pas frimeurs de l'étiquette à prix doux, et assiettes du marché fagotées sans équations compliquées d'ambition humblement bistrotière. Le tout sans devoir casser votre petit cochon rose vus les tarifs mieux qu'amicaux! Le soir: four à bois. Mon midi ici, "Veni, vidi, vici": il n'y avait pas de salade César ce jour-ci mes petits chéris (Bibi). Une belle formule avec 3 ou 4 choix de plats et desserts, ça y est, ça vient, de derrière mon stylo je commence à voir des minois sourire. Jouis de bœuf confites tout simplement, poule snacké et riz rouge de Camargue/fenouil rôti, carpaccio de veau estragon et agrume, bœuf braisé, pastilla poulet/agneau, oricchette et légumes d'été, risotto noir au poulpe snacké/asperges, mignon au cidre et j'arrête là sinon je n'aurais jamais le temps de causer du reste. Pour moi "tagliatta de bœuf, tagliatelles". J'ai donc souri aussi. Sébastien Bertoni m'informe que victime du succès, la bavette initialement programmée est remplacée par de l'entrecôte Simmental. Viande saisie (impératif!) saignante voire bleue débitée en tendres lamelles. Poêlée de pâtes, gourmande et pas pour les obsédés de la Terraillon! Ça vous dégrappe de la pâte triste trop rencontrée: c'est bon. 14,5/20. Desserts en vitrine, la chargée de mission est Sonia Acerra, compagne de Sébastien dans le privé. Soupe de fruits, gâteau chocolat, tiramisu, clafoutis et... "jalousie au chocolat"! J'avais une autre idée de ce dessert rare, plutôt une marquise ici! Tranche de ganache froide, pure de chocolat noir. Dans la ligne droite du dessert simple et efficace. 14/20. Pour 17€ la formule (mise en bouche comprise), ça ne flingue pas le nourrain! Duo-couple en salle visiblement heureux d'accueillir le chaland, ça change des taules qui font la gueule quand on prend la peine d'entrer! Et puis en cuisine: un type formidable, lui aussi. Un réputé quinquagénaire de musicien entre pop et rock, et pas de la gnoignote. Il s'appelle Fred Franchitti: co-fondateur du groupe Astonvilla que mes vieilles oreilles entendent encore. Piano et piano. Ce type pas programmé comme le commun des mortels est un miracle humain à lui seul, un grimpeur de l'Everest de sa vie que j'en suis encore tout chose après nos courts échanges. Bref! Produits choisis comme les charcuteries et la laiterie qui arrivent des Hautes-Alpes, origine des Bertoni! Adresse serviette au colbac loin du free-style des hasardeux de la gamelle! Embarquement immédiat dès que vous pouvez!

Chefs: Sébastien Bertoni et Fred Franchitti
Pâtisserie: Sonia Acerra

Spécialités: cuisine du marché au feu de bois
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité
prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café
Luciani 1,5€ 15/20. Toilettes (sous-sol)
14,5/20. Formule avec choix 17€ le midi
(possible à emporter 15€). Ardoise le soir.

38 rue Sylvabelle
13006 MARSEILLE
Tél.04.91.57.14.10
<https://bertoni.eatbu.com/>

L' ARGENTIN GRILL
ΨΨΨ

Adresse pas née de ma dernière poêlée de morilles, posée à un jet de sot-l'y-laisse de Castellane: la Mecque du viandard, le Graal du carnassier! Désolé pour l'amateur de brocoli et de soja, on fera mieux demain... et ailleurs. Côté surface, ça n'a rien d'exagéré avec sa petite vingtaine d'attablés au rez-de-chaussée face au grilladin-patron, l'intime mezzanine double la capacité. Le soir, lumière douce et bons flacons: Argentine (Trivento, Aguaribay) Chili (Escudo Rojo) mais aussi Côtes Catalanes (Le Cirque), Côtes du Rhône (Vacqueyras et Saint-Joseph), et un obligé Côteaux d'Aix. Bref! La boutique déroule son plan idée pour les initiés du midi qui viennent en voisins ou en affaires, chemises blanches et tailleurs serrés: attention à ne pas se tâcher et prévoyez de déboutonner un bouton du pantalon. C'est que la table d'Antoine Prudent n'est pas faite pour les appétits de moineaux obsédés de la Terraillon. Avec Mauricette en virée marseillaise équipée de son sac à dos Décathlon et de ses talons-aiguilles Louboudin peinture 47, on s'est régala de simple vraiment bien foutu, voire savant sans en avoir l'air. On s'échappe de l'économique formule du midi (14,90€) pour la "formule grill"! "Entrées sur table" guère minimalisme: "poivrons à l'huile grillés" (et sans peau) à 14,5/20, une " anchoïade " chaude façon bagna cauda à 14/20, "haricots rouges et blancs façon l'Argentin" originalement cuisinés avec épices (14,5/20) et une "terrinerie maison" comme dans un rêve adoubee conjointement: porc, foies de volaille, un doigt de Porto. Souci du précis, légèreté et finesse: rien à ajouter sinon la note de 15/20. Plats: "brochette de pluma de cochon ibérique grillée", une belle paire. Viande tendre persillée et cuisson maîtrisée (rosée), pomme de terre braisée crémée... pas de la crème liquide allégée pour hypocrite du régime! 15/20. Si pour vous la cuisine est un assemblage à la pince à épiler de produits chers en quantité homéopathique avec des fleurs pour faire joli, évitez le gargantuesque "rognon de veau". Cuit entier, plus de 300 grammes. Cuisson parfaite. Cuire entier un rognon n'est pas aisé. Les fainéants le débitent en brunoise pour une cuisson plus rapide et visible. Un métier, l'art du pique-feu en cuisine. Bravo le grilladin! Bref! Purée moulinée beurre/crème,

mioum. Autre chose? 15/20. Moment parfait exonéré d'un inutile sucré de toute façon impossible à assumer. Un lieu particulier à deux pas de la fontaine Castellane, destiné aux hédonistes et autres amoureux d'une certaine vision du monde et de la vie. Au début de la rue du Rouet, le coquet brouet cultive vos bourrelets et vous rince le godet!

Cuisine: Antoine Prudent et Thoiry Assoumany

Spécialités: grill! Entrecôte d'Argentine et filet de bœuf (au poids). Rognons de veau. Magret entier. Andouillette artisanale. Tartare l'Argentin (Armagnac). Black Angus. Carpaccio. Cheeseburger Black Angus XXL. Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café Henri Blanc 2€ 12/20. Toilettes pas vues. Fermé samedi midi et dimanche. Formules 14,90€ et 17,50€ et menu 18,90€ midi semaine. Formules à la carte de 22,50€ à 38€. Parking Cantini à 100 mètres.

2 rue du Rouet
13006 MARSEILLE
Tél.04.91.78.95.65
<http://www.argentin-grill.com/>

qui croustillent, mélange de salades fraîches dopé par une vinaigrette pensée. 14,5/20. Professionnelle "tarte fine aux pommes, crumble cannelle, glace vanille", rectangle appliqué un peu compoté, croustille du crumble. 14,5/20. Un vrai cuisinier dans la boutique: le patron. Pile la trentaine, jeune père de famille lancé dans le grand bain de son propre restaurant depuis mi-2019. Des passages dans de solides et réputées maisons ne lui ont pas fait prendre la grosse tête, mais alors vraiment pas. Faut que je vous dise, il a un très gros défaut quand même, ne vous réjouissez pas trop vite, je ne peux pas garder ça pour moi. Sa table est ouverte uniquement le midi du lundi au vendredi. Faites une pétition.

Chef: Adrian Radovic
Spécialités: simple et bon
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Luciani 1,8€ 14/20. Toilettes 15/20. Formule 15€ et menu 18€. A emporter. Patio pour fumeurs derrière. Ouvert le midi du lundi au vendredi. A emporter.

30 rue Breteuil
13006 MARSEILLE
Tél.09.52.96.93.00

QUOI DE N'ŒUF ?

NT ΨΨ1/2 A EMPORTER

Ces murs, on les connaît bien et vous aussi peut-être puisque voilà quelques années, ils abritaient le restaurant arménien "La Rose de Marmara" où nous serons fait mousser la régalaée sans retenue! Chez Quoi de N'œuf, c'est refait de frais et plein comme... un œuf! Pas très grand non plus mais quand même, plus de 20 couverts d'une clientèle à majorité féminine venue à pied. Rien d'autre de possible que la formule 15€ ou le menu complet 18€. C'est un peu court mais adapté à la zone de chalandise. Avant même de m'être assis, la cordiale serveuse m'informe de la disparition prématurée d'un des plats du jour dans des conditions pas tellement suspectes vue le succès de l'estanco: le pavé de saumon et courge rôtie, salade. L'autre proposition étant bavette d'aloyau et frites maison, remplacée pour la même raison par une entrecôte. Vraiment, je n'avais aucune envie de me bichonner l'appétit avec une banale entrecôte. Mais. Car il y a un mais, même en octobre. L'entrée "croustillant de Saint-Marcelin" est dodue, feuille de brick au carré avec un fromage entier à l'intérieur. Ça vous change des bûchettes LIDL et de la mozza en carton des gratteurs de centimes! Quel bonheur simple quand arrivent les lères fraîcheur: 14,5/20. Comme ma viande, vous avez bien "saisi" mon plat: "entrecôte et frites maison, salade", fleur de sel sur le capot d'une viande de qualité supérieure, pas la miséreuse entrecôte marseillaise fourguée par les mêmes qui servent de la buchette LIDL au chaland. Frites charnues

LA MARINE DES GOUDES

ΨΨΨ1/2

Superbe table qui a bien saisi l'air du temps, sans jamais tomber dans le piège de la mode culinaire imbécile qui fait pffuit dès qu'un gros malin en trouve une plus grosse. Marianne Tayeb et Alexandre Marqué ont le compas dans l'œil pour flairer les attentes du client à chouchouter. Ils fonctionnent à la fierté du bel ouvrage réalisé, savent donc ce qu'ils veulent... et ce qu'ils ne veulent pas! Monté sur le pont en 2018, l'alsacien Jérôme Dreyer (Bocuse, domaine de Murtoli, Le Pont de Brent en Suisse) traduit la vision exigeante du couple sous la forme d'une fort belle cuisine adaptée au lieu, le Port des Goudes, détendez vos arptions dans vos mocassins à glands ou vos talons-aiguilles et ouvrez grand vos mirettes ébahies. C'est beau hein? Ouai-ouai... ne détournez pas la conversation: vous lisez un guide de restaurants, pas Maison et Décor Méditerranée. La mer plein fer avec friture de poissons frais, poêlée de seiche en persillade, soupe de poissons de roche, sardines justes saisies, poêlées de couteaux persillade aux zestes d'agrumes, carpaccio de poulpe condiments/yzuz et vinaigrette pour se mettre la bouche en jambes... en sirotant un Chablis ou un Cassis! Mauricette, celle qui s'habille comme la chanteuse blonde d'Abba de l'Eurovision 1974, se régale avec "filet de daurade, lissé de carottes, romanesco, sauce lait de coco/citronnelle". Saveurs efficaces et délicates, elles ne tourment pas autour du pot, mâche et finesse avec le produit chouchouté joliment mis en scène. 15,5/20 qu'elle dit. Ballet clos avec "pavlova

aux fruits rouges", dans une version meringue croustillante à coeur, fruits frais et crème vanillée: 15/20. Ma gourmande entrée vous enrubanne le plaisir dans du papier de soie! "Pain perdu de loup, bisque de homard" et salade d'herbes. Un biscuit, comme une terrine tiède au contenu lisible qu'on poche dans la fine bisque. Ou comment faire d'une vieille recette de vieux cuisiniers qui ouvre son frigo le matin pour voir ce qu'il reste à manger, une idée jeune qui vous se-coue la théière. 15,5/20. "Tentacule de poule snacké, légumes croquant et bouillon satay". Quel copieux! Bravo! C'est vrai quoi? Pourquoi faire la portion microscopique quand c'est bon? Bref! Légumes émincés et poulpe dodu sur lequel vous versez le mini-caquelon de sauce Satay, à part. Asie et Occident dans l'écuelle, piment rouge et cacahuète. 15,5/20. Si vous préférez le poisson dans ces classiques recettes, filez plutôt sur le poisson des pêcheurs du port des Goudes (zieutez la vitrine réfrigérée) ou encore, la fameuse bouillabaisse de la maison que les habitués historiques de "La Marine des Goudes" viennent déguster ici comme en pèlerinage. Formidable adresse, surtout hors-saison. Et merci de respecter les horaires de réservation, vous n'êtes pas seuls sur la terre à vouloir vous régaler au paradis.

Chef: Jérôme Dreyer

Second: Simon Douset

Spécialités: poisson sauvage (8€/100g) et crustacés suivant arrivage. 48h: bourride et bouillabaisse (45€).

Accueil 15,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Environnement 17/20. Carte et ardoise. Encas dès 7€, entrées dès 13€, plats dès 19€. Enfant 12€. Groupes. Terrasse sur le port. D'avril à novembre fermé jeudi. Hors saison: se renseigner.

16 rue Désiré Pellaprat

13008 MARSEILLE

Tél.04.91.25.28.76

<https://www.la-marine-des-goudes-restaurant-marseille.com/>

LA GROTTTE

NT

Ψ1/2

Restaurant à voir mais ça s'arrête là. Au bout d'une impasse, on pige le contexte en zieutant aussi sur Google Maps la calanque de Callellongue. Pour le strict cadre de l'établissement, c'est mieux in situ et vu le tarif du mironton qui défrise la tonsure, optez pour un simple café. Profitez-en pour admirez le surprenant décorum qui explique la raison pour laquelle La Grotte est une "institution" sur Marseille. Esprit baroque badigeonné rococo, du violet et de l'or, une lourdeur qu'on se surprend à trouver presque harmonieuse tellement l'idée est décomplexée des couleurs. Bon. Chuis pas office de tourisme ni "tour

opérateur". La clientèle est celle à laquelle on s'attend un peu, "se faire voir" et "être vu", hommes d'affaires qui se la jouent Alain Delon et Jean-Paul Belmondo dans Borsalino, mamie se badigeonne les lèvres devant son miroir tous les quarts d'heure, un monsieur sans âge lit le journal devant une bimbo qui s'ennuie ferme, et puis à ma droite... le chef qui mange dans son restaurant. C'est bien. Mais alors: qui cuisine? Pas de tarifs pour les eaux et le café. Et point de vue choix de plats, ya pléthore: 12 entrées de 14,5€ (moules gratinées) à 25€ pour "blanc de seiches de notre pêcheur ail et persil" (boum) ou "une burrata avec figues, jambon San Daniel et tomates de Sicile" (paf). Egalement une douzaine de plats de 25€ (milanaise) à 39€, un "Chateaubriand façon Rossini", 9 pizzas de 14,5€ (anchois) à 19,5€ (avec de la truffe...). Impossible d'avoir mon banquier au téléphone pour une demande de crédit, alors je me lance avec "belle côte de veau du Limousin, jus grand-mère et truffe". La serveuse me questionne sur le choix de garniture, sinon ce sont des frites. Ah. A ce tarif (32€) j'opte pour les légumes. Un bol amené à part, carotte, radis, gourmands, courgette jeunes et vertes, tous taillés avec doigté et joliment colorés mais tristement saupoudrés d'insupportables épices exotiques défoliantes du gout. Que le cuisinier me pardonne, je sais sa corporation susceptible aux critiques de l'art que le client du restaurant ne peut pas comprendre, cet ignare. Faudrait peut-être s'esbaudir du génie, ou alors être initié. Enfin bon. C'est de toute façon mieux que la livraison de frites nulles, précutées depuis un bail. Le plat: poêlon amené chaud, bravo. Viande prédécoupée comme si j'avais 4 ans. Je ne comprends pas. Dommage, elle est bonne. Le jus est indéniablement maîtrisé, gras, du genre qu'on sauce jusqu'au bout. Demie échalote confite, ail aussi et lamelles de truffe d'été en générosité. Je sors mon 14/20 grâce à la sauce, pour 32€. Une partie des desserts à 10,5€ est assumée sous-traitée (Maison Torrès), "la salade de fruits" de la table d'à côté (celle où mange le chef) m'a vraiment fait envie. Les clients communs sont moins important que les convives du chef puisque m'arrive une assiette avec un tas de fruits frais, mais je ne sais pas depuis quand. En cubes, bâtonnets ou quartiers, ils ont subis une érosion de l'arête à force de s'être frottés les uns contre les autres dans le frigo. Terrible. 11/20 pour 10€. Allez hop, je dégage le tarmac, pas de café, marre de me prendre des coups derrière la machine à café. Total: 46€. Ah bon? Hé oué: sans prévenir, on vous facture 4€ le "supplément légumes".

Chef: Benjamin Mathieu

Spécialités: suppléments non annoncés

Accueil 17/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 16/20. Pains individuels 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 16/20. Carte. Terrasse. Fermeture se renseigner.

1 avenue des Pebrons

Calanque de Callellongue

13008 MARSEILLE

Tél.04.91.73.17.79

LA TABLE DU CHEF

ΨΨΨΨ

Du bagage dans le coffre malgré son âge non-avancé, Jonathan Rouzaud. Alors le voilà qui file, on ne le retient plus, pour le rattraper je vous préviens va falloir courir vite. Avec Mauricette, la fausse blonde aux grosses joues roses et un regard jaune à force d'abus en tous genres, on s'est régalés: surprises au coin de la recette et finesse des arrangements. Tout le monde vous le dira, au moins ceux qui étaient là! Le midi on sait bien que les formules entre 19€ et 27€ font carton plein. Mais le soir Balthazar? Nous étions la trentaine à nous lustrer le pois chiche ce samedi soir du côté du Redon, dans ce restaurant d'initiés où tomber par hasard n'est pas tellement possible. Menu-carte 36€, en avant la musique, ascenseur pour du très beau. Superbe terrine marbrée: "foie gras maison du sud-ouest, méli-mélo de pommes et raisons, toasts briochés". Efficace mais dans la retenue et pourtant, il accapare le champ de vision. Si l'assiette causait, elle dirait "vas-y coco: fais-toi plaisir!": 16/20. L'idée dans l'air du temps est un peu redondante: "tataki de thon aux sésames, fondue de tomates et aubergines". Le formidable est le travail du légume. 15,5/20. Les plats accrochent nos yeux de blasés, recettes classiques avec un truc en plus: "lotte rôtie à la fleur de thym, légumes paysans, émulsion de crustacés": le chef adoore les légumes! Moi aussi! Frais et variés! Dressé classieux, rondeurs gourmandes et saveurs incisives! 16/20. Comme l'"onglet de veau, risotto d'épeautre à la muscade et chips d'artichauts, jus aux pleurotes" de Mauricette. Tout pareil. Viande de qualité cuite au cordeau comme support idéal, couleurs de saison et saveurs d'automne aussi. Ne demandez pas ce plat en mai, il sera trop tard. Ou trop tôt. 16/20

donc! Quelle régala! Desserts? Oui m'sieur! Pour Mauricette, la jobarde de la rhubarbe: "tarte minute à la rhubarbe". Sablé ajusté du col boutonné jusqu'en haut, brunoise du fruit simplement blanchi déposé, délicate crème chaude versée minute, qui recouvre. 16/20 et "simple comme bonjour"... si on écoute les accrocs d'Instagram et facebook! Je n'ai jamais mangé de photos! Depuis toujours! Tout aussi formidable: "Pavlova ananas-kiwi, chantilly mascarpone vanillée". Un beau travail, peu sucré et qui laisse radicalement la place aux fruits. 15,5/20. Une savoureuse cuisine classique dans son époque, tonique et colorée. Question: le moment serait-il aussi formidable sans la radieuse Donia Rouzaud? Cette jeune femme de caractère est un sacré phénomène. Quel entrain! Le jour où vous la verrez faire la tronche au client n'est pas encore né! Pour avoir une chance de voir sa frimousse dans les mocassins, faudrait éventuellement manger dans son resto tous les jours: le rêve.

Chef: Jonathan Rouzaud

Spécialités: carte du marché

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité

prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain maison

14/20. Café Malongo 2,2€ 15/20. Toilettes

16/20. Formules 19€ et 23€, menu 27€ midi

semaine du lundi au samedi. Menu 36€

samedi et dimanche midi. Groupes 40

(menus avec boissons 38€ et 45€).

Climatisation. Terrasse au calme. Velum 4

saisons. Ouvert 7j/7 le midi et le samedi soir.

Accueil groupes (privatisable dès 20). Parking

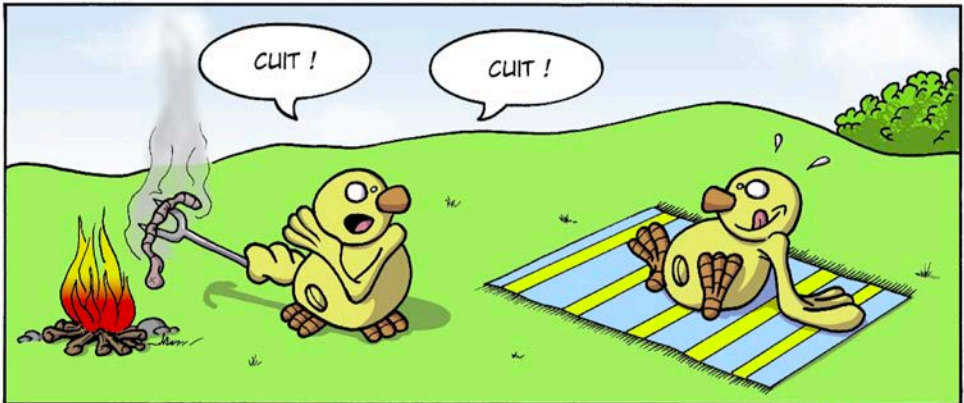
aisé gratuit.

83 boulevard du Redon

Parc La Rouvière

13009 MARSEILLE

Tél.04.91.75.04.55



BABBO NT

Ψ

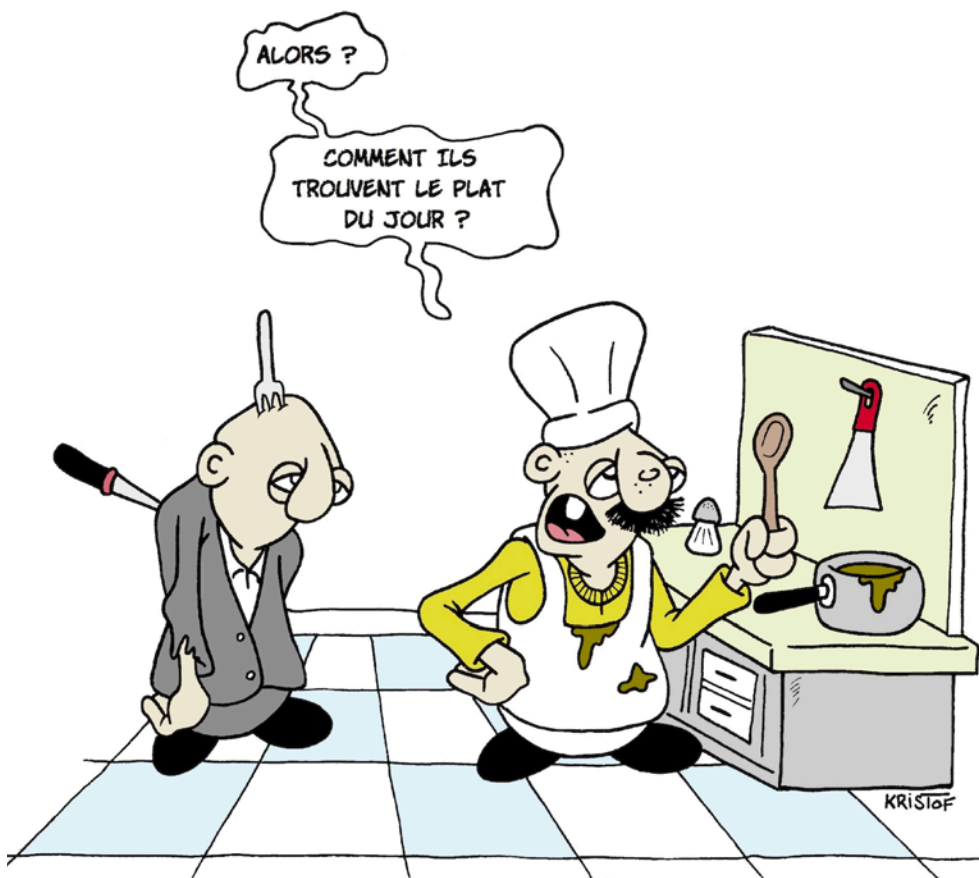
Nouveau-venu dans la foire d'empoigne commerciale, un italien "pignon sur rue" dans le quartier de la Valentine. Dehors, pas de menu affichés ni de cartes de plats. En avant pour l'aventure, beaucoup de monde pour la tenter. On se laisse séduire par l'appel de la led au plafond et par le charme carcéral des menuiseries d'acier noir façon atelier. Superbe endroit, des niveaux, et un beau bar au Babbo avec un tas d'étagères remplies de Campari ou assimilé: le Spritz est à la mode! Point de vue service, si la cuisine se proclame italienne, l'organisation est loin d'être romaine. Quelle pagaille! Comment dit-on "à l'arache" en italien? Des clients s'impatientent, rappellent à l'ordre, signalant poliment attendre depuis 45 minutes qu'on prenne leur commande. D'autres se lèvent et partent en payant l'unique San Pellegrino à peine entamée. Bref: désordre intégral! Au milieu de la bruyante foire d'empoigne, Mauricette traverse le restaurant jusqu'aux toilettes en marchant comme Cléopâtre qui toise César: elle n'aime pas les salades! A la carte 9 pizzas de 12€ à 23€ (boum), 11 antipasti, des charcuteries de la Botte, une dizaine de pâtes fraîches de 15€ à 26€, des plats de 17€ (salade César) à 58€ (côte de bœuf) en passant par une simple côtelette de porc avec patates à 21€. Je vous livre les traductions, pas les noms de plats annoncés en italien qui vous emberlificotent la buratta. Accompagnements facturés de 3€ à 6€, ya pas de raison. "Polpiano insieme": poulpe scottato (poêlé), épinard saltati, pommes de terre, mayonnaise légèrement piquante, tandoori, herbes. Alors le poulpe mal préparé a encore sur le dos sa peau peu engageante comme celle d'un aoutien teuton cramé sur la plage: 3 tentacules à dépiauter. Les épinards soit disant "saltati" (sauté) sont flouteux, patates à l'eau écrasées avec peau très furtivement marquées à la plancha, comme pour se donner bonne conscience. Le mieux est la sauce plutôt maligne, qui tonifie l'ensemble éteint. 18€ et 11/20 pour la dame au chapeau vert. "Capo dei gnocchi": gnocchi pesto basilic, parmesan et feuilles de basilic. Ces gnocchi sont faits ici (maison) et on le croit volontiers. Faits à la semoule (façon romaine), le serveur a averti et c'est tant mieux, comme il a prévenu de l'absence de près d'un quart des plats à la carte, ce qui est pro. Bref! Considérable manque d'assaisonnement, parmesan radin et l'unique feuille de basilic pleure dans son coin. Le travail à la poêle, signature fréquente de la cuisine italienne, manque: gnocchi pochés dans l'eau chaude, exempts de sel. 11/20 pour 16€. De ce qu'on a observé sur les tables voisines et personnellement mangé, trop d'éléments signent une machine à coeff' décomplexée. Hallucinant de cynisme. Des assiettes au kilomètre pour une cuisine terne qui surfe sur la mode italienne, et qui ne ménage pas ses efforts pour vendre du follo avec des intitulés de plat comme travaillés par un publicitaire. Mais passons. Vu le service pire que chaotique, nous sommes incapables de vous dire si le

café est bon vu qu'on a déplanté la Fiat 500 illico: on nous avait abandonné depuis trop longtemps dans notre coin et le boucan devenait insupportable.

Spécialités: italiennes (dans l'intitulé)
Accueil 12/20. Service 7/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Carte. Enfant 7€.
Plusieurs salles. Fermeture se renseigner.
 207 route des Trois Lucs
 13011 MARSEILLE
 Tél.04.91.89.90.29

LA TABLE DU 12ème ΨΨΨ1/2

Quelques années maintenant qu'avec la Castafiore des fourneaux Mauricette, risette aux badigoines on se palpe le magret en sortant d'ici. Sauf qu'en apprenant le départ du cuisinier Fernando Rodriguez, le frerot de Nancy Drevès, on avait légitimement les genoux qui jouaient des grelots. A quelle sauce allions-nous être mangés et quelle sauce allions nous manger? Au moment où je vous cause, toujours la formule à 19€ et le menu à 21,50€ du midi. Pas d'autres menus! L'air du temps avec l'ardoise du jour! Avantage pour le cuisinier: produits frais en flux tendu! Ce n'est pas une posture modeuse: Jean-Pierre, le mari de Nancy, tient le primeur voisin! Point de vue fraîcheur, y a pas mieux à part votre jardin! Bref! La dame au chapeau vert sirote petit doigt en l'air ses "beignets de fleurs de courgette" frais, simples comme bonjour et gourmands comme souvent! 14,5/20. Délicat "tartare de Saint-Jacques", petite entrée vive où pour réussir le pari gourmand, le coquillage ne doit pas être boiteux, le frais au fond des yeux, natürlich kamarade! La pomme verte Granny Smith donne la mâche acide/sucrée, le citron caviar réveille. 15,5/20. Deux plats archi-vus! Rarement aussi aboutis! Le "poke-bowl" de la dame au chapeau vert: énoorme! Peut-être trop copieux même... un comble! Avocat mûr, boulgour cuisiné, chou rouge émincé, coleslaw maison qui vous changera des barquettes toutes prêtes! Et dessus en cinémascope, 3 gambas panées body-buildées comme Rambo 1, Rambo 2 et Rambo 3. Pas très compliqué à faire, juste ne pas loucher la cuisson du crustacé, ici impeccable. 15/20. Vous commencez à me connaitre, j'adore ce plat: linguines à l'encre de seiche aux palourdes fraîches. Servies dans un contemporain ramequin noir. Un délice original en plus d'être fameux: vin blanc et crème, ce qui change du bouillon de la recette historique. Assaisonné au cordeau, une généreuse cuisine sans boudar faite pour le plaisir! 15,5/20 pour les meilleures pâtes aux palourdes en version crémeuses jamais boulotées par votre serveur! Impasse sur les desserts pour cause que faudrait voir à pas exagérer non plus. Voilà Mauricette rassurée sur la cuisine d'ici. Elle en avait les joues roses comme une ado prise en flagrant baiser interdit. Jamais simple de prendre la suite d'un très



bon cuisinier, la clientèle compare, attend au tournant. Pari réussi (ouf) pour Nancy Dreves avec ce jeune chef visiblement épanoui dans ses attributions. Accueil et service toujours aussi enlevé et sympa, absence de chichi requise mais politesse obligatoire. Regardez bien du côté des Caillols, on y voit des gourmands à l'appétit qui s'affole.

Spécialités: carte de saison

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Nespresso 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule 19€ et menu 21,50€ midi semaine. Enfant 9,9€ (-10 ans). Entrées dès 11€. Plats dès 15€.

Groupes 40. Terrasse couverte.

Climatisation. Fermé dimanche et lundi. En été: se renseigner. Parking aisé et gratuit devant le restaurant.

66 rue Saint-Jean du Désert

13012 MARSEILLE

Tél.04.91.87.13.80 et 06.51.07.21.65

<http://www.latabledu12eme.fr/>

RESTAURANT L'INFINITÉ

ΨΨΨ

A EMPORTER

Attention: cuisinier provençal plein fer! Adossé au massif de l'Etoile cher à Pagnol! Pas un bidouilleur distributeur de la sous-traitance industrielle en catalogue! Un cuisinier et un vrai! Un travailleur obsessionnel qui sonne la charge du frais, et le plus local possible. Même que l'huile vient à pied jusqu'ici: celle du voisin Moulin de Florette! Poisson, viande, fruits et légumes de qualité: pas facile au quotidien pour le chef de tenir des tarifs abordables pour les clients chéris de son petit restaurant de village familial! Mais comme le souligne lui-même Laurent Tabarracci, cuisinier passé par La Piazza des Frangins aux Camoins, Jeannot, Fonfon et l'Epuisette: "si j'avais voulu faire fortune dans la restauration, je serais allé m'installer ailleurs!" Bref! Remplie de principes jusqu'au sommet de son chapeau vert, Mauricette apprécie la philosophie de la maison! D'autant que la douce Julie Alagueuzian (une remarquable cuisinière aussi) met son grain de sel et son "coup de pâte" en salle pour que ses attablés chéris passent une jolie paire d'heures. Le midi en semaine, une formule soignée à 14,90€ ravit l'autochtone! Tandis que celui qui ne vient pas forcément chaque jour se fait des souvenirs avec la salade de poulpe grillé en persillade, soupe de poissons de roche, poulpe grillé au piment d'Espelette, filet de loup de Méditerranée sauce vierge, petite bouilla de l'Infinité, médaillon d'agneau confit au thym et à l'ail, andouillette de Troyes à la marseillaise et même un burger chèvre, tomate ancienne et pistou! Les anciens du village disent qu'on entend Manon des Sources chanter quand on croque dedans! Et aussi mes petits supions adorés, deux spécialités! Bouillabaisse et poisson entier, mais gaffe: uniquement sur commande! Nous avons réservé un

"bar de ligne en croûte de sel" d'1,2kg. Ça vaut le coup d'attendre: belle cuisson! Ma préférée pour un poisson de qualité. Garniture au choix, écrasée à l'huile d'olive, tian délicieux, panisses... Pas de découpe en salle mais faut dire que ya du monde dans la cocotte ce midi de semaine! Le couple mouline dur! Bref! 15/20 pour le festin. Tandis que Mauricette sur sa chaise ronflait la tête renversée bouche ouverte, je me rinçais le plaisir avec une "soupe de fraise de pays au basilic, sorbet citron" singulièrement réveillée par un filet d'huile d'olive citronnée! 14,5/20 et 6€. Joli boulot, soutien réel de la tradition de Provence, sans pipeau! Test qui confirme un style dopé à la sincérité: la boutique a bien peu d'adversaires à sa hauteur. Balade digestive au Musée du Terroir Marseillais (à deux pas) et parking privé très pratique de l'aimable association "Roudelet Felibren" (à deux pas aussi).

Chef: Laurent Tabarracci

Spécialités: Bouillabaisse 50€ et poisson en croûte de sel (8€/100g) réservation 48h.

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza avec navette maison 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule midi du mardi au vendredi 14,90€ et 18€ sauf jours fériés. Formule 24€ midi semaine. Menu 29€.

Carte. Enfant (-12ans) 12€. Climatisation.

Groupes 25. Restaurant privatisable.

Possibilité de repas en extérieur devant le restaurant. Fermé dimanche soir, tout lundi et mardi soir. Parking courtoisement mis à disposition par "Roudelet Felibren" (Conservatoire d'Arts et de Traditions Populaires du Terroir Marseillais) 100 mètres avant le restaurant.

A emporter.

29 boulevard Bara

Château-Gombert

13013 MARSEILLE

Tél.04.91.07.69.19

<https://linfinite.eatbu.com/>

MAUSSANE-LES-ALPILLES

AU RESTO LES FILLES

NT

ΨΨΨ

A EMPORTER

Deux amies tout juste trentenaires, fusionnelles à force d'avoir bourlingué sac à dos: Inde, Vietnam, Laos, Sri-lanka, Cambodge, Philippines... Forcément quand on rentre à la maison, le ciboulot n'est plus construit pareil et pour l'adrénaline de la vie au quotidien, faudra trouver des moteurs. Alors en 2019 et comme un seul homme, les filles du pays Tatiana Leydet et Charline Schaeffer ouvrent table à Maussane-les-Alpilles. Le père restaurateur de la 1ère œuvrait dans ces mêmes murs! D'emblée sur la réserve, son sourire solaire déroule ensuite. Fille d'un pâtissier fontvieillois élevée dans la culture du gramme, la seconde tient cuisine. Fin d'été et terrasse

obligatoire située à... 80 mètres du restaurant, sur la place du village! En ce moment: poule tiède aux agrumes, saumon grillax au fenouil, cuisses de grenouilles en persillade, pulled pork des filles (je vous laisse chercher), un burger et un pokebowl pour l'exercice obligé, et une souris d'agneau confite 10h au romarin qu'on retrouvera déclinée dans une autre recette cet hiver. Et puis la formule du midi façon loterie (on gagne à tous les coups) entre 15€ et 21€: 17€ pour moi ce jour. Avec "raviolis tomates séchées, asperge, crème de parmesan". Je ne m'attendais pas à autant de soin, vous comprenez, manger en terrasse dans les Alpilles... sous la mirette le plat donne envie. Pour des pâtes: qui l'eut cru Lustucru? Mes biquets, belle assiette creuse garnie de gros raviolis farcis de qualité, cuits comme il faut et sans les oublier dans l'eau, la sauce gourmande en parmesan enrobe. Finition cébêtes et chou rouge émincés minute. Et un bol de mesclun tombé du nid. Ça fait la différence entre blasé de la gamelle qui sort un plat de pâte par obligation contractuelle et cuisinier qui veut faire plaisir. 15/20. Deux miracles de suite, ça n'existe pas. Sauf avec le dessert "Granola miel et fraises". A partir de (presque) rien, lumineuse idée: fromage blanc battu grassouillet avec fraises, noix de coco râpée. Pas de quoi se taper la tête contre les murs. Sauf que le coup de billard à trois bandes arrive avec le généreux mélange de graines amandes, noisettes, noix de cajou, avoine, noix... lié au miel, comme caramélisé. Et pas en portion avaricieuse de comptaible qui veut partir en vacances à Bali sur le dos du client! 14,5/20. L'intérieur est chaleureux, donne envie avec ses recoins cocons et ses flacons en rayon qui tendent leurs petits bras mignons. Ou comment lire les saines intentions d'une maison à partir d'une simple formule du jour. On y lit comme un savoir-faire un peu à l'ancienne adapté à l'époque. Bref! Si j'étais vous j'irais voir, et si j'étais moi j'y retournerais!

Chef: Charline Schaeffer

Spécialités: ardoise de saison

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

Café Henri Blanc 13/20. Toilettes 16/20.

Formule midi entre 15€ à 21€. Ardoise. Plats vegans. Climatisation. Groupes 60 (cocktail)

et 25 (repas). Privatisation possible.

Possibilité de prestation à domicile. Terrasse

en saison. 7j/7 en été. Hors-saison se

renseigner. Brunch le dimanche.

2b rue Simon Barbier

13520 MAUSSANE-LES-ALPILLES

Tél.04.88.09.26.52

MIRAMAS

THE BURGER FÉDÉRATION NT 00

Le Parc commercial, Village de marques Mc Arthur Glen. Un de ces endroits pour manger qu'avec Mauricette nous n'avions pas encore fait. J'aimerais vous dire qu'on a gardé le meilleur pour la fin, mais c'est impossible. A l'entrée, le client s'enguele dans une file indienne comme on attend à l'abattoir mais il ne le sait pas encore. Ça donne le temps de zieuter le contexte, on grimpe à 100 décibels dans les esgourdes, 3 serveuses dont 2 en mode zombis de routine porte-assiettes, et derrière le spacieux comptoir œuvrent des cuisiniers ou assimilés entourés d'éléments en inox astiqués. Celle qui semble être la responsable vient nous chercher, allez, courage, c'est l'heure, quand faut y aller faut y aller, juste un mauvais moment à passer. Nous voici installés, une adorable jeune serveuse blonde à chignon nous explique l'ardoise. Oui, comme au restaurant. Elle s'escrime à essayer d'éveiller notre désir en récitant force risettes: 4 hamburgers à 13,5€ et 14,5€ ainsi que 2 salades à 12€ et 14€. Qu'on retrouve dans 2 formules à 16€ et 17€, plat+boisson. Avec sa voix de consommatrice abusive de whisky, Mauricette s'est mise à chanter comme Bruce Springsteen: "boooooorn in youesse hééééé" en demandant le "BLT USA burger" avec steak Angus, bacon, cheddar, oignons, salade, tomate, sauce barbecue. Pain hamburger de qualité industrielle, fin et mou, c'est vous dire si ça vole bas. Tu regardes ton plat arriver de loin, tu déprimes déjà. Ce ne sont pas les mièvres frites jaunes pâles presque grises qui vous remonteront le moral, avachi lui aussi. La viande est acceptable, le mieux de l'ensemble. Sauce industrielle. 9/20. La dame au chapeau vert avait demandé à la petite du service si elle pouvait avoir aussi des frites de patates douces, avec. Elles sont arrivées en retard (mais croustillantes) après qu'elle en ai fini avec son mauvais sandwich: "je ne vous avais pas oublié" qu'elle a dit à Mauricette avec un radieux sourire. La dame au chapeau vert en aura les larmes aux yeux à moins que ça ne soit la moutarde. J'ai pleuré moi aussi, mais pour ma "salade César". Oui, la fameuse. Si on peut dire. C'est écrit: salade verte, tomates, poulet, croûtons, sauce César. Une assiette plate aux bords orange, salade fraîche (pas du sachet), de la tomate cerise coupée en deux, du crouton, des tranchettes de blanc de poulet fumé précuit ailleurs, des râpures de parmesan. Mais pas de sauce, même pas au fond. Juste un bout de pain directement dans l'assiette, comme pour rationner le client irresponsable. Incroyable. Non seulement cette médiocre salade est vendue 14€ alors qu'elle revient à 1€ (c'est le commerce!) mais elle est mauvaise et on vous puni avec du pain, sec de surcroît. 7/20. Les WC sont condamnés pour des raisons d'hygiène. On se lavera donc les mains un autre jour. The Burger Fédération est une enseigne de l'important groupe italien Autogrill qui

SITE OUEB
le-bouche-a-oreille.com



Rejoignez-nous sur
facebook
pour les bons plans et actualités



NETTOYAGE UTOPISTE DE LA PISTE D'APPÉTISSAGE

Chacun donne son avis sur les moyens à mettre en œuvre pour préserver le lieu de convivialité qu'est le restaurant, ou ce qu'il en reste. Chaque consommateur a sa propre idée, chaque restaurateur aussi, les réseaux sociaux amplifiant le phénomène. Ça fait du monde au balcon. De notre côté on s'en tiendra à un inventaire personnel et subjectif de ce qu'on voudrait voir dégager de la piste d'appétissage.

Le fait maison bidon. Au lieu d'éclairer le consommateur, la législation imbécile du "fait maison" l'induit encore plus en erreur. Label vidé de sa substance à coup de lobbying dans la cafetière: la messe est dite en 2014! Décret mort-né. Tout bénéf' pour l'industrie de l'agro-alimentaire et ses dealers de la gamelle qui pullulent: 80% de la cuisine des restaurants sort de labos industriels! Une courageuse minorité de "réré" (résistants-restaurateurs) opposée au mensonge est née. Cuisiniers conscients qu'ils ne feront pas fortune dans le métier, mais qui veulent être fiers de leur travail.

Si on dégageait les filous?

Plats en photo. Idolâtrie de la profession justifiée à l'endroit du magazine papier Thuriès: chaque cuisinier le feuillète avec admiration. Ses photos auront fait rêver des générations de cuisiniers bien avant internet. Même si les recettes révélées y sont volontairement incomplètes... Lors des années 80 et peut-être avant, les restaurants asiatiques lançaient la mode des plats photographiés, sur leur carte ou sur un grand panneau sur le trottoir. On sait depuis que ce que nous sert sous le nez ressemble rarement à la photo. L'homme n'apprend jamais rien, c'est désespérant: il continue à tomber dans le panneau virtuel des photos sur Instagram ou Facebook! Insupportables concours et classements de plats sur critères exclusifs d'esthétique! Pixels pour bouffeurs avec filtres trompeurs! Une photo ne veut pas dire que c'est bon, ça veut éventuellement dire que c'est beau! Combien de fois m'a été servi un magnifique "dessert de télé" façon Top Chef à qui j'aurais donné le Bon Dieu sans confession? Sauf que de fruits, à goûter ils n'étaient que dans l'intitulé. **A bas les escrocs de la photo!**

Les automatismes des serveurs. Passons sur le pénible et intemporel "**je vous écoute**" lors de la prise de commande. Battu à plate couture dans notre classement par le "**ça a tété?**" au moment de l'addition. En bonne place et sur le podium, l'irritant "**bonne dégustation messieurs-dames**". Mais on aime bien le "**ça va? C'était bon?**" accompagné d'un sourire sincère. Ne pas oublier le serveur qui sans même dire bonjour ni vous regarder, récite la leçon de sa direction: "**alors ici le chef fait que des produits frais et du fait maison**". 9 fois sur 10 présenté ainsi, c'est un mensonge de camelot.

Tablettes tactiles. On les trouve parfois en remplacement des cartes de papier. Sinon que ça fait "moderne", qu'on m'explique l'intérêt d'un tel outil dans un tel lieu! L'argument hygiénique ne tient pas! Vu mes rapports personnels avec la haute technologie, "plus facile" ne tient pas non plus! On se croirait au bureau ou dans un film de science-fiction avec le robot qui amène le jambonneau! Ou dans une boutique de produits informatiques! **Allez hop: on dégage!**

Absence d'affichage. Forcément les tarifs des menus et la carte sont présentés au client: papier, ardoise, tablettes ou oralement. C'est le minimum pour pouvoir passer commande. Mais pour les boissons et en particulier, les verres de vin, les eaux et le café, parfois c'est pochette surprise! Le restaurateur spéculé ainsi sur l'idée que le client n'en demandera pas le tarif au risque de passer pour un radin, surtout s'il est accompagné. Les tarifs des desserts sont fréquemment tout autant dissimulés, entrant ainsi dans la danse du non-dit. **Formidable non?**

Absence d'affichage (bis). En Italie, le restaurateur affiche le détail des plats surgelés ou congelés sous peine d'être hors-la-loi. En France, ce pays qui n'a rien n'a voir avec la mafia, un restaurateur équipé du code professionnel APE 5610 comme Bocusse peut refourguer un cocktail d'arômes et d'additifs ajouté à coup de vaporisateur sur son poulet aux écrevisses de sous-traitance industrielle. Sans en informer le client. Ou après avoir ajouté une feuille de persil sur la sauce, estampiller sa blanquette industrielle d'un label "fait maison" réglementaire. **J'ai déjà parlé du "fait maison" plus haut? Oui, je sais mais j'insiste.**

Serveurs pédagogues. Les restaurants sophistiqués ont parfois un bavard maître d'hôtel. Il vous explique par exemple comment absorber la sous-mignardise dodue comme un cuissot de moustique: "vous prenez le cuissot avec la pince à épiler, vous la mettez sous la langue en regardant le plafond, puis vous la tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la glisser sous l'avant-dernière molaire à droite puis croquer en pensant à vos vacances à Djerba". Aussi, un jour chez un étoilé cherchant à plaire aux codes imposés du Guide Rouge, un sommelier m'expliquait avec lourdeur comment tenir mon verre en me servant le précieux nectar. Le temps que le même m'expose sa prose technique sans passion, j'avais achevé ma dosette de 14cl. Et lui et son air supérieur: on ne doit pas mettre de moutarde avec le magret de canard! **Vivement le gigot-haricots chez mémé dimanche qu'on rigole!**

Les classements de restaurants. Ils sont nombreux. Celui du pigiste de la PQR* en mal d'inspiration, du blogueur local qui veut faire parler de lui, des guides, des journalistes, des associations... du classement des meilleures pizzas de la ville aux meilleurs hamburgers du canton, des plus belles terrasses pour l'été aux "meilleurs jeunes cuisiniers de la nouvelle génération qui montent" etc. **On s'en tape.** Ce qu'on veut, c'est de l'info, c'est l'avis éclairé du journaliste après un test en bonne forme, c'est-à-dire payé et si possible sous anonymat. Pas un recopiage de dossier de presse ou un piochage imbécile de photos sur Facebook pour seuls arguments.

Les cuisines microscopique. Oui, il est nécessaire de se nourrir et on considère la pratique du restaurant comme une activité culturelle. C'est pas une raison pour nous donner à bouffer des os de moucheron. En ce qui nous concerne, on aime bien les assiettes réfléchies et originales sinon, avec 380 repas par an au compteur on tournerait en rond depuis belle lurette. On aime visiter les musées d'art contemporain comme on aime le Louvre. **Mais on veut sortir de table sans avoir faim ni se bâfrer de pain.**

La mainmise de l'industrie sur les guides gastronomiques et les concours.

Concours locaux, nationaux ou mondiaux. Tous n'assument pas leur fonctionnement économique. La plupart des organisations ont en point de mire le guide Michelin qu'elles jalouent secrètement, s'imaginant avec excitation "calife à la place du calife", un jour. Les sponsors de l'agroalimentaire devant fourguer leurs produits aux chefs ont investi le secteur de la com'! Voici quelques "partenaires" du plus connu et respecté guide, le fameux Michelin: San Pellegrino (Nestlé), Métro, Lavazza, Lactalis et même TheFork, ex La Fourchette propriété à 100% de TripAdvisor. Trop long de lister ici toutes les interactions nocives entre les partenaires: industrie agroalimentaire, chefs et medias. Un véritable triangle des Bermudes où disparaît le regard critique pour ne pas faire de l'ombre à l'économique. Les guides corrompus?

Allez hop! Poubelle!

Les cuisines à 4 mains (ou plus). Peu vues en 2020 pour cause de Covid, le phénomène s'est essoufflé mais ça devrait vite nous revenir dans le pif grâce aux bataillons de communicants des chefs sur le pied de guerre et rémunérés au dossier de presse arrivés sur le bureau des journalistes-blogueurs influents. Souvent invités à casser la croûte à l'œil, les journalistes anonymes dont tout le monde connaît le minois y prennent de jolies photos de chefs en couleurs pour leurs blogs. Indigeste d'autant que le client gourmet du restaurant se contrefout de ce genre de manif' pour matuvus comme de sa 1ère chipolata. Effet masqué de l'opération: guerre d'egos fréquente entre les deux cuisiniers réunis. Un des conviés tire toujours la couverture à lui, à moins que ça ne soit l'autre. **Nous, on rigole.**

Les champions du Monde de pizza. Très nombreux. Comme pour la boxe (on n'y comprend plus rien) il existe dans chaque championnat plusieurs catégories: pizza classique, teglia (plaque), acrobatique, rapidité, bio, dessert etc. En grattant un peu, on constate que l'industrie alimentaire est intimement liée à la spécialité italienne en sponsorisant des concours: la milanaise mozzarella Galbani (groupe Lactalis) qui n'a pas le monopole de la qualité*, les napolitaines farines Caputo** qui au moment où nous les lisons ne signalent pas dans ses "fiches techniques" les additifs dans ses farines etc. Des exemples parmi tant d'autres. Bref! La multiplicité des concours est un moyen privilégié pour l'industriel de contrôler sa propre image en adoubant de nombreux pizzaiolos qui, généralement, lui resteront fidèles à vie. Pour financer un concours, le fabricant productiviste "sponsor" est condamné aux grosses marges et aux gros volumes. On retrouve d'ailleurs les produits dans la grande distribution, y compris sur Amazon et Cdiscount. Les meilleures farines ou mozzarella, comme beaucoup de produits alimentaires, ne sont pas les plus connues... ni les plus chères! Vous connaissez désormais la raison pour laquelle il existe une flopée de "champions du monde pizza". **Légitimes ou totalement frelatés.**

* https://www.lexpress.fr/actualite/societe/du-fromage-avarie-recycle-en-produits-frais_524647.html

** <http://www.mulinocaputo.it/farine>

Les cuisines ethniques à la mode. Le hamburger a colonisé les cartes de 9 restaurants sur 10, à vue de nez. Beaucoup de sino-vietnamien se sont recyclés dans les sushis. Dans le même style envahissant, on nous balance désormais le poke-bowl. Prononcez "peauké beaule". Quel restaurant ne possède pas (encore) son poke-bowl? A la base, une spécialité venue d'Hawaii à base de poisson cru mariné et d'autres choses. Ça fonctionne bien car dans la mouvance du manger sain, c'est plein de bonnes choses: fruits ou légumes, huiles, bon gras, vitamines. C'est assez drôle car le sain poke-bowl se positionne en résistant implicite face au gras burger. Rien d'étonnant qu'on le retrouve en milieu urbain au menu des boutiques bobo-hipsters. A côté des bouteilles de vins nature. **Justement...**

... Les ayatollahs du vin nature. Franchement, ils font ce qu'ils veulent. Œuvrer pour un monde meilleur en vendant des boutanches sans produits chimiques: bravo! Mais quand dans un lourd silence l'intégralité de la salle se retourne quand vous dites un peu fort au sommelier que son pinard nature n'est pas bon, on se sent vraiment seul. **Tout le monde a le droit d'avoir un avis, mais seulement s'il est comme le mien.**

Les chefs qui cuisinent d'abord pour les guides. Quand on entre dans un nouveau restaurant, on renifle rapidement si le chef cherche les médailles des guides: tarifications dans le cadre attendu du Michelin, protocoles, toilettes et forme des tables, style de personnel et présentation des assiettes: les chefs les reproduisent après visionnage sur Internet de celles de leurs idoles, Ducasse et autres étoilés. S'inspirer oui, mal copier non. **Pathétique.**

Le grand capital à l'assaut des petits restaurateurs: vous êtes cernés! Votre idole de toujours Michelin est entré dans une valse risquée avec TripAdvisor "pour un partenariat stratégique international" en décembre 2019. Michelin qui vient de racheter le 28 octobre 2020 100% du guide Fooding, et côté vin le guide Parker en 2019. **Les gros poissons se font toujours boulotter par de plus gros.** Bon courage aux chefs des petits restaurants qui pactisent lors de vaseuses promos qui n'enrichissent qu'un seul côté du deal: vous êtes cernés!

Les clients acheteurs de remises. Le leader du marché des remises au restaurant aujourd'hui (tout va très vite) s'appelle TheFork, ex La Fourchette (Groupe TripAdvisor). Bonnes affaires? Des restaurateurs y effectuent des remises sur leurs repas qui vont de 20% à 50%! **De qui se moquent t'on?** Qui peut croire à la réalité d'une réduction de cet ordre sans tricotage tarifaire ou traficotage des produits? D'autant que le restaurateur reverse 2€ ht par client à TheFork, en sus. On sait bien que le rapport qualité prix est l'élément clé pour choisir un restaurant. Autrement dit, le client n'y va pas pour une remise, mais parce que c'est bon et que la direction ne vous prend pas pour un koweïtien en gouquette.

œuvre dans le monde de la bouffe. J'attends que les actionnaires me remercient d'avoir consolidé leurs dividendes en gaspillant 31€ pour 2 plats. Point info: restaurateurs si vous cherchez du personnel de salle, la petite blonde à chignon est au top! La lumière du jour!

Chef: allez savoir!

Spécialités: marketing

Accueil 8/20. Service 12/20. Rapport qualité

prix 8/20. Cadre 15/20. Bout de pain sec

9/20. Café pas pris. Toilettes extérieures.

Formules 16€ et 17€. Ardoise. Enfant 10€.

Terrasse. Fermeture se renseigner.

ZAC de la Péronne

Rue de la Quenouille

13140 MIRAMAS

Tél.04.42.48.88.58

<https://www.autogrill.fr/fr/content/burger-federation>

MOURIÈS

RESTAURANT LA BERGERIE GOLF DE SERVANES ΨΨΨ

Et n'allez pas croire, parce qu'il s'agit d'un restaurant de golf, que la direction pratique le sectarisme social et du tarif qui vous carambole le crapaud. Vu le beau contexte, ça pourrait. Table ouverte à tous! On aimerait bien que tous les restaurants de golfs soient ainsi tenus: un accueil digne de ce nom malgré une (grande) terrasse remplie comme un œuf d'autruche sur le coup des 13h, et une cuisine au-dessus du lot avec des produits frais à prix doux, symbole d'une volonté sincère de la direction de se démarquer du moyen qui pollue nos existences. L'exploit est de taille dans un canton où le chaland et sa CB sont attendus au coin du bois. Formule midi 7j/7 à 19€! Ardoise partagée entre "plats bistrot" et "coin resto": de 18€ à 28€! Mauricette qui fut gardienne de vache en Corrèze dans sa période pré-pubère, connaît bien la question bovine. Elle a incidemment appris le japo-nais au contact d'un sushi au surimi lors d'une thalassothérapie aux algues wakamé. Alors aussitôt reçu son plat du jour à 15€ "paleron de bœuf Wagyu braisé à la plancha", elle s'est assise en lotus sur sa chaise en grommelant des louanges en l'honneur de l'empereur Naruhito. Et surtout du gardien des traditions culinaires Jean-Michel Alazard qui a dégoté ce morceau de viande de bœuf Wagyu, race de bétail japonais notamment utilisée pour la fameuse Kobé, une merveille pourtant onéreuse à l'achat. Dans un plat du jour à 15€, c'est une performance. Dodu morceau de paleron à la plancha, fondant et délicatement doré, une sauce poussée à l'oignon, chou braisé émincé, écrasée de pomme de terre huile d'olive. 15/20! A lire sur l'ardoise, ça m'a sonné à l'esgourde: "thon rouge de méditerranée mi-cuit au sésame, gnocchi maison, barigoule d'artichauts". Un régal, comme un pavé (de thon) dans la mare de la médiocrité coutumière. Un rouge puissant, comme du bœuf. Cuisson ajustée, fon-

dant en bouche, gnocchi poêlés extra, barigoule qui enroule. 15,5/20. Le dessert du jour est une "tarte aux pommes" dans une version fine, caramel maison. Fruit presque confit, pâte feuilletée: bien! 14,5/20. Effort esthétique pâtissier notable avec "tarte sablée, mouseline, pralinée abricots et figues rôties". Fruits frais, mais pas assez d'abricot. Mauricette adore l'abricot. Heureusement, beaucoup de figues, Mauricette adore la figue. 15/20. Double pari réussi pour Nathaly et Jean-Michel Alazard depuis 2016: faire très bon pour le golfeur exigeant comme pour le chercheur de bonne table. Pain et café sérieux, fruits et légumes du coin ramassés pas loin. Jolies pierres du 17ème siècle, intérieur chaleureux et confortable. Terrasse ombragée l'été. Calme olympien, pour ne pas dire golfique. Un néobistrot dans toute sa finesse, bien pensé et ouvert à l'année!

Spécialités: ardoise sur un mois

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité

prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café

Maison du Bon Café 2,5€ 15,5/20. Toilettes

étage 15/20. Formule midi 7j/7 19€. Ardoise.

Groupes de 20 à 200 (et plus). Privatisation

possible. Ouvert 7j/7 le midi. Le soir: se

renseigner. Terrasse ombragée. Parking privé

surveillé. Ouvert à tous!

Domaine de Servanes (sonnette au portail)

13890 MOURIÈS

Tél.04.90.47.61.58

<https://bergeriedeservanes.wordpress.com/>

ORGON

AUX PETITS PAVÉS ΨΨ1/2 A EMPORTER

Midi en semaine: faut les voir tous se régaler, manger comme s'ils avaient faim! Des tables de 2 de 4 de 8! Je sais bien, nous avec Mauricette on était de la fête! Dans cette belle maison aux nappages doux et serviettes repassées, avec service à l'ancienne poli et souriant, voir les bouilles joyeuses des attablés de tous âges me ravit la giroлле! Nicole, son fils Frédéric Brès et sa compagne Suzanne sont les gardiens du temple d'une restauration traditionnelle aux codes assumés. Les modes passent, eux sont toujours là. Tiens! Mauricette est démodée depuis Napoléon III! Elle est toujours là! Elle n'a pas changé d'un poil! Ses réflexes de gourmandise non plus! Elle s'emballa avec les fameuses "moules gratinées à la provençale". Une palanquée de moules dodues passées au four avec thym et romarin, beurre, ail fin et persil. Un régal, les meilleures que je connaisse, faites sur place et pas décongelées de Nouvelle-Zélande comme souvent, et oui, on en apprend de belles. Sur ses grosses lèvres, le brillant du gras lui faisait comme le gloss de Pamela Anderson dans "Alerte à Moulibu". Extra: 15/20. Pour le régime, changez de troittoir: le réputé "feuillelet de l'auberge aux escargots", sauce crémée flam-

PARADOU

BEC
NT

ΨΨ

bée au Cognac, ensemble rondouillard à s'en lécher les poils du nez, assorti d'une mignonne assiette de légumes poêlés. 15/20. Mon menu du midi en semaine à 17,5€... avec choix! Savoureux "velouté de potimarron" bien de saison qui reste chaud dans sa casserole en cuivre avec louche. Une auberge est une auberge. On ne rigole pas avec ces choses là. Question de principe. 14,5/20. Et le "sauté de canard aux olives"? Un plat du siècle passé (presque) oublié! Viande confite, sauce puissante qui colle et pain qui nettoie l'assiette. Riz camarguais, légumes frais. 14,5/20. Nos desserts, classiques eux aussi, moins aboutis que de coutume: "île flottante" et "mousse au chocolat" à 14/20. Service méritoire, entre travailleurs pressés du chrono et clients arrivés à 14h00 qui traînent leur temps sans respecter celui de leurs hôtes. Enfin bon: "c'est le métier". La cheminée mouline tout l'hiver, la terrasse ombragée est prête dès le printemps, fleurs sur les tables toute l'année. Une formidable auberge, un cuisinier qui régale et même, la maison fait hôtel. On avait oublié que ça existait, on ne savait plus tellement à quoi ça ressemblait. Ben voilà, faut plus chercher, vous avez trouvé, c'est "L'Auberge des Petits Pavés" de la famille Brès.

Chef: Frédéric Brès

Spécialités: aioli servie sur "couasse" de liège! Huitres gratinées à la provençale.

Gambas flambées au pastis. Anchoïade.

Marmite du pêcheur. Filet de taureau sauce provençale.

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 2€ 14/20. Toilettes 16/20. Formule 15,50€ et menu 17,50€ avec choix midi semaine (sauf jours fériés).

Vendredi aioli complet 18€ (dessert+3€).

Menus 28€ et 34€. Carte. Enfant (-12 ans) 10€.

Hôtel. Etape VRP. Parking privé. Terrasse ombragée en saison. Groupes 100.

Fermeture: se renseigner. A emporter.

RD7N (N7 entre Orgon et Sénas)

13660 ORGON

Tél.04.90.59.00.22 et 06.10.76.18.06

www.aubergeauxpetitspaves.com

L'accueil et le service sont du pur bonheur! Tout en restant scotchée dans le cadre des attributions attendues d'une stricte gastronomie, la jeune patronne est riieuse et humaine, je veux dire pas rigide comme les coincés du genre qui vous défrisent la quenelle. Gloire à elle. Gastronomie oui, on comprend vite l'ambition de la maison. A lire la carte, le chef se positionne, tape fort pour se faire entendre y compris par les guides, en tous cas les "guides sérieux" nationaux et internationaux. Pas les petits guides de Provence. Sauf que c'est pas le tout d'avoir l'ambition d'un conquistador en alignant un CV avec des paillettes sur son propre site internet, faut assurer au quotidien sous peine d'être un éternel talent prometteur. Le petit menu vendu 32€ promettait la belle affaire avec ses plats dérivés de la carte, principe connu permettant au cuisinier d'en faire tourner les produits. Mises en bouche agréables quoique peu pratiques à boulotter: "caviar d'aubergine, sumac et œufs de truite" et l'autre "tempura de riz avec maquereau au curry". 15/20. Beurre sur table (j'adore), ici une "quenelle de beurre aux olives noires et sel de Maldon". Un sel anglais. Pain fameux. Entrée "poireau/moutarde/herbes fraîches" douée! Poireau traité en plusieurs façons, moutarde citronnée culottée, tuiles de sarrasin, des herbes. Idée bien dressée et gras-souillette qui vous déride les gencives: 15,5/20. Suite: "thonine/tomate/olive verte". Tranche de thonine saupoudrée de poudre d'olive verte torréfiée, morceau d'un centimètre d'épaisseur snacké, rouge à cœur: parfait! Sauf qu'il renifle un peu sous les ailerons et est infiniment trop salé. Tranche posée sur un lit de riz avec anchois, très salé aussi. Lui-même posé sur une crème de tomate travaillée avec gingembre, très salée encore. Une bouchée de chaque étage (3). Je freine des 4 fers, alors la patronne visiblement gênée ramène l'assiette en cuisine et revient avec en me confirmant l'avoir essayé avec le chef: "le plat a un goût normal". Je ne le suis donc pas. 7/20 pour le plat normal. On me propose en compensation pour la gêne occasionnée, un petit "plateau de fromages" assez parfait dans sa diversité, je vous conseille notamment le Leicester affiné 18 mois dans sa cire rouge foncée. 14,5/20. Dessert: je m'attendais à mieux vu l'ambition de la maison! "Saint-Honoré/sésame/raisin". Nervantes annonces informatives des intitulés. Oui mais c'est la mode. Enfin c'était. Donc: base pâte feuilletée blanche et molle, 3 choux alignés avec sésame blanc collé sur le caramel, chantilly. Pas vu de crème pâtissière. Trois grains de raisin rouge coupés en deux. 13/20 et 12€ à la carte quand même! 32€, c'est le prix possible d'une pizza, d'un tiramisu et d'un café dans une obscure qui ne prends pas la CB. Ça peut être aussi une régalaide dans un véritable restaurant, encore faut-il que le chef arrête de se mordre le chinois dans un délire de recettes qui rivalisent de postures.

Chef: Edouard Beauflis

**ACCUEIL GROUPES
PARKING AUTOCARS
FÊTES DE FAMILLE**

SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX!



GUIDE LE BOUCHE A OREILLE 

Spécialités: gastronomique
Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité
prix 12/20. Cadre 18/20. Pain 15,5/20. Café
Illy 2,5€ 16/20. Toilettés 16/20. Menus 32€ et
55€. Carte. Terrasse. Parking. Fermé
dimanche soir, le lundi et le jeudi.
 55 avenue de la Vallée des Baux
 13520 PARADOU
 Tél.04.86.63.57.52
 www.bec-restaurant.com

PORT-DE-BOUC

LA TABLE DE MAÎTRE PANISSE

ΨΨ1/2 **A EMPORTER**

Le temps passe et Cathy, fille de Paul et Elisabeth Xenides poursuit l'œuvre de ses parents qui proposaient déjà des spécialités grecques. Jamais aisé de prendre une suite, un témoin en main et un tour de main. Devenue mère de famille à son tour avec de (grands) enfants, la restauratrice Cathy Xenides aligne des journées qui comportent désormais plus de 24h! Un record titanique du dieu grec Kronos qui en détient pourtant l'exclusivité! La "super nana" est plantée en mission devant son four à bois où dorent (entre autres) les pizzas. Elle n'oublie jamais son sourire sur la table de nuit, même en cas de coup dur. "Une sacrée nature" remarquée par Mauricette qui en connaît un rayon sur les phénomènes. Elle lui commande une "pizza mexicaine" en commentant "c'est l'occasion ou jamais puisque on mange chez des grecs". Formidable, cette pizza: pâte fine qui a attendu son heure, coulis ajusté, fromage fondant avec poivron et chorizo. 14,5/20. On pratique l'échange et de mon côté, je vise le "mezzé". Rondouillard tarama maison, caviar d'aubergine avec olive noire, tiropita (comme un samossa) gourmand avec viande hachée, menthe et fromage... et les célèbrissimes feuilles de vigne à la mode de Kalymnos! Quel plaisir! Servies tièdes dans un jus citronné, bien roulée au sens propre comme au figuré! Jamais vu ailleurs! Un assortiment "plaisir" à 15/20. Suiivi de la "moussaka" de la maison dans une version "bolo" gratinée au four à bois! Lamelles d'aubergines, une généreuse portion individuelle comme pour deux, ce qui autorise Mauricette à taper (encore) dans ma gamelle. 14/20. Ce qui ne l'empêche pas piquer de nez dans sa belle "daube de poule", de caractère, puissante en bouche et servie dans une cocotte Staub en fonte pour garder au chaud et prendre le temps de siroter. 14,5/20. Un vrai restaurant comme on aime avec des nappages en salle et en terrasse (oui môssieur, oui mādâââme), un service en rythme et aimable un peu à l'ancienne qui fait la différence entre boutique qui cherche à rafler la mise avec votre CB, et professionnel qui cherche votre confort. Même quand, comme ce midi de semaine, la

clientèle se bouscule sérieusement au portillon. Belles et bonnes pizzas au feu de bois, quelques spécialités grecques et cuisine franco-provençale pour les accrocs au genre: souris d'agneau confite, escalope de veau forestière, gambas flambées au whisky, filets de rougets au pistou... Et le récent lifting des murs est une réussite. Ça fait donc une montagne Olympe de raisons d'aller vous y caler les badigoinces! Et demandez une coupe Colonel en dessert: ceux qui connaissent l'histoire de la Grèce comprendront!

Chefs: Cathy Xenides et Sammy Tergou
Spécialités: provençales, grecques et pizzas
(livraison et à emporter possible)
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport
qualité prix 14,5/20. Cadre 14,5/20. Pain
14,5/20. Café Lavazza 14,5/20. Toilettés
15/20. Plat du jour midi semaine. Carte et
suggestions. Climatisation. Groupes 40.
Fermé dimanche et lundi. Parking aisé
devant le restaurant.

Route de Fos (face à l'ex-musée Moralès)
 13110 PORT-DE-BOUC
 Tél.07.55.00.34.93

ROUSSET

DÉJEUNEZ SOUS L'ARBRE

NT ΨΨΨ **A EMPORTER**

Si vous arrivez par les chemins de traverse, vous pouvez faire coucou à la Sainte-Victoire du petit pont de pierre qui franchit l'Arc, juste derrière. La rivière délimite le domaine verdoyant au bout la zone d'activité, soyez les bienvenus dans le restaurant de Michael Guénon, terrasse ombragée en saison avec moineaux sans réservation et pierres dorées toute l'année. Les bras sont ouverts pour les couples en quête d'intimité comme les bataillons de pompiers, les clubs de cornemuse ou de bridge, les bandes de copains et les équipées de copines. Sa dizaine d'années passées à nourrir les hordes exigeantes d'affamés chez l'étoilé Chalet Mounier aux 2 Alpes (38) autorise Michael Guénon à pratiquer l'art du grand écart, groupes comme particulier qui présentent une alléchante et nourrissante bistronomie. Formé à la gastronomie pure, ce quadra natif du Loir-et-Cher a parfaitement intégré (et depuis longtemps) les subtilités de la cuisine provençale. "Petits gris" venus en vélo d'un producteur voisin pour la "trilogie d'escargots curry, poivron et persillade" par 6 ou 12 suivant menu ou carte, servis dans une coquille croustillante biscuitée. Comme des bonbons, 15/20. Pour les pâtes, faut du niveau sinon Mauricette fait une tête à avoir bu l'eau des nouilles! Elle encense ses "linguine Garofallo façon wok à l'émincé mignon de porc sauté au caramel, baies de goji, chou chinois, oignon rouge". Elle qui hésitait entre viande et pâte, elle bénéficie des



FANNY BRETNACKER
A LA MAISON
13 MARSEILLE



MELVIN CHEVALIER
DÉJEUNEZ SOUS L'ARBRE
13 ROUSSET



CHARLINE MOREAU
LE PATRIARCHE
83 CARCÈS



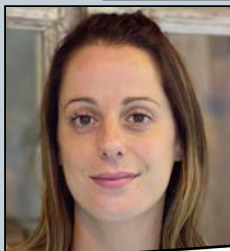
FANY ROUQUET
LE CAFÉ DE FANY
83 NANS-LES-PINS



JEAN PERRIN
LA BARQUE
13 LA CIOTAT



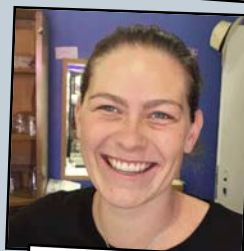
MARIE WARNIA DE ZARZECKI
AU PETIT RESTO
13 GARDANNE



TATIANA LEYDET
AU RESTO LES FILLES
13 MAUSSANE-LES-ALPILLES



CLAUDIO MARQUEZ
LE PATIO
83 LA CRAU



MÉLANIE REYNAUD
LE JARDIN DE LOLA
13 LA CIOTAT



SONIA GARCIA
CHEZ FRANCINE
13 CARRO-MARTIGUES



JULIEN BOUGEROL
LA POËLE D'OR
83 MÉOUNES-LES-MONTRIEUX



YSALINE LIENNE
LE PATRIARCHE
83 CARCÈS

deux en bigrement dodu! Le cuisinier, c'est "Monsieur Plus"! Chantilly en tête de pont, la sauce ajustée nappe l'ensemble et mérite qu'on la nettoie avec le bon pain mais vous ne pourrez pas: vous n'avez plus faim! 15/20. Rarement vu de tels bestiaux dans mon assiette. Des gambas de plus de 100 grammes pour "brochette de gambas décorotiquées juste saisies, dés de chorizo, sauce vierge au basilic frais". Preuve supplémentaire que le chef n'aime pas le chichiteux mesquin. Cuisson ajustée des dodus crustacés, dressage généreux voire un peu chargé, légumes frais entre fin d'été début d'automne. Citron vert, crème fouettée, vierge de légumes en fine brunoise croquante. 15/20. Faute de combattants, on décline avec tristesse les desserts! Salle ou cuisine, l'équipe est absolument formidable, fidèle au poste depuis quelques années. Escaladez le bouchon avec Vanessa Goudou et ses flacons "coups de cœur", Melvin Chevalier déroule en salle avec discrétion efficace... et la femme de l'ombre, l'indispensable Karine. Ah oui! Menu midi en semaine à 16,5€! Si vous dérivez dans le canton en quête d'un bon plan, autant éviter les chausse-trappes non?

Chef: Mickaël Guénon

Second: Geoffrey Delpesch

Spécialités: carte de saison

Accueil 14,5/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain (3) 14,5/20. Café Lavazza 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Vin verre Domaine des Diables Cuvée L'Hydropathe 2018 8€ 16/20. Formule 15€ et menu 16,50€ midi semaine sauf jours fériés. Formules 25€ et 29€ et menu 37€. Carte.

Groupe 70 (banquets, séminaires, mariages).

Privatisation possible. Parking aisé.

Fermeture: se renseigner. A emporter.

206 avenue de Villeveuille

13790 ROUSSET

Tél.04.42.52.36.24

<http://dejeunez.com/le-restaurant/>

la direction. Qui s'arrête toutefois net au cordon bleu... pas fait ici. Mais passons. Formules adaptées à la clientèle locale du midi, la terrasse sous les parasols jaunes ou la salle climatisée si on déteste suer du dos et du reste en mangeant: c'est mon cas! Il fait encore si chaud! Point de vue tarifs, ils ne vous empêcheront pas d'aller à Palavas-les-Flots pour cause de budget ébréché puisque les formules vont de 7,40€ à 10,90€. Oui mes cocos. Pas cher... et plutôt bon! 8,8€ pour ma pomme avec "pâtes au gorgonzola", papillons farfalles, bien laquées du gourmand fromage, bouts de jambon cru. Du robotatif sans éclats de voix, 14/20. Dans son verre en plastique, la "salade de fruits" fait son job estival: rafraichir! Mélange de frais (orange, pomme, raisin) et conserve (ananas), la feuille de menthe fraîche pour individualiser l'idée. 14/20. La boisson est dans le tarif, autant dire que vous pouvez inviter votre comptable ici le midi. Et même venir en taxi et pourquoi pas s'il est sympa, inviter le chauffeur. Et puis c'est propre partout où se posent les yeux, l'équipe de copines paraît complice et ça se bouscule au portillon point de vue clientèle. Sur que l'idée de repas "vite fait-bien fait" et infiniment plus saine que les usines à bouffe du coin qui vous déglutent le bilan lipidique et le moral. Bref! Si vous n'êtes pas milliardaire et avez la dalle, foncez chez Jessica Pieracci. Et en sortant, vous serez presque content de retourner au boulot.

Spécialités: simple et bon

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport

qualité prix 15,5/20. Cadre 14/20. Pain

14/20. Café pas pris. Toilettes pas vues.

Formules de 7,4€ à 10,9€. Bar à salade et à

jus. Terrasses. Ouvert de 8h à 16h en

semaine. Parking aisé.

31 avenue Francis Perrin

13790 ROUSSET

Tél.04.42.38.08.64

SAINT-ANTONIN-SUR-BAYON

RESTAURANT MAISON SAINTE-VICTOIRE

ΨΨΨ

MIDI 'S CAFÉ

NT

ΨΨ

A EMPORTER

Au cœur de la zone, au milieu de toute une flopée d'enseignes et d'entreprises. Le seul bémol est la serveuse qui ne répond pas quand on salue en entrant. Pas entendu? Le reste du moment est marqué de sympathie chronique, de l'enjouée patronne à la cuisinière dans sa cuisine vitrée. Même qu'elles m'autorisent en duo à m'y laver les mains dans le lavabo au milieu des gamelles car les toilettes sont à l'extérieur! Adorable. Il s'agit d'un petit établissement avec l'intégralité des plats exposée en vitrine. Le travail de la cuisinière n'étant que mise en place matinale, celui de la serveuse essentiellement du réchauffage le cas échéant. Idée de "bar à salades" et sandwiches, tartes, cakes, verrines, bowls et wraps, soupes en saison, des plats simples préparés avec entrain dans des cartons ou des assiettes, et une intégralité de "fait maison" assurée par

Saint-Antonin-sur-Bayon, vous connaissez? Beaucoup plus l'été mais 120 habitants à l'année! Si vous arrivez en hélicoptère ou parapente, visez le pied sud de la Sainte-Victoire, entre Beaucueil et Puylobier. Par le sol suivez la route Cézanne: elle fait oublier l'absurdité destructrice du monde en un rien de temps! Bref! Abandonné par la cuisine depuis 2013, retour du restaurant "Maison Sainte-Victoire"! Le bâtiment fait aussi office de musée et... d'office de tourisme. Mes petits moineaux, on peut se frotter les mains! Enfin les ailes: la cuisine revient par la grande porte! Une équipe d'un entrain rare même en "fin de saison" où les rotules commencent à penser aux vacances! Une volonté lisible: viande de France,

charolaise, salers... la plupart des légumes viennent à vélo mais les autres sont trop loin, pain de la boulangerie de Puylobouier, les vins viennent en voisin. Le "circuit court" est ici un axe sincère, pas un argument de restaurant à la mode pour bobos en quête de sensations fortes. Mais passons. Un plat du jour à 13,50€: mijoté de canard à la provençale. Curieusement, pas d'entrées proposées à l'ardoise! Ou des grosses faisant office de plat comme l'aguichante terrine de légumes grillés et fromage frais avec pain d'épices maison et fruits du mendiant! Ça sera "lotte rôtie, poitrine fumée, poêlée de girolles, risotto". De la girolle adulte poêlée en générosité pour bien manger, pas la fréquente girolle-clou qu'on picore à la pince à épiler. Beau pavé de poisson lardé comme dans du papier-cadeau, cuisson souple mais le peu de peau oubliée parasite. Risotto maîtrisé. Un plat traditionnel soigné, gourmand, qu'on aime saucer sur la fin même quand on a plus faim. 14,5/20. Et puis les desserts, espace où peu de cuisiniers s'aventurent, ils s'y ennuient souvent. Une huitaine de fines sucreries aptes à faire oublier l'absence d'entrées. J'ai vu passer la tarte aux pommes paysanne et caramel au beurre salé, bien dressée. Mon "croustillant praliné". Dacquoise, croustillant praliné, crème gourmande, glaçage chocolat noir et noisette. Un travail géométrique précis. Je me carambole la crêpe, je devais faire les yeux tout ronds d'un gamin de 8 ans devant Zidane. Dessert de pâtisserie boutique, proposé à 7€ comme tous ceux d'ici. 15,5/20. Cuisinier et pâtissier ne font donc qu'un ici! Il s'appelle Nicolas Torrès et l'avons déjà croisé par ailleurs. Avec sa compagne Carole qui tient salle et terrasse en équipe, il a repris la maison début 2019. Cuisinier tradi obnubilé par le détail, logique pour un pâtissier de formation! L'héritité aide à la vocation... il est également neveu du MOF 1986 Jacques Torrès, pâtissier exilé volontaire à New-York. Bref! Vue remarquable en stéréo, vert du plateau du Cengle d'un côté, et montagne de l'autre. Bref! Bonne nouvelle supplémentaire pour le gourmand du canton et d'ailleurs. Alors bon appétit. Merci.

Chef: Nicolas Torrès

Spécialités: produits de saison et locaux
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité
prix 152/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café
Lavazza 1,8€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Plat du
jour dès 13,5€. Ardoise. Groupes 50 hiver et
80 été. Salle indépendante équipée pour
séminaires 50 personnes. Ouvert de 9h30 à
17h du mercredi au dimanche. Fermé le soir
sauf samedi soir en été. Terrasse. Parking
aisé. Ouvert à l'année.

D17 Route Cézanne

13100 SAINT-ANTONIN-SUR-BAYON

Tél.04.42.23.53.09

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

LE BISTROT DE LA GALINE

ΨΨΨ1/2 **A EMPORTER**

Dans la rubrique "plaisirs de table et art de vivre dans les Alpilles", voici une maison qui reprise à peine depuis une année nous a mis le frisson dans la fourchette! A Mauricette et à moi. Et à un cousin éloigné de Mauricette tapant l'incruste qui ressemble comme deux coups de pinceaux à Salvador Dali. Terrasse au calme, celle planquée derrière avec notamment le jardin aux herbes du chef, ombragée avec vue sur le barbecue/brocherie. Très joli aussi dedans, si ça vous dit. Pour tout dire, je m'oblige à causer du décorum formidablement rénové car quand je narrerais l'ambrosie, je n'aurais plus de place à la fin. Déjà: le menu complet à 16€ des midis de semaine est le contraire d'une sous-prestation. Pour 100 balles t'as plus rien... sauf ici! On chouchoute le client sans distinction de CB, baskets ou talons-aiguilles, vélo ou Porsche. L'italien Aurel Radovani sait le meilleur: école de cuisine internationale d'Alma de Parme! Tandis qu'Ingrid Devaux (Vatel à Nîmes) tient la maison avec aisance, bien secondée. Menu-carte à 28€! "Poulpe comme un ceviche, suprêmes de pamplemousse, fenouil et croutons de pain" tape fort d'entrée! Au propre comme au figuré: piment qui pousse! L'octopode est fort tendre, mariné le temps qu'il faut, pamplemousse pelé à vif. 15,5/20. Aussi, "fleurs de courgette en tempura farci de mozzarella de Buffala, anchois et menthe sur coulis de tomates-cerise": anchois et menthe susurrés, le contraire du cuisinier façon tractopelle qui veut que ça s'enfoncé bien dans ton ciboulot. Copieux, de surcroît. Un second 15,5/20. Le miracle, c'est "salade d'artichaut cru, crevettes, pois chiche et copeaux de Parmesan, vinaigrette à l'estragon". L'art délicat de la taille précise et de l'assaisonnement pointu, pensé. 16/20, bim. Plats dans la lignée avec "saumon, poêlée de légumes printaniers, purée aux olives noires, siphon de crustacés". Légumes traités avec délicatesse et doigté (comme toutes les assiettes) et le pavé de saumon de belle qualité est souple dedans, un peu croulé autour. Une merveille avec la fine giclée de crustacés. 15,5/20. Un 16/20 pour le "suprême de pintade rôti, sauté de légumes d'été, gnocchi truffés, sauce corsée". Jus court du diable, et somptueux gnocchi fait maison qui changent du mastic habituel! 16/20. Faites ici aussi: les pâtes! Comme les "mezzelune farcis aux cèpes et ricotta, sauce tomate et origan, copeaux de Parmesan". Ils sont fermes et parfumés, donnent envie de chanter comme Pavarotti! Pavarotti et Dali à la même table, ça aurait de la gueule non? Bref! 15/20. Finitions sucrées avec "pêche en plusieurs textures", sorbet pêche de vigne et crumble sésame et un "blanc-manger, citron vert, crème spéculos et crumble chocolat" soignés à 15/20. Je vous avais bien dit que je serais trop long! Voilà, c'est fait. Pour de plus amples renseignements sur la maison, demandez à Mauricette quand vous la croiserez sur le marché. Elle est intarissable sur "Le Bistrot de la Galine".

Chef: Aurel Radovani

TERRASSE - ACCUEIL GROUPES - SALLE PRIVÉE ÉQUIPÉE
POUR SÉMINAIRES 50 PERSONNES

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café Bon Café 1,5€ 13,5/20. Toilettes 16/20. Formule 14€, menu 16€ et menu-carte 28€ midi du lundi au vendredi sauf jours fériés. Menu 38€ le soir. Suggestions. Enfant 12€. Terrasse. Parking aisé. Hors-saison ouvert midi (sauf dimanche), vendredi et samedi soirs. En été, ouvert midi du mardi au dimanche, et soir du mardi au samedi.

Programmation de concerts de juin à septembre (se renseigner). A emporter.

Route de Cavaillon

13210 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Tél.04.90.92.11.81 et 06.29.85.32.51

JANA LA CUISINE DU VOYAGE

NT

ΨΨ

Si l'on s'en tient à un strict et factuel rapport de ce que nous avons mangé: pas la mauvaise affaire! Surtout dans cette ville affolante de cynisme culinaire. Pour situer, les actuels proprios tiennent depuis une paire d'années l'ex-restaurant "La Forge" sis dans les murs pas nés d'hier de l'ancien couvent des Trinitaires et ses vieilles pierres mes frères. La promesse d'un cadre original compartimenté au frais l'été, désormais agrémenté de couleurs vives témoins de voyages teintés d'exotisme qui réconforteront lors des repas hivernaux. Jana est sous-titrée "la cuisine du voyage", je ne raconte pas n'importe quoi, voyez-vous. Bon. La carte (pas de menu) dure un mois et ferait chaque fois une étape façon tour du monde des recettes. En ce moment, c'est Hawaï. Avec Mauricette qui rêve de se faire servir sur la plage un cocktail par un surfeur bodybuildé de Waikiki tout petit, on a vite vu que ça ne tournait pas tellement rond dans l'organisation générale en salle. J'aimerais me tromper en supposant de nouveaux aubergistes improvisés pas tellement du métier, qui en avaient marre de leurs vies et puis comme on recevait beaucoup de monde à la maison et que ma femme cuisine vraiment très bien on s'est dit qu'on allait ouvrir un restaurant à Saint-Rémy. Point de vue péripéties: pas de pain, pas de serviettes pour s'essuyer la moustache, pas de bougies allumées alors qu'elles sont disponibles sur chaque table. Réponses à chaque fois: "fallait demander!". Comme s'il fallait demander du pain et une serviette. Enfin bon. Alors Mauricette dégage un chalumeau de soudeur de son sac à main pour allumer notre bougie. Elle a toujours un chalumeau sur elle au cas où un étranger lui offre des fleurs en lui demandant du feu. Bref! Contexte dilettante pour ne pas dire franchement amateur. Fallait quand même manger, et si c'est un peu fébrile voire laborieux, le travail est sincère et les produits ne sont pas communs chez les restaurateurs dit "professionnels", de qualité. Deux entrées, trois plats et deux desserts. "Bouchées de taro wu gok farcies

crevette/porc/champignon parfumé aux deux sauces". Très peu pratiques d'accès, 3 grosses boulettes frites qui se désagrègent quand on tente de les palpeur. La farce tient la route, les sauces font le boulot. 6,5€ pour 14/20. Mauricette est enchantée par "Huli-Huli poulet fermier label rouge mariné, patates douces au 3 couleurs au four et feuilles de patates douces". Peut-être cuisiné par un surfeur de Waikiki tout petit? Servi sur une planche en bois d'olivier. Le côté légume surprend, elle aime ça. Poulet de qualité (bravo) comme laqué. 17€ et 14,5/20. Mon "ahi poke thon cru et mariné radis, algue wakamé, fruit, tomate, graines de sésame, riz, sauce cébette et gingembre" est surfacturé à 20€. En plus, il ne casse pas 3 pattes à un surfeur de Waikiki tout petit. Les produits s'entassent, sans relief, thon sans aucun goût, radis, chou, petites tomate, le sésame convenu... 13/20. Bonne idée pour l'accroc de la découverte à tout prix, d'autant que les sympathiques tauliers font caquette à la caisse. Ambitieux, mais trop de détails gênants cisaillent tout fantasma d'exotisme attendu.

Chef: Jeanine Nganga

Spécialités: un voyage tous les mois!

Accueil 11/20. Service 13/20. Rapport qualité

prix 13/20. Cadre 15/20. Pas de pain. Café

2,5€ pas pris. Toilettes 16/20. Carte

mensuelle. A emporter. Terrasse trottoir.

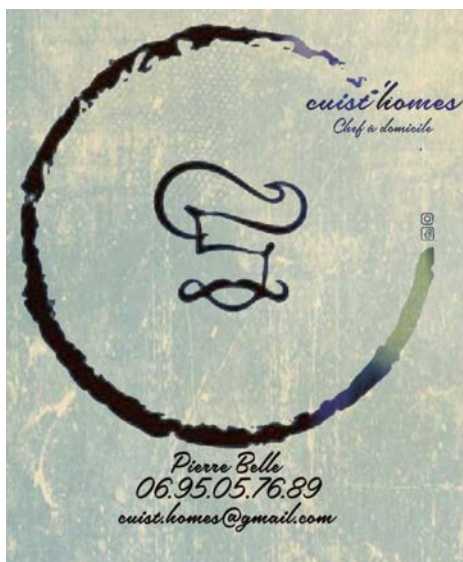
Fermé dimanche et lundi.

5 avenue de la Libération

13210 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Tél.04.90.92.85.32

<https://jana-la-cuisine-du-voyage.eatbu.com/>



Les Payoteuses

Bon tu vas où ma chérie?

Un resto Thaï vient d'ouvrir en face de chez moi...

...
Seule mon empreinte carbone est à la diète ma poulette!

Blaudine Illuss



ANTICO MULINO

NT

Ψ

Mauricette ne voulant pas loucher la météo d'Evelyne Dhéliat sur TF1, fallait manger tôt dans la soirée. Lui n'aurait pas avant 30 minutes, mais le four était allumé tandis que l'ensemble du personnel figolait la mise en place pour le service du soir. Bon. Le pizzaiolo, ça l'a visiblement un peu gonflé de commencer à tripoter le pàton avant l'horaire syndical mais le jovial patron lui, non: "tenez, asseyez-vous en terrasse et choisissez". L'occasion de zieutez l'intégralité de la carte d'inspiration italienne. Entrées de 10€ (bruschetta) au plateau de charcuteries à 24€, pâtes de 17€ à 26€, milanaise, espadon grillé... et puis la "pizza artisanale" avec selon les impérants du lieu, farine bio et tomates bio. Ça doit autoriser les tarifs à tabasser le nourrain du client: de 10€ à 21,50€. Du coup, on vise la "pizza Sarde": sauce tomate bio, fleur de lait frais, saucisson sec sarde, pecorino sarde, olives taggiasche. Pas mal non? Sauf que la pâte n'est absolument pas levée et sèche, les rondelles de saucisses transparent, le coulis rame. Mon envie est bien présente mais à voir le truc, ma gourmandise est absente. C'est une déception, du grand moyen qui joue grand genre. 12/20 pour 15€ sur place, mais 12,5€ emportée. Voilà cabossée la possibilité de revenir s'y taper un repas en bonne forme, goûter par exemple les véritables carbonara au guanciale ou les linguines aux carabineros, ses magnifiques gambas rouges qu'il faut avoir goûté une fois (tête compris), en tout cas celles des côtes espagnoles. Jolie terrasse en impasse-ruelle à un jet d'olive de la mairie. Mais j'y pense. Si ça se trouve, le pizzaiolo a flingué volontairement ma pizza, pour me montrer qui c'est le patron ou bien, qu'avant l'heure, c'est pas l'heure.

Spécialités: saveurs d'origine italiennes

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Carte. Enfant 12€. Livraison. Terrasse. Fermeture se renseigner.

1b impasse Jaume Comte

13210 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Tél.04.90.26.62.62

SALON-DE-PROVENCE

SAVEURS DE CUISINE

ΨΨΨ_{1/2}

On entre en sifflotant chez Jennica et Christophe Chartier comme on entre dans une boulangerie pour acheter son pain. Sauf qu'on n'en sort pas indemne comme dit l'autre. La possibilité d'une telle cuisine est rare, une vision du monde, oui, rien que ça. J'explique. La vingtaine de couverts ou un peu plus, mais guère. Une carte sur 2 mois, 3 ou 4 entrées à moins de 10€, 3 ou 4 plats de 16€ à 23€, 3 ou 4 desserts à 7€ ou 8€. Pour les noms de plats, lisez plus

bas. Et puis une renversante formule du midi à 16€. Entrée de l'artiste avec "tourteau et Granny Smith, pâtes Piombi, mayo curry vert". Trois cannelloni de pomme farcis du délicat crustacé travaillé, petites billes de pâtes pour la mâche, un jus clair de grande maîtrise. Acide, sucré, fruité, épicé, pimenté, iodé, herbacé... Le 15.5/20 est le minimum. Je finis à peine de me frotter les yeux qu'arrive le "filet de turbot vapeur, basilic, verveine, casarecce". Un filet sans peau, raide d'une imparable fraîcheur, cuit par une caresse, déposé sur d'originales pâtes casarecce, trois fines rondelles d'aubergine confite. L'assiette creuse retient la délicate émulsion basilic/verveine. Saveurs et odeurs: 16/20. Forcément: un dessert! Une "tarte au citron" que la souriante Jennica Chartier annonce comme "personnelle". On m'a déjà fait le coup mais ici, c'est un régal. Un biscuit en rectangle très pistaché, comme trois moshis au citron posés dessus. L'agrume fruité et acide, pétales de fleurs utiles: pas que pour la photo. La pâte a pris un peu l'humidité, dommage. 15,5/20. Autant dire mes petits nougats chéris qu'on frôle les 4 chandeliers. Une cuisine cultivée accrochés aux fondamentaux de la cuisine classique, propice à la découverte d'horizons, fruits et légumes méconnus, épices... et exonérée d'exotisme niais. L'aficionados de viande de qualité sera tout aussi conquis. Qui? Christophe Chartier, 41 ans, marié à Jennica, deux enfants. Trois années à Bordeaux pour l'ouverture du "Mama Shelter" lui feront côtoyer le bi-étoilé Jérôme Banctel (La Réserve), le Domaine de Murtoli en Corse, Marseille avec "le Miramar" et le CNTL avec Cédric Carjuzac. Mais c'est au restaurant "La Marée" à Rungis que Christophe Chartier vivra une révélation culinaire avec les mérou, poulpe, denti, coryphène... Et voilà! Adorable couple installé face à la verdoyante place du Général de Gaulle depuis juin 2019. Vous verrez: une fois la mélopée installée dans le grenier à neurones, difficile de s'en passer!

Chef: Christophe Chartier

Spécialités: carte sur deux mois. Foie gras plancha et encornet nuage épices thai.

Carpaccio poisson Perroquet au vinaigre de pomme Aomori. Filet de veau basse T°

ou cari Balinais, riz rouge thai. Ombre chevalier

aux baies de verveine Maisotto. Gavotte

maison chantilly kumquat.

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport

qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain 15/20.

Café 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule

16€/20€ tous les midis. Carte. Climatisation.

Groupes 20. Terrasse. Ouvert le midi et

vendredi, samedi et dimanche soirs. Fermé

mercredi.

80 rue des Frères Jourdan

13300 SALON-DE-PROVENCE

Tél.04.90.53.66.46 et 07.89.46.64.52

www.saveursdecuisine.net

LE BISTROT DU POTAGER ΨΨΨ 1/2

Adresse du centre-ville idéale avec des amis, une ancienne boutique où on fabriquait des anis. Ne trébuche pas en lisant. Deux portes: l'officielle vitrée donne sur une chaleureuse salle colorée au mobilier chiné, j'y ai déjeuné. L'autre est escamotée et aux beaux jours, ouvre ses hauts battants de portes bourgeoises sur une cour où avant, s'enfilaient les carrioles pour charger la marchandise. Cour depuis transformée en croquignollette terrasse intérieure avec plantes grimpanes sur le crépi décrépi d'époque, un superbe figuier, aussi. La cuisine est singulière et totale, une cuisine à 4 mains et 4 yeux ici depuis septembre 2019. Bistrotière affûtée ou avec des ondes bistrologiques elle swingue entre traditionnel fringant et savoureux dans l'air du temps. D'un côté Guillaume Triponel, cuisinier-saucier qui trempe le doigt pour ajuster, se colle au foie gras au Cognac et mirabelles confites, entrecôte Simmental et frites maison, daube de joues de bœuf et risotto, wok de poitrine de cochon fondante, linguines aux palourdes. Tel le papier buvard qui aspire tout ce qu'il voit, la salonaise Ambre Galland chope les influences du moment et l'air du temps pour les retranscrire avec personnalité dans de belles assiettes: tartare de légumes, graines en tout genre, sauce ponzu. Tataki de bonite, hummous, panisse, condiment framboise. Salade crevettes, pousses d'épinards, suprêmes de pamplemousse. Chirashisushi, riz japonais (et un tas d'autres choses). Mignon de porc, petits pois frais, oignons nouveaux grillés, jus de viande cacao/chorizo. Et même un burger doté d'un pain maison et une sauce cheddar du diable: il me l'a lui-même soufflé dans l'oreille, ça brûle! Entame avec "poulpe de Galice purée de maïs, sel fumé, pickles de betterave". Un univers, comme une comète dans le pif. Les associations fonctionnent, textures et saveurs vous galochent le palais. Faut juste aimer ce qu'on ne connaît pas, être curieux: 15,5/20 pour 14,5€. Toujours vicelard dans mes introspections, je prends le plat du jour: "paleron braisé aux légumes d'antan". Viande cuite lentement dans une sauce confiturée gorgée de sucres et de soleil, légumes frais de saisons! Racines, tubercules, bulbes, pousses, graines taillés en cubes, bâtonnets ou brunoise. Je dégaîne mon 15/20 après avoir liché couverts et assiette. Et 13,5€. Cuisine sincère d'une grande fraîcheur. Service plein d'entrain masculin/féminin partagé entre salle et terrasse bondée. Le midi, Beaucoup de pressés qui ne sacrifient pas pour autant à la qualité avec la formule à 16,5€. Le soir plus peinarde été comme hiver, entre copains qui fricotent avec la vingtaine de flacons fins à prix copains, et amoureux transis qui se frôlent le dessus de la main. Sourions jusqu'aux oreilles en observant une fois encore que les meilleures adresses ne sont pas celles qui font le plus de boucan. Formidable endroit.

Chefs: Ambre Galland et Guillaume Triponel
Spécialités: ardoise du marché
Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport

qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Formule 16,5€ midi semaine. Ardoise entrée dès 9€. Plats dès 13,5€. A emporter. Groupes 15. Climatisation. Terrasse intérieure. Ouvert à l'année du lundi au samedi midi et du jeudi au samedi soir. En été, ouvert 6j/7 sauf dimanche.

13 place Eugène Pelletan
13300 SALON-DE-PROVENCE
Tél.04.42.86.35.01

<https://www.lebistrotdupotagersalon.com/>

L' AUTREFOIS

ΨΨΨ

A EMPORTER

Faut aborder le cas à l'envers. Suivez-moi, entrons. L'intégralité des codes de la restauration traditionnelle vous sautent au pif: accueil digne de ce nom, superbe salle aux recoins chaleureux. Chaises de bistrot et banquettes rouges, photos noir et blanc, tapisseries du XIXème, livres reliés et céramiques astiquées sur des étagères, presque autant que les beaux verres et les lourds couverts de grand-mère sur table. Et puis, de sacrées bonnes odeurs à l'heure du service, elles vous rappelleront des souvenirs même si vous n'êtes jamais venus ici. Bon, on mange quoi mōssieur le bavard du Bouche à Oreille? D'accord les copains, je dis tout: c'est un self. Paf. J'en vois de derrière mon stylo faire des billes toutes rondes. Oui mes frères, un self. Et un sacrément bon où sont nombreux ceux qui viennent s'y caler la gencives en qualité depuis 2019! Faudra vous servir d'entrées maison, de plats maison et de desserts maison: exemplaire prestation! On vous apportera votre bouteille à table, le patron possède une jolie collec! Autant vous dire que le phénomène nous change des usines à bouffe communes où on entre comme on en sort: déprimés! Ici, 3 ou 4 personnes en salle et au moins autant en cuisine! Une véritable cuisine avec ce midi cake aux légumes d'été sorti du four, salade de fèves ou de fonds d'artichaut, piémontaise, flan d'artichaut, rigolo mini-club au coleslaw, panacotta de patate douce rhum et miel (étonnant!), terrine et rillettes de cochon (faites ici aussi!) et j'en passe! La quinzaine d'entrées par service! 15/20 pour la remarquable performance des cuisines et la présentation au buffet dans de rigoureuses règles hygiéniques! Suite avec 4 ou 5 plats cuisinés présentés chacun dans sa marmite, sa cocotte ou son plat à gratins. Le Parmentier aguiche dur. Ses voisins: sauté de bœuf, suprême de volaille, joue de porc confite. Et toujours un poisson cuisiné. Fallait échantillonner pour jauger comment moulinent les fourneaux! Le chef est un bon saucier! La direction m'explique qu'il cuisine des produits bruts issus de circuits courts, dans la mesure du possible. 14,5/20. Un saucier... et un pâtissier! Même les îles flottantes sont faites ici! Facile à reconnaître: elles sont bonnes! Et pas en polystyrène! Aussi, une ava-

lanche de fines verrines, flans pas plan-plan, biscuits jolis, gâteaux pas pipeau, mousses maousses, fruits frais... J'ai même vu un plateau de fromages avec un large choix! Bref! 15/20. Un lieu propice au partage: familles, collègues de bureau, anniversaires, séminaires... On se demande bien comment la restauration traditionnelle a fait pour rater à ce point ce formidable concept jusqu'à aujourd'hui! Début de réponse: il faut des hommes et des femmes compétents à l'ouvrage. Pragmatique et visionnaire, le créateur Olivier Maréchal s'est associé au chef Jonathan Le Lorec, un habile trentenaire qui sait bien des choses sur la cuisine. Ah oui: Le prix du repas à volonté le midi: 17,90€. Une performance culinaire qui en cache d'autres: renseignez-vous!

Chef: Jonathan Le Lorec

Second: Nicolas Landriau

Pâtisserie: Jordan Dupuis

Spécialités: grand choix permanent cuisiné au jour le jour

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain 14/20. Café Maison du Bon Café 1,9€ 15,5/20. Toilettes 16/20. Menu 17,90€ le midi et 19,90€ le soir. Vendredi soir 21,90€. Tous les samedis soirs, buffet à volonté sur thème: cuisine lyonnaise, grecque, polonaise, arménienne, des Caraïbes, cochon...possible. Groupes. Salle privative (40) à l'étage équipée pour séminaires. Terrasse. Parking devant le restaurant. Fermé samedi midi et dimanche.

A emporter. Livraison

Route d'Aix RD 572 (visez Harley Davidson)

13300 SALON-DE-PROVENCE

Tél.04.90.45.90.81

<https://www.lautrefois-restaurant.fr/>

LA FILLE DE...

NT Ψ 1/2

Salon centre, "l'historique" avec ses ruelles et ses détours piétonniers charmants. Et ses petits restaurants. Et celui-ci, récent. Et dedans ça se bouscule, chaises dos à dos. Avec Mauricette, on a eu du pot qu'une table soit encore dispo tant le client est installé au chausse-pied. Vu l'AOP de la boutique, on se frottait les mains, on ne pouvait pas être déçus malgré la tarification. La propriétaire est la fille de l'adresse phare des années 90 sur la ville: La Salle à Manger, avec fiston au service. Ou alors j'ai pas tout compris, ce qui est possible, vu qu'on se dézingue le tympan tant ya du boucan. Bref! Tarifs? Pas de carte mais une formule entrée+plat ou plat+dessert à 35€ (quand même) avec quelques idées de recettes séduisantes malgré des suppléments à 7€. Trop serré, trop bruyant: ça donne pas envie de s'y frotter! Aussi le midi, une formule à 18€ avec choix. Départ du bon pied pour la dame au chapeau vert! Elle se régale des "ravioles ricotta/épinard, crème matcha/gingembre" qui fonctionnent plein pot, ravioli sous-traités appliqués. 15/20. Moins abouti est mon "marbré de chèvre, des feuilles en vinaigrée de betterave". Aride tranche de chèvre façon terrine, drainée de betterave rouge. 14,5/20. Si on remet en phase avec le tarif de la formule à 18€ (24€ avec le dessert), les entrées sont la belle affaire. On se prend le râteau dans le pif avec nos plats. Mauricette opte pour "le retour de fisherman, pomme écrasée à la ciboulette". Le poisson pané au carré est supportable, la sauce tartare admissible. A la place de la purée prévue, on lui refille des frites. Faut pas faire ce genre de farce à la dame au chapeau vert alors qu'elle pensait se régaler la chaudière. Elle n'a plus d'objectivité dans l'analyse: "ça me gonfle" qu'elle dit. Elle se lève et sort... pour ne plus rentrer. 11/20. Moi, les mêmes frites, la même sauce tartare pour "les bonnes idées du meatman, frites sauce tartare". A la place du poisson de Mauricette, on me chichite trois miséreux bouts de viande: saucisse italienne Rocco Siffredi junior, mignon de porc genre fesses de chauve-souris, rumsteck comme un filet de moustique. Ya pas 100 grammes de carne au total, au demeurant cuite en souplesse. 12/20. J'ai payé au comptoir en slalomant entre les fauteuils trop serrés et les décibels effet cocktail, et je suis sorti enfin, bon sang, fait chaud vous trouvez pas? Dehors la dame au chapeau vert m'attendait, forcément verte de colère.

Spécialités: tassement de clients et plats à l'arrache

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 2,5€ pas pris. Toilettes 15/20. Formules 18€ midi semaine, et 35€. Pas de carte. Enfant 15€. Terrasse.

24 rue du Moulin d'Isnard

13300 SALON-DE-PROVENCE

Tél.04.90.56.78.06

CHERS LECTEURS ET LECTRICES

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

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

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

La rédaction

LE PLASTIQUE
DANGEREUX POUR LA SANTÉ



VENELLES

L'ATELIER GOURMAND

ΨΨΨ

A EMPORTER

Toujours le jeu juste en salle avec Sarah Roche, mieux que secondée par Richard Ducroz, duo impeccable. L'autre duo se cogne les assiettes, il n'est pas mal non plus. La benjamine de l'équipe Manon Deloche (passée chez Bruno Ungaro) et Benjamin Hofmann (Mas d'Entremont) possèdent aussi un tas de dents pour sourire au client, mais ils n'ont pas tellement le temps de vous les montrer. Dommage, ils sont beaux. De vrais cuisiniers avec des couteaux éplucheurs et des doigts abimés, des souvenirs de brûlures et des gouttes de sueur au front et ailleurs. Et surtout pour ce qui nous concerne Mauricette et moi: un sacré coup de main les copains! Le midi, formule du jour 16€ et pour pousser, une ardoise. Terrine de campagne maison (hé oué), chèvre de Rognes mariné thym-romarin, rognons de veau moutarde à l'ancienne, pavé de bœuf tomme fraîche amande et basilic, tartare de bœuf brousse-avocat et pour ne pas mourir idiot "saumon grawlux, crème ciboullette". Beau poisson pas du tout corse resté ferme après avoir mariné là: sel, sucre, poivre blanc, aneth. Toutefois moins longtemps que de coutume. Du coup il conserve sa nature initiale, une merveille servie comme de longs sashimis mes petits colibris jolis. 15/20. Mauricette, qui rêve d'archipels, de vagues perpétuelles, sismiques et sensuelles, s'occupe d'un des deux plats du jour: "sauté de volaille au curry". Elle-même très exotique, la dame au chapeau vert ne boude pas son plaisir avec ce plat soigné, riz et légumes de saison. 14,5/20. Le "minute d'espado à la plancha et piperade", 2/3 centimètres d'épaisseur! Ce poisson est formidable quand on m'épargne des misérables tranches de jambon décongelé! Qui a la texture du thon en boite! Bref! Grosse qualité de poisson cru à cœur, polenta maîtrisée, piperade fondante de caractère, brocoli, chou-fleur, carotte, courgette, pois gourmand. 15/20. "Café de l'Atelier". Un café gourmand mais en mieux. Quatre mignardises de haut-vol: suave tatin abricot chantilly pistache, tiramisu nutella (du jour), un parfait parfait glacé au citron et tuile au miel (mioum) et comme une truffe chocolatée croustillante que m'a volée Mauricette, je ne peux donc pas donner mon avis. Les billes toutes rondes et son gros nez retroussé comme si elle avait vu Georges Clooney tout nu en disaient long: 15/20 qu'elle dit! Et voilà! Du grand sérieux avec la touche de joyeux qui fait la différence, cuisine rigoureuse, en tout cas plus qu'elle ne le montre. Un "atelier" oui, un bistrot probablement, un vrai restaurant: sans aucun doute! Avec considérable terrasse reposante avec vue sur le panorama Sainte-Victoire. Faire circuler le message svp.

Cuisine: Manon Deloche, Benjamin Hofmann
Spécialités: ardoise du marché
Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport
qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain
14,5/20. Café Richard Honduras 2,5€ 15/20.

Toilettes 15,5/20. Formule midi semaine 16€.
Menu 32€. Ardoise. Groupes 40. Terrasse
panoramique. Parking de l'Esplanade public,
couvert et gratuit. Ouvert 7j/7 sauf
dimanche soir. Week-end accueil groupe dès
15 personnes: se renseigner. Prestation
traiteur. Cours de cuisine. A emporter.

Esplanade Cézanne
 13770 VENELLES
 Tél.04.42.54.85.50

VENTABREN

RESTAURANT L'ÉOUVÉ

ΨΨΨΨ

A EMPORTER

Relax en apparence dans un contexte qui délasse l'orteil, ya pourtant pas plus rigoureux que le travail de Karen Favre et Stéphane Almela. Faut en convenir mes petits hiboux, on craque pour cette maison, bien remplie une fois encore ce midi de semaine. Pour ce soir et demain, elle affiche d'ailleurs "complet". Service franc de l'équipe sourire au bec, qui déroule au naturel. Extérieur façon tente nomade et jardin des plantes, salle au frais l'éto toutte chinée en brocante. Les recettes ayant contribué à la réputation sont précieusement gardées, de nouvelles pointent leur nez dans le menu-carte à 32€ qui tient toujours tête au Comité International des Comptables Pinailleurs, le fameux CICIP. A qui on n'a jamais expliqué que "la cuisine, c'est beaucoup plus que des recettes" comme l'écrivait le chef Alain Chapel. Ouiiii... bien sùùùr... faut des produits sérieux mais surtout, mettre du sentiment et du sens dans le propos, raconter des histoires, reconforter, déranger, raviver des souvenirs et en fabriquer d'autres pour plus tard... le tout dans un équilibre savant qui fait la différence entre marmiton approximatif et druide créateur d'étoiles dans nos yeux. Druides ou druidesse. Karen Favre-Almela assume ses ascendances savoyardes et... bretonnes, héhé. Tout autant, les saveurs asiatiques sont sa tasse de thé. La dame au chapeau vert replonge dans la "salade de caille façon thaï, nouilles soba". Caille laquée, nouilles de sarrazin, légumes de saison et aucun autre. Tailles précises, on aiguise les couteaux du côté des fourneaux. 16/20 la belle échappée. Suite "boulettes de bœuf Aubrac à la tomme de Savoie, oignons caramélisés, crème moutarde". Equilibre réussi entre gourmandise grassouillette et délicatesse raffinée, petits pois, radis, betteraves, carotte, chou rouge... un univers! Mauricette sauce: sauce qui peut! 16/20. Je tente la nouveauté avec "pieds de cochon". La bonne blague. Tu t'attends à un pied pané passé au grill, faut dire que j'adore ça. Sauf qu'ici mes petits nourains, le pied est dépiauté de A à Z, cuisiné comme il faut avant d'être transformé en cromesquis balèze comme un gros Toblerone. Sauce condimentée ajustée: 16/20. Je palpe pour le "suprême de pintade fermière à l'italienne, crème de gorgonzola". Chair en dodine comme un saucisson farci, légumes décoratifs

cru qu'on mange, abondante sauce crémée de caractère, des épices et des condiments. Esprit identique au plat de Mauricette, ce qui l'autorise à piocher dedans. Nos desserts: la meilleure pâte sablée de la galaxie (beurre demi-sel) pour une "tarte au citron meringué" qui vous décroche l'abat-jour et une "crème de fraises, crumble amandes et fruits rouges" comme un tableau qui se picore avec délice. 16/20 les deux. Cette table met du rose aux joues, rend beau l'horizon trouble de la restauration. Si ça pouvait faire école par ailleurs, ça nous mettrait du frais dans le quotidien!

Chef: Karen Favre-Almela
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16,5/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café Henri Blanc 2€ 14/20. Toilettes 15,5/20.
Menu-carte 32€. Enfant (-10 ans) 12€. Salon de thé. Terrasse ombragée. Climatisation. Parking aisé. Fermé dimanche soir, lundi et mardi. Ouvert à l'année. Non réservation risquée. A emporter.

19 chemin du cimetière (plateau sportif)
 13122 VENTABREN
 Tél.04.42.92.25.68
<http://leouve.com/>

TERRASSE-JARDIN OMBRAGÉ
PARKING AISÉ

AVIS

NOUS NE SIGNALONS PAS DANS NOS CRITIQUES SI LES CONSIGNES ET NORMES D'HYGIÈNE SONT RESPECTÉES PAR LES RESTAURATEURS.

EN EFFET, DANS LE TRAUMATISME ACTUEL VÉCU PAR LA PROFESSION NOUS PENSONS DÉPLACÉ D'AJOUTER DE LA SÉVÉRITÉ À NOTRE EXIGENCE COUTUMIÈRE, D'AUTANT QUE TOUTES LES CATÉGORIES DE COMMERCES NE SONT PAS LOGÉES À LA MÊME ENSEIGNE, LOIN S'EN FAUT.

NOTRE OBSERVATION QUOTIDIENNE NOUS IMPOSE TOUTEFOIS DE SIGNALER AU LECTEUR QUE LES RESTAURANTS FAISANT L'EFFORT DE RESPECTER LE PROTOCOLE SANITAIRE IMPOSÉ PAR LES AUTORITÉS SONT SOUVENT LES PLUS SÉRIEUX ET LES MEILLEURS. QU'ILS PRATIQUENT LE "SUR PLACE OU L'EMPORTÉ"!

LA RÉDACTION



AUPS

CHEZ TA MÈRE

ΨΨ1/2 **A EMPORTER**

Un restaurant? Mieux que ça! Un univers, un lieu de vie avec des moments de vie et un tas de vies! Dès 11h du mat' dans sa cuisinette ouverte le Nicolas Desteuque, il envoie sec de la raquette en direct pour ses ouailles en fagotant omelettes, andouillettes, et bavettes mais pas que. Au quotidien: un plat du jour cuisiné avec doigté. Oui m'sieur-dame. Je vous en cause juste après vous avoir présenté Myriam Tosi. Cette femme là en salle, c'est du soleil, un lubrifiant à votre bonne humeur naturelle mise à mal par les aigris de la vie sur votre chemin! Sa gaieté naturelle vous alpague en deux-temps et trois-mouvements et ne vous lâche plus. Une mignonne boutique façon laiterie-épicerie 18ème siècle avec une rigolote façade colorée en été et recoins finauds bien au chaud en hiver. Elle est décorée de souvenirs, comme les instruments de musique de son père, tableaux divers, objets hétéroclites chinois... L'alchimie fonctionne, on s'y sent bien "Chez ta Mère". Enfin celle de Nicolas Desteuque né ici au village. Et puis ce qui est bien chez "sa mère", toute la société y est représentée! Affiche complet un midi d'hiver mes frères! Le travailleur pressé s'envoie un sandwich grand comme ça ou un burger (viande Charal), la vendeuse d'un magasin plus haut en repos de la guerrière fricote avec une salade grande comme ça ou un burger (viande Charal)! Le touriste en goguette s'y retapisse le tuyau, les hollandais voisins à l'année y amènent leurs propres voisins, père et fils y vivent un "tête à tête" et moi mes petits poulets, je me suis plongé dans le plat du jour, une formidable "tartiflette". Faut pas moudre à côté du pédalo pour me régaler avec une recette aussi basique. Le lardon mignon manque un poil de grillé, la patate du jour est bonne et le fromage, c'est un véritable reblochon fermier au lait cru de vache. Voui m'sieur-dame. Ça vous changera du simili "vache qui rit" que les radins de la soupe refourguent au chaland. C'est simplement bon, et la salade verte à côté vous

donnera bonne conscience. 14,5/20 pour 11,90€. Puisque je vous tiens, quelques idées de plats du jour: daube de sanglier, gardianne de taureau, cuisse de poulet farcie, bœuf-carotte, tajine d'agneau, couscous, paella... le chef trentenaire ayant notamment cuisiné du côté de Sète, renseignez-vous en téléphonant au 04.94.67.81.23 pour savoir quand il fait les encornets farcis ou les vraies moules farcies! C'est du boulot hein chef? Ouai mais que c'est bon! Dedans c'est pas grand (réservez!) la terrasse devant la fontaine est une aubaine et vous cale l'œil sur la rue principale du village. Pour boulotter du poncif à la truffe faudra changer de trottoir: "ça sert à rien de faire comme les autres, il y en a déjà plein" comme disait Cocteau qui fréquentait le coin! Bref! Beaucoup plus que de simples recettes: un grand cœur ouvert à l'année mes coquins!

Chef: Nicolas Desteuque

Spécialités: plat du jour chaque jour!

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité

prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café

Giovanni Pietrini 1,3€ 13/20. Toilettes pas

vues. Plat du jour 11,90€. Enfant 6,5€. Carte.

Ouvert pour la restauration dès 11h du lundi au samedi à midi. 7j/7 midi et soir en été.

Pas de CB. Terrasse. A emporter.

12 place Général Girard

83630 AUPS

Tél.04.94.67.81.23

BANDOL

LE BISTROT DE PAULINE NT

Ψ1/2

La fameuse rue Marçon parallèle au port. J'y ai cru comme probablement tout le monde ici, la croquignollette salle est comble ce midi. 14/16 personnes serrées comme des sardines dans un cadre cosy chiné et sans âge, lourds couverts en argent, verres à pied travaillés du XVIIIème, assiettes hétéroclites piquées chez mémé, un tas de photos encadrées aux murs, entre Pagnol et Lino Ventura, tout le monde est content quand c'est en noir et blanc. Niveau plats, l'ardoise est courte, ça rassure le chaland, les ardoises courtes. 7 plats de 15€ à 19€ et aucune entrée. La friture de poisson aioli du voisin semble le satisfaire, j'aurais pu tenter le dos de cabillaud (19€) ou les carbonara de canard (16€) mais non. J'ai craqué à l'appel des "cannellonis de langoustines". Cassolette sortie du four, gratinée. Une bisque en conserve floue bien peu retravaillée, s'y trempe le cannelloni déprimé farci d'une sorte de quenelle atone façon boudin blanc, et surtout pas de langoustine. Autant dire que la recette ne casse pas trois pinces à un homard. Vu le tarif, une salade verte pour me lubrifier le buffet Henri II n'était pas de refus. 12/20 et 18€ quand même. Exposée à tous vents sur le comptoir "la tarte aux prunes" un peu cabossée avait de quoi séduire, même à 8€, mais non. Les touristes présents en manque de romantisme s'en chargeront. Service juvénile à qui faut demander l'eau. On n'est pas nombreux pourtant, bon sang. Je trouve ça un peu triste de laisser transpirer des messages d'humanité sur les ardoises "bonnes vacances, prenez soin de vous, la vie est courte", et de faire une cuisine qui s'en écarte, à la limite du cynisme. Mais vu l'état culinaire de la ville, c'est (très) loin d'être la moins bonne affaire.

Spécialités: décoration

Accueil 13/20. Service 12/20. Rapport qualité

prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café

pas pris. Toilettes pas vues. Ardoise.

Terrasse. Fermeture se renseigner.

13 rue docteur Louis Marçon

83150 BANDOL

Tél.04.94.07.77.30



*Pâtisserie Salon de Thé
Plaisirs & gourmandises*



10 rue. Ambroise Croizat 83690 Villecroze
patisserie.mp@gmail.com • 07 67 82 09 91
N° Siret : 839 109 928

LE BEAUSSET

LA SYMPHONIE DES PLAISIRS

ΨΨ1/2

A EMPORTER

Finalement mes petits cigalons mignons, on a beau retourner la question dans tous les sens, ya pas plus à la mode qu'un restaurant qui ne la suit pas. Derrière la devanture aux petits carreaux ou sous les platanes de la place de la mairie, avec Valérie et Franck Panichi, on barbote dans la cuisine traditionnelle, et cette saine simplicité fait un bien fou. Une cuisine de l'instant qui

ne se prend pas la tête avec des recettes faites pour enfumer le gogo d'Instagram. Franck Panichi est ollioulais adopté beaussétan, notamment passé par le Périgord un temps et vous allez vite comprendre, pas du genre à mettre des fleurs dans des assiettes microscopique où deux petits pois se courent après avec des légumes exotiques débités au taille-crayon. Ici: on mange! Bref! Ce soir en terrasse, quatre belles salades, cinq viandes. L'irréductible carnaissière Mauricette était donc aux anges. "Si tu prends la "bavette Angus", je prends le "T-Bone de veau de l'Aveyron". La dame au chapeau vert opte pour le veau, viande souple et gouteuse, dorée du dos. Je fréquente depuis longtemps son gros nez, ses yeux globuleux et ses oreilles qui tombent! Mais des crocs pareils, jamais vu! 15/20 et accrochez-vous au pinceau: 16,50€. Saignant obligé pour ma "bavette Angus" provenance Irlande. Plus de 200 grammes au garrot. Faut savoir que le chef possède une vingtaine de poêles même s'il lui manque des cheveux sur la tête! Héhé... Nos deux assiettes sont servies avec des garnitures communes, patates sautées ail et persil, ratatouille boostée à l'origan, salade verte. 14,5/20 ma bavette. Ceux qui en rêve la trouveront ici: la "crème caramel". Oui, c'est ça: avec le caramel au fond! 15/20 pour ce souvenir ravivé. Et le "tiramisu au spéculos" n'a pas fait de vieux os sous les coups de cuillère de la dame au chapeau vert! "Quand c'est bon, je mange et je finis" qu'elle a dit! Elle a piqué un bout de pain à côté pour saucer! c'est vous dire! 14,5/20. Le service est tonique et droit dans les yeux: en vrai Valérie Panichi est infiniment plus souriante que sur les photos! Un estanco pas prétentiard, une petite adresse pas conventionnelle et un tantinet insolite qui s'est visiblement trouvée son public: voisins qui viennent à pied, touristes bien informés et habitués à l'année qui ont (presque) leur prénom sur un rond de serviette qui les attend! Un bon restaurant franc et humain à prix d'ami, pas un distributeur de débits qui vaut broque comme partout il en fleurit!

Chef: Franck Panichi

Spécialités: ardoise du moment. Desserts maison.

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 1,8€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule à partir de 14,90€ midi semaine. Ardoise. Climatisation. Groupes 20 en hiver et 30 en été. Terrasse ombragée.

Fermé dimanche soir et lundi (sauf réservation se renseigner). A emporter.
8 rue Jean Mermoz (place Jean Jaurès)

83330 LE BEAUSSET

Tél.04.94.90.51.64 et 06.13.13.79.68

<http://la-symphonie-des-plaisirs.business.site/>

LA GRANGE

ψψψ

A EMPORTER

Un récent lifting de début 2019 pour l'adresse née en 1982: il n'était pas superflu! Bon, en même temps, ce n'est qu'une grange... La cheminée de l'ancienne forge est toujours au centre des débats et au milieu de la salle principale. Habitué de repas d'été ici, ça faisait belle lurette qu'avec Mauricette nous n'avions mangé devant le feu de bois de braise avec les grillades qui se bronzent la couenne. Voilà qui est fait et de fort belle manière! Ce midi salle bien remplie, entre vigneron bandolais devant des escalopes de foie gras poêlées aux pommes et des rognons de veau au Madère, habitants du village qui se régalaient du menu à 20€ le midi en semaine avec le plat du jour, un dos de cabillaud au chorizo. Nos voisins directs sont deux retraités qui partagent une côte de bœuf au feu de bois grande comme ça. A droite, des copines employées de banque sourient devant la terrine de lapin maison, le foie de veau persillé et le boudin aux pommes. Alors que les deux hommes d'affaires jouent les chochottes au régime avec le dos de daurade à l'huile d'olive. Celle sans qui tout ne serait rien et inversement, la dame au chapeau vert s'est régälée comme rarement de "côtes d'agneau du Quercy", un AOP Label Rouge de très belle qualité. Elles sont trois rosées, avec un gratin de poireau crémeux et des frites pas tellement heureuses. Viande formidable, de l'agneau et non pas du brotard! 14,5/20. Mon plat est impec pour jauger le saucier: "suprême de poulet jaune sauce morilles". Mes petits moussaillons, pas de la cuisine pour pâlichon en quête de sensations faibles, du plat qu'on sauce à deux mains! Garnitures simples (riz poêlé et gratin de poireau), sauce un peu crémée avec Cognac-Madère fin, morilles grosses comme le pouce. Pain... et pas besoin de vous faire un dessin: 15/20. "Tarte aux pommes" maison, une "presque" fine! En effet: version pâtisseries! Entre la pâte feuilletée et les pommes slicées caramélisées, deux millimètres d'une agréable crème au Rhum. 15/20. Service au féminin, accueil et grillardin Ludivine Marco joue double jeu avec son pique-feu. Bien secondée par sa jeune collègue tout sourire entre les tables. Puisque la mode est aux concepts et aux étiquettes, résumons ainsi la maison: restaurant de qualité bistrot aux recettes traditionnelles avec gibiers en saison et produits tripiers à l'année. Mais pas que, vous l'avez compris. Voilà "La Grange" façon Philippe Marco! On découvre ou on redécouvre si on connaît déjà la boutique!

Cuisines: Philippe Marco et Fauzi Ben Hassine

Spécialités: "mois des abats" et "mois du gibier" (se renseigner). Pieds paquets. Truffe en saison. Bouillabaisse sur commande.

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Malongo 15/20. Toilettes étage 15/20.

Formule 15,50€ et menu 20€ midi semaine sauf jours fériés. Menus 26€ et 45€. Certaine

Suggestions. Groupes, banquets... Traiteur 10

**Vous êtes restaurateur
et désirez être testé?**

06.12.73.29.90

redaction@le-bouche-a-oreille.com

à 150 (se renseigner). Terrasse. Fermé lundi et mardi. A emporter.

34 bis boulevard Chanzy

83330 LE BEAUSSET

Tél.04.94.90.40.22

<https://www.lagrangedubeausset.fr/>

BESSE-SUR-ISSOLE

LA REMISE

ΨΨΨ

Point de vue croustille, la belle chanson du canton mes petits cochons. On en connaît le refrain depuis une vingtaine d'années! Même pas lassés! Dès le début, Nadia et Alain Pesavento imposaient leur marque de fabrique dans leur "Remise". Bien faire, cuisiner et service, vivre du métier au pays, à Besse. Le contraire des excités arrivistes de la sauce qui veulent casser la baraque à la ville en prenant les clients pour des dindons... et qui nous cassent les pieds par la même occasion. Ils n'ont rien compris! Les clients si: on n'est donc pas étonné que La Remise ne désemplisse pas, en toutes saisons. En terrasse l'été ou devant le poêle en hiver, ça sauce, ça papote, ça cause, ça se lève pour aller chercher une boutanche au comptoir, ça se fait la bise, t'as des nouvelles de Dédé, l'addition siouplé, la soutenable légèreté de l'être dans un espace-temps, un moment de table en famille, entre amis ou avec des collègues de travail. Formé par Alain Pesavento, Jimmy Parmentier tient cuisine avec ardeur, rassurant dans les recettes historiques suppliées par le client: œuf cocotte au foie gras, foie gras poêlé au pommes sauce Madère, moules à la provençale, escalope de saumon sauce poivron, magret de canard sauce bigarade, rognons de veau moutarde à l'ancienne, filet de bœuf poivre vert... C'est l'athlétique Mauricette qui dégage le plus vite pour le "feuilleté de Saint-Jacques au Noilly-Prat": "c'est toujours toi qui le prend!" qu'elle me dit l'air méchant! Elle confirme qu'il est conforme, St-Jacques bien marquées et souples. Le gars usine dans le raffiné. 15,5/20. Suite de son menu à 29€: "carré d'agneau rôti au jus de thym". Cuisson à la loupe, viande de qualité. Poêlée de légumes pour la bonne conscience du régime alimentaire et gratin dauphinois (sans ail) pour la mauvaise: un régal à 15/20 et un jus fin! Perso j'envisage le menu à 20€: "tarte fine tiède tomate et mozzarella au basilic". Hors saison pour le moment mais travaillée avec délicatesse. Le fin pesto (sans ail) fignone: 14/20. Le "Suprême de volaille sauce au miel" bénéficie des mêmes garnitures que le carré d'agneau. Je ne m'en plains pas! Loin de là! On dit que "la sauce fait le poisson"! La sauce fait aussi la volaille, cuite en souplesse! Cot-cot correcte: 14,5/20. Fromage prévu au programme suivant le menu. Rayon sucré, toujours la régalaide "tarte chocolat et sorbet mandarine", maîtrisée. En même temps au bout de 20 ans... 15/20. Pareil pour ma "tarte aux

pommes" qui n'est pas là tous les jours! Version fine et caramélisée, circulaire! 15/20. Les belles assiettes sont sages, ne complotent pas dans le sabayon en piquant des recettes improbables sur internet, s'appliquent juste sans frime, déroulent sans cosmétique mal placée. On est bien chez Nadia Pesavento. Elle déroule en duo avec Marie Parmentier, de plus en plus à l'aise. Et puis dès porte poussée, ça sent souvent bon comme dans les auberges d'antan. On y cuisine pour de vrai et sans faire semblant, vous comprenez.

Chef: Jimmy Parmentier

Spécialités: cuisine maison classique

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport

qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain

15/20. Café Richard 26 15/20. Toilettes

15/20. Menus 14€ midi semaine, 20€, 25€ et

29€. Carte. Climatisation. Jolie terrasse au

calme les beaux jours. Grands parkings à

deux pas. Fermé dimanche soir et lundi

hors-saison. Fermé lundi en saison.

Exposition de tableaux et artistes locaux.

4 avenue de la Libération

83890 BESSE-SUR-ISSOLE

Tél.04.94.59.66.93

BORMES-LES-MIMOSAS

LE TIFY

ΨΨ1/2

A EMPORTER

Infiniment réguliers! 15 années de prestations rectilignes! Le chef Fabrice Gounand et le maître de salle Pierre-André Romain en ont vu passer des confrères! Et des clients! Plein! En plus, ils reviennent à chaque fois, les clients! Une exception notable autant qu'incroyable en milieu touristique habituellement hostile à l'amateur de restaurant! Certes en pleine saison où ça se bouscule au portillon, quand le chaland affamé attiré par la douce musique d'un régal à douce tarification fait la queue au Tify en attendant son heure, il arrive qu'il y ait de rares trous d'air, des "passé à travers". Tant de plats faits maison servis en moins de deux heures... sûr que ça ne risque pas d'arriver aux ouvriers de sachets et aux friteurs-killers! On n'a pas affaire ici à un cuisinier de 3ème zone m'sieur-dame! Avec Mauricette, plus que jamais le teint frais mais l'haleine beaucoup moins, on a même trouvé cette année quelques charmes supplémentaires à la cuisine du franc-comtois de naissance Fabrice Gounand: il nous gratifie de nouvelles recettes! La dame au chapeau vert a choisi le menu le plus cher. Bon. En même temps: 24,90€. Vu le contenu, c'est Byzance dans la gamelle! Entrée "clafoutis d'aubergines et gambas décortiquées, crème de crustacés". Belle assiette rectangulaire noire: mesclun sur le côté, comme une vierge de fine brunoise de légumes crus alignée comme à l'armée, et le dodu ramequin orné de deux maousses gambas aux mêmes yeux globuleux que Mauricette quand elle voit passer George Clooney à la

télé! Un régal à 15/20! Son plat est un cantique en l'honneur du poisson cuisiné: "duo de lotte et saumon à la vanille, cassiolette de pomme de terre feuilletée". Assiette chaude! Médailles de poisson colorés au beurre, caressés par un beurre nantais à la vanille. Avec l'entrée, ce plat rappelle les grandes heures de la cuisine classique française, quand on ne mangeait pas encore avec des pincés à épiler des plats modeux, et que les sauciers malicieux étaient heureux quand les assiettes revenaient en cuisine nettoyées jusqu'à l'os. 15/20 facile. Le dessert n'est pas à la hauteur du reste, une "mousse au chocolat" maison tristounette à 13/20. Un classique des cuisiniers salés: la pâtisserie les ennue, souvent. Rapport qualité-prix encore plus déroutant pour ma formule à 15,90€ avec choix! Elle change chaque jour! Terrine maison de viandes et foie gras, salade du moment. Tarraillette carrée furtivement passée au four, servie tiède. Comme une pauvette sous laquelle se planque la mousse de foie gras qui fait le jus. Bien vu: 14/20. Remarquable "filet de merlu sauce hollandaise", étuvée de pomme de terre, tomate et courgette. Ou l'intelligence en cuisine. Pourquoi? Poisson frais nacré qu'on effeuille, sauce gourmande. L'étuvée fine de légumes amène la délicatesse, pondère le voluptueux de la sauce. Tout en souplesse: 15/20. L'esprit du Tify, c'est aussi Pierre-André Romain! Un animateur hors-pair comme lui, y en a pas deux! Pas du genre à engendrer la morosité! Attention! Le Tify est en représentation à l'année pas loin de chez vous si vous vous déplacez, renseignez-vous.

Chef: Fabrice Gounard

Spécialités: cuisine maison, moules-frites, fruits de mer, sauces maison

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

Café Malongo 15/20. Toilettes 14,5/20.

Formule 15,90€ et menu 19,90€ midi et soir selon disponibilités. Menu 24,90€. Enfant 9,90€.

Carte. Terrasse ombragée en saison.

Climatisation. Grand parking à proximité.

Fermeture: se renseigner. A emporter.

79 boulevard du front de mer

La Favière

83230 BORMES-LES-MIMOSAS

Tél.04.94.71.40.98

LE DS NT

ΨΨ

Ouverture en 2019, installé du côté des bateaux dans l'enceinte du port de Bormes. On a beau être en fin de saison, le monsieur seul au service est aimable, accueillant. C'est bien, ça fait du bien. A l'ardoise, rien de tarabiscoté de la recette (tant mieux) mais des produits qui me rendent chagrin comme le filet de St-Pierre et le filet de rouget. Certes à prix doux (14€ et 13€) mais pas la peine faire autant de kilomètres comme ma pomme quand on trouve en bas de chez soi la même chose en congelé. Bref! trois entrées dont la moins chère: "tomates mozzarella basilic". Je m'attendais au pire, à une mozza dure comme du carton. Des rondelles d'une tomate pas assez mûre recouvertes d'une curieuse brunoise de mozza fraîche. Le basilic n'est pas "en feuilles" mais en huile de pesto qui pollue l'ensemble. Toutefois mieux que du balsamique défoliant. Ne pas se plaindre puisque je m'attendais au pire! 13/20 pour 8,5€. Et puis mon plat: je m'attendais encore au pire. "Magret de canard au miel". Quand on lit le prix, on se frotte les yeux. Soit il s'agit d'un magret de trafiquant qui l'importe de Bulgarie (5€ le kilo), soit le patron ne dit pas tout... Il m'avoue à la commande qu'il s'agit d'un demi-magret. Y avait donc un truc et le taulier l'avait escamoté en ne l'annonçant pas sur l'ardoise. Enfin bon. La demie portion m'arrive en tranchettes régulières, bien travaillée et saisie, rosée à cœur et croustillant du dos. Bravo, même s'il ne s'agit pas de magret de haut de gamme. Sauce maligne miel et chèvre. Le gratin dauphinois demandé avec (il y a d'autres choix) me va bien, juste sel et poivre pour lui donner un peu de relief. 12,5€ et 14,5/20. La carafe d'eau est sale, comme la machine à café derrière le comptoir. Ça sent la fin de saison, d'ailleurs le dab annonce la couleur en salle "on n'a pas tout à la carte car on ferme bientôt". Il ne rouvrira qu'au printemps arrivé, pas seulement pour les congés d'hiver. 6 mois de fermeture. Ça pourrait l'exonérer de critiquer tous ses fainéants de la société qui ne foutent rien: il en fait un peu partie la moitié de l'année, quand même. J'ai bien ri du ridicule paradoxale.

Spécialités: ardoise mais ya pas tout!

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

qualité prix 13/20. Cadre 13/20. Pain

14,5/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Plat

du jour et suggestion. Ardoise. Enfant 8,5€.

Terrasse. 7j7 en saison. Fermé en automne,

en hiver et une partie du printemps.

Résidence de l'Esquillette

Bt Le Courlis Port de Bormes

83230 BORMES-LES-MIMOSAS

Tél.04.94.30.82.65 et 06.20.12.21.50

**NOUVEAU SITE WEB POUR
LE BOUCHE À OREILLE!**

Abonnez-vous gratuitement à la newsletter sur

<https://www.le-bouche-a-oreille.com/>

ou en flashant le code



SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX!



BRAS

LE JARDIN D'ÉDOUARD

ΨΨ1/2

Du fait maison du sol au plafond! La gardienne du temple de cette cuisine aboutie s'appelle Fathy Larhi, et avec son fils Raphaël Simoncini, ils m'ont fait le coup du changement de propriétaire lumineux! Chez ces gens, on pige vite que la passion culinaire et les valeurs humaines ne se décrètent pas par Arrêté Préfectoral. Ils sont comme ça, c'est leur nature. Ainsi mes biens chers frères depuis l'été 2019, le duo vous extirpe de l'épuisante urbanité en vous accueillant dans sa petite maison qui vous ouvre ses... bras! Héhé... Le menu à 26€ décliné en formules tourne sur 15j/3 semaines. La cuisine récite des idées traditionnelles au gout sûr teintées d'ailleurs délicats. Comme mon entrée "soupe de lentilles corail, citronnelle, gingembre, lait de coco". Dernières chaleurs d'été: bingo! Je m'en suis mis jusque là! D'autant que le pain est bon! 14,5/20. Mon plat. Lui, il signe un style de cuisine, une école: "T-Bone de veau, gratin de pommes de terre boulangère, jus corsé". Et pas un T-Bone de musaraigne! Du maousse joliment doré épais comme un parpaing! Chair rosée et souple, viande de qualité. Jus court d'école avec un brin de thym, un peu de champignons puisque commence la saison, comme ça, pour faire plaisir. Et les pommes boulangères, plus personne ne fait cette recette au restaurant. Un délice qui change du prétendu "dauphinois" surchargé en crème et en fromage! Une hérésie! Bref! Mauricette qui rêve de vacances au Maroc aurait commenté: "T-Bone comme là-bas dis!" Bref! 15/20. Le bon dessert manque toutefois un peu de maîtrise, mais est intégralement maison: "tarte à la figue, pignon de pin et glace chèvre et miel". 14/20. Cuisine de produits frais, saine et franche du collier, absence de trucage et autres poudres de perlimpinpin, sauces et jus gourmands des meilleurs. La semaine prochaine: potage Saint-Germain aux croûtons, raviolis forestiers à la sauge, hampe de bœuf marinée beurre maître d'hôtel et polenta crémeuse, filet de truite et fondue de tomate vanillée avec blette et riz sauvage. Et toujours un plat végétarien proposé! Faut savoir que Fathy Lahri fut longtemps professeur de cuisine sur Marseille, ville qui l'a vue grandir et passer auprès de sacrés bons cuisiniers comme Dominique Fréard! Ecole "je trempe le doigt pour goûter"! Voyez? Elle a débuté à une époque où on faisait à manger dans son restaurant comme on faisait à manger pour sa famille et ses enfants: pour faire plaisir! Bref! Accueil et salle, le vintenaire Raphaël Simoncini déroule au naturel, parfois déroutant, toujours sincère. Une table de campagne impeccable planquée entre Brignoles et Saint-Maximin. L'idée de virée vous tirera de votre marasme quotidien et vous mettra de bonne humeur. Je le sais bien, ça m'est arrivé.

Chefs: Fathy Larhi et Maud Aracil

Spécialités: cuisine traditionnelle de saison

faite maison

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 2,5€ pas pris. Toilettes 16/20. Formules 13€, 19€ et 21€. Menu 26€. Enfant 10€. Accès handicapés. Jardin clos et terrasse. Groupes hiver 30 (privatisation) en été 50. Parking aisé 50 mètres avant le restaurant.

RD 34 Route de Barjols

83149 BRAS

Tél.09.84.23.02.63

<https://lejardineddouard.wixsite.com/monsieur>

BRIGNOLES

AU VIEUX PRESSOIR

ΨΨ1/2

A EMPORTER

Depuis le temps qu'on vous chante ce "Vieux Pressoir" aux oreilles, nul doute que vous en connaissez les paroles! Le contexte bucolique en bordure de la Nationale 7 n'a pas vraiment changé depuis la dernière fois, ni même celle d'avant. Evident pour le regard aiguisé: le formidable entretien des lieux au quotidien, arbres taillés, fleurs alignées, terrasse dressée au cordeau, tous les jours sans relâche. Comme la cuisine. C'est toujours la même limonade dans ce satané métier de la restauration: gaffe au piège de la routine. Sauf que Luc-Laurent Gramond et sa fidèle équipe vous accueillent comme si c'était la 1ère semaine d'ouverture et pourtant mes petits moineaux: on est bigrement loin du compte! A montrer dans les écoles: l'art de la patience et de la rigueur! Bref! Toujours le prix d'appel de la formule du midi à 15,70€ qui ravi les clients du coin. A ce prix, j'ai souvent observé qu'ils font souvent pêter le bouchon d'une bouteille! Perso j'ai déjeuné "à la carte"... les menus ont disparu! Pas bête! Ça revient au même avec la calculette! Entrée (des artistes) avec "ardoise d'antipasti"! Maki de saumon fumé et chèvre houmous, tomates confites, jambon speck, courgettes grillées au romarin, caviar d'aubergine, légumes au vinaigre... on s'écarte de l'idée purement italienne mais on reste en Méditerranée! Ça se sirote impeccable! 14,5/20. Belle idée que "dos de cabillaud, vierge d'andouille de Guéméné": ça sert à ça un bon cuisinier! Superbe dressage classique, cerclage de purée maison qui porte du haricot vert. Dessus, un filet de cabillaud soutenu par la sauce vierge: ça fonctionne bien! Le finaud, c'est l'andouille finement émincée! 14,5/20 et 18,50€. Toujours présents suivant la saison: filet de bœuf, dorade grillée, soupe de poisson, pieds-paquets et si vous avez du pot la tête de veau mes agneaux. Souhaitons aux hamburgers la bienvenue dans la maison: le Saturnin (Morbier et canard), et même un végétarien. Votre rond de serviette vous attend en semaine comme le week-end. Ça ne devrait pas être tellement compliqué de bien viser le bon jour vu

qu'Au Vieux Pressoir est ouvert 7j/7!

Chef: Yoan Sautereau

Seconds: Sylvain Lambic et Hervé Peran

Spécialités: carte sur 3 mois

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité

prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain individuel

13/20. Café Malongo 1,9€ 15,5/20. Toilettes

16/20. Formule 15,7€ et menu 17,7€ midi du

lundi au samedi hors jours fériés. Carte.

Enfant 12,7€ (jusqu'à 11 ans). Banquets,

mariages, séminaires jusqu'à 110 (autocars).

Terrasse avec brumisateur. Parking aisé.

Ouvert 7j/7. A emporter.

Le Plan RN7

Route de Marseille

83170 BRIGNOLES

Tél/fax 04.94.69.97.49

www.au-vieuxpressoir.fr

PORTAGE DE REPAS A DOMICILE
AUX PERSONNES AGÉES
LIVRAISON PLATEAUX-REPAS ENTREPRISES
MARIAGES 110 PERSONNES
ACCUEIL AUTOCARS

ESPRIT SUSHI BRIGNOLES

ΨΨ1/2 **A EMPORTER**

Constat rare dans un restaurant de sushis! Hein? J'explique: ce banal midi de semaine une quarantaine de clients s'y régalaient! Tablées de trois générations! Même pas de 7 à 77 ans! Du minot de 4 ans avec son menu à 9,9€ et de l'octogénaire qui s'enfile avec délectation un plateau de 24 sushis rien que pour lui tout seul et que personne ne touche! Voilà qui signe une rondouillarde unanimité! Comment? Pourquoi? "Je vais vous le dire" comme dit l'autre. Faire un consensus générationnel avec le genre clivant de cuisine sushis n'est pas à la portée de n'importe qui. Le temps et le sérieux ont simplement fait leur œuvre, au quotidien. Bé oué, quelques années désormais que Gauthier Dausse régale le chaland sur cet axe urbain où se tamponnent des brochettes d'enseignes commerciales diverses et variées. L'hyperactif entrepreneur (il possède également "Le 80" juste en face) a pigé: faire bon, sain, hygiéniquement irréprochable! Derrière la vitre façon aquarium, les cuisinières s'affairent et donnent le meilleur avec leur tour de mains... gantées! Avec Mauricette qui adore manger avec ses doigts, sauf le petit qu'elle tient en l'air depuis qu'elle a valsé avec Napoléon III, on s'est calé le tambour en goutant à un tas de recettes. De l'inconnu pour commencer avec le "wraproll poulet, oignons frits et sauce curry". La dame n'avait pas chaussé ses grosses lunettes en cul de bouteille: "un wrap farci", de ce qui est écrit. Pas tellement japonais mais drôle et chaud. Ça plaira à certain. 13/20. Après, plus

sérieux avec le "plateau mixte". Découpe régulière et réfléchie du poisson, riz parmi mes préférés, bien dosé sucre-vinaigre. Je ne le répèterais pas: nigiri saumon, thon et crevette: 3 de chaque à 15/20. Les 6 californias saumon et fromage sont gourmands, bien alignés avec les makis thon-avocat. Feuille de nori (algue) tendre, pas du caoutchouc comme souvent! La belle surprise: les giozas... généralement décevants! Six: crevettes, porc et végétariens. Les fameux ravioles japonais sont ici délicatement cuits en souplesse sans être tassés, légèrement grillés. Du rare, du soin, tagada, tsoin-tsoin. Bol de riz et salade de chou frais en prime, boisson comprise. 27 pièces et 29,90€ pour deux. Essayer le tataki d'anguille, de fines tranches du poisson frais (très) rapidement snackées au sésame, avec riz vinaigré. C'est grassouillet et vous tapisse le gosier! 14,5/20. Les menus débutent à 11,90€ mais qu'il est compliqué de faire un choix! Pour info, il m'arrive de croiser des rugbymans pro au resto: ils adorent les sushis! C'est bon, irréprochable nutritionnellement et on peut s'en remplir le coffre à saucisses sans culpabiliser. Note à l'attention des terrassophiles: discret espace au calme, derrière. Chut.

Cuisine: Nuengruetai Saladaeng, Wirat Masini

Spécialités: sushis. Tartare de thon, avocat,

coriandre. Tataki. Maki. California. Eggroll.

Onionroll. Springroll. Migiri. Sashimi.

Chiraschi. Gunkan. Tartare. Brochettes bœuf,

fromage. Soupe de riz poulet et coriandre.

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

qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Café

Lavazza 1,5€ 14,5/20. Toilettes 16/20.

Formules de 11,90€ à 29,90€. Carte. Enfant

9,90€. Terrasse au calme. Ouvert de 9h30 à

14h et de 18h à 22h. A emporter. Livraison

possible. Fermé dimanche.

Route de Marseille (en face de Mr Bricolage)

Quartier Saint-Jean

83170 BRIGNOLES

Tél.04.94.78.00.58

SUSHIS ET CARTE À EMPORTER

**NOUVEAU SITE WEB POUR
LE BOUCHE À OREILLE!**

**Abonnez-vous gratuitement à la newsletter
sur <https://www.le-bouche-a-oreille.com/>**

ou en flashant le code



CARCÈS

LE PATRIARCHE

NT

ΨΨΨΨ

A EMPORTER

Le coin bucolique invite à gamberge, aide à faire le point sur nos vies agitées. Début d'automne, du vert qui décline en colline, des vignes en grandes lignes, quelques maisons regroupées en hameau comme les grains de raisin sur leur grappe. Au bout du chemin, des murs du 12ème siècle organisés sur les terres du domaine viticole Château Sainte-Croix. L'imposante cheminée attend le froid, la terrasse cernée de vignes lui passe le relais pour l'hiver. Et aussi avec Mauricette, on a mangé chez d'Ysaline Lienne et Rudy Tortora. C'est not' métier un peu quand même. De l'enthousiasmant menu à 19€ le midi (j'veous jure) au soyeux menu à 49€, c'est Byzance point de vue cuistance. Même les tarifs "à la carte" font copain avec votre porte-monnaie. Le pas trentenaire et expérimenté couple a mouliné dru dans l'espace de la gastronomie étoilée: Villa Madie à Cassis, Belvédère à Porto-Vecchio (ils s'y sont rencontrés), Koh-i Nor à Val Thorens, et même le Périgord... Natif du canton et diplômé du CFA Saint-Maximin, le chef se forme au métier chez un certain Henri Bastian du Clos des Vignes, et à la découverte de son terroir par son grand-père (Le Patriarche c'est lui!) avec qui il trottait dans les collines à découvrir les mystères de la terre et des plantes. Surprise! Salle remplie de clients avec la même idée que nous: se régaler un midi de semaine! Turbulente entrée en matière: mignardises salées. On n'a pas choisi notre menu qu'on nous gâte déjà! Velouté de chou-fleur, mini-club, ballottine de volaille. 15/20. Après notre commande arrivent nos mises en bouche "vierge de maïs, émulsion au boudin noir". Oui, c'est possible, on aura tout vu, vous allez voir: toutes les associations sont possibles avec ce chef. Et ça fonctionne: 15,5/20. Les produits sont désarmants de simplicité, l'interprétation monte au front avec des plats qui vous rentre dans le chou en vous caressant dans le sens du poil. Comme l'entrée du menu à 29€: "pressé de tête de veau garni de courge et pistache, aillé" géométrique et haut en couleurs. 16/20. Idée aboutie terre/mer: "filet de plie rôtie, raviole d'échalote, jus de viande à la noisette et fruit de la passion". L'art du poisson ici aussi, en pleine terre. 16/20. La prestation garde l'équilibre avec les desserts: "poire pochée et caramélisée, croustillant de pain d'épices et ganache montée/fumée au foin, chocolat blanc, émulsion au poivre de Timut". Les desserts contemporains au goût de ce qu'ils promettent sont rares: on prend! 16/20. Mauricette à la carte: "pavé de veau roulé à la betterave fumée, crémeux et carpaccio de chou-fleur" viande cuite lentement, à côtés aussi malins que délicats: 15,5/20. "Croustillant cacao amer et cèpes, macaron ganache chocolat, crémeux de cèpes et crème glacée au thé Matcha". Déstabilisée par le crémeux de cèpes, elle colle un injuste 15/20 tandis que personnellement je notais 15,5/20. Service doué apaisant, mieux que parfait. Je

suis trop long, je stoppe mon bavardage. De toutes façons, vous savez ce qu'il vous reste à faire.

Chef: Rudy Tortora

Second: Hugo Kirchhofer

Pâtisserie: Cécile Vieban

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité

prix 16/20. Cadre 17/20. Pain maison 14/20.

Café Malongo 2€ 15/20. Toilettes 16/20.

Menus 19€ midi semaine, 29€, 49€ (avec

formule 39€) et 75€. Carte. Groupes 80/200

suitant saison avec visite des caves possible.

Climatisation. Terrasse ombragée face aux

vignes. Parking du domaine. Fermé mardi et

mercredi. Mercredi soir l'été: soirée tapas!

A emporter, livraison.

Route du Thoronet

83570 CARCÈS

Tél.04.94.77.22.82

<https://www.chateau-sainte-croix.com/restaurant/>

CARQUEIRANNE

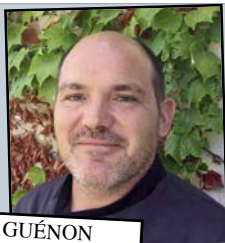
E-SUSHI

NT

ΨΨ1/2

A EMPORTER

Devanture astiquée comme un sou-shi neuf, comptoir-vitrine où s'exposent les beaux produits, la concurrence les planquent souvent. S'activent de véritables cuisiniers, tous saluent y compris le patron... perceuse en main! Non, Romain Allegro ne cuisine pas à la Black et Decker même si il a rapidement percé dans l'art délicat du sushi: il figolait juste la décoration de son mignon estanco avec sa huitaine de chaises. A un jet de tofu de la place de la République, on s'installe sur la terrasse du centre-village pour regarder passer le chaland. Dans un strident cri de karateka qui a fait s'envoler les oiseaux, Mauricette pourtant sans kimono décide: "plateau duo". 42 pièces, 7 types de sushis qu'on s'est plus ou moins partagé. Vous connaissez la dame au chapeau vert, reine du partage équitable à son avantage! Des notes qui s'évalent de 14/20 à 15/20! Les délicieux makis saumon/cheese (avec feuille de nori) font regretter de ne pas avoir pris de sashimi tant le poisson est de qualité! Saumon exigeant et pour le thon, longue à sushis. Ça nous change du poissonable poisseux bas de gamme vendu à prix d'or par les tiroirs-caisses du genre nippon d'opérette. Pas de ça ici. Pour rameruter la clientèle locale, du retraité avisé au rugbyman pro exigeant, ne jamais prendre le client pour un dindon. Bref! Les yukis poulet frits/chèvre sont comme des friandises, on ouvre grandes nos bouches avec les californias avocat/thon aux sésames, ceux avocat/thon cuit sont un peu en dessous, les springs avocat/crevettes/menthe claquent, fins makis crevette tempura/curry croustillent en sauce (maison), superbes springs jambon cru/chèvre/noix/miel où le jambon futé remplace la feuille de nori, pas sûr qu'ils existent à Osaka ou à Sapporo. C'est le jeu du sushi inventé qui n'a pas l'ex-



MICKAEL GUÉNON
DÉJEUNEZ SOUS L'ARBRE
13 ROUSSET



ÉMILIEN FASSI
LA BOHÈME
83 LA MOTTE



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



RUDY TORTORA
LE PATRIARCHE
83 CARCÈS



OLIVIER VETTOREL
LE JARDIN DE LOLA
13 LA CIOTAT



LAURINE GALIZZI
LE BOUILLON DES GOURMETS
83 TOURVES



DAN COLIN
LE BOUILLON DES GOURMETS
83 TOURVES

MEILLEURS APPRENTIS



FLORENT CASALINI
LE PATIO
83 LA CRAU



CAMILLE CHARLES
LA TERRASSE D'OLIVIER
84 LA BASTIDONNE



BRANDON PEINADO
LE PATIO
83 LA CRAU

clusivité japonaise. Transgression et créativité à l'occidentale, l'équipe mouline du ciboulot pour faire du bon boulot. Car il fallait des hommes (et des femmes) pour porter l'idée. De vrais cuisiniers (bien d'chez nous) aux couteaux aiguisés qui maîtrisent sérieusement le genre sushi, un service vif et heureux dans l'implication, et le patron. Romain Allegro, 38 ans aux derniers œufs d'esturgeon, une carrière de talonneur de haut-niveau (RCT) et le physique qui va avec. Ce phénomène d'énergie (pas facile de le suivre) sait ce qu'est l'exigence au quotidien, d'aller au bout, dépasser ses limites: je connais un peu son histoire. Pourtant pur gamin du village, il arrive à lui seul à remettre en cause la formule "nul n'est prophète en son pays". Il est heureux au turbin chaque matin. Rien d'étonnant à ce qu'il fasse un carton dans le canton au box-office des sushis de qualité. Allez hop: on fonce, ou alors restez devant votre télé en vous faisant livrer, renseignez-vous en téléphonant au 04.89.79.20.35 ou sur le site oueb. Banzai!

Cuisine: Simon Lerda et Micky Randazzo
Spécialités: sushi, chirachi, maki, sashimi, yuki, californiana, spring-roll. Poke bowl.
Nouilles sautées. Tartare. Ramen. Soupe.
Tempura.
Accueil 13/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14/20. Pas de pain.
Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Plateaux de 12€ à 85€. Carte. Enfant 5€. Terrasse. Ouvert 7j/7 sauf dimanche midi.
 49 avenue Jean Jaurès
 83320 CARQUEIRANNE
 Tél.04.89.79.20.35
<https://www.e-sushi83.com/>

Plateaux de 12€ à 85€:
 10% de remise sur le site
<https://www.e-sushi83.com/>

A emporter et livraison
 Hyères, Carqueiranne, Le Pradet,
 La Moutonne, La Crau.

SUTVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX!



GUIDE LE BOUCHE A OREILLE 

LE CASTELLET

LA FARIGOULE

ΨΨΨ 1/2

La cuisine de Frédéric Flosi, c'est du net. L'avantage des cuisiniers d'expérience, c'est qu'ils régaleront là où ça fait du bien, sans tourner autour du pot, directos droit au but, bon et beau: le job. A la fin du repas Frédéric Flosi vous répond sourire en coin: "bah, ce plat est tout simple à faire". Mon œil. Le daron a du métier: né ici, passé par des cuisines de Saint-Tropez à Bandal, les Antilles et l'Australie, maison Bocuse... vu le gourmand des assiettes vécues entre huile d'olive et beurre, le bilan n'étonne pas Mauricette, grande adoratrice du pape de la cuisine. A l'ardoise cet automne: tant pis pour vous. Si vous lisez ça au temps des cerises, je joue le merle moqueur, faudra attendre pour le "poêlon de champignons retour de cueillette, lard de pancetta". Et pas une gamelle lilliputienne! Entrée avec la générosité d'un plat! Chanterelles, trompettes de la mort, mousserons, cèpes... et un peu de safranés! Joliment grassouillet, rissolé au bon lard qui figrole, pas le micro-lardon en sachet des carbonara de Flunch. 15,5/20 pour 12€. Suite logique: "Cocotte de rognons de veau, lard corse et champignons". Rognon présenté entier et rosé, gros Laguiole "Bougnà" pour débiter, sauce gourmande liée, patates et champignons. Un plat enthousiasmant tenu au chaud pour être siroté à son rythme. 15,5/20 et 25€. La formule du midi est du même tonneau que l'ardoise, cuisinée à l'identique. C'est ainsi que Mauricette s'envoie les jolis "agnoloti aux asperges, cèpes, parmesan et roquette", sauce douillette qui n'altère pas la saveur de la fine farce de ses pâtes, généralement rectangulaires, ici demi-circulaires. 15/20. Un monument que la "daube de sanglier" escortée entre-autre d'une cucurbitacée du moment, sans doute de la courge. Entre puissance et délicatesse, la recette vous éclaire le gyrophare dès le 1er coup de fourchette. De la cuisine ça, monsieur, madame. 15,5/20, record mondial pour une daube. Mais quelle daube! Entrée et plat pour 24€, le rapport qualité-prix a du coffre! Une cuisine raffinée de saison servie à table dans des caquelons et poêles en cuivre, qui se défoule dans le suc rustique, cuisinier qui trempe le doigt même s'il connaît ses sauces par cœur! Ah oui: deux grandes nouvelles! Eric Gantel est toujours de bons conseils en salle, et plus que jamais, faudra réserver à "La Farigoule". Lassé de ne pas savoir dire non et de faire plus de 100 couverts par service l'été, Frédéric Flosi se recentre désormais sur la quarantaine de veïnards par service... sans augmenter ses tarifs! Autant vous dire que ça vous changera des onéreuses brasseries inodores et sans saveur qui fleurissent sur le littoral et si peu dans nos cœurs!

Chef: Frédéric Flosi
Spécialités: cuisine provençale de saison.
Cuissons au grill.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café

Henri Blanc 2€ 13/20. Toilettes 15/20. Formule 24€ et menu 28€ suivant disponibilité. Carte. Enfant 11€. Terrasse ombragée. Groupes 40. Privatisation possible. Fermé lundi soir, mardi soir et tout le mercredi hors-saison. En saison se renseigner.

2 place du Jeu de Paume
83330 LE CASTELLET
Tél.04.94.32.64.58
<https://www.lafarigoule-restau.fr/>

COGOLIN

BRAISE & COW ΨΨΨ

A EMPORTER

Il s'appelle Yohan Aupiais. Un sacré original: il déteste tout ce qui est moyen dans notre monde moyen où le moyen fait la loi. Si je vous demande d'aller vous garnir le coffre à gourmandises à sa table, c'est qu'il porte une belle idée du métier de restaurateur... ce qui nous change des petits marquis de la gamelle qui pullulent dans le coin comme ailleurs! Avec sa compagne Corinne Garcia, cursus "gastro" et cuisine privée: exigence du détail pour un ouvrage au quotidien. On mange quoi à Braise & Cow? Spique engliche? Fer de lance: la cave de maturation avec viandes de race et barbecue au feu de bois, en salle. Vrai plaisir rustique d'observer sa grillade s'y dorer le poil! En ce moment: côte de bœuf à l'os pour 2 flam-bée (ou pas) au Jack Daniels, entrecôte d'Argentine, faux-filet mûré sur l'os, filet de bœuf grillé, de l'Angus US, Wagyu, Blonde d'Aquitaine Kobé suivant le marché... Plus rare dans un restaurant qu'on croit clouté pour le strict viandard: le poisson entier cuit au feu de bois! Bio ou sauvage! Aussi, le strict cuisiné pour une régale envisagée: foie gras du Périgord, chutney de mangue safrané, pain d'épices maison. Artichauts farcis à la barigoule. Foie de veau poêlé, jus au miel et gingembre. Ris de veau braisé aux truffes. Suprême de pintade sauté chasseur... Le travail de nombreux guides de restaurants s'arrêterait là, au bout de l'énumération de plats. Pas moi. J'ai mangé un "Grawlax de saumon rose, salade de fenouil": l'entrée du menu du jour. Fenouil blanc émincé allié de circonstance avec la rouge Chioggia, jus d'agrumes, pain suédois aux graines pour pousser. Et un saumon formidable, ferme et mariné au jus de betterave et taillé compas dans l'œil par l'adroit cuisinier au couteau aiguisé. Un 15/20 net. Ne pas tâter du bovin ici serait chagrin. Alors "bavette d'aloïyou Black Angus Creekstone", du nom de la ferme. La viande a pris son temps pour grandir. Tendreté particulière, nourrie au maïs. Une merveille en bouche à tel point que la sauce Choron demandée et servie à part en devient superflue! Pimentée et bien relevée, elle fonctionne bien avec les patates sautées. Poêlée de légumes dans un coin, purée de carottes jaunes au gin-

gembre dans un autre. 15/20. Passer à côté des desserts est une chose à ne pas faire. Pâtisseries passées dans de belles maisons. Corinne Garcia se consacre au centre de friandises: Russe au praliné, profiteroles intégralement maison, dôme choco-mandarine et crème anglaise à la mandarine impériale, omelette norvégienne citron-griotte... Grande terrasse des beaux jours (souvent). Salle superbe aux boiseries astiquées, tissu blanc sur les tables, élégante sans la frime ostentatoire qu'adore le golfe de Saint-Tropez. Service plein sourire, naturel et à l'écoute. Depuis l'été 2018 (ex-chez Lili), la belle idée pour joyeusement se déridier les gencives, notamment avec ce menu à 31€ qui change chaque jour! Merci qui?

Chef: Yohan Aupiais

Pâtisserie: Corinne Garcia

Spécialités: cuisson au grill de viandes de races mûrée et de poissons sauvages
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pains individuels 15/20. Café Malongo avec mignardises 2,5€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule 23€, 25€ et menu 31€. Carte. Suggestions y compris vegan. Enfant 13€. Groupes 50. Terrasse couverte. Parking. Fermé mardi midi, mercredi, samedi midi. A emporter, livraison 24 boulevard du Maréchal de Lattre de Tassigny 83310 COGOLIN
Tél.04.94.54.47.70 et 06.82.64.41.08

COLLOBRIÈRES

HÔTEL-RESTAURANT DES MAURES

ΨΨ1/2

Si j'avais un seul conseil à vous donner: avec le peu d'amis avec qui vous n'êtes pas encore fâchés, foncez toutes affaires cessantes (et sans trop vous charger au petit-déjeuner) chez la famille Borello. L'aventure de l'Hôtel-Restaurant des Maures dure depuis 1886 alors autant vous dire que les canards du Réal Collobrier qui pataugent sous la terrasse, ils en ont vu du monde! Et du beau monde comme on dit! Les VIP blasés de l'agitation du littoral viennent parfois s'y planquer le temps d'un repas ou d'une nuit. Bref! Bâties joliment rénovées mais comme dit Mauricette: "il ne sert à rien d'avoir de beaux rideaux dans l'estanco si la gamelle nourrit les appétits de moineaux". Sûr qu'ici, la cuisine ne fait pas dans le magret de poussin décoré au poil de radis. Ici: on mange. Et du bon: toujours le menu considérable sans lapin mais avec du choix: terrine maison, jambon cru coupé minute, salade, omelette aux cèpes, civet de porcelet ou sole meunière ou gambas grillées ou grenouilles à la provençale ou daube de sanglier et pour finir, le dessert. Boum. La 1ère fois depuis trrrès looongtemps qu'on s'en échappe! Et quand je dis "très longtemps" avec Mauricette, ça fait encore plus! Menu à 20€ pour moi avec une gourmande "pissaladière", une douceur avec

sa base croustillante à l'huile d'olive, et dessus l'oignon confit escorté par l'anchois délicat. On se laisse glisser sur la douceur: 14,5/20. "Civet de chevreuil aux groseilles" parfait si vous recherchez la virilité d'une sauce au vin rouge et la rondeur acidulée de délicat fruit. Viande fondante, gratin dauphinois fondant. Je fonds aussi: 15/20. Histoire de s'enrubanner le palais dans du papier de soie pour finir, simple "crème de marron et fromage blanc": 14/20. De son côté Mauricette mange "en direct" "filet de bœuf du Limousin, sauce aux trompettes de la mort". Ce qui lui donne un imparable prétexte pour me taper la moitié de ma pissaladière d'entrée, enfin bon. Sauce dans une gourmande version crémée, viande saignante et comme du beurre mais c'est du bœuf. Souvent l'intérêt majeur du filet de bœuf: la sauce. 15/20 et seulement 22€ pour ce morceau de qualité, du Limousin et pas du bœuf hasardeux "provenance Europe". Elle s'enfile une "coupe Collobrières", le genre de dessert glacé fait pour les souvenirs. Glace aux marrons d'ici, crème de marrons aussi, meringue maison (un bonheur), Chantilly. Boum. 14,5/20. Bar impeccable en "lieu de vie" avec terrasse côté rue principale du village, superbe et rustique salle du restaurant, et terrasse ombragée côté rivière dont j'ai causé au début de mon propos oui, je sais: je suis bavard. Bref! Félicitations au capitaine de vaisseau Sébastien Borello de savoir garder au quotidien l'exigence de sa marque de fabrication familiale. Pas facile, le quotidien. Mais le résultat est là, et tellement là.

Chefs: Sébastien Borello et Thierry Locati
Spécialités: (sur réservation) bouillabaisse de crustacés et pâtes aux langoustes. Aioli le vendredi.

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Toilettes 15/20. Menus 15,50€, 20€, 25,5€. Carte. enfant 9€. Ouvert 7j/7.

Groupes. Terrasse sur la rivière. Hôtel de caractère avec 15 chambres de charme dès 60€.

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

RESTAURANT DE LA MAIRIE

NT **Ψ**

Et pourquoi pas? En plus dès qu'on entre, le type est avenant, très beaucoup même, tonique et jovial. Approche presque inquiétante, teintée de sincérité exagérée. Je me comprends. Et puis l'intérieur du bartabac-restaurant est choucard aux mirettes, façon bistrot aux codes esthétiques dans l'air du temps, comme s'il essayait de dépolir le passé. J'évite la terrasse, le frisquet arrive. On m'amène la carte, tout est frais, tout est maison et patate et patate. Pffou... On me dit tout comme si ça me suffisait pour le croire

alors que j'ai rien demandé. Des salades à 100 balles (15,50€) et barigoule à 13,50€. Des viandes: entrecôte/frites/salade à 24,50€, bavette sauce échalote 14,90€, andouillette 17,50€, noix de veau panée 17,90€. Et un plat du jour "encornets à la provençale, linguines" à 16,90€. Assiette creuse au contenu mou comme un discours de Bayrou, rondelles de seiche décongelée spongieuse qui trempent dans une sauce tomatée qui rame dur pour rattraper l'ensemble, comme en témoigne l'anis étoilé et d'autres choses encore. Effort de cuisine mais pour un tel tarif, faudrait faire gaffe au casting des produits. 10/20 pour 16,90€ donc. Les desserts ne sont pas donnés (non plus), on renifle à plein pif que Saint-Tropez n'est pas loin! Dessert pour voir avec "charlotte aux marrons glacés à la liqueur de châtaigne". Indéniablement faite ici! C'est déjà ça! La preuve? Les pâtisseries industriels s'appliquent! On n'a pas idée de servir un truc pareil! Une irrégulière tranche molle posée brute sur une assiette rectangulaire. Ça me plaît plutôt, la sobriété, en général. Faut juste que n'en pas soit exclue la délicatesse: les cuisines étalent sur le biscuit boudoir un peu de crème raclée au fond du moule, comme on tartine avec du beurre mou. Figurez-vous que le truc est plutôt bon mais ça coince avec le tarif totalement inconvenant vu l'amateurisme: 7,50€ pour 13/20. Pas de café, merci au revoir. Quoique, il m'étonnerait.

Spécialités: jovialité et entrain
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Suggestions et carte. Terrasse. Fermeture se renseigner.

25 boulevard Lazare Carnot
 83610 COLLOBRIÈRES
 Tél.04.94.48.09.22

COTIGNAC

LA TABLE DES COQUELICOTS ΨΨΨ

Dire que "la sauce a pris" quand on évoque un restaurant me fait toujours rigoler les poils du dos! C'est pourtant bigrement le cas ici. C'est ainsi que depuis 2011, Marc Taine et son équipe régaler le chalard sous les platanes du fameux Cours Gambetta, celui du marché du mardi, si ça vous dit. Quand on sait la considérable difficulté à maintenir dans le temps un joli niveau de cuisine dans un village inondé de touristes, la performance n'est pas anodine! Les résidents à l'année et la clientèle locale d'habités s'en donnent à estomac-joie! Repas effectué à l'intérieur cette année, j'aime beaucoup les belles pierres et matériaux nobles, espace clair et gracieux aux tons doux d'une Provence raffinée. Et puis le nappage blanc en coton sur les tables, ça vous marque au fer rouge une exigence. Me voici calé les doigts de pieds en éventail sous la table,

serviette autour du cou et appétit au garde à vous! Toujours l'idée bicéphale d'une cuisine bistrotière soignée d'un côté: salade de poule, moules gratinées, tartare divers, bavette ou entrecôte de bœuf et frites maison, dorade à la provençale... et d'une cuisine plus poussée de l'autre: terrine de foie gras maison, paupiette de sole aux scampis, brochette royale de la mer, magret de canard miel et romarin, filet de bœuf Rossini, côte de bœuf grillée sauce au poivre (pour 2), j'en passe et des meilleurs. Peut-être même que le meilleur justement, c'est "médaillons de veau aux cèpes". Une nouveauté parmi les classiques de la maison! Trois rondelles épaisses d'un filet de veau doré du dos, rosées à cœur, sauce à part avec cèpes entiers, ce qui change des cuisiniers qui torturent en brunoise ce champignon, on devrait les dénoncer au Tribunal Pénal International de la gamelle! Des légumes du moment dans une collerette de brick, une bonne purée moulinée cerclée. Déco d'assiette un peu chargée mais essentiel préservé: c'est très bon! Bravo chef! 15/20. Ne passez pas à côté de la "tarte aux pommes" de la maison du jour. Pâte sablée formidable, même si elle est désormais moins beurrée que la recette initiale de Mr Armand. Garniture compotée ce qu'il faut, pommes émincées alignées en rang d'oignons. Un régal! 15/20. 1er menu 15,5€ le midi en semaine, les autres s'étirent jusqu'à 45€ si c'est l'anniversaire de votre belle-mère dont vous êtes héritier direct, une terrasse pour faire causette aux moineaux qui chahutent du Cours Gambetta. Ajoutons que le patron trentenaire Marc Taine est passé par le Jules Verne et le Ritz à Paris... et un DEUG d'histoire! Et même la vente d'automobiles! On appelle ça une culture générale de vie: elle lui confère une aptitude forte à se mettre à la place du client. Allez hop! On profite!

Chef: Patrick Mirales

Spécialités: carte de saison

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Kimbo bio 2€ 14,5/20. Toilettes 15,5/20.

Menu midi semaine 15,5€. Menus 30€, 39€ et 45€. Carte et suggestions. **Enfant 12€.** Salon de thé l'été. **Groupe 80.** Fermeture: se

renseigner.

10 cours Gambetta
83570 COTIGNAC
Tél.04.94.69.46.07

LA CRAU

LE PATIO

NT

ΨΨΨ

Dans notre société agitée où les repères pour mieux vivre sont au compte-goutte, passer une paire d'heures à la table de Julien Fèvrier fait du bien. Convivialité radicale d'un service impliqué qui a envie de faire plaisir. Salle claire et tables dressées avec serviette en tissu blanc et verres astiqués. Dehors, la terrasse ombragée jouxte le jeu de boules sous les platanes, carte postale réelle d'un village en Provence. Le petit noir du matin avant l'apéro et les cahouettes, un cocktail à siroter inventé ici, une glace à lécher en regardant Dédé pointer. Avec Mauricette, celle qui peut déguster les 4 en même temps en chantant du Mike Brandt, on a fait la virée un midi de semaine. Ah ben tiens! On a tous eu la même idée: que de monde! Car les copains, si à cause des serviettes en tissu tu penses que c'est rupin... kolossale erreur! Formule du midi à 15,90€ et pas de la gnognote plagiste pour touristes en goguette! La dame au chapeau tente "marmite des pêcheurs, rouille et croûtons" du jour. Avantage soupe de poisson où trempent conjointement pomme de terre, saumon resté souple (pas comme du thon en boîte), lingue (comme la julienne), moules (sans coquilles) et même huîtres (aussi). Rouille maison, je veux dire faite ici (ce n'est pas la même chose). Promis, j'arrête ces épuisantes parenthèses. 15/20. Gros effort de présentation pour son "café gourmand": crème fouettée, tiramisu soigné, sorbet glacé, baba rhumé. A vos souhaits! 15/20. Alors? Cette formule du midi? Elle ne joue pas de désuétude! De mon côté, créativité dans le menu à 29€ avec "Comme un œuf de poule croustillant". En vérité, ils sont deux. Deux cuits "mollet" présentés comme des Fabergé dans une panure certes peu pratique à aborder avec couteau et fourchette, mais plaisante. La truffe d'été râpée s'invite, les mouillettes fromagées sont un délice. Notez que beaux légumes ou fruits sont taillés "minute", qu'ils n'attendaient pas au fond du frigo depuis la chute du mur de Berlin. Cette belle entrée conviendra d'ailleurs à l'adepte du végétarisme! 15/20. Le plat, je l'ai pris surtout pour la fondue de poireau: "crumble de morue à la crème". Une belle cassolette sortie du four. Fond de jeu poireau en sauce crémée légère, émietté de morue, et un crumble du matin fin et léger, dosé en parmesan. 15/20 encore. Je cède à l'appel au dodu "Baba au Rhum" bien arrosé, crème fouettée grassouillette. Fait intégralement ici, si vous aimez, faut pas vous gêner. 15/20. Adresse parfaite qui avance droit devant, sans se soucier de la mode éphémère qui va et qui vient, comme de la concurrence qui va et qui vient. Juste le plaisir du client gourmet qui prend la peine d'entrer: c'est généralement ce qu'il attend.

Chef: Julien Fèvrier

Second: Jocelyn Guilbaud

Spécialités: provençales classiques et saveurs d'ailleurs

SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX!



GUIDE LE BOUCHE A OREILLE 

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Noailles 2€ 14/20. Toilettes 15,5/20. Formule 15,90€ midi semaine. Menu 29€. Enfant (-12ans) 11€. Carte. Groupes 80. Climatisation. Grande terrasse sur la place. Parkings gratuits à proximité. Fermeture: se renseigner. Plateau coquillages à volonté 30€ chaque jeudi soir.
Place Jean Jaurès (place des boules)
83260 LA CRAU
Tél.04.94.75.58.43
<https://www.lepatiolacrau-83.fr/>

LA FARLÈDE

LE MAKIA

ΨΨΨ

A EMPORTER

On vous le trompette dans l'entonnoir depuis un moment: la mignonne adresse du village, éloignée à un jet de figue (de Sollières) du strict centre-ville! Mille fois vous êtes passés devant la façade orange sans jamais oser le 1er pas? Vous avez tort mes castors! On n'échappe pas à son destin pour un festin! Belle équipe au Makia! Menée par Julien Sanchez, un jeune ancien de la cuisine ou peut-être le contraire. N'allez pas chercher chez cet exigeant (qui ne le montre pas) une gastronomie assommante pleine d'emphase et de délires lunaires: y a pas. Il cuisine des plats aux intitulés modestes, mais dans le fond de jeu, c'est du finaud. La pythie des fourneaux au grand appétit Mauricette voulait se frotter la gourmandise au discret cuisinier, longtemps aux affaires au Vatel aux côtés de Bruno Hernandez. Il en a gardé quelques recettes et une philosophie tarifaire amicale avec le client. Pas frelaté de la créativité, le menu du jour à 18€ se décline en formule à 16€. Il vous changera des steaks-frites et du prêt à manger coutumiers! Et avec du choix! La dame au chapeau vert et aux talons-aiguilles peintures 47 tente "le parfait de butternut et potimarron, crumble d'emmental". Une déco utile qui se mange pour une recette maîtrisée, dense. Belles couleurs, fines lamelles de légumes de saison, Chioggia, navet... Petite cuillère pour ce délice onctueux à 15/20. Maligne "brandade de colin"! Belle comme la brandade d'un autre, qui serait celle du voisin! Spécialité servie en petit poêlon individuel, qui reste au chaud. Ça permet de siroter sans chronomètre "la poêlée de légumes, purée de potimarron, gratin de courgette d'une rigueur toute pâtisseries". 15/20 pour une brandade: on aura tout vu! Moi: carte! Ça aurait été ballot de passer à côté de la copieuse entrée: "risotto aux champignons des bois, figatelli et son jus de viande aux oignons". Risotto maîtrisé dressé sur ses pattes arrières, figatelli frais comme chapeau. Au fond de l'assiette creuse, un jus formidable qui porte l'idée avec ses petits bras musclés. 15/20. "Le suprême de pintade, réduction de

crème aux truffes" n'est pas maousse point de vue becquetance, pas un suprême d'autruche. L'intérêt réside dans la douce chair dopée par le travail de la sauce crémée avec, le chef a goûté, on le sait. Garnitures communes pour petite partie du plat du jour de Mauricette, bravo! 15/20. Un dernier 15/20 pour la route? "Café gourmand du chef" du menu à 18€: poire poêlée à la cannelle, financier maison, crème brûlée groseille, quenelle de chantilly dodue, glace chocolat noir... Professionnel aux convenances un peu à l'ancienne (Mauricette adore), le formidable Joseph Insalaco est bien présent, même s'il tient salle... comme personne! L'adresse ne cherche pas à être dans l'air du moment, sourit des tendances à la mode et en sourit, ce qui lui fait éviter le bobo en goguette qui se mord l'œil en s'esbaudissant devant des petits pois cuits à l'Evian. A taable!

Chef: Julien Sanchez

Spécialités: carte de saison

Accueil 15/20. Service 16,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 1,9€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formules 13€, 16€ et menu 20€ midi en semaine. Suggestions végétariennes. Enfant 10€. Plats à emporter. Terrasse. Climatisation. Terrasse. Fermé dimanche soir et lundi.

162 avenue de la République

83210 LA FARLÈDE

Tél.04.94.00.35.38 et 07.71.83.24.99

<http://www.lemakia.fr/>

FRÉJUS

LE DIP RESTAURANT

NT

Ψ1/2

Pas vraiment éloigné non plus, mais suffisamment à l'écart de l'empire des tongs et moules-frites pour y entrer en confiance. Une serveuse aimable m'accueille pendant que le patron papote accoudé au comptoir avec deux amis. La huitaine de clients présents le temps de mon repas l'autorisait à cultiver la politesse lors un bref temps de relation individuelle que nous qualifierions de minimum syndical à but strictement commercial, mais non. M'a-t-il seulement vu? J'étais pas là, c'était pareil. Tandis qu'avec des tables de ses amis, ça oui, on bisouille sec de l'accolade drue. Enfin bon. Affichés à l'extérieur, les tarifs sont curieux: on y facture les accompagnements, et un menu à 29€. Une fois installé dans la grande salle prolongée d'un joli patio propice aux clopeurs, on vous amène l'ardoise. Les plats sont pour plupart différents de l'annonce extérieure. 4 entrées de 8€ (os à moelle) à 11€ (salade de poule à l'orange), une douzaine de plats de 16€ (tartare de bœuf) à 29€ (tournedos Rossini)... sauf la poêlée de légumes frais à 14€. Desserts de 4€ à 9€. J'ai cru sentir un cuisinier en lisant "croustillant de mignon de porc façon Orloff". Le veau de la recette

LE RÉGIME MÉDITERRANÉEN PROTÈGERAIT
LE CŒUR MÊME SANS SPORT



historique est ici remplacé par du porc, qu'importe. M'arrive coupé en 3 dodus tronçons joliment poêlés un mignon mignon à la cuisson rosée (bravo), roulés dans une feuille de brick qui emprisonne une fine tranche de jambon et du cheddar. Pour parfaire l'œuvre et pour seule sauce, le chef zèbre son assiette de zigouignouis d'un balsamique prodigieusement démoralisant. La recette classique est habituellement enfournée pour lui croustiller le plafond mais pas ici, nous voilà désormais trop loin de la recette initiale, prévue avec sauce Mornay, oignons et champignons. Bref! Avec, une poêlée de légumes parfaite et sans poivrons, positivement traditionnelle dans son idée grassouillette. Mesclun. 12/20 pour le copieux, et 24€ pour le tarif hors-jeu. Fallait trancher dans ma décision pour le bilan final, alors voici "la petite tarte aux pommes" avec pets de chantilly en bouteille pas top, éclats d'amandes caramélisées tip-top, pâte croustillante impec' (du jour), sous la pomme un lit de compote. J'étais heureux, j'avais pigé que le cuisinier connaissait son boulot... et qu'il devrait rester dans des recettes simples plutôt que de flirter avec des recettes à risque. Pas de café ni de boisson, ça leur apprendra à ne pas donner la carte des liquides au début pour éviter les mauvaises surprises. J'aime pas les surprises. La maison n'a pas de carte de visite personnelle mais distribue celles de TripAdvisor en espérant qu'on mette un avis positif sur son cas: elle peut toujours attendre. Table référencée par le vendeur de plaques émaillées le Petit Futé. Aussi la direction fait des remises tarifaires sur l'ex-site La Fourchette aujourd'hui thefork. Comme si on allait au restaurant pour le prix! On y va parce que c'est bon! Point barre! Bref! Souci des cuissons et pâtisseries: le chef a un potentiel! Comme un rendez-vous raté, en somme.

Chef: Sébastien Ledoyen

Spécialités: pourquoi faire simple quand on peut faire compliqué?

Accueil 12/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 12/20.

Café pas pris. Toilettes 15/20. Plat du jour 12€ et formule 19€ midi semaine. Menu et carte. Terrasse patio. Fermé dimanche soir et lundi.

719 boulevard de la Mer

83600 FRÉJUS

Tél.04.94.17.06.25

<https://www.diprestaurant.fr/>

GARÉOULT

L'ESTABLE

ΨΨ1/2 **A EMPORTER**

On passe devant en relouquant la façade: "ça? une estable"? Non, c'est en vérité beaucoup mieux mes petits lapins. On entre un peu comme dans une maison de famille apaisante décrite par Pagnol, mais en plus spacieuse et avec quelques codes esthétiques contemporains. Grande salle claire, bois, pierre aux murs et travertin au sol. Filez tout droit en passant devant la belle cheminée pour rejoindre un magnifique jardin clos entretenu, grandes terrasses verdoyantes ombragées et au fond de la vallée là-bas, entendez-vous Manon chanter? J'exagère mais pas trop! Tiens? A l'accueil, le récent preneur de l'affaire: un certain Richard Collombe! Connu de nos services pour avoir fait les belles heures de "La Bastide Enchantée" à Solliès-Toucas. Père de famille (nombreuse) passé à 20 ans chez Taillevent au temps de Mr Vrinard puis au Georges V comme chef de rang. Oui, quand même. 6 étoiles à eux deux à l'époque! Le pas encore quadra choisira sa vie dans le canton, loin de la gastronomie parisienne et ses angoisses. On a de la chance qu'avec Johanna ils se soient posés à Garéoult. Sinon vous imaginez le trajet si le couple était installé à Saint-Eloy-les-Tuileries en Corrèze ou à Châteauroux? Bref! Le menu complet à 15€ des midis en semaine: la belle affaire avec son rapport qualité-prix ficelé pour les commerciaux, les bureaux alentours, les retraités voisins (ou pas) trop heureux de l'aubaine locale. L'ardoise a la bougeotte suivant arrivage: andouillette de Vire 5A moutarde à l'ancienne, magret de canard rôti aux abricots, carré d'agneau sauce Périgieux, côte de veau, poisson frais entier et aussi, une cuisine à la cheminée qui signe un style! Homard grillé/persillé (souvent du homard bleu) à 39€ seulement, côte de bœuf de 1,2kg et autres pièces de viande, renseignez-vous. Histoire de bien sentir le cuisinier, me fallait tâter la "salade d'encornets persillés". Seul problème: le copieux caractérisé! Quand vous voyez arriver cette entrée, vous pigez qu'avec le plat qui suivra, ça fera beaucoup pour le coffre à lentilles mes minous! Bref! Grande assiette touffue de générosité, encornet poêlé tendre, du légume taillé et ciselé, un travail un peu à l'ancienne sans jus de yuzu, sans blé germé, sans quinoa, sans spiruline, sans chichi vas-y fonce Alphonse: 14,5/20. Le plat avec gambas poêlées aux agrumes. Ouch. Fallait pas saucer l'entrée... Quatre belles gambas bodybuildées, riz cuit comme un risotto (souple dehors et croquant dedans), quartiers d'agrumes citron vert et jaune, orange, et sauce rose un peu curieuse à l'œil avec graines de pavot amusante dans l'idée sucrée-salée. 14,5/20. Une cuisine familiale sérieuse et joyeuse qu'il faudra fuir si vous êtes un obsessionnel de la Terraillon ou si vous envisagez une carrière de Chippendale ou de danseuse au Crazy Horse. D'autant que la carte des flacons fait un pertinent tour de France pour satisfaire toutes les bourses! Adresse

SITE OUEB

le-bouche-a-oreille.com



Rejoignez-nous sur
facebook

GUIDE LE BOUCHE A OREILLE



reprise en 2020, c'est vous dire qu'elle va encore grandir et nous, l'applaudir.

Chef: Frédéric Dabat

Spécialités: cuisine à la cheminée. Homard bleu. Côte de bœuf.

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité

prix 15/20. Cadre 16/20. Pain individuel

15/20. Café Henri Blanc 2€ 15/20. Toilettes

15/20. Menu 15€ midi semaine. Ardoise.

Terrasses ombragées. Groupe 60.

Privatisation possible. Soirée concert

(se renseigner). Parking privé devant le

restaurant. Fermé mardi soir, tout mercredi et samedi midi. A emporter.

ZAC Le Tilleul d'Alfreud

83136 GARÉOULT

Tél.04.94.37.50.45

HYÈRES

L'ENTR' POTES

ΨΨ1/2

A EMPORTER

Terre d'asile pour gourmand en quête d'un joli moment de table! Aubaine rare à pas loin des lieux touristiques ou prolifèrent moules-frites sableuses et fumet de crème solaire. Sauf à être miro, vous observerez rapidement la capacité de la créatrice du lieu à chiner, brocancer, décorer sa maison: on s'y sent bien. Capacité toutefois secondaire après celle de recevoir et régaler. Faut comprendre qu'Odile Gautier est fort peu intéressée par le commun, alors elle vise au-dessus. Et puis ces-deux là: Aura Ordy en salle, et le chef Christian Choplin. Un débonnaire cuisinier passionné né sous René Coty, même dégaîne que le célèbre Jacques Maximin et croyez-moi, ce tourangeau de naissance connaît la cuisine bistrotière ascendante provençale comme pas deux dans le canton. Un Larousse culinaire sur pattes! Fi du CV, tapons-nous plutôt ses assiettes! Comme la "soupe de poisson" intégralement maison. Pas tous les jours dans la liste des réjouissances, renseignez-vous! Parfaitement assaisonnée, quelques arêtes au fond trahissent une précipitation d'exécution, ça vous changera des soupes en poudre des escrocs de la gamelle. Rouille fine à l'ail de pays violet, pointe de piment d'Espelette. J'en profite pour vous glisser que la bouillabaisse est une nouveauté de la maison, pêcheurs du Niel, mais faut réserver! Bref! La soupe: 14,5/20. Plat du jour: "petits farcis maison". Ils sont 5 gros petits farcis. Pour autant, le chef n'a pas abandonné la finesse au détriment du copieux. Sa farce n'est pas une blague! Sauce de jus des légumes, presque compotée à force de mijotage avec cubes de tomate, bloup-bloup! Une merveille! 15/20. Cuisine populaire dans le sens noble du terme, savante et réalisée par un briscard de la gamelle détestant les portions dés à coudre. L'ardoise aligne beaucoup (trop?) d'entrées et de plats! Concentrez-vous sur les viandes de boucher (un copain de la patronne): tartare,

entrecôte, carpaccio frais et parfois merlan ou pièce noire. Andouillette 5A, magret de canard, camembert rôti, sole meunière, raie aux câpres, harengs pomme à l'huile, cuisses de grenouilles, aioli... la table d'Odile Gautier est extra, très éloignée du boboïsme galopant et des assiettes trop photogéniques qui enfument! Et affiche des tarifs décents! Ses recettes sont en vente libre depuis 2016... et comme je l'ai déjà signalé mais vous ne m'écoutez pas, l'endroit est idéal pour les soirées privées et repas de groupes! Nouveau: salle privative pour manger "entre potes"! Que du bon pour le moral les copains!

Chef: Christian Choplin

Spécialités: carte de bistrot de saison

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité

prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café

Malongo 1,8€ 14/20. Toilettes 15,5/20.

Formules midi de 11€ à 14,80€. Suggestions.

Ardoise. Climatization. Terrasse 4 saisons.

Groupes 60. Parking aisé. Privatisation

soirées, anniversaires, baptêmes. Ouvert

midi du lundi au samedi. Le soir sur

réservation (se renseigner). Fermé dimanche.

A emporter.

9 rue Nicéphore Niepce (ZAC Palyvestre)

83400 HYÈRES

Tél.04.94.91.63.01

<http://www.lentrpotes-restaurant.fr/>

**DEVIS GROUPES SUR DEMANDE
(DECIBELS NO LIMITE) - TERRASSE
PARKING DEVANT LE RESTAURANT
NOUVEAU ! SALON PRIVÉ 24 PERSONNES**

LE BEAL

NT

ΨΨΨ

A EMPORTER

C'est tout sauf un bistrot branchouillard qui se mord les oreilles en vous refilant des cuisses de mouche dans la gamelle avec des intitulés tarabiscotés. Un véritable restaurant où tout est fabriqué ici. A la fin on n'a plus faim et c'est fin. Si j'étais à court d'arguments, je pourrais dire que la cuisine de Valentin Cherif "a gagné en maturité". Pouf-pouf. La maturité de celui qui est encore loin de ses 30 ans, il se l'est carambolée très tôt dans sa jeune vie. Des études supérieures de marketing pourtant bien menées n'assouviront pas son désir d'"avoir un métier plutôt qu'un emploi" comme lui-même dit. Alors direction "école de cuisine", formation à la cuisine classique chez Olivier Mourgaud de "l'Auberge des Coteaux" à Boisemont (95). Puis envol pour le sud diplômé en bandoulière, où il en bave sous les néons de cuisines varoises mais qu'importe: il apprend. En 2016 il met les clés dans la serrure de son restaurant de la vieille-ville, zone piétonne: Le Beal... et c'est parti mon quiqui! Point de vue casting du produit, le chef se cale notamment au marché des producteurs de l'avenue Gambetta, à deux pas. Ya pas mieux pour suivre la saison, des fraises

aux champignons. Seul en cuisine, il enquille les recettes d'une cuisine traditionnelle propre et savoureuse, battant la charge tôt le matin jusqu'au dernier client du soir, après quoi il astiquera ses fourneaux. Hé oué, on n'est pas à la télé dans Top Chef. Formule 26€: Valentin Chérifi élabore son "saumon grawlak label Rouge, chantilly aux herbes fraîches"! Belle tenue du bestiau selon Mauricette, jolie mâche et saine texture. Chantilly maison gourmande. Virée sud-ouest avec "canard confit, pommes de terre sarladaises, salade". Confit fabriqué ici, du grand rare qui étonne tout le monde sauf le chef. La peau croustillante, la dame au chapeau croustille de plaisir. Coquines sarladaises cuites au gras de canard, mesclun du matin et épâtante vinaigrette. 15/20. Produits plus cossus pour mon gros menu. Avec le "velouté de pigeon à l'Armagnac, champignons de saison", le voyage dans le Béarn des Mousquetaires me dérasse les papilles. 15,5/20. Ah! Le jus aux olives de mon "T-bone de veau romarin et olives, écrasé de pomme de terre, légumes de saison". Viande souple, légumes du moment, onctueuse purée mixée, cébette en finition. 15/20. Lors de mon dessert, Mauricette pratique à mon endroit un lobbying incessant pour en bénéficier en partie. En grosse partie. Sa vision personnelle du partage équitable. "Trio chocolat" à 15/20: profiterole qui vous cajole, terrible moelleux 70% Guanaja, crèmeux Dulcey: chocolat blanc de la maison Valrhona au goût de confiture de lait. Faut juste aimer le chocolat sinon tu ne prends pas... plutôt une assiette de fromages de la maison Grosso, d'autant que la carte des vins est habile, faisant la part belle au département et au bio, beau choix "au verre". Bref! Du véritable fait maison envoyé par un jeune chef hyperactif officiant en discret et sans se branlucher le cabochon. On y déguste intensément.

Chef: Valentin Chérifi

Spécialités: carte de saison

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 2,5€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule 26€ et menu 32€, menu 45€. Carte. Plats vegan et végétariens. Groupe 15 hors-saison. Terrasse au calme. Ouvert du jeudi au lundi. Été tous les soirs sauf lundi. Parkings Clémenceau et Gambetta. À emporter (se renseigner).

24 rue de Limans

83400 HYÈRES

Tél.04.94.20.84.98

<http://lebeal.com/>

<https://www.facebook.com/le.bealhyeres/>



VICE-VERSA

ΨΨΨ1/2

Vous pouvez me taxer d'incompétent notoire, je ne vous en voudrais pas. Ne pas avoir trempé la moustache dans le bocal à friandises avant aujourd'hui tient de la faute professionnelle. Un aussi bon cuisinier vaut son pesant de Larousse Culinaire sur ce pôle quai soumis à tant de vicissitudes, avec de surcroît des tarifs qui ne braquent pas votre CODEVI. La maison aime le risque. Hein? Restaurant, bar à vin et tapas. Autant vous dire que je serais un peu les fesses vu la réputation du genre. Je déjeune près du comptoir, face aux cuisines ouvertes. A voir comment serveuses et fourneaux communiquent, bougent, j'ai pigé en 2 minutes que j'allais me régaler. Les lampes infrarouges au passe me confortant dans ma prévision. Comme entrée, tapas, pour voir: "arancinis scar-mozza et aubergine". L'arancini est une spécialité sicilienne, une boule de riz de 6/8 cms, panée et frite. Elles sont 5, farcies de l'onctueuse mozza fumée et de l'aubergine nature un peu acide qui bénéficie du gras du fromage. Le riz semble être un riz à risotto. Sauce vierge ou pas loin, qu'à l'œil j'ai supposé être une sauce créole pimentée! 7€ et 15/20. Alors bien sûr, comme en zone hyper-touristique "il en faut pour tous les goûts", les plats tournicotent entre idées de brasseries banales comme avec les tartares, les burgers et quelques salades: je ne vous demande pas de vous déplacer pour. Et puis sauf à être sourd de la papille, des recettes impec' pour vous caramboler la crêpe: papardelles aux ris de veau, risotto de cuisses de grenouilles, encornets farcis aux petits légumes, filet de bœuf charolais sauce Périgueux et purée à la truffe, cannellonis au confit de canard foie gras et champignons et, pour faire plaisir à mon médecin qui me suit à la trace: "filet de bar aux coquillages, pomme de terre, poireau et brocoli". Avoir autant de plaisir à manger au restaurant des produits aussi simples que ceux que la ménagère stocke dans son frigo tient du miracle. Assiette creuse (et chaude!), bouillon maritime un poil grassouillet, baignade tonique de moules, palourdes et crevettes. Poireau, brocoli et pomme de terre émincés complètement le tableau. Dessus, royal mais ce n'est pas une dorade! Un filet de bar à la peau croustillante et à la chair souple. Rien à ajouter, ni sel, ni poivre: cuisine franche et nette, tellement maîtrisée qu'on la pense spontanée. 15,5/20 pour 19€! Un café, l'addition, merci. Service impliqué, souriant malgré les pinailleurs chroniques, lot quotidien d'un commerce dans un tel lieu touristique. Le brillant de la gamelle s'appelle Erwan Blot, la quarantaine récente et un air d'ado qui ne le quittera sans doute jamais. Ses recettes sont cultivées, tu m'étonnes Simone: Chibois, Veyrat, Alleno... Depuis un bon moment il est là, sur le port de Hyères. Et je ne vous en parle que maintenant. Qu'on me coupe la tête!

Chef: Erwan Blot

Spécialités: cuisine du marché, tapas maison, cave à vin

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

qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain individuel 14,5/20. Café Nespresso 14,5/20. Toilettes 15/20. Plat du jour 14,5 .
Entrées/tapas de 7    18 . Carte 16    24 .
Groupes. Terrasse ferm e. Ouvert à l'année 7j/7. Réservation conseill e.

Avenue du docteur Robin

Port Saint-Pierre

83400 HYERES

Tél.04.94.65.23.90

<https://www.vice-versa-restaurant-hyeres.com/>

LORGUES

LA TABLE DU MOULIN ΨΨΨ

Ouvrez grand vos oreilles de blasés: les recettes d'ici chantent une cuisine des années 60/70 que les obnubilés de la Terrailon et de la serviette de plage fuient, tant mieux, à nous en fera plus. N'allez pas chercher chez Franck George une gastronomie modeuse qu'on boulotte à la pince à épiler mais plutôt le contraire. Lorrain de naissance et second au Château d'Adom nil (54)   20 ans. Avant la trentaine: plus de 6 ans aux Etats-Unis et un peu les Antilles. Retour au Luxembourg, au boulot   Clervaux. Et enfin le soleil dans la gestion de golfs sur la Côte d'Azur (06) où il mettait la profiterole dans le trou normand. Au présent sa carte fait court dans le cultivé: 4 entrées et 4 plats qui ont la bougeotte! Galantine de pintade sauce moutarde ancienne, bonbons de foie gras aux mirabelles au jus acidulé, timbale d'escargots au Champagne, rôti de lotte aux 5 baies et mousse de vitelotte, fleurs de courgettes souffl es à la mouseline de brochet, demi-queue de langouste rôtie au risotto citron et café, tourte de cuisses de grenouilles, pavé de turbot poché sauce hollandaise, épaule d'agneau en tatin aux oignons confits, onglet de veau au jus de truffe... magrets et saumons fumés maison. Bref! Du bon qui fabrique des souvenirs! Emancip  de Mauricette tomb e en panne de fond de teint ce matin, je vise donc seul la formule à 30 . Mises en bouche: une St-Jacques en coquille, un bouillon de poule, une brandade! 14,5/20. Mon entrée fait dans la lyonnaiserie fine: "l'artichaut au foie gras de la mère Brazier". Présenté ici sous une forme contemporaine cercl e maitris e, vinaigrette de betterave tr c e au sol, vinaigrette à la truffe sur la salade de m che au plafond. 15/20 pour un classique de la cuisine bourgeoise. Le plat ne fait pas (non plus) dans la demi-mesure: "suprême de chapon aux champignons aux chanterelles". La volaille souvent dess ch e, faut trop la mâcher. Elle est cuite ici avec délicatesse, comme du beurre, finement grassouillette, chair laiteuse. L'oiseau de bonheur est désossé, travaillé en deux cuissons, poché et four. Champignons frais et sauce font un job automnal, garnitures du moment. 15,5/20.

Une cuisine classique bourgeoise bien servie, aussi d cal e que le cadre qui l'abrite selon les codes des modernismes en vigueur... mais on s'en tamponne le malabar! Un ancien moulin à huile avec nappage et tout le tintouin. Et puis si vous êtes du genre suspicieux, t ter d'abord de la formule à 13  le midi en semaine: son rapport qualité prix vous file une claque dans ce touristique village rempli de chausse-trappes! En salle, Agathe s'occupe de votre cas en douceur, y compris sur sa belle terrasse au calme l'été. Le chef? Un quinqu barbu aux yeux rieurs, passionné du métier. Une douzaine d'années qu'il cuisine à Lorgues, planqué comme le mousseron sous l'humus. Je l'avais jusqu'ici loupé, veuillez me pardonner.

Chef: Franck George

Spécialités: lire dans le texte et d'autres encore

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 2,3  13/20. Toilettes 14,5/20. Formule

midi semaine 13 .   la carte: formule 26 ,

28  et 30 . Menu-carte 38 . Terrasse.

Groupes. Parking à 20 mètres. Fermé samedi midi, dimanche soir et tout le lundi.

5 rue des Clim nes

83510 LORGUES

Tél.04.94.47.43.91

LE LUC EN PROVENCE

CM SIGNATURE

ΨΨ1/2

A EMPORTER

Sur cette nationale 7 urbaine qui déroule cern e d'enseignes et publicité en quantité considérable qu'on se croirait à Las V gas en Provence, faudra bien viser votre table... surtout si vous voulez vous requinquer proprement la timbale. Merci qui? Le Bouche   Oreille! Et surtout: CM Signature! Une des rares de l'axe routier à faire du sacré bon boulot dans le canton! CM comme Céline Scheffer et Michael Simon: c'est chez eux que j'ai mangé. Une "signature" indéniable, la cuisine personnelle se creuse le ciboulot, bases classiques doubl es d'idées originales de recettes "fusion" mod r e: linguini aux fruits de mer, friture d'éperlans sauce tartare, ceviche de loup de mer, tatakis de thon sauté de bœuf thaï, magret de canard fumé au foin, tartare de bœuf créole, rouleaux de printemps, rigatoni au jus truffé, et toujours un burger accommodé. Je pourrais lister longtemps car tenez vous bien amis lecteurs: la carte change chaque semaine! Une performance! Rien de vraiment étonnant quand on vise l'AOC des impétrants! J'en cause plus tard. Formule-carte 19  tir e d'une carte avec 5 entrées, 5 plats et 5/6 desserts ou fromages. Entrée: "lasagnes d'aubergines à la brousse". Cerclage débordant de gourmandise, salade verte autour. Je pensais à un classique peinar, sans histoire. Sauf que la voluptueuse idée donne plus de plaisir qu'on en attend! Tiède, aubergine confite, coulis de tomate,

brousse en abondance, sel, poivre et doigté certain. 14,5/20 pour 8€. Un boulot malin et inspiré, mais faut pas que le cuisinier ouvre sa taule à midi moins quart! Je parle du "loup piqué tapenade au jus de viande". Loup portion préparé sans arêtes (ouééé), farci entre ses filets comme un sandwich de tapenade noire, belle tenue. Poignée de haricots verts, petite purée travaillée et gratin de légumes. Oui m'sieur-dame: trois garnitures! Et le jus de viande à part dans un verre. 18€ et un flambant 15/20. Alors les copains? On touche pas sa bille en matière de mitonné sur la Nationale 7? Service vif et expliquant, terrasse pour les clopeurs, intérieur plus au calme, parking à l'aise Blaise et maison ouverte 6j/7 de 7h à 20h. Ah bon? Que j'explique. Michael Simon est passé par de belles maisons monégasques, dont la fameuse SBM. Notre couple a abandonné une vie professionnelle usante du côté de Saint-Tropez, entre cuisine privée pour des villas de VIP et traiteur de folie. Nouveau choix de vie: voir grandir les enfants, quatre. On s'y régale donc pour un repas en bonne forme exclusivement de 11h à 17h tous les jours sauf le dimanche, possibilité "emporté". Amis du soir, ne pleurez pas. Pour le baptême du petit dernier ou l'anniversaire de votre belle-mère, en demandant gentiment les groupes sont acceptés le soir! A peine né, voilà de quoi nous câliner les papilles, table qui devrait monter encore en température. Pro.

Chef: Michael Simon

Second: Dimitri Féraud

Spécialités: carte renouvelée chaque semaine!

Accueil 16/20. Service 14,5/20. Rapport

qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain

14,5/20. Café Richard 1,8€ 15/20. Toilettes

16/20. Formule 19€. Carte. Climatisation.

Terrasse. Parking. Petit déjeuner, salon de

thé, traiteur sur place ou à emporter, évé-

nementiel (se renseigner). Groupes 120.

Restaurant ouvert du lundi au samedi de 11h

à 17h non stop. A emporter.

RN7 lieu-dit Saint-Jaume

83340 LE LUC EN PROVENCE

Tél.09.87.00.00.61

<https://cm-signature.business.site/>

OUVERT DE 7h à 20h SAUF DIMANCHE
PLATS A EMPORTER - PETITS DÉJEUNERS
SALON DE THÉ - ACCUEIL GROUPES
PRIVATISATION POSSIBLE



**Vous êtes restaurateur
et désirez être testé?**

06.12.73.29.90

redaction@le-bouche-a-oreille.com

MÉOUNES-LES-MONTRIEUX

LA BELLA CLARA

ΨΨ1/2

A EMPORTER

Je vous le confirme: avec un tel nom, ça aurait été dommage que Cédric Giannitrapani se spécialise dans les sushis ou la galette bretonne. Bien sûr qu'on peut apprendre une cuisine autre que celle de ses origines et ses gênes mais franchement, l'Italie va bien à ce gaillard pas encore quadra, regard bleu comme le ciel et profond comme la mer. Ascendance entre Sicile et Naples. Hého les filles: on se calme! Gaffe: en salle Nathalie Giannitrapani veille au grain, bonne humeur chronique et entrain naturel qui font du bien! Grâce à elle (aussi) Mauricette est sortie d'ici risette au minois en chantant la Bella Ciao! Tout en pensant déjà à un prochain repas à "La Bella Clara"! La pizza version Giannitrapani: une pâte fine, croquante et craquante, en 17 options bien garnies de 10€ à 14,5€. "La quatre fromages" évite le banal fromage râpé: chèvre, Parmigiano, gorgonzola et la bonne mozzarella de chez Castellano à... Aix-en-Provence! Oui, c'est possible, renseignez-vous. La dame au chapeau vert a bouloté cette pizza à la main et petit doigt en l'air grâce à sa belle tenue. 14,5/20 pour 13,50€. Si vous ne souhaitez mettre la bouche à la pâte, visez la cuisine italienne ou inspirée de l'Italie. Les pâtes sont DiCecco, mais le chef possède un laminoin! Il fait donc ravioles et lasagnes! Extra non? Aussi à la carte: antipasti, salade brick/chèvre, guanciale et miel, milanaise, gnocchi au gorgonzola... et un "bocconcini sauce forestière" que j'ai eu la chance de fréquenter de près, du genre hospitalier à la ratiche. Sauce pas tellement estivale, ce qui ne m'empêche pas de lécher l'assiette en entier. Une roulade de veau farcie jambon et mozzarella. Bien présenté, soigné. La poêlée de légumes du jour: champignons frais, oignons et un peu de poivrons. Frites fraîches en bonus, un peu ramollo du col mais je sais la question résolue aujourd'hui. Bref! Je me suis lustré la mandoline! 14,5/20 et 17,50€. Avec la Cicciolina des fourneaux pour finir, on a fait un concours de tiramisus. J'vous jure. Mauricette avec le "tiramisu Kinder"... dont elle parle d'emblée qu'il l'écoeure! Perdu: infiniment moins sucré qu'on ne le suppose, équilibré. 14,5/20. Le véritable "tiramisu au café" est dressé du jour, pas une de ses horreurs sans saveur à la Chantilly traficotée qui débecte l'amateur. Nathalie Giannitrapani est à la manœuvre! 6,5€ et 15/20. Bilan: pizza oui mais cuisine aussi. Pas fréquent. Salle d'esprit vénitien, on est bien installé, ça change de la pizzeria au crêpi poussiéreux des années 70 avec des chaises en paille et des miettes dessus. Jolie terrasse velum. Un bon plan Vallée du Gapeau pour déguster l'Italie sans pour autant se faire trucidé la CB. Et un couple charmant, si vous saviez comment, vous iriez dès tout de suite.

Chef: Cédric Giannitrapani

Second: Sergio Rousset

Spécialités: cuisine maison italienne, pizza et

pâte faites sur place

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 1,6€ 15/20. Toilettes 15/20. Enfant 10,50€ (avec choix). Carte. Terrasse velum chauffée en hiver. Groupe 40. Accès handicapés. Parking aisé. Fermé mardi soir et tout mercredi. A emporter.
Centre les Lômes 49 route de Brignoles
83136 MÉOUNES-LES-MONTRIEUX
Tél.04.94.01.02.32

LA POÊLE D'OR

NT

ψψψψ

Pour tout dire avec Mauricette on s'y attendait un peu. En ces temps agités où le doute et l'absence de visibilité font norme, Thomas Gy vire dans le bon sens en haussant son niveau de cuisine. Tout en baissant ses tarifs pourtant sages sans rien sacrifier à la qualité, voyez-vous ça. Quel culot! De notre côté, on n'avait pas d'autre choix que de hausser nos notes puisque le chef hausse le ton! Brillant technicien issu de l'école de cuisine Saint-Louis à Toulon, Thomas Gy saisit La Poêle d'Or en 2018. Pour les détails du CV, vous lui demanderez s'il vient vous voir en salle mais ça m'étonnerait, il n'a pas tellement le temps de pratiquer la relation publique. Extrait: La Bastide de St-Tropez, le Château de la Messardière, le triple étoilé Michel Roux en Angleterre et l'étoilé La Rastège à Bormes, et avant 2018 La Bastide Enchantée non loin. Auparavant à 37€, le menu-carte passe à 35€. La 1ère fois, on peut être sceptique sur l'apparat gastronomique sauf qu'intelligemment, Thomas Gy fait plaisir avec ses idées plutôt orientés vers une bistronomie cossue. Mon "marbré de queue de bœuf & foie gras maison, gelée de raisin Muscat, figues confites au Porto, pain de campagne maison" est servi un peu froid, seule erreur du repas. Je me suis tout carré dans la contrebasse, merveilleux pain grillé maison. 15,5/20. Mauricette s'entiche de l'"œuf mollet sur lit de légumes, sauce aux morilles". Légumes en julienne, sauce exquise de type "j'en veux encore!" 15,5/20. Et puis paf. Elle mets le gros braquet dans la montée de la régalaide avec l'"onglet de bœuf Black-Angus, mousseline de patate douce, champignons sautés, jus franc à la fève de Tonka". Cuissons au cordeau, températures ajustées, copieux caractérisé, jus ajusté à tomber. 16/20. Itou Milou pour mon "suprême de pintade rôti, mousseline de Butternut au poivre de Sichuan, jus corsé aux aïrelles". La peau du volatile croustille et le jus vous figole la gravure. 16/20, encore. Thomas Gy désirait monter le niveau des desserts. Fait avec de l'inventif savoureux: "entremet vanille Bourbon, compotée Granny Smith en insert", sphère vert Granny posée sur un biscuit sablé fait ici aussi. 16/20. Grand prix de la créativité que le chef avoue sans mal inspiré de la maison Bras

à Laguiole: "tuile de Samba, crème diplomate à la truffe & caramel au beurré salé, chantilly d'Agata". Vous ne saurez rien, je ménage votre surprise. Etonnant et délicieux! 16/20 c'est vous dire! Les formules "enfant" sont comme pour les grands! Louons les qualités du directeur de salle Julien Bougerol, très à l'écoute de sa clientèle... et très écouté par le chef! Sa carte des vins est cossue avec de grands crus, choix au verre. Table classique d'aujourd'hui, prestation vraiment bien ficelée, avec ou sans rôti de bœuf.

Chef: Thomas Gy

Spécialités: carte de saison

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain maison 16/20. Café Malongo 2,5€ pas pris. Toilettes 15/20. Menu-carte 35€. Enfants 14€ et 20€. Groupe 40 (privatisation). Repas d'affaires, mariages, baptêmes. Fermé tout le mercredi, jeudi midi et dimanche soir. Parking du restaurant 100 mètres avant le restaurant en venant de Toulon.

41 route de Toulon

83136 MÉOUNES-LES-MONTRIEUX

Tél.04.94.91.90.09

www.la-poele-dor.com

<https://www.facebook.com/LaPoeleDor/>

LA MOTTE

LA BOHÈME

NT

ψψψ

A traînez vos sandales dans le village, vous observerez clairement que la façade en pierres usées de ce petit restaurant est mignonne, que la rivière Nartuby y déboule tout près, que la charmante terrasse ombragée planquée derrière est au calme, qu'en zieutant à travers la porte vitrée la salle cosy toute en couleurs a de quoi séduire et qu'en plus mes petits aïolis jolis, un petit parking est à votre disposition. Une fois ces contextuelles considérations avancées, j'ai simplement fait le boulot de m'importer quel catalogue de papier glacé avec photos en couleurs. Sauf que Le Bouche à Oreille est un guide de restaurants, pas un guide touristique. Faites comme moi: je vous conseille d'y manger comme je l'ai fait. Depuis 2017, un jeune chef y régale son monde à l'année. 25 ans seulement et pourtant Emilien Fassi cuisine un terroir provençal raffiné, recettes de vieux briscard de la gamelle à la sauce nissarde, et d'autres qui n'excluent pas l'usage délicat de poivres et condiments parfois exotiques. Cet automne à la carte: couteaux flambés au pastis figatellu et herbes fraîches (8,5€), crème de potimarron œuf parfait amande et noisette (8,5€) et en plat, carré de porcelet au poivre de Timut (19,5€), souris d'agneau confite au miel et romarin (20€), gambas snackées et sa bisque (22€). En saison: courgette farcie niçoise, ceviche de daurade aux agrumes

et coriandre, cannelloni de blettes et ricotta, quasi de veau sauce béarnaise, steak de thon mariné aux câpres... Formule du midi ou carte, ce cuisinier usine à l'identique l'appétissant frichti avec des jus et des cuissons bossées au millimètre. Entrée à la carte "ravioles de foie gras et cèpes, crème truffée". Assiette creuse et chaude d'un délicieux mets, ya pas d'mais. Grosse raviole farcie de morceaux de cèpes frais donnant une bonne mâche, et du foie gras frais partiellement fondu, se mêlant ainsi à la rondeur de la sauce crémée. La truffe en délicatesse, le parmesan pour exciter le bout de la langue, petits légumes qu'on croit juste pour la déco et on se trompe: 16/20 et 11€. Boum. J'y accole la formule du jour (16,90€ avec café) équipée ce midi d'un "suprême de poulet, pomme de terre grenaille" dodu comme celui d'une autruche. Courte sauce qui laque avec délicatesse. L'intérêt est dans son traitement "gastro": poêlé au beurre puis fini au four. Le goût et le croustillant, pan dans les dents mes poulets! 15/20. Beau dressage du dessert du jour: "ananas poêlé, miel et badiane". Tranche dorée du fruit sucré, parfum et saveurs qui emmènent ailleurs! Où ça? Chais pas mais j'y vais! 15/20. Equipe pour ainsi dire juvénile, joyeuse et sérieuse, salle ou cuisine. Ça rassure sur l'avenir de la restauration... et aussi sur le présent! Bref! Si moral et temps sont dans le gris, "La Bohème" de Fassi Émilien saura coloriser votre quotidien. Ça fait du bien.

Chef: Emilien Fassi

Spécialités: cuisine de terroir et provençale de saison

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain individuel 14,5/20. Café Richard 1,8€ 14/20. Toilettes 14,5/20. Formule 16,90€ et menu 20,90€ midi semaine sauf jours fériés. Ardoise. Groupes 30 (hiver) et 50 (été). En saison fermé mardi et mercredi. Hors-saison ouvert vendredi et samedi soirs et tous les midis sauf mardi. Fermeture annuelle: se renseigner. Petit parking derrière. Terrasse ombragée.

23 boulevard André Bouis

83290 LA MOTTE

Tél.04.94.70.54.22

<https://www.facebook.com/laboheme83920/>

NANS-LES-PINS

CAFÉ DE FANY

NT

ΨΨ1/2

Ils ont réuni leurs quatre volontés à eux deux, et déjà comblés par leur 1er restaurant à Saint-Zacharie en pleine forme, en ouvrent un second au cœur du village de Nans-Les-Pins fin 2018. Autant dire que Fany Rouquet et Mario da Rosa sont à 100%, ce qui fait 200%, je sais compter quand même. Et puis mes canetons mignons, ces deux-là ne sont pas du genre à se vautrer sur le tiroir-caisse l'air blasé et le regard vide quand vous payez votre addition. Couple visiblement heureux de partager un moment heureux avec le client, l'équipe est du même tonneau de convivialité. Bref! Faut que je vous dise que le jour de mon test, les patrons du "Café de Fany" étaient exceptionnellement absents. Mais le restaurant bien ouvert et plein comme un œuf, terrasse itou mes minous. Dans le cadre de mes attributions, y a pas meilleur contexte pour jauger une délégation de responsabilités. En salle, Stéphanie Cassé est simplement formidable: elle ne s'occupe pas d'une masse de gens, mais d'individus. En cuisine, le service ne fut pas de tout repos non plus. La gamelle déroule sans histoire des plats simples, ce qui ne veut pas dire "simplistes"! Suivant la saison, on retrouve le feuilleté au reblochon, œuf cocotte grand-mère, bourguignon mijoté, côté d'agneau au grill saucé au thym, foie gras maison, tartare de saumon aux fruits de la passion, papillote de cabillaud aux légumes, cassolette de fruits de mer, suprême de volaille aux morilles, langue de bœuf et tête de veau, potée auvergnate, petits farcis et tutti quanti dont le burger de Fany. Et puis une délicatesse non attendue dans un monde qui en manque tellement avec l'entrée du jour "velouté de poireau". Planche en bois et posé dessus, un petit bol qui tient au chaud, préparation adoucie avec pomme de terre et oignon frais. Ciboulette ciselée pour la photo. Miam. 14,5/20 et puis 3,5€ (j'vous jure). La suggestion du jour: "cuisse de canard confite" maousse comme celle d'un tyrannosaure. Dommage de l'accompagner de simples frites ce midi, je sais les légumes frais ici souvent de la partie. 14,5/20. Dessert doux à prix doux avec la "tarte aux pommes" faite ici, vraies pommes et vraie pâte (j'vous jure). Ça vous changera des tartasses décongelées avec fadasses goldens vendues à prix d'or. 14/20 et 3,5€ (j'vous jure). Décoration chaleureuse bien pensée, entre bois et métal, salle en longueur et grand comptoir cosu. Ne pas connaître le village de Nans-les-Pins est un vilain défaut, mais ne pas connaître le "Café de Fany" aussi. Moi j'dis ça, c'est pour vous. Car la virée vous mettra les idées noires au vert en vous dirigeant l'appétit sur la place du marché et ses platanes.

Chef: Mario da Rosa
Second: Océane Thuillier

Spécialités: cuisine traditionnelle de saison
Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café

AVIS AUX COLLECTIONNEURS

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

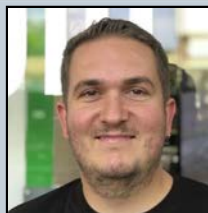
redaction@le-bouche-a-oreille.com



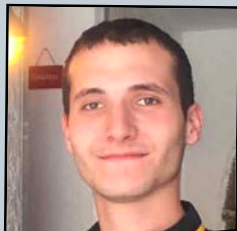
MARIO DA ROSA
CAFÉ DE FANY
83 NANS-LES-PINS



CHARLINE SCHAEFFER
AU RESTO LES FILLES
13 MAUSSANE-LES-ALPILLES



SIMON LERDA
E-SUSHI
83 CARQUEIRANNE



VALENTIN CHERIFI
LE BEAL
83 HYÈRES



JULIEN FEVRIERO
LE PATIO
83 LA CRAU



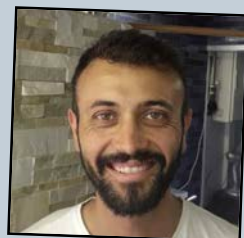
JORDAN MORENO ROS
LA BARQUE
13 LA CIOTAT



ROMAIN PERSIA
A LA MAISON
13 MARSEILLE



PASCAL WARNIA DE ZARZECKI
AU PETIT RESTO
13 GARDANNE



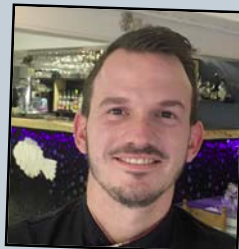
CÉDRIC GUÉRIN
CHEZ FRANCINE
13 CARRO-MARTIGUES



FLORENT VÉRON
GILBERTE ET MARGUERITE
13 MARSEILLE



DAMIEN GARCIA
CHEZ FRANCINE
13 CARRO-MARTIGUES



ÉMILIEN JARRY
CHEZ FRANCINE
13 CARRO-MARTIGUES

Giovanni Pietrini pas pris. Toilettes 15/20. Formule 15€ midi du mardi au vendredi. Menus 22€ et 27€. Carte. Enfant 10€.
Suggestions. Petit-déjeuner. Groupes 20 (dedans) et 40 (avec terrasse). Ouvert midi du mardi au dimanche, et mardi/jeudi/vendredi/samedi soirs. Parking aisé dans le village.
 18 cours Général de Gaulle
 83860 NANS-LES-PINS
 Tél.09.88.00.78.00 et 06.67.00.48.74

SAINT-CYR-SUR-MER

L'ÉQUATEUR

ΨΨ 1/2

L'Équateur nous fait perdre le Nord! Pardonnez cette facilité mais dans son apparence, la boutique se distingue peu de la concurrence sinon avec les crêpes et gaufres, petit noir ou petit rosé qu'on sirote bien calé devant les vagues sous les mouettes qui chahutent. Pour dire qu'avec Mauricette, on ne s'attendait absolument pas à un tel repas vu le contexte plagiste peu propice à qualité d'assiettes vu le niveau de nos chers établissements qui font à manger. Souvent très chers. Bref! Simple cabanon avec mobilier de camping amélioré abrité d'un vélum quand la météo est chagrin, et une cuisine formidable, à contresens vu le contexte touristique! C'est ça, qui nous faire perdre le Nord. Adresse reprise récemment par le duo Christophe Krikorian et Alexandre Bardakdjian. Pas besoin d'être Sherlock Holmes pour deviner que la cuisine arménienne y est présente. Aussi: friture de calamars en persillade, saladine de poulpe, salades et burgers obligés dans un tel lieu, mi-cuit de foie gras aux figues, bavette d'alouay, antipasti de la mer, déclinaison de thon frais (malin), gambas sautées façon marseillaise, parillada de la mer (vue à côté, magnifique), filet de bœuf sauce aux cèpes... entrées et plats de 12€ à 25€. La dame au chapeau vert qui écoute en boucle Charles Aznavour relit "assiette de mezzés spécialités arméniennes et libanaises". La frontière est parfois ténue entre les deux cuisines. 10/12 recettes faites maison: houmous (purée de pois chiche), moutabal (caviar d'aubergine grillée et crème de sésame), Laben khyar (fraicheur au yaourt, concombre et menthe), taboulé arménien, feuilles de vignes (oui, maison), Kebbeh (viande pilée, boulgour, pignons, épices) 3 sambousek (friands farcis viande, épinard et fromage), hamara sorte de caviar de tomates séchées et d'autres choses encore. Gourmandises fomentées par la mère de Christophe Krikorian, pas facile pour moi de goûter, Mauricette a mis les barbelés! 14,5/20 pour 21,5€. La cuisine française est confiée à un jeune cuisinier Adrien Ferrandez secondé par l'encore plus jeune Nicolas Wasson: la direction leur laisse les coudées franches. Leur menu du midi à 16,90€ est renversant, change des banalités coutumières de cette zone tarifaire! Ce jour, "une crème de moules safranée" qui vous

débouche la ventilation! Qu'elle sent bon! Faites pour la gourmandise mais mollo sur l'excellent pain: ça pourrait vous jouer des tours sur la faim, 15/20. Suit "filet de loup à la crème de parmesan, risotto". Filet tiré de frais et caressé par la cuisson, quelques légumes frais du moment, risotto gourmand maîtrisé, crème parmesan en pointillisme délicat. 15/20. Hébé. Dessert simple, nem pomme/poire/caramel. Bien présenté et bien suffisant vu le festin: 14/20. Un simple cabanon oui, mais celui-ci vous file un joli frisson de table et du coup, une belle claque dans le préjugé plagiste! Et quel panorama les amis!

Chef: Adrien Ferrandez

Second: Nicolas Wasson

Spécialités: cuisine du marché et spécialités arméniennes/libanaises

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

qualité prix 15,5/20. Cadre 13/20. Pain

15,5/20. Café Malongo 1,9€ 15/20. Toilettes

14,5/20. Menu 16,9€ midi semaine. Carte et suggestion à l'ardoise. Mezzés 21,50€.

Bar/brasserie/snacking. Groupe 20 en hiver, été se renseigner. Fermeture hors-saison: se renseigner. En été 7j/7 midi et soir en service continu. Hors-saison restauration 12h/15h en semaine et 12h/16h le week-end.

9 avenue du Port Les Lecques

83270 SAINT-CYR-SUR-MER

Tél.04.94.26.20.02

SAINT-MAXIMIN

LA FOUGASSINE

NT

ΨΨ

Vous passerez mille fois devant en errant dans les rues piétonnes de la vieille ville. Un jour, peut-être même que vous entrerez. C'est tout le bien qu'on vous souhaite avec Mauricette. Cet estaminet aux airs d'épicerie des années 50 (c'en est d'ailleurs une!) a l'air de rien ou pas grand-chose mais c'est un peu trompeur. Il se trouve qu'on y trouve une bonne et saine cuisine. Une entrée comptoir-fouillis, empilages divers, rayons bourrés et vitrines garnies. Dedans, un couple vous donne espoir en la nature humaine. Il était temps, je commençais à sérieusement douter. Lui presque sexagénaire à lunettes, physique sec contrairement à son esprit est arrivé de Franche-Comté voilà pas mal d'années. Un joli jour de printemps ou pas, il rencontre la méridionale Nathalie. Quand les deux se causent dans le croquignolet estanco, accents et intonations se caramellent joliment! Bref! Curieux lieu, avec une salle au fond. Sauf si vous préférez la terrasse sur la placette et ses tilleuls. C'est vous qui voyez. Avec Mauricette, on ne savait pas trop à quelle sauce on allait être boulotés! Le dab commence par une déclaration du menu ardoisé force explications! Mauricette choisit la "caponata sicilienne"! Comme elle dit souvent: "une ratatouille mais en meilleur!" Pas de poivron qui donne son goût à tous les légumes

SAINT-ZACHARIE

LE MAS DES OLIVIERS

ΨΨΨ

A EMPORTER

du voisinage! A déguster vinaigré, froid ou tiède! 14,5/20 et... 5€! A propos de vinaigre: j'ai visé "œuf au vinaigre". Un caquelon avec l'œuf cuit façon brouillade, un jaune coulant ajouté à la fin pour faire plaisir au vieux croulant que je suis. Dans un finaud esprit de contrebande, le gourmet taulier me propose du vinaigre de vin de paille à goûter dessus. Ça change du balsamique italien traficoté! Bravo! 14/20! Nos plats? Virée viandarde à nous deux! "Entrecôte pommes Robuchon" à 12,50€ pour la dame au chapeau vert! La présentation reste celle d'une cuisine simple, mais la qualité du produit est bien là! Beau morceau! 14/20. Ma "côte de cochon" de qualité est un régal. Faut savoir que le porc, je peux plus, j'évite généralement. Olivier Goulut m'a convaincu. Morceau épais, pas une côtelette de musaraigne découpée par un comptable radin. Chair souple après cuisson, extra. Garniture travaillée: patates colorées à la poêle et fregola sardes cuisinées à la bière IPA... cherchez un peu, je vais pas tout faire non plus! Le boucher est un voisin! 14,5/20. Afin d'éviter tous conflits supplémentaires avec mon médecin, pas de desserts. Voilà. Découverte d'un couple attachant et détaché des contingences communes de la restauration dite "commerciale". Qui n'a pas investi dans des rideaux en soie chinois Brocade Yun du Nanjing, ni dans des fauteuils en peaux de zébu du Botswana. Tout est dans l'assiette et dans la saine humanité. On prend.

Chef: Olivier Goulut

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité

prix 15/20. Cadre 12/20. Pain 13/20. Café

10/20. Toilettes 14/20. Entrées dès 5€. Plats

dès 7,5€. Végétarien friendly. Epicerie.

Terrasse. Fermeture: se renseigner. No CB.

8 place Martin Bidouré

83470 SAINT-MAXIMIN

Tél.04.94.59.42.23

AVIS

NOUS NE SIGNALONS PAS DANS NOS CRITIQUES SI LES CONSIGNES ET NORMES D'HYGIÈNE SONT RESPECTÉES PAR LES RESTAURATEURS.

EN EFFET, DANS LE TRAUMATISME ACTUEL VÉCU PAR LA PROFESSION NOUS PENSONS DÉPLACÉ D'AJOUTER DE LA SÉVÉRITÉ A NOTRE EXIGENCE COUTUMIÈRE, D'AUTANT QUE TOUTES LES CATÉGORIES DE COMMERCE NE SONT PAS LOGÉES A LA MÊME ENSEIGNE, LOIN S'EN FAUT.

NOTRE OBSERVATION QUOTIDIENNE NOUS IMPOSE TOUTEFOIS DE SIGNALER AU LECTEUR QUE LES RESTAURANTS FAISANT L'EFFORT DE RESPECTER LE PROTOCOLE SANITAIRE IMPOSÉ PAR LES AUTORITÉS SONT SOUVENT LES PLUS SÉRIEUX ET LES MEILLEURS. QU'ILS PRATIQUENT LE "SUR PLACE OU L'EMPORTÉ"!

LA RÉDACTION

La sérieuse cuisine traditionnelle de Yannick Guerlesquin, on en raffole! Sérieuse et joyeuse, souriante même. N'avez-vous donc jamais vu une "terrine de sanglier et lactaires au vinaigre" faire risette? Une "daube de poule au mourvèdre" sourire? Des "pieds-paquets" raconter une blague de Marius? Des "ravioli au fromage et bouillon de poule au pot" danser la Macarena? Héhé... La cuisine récitée est persillée de saveurs comme une entrecôte de l'Aubrac de bon gras, elle raconte son histoire personnelle, les collines du côté d'Eoures et le Garlaban, j'ai dix ans et je gambade dans la campagne en écoutant les champignons et en ramassant les cigales. Plus tard, le ciboulot rempli à vie d'envies et d'odeurs, Yannick Guerlesquin entre dans le métier, comme on dit. Direction notamment les Alpilles avec "Beaumanière" (13) du chef Alain Burnel, le Var aussi au "Castel Lumière" du Castellet (83) où il apprend à valoriser le produit, le souci du détail et la discipline qui rend humble: remettre chaque jour son ouvrage sur la table du client chéri. A lire l'ardoise, ce chef ne se torture pas la bérnaise à violoner du nom de plat! Mais sous votre pif quand arrive les assiettes, c'est la fiesta du frichti! Des entrées en petit ou en grand! Si l'on s'en tient à la petite assiette de "beignets de fleurs de courgette" à 9€, elles sont 5. Elles tiennent la route mais les à-côtés font de l'ombre: coulis de pastèque, glace au chèvre, salade mélangée avec un tas de bricoles fraîches... et une tranche de nougat de chèvre frais avec abricot, raisin blanc, noisettes. Je m'en remettrais bien une louche vu que Mauricette m'en a tapé les trois-quarts! Enfin bon. 14,5/20. Nos plats? Pour moi plat du jour: "saucisse-lentilles du Puy". Faut avoir faim! C'est mon métier d'avoir faim! Féculent bien travaillé, saucisse au gras agréable, sans aigreux comme fréquemment. 14,5/20. La dame au chapeau vert s'entiche de son "magret déglacé aux pêches". Magret entier cuit comme souhaité, pêche fraîche sucrée de fin d'été et pas de la conserve sirupeuse, petits pois frais, flan de légume, poêlée de girolles, frites fraîches, n'en jetez plus, la cour est pleine! Et caramel de balsamique maison, trois points, ouvrez les guillemets: "c'est très bon!" 15/20. Au rayon dessert, des idées simples en apparence... comme le reste. Sauf que réussir un "financier" n'est pas si simple comme dirait mon comptable. Démoulé de frais mais un peu trop chaud, taquiné par une réduction de verveine infusée lui donnant une dimension supérieure: 15/20 et seulement 6€! C'est mieux que les desserts industriels à 9€ non? Discrète comme la violette sous la mousse, la souriante Valérie Guerlesquin tient la salle, déroule en sobriété. Les Guerlesquin sont arrivés au "Mas des Oliviers" en mai 2018. Avec Mauricette on adore, et vous ça devrait pas tarder.

Chef: Yannick Guerlesquin

Spécialités: ardoise de saison
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café Malongo 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Plat du jour 10€ et formule 16€ midi semaine. Ardoise. Aioli le 1er vendredi du mois. Terrasse. Groupe 50. Parking. Climatisation. Fermé dimanche soir, lundi et mardi. A emporter.
 Avenue Frédéric Mistral
 83640 SAINT-ZACHARIE
 Tél.04.42.72.97.17

LA SEYNE-SUR-MER

GEORGE SAND HÔTEL-RESTAURANT ΨΨ1/2

Alleluia mes frères! Reprise en main de ce paradis au panorama délirant! L'ex Hôtel Lamy au bout de la plage des Sablottes, La Seyne-sur-Mer, Var, 04.94.94.87.87. Formidablement repensé dans un bon goût cultivé, ça vous changera des boutiques aseptisées par IKEA. Figurez-vous mes camarades qu'en plus de l'air marin, on y respire aussi la littérature! Les chambres sont d'ailleurs chacune baptisées du titre d'un livre de George Sand! La repreneuse du lieu s'appelle Marie Aiello. Un phénomène, vous la reconnaîtrez de loin, et c'est un peu l'histoire de sa vie que voici. En 2019 pinceau en main, elle donne en conscience la priorité aux finitions de l'hôtel, figeant les 15 chambres face à la mer, aux Deux-Frères (un hasard?) et au Cap Sicié. Projet en retard, elle ouvre alors un snack plagiste pour la saison, histoire de sustenter vite fait le chaland affamé. La prestation sera injustement assimilée à un restaurant boiteux. Sauf qu'arrive 2020: Marie Aiello fait son véritable restaurant! C'est pas la même limonade! Face à la Grande Bleue: grande salle panoramique désertée l'été (on reviendra cet hiver) et terrasse ombragée sur le côté, tables dressées et verres astiqués. L'ardoise des plats ne se prend pas la tête entre les deux mains, elle fait ce qu'il faut faire dans un tel lieu où les sens sont accaparés par tant d'autres sollicitations. Une huitaine de suggestions réfléchies entre 17€ et 30€: risotto crémeux aux crevettes et tomates séchées au piment d'Espelette, noix d'entrecôte, tagliatelles fraîches sauce aux truffes, salade terre et mer, seiches à la provençale, un original tartare avocat/écrevisses et un aguichant pavé de mérou frais rôti façon aioli. L'idée me fait sourire: "rosbeef à l'anglaise, sauce tartare, potatoes et salade". Probablement le plat le plus simple! L'assiette est belle, dressage pensé dans la belle vaisselle! On s'éloigne de la stricte recette "à l'anglaise", viande avec sauce moutarde et Worcestershire. Patate avec les doigts, le mesclun est travaillé aux condiments, oignons rouges et tomates cerises. Quatre, oui quatre fines tranches de la

fameuse viande rouge. Le tranché est primordial pour le rosbeef. 19€ et 14,5/20 pour le moment simple et généreux. Repus, j'ai fait impasse sur le dessert, mais vous ferez bien ce que vous voulez. Le chef est un discret qui déroule son savoir-faire depuis plus de 20 ans sur le littoral: L'Esplanade et la Frégate vers Sanary, chez Dédé Delmonte au Rayol-Canadel, le Martinez à Cannes et même cuisinier sur du yacht! Des assiettes qui font plaisir, enjouées et bien dans l'esprit attendu d'un tel lieu, les pieds dans l'eau. Marie Aiello s'entoure: belle équipe avec un Benjamin Mouazé qui la seconde. Endroit un peu agité pour moi en pleine saison, infiniment plus paisible dès que la manne touristique est rentrée au bercail. Allez hop! On profite des séduisants arguments et on fonce avec des amis parisiens au George Sand, histoire de leur faire des souvenirs!

Chef: Frédéric Cassabel
Spécialités: carte de saison et ardoise
Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Giovanni Pietrini 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Carte et suggestions dès 17€. Enfant (-10a) 12€. Terrasse panoramique. Groupes 70. Privatisation possible. 17 chambres* dès 90€ hors-saison. Ouvert 7j/7 en saison et service non-stop de 11h à 22h. Ouvert 7j/7 le midi hors-saison, le soir se renseigner.**

164 rue Georges Lahaye
 Plage de Saint-Elme
 83500 LA SEYNE-SUR-MER
 Tél.04.94.94.87.87
<https://www.hotel-restaurant-georgesand.fr/>

MY ASIA NT

Ψ1/2

Un emplacement monopolistique un peu flambeur avec terrasse, seul au monde sur la récente esplanade cernée de bâtiments tertiaires ou d'habitations, juste devant l'entrée de la navale, aujourd'hui le casino JOA. Ce qui caractérise cet endroit où l'on mange, c'est la polyvalence. Dedans ou dehors? Sur place ou à emporter? Thai? Japonais? Vietnamien? Chinois? On pousse la porte pour tomber face à une vitrine qui a du répondant avec des spécialités asiatiques, et à droite, une douzaine de places serrées pour l'honorable client. Les tarifs sont étudiés pour laisser croire que la direction fait des efforts tarifaires. Plats à 3,60€, 7,20€, 8,10€, 11,70€... et même des formules à 12,59€. Un sou est un sou et les rivières de sous font des montagnes de bénéfices! Bref! Point de vue du miam vécu, pas si mal pour des cuisines qui se frottent au mélange des genres, fut-il asiatique. Quand j'ai lu la possibilité de la thaïlandaise soupe crevettes/citronnelle "Tom yam kung": j'ai craqué. Elle est meilleure faite à la minute, plus nerveuse. On fera avec. Bouillon réchauffé, pimenté avec coriandre, galanga et citronnelle rustiquement tranchés par



HERVÉ STERBA
(PIZZAIOLO)
CHEZ FRANCINE
13 CARRO



ROMAIN ALLEGRO
(POLYVALENT)
E-SUSHI
83 CARQUEIRANNE



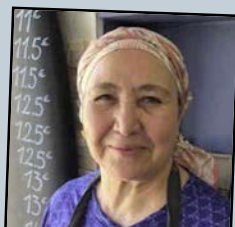
OPHÉLIE HILBERT
(PLONGE)
DÉJEUNEZ SOUS L'ARBRE
13 ROUSSET



MARC GOMBERT
(CHÉF DE PARTIE)
DÉJEUNEZ SOUS L'ARBRE
13 ROUSSET



VANESSA GOUDOU
(SOMMELLERIE)
DÉJEUNEZ SOUS L'ARBRE
13 ROUSSET



ALIA GORDO
(COMMIS)
CHEZ FRANCINE
13 CARRO



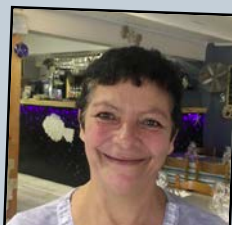
ALAN FERNANDES
(CHÉF DE PARTIE)
LE JARDIN DE LOLA
13 LA CIOTAT



CÉCILE VIEBAN
(PATISSERIE)
LE PATRIARCHE
83 CARCÈS



FATIMA RIFAI
(PLONGE)
LE PATRIARCHE
83 CARCÈS



MARIE SAVARY
(PLONGE)
CHEZ FRANCINE
13 CARRO



CÉLINE BOVÉ
(PLONGE)
LA BOHÈME
83 LA MOTTE

un bûcheron du grand nord, petits champignons entiers réhydratés agréables, et 8/10 crevettes ce qui est bien et généreux. 14/20. Le patron m'amène le "bo-bun bœuf et nem" alors que je n'en suis qu'à mi-chemin de ma soupe. Rien de grave messire, je m'adapte aux coutumes locales. Ou alors on me faisait comprendre qu'il fallait que je déguerpisse, il est peut-être tard. Mais je ne crois pas car la maison est ouverte 7j7 avec des horaires élastiques. Enfin bon. Ce bo-bun n'est pas flamboyant, lit de salade recouvert de vermicelles. La viande de bœuf est trop cuite et dure, de mauvaise qualité. Une couronne de bouts de nems coupés en 4 fait le tour du bol. Pas de légumes, sinon un peu de carotte râpée. Et de la cacahuète. J'arrose l'ensemble de sauce soja en sachet sur table vu que le plat n'est absolument pas assaisonné de l'habituelle nuoc-mam. 11/20. Parfois, un cuisinier sort du restaurant avec un sac à provisions vide, puis revient de la réserve derrière. Les tarifs facturés "sur place" sont supérieurs à ceux affichés dehors, vraisemblablement calibrés "à emporter" pour que le chaland se mélange la nouille. 10€ pour la soupe et pour le Bo-bun... 9,44€! J'vous jure! On ne sourit pas! Bref: un asiatique pratique et assez fréquentable!

Spécialités: thaï, japonais, vietnamien, chinois...

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14/20. Pas de pain. Café offert. Toilettes 14,5/20. Menus dès 10,59€.

Carte. A emporter et livraison. Terrasse. Ouvert 7j/7.

17 allée Émile Pratali

83500 LA SEYNE-SUR-MER

Tél.06.95.90.78.76

<http://www.myasia.fr/>

SIX-FOURS

MANON DES SOURCES

ΨΨΨ

A EMPORTER

Adresse "centre-ville" sur la pointe des pieds, visible et curieusement planquée, j'me comprends. Beaucoup se sont déjà frotté le magret à cette table. Des fois les beaucoup ne sont pas fous, font preuve de sagesse! Depuis 3 ou 4 ans, y œuvre un couple de bel esprit, à vingt-mille lieues du tumulte plagiste et de ses camoufflets de tables décevantes. Avec Mauricette qui malgré son grand âge entend comme personne la musique des casseroles, on vous le dit: on y mange bigrement bien! Saine ambition lisible que de juste faire le boulot en sustentant le chaland! Employés des bureaux alentours, retraités qui viennent à pied (ou pas), touristes plus malins que les autres. Pas une cuisine train-train qu'on avale comme on lit le journal, en pensant à autre chose. Ça, c'est quand le cuisinier s'en tape et que lui-même, il lit le journal en cuisinant. Marie Soffientino cuisine avec un grand A et de grands couteaux, produits bruts et frais presque com-

muns pour faire du bon sans épices inconnues ou légumes mystérieux. Elle les travaille au corps dès 8 h du matin, vous pouvez vérifier en passant devant. La preuve en image: "poêlée de seiches en persillade" comme des friandises! Bestiau tonique délicatement doré du dos, mesuré en ail et qui ne grillonne pas de la bourriche. Une perle à 8€ et 15,5/20, record du monde pour la recette. La dame au chapeau vert vise "risotto safrané aux St-Jacques et gambas". Deux belles gambas aux mensurations costaudes, trois superbes noix fraîches sans corail snackées, souples à cœur. Riz trop cuit pour un risotto réglo, généreuses lamelles de parmesan. 14,5/20 et 22€. Belle idée estivale que le "tartare de thon mangue/avocat"! Thon gras au couteau impeccable, assaisonnement fruité que je dope d'un coup de poivre. Et puis mes petits cœurs, des frites fraîches façon allumettes d'un autre monde! Une merveille, un peu celles servies dans les brasseries parisiennes. Pour nous surprendre avec de la frite dans le cadre de nos attributions quotidiennes de cobayes blasés, faut pas y aller mollo du savoir-faire! 15/20 pour 16,50€. Comme pour le salé, au rayon desserts Marie Soffientino fait le malheur des VRP de catalogues de plats "tout près" qui frappent à sa porte et qu'elle envoie balader. "Tarte au citron meringuée revisitée". Celle-ci c'est la sienne, pas celle de monsieur tout le monde. Verre rondouillard, appareil citronné doux, spéculoos, meringue italienne chalumée. Perso bof le spéculoos, mais Mauricette avec son gros index boudiné a saucé le fond. 15/20 et 6€. Cuisine tonique personnelle, astucieusement inclinée sur des fondamentaux traditionnels. Salle tenue par Geoffroy Broche bien secondé à la tâche, parfait dans le rythme et la risette cordiale entre pressés du midi et gourmets qui prennent le temps. Avec sa compagne de chef, ils n'ont pas été formés par un MOF, ni élèves de tartempion ou apprentis chez machin ou parrainés par un marquis de la sauce. Libres comme l'air et leurs recettes. Ouvert à l'année tout les midis sauf le dimanche, snif. Oui, je ne vous le fais pas dire.

Chef: Marie Soffientino

Spécialités: salade de poule. Moules gratinées à la provençale. Carpaccio de St-Jacques à la truffe d'été. Tagliatelles aux palourdes. Bavette sauce poivre vert. Poule grillé au pesto. Seiche à la plancha. Poisson entier suivant arrivage. Desserts maison.

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 15,5/20. Formule 12,50€ midi semaine. Carte.

Suggestions. Plats à emporter. Climatisation. Terrasse. Parking aisé. Ouvert midi du lundi au samedi.

696 avenue de Lattre de Tassigny

83140 SIX-FOURS

Tél.04.94.25.82.19

<https://manondessources.eatbu.com/>

POUR NOËL, ABONNEZ-VOUS!.. PAGE 97

MADDIE 'S RESTAURANTΨΨΨ 1/2 **A EMPORTER**

Un excellent restaurant dans la zone des Playes, c'est vous dire où se nichent les coquines statistiques! Un ancien grill, adresse reprise de frais par le duo Ruggia père et fils. Un midi de semaine: on sent vite dans la maison l'obsession de faire les choses en entier, c'est-à-dire pas à moitié ni aux trois-quarts. Des établissements qui vont le job à moitié, y en a plein les pages jaunes et notre littoral sinistré. Enfin bon. Grande salle tirée à quatre épingles dans un esprit de brasserie de luxe... sauf les tarifs! Superbe cave à vins vitrée. Pas loin, la cuisine ouverte avec deux lampes chauffantes "monte et baisse" au passe-plat: un autre signe de saine radicalité dans l'ouvrage. J'apprécie: si je mange un contenu d'assiette, j'engrange aussi les signes de confiance dès l'entrée dans l'établissement. Bref! On sent la cuisine tirillée entre, d'un côté l'envie de sa-tisfaire une clientèle du midi attachée à se recharger les accus rapidos: salades-repas, planches de cochonnailles et flacon de rouge entre collègues, burger obligé (avec frites fraîches), andouillette de Troyes. En face de cette simplicité volontaire, quelques plats qui sonnent le rappel dans le ciboulot du cobaye ambulancier: steak d'espardon sauce chien, risotto d'épeautre... entrecôte de bœuf sauce chimichurri ou encore l'incontournable fish and chips mille fois massacré au restaurant ici proposé avec une béarnaise maison, j'vous jure, on croit rêver. Et puis le plat du jour: "saumon au wakamé et aux coques". Au moment d'écrire, rien que le souvenir, j'en bavote dans le cornichon. Pavé d'Écosse cuit à merveille, chair en sou-ple, bouillon tonique épice crémé comme tenu en laisse par le cuisinier à deux doigts de lâcher les chevaux. Fondue de poireaux planquée avec des perles de citron caviar, quelques légumes du moment émincés pour l'œil (radis, chioggia, radis noir), les coques fraîches tombées du nid ce matin, quelques herbes et le fameux wakamé: algue japonaise ici comme des épinards en branche, du rare: il est souvent flouteux! Servi à côté, riz basmati aux légumes. Bref! Mes petits salsifis mignons, me voilà converti: 14,90€ (j'vous jure) et 15,5/20! Pas moins! Le savoir-faire déroule avec la "salade de fruits frais de saison". Une boule de glace, un peu de meringue, une tuile, sablé comme un crumble: impec' de retenue et d'efficacité. 15/20. En salle et bien secondée: Céline Arsac. Quelques "Relais et Châteaux" au compteur, l'Hôtel du Castellet et Georges Blanc. La trentaine à peine entamée, Jérémy Ruggia cuisine. Pas seul non plus. Amoureux de la curiosité et des terroirs d'ailleurs, il valorise avec doigté les produits de la méditerranée. Horreur: oui, établissement fermé le soir. Pour l'instant. Selon nos informations circulerait une pétition.

Chef: Jérémy Ruggia

Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Segafredo 1,5€ 14/20. Toilettes 16/20. Formule 19,90€ midi sauf week-end et jours fériés. Carte. Enfant 9,90€. Groupes 90. Soirées: se renseigner. Parking réservé à la

clientèle. Ouvert le midi du lundi au samedi. A emporter.

730 boulevard de Léry
83140 SIX-FOURS
Tél.04.94.89.24.73

LE CAP HORN

ΨΨΨ

Comme le signale avec habilité la direction: "limonade toute la journée et coucher de soleil magnifique". Comme partout sur le littoral, vagues sur le tableau et bateaux sur la photo: les établissements avec terrasse qui font à manger pullulent! Visez bien! Les meilleurs souvent se planquent et devant, les margoulines s'adonnent au rentable exercice du tir aux pigeons de parisiens et de germaines en boxer-short! Sauf. De vrais restaurateurs font un sacré bon boulot. Du genre qui vous regardent droit dans les yeux au moment de l'encaissement: "le Cap Horn", institution bruscaïne sur le port reprise par le couple Bablee en 2018. C'est eux, les sauf. Nécessaires travaux d'embellissement et organisation des cuisines repensée, désormais ouverte aux mirettes! La cuisine déroule dans un esprit de brasserie classieuse où d'évidence le personnel vérifie chaque assiette "envoyée". Démonstration vécue en hiver avec l'estampe pas japonaise façon Bottero, Mauricette. Idées simples et soignées avec tartares propres, camembert au lait cru pané, salades travaillées, entrecôtes bio sauce morilles ou poivre, côte de bœuf au beurre d'olive noire, un burger aussi avec pain de boulanger. Et des plats qui sonnent la charge à nos vieilles oreilles pourtant blasées: foie gras de canard poché au vin rouge, linguines aux couteaux en crème de persillade, filet de Saint-Pierre aux agrumes et même des plats vegan. La dame au chapeau vert rêve de voyages... Dans un soupir bruyant, elle déguste "L'Asie-Pacifique", une belle salade appliquée: choux chinois, croutons au basilic thaï, vinaigrette au sésame torréfié et dessus, des gambas panées grosses comme ça sur une brochette, qu'on croque avec gourmandise sans se salir les doigts! Ça change des crevettes minimalistes fourguées par les radins de la gamelle qu'on boulotte avec une loupe. Salade-repas: 14,5/20. Mes "Noix de St-Jacques à la plancha", servies avec crèmeux de chou-fleur, légumes sautés et crème de parmesan! Cuisinée par un indéniable gourmand, une personne qui dresse l'assiette en se léchant les babines. Beau coquillage sans corail parfait de cuisson, chair caressée et nacrée à cœur. Pas de la sous-pétoncle du Chili. 26€ pour ce boulot généreux de gourmandise, le 15/20 est le moins que je peux. Formidable: la direction a fait le choix courageux de recruter une pâtissière! Elle propose de fins desserts de niveau qui bichonneront l'amateur... sans dépasser les 10€! Je flirte avec le millefeuille en feuilletage et noisettes caramélisées, crème à la fève de tonka, pomme fraîche et sorbet pomme. Dressage causant de maîtrise, fruité et croustillant devant, l'excès de sucre est banni. Les

profiteroles de la maison, de vraies faites ici, sont parait-il un monument. Bref! 15,5/20 pour ce mille-feuille! Maryse et Ludovic Bablee en salle n'en font pas des tonnes, dérogent en discrétion avec leurs collaborateurs, pro. Possibilité d'un petit noir ou l'apéro dans le salon devant le comptoir ou en terrasse sur le port, à l'année. De toute évidence et comme vous l'aurez compris: Le Cap Horn est "un cas à part" selon Mauricette... qui s'y connaît en originalité.

Chef: Éric Touchard

Pâtissière: Manon Fleuriau

Spécialités: cuisine et pâtisserie faite maison

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Malongo pas pris. Toilettes 16/20. Plat du jour 14€ midi semaine sauf vendredi aioli complet 19€. Suggestions et carte. Enfant (-12 ans) 10€. Bar avec salon. Groupe 30 en hiver (été se renseigner). Deux terrasses vue port. Ouvert le midi sauf mercredi hors-saison. En été ouvert 7j/7 midi et soir et vacances scolaires d'hiver.

44 quai Saint-Pierre
Le Brusuc
83140 SIX-FOURS
Tél.04.94.74.92.51

LE MONT SALVA

ΨΨΨ

A EMPORTER

Entre vagues bleues et paradis vert sur la route qui file au Cap Sicié, le restaurant s'est fait une place au soleil malgré les pins contrariants. Tant de monde connaît la maison de Yolande Lisbonne et son fils Loïc! Sans distinction de couleur de CB ou de voiture ou de chaussures ou de coiffure, chacun trouve ici assiette à son pied! Repas en tête à tête à l'abri du chahut plagiste, fêtes de famille sur parfois 4 générations, mariages, anniversaires, repas d'entreprise et selon le dernier référencement officiel, on y trouve le plus grand nombre de belles-mères et de gendres au mètre carré dans un restaurant. Bref! Restanques aménagées aux tables joliment dressées ou, à côté de la cheminée éteinte ou allumée suivant si c'est l'hiver ou l'été. Quoi de mieux pour être heureux en toutes saisons? Toujours le 1er menu à 25€ (il y a même une formule à 19€ le midi en semaine) qui autorise de régulières habitudes. Avec Mauricette fagotée comme si elle s'exposait à un concours agricole prétextant qu'après le repas on irait aux champignons, on a visé un gros menu. Oui mes lapins: on ne se refuse rien. Souvent les cuisiniers bloquent de la créativité en se crispant sur les recettes entrées à coups de poêle dans le ciboulot quand ils étaient jeunes. Ce qui est bien avec Loïc Hilaire, "tout est possible" question idées! Epuisant pour son entourage (faut suivre) mais nous, on se régale. Par exemple: "filets de canard fumé et filet mignon mariné, salade de mâche". Entrée froide aérée et travaillée, se picore avec plaisir: 14,5/20. Pour Mauricette un des classiques inaisrables de la

carte sous peine de révolution de la clientèle: "aubergine confite à la brousse". Entrée rodée, relookée depuis la 1ère version! Extra: 15/20. Maison spécialiste du poisson... Pour deux: "poisson frais en croûte de sel 800 g à 1 kg suivant arrivage". En l'occurrence un superbe bar de ligne à la chair délicate, incomparable cuisson et impeccable Didier Soinard à la découpe! Probablement ma cuisson préférée pour ce type de poisson. 15/20. Desserts sans histoire, panacoté aux fruits rouges et soupe de fraises, sanctifiés chacun d'un 14/20 mais nous avons la tête encore dans le plat. Faudrait prendre son temps ici plus qu'ailleurs, regarder au-dessus de nos têtes agitées les arbres qui chantent et les oiseaux qui poussent en silence sans se soucier du temps qui passe. Mais comme vous le savez, Mauricette voulait absolument aller aux champignons, alors nous filâmes musarder dans le sous-bois, repus. Sauf qu'à notre grand dam!, de champignons point nous ne trouvâmes.

Chef: Loïc Hilaire

Spécialités: soupe de poissons du Brusuc.

Bouillabaisse (sur commande). Poisson grillé ou en croûte de sel. Chapon au four (suivant arrivage). Seiche au roux des pêcheurs, tagliatelles. Daube de poule à l'encre de seiche. Pieds et paquets. Côte de bœuf à la cheminée (en saison). Plats végétariens.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20.

Toilettes 16/20. Environnement 17/20.

Formule 19€ midi semaine sauf vendredi "menu aioli" 25€. Menus 25€, 35€, 46€ et 52€.

Menu bouillabaisse 56€. Carte. Enfant 10€.

Terrasse ombragée. Concert Jazz. Café philo. Diner dansant. Parking. Groupes 120.

A emporter.

Chemin du Mont Salva, Le Brusuc

83140 SIX-FOURS

Tél.04.94.34.03.93

SOUS LES PINS MARIAGES - DINERS DANSANTS DINER-CONCERT JAZZ



Nathalie Grand
Apicultrice Récoltante
Miellerie de Bonsecours

LA CADIÈRE D'AZUR (83)

06 63 00 38 31
grandnat@orange.fr

Marchés de Six-Fours
Centre tous les samedis
Les Lanes tous les dimanches
Le Brusuc tous les jeudis

RIVIERA III
ΨΥΨΥ

A EMPORTER

On trouve ici à peu près l'intégralité de ce qu'on aime trouver au restaurant. Dois-je en faire l'inventaire? Sachez qu'on sait très bien ce que vous savez qu'on sait. Je m'en tiendrais donc à un compte-rendu circonstancié sur notre repas sans la froideur d'une annonce AFP et si j'ai de la place, j'évoquerais le contexte à la fin, si vous voulez bien. D'accord? Merci. Sinon la formule à 21€ des midis de semaine, toujours le formidable menu à 32€ avec choix qui fait le bonheur des fureteurs de bons plans. La nouveauté vient des suggestions de saison proposées à l'ardoise: 2 entrées et 2 plats. L'argument fait maison/produits de saison est ici un fait avéré, pas une méprisable propagande pour endormir le chaland romantique! Exemple avec le fameux coquillage français caressé par la poêle et le doigté précis du cuisinier aux petits soins: "Saint-Jacques snackées, beurre blanc aux clémentines et caviar Oscietre de la maison Kaviari". Du frisson, chaque bouchée vous prend là. Voyez? Non? C'est normal, c'est moi qui mange, pas vous. Moins normale est la note puisque ce concentré de bonheur vaut le 16,5/20 aussi rare que la bonne humeur de Mauricette, c'est vous dire. Dans son menu à 32€ la dame au chapeau vert frôle ce record avec "le tartare de maigre au citron vert", bouillon façon thai. Dans un large bol, de l'herbacé croustillant, de l'espuma qui vous taquine la narine, la sauce tapisse le palais, le poisson frais vitalisé par le citron vert fond en bouche. 16/20. Un style confirmé avec le plat "pêche du jour: mini-poireaux grillés, écrasé de pomme de terre aux olives noires et pignons". En l'occurrence un beau filet de loup tout frais à peine sorti du bois. On le savait déjà, Pierre Lorin confirme être un pistolero des cuissons, des associations et des réductions. Ça fait beaucoup pour un seul homme, oui, je sais. Une assiette en rondeur gourmande, qui régale. Pas tellement fréquent pour du poisson! 16/20. Petit bémol

avec la viande un tantinet revêche de "la picanha de bœuf Angus, crémeux de topinambour". La mode des picanhas, la mode de l'Angus. On prend et même si la régalaide n'est pas totalement aboutie, il faut souligner la belle qualité "des petits légumes du moment, et la sauce réduite" que j'aurais bien amenée chez moi dans un doggy-bag. 15,5/20. Dessert finaud avec "mangue rôtie et saba-yon gratiné", association fraîcheur/gourmandise pleinement réussie: 15,5/20. Bon ben voilà. Alors? Me reste t'il de la place pour causer? Pas tellement. Juste évoquer le service en binôme féminin mené par Sara Guardiola: elle connaît ses flacons comme Mauricette connaît le répertoire intégral de Maurice Chevalier. Salle cosy avec ma maxi trentaine de veinards, croquignollette terrasse vue mer très prisée sauf quand il neige, grêle, vente ou si vous préférez l'intime intérieur. Adresse douée pour un repas réussi avec vos amis si vous en avez encore et accessoirement, les rendre nostalgiques du moment. Restaurant essentiel à nos yeux, tellement humain, tellement sain, tellement bien.

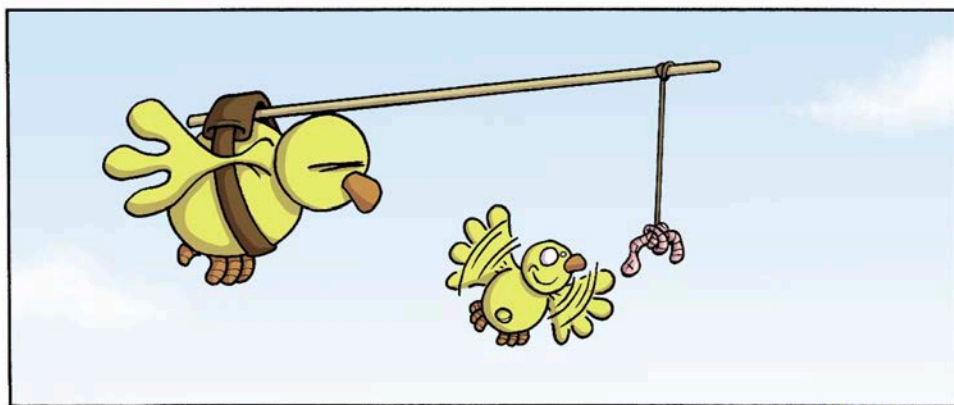
Chef: Pierre Lorin

Spécialités: carte de saison suivant le marché
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité
prix 16/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café
Kimbo 2,1€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule
21€ midi semaine. Menu 32€ et suggestions.
Enfant 15€. Groupes 35. Climatisation. Petite
terrasse vue mer. Ouvert pour chaque service
du mardi midi au dimanche midi.

A emporter.

70 rue de la Citadelle
 Le Brusac
 83140 SIX-FOURS
 Tél.04.94.34.01.21

CARTES DE VINS
COGNAC ET ARMAGNAC
OUVERT A L'ANNÉE



SOLLIÈS-TOUCAS

LA BASTIDE ENCHANTÉE
ΨΨΨ

A chaque fois, l'ambiance classique nous séduit. Avec Mauricette on passe tellement de temps au restaurant qu'en plus de faire un guide de restaurants, nous pourrions faire "Maisons et Décors" ou travailler avec Stéphane Plaza. Tant de repas effectués que de décors observés, autant dire qu'on a du pif pour discerner de loin les chefs suiveurs de mode, des tables qui ne le sont pas, à la mode. Comme "La Bastide Enchantée", ce qui l'exonère du risque considérable d'être démodée. Du classique plein fer avec des nappes, des couverts astiqués, un service sérieux qui joue le rôle qu'on en attend: sourire, petit mot, servir chaud pour se régaler dans la vallée du Gapeau, hého matelot. Cuisine dans la convention, elle n'a même pas le choix, la clientèle n'attend que ça: du bon voire très bon, bien présenté et généreux dans la portion. L'as du goût des choses Thierry Hilaire - alias l'homme qui trempe le doigt pour goûter - est revenu aux affaires aux côtés de Christophe Debono, école gastro et pâtisserie. Autant dire que mieux que jamais, les deux font la paire! La dame au chapeau vert entame par une gourmandise en double, elle a même cru que ces lunettes en cul de bouteille s'étaient déréglées! "Tatin de poireau et pomme Granny Smith, chèvre chaud au sésame". Une gourmandise cuisinée plutôt façon tartelette, une idée simple à conserver. En tous cas dans la mémoire de Mauricette, c'est archivé! 15/20. Elle poursuit avec "tourmedos de veau persillé, crème aux giroflles". Beau morceau de viande un peu revêché sous la molaire, sauce travaillée en saveur avec un tas de bricoles, garnitures provençales dont une sorte d'épatant tian. C'est dur à dire et c'est pas du plan-plan! 15/20. De mon côté: "térine de bœuf maison au lard fumé et aux herbes". Quand je vous parlais de cuisine classique tout à l'heure! Cette entrée du menu à 19,50€ fait plaisir, pain et cornichons. 14,5/20. Comme "rognons de veau sur compotée d'échalote, jus de veau persillé". Les tagliatelles avec ne sont pas annoncées. Quelques légumes colorés, rognon coupé. J'ai saucé. 14,5/20. Tout le long du repas, De petites attentions ponctuent le repas, si je vous dis lesquelles, ça n'est plus une surprise, faut pas m'en vouloir. Mais la direction fait beaucoup d'effort pour vous plaire! Service du jour qui écoute, non dénué d'humour et prévenant. Félicitons l'hyperactif capitaine de vaisseau Michel Cano d'avoir fait le choix économique considérable de s'entourer de deux véritables chefs de cuisine pour une amplitude horaire de travail non moins considérable. La centaine de clients est (très) dépassée lors de certains services. Quand je vous dis que "La Bastide Enchantée" voit les choses en grand pour sa clientèle!

Chefs: Thierry Hilaire et Christophe Debono
Spécialités: carte de saison
Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain individuel

15/20. **Café Richard 14,5/20. Toilettes 15/20. Menus 19,50€, 29,50€ et 39,50€. Enfant 9,50€. Carte. Dîner dansant vendredi et samedi soirs. Terrasses. 3 salles de 30 à 180. Parking privé. Ouvert 7j/7. Chambres possibles.**

3553 RD54
 Les Hauts de Guiran
 83210 SOLLIÈS-TOUCAS
 Tél.04.94.48.95.55

LE THORONET

AU GRÉ DES SAISONS

ΨΨΨ_{1/2} A EMPORTER

Aiguisez vos crocs, ajustez vos museaux! A pas loin du touristique centre-village, voyez-vous au bout du parking la récente enseigne de bois lettrée? Ça pourrait être la façade d'un "fruits et légumes" ou d'une librairie. J'y suis entré: c'était l'heure de manger! Sûr que l'extérieur est éloigné du faste lustré d'un Relais & Châteaux, mais dedans la maison mes rosignols mignons c'est vraiment trognon. Une jeune femme équipée d'un sourire comme un soleil vous accueille chez elle comme si vous y aviez votre rond de serviette depuis Balladur 1er ministre! Sur la gauche dans sa cuisine ouverte, son compagnon de cuisinier mouline est à pied d'œuvre et à mains habiles depuis tôt le matin. Vu le niveau de ses recettes, je confirme qu'il n'est pas là pour la photo. Pas de menu proposé! Inutile car les prix sont doux: 5 entrées de 10€ à 15€ dont certaines déclinables en plats, 3 plats de 18€ à 23€ pour une carte qui les tricote sur une quinzaine de jours, suivant le marché, c'est tellement plus simple de se faire porter par l'offre naturelle du moment! (Bon) boucher d'à côté et (bios ou raisonnés) producteurs de fruits et légumes en voisins. J'en ai les pieds qui s'agitent: début cochon avec "crépine de pied de porc, rondelles d'andouillette snackées, jus court". Mioum! Avec ses rondeurs, elle veut se faire aimer alors elle aguiche avec les textures: farce gourmande et croustille de l'andouillette! Ça me fout la banane sur les mocassins tant c'est bon! Seulement 13€ et 15/20 à cause de l'ail un peu poussé. Présentation sagement cerclée du "dos de cabillaud et purée de céleri, lait de coco et beurre d'orange". Qualité rare de poisson labellisé, bien travaillé, chair nacrée qu'on effeuille. La purée de céleri rendue gourmande comme par mi-raclé est douce, arrondie par le tonifiant beurre d'o-range, zestes du fruit en prime. Bing! J'ai dégainé le 15,5/20 pour 18€. Proposés à 6€, les desserts restent simples, ne sont qu'au début de l'histoire, comme le restaurant. Service direct et franc de la radieuse Céline Chery, les petites failles purement techniques en de-viennent presque jolies car largement compensées par un entrain et une humanité qui donne espoir en la nature humaine! Un couple adorable à contre-courant de la tendance "pièges à touristes" qui pullulent dans le canton. Et tout autant éloigné des niaiseries balnéaires, littoral varois où le

bistrot par excellence! Cuisson vive maîtrisée, saignante. Grenaille fondante et ce jus mes petits moineaux, il vous catapulte dans la garrigue! Infusion de thym-citron! J'en aurais chanté l'intégrale des Gipsy Kings en verlan! 14€ et 15/20. Un rapport qualité-prix de timbré! Ce qui tombe bien: établissement d'angle décontracté et bien élevé se planque... derrière la poste! Baies ouvertes les beaux jours, terrasse attenante. Le chef sortait de son trou pilepoil au moment où je payais mon dû. Tiens donc? Cyrille-Marc Farjon, récent quinquai qui a fait les belles heures de la "Brasserie des Iles" (Hyères), passé par un certain Robuchon et longtemps cuisinier sur le Phocéa dans les années 90, le fameux 4 mâts époque Bernard Tapie. Voilà expliquée la musique, je pige mieux les agapes. Pendant que son mari de chef cuisine, Laurence Farjon s'occupe de son petit monde d'habitues, du petit noir du matin jusqu'au soirs de concert hebdomadaire aux beaux jours. Repas d'été pour ma part, vous comprendrez donc que j'attende de papilles fermes la blanquette à l'ancienne, la tête de veau gribiche (roulée ici) et la charolaise escortée de sa béarnaise du Café Alphonse! Vous aussi? Tu m'étonnes Simone!

Chef: Cyrille-Marc Farjon

Spécialités: cuisine de bistrot et plats canailles. Desserts maison. Plats végétariens.

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain individuel 13/20. Café Segafredo 1,5€ 14/20. Toilettes 14,5/20. Formule midi 17,5€. Carte.

Vins au verre. A emporter. Concert tous les lundis soirs et vendredis soirs. Groupes 30. Terrasse devant le restaurant. Ouvert midi et soir du lundi au vendredi (sauf mardi soir).

A emporter.

3 rue Adolphe Guiol (angle Jean Jaurès)

83000 TOULON

Tél.06.76.06.51.63

RACINES

ΨΨΨ1/2 **A EMPORTER.**

Les bonnes surprises de tables toulonnaises sont aussi rares que les occasions de sourire! On prend avec plaisir! Bravo d'avoir baptisé un restaurant "Racines" rue Corneille! Après repas et vérification, je note que le spirituel est au diapason de l'assiette! Point de vue angle d'attaque mes petits merluchons mignons, la boutique ne fait pas dans la demi-mesure: produits sélectionnés parmi les meilleurs. Fruits et légumes (et racines) bio de Tourves (Le Cayre de Valjancelle), du domaine des Myrtes à La Londe. Viandes fermières de Bourgogne et canard "ferme du Pountoun", épices du "Cercle d'Épiceure". Et d'autres. Comme j'en observe de derrière mon stylo bave aux lèvres mais qui reluquent avec anxiété leur relevé bancaire, qu'ils mettent en route la ventilation: la table de Sylvie Di Maio et Bertrand Lherbette est très abordable! Formule à

29€ le midi et menu 32€! Ya beaucoup moins bon et c'est plus cher! Cuisinier né du côté d'Angers (49): apprentissage dans son village à "L'Auberge de la Roche"! Pavillon Montsouris à Paris, "La Pinède" à St-Tropez avec Michel Sarrau puis retour à la capitale notamment au "Grand Véfou" de Gérard Fouché puis définitivement le Sud où les chefs réputés s'arrachent ses compétences: Dandine, Bruno etc. Désormais épaulé dans l'émancipation par Sylvie Di Maio porteuse de la même vision du monde, il fomenté une cuisine assez parfaite dans l'absence de sectarisme, capable de taper dans le gras du cochon comme dans le légumier intégral voire vegan, un vrai cuisinier qui se fout des églises sinon celle du goût et du plaisir du client qui prend la peine d'entrer dans sa petite maison à deux pas de l'Opéra. Belle phrase mais un peu longue non? Bref! En ce moment notre cadore de la gamelle fait profiter sa vingtaine de veinards attablés de ses bons coups (coûts) de fournisseurs! Avec "émulsion de homard aux légumes bio de Bruno Cayron". Un catalogue de légumes colorés plus ou moins rares (j'ai pas tous les noms) taillés et cuits avec doigté, du homard européen de belle qualité, pas de l'amerloque décongelé. Presque secondaire à cause d'une épâtante sauce qui vous réveille les badigoinces, "j'en pince grave" comme dirait le homard s'il pouvait. Un franc 16/20, sacré saucier. "Emincé de côtes de cochon de la "Ferme de Clavisy", purée de carottes bio à la fève de Tonka". La rustique viande rosée est un peu grasse, rattrapée par l'adroite préparation. Et puis l'œil se régale aussi, toujours la ronde des légumes frais comme du Vivaldi qui s'y connaissait en saisons. 15/20. Une cuisine gourmande exigeante, marquée par le sceau du "manger vrai" et une véritable modestie d'exécution. Carte des vins du département, prolongée en vins naturels. Notez que Sylvie Di Maio organise des événements pour découvrir le bien-être via la cuisine et des conférences: sophrologie, rigologie, sonologie... Mais c'est une autre histoire. Bref! Un jardin secret pour l'instant qui ne va pas le rester bien longtemps.

Chef: Bertrand Lherbette

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

14,5/20. Café Malongo avec mignardise maison 2€ 15/20. Toilettes étage 15/20.

Formule 29€ et menu producteur 32€. Assiette vegan. Enfant -12 ans comme les grands 19€.

Suggestions. Terrasse non fumeur. Fermé mercredi, samedi et dimanche. Ouverture les soirs de spectacles Opéra et Théâtre Liberté.

A emporter, livraison.

9 rue Corneille

83000 TOULON

Tél.04.22.80.27.39

**Vous êtes restaurateur
et désirez être testé?**

06.12.73.29.90

redaction@le-bouche-a-oreille.com

CHEZ VICTOR

ΨΨΨ1/2

On est devant la mer. Voilà l'exemplaire rare attendu depuis longtemps à Toulon du côté port du Mourillon avec assiette pas piquée des hannetons mes coquins moussaillons! Avec Mauricette nous nous régalerons, et à ce titre des explications vous devons. Jolie salle d'un chaleureux esprit marin, un vivier avec dedans... langoustes et homards bleus! Quand il en reste! Ça vous marque d'emblée une exigence. Confirmée avec une carte de coquillages et fruits de mer, dont un "plateau de l'écailler" à 14€ les midis de semaine: je sais des monomaniaques de la chose. Epatant côté cuisiné, très cuisiné même. Du véritable fait maison, pas celui qui fait le client marron. Saumon fumé Chez Victor, crème fouettée au citron. Soupe de poisson de roche, rouille au safran. Spaghetti au homard. Poisson en croûte de sel ou au four. Poêlée de coquillages en persillade. Calamars en tempura, sauce chien. Et pour le strict terrien, le foie gras de canard au confit de kumquat de la Crau ou le filet de bœuf aux champignons de pays. La déçue chronique du poisson sur Toulon Mauricette tente avec espoir "dos de cabillaud comme une bourride". Oups: plus de cabillaud. Le problème des cuisiniers à succès qui ne travaillent que du frais: la rupture de stock! Du coup, cabillaud remplacé par un merveilleux dos de loup à la cuisson d'artiste. Légumes de saison colorés et taillée avec délicatesse, patates du jour pelées. Fameuse préparation liée, toute en légèreté. Vous auriez vu Mauricette se régaler en poussant des petits cris de souris épileptique façon minidette devant Brad Pitt... 18€ et 15,5/20 les copains! De la française: "Saint-Jacques snackées, topinambour, chanterelles, noisettes du Piémont". On pense l'assiette un peu chargée, trop généreuse. Sauf que la gourmande idée fonctionne, spontanée. Pour faire plaisir. Noix reçues en coquille et sans corail, dorée dessus, ambrée dedans, souple. Carotte fane, topinambour, chanterelles, chou kale (chou frisé) et la sauce. Noisettes haut de gamme pour le détail, mais tout est détail. 15,5/20. Avant, le trentenaire Victor Nothhelfer cuisinait à l'institution voisine "Le Gros Ventre" avant de s'essayer quelques années au registre de la gastronomie pure à la Crau. Son restaurant aurait pu fermer 3 fois avant que les guides "sérieux" s'intéressent à son cas doué, alors il revient sur Toulon et ouvre ici début 2019. Clémentine Audibert l'a d'ailleurs suivi, toujours aussi souriante en salle et pointue en sommellerie. Si vous êtes sages et que vous demandez gentiment, le chef vous fera une cuisine de truffe en saison, la melano à tarif doux. Egalement au programme: "grignotage" tip-top en prime sous forme de tapas finaouts et cuisinés, de véritables plats. Ça vous suffit comme arguments où il vous en faut d'autres? Et des coquillages? Je vous ai parlé des coquillages?

Chef: Victor Nothhelfer**Spécialités: produits frais de saison.****Coquillages et crustacés. Poisson sauvage.****Cuisine de chasse et truffe en saison.****Accueil 14,5/20. Service 16/20. Rapport****qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain (2) 15/20. Café 3€ pas pris. Toilettes 15/20.****Menus 34€, 54€ et menu truffes 82€****(en saison). Carte. Formule écailler 14€ midi en semaine. Plateaux 34€, 62€, 88€ et 125€ (homard bleu). Carte et suggestions. Groupes 50 hiver. Été se renseigner. Terrasse vélum à l'année. Fermé tout mercredi et jeudi midi.****A emporter.**

381 littoral Frédéric Mistral

83000 TOULON

Tél.04.94.31.90.67

**COQUILLAGES ET CRUSTACÉS
SOIRÉE TAPAS ET COQUILLAGES****LE QUARTZ****NT**

Ψ

Faudrait manger loin du comptoir. Le patron est du genre tonique au man décaïdé, considérablement stressant avec ses manies d'essuie-glace. Non seulement avec le client mais aussi avec son personnel féminin qu'il secoue pendant le service: "marche plus vite". Adorable jusqu'alors, la petite me stresse à son tour. Même dans une brasserie, ya un rythme et ne pas dépasser pour le confort du client. Du même ordre et toujours en salle devant le client, le taulier braille aux cuisines "n'oublie pas mes lasagnes!". J'en ai lâché mon bout de pain et ma voisine a cru à un hold-up. On a ri. Enfin bon. Terrasse place piétonne de centre-ville, ou intérieur avec bar. Cuisine au fond, à côté des WC et d'un amoncellement de chaises empilées, de cartons, de bouteilles et de futs de bière. La pagaille est aussi dans les sachets de mayo, ketchup et compagnie. Nous sommes fin aout, un sachet de moutarde affiche une DLC du 24 avril de la même année. Le plat du jour à 13,90€ se décline dans des formules. Suggestion à 15,90€ et la carte répond au genre attendu de ce type d'établissement. Une vingtaine de pizzas de 12,90€ à 14,80€. 6 salades dès 11,90€ et une vingtaine de plats de 11,90€ (carpaccio de bœuf) à 18,50€ (entrecôte grillée). Ça fait beaucoup de choses. Trop pour ne pas m'ajouter du stress au moment qui n'en manque pourtant pas. Comment peut-on cuisiner autant de plats? Enfin bon. J'attendais mieux de ma suggestion "gigot d'agneau, jus de viande, pommes Pont-Neuf et légumes". La Pont-Neuf, c'est comme une frite noble, soigneusement taillée: à lire l'idée est plaisante. Le problème est que tout le reste de l'assiette tire vers le bas. Grosse viande basse de gamme épaisse de 4 cms qui sent le mouton réchauffé à plein pif, dure et nerveuse. Comme le ros-bif, ce morceau doit être délicatement maintenu en température pour garder de l'intérêt. Jus clair eau et ail macéré, des bouts de légumes dont des haricots verts congelés, un coin salade en sachet avec balsamique sur le côté. Ça vole pas haut: 15,90€ quand même 8/20 pour l'effort tape-à-l'œil. Je filais sur un zéro mérité, mais je sais pas ce qui m'a pris: j'ai demandé

une "salade de fruits". Agréable et fraîche comme la plupart des ses composants. Découpes sérieuses, jus finaud. Il a juste fallu que le patron passe 3 fois devant ma table pour survendre cette salade que j'avais sous le nez, que du frais, fait minute, gnagnagna. Pénible. Bref! 5,9€ et 14/20. Notez bien que je n'aurais pas posée la même note sur l'anasan frais de ma voisine: un quartier du fruit horriblement badigeonné de topping industriel au chocolat, un gros prout de chantilly. Mais passons. Un restaurant qui privilégie la mise en forme des assiettes que la qualité des produits utilisés, bas de gamme. En conséquence facturés trop chèrement. Ya mieux dans le quartier, faut juste chercher un peu.

Spécialités: stress et terrasse
Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 14/20. Pain ciabatta 14,5/20. Café 1,7€ pas pris. Toilettes 14,5/20. Suggestions. Carte. Pizzas. Terrasse. Ouvert du lundi au samedi midi.

5 place Puget
83000 TOULON
Tél.04.94.62.10.90

L'ÉQUERRE

NT ΨΨΨ 1/2

Les propriétaires du récent l'Eautel "4 étoiles" ont bien pris soin de dissocier l'image du restaurant de celle du strict hôtel en les baptisant de noms différents. Au restaurant, on y entre par la place de l'Équerre mes frères. Superbe verrière du XIXème d'effet Eiffel! Elle inonde de lumière naturelle la grande salle d'esprit marin et son plancher de yacht. Fauteuils pour VIP au centre, périphérie réservée aux comptoirs et étagères et sur un long pan de mur, d'autres clients alignés façon brasserie. On arrive tôt avec Mauricette. Je veux dire 12h15. Peu d'attables, mais 30 minutes après c'était plein comme le Titanic juste avant, mais tout c'est bien passé pour nous, pas de glou-glou. Accueil franc du personnel, service vif et courtois parfois proche du point de rupture, inutilement stressé par son responsable. Point de vue clientèle VIP, on zieute des avocats aux grands gestes face à leurs clients qui écoutent, de femmes trop maquillées un peu éteintes face à des hommes mal rasés qui tripotent leur téléphone, des francs-macs qui changent certainement le monde pendant leurs agapes, des élus avec de gros dossiers de papier qui se font régaler. Des mondes. Comme à toutes, on amène à notre table deux huiles d'olive différentes du Moulin du Haut-Jasson (La Londe) et une boule de pain focaccia: mise en bouche. La maison joue terroir local. Gloire à la cuisine et notamment à la formule du midi proposée à 19,50€: belle affaire avec ce jour "faux-filet Simmental, pomme de terre & béarnaise". La dame au chapeau vert, qui en connaît un rayon point de vue bestiaux à cornes, se régale du plat amené chaud. Chair demandée saignante, joliment saisie et d'un beau rouge foncé. Patates avec peau de belle tenue, fondante échalote confite, la béarnaise

maison pousse un peu fort sur l'estragon. 15,5/20... ce n'est pas rien pour un bout de viande! Aucune alternative possible dans cette formule du midi, mais il aurait été dommage d'éviter le "Paris-Brest praliné & crème glacée". Trois choux beaux comme des hiboux et pas durs comme des cailloux qu'on mangerait sur la tête d'un pou. Ce délicat Paris-Brest dressé minute déroge ainsi au principe circulaire de la roue de bicyclette, d'où son nom. Choux farcis de mousseline praliné, glace du même tonneau, lchette de caramel et noisettes torrifiées. Un second 15,5/20. Joli non? De mon côté, plus de sévérité avec le "turbot sauvage cuit sur l'arête, chou-fleur et beurre aux algues". Assiette d'emblée un peu confuse avec son maquillage d'épices diverses et de zestes d'agrumes insistants, mais le poisson est de qualité. Dommage d'utiliser un tel poisson si ce n'est pas pour en sentir le goût. Chef peu radin sur le beurre et la crème. Même si les préparations sont un peu lourdes, le chou-fleur en plusieurs états est à faire savourer dans toutes les cantines scolaires pour le faire aimer. 15/20 pour 28€. Cuisine cultivée dans le contexte imposé d'une ville compliquée. Bien joué.

Chef: Yoann Silve

Spécialités: formule midi
Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café Richard avec cookie 2,5€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule 19,50€ midi semaine. Carte. Enfant 14€. Hôtel**. Terrasse en saison. Ouvert 7j/7.**

15 rue Victor Micholet et place de l'Équerre
83000 TOULON
Tél.04.89.51.90.90

CRÊPES FAMILY

NT Ψ

Il n'y pas lieu de dégainer une sévérité mal à propos ici. L'échoppe la joue modeste avec sa douzaine de couverts, la dame du service est adorable et partout où se posent les mirettes, c'est propre. Juste un peu de pagaille derrière, une micro-terrasse qui mène aux toilettes riquiqui... comme tout ici! S'il fallait être rude sur un point ou deux, ça serait sur la qualité des galettes et crêpes, ainsi que sur le rythme du service, très long, j'ai attendu 50 minutes mon truc. Dix clients et les crêpes arrivent une à une, le 1er servi de la table de 5 avait terminé son plat quand arrivera celui du 5ème. Un calvaire. D'autant plus dommage que l'envie de crêpe est une pulsion, une odeur en passant devant et puis hop! T'es piégé... tu la veux tout de suite! Bref! Niveau conception de la spécialité bretonne, ça ne vole pas tellement haut. Une dizaine de salées, autant de sucrées. Je déroge à l'habituelle "complète" pour "l'américaine": le bacon remplace le jambon blanc de la complète, emmenthal et œuf. "Pour patienter" (50 minutes donc): une petite salade verte fraîche, olives vertes ratatinées, rondelles de radis croquantes, croustons en sachet et tomates olives coupées en deux. Elle



BENJAMIN MOUZÉ
GEORGE SAND
83 LA SEYNE-SUR-MER



YANNIS BOUABBAS
E-SUSHI
83 CARQUEIRANNE



ALICIA VIGNONE
LA BOHÈME
83 LA MOTTE



BENJAMIN MENTEUR
LE PATIO
83 LA CRAU



MATHIEU CARASSIC
A LA MAISON
13 MARSEILLE



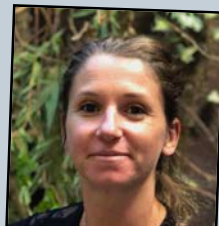
ROMAIN ACCIAI
LE PATRIARCHE
83 CARCÈS



NATHAN MORENO ROS
LA BARQUE
13 LA CIOTAT



CHRISTELLE MORTESSAGNE
DÉJEUNEZ SOUS L'ARBRE
13 ROUSSET



MAGALIE REYNAUD
LE BISTROT DU POTAGER
13 SALON-DE-PROVENCE



GAEËLLE PETREMANN
CHEZ FRANCINE
13 CARRO



VALÉRIE MARSCHALL
LE JARDIN DE LOLA
13 LA CIOTAT



GREGORY UGUEN
LE PATIO
83 LA CRAU

arrive ma galette: impec de sobriété, pliée eu carré. En bouche, elle semble comme réchauffée, molle. Farine de sarrasin coupée froment. Radine d'un fromage de texture bizarre, pâlottes rondelles de bacon macdonaldesques fines comme du papier marquées à la plancha. Le cidre fait passer, vive le cidre. 11/20. Sucré: "la bretonne"! Avec caramel et beurre salé. Je demande qu'on m'épargne la montagne de Chantilly prévue au cahier des charges. Elle n'est pas faite ici, tout comme le caramel: l'honnête patronne me l'avoue. Crêpe molle (encore), badigeonnée de topping caramel et pas la moindre trace de beurre salé, il s'en est allé avec la marée, allez savoir. 11/20. Alors bon la dame est adorable (je me répète), non-professionnelle mais non blasée aussi. Un gentil endroit impossible à considérer comme une véritable crêperie par nos services: j'ai trop de respect pour cette spécialité.

Spécialités: sympa

Accueil 14,5/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 14/20. Pain 14/20. Café pas pris. Toilettes 14/20. Formule 12,5€ et 15€. Ardoises. Terrasse trottoir. Ouvert du mardi au samedi.

43 rue Lamalgue
83000 TOULON

Tél.09.81.97.64.69 et 06.19.75.37.43

LA TÊTE A TOTO

NT

0

La déco façon école des années 60 est toujours amusante. Mais n'est pas toujours pas suffisante pour un guide de restaurants! Je suis contrarié, il m'en faut peu. C'est non seulement très moyen dans l'assiette, malgré les commentaires des guides qui adoucent la boutique, en particulier le pathétique Gault et Millau. Comment peut-on labelliser ce genre de taule? Pareil pour le Petit Futé mais lui, c'est depuis toujours qu'il vrille. Une ribambelle de plaques émaillées! Quand on connaît leurs principes de travail à ces guides sérieux, je ne me pose même plus la question de savoir s'ils y ont mangé! Bref! En cette période encore estivale, l'intérieur est dédié sans partage au stockage. Terrasse obligée qui grouille de touristes et dilapidateurs de tickets-resto des bureaux alentours. J'ai même vu des parangons du clergé habitués, à eux aussi les chaises d'écoliers doivent plaire. Service sympathique qui se faufile entre les tables et les chaises serrés dans de superbes déhanchés de toréadors, à titre personnel je ne passe pas. Constat mathématique: la tarification force à la consommation. 13,5€ le plat du jour, mais 16€ avec boisson et si vous ajoutez le dessert, on monte à 19,5€. Pour "plat du jour", ils sont 14. Rien que ça. Devant le panorama voisin des salades César au poulet crouuté de corn-flakes et décongelé, les frites et les tartares peu séduisants, je vise le "cabillaud en croûte d'épices sur un lit de fondue de poireaux, riz thai". C'est long à sortir, presque rassurant vu le monde. La cuisine demande du temps, oui je sais. Aussi, vous seriez surpris d'apprendre que

parfois, des cuisiniers sérieux prennent le temps d'aller chez le poissonnier pour acheter du cabillaud frais: pas ici. Un piteux bout de poisson poché dans l'eau chaude: il est au cabillaud frais ce que le poulet pack mou comme un chamallow est à la volaille! Une honte pour le restaurateur et un traumatisme pour celui qui le mange et paye. Le riz non salé est toutefois de bonne facture, le poireau travaillé comme il se doit dans sa recette, le jus un poil exotique pas bête. Ça ne suffit pas à donner une bonne note... à l'école comme à l'école: "peut mieux faire"! 9/20 pour 13,5€. J'avais prématurément terminé mon plat abandonné tôt dans sa dégustation qu'on m'amène ma boisson: 50cl de Cristalline en plastoc, la moins chère des eaux commerciales. Facturée 2,5€ quand même. Dernière contrariété. Signature fréquente des tambouilleurs approximatifs qui handicapent la sincérité des vrais, on observe à l'entrée le propos ardoisé: "ici, on se coupe, on fait mijoter, on émince, on épluche...". Ça m'a fait une remontée acide dans l'œsophage, à moins que ça ne soit le poisson calamiteux. Dommage, jolie placette.

Chef: allez savoir!

Spécialités: apte au redoublement

Accueil 12/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 1,8€ pas pris. Toilettes 14,5/20. Formule 16€ et 19,5€ avec boisson. Enfant 9,5€. Terrasse. Ouvert lundi au samedi le midi, jeudi, vendredi et samedi soirs.

4 rue Larmodieu (place Dame Sibille)

83000 TOULON

Tél.04.94.24.43.17

LE SIRACUSA

NT

PS1/2

Un changement de propriétaire récent. Au cas où vous aimeriez tant voir Syracuse, faites gaffe: vous pourriez rater le départ du bateau, ou de l'avion. Entré à 12h45 pile, j'ai reçu ma "pizza 4 fromages" à 13h50. Autant vous dire que j'ai eu le temps de peaufiner mon choix. Plus d'une vingtaine et bonne idée, 80% d'entre-elles sont au même tarif. Quoiqu'il en soit, je serais le dernier à sortir à 14h10. Avec juste une quinzaine de clients au compteur, ça devait passer tranquille du chronomètre d'autant que la maison ne propose que des pizzas. Le patron devant son four à bois fait beaucoup de bruit, tape son plan de travail à coup de pâte et de patte, parle à son collaborateur de salle qui galope en va et vient incessant souvent à vide en stressant l'assemblée. Les deux savent au moment opportun faire de grands sourires à la Mastroianni pour faire passer la sauce et arrondir les angles. Imaginez-vous ce que représente une heure pleine d'attente? A scruter la décoration de pizzeria? Avec l'intégrale de chanteurs italiens des années 80 qui vous braillent à 90 décibels dans la burrata? A cause de cette musique de karaoké, j'ai mal entendu une partie des frasques coquines des deux confidentes quinquas de la table à

côté qui causaient, j'ai dû rougir un peu. Donc, je commande la "petite 4 fromages" à 12€ avec mozza, chèvre, emmental et gorgonzola. La pâte est levée plus cuite d'un côté que de l'autre, la garniture colle, côté pile la pâte est noire à cause du four cendreau, et le gorgonzola trop salé et fort vous carambole le râtelier. 13/20 et 12€. Quelques desserts et des glaces artisanales... "tiramisu" pour voir. J'aime bien sa texture peu crémeuse, plutôt solide, café bien dosé... mais qui sort d'un igloo. Pas loin de la glace au tiramisù. 14/20 et 6€. La Sicile est mise à l'honneur avec un luminaire des plus kitch au dessus du four. Alors même qu'il paraîtrait que le patron est napolitain, ce qui est curieux quand on connaît le contentieux entre les deux régions. Bref! Et puis comme il fallait finir en caricature, on me facture une grande pizza à 14€ au lieu des 12€ pour la petite demandée, le serveur galopant à tous vents m'avouant s'être embrouillés les spaghettis dans la précipitation. S'il était vénitien, je me serais gondolé.

Spécialités: sicilio-napolitaine
Accueil 12/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14/20. Pas de pain. Café Segafredo 1,8€ pas pris. Toilettes 14/20. Carte de pizzas de 9,5€ (petite) à 14€ (grande). Enfant 8€. Terrasse devant et patio derrière. Fermé samedi et dimanche.

104 rue Revel
 83000 TOULON
 Tél.04.94.92.64.88

alimentaire, faire le tour du propos pour chercher un peu de plaisir est inutile. Se nourrir et encore, pour 17,90€, autant le faire à la maison et pour le prix vous invitez vos voisins. Bon point: la viande n'est pas de grande qualité mais au moins, pas du congelé comme 80% des milanaises des brasseries. Plâtrée de 500 grammes de linguines colorées à la sauce tomate de fond de pizza, un peu de parmesan ou assimilé, 1/8ème de citron. 11/20 et 17,90€ donc. On ne m'amènera jamais le pain, je ne suis pas allé faire l'état des lieux habituels des WC pour cause de file d'attente. Et puis d'un coup sans prévenir, ça s'est mis à sentir le grillon dans la boutique pourtant grande ouverte sur les bateaux, du violent. Si j'avais encore des cheveux, je me serais fait un shampoing dans le port. Bref! Une restauration banale pour ne pas dire inutile à ambition intégralement touristique.

Chef: allez savoir!

Spécialités: pas l'orthographe ni l'aspiration
Accueil 13/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 13/20. Pas de pain. Café pas pris. Toilettes pas vues. Menu 17,90€.
Carte. Suggestions. Terrasse. Ouvert 7j/7.

53 quai de la Sinse
 83000 TOULON
 Tél.04.94.71.72.81
<https://www.facebook.com/ChezGeppetto83/>

TOURVES

LE BOUILLON DES GOURMETS

NT ΨΨΨ 1/2 **A EMPORTER**

CHEZ GEPPETTO

NT Ψ

L'accueil est le meilleur moment avec celui de mon départ. Entre: le grand vide. La demoiselle serveuse est heureuse de me voir entrer. Après ça se gâte: elle m'installait qu'un énergique monsieur plus âgé la dégage. Bras en l'air, installez-vous, une verve toute pagnolesque ou simplement provençale... ou simplement commerciale. Probablement un peu usant pour son entourage, mais pour le client, il est rigolo. C'est peut-être lui Geppetto. Bref! Pour ce qui est de la cuisine, n'allez d'ailleurs pas penser qu'il s'agit d'un restaurant italien. Ça serait vous mentir et je ne suis pas Pinocchio. On le pige vite en lisant la carte et les menus. On pige vite aussi qu'à l'instar de la cuisine, l'orthographe n'est pas le fort de la maison. "Nos suggestion" sont 3 pâtes, le menu "régal" vaut 17,90€ avec possibilité de "tomate/mozza, sardines grillées et sa persilliade, tiramissu". Et quelques moules, encore des pâtes, des salades et des pizzas. Un vingtaine de 11,5€ à 14,5€. Vu la dégaine des pizzas qui me passent sous le pif, je décline et j'étais pourtant parti pour. J'avais envie de rire alors je me lance sur "escalope de veau à la milanaise". Geppetto revient: "vous souhaitez des frites ou des pâtes?" Les frites sont avouées congelées. Geppetto ne ment pas. C'est la moindre des choses. Alors des pâtes. 30 minutes pour la livraison. On strict

Les gens heureux n'ont pas d'histoire? Balivernes! Minots, Laurine Galizzi et Dan Colin gambadaient ensemble à Rougiers, le village voisin. Le temps passe, ils virent chacun de leur côté vers des ailleurs, grandissent sans se voir, la vie quoi. Sauf que sans que l'autre ne le sache, les deux évoluent dans les métiers de la sauce et du fumet. A 20 ans ils se retrouvent par hasard (s'il existe!) chez le traiteur Roland Paix de Saint-Maximin où ils apprennent à faire le bon... et à mieux se connaître! Vie de famille et deux enfants plus tard, les voici dans leur propre maison faite restaurant ouvert en 2020, à l'écart du village de Tourves. Leur cuisine mes agneaux, elle vous dévisse le nougat: tarte fine de rougets aux légumes croquants, foie gras mi-cuit aux échalotes caramélisées, gambas gratinées aioli, dos de lieu noir au risotto de céleri, St-Jacques au lard et crémeux de panais, poule et panisses, volaille de Challans aux giroilles, carré d'agneau en croûte d'herbes, filet de bœuf Wellington et les desserts fait ici comme ce jour crémeux chocolat, craquelin praliné et cerises Amarena. Chaque midi, une formule à 16€. Une aubaine, autant vous dire que les initiés se frottent les mains en entrant et la panse en sortant. Dans une salle comble joliment éclairée, nous étions quelques-uns à entretenir une relation poussée

avec la carte pensée à prix doux. Le "velouté de cèpes, œuf poché et chips de lard" entre dans le vif du sujet dès la 1ère cuillère et sans préliminaire. Que c'est bon! Moulin à poivre et fleur de sel sur table inutiles: ajusté au cordeau! 15,5/20 et 10€. Deux suggestions du jour: filet de bœuf Rossini à 23€ et "pigeon rôti, cuisses confites, pois gourmands". Flans dodus et avec les doigts, c'est du velours de suçoter les cuisses. Délicieuse purée, gourmands pois gourmands cuisinés avec oignons et ventrèche. Jus dense presque noir, en puissance fine. 15,5/20 encore et 22€ pour le sérieux boulot de cuisinier... à 4 mains! Le fromage est du casting des beaux produits, pain d'un artisan-boulangier (Granger à Tourves), gamme de cafés de qualité, la courte carte des vins se cantonne au cantonal et au verre. Une vraie table et pas de la gnognote balnéaire pour gogos en goguette. Au final la douloureuse n'a jamais aussi mal porté son nom! Fermé le soir pour le moment (aïe), mais ça devrait évoluer, renseignez-vous! Ouvrir table dans un endroit aussi improbable est le symbole de l'optimisme, et ferait sourire les as du marketing. Sauf qu'on sait bien que les graines de talent poussent partout! La preuve!

Chefs: Laurine Galizzi et Dan Colin

Spécialités: carte de saison et du marché

Accueil 15,5/20. Service 15,5/20. Rapport

qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain

15,5/20. Café Florio 2€ 15,5/20. Toilettes

15/20. Formule 16€ midi. Carte à la semaine.

Suggestions. Traiteur. Terrasse. Boutique.

Groupes 50 (hiver) et 70 (été). Parking privé

devant le restaurant. Ouvert le midi du lundi

au vendredi. Autres services (soir et week-

end) se renseigner. A emporter.

Route de Toulon RD 205

83170 TOURVES

Tél.04.89.36.28.45 et 06.59.36.71.95



Tél. 06 59 36 71 95

atelierdesgourmets83@hotmail.com

Route de Toulon - RD 205

83170 Tourves

www.atelier-des-gourmets.com

TOURTOUR

LES CHÊNES VERTS

ΨΨΨΨΨ

Les autres connaissent. Le message s'adresse plutôt à ceux qui n'ont jamais eu le privilège de se taquiner des agapes chez Paul Bajade à Tourtour! Tapez "sanglier et champignons" sur votre GPS: c'est pas loin. Le village le plus élevé du Var! Paul Bajade... un fou de cuisine, un de ceux qui se battent avec pour la rendre la plus claire possible. Pour rameuter la clientèle aux "Chênes Verts", un numéro de téléphone pour la réservation et une sacrée réputation! Celle de la truffe noire de pays, la fameuse "melano"! Initulés prometteurs: truffe du pays en feuilleté (feuilleté maison, bé oué), fricassée de homard sauce corail, émincé de filet d'agneau à la sarriette, noisette de pigeon poêlée et sauce légère salmis, suprême de canard au miel d'épices et royale de ses abats au genièvre... Histoire de se décrocher la blâsitude d'un quotidien de cobayes qui ne nous épargne rien des horreurs d'un métier de cuisinier qui part en quenouille, avec Mauricette et son chapeau vert on s'est entiché du merveilleux menu à 59€ en 6 services, et avec choix siouplé. Un exercice de style rien que pour vous, mais avec moi aussi si vous permettez, j'étais là avant, chacun son tour. Amuse-bouche du jour: "toasts (maison) de saumon fumé et caviar d'aubergine/poivron/tomate", 15,5/20. Mauricette vibre du décollé devant sa "tête de veau aux herbes, filet de Muscat de Beaumes de Venise réduit" et moi je salive devant "l'œuf Toupinel à la truffe". Deux douceurs connues de nos services à 16,5/20. Jeu commun avec le "petit soufflé de langoustine, St-Jacques et velouté de pois chiche aux truffes". Typique du chef: câlin avec le produit noble, magique avec le produit simple. 16/20. Nos plats. Oui. Je vous explique: on n'a pas vraiment entamé le repas, vous comprenez. Donc: "rognons de veau aux baies de genièvre, riz noir crémeux" pour la dame au chapeau vert qui l'hume comme la biche l'humus d'un sous-bois d'automne. Photo sur demande. 17/20. Mon dernier "lièvre à la royale" de l'année. Des questions? Bien. 17/20. Que de souffrance vécue. Arrive heureusement la fin. Fait passer par la case "faisselle de Rians, gelée de sarriette, brioche grillée". Une merveille d'ingéniosité grâce à la préparation de la sarriette. 15,5/20. Avec le dessert, on a droit au dessert. C'est original. Car en plus des mignardises à part, ils sont trois dans l'assiette: "bavarois chocolat et noisettes, oranges confites, tulipe croustillante à la vanille de Madagascar". Glace vanille faite ici, un délice qu'on ne verra jamais dans le cornet des minots sur le littoral. 16/20. Comme l'excellence ne se conjugue pas à temps partiel, en salle William Dourlens s'occupe de vous... un fin sommelier. Bref! Le meilleur à 360° dans un cadre sans frime, tableaux et lithos, aucune armoire et un seul Buffet. Si vous aimez manger fin et généreux, ça vous changera des pitres médiatisés qu'on nous assène.

Chef: Paul Bajade

Spécialités: "tuber melanosporum"
Accueil 17/20. Service 18/20. Rapport qualité
prix 16/20. Cadre 17/20. Pain maison
15,5/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Vin
rouge Domaine des Crostes cuvée Prestige
2015 16/20. Menu dégustation 59€ et menu
truffes 155€. Carte. Fermé mardi et mercredi.
Quelques chambres. Parking. Terrasse en
saison. Fermeture annuelle en juin et début
juillet.

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

TRANS-EN-PROVENCE

LA GROTTTE

NT

ΨΨ

Changement de direction et de cap à la Grotte mes petits oursous! Finie la gastronomie ampoulée, place à une cuisine italienne version "comme à la maison". Oui, à la maison, la mamma n'est jamais radine dans les portions, ça pêche parfois en finesse mais quand on sort de table on n'a jamais faim! Une formule du jour ardoisée 16,90€ à laquelle il faudra ajouter 6€ pour le dessert, 4 suggestions de 13€ à 24€ et la carte. Hébé. Elle est bavarde, la carte italienne. Et encore, j'ai pas vu ses mains! Bref! 6 entrées de 12€ à 19€, 9 pâtes de 14€ à 28€ (dont les linguini flambées dans la meule de Parmesan), et 3 viandes. Une dizaine de desserts. Et des menus, lire plus bas. J'entame à la carte avec "brioche, œuf mollet, crème de parmesan, bacon et oignons frits". Dans la jolie assiette creuse rouge, ça baigne dans la crème. Trop de générosité tue

la générosité. Une brioche individuelle scalpée garnie de lamelles de jambon, à moins que ça ne soit du bacon avec la dégaine de jambon blanc, c'est bon. Bien senti l'oignon frit presque caricatural, mais je l'ai pas vu. Lamelles de parmesan qui flottent. J'ai tout mangé comme un cochon. 14/20 pour 15€. Bon sang, la suite... "ricciole maison, ricotta, épinards gratinés". Pâte roulée farcie à la ricotta et épinard. Trois dodues passées à la friteuse, elles nagent sur un épais lit de coulis de tomate. Pas fini, encore trop copieux. 15€ et 14/20. Plein fer dans la cuisine italienne maternelle qu'on apprécie, avec toutefois une tarification un peu élevée vu le niveau. M'enfin, faut bien payer les murs de la Grotte. En salle, le personnel masculin sait l'académisme. Un monsieur s'occupe personnellement des pâtes flambées dans le parmesan, les autres déroulent avec sérieux, un peu trop peut-être vu l'idée de cuisine familiale. Et puis à un moment, une dame apparaît au service, joviale et grandement souriante. Elle me demande si mon repas fut bon et je la croirais infiniment sincère! A l'oreille, l'intonation dépassait en expression les habituelles considérations protocolaires d'usage chez les pilotes automatiques. Elle m'a donné envie de revenir tâter la gamelle de la Botte quand la carte sera affinée, les plats épurés et les tarifs ajustés. Ah oui quand même: cadre et environnement d'exception!

Spécialités: italiennes traditionnelles
Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport
qualité prix 13/20. Cadre 17/20. Pain 15/20.
Café Richard 2,5€ 16/20. Toilettes 15,5/20.
Formule 16,90€ midi semaine. Menus 32€, 43€
et 52€. Carte. Menus enfants 14,90€ et 25,90€.
Parking privé. Fermé dimanche soir et lundi.
 Place des Moulins
 83720 **TRANS-EN-PROVENCE**
 Tél.04.94.70.87.59



WALTER GILPIN

walter@gilpin.fr

06 15 53 60 78

[Sur LinkedIn](#)

CHOISISSEZ LA MÉDIATION PROFESSIONNELLE
 POUR PROMOUVOIR LA QUALITÉ RELATIONNELLE

ANTICIPER LES CONFLITS

ET RÉSOUDRE LES DIFFÉRENDS

UN MÉDIATEUR – UNE MISSION – UN RÉSULTAT

+ CHAMBRE
 PROFESSIONNELLE
 DE LA MÉDIATION
 ET DE LA NÉGOCIATION



Ecole
Professionnelle
de la Médiation
et de la Négociation
 Médiateurs Associés

LA VALETTE-DU-VAR

AU PETIT NOUVEAU

ΨΨ 1/2

A EMPORTER

Centre-village, planqué comme une bergerie qu'il faut chercher dans la montagne corse alors même qu'il n'existe qu'une seule route. Au sous-sol, belle salle voutée de pierre. Elle accueille la vingtaine de veinards (au moins) quand la météo contrarie les projets de repas en terrasse sous les arbres, au calme. Juste une table ou deux face au bar (belle collec' de whiskys!) mitoyen de la cuisine. L'ardoise nous exonère de la frime balnéaire, et de la récitation modeuse de banalités assommantes qui ne valent pas un clou, fut-il de girofle. Elle bouffe chaque semaine, intitulés modestes: assiettes de charcuteries et de fromages, tartare de thon, antipasti, burrata en salade, côte d'agneau, côte de veau, côte de bœuf au poids, entrecôte de bœuf. Sauf qu'en causant avec le trentenaire de cuisinier qui aime sortir du trou, on pige le gros lot avec du produit de lère main: agneau du Quercy, bœuf Aberdeen (Angus), thon de ligne de Hyères, burrata des Pouilles 250 grammes au lait de bufflonne etc. J'ai les crocs en ébullition quand j'entends en cuisine le chef aiguiser ses couteaux pour tailler ma "côte de cochon fermier"! Boudiou! Hé bé ouéé: le chef reçoit les trains arrières des bestiaux puis débite lui-même la barbaque à la demande! Côte de cochon épaisse de 3 ou 4 centimètres, amis du groin si vous passez dans le coin, faut lui serrer la main! Poêle brûlante, le chef arrose ma viande à la cuillère, la caresse. Rien de tel pour la couleur et les saveurs! Pendant ce temps, je tâte du "beignet corse à la brousse" avec deux feuilles de salade, bonne huile d'olive, du genre montagnard roboratif. 14,5/20. Arrive ma viande dorée et un gras doux comme la moelle, des frites fraîches croustillantes un peu cuites! En principe on bénéficie de pommes grenailles de Noirmoutier au beurre... absentes ce jour! J'ai loupé ça! Ramequin de salade verte à l'huile d'olive de Taurenne d'Aups (rien que ça). La maison ne fait pas dans le maigriot! Je me régale le tiroir pour 14€! Boing! Et 14,5/20, à coup sûr le 15/20 avec les grenailles! Les desserts sont délégués à une pâtisserie sérieuse du village sauf pour "fraicheur fruitée", assemblage malin de sorbet fraise, éclats de meringue, melon corse et crème fouettée. 14/20. Le phénomène s'appelle Matthieu Albertini. 35 ans aux derniers œufs de cormoran, licencié en biologie qui vire rapidement dans le métier de la gamelle en cumulant de nombreuses expériences qui lui permettront de se définir, savoir ce qu'il veut ou ne veut pas faire en cuisine. Un dingo des terroirs et des bonnes choses, de la viande limousine maturée 120 jours comme des tableées de copains et de copines qui se tapent la cloche, boivent et rient à sa table avec sa panoplie de recettes. Ne loupez pas le pâté en croûte de la maison si vous tombez le bon jour, et des flacons mignons vendus "droit de bouchon" à 15€, et de la collec' de whiskys

pour se réconforter l'os à moelle... lui-même disponible en frais suivant arrivage. J'vous jure. On bade.

Chef: Matthieu Albertini

Spécialités: ardoise hebdomadaire et produits frais cuisinés minute!

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 14/20. Pain 15/20. Café Malongo 1,5€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Plat du jour midi 13,5€. Terrasse à l'année. Groupes 30 été comme hiver. Privatisation possible.

Fermé dimanche soir et lundi midi. Parkings gratuits sur la ville. Réservation prudente (SMS conseillé). A emporter.

12 rue Danton

83160 LA-VALETTE-DU-VAR

Tél.07.83.25.82.53

LE WIZZ SQUASH CLUB

NT

Ψ

Alors ça s'appelle Le Wizz et c'est rigolo car dedans on entend beaucoup de "aoh waaa" entre collègues près du comptoir qui maitrise à peu près le roulis, allez Toulong cong. Bonne ambiance et un parler fort passqu'ici c'est Toulong qui contraste avec le comportement feutré et discret des utilisateurs du squash attentant qui vont et viennent en traversant le bar-restaurant. Avec Mauricette on entre, le patron en casquette ne pige pas qu'on ne sait pas où s'asseoir, comme si on venait tous les jours ici. Se mettre à la place du client est pourtant une qualité. Bref! Vu comme ça partait sur les chapeaux de flou et au lieu de se colchiquer l'appétit ici, Mauricette me confie qu'elle aurait dû chausser ses Nike roses pour taquiner la baballe avec sa raquette en bois période Mousquetaires des années 20, celle de son contemporain Henri Cochet. Elle change d'avis au final: elle ne regrette pas son choix de plat "brochette chipirons-chorizo" malin, c'est bon malgré le manque de sel du riz blanc cerclé, chorizo puissant, rouille pas pour les parisiens, décoration de poudre orange chichi-panpan, chipirons joliment colorés par la cuisson. Une se-conde brochette aurait été la bienvenue pour 18,90€ (bim): 14/20. Par contre, ma "milanaise de veau XL, pâtes" ne donne pas envie d'aller à Milan. Maousse en superficielle mais fine en épaisseur, du décongelé marron à l'intérieur. Salade en sachet abondante, grassouillettes tagliatelles réchauffées non salées. 9/20... et 18,90€ encore (paf). Voilà, deux exemples parmi la dizaine de possibilités de 13,90€ (wrap de poulet) à la pièce de bœuf Wizz à 19,90€ avec supplément 2€ pour une sauce. Rien d'autre à ajouter sinon que le jovial cuisinier est en short et en tonges, aoh waaa cong le Wizz.

Accueil 7/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 11/20. Pain 14/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Plat du jour 13€.

Ardoise.

ZI Les Espalans Avenue Berthelot

83160 LA VALETTE

Tél.04.94.21.38.72



LA BASTIDONNE

LA TERRASSE D'OLIVIER

ΨΨΨΨ

A EMPORTER

N'allez pas zieutez sur les réseaux sociaux. Les assiettes d'Olivier Brissy sont fort appétissantes seulement elles sont nées pour être mangées, pas pour faire un défilé de mode sur Instagram ou Facebook. Sous la trogne mes petits cochonnets roses, elles sont désarmantes de modestie, pas un mot plus haut que l'autre, modestes. Olivier Brissy soigne l'allure mais déteste l'inutile, ne tombe jamais dans l'effet facile. Lui ce qu'il aime, c'est que ça sente bon, que les jus et les sauces vous fassent grimper aux rideaux avec les assaisonnements ajustés classiques ou osés, les cuissons maniaques. La carte joue sur la saison, des fraises aux champignons. Midi et soir week-end compris, deux belles suggestions (viande ou poisson) avec un dessert, proposées entre 18€ et 30€. Ce jour qui est le mien, "noix de St-Jacques rôties au sel de céleri, polenta crémeuse beurre citronnelle" pour 25,90€. Ne pas la louper, la saison de la St-Jacques française, livrées en bourriche, c'est pas rien à préparer. Cinq dodues sans corail alignées comme les Dalton qui n'étaient pourtant que 4. Dorées dehors et nacrées dedans, polenta gourmande et contrôlée. Tuile parmesan, verdure sur le côté qui ne parasite pas. Mes petits cochonnets, ça m'a fort sérieusement ému la corde buccale puisque 16/20. On pige en lisant la carte que le chef n'est pas un pâtissier qui travaille à la pince à épiler. Comme le reste, il maîtrise son sujet: le gout, toujours et encore. Dans ma formule: "Pavlova aux fruits rouges, chantilly à la graine de vanille". Meringue souple à cœur parfaite, fruits (fraises, mûres et grosses groseilles) liés et un peu confiturés, chantilly sérieuse. 15,5/20. Grande terrasse, salle plus intime, nappage. Service impliqué épantant: écoute, conseil et pointe d'humour qui le fait sortir du lot. Il s'appelle Tyrone Thiboust et vous le reconnaîtrez. Le jovial quinqua de chef m'explique sur le ton de la normalité être passé par l'école Ferrandi et excusez du peu, Alain Dutournier et Pierre Gagnaire. Et pas juste le temps

d'une valse. Suivront le sud, Château de la Pioline et L'Estello cours Mirabeau sur Aix. Le voilà depuis 2018 dans un reposant village posé entre Pertuis et Mirabeau. Allez hop! On y va les yeux fermés, mais la bouche ouverte!

Chef: Olivier Brissy

Spécialités: filet de cerf aux 5 baies, braisé de légumes oubliés et champignons, jus lié au cacao et Chartreuse. Filet de daurade royale en tapenade, polenta crémeuse au curry breton beurre citronnelle.

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain individuel 14,5/20. Café Illy 2,8€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Deux formules "suggestion+dessert" chaque service entre 18€ et 30€ suivant marché. Carte. Plats végétariens/végétaliens sur demande. Enfant 10,5€. Climatisation. Groupes 80. Accès handicapés. Terrasses. Concert et animations. Vernissages + expos d'artistes. Parking aisé gratuit. Fermé dimanche soir, lundi soir et tout le mercredi. A emporter.

3 rue des Ferrages

84120 LA BASTIDONNE

Tel.04.90.09.97.70

CADENET

LES L DU MOULIN

ΨΨΨ1/2

Capital sympathie considérable pour cet ancien moulin à huile d'olive en plein cœur du centre-village. La terrasse ombragée est noyée de jasmin, un peu en hauteur, douce en été mais je préfère l'intérieur, la pierre et les voutes. Voir comment bougent les cuisines, prendre le rythme et entendre la musique: je suis devant le passe-plat. Le chef est droit, déroule, explique à ses collaborateurs, donne des consignes en même temps qu'il fait. Son épouse est en salle dans un registre apaisé et familial, bien secondée au service. Dilemme. Menu-carte 35€ avec 4 entrées, 4 plats et 4 desserts. Et aussi le midi en semaine, menu complet 18€ avec formule 15€ avec choix, oui m'sieur-dame. Voir de quel bois se chauffe le chef: entrée à la carte! "Fleurs de courgette farcies au basilic, soupe froide et pignons de pin". Un jeu circulaire de températures, de croustillance et de mou, dans une version franche et copieuse de l'exercice cuisiné de la fleur de courgette. Un côté paysan droit au but tout en délicatesse rustique. Balsamique utile et fin, rare: 15,5/20. Je file ensuite sur la formule du jour plat+dessert: "pavé de saumon rôti, jus marin à l'estragon". Poisson parfait dans sa cuisson délicate, haricots verts frais émincés/croquants, généreuse sauce à la fois marine et herbacée. L'idée déstabilisera celui qui veut manger ce qu'il connaît déjà, mais résonnera positivement dans le

ciboulot de celui qui mange pour découvrir. 15/20. Mon dessert (toujours dans la formule midi!) est "compotée de pêches et nectarine à la verveine, sacristain aux amandes grillées". Peut-être la meilleure idée d'été sucrée jamais bouloté par ma majesté! Beau comme un décolleté! Un dessert de cuisinier bien dressé sur des bases simples: délicieux fruits du canton bien taillés, pas de la pêche olé-olé qui parle espagnol. Amandes effilées poêlées, dôme d'espuma crémé à la verveine avec pistache concassée sur le dos, croustillant sacristain mes frères commençons la prière: 15,5/20 pour ce miracle divin! Amen! Menu à 18€ ou carte: produits différents mais même rigueur dans l'assiette! Remarquable état d'esprit! Cyril Lapeyre, quadra émancipé de la haute gastronomie fréquentée pendant 20 ans, notamment comme chef exécutif à la Bastide de Capelongue à Bonnieux. Dont il s'émancipe fin 2019 avec Marilena Lapeyre. Finie la gastronomie et la comédie des étoilés. Histoire de voir grandir leurs 5 filles: Lena, Lilia, Louisa, Laora et Lysea. Autant d'L dans un moulin, quel beau hasard! Bref! Une adresse pour bien manger et non pour se faire voir, autrement dit éloignée du tintamarre du Luberon et des tarifs pour pigeons qui vont avec. On adoube sans réserve, et plutôt deux fois qu'une!

Chef: Cyril Lapeyre

Spécialités: carte sur 6 semaines

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain (3) 15/20. Café Nespresso 2€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20.

Formule 15€ et menu 18€ midi semaine hors jours fériés. Menu-carte 35€. Enfant 12€ (-12 ans). Groupes 35. Terrasse ombragée en saison. Parking aisé dans le village.

4 rue Viala

84160 CADENET

Tél.04.90.77.68.27

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

LA MAISON DE CELOU

ψψψψ

Une merveille, un régal. En plus, ils font le job sans se prendre pour des matadors qui cherchent la lumière. La preuve: même si vous êtes de sacrés gourmands, si ça se trouve, vous n'avez jamais entendu parler de la boutique! Les journaux ne causent pas tellement des tables discrètes, préfèrent enfoncer les portes ouvertes... héhé... Si la direction et le personnel sont passés par de la maison de prestige, la maison ne s'autorise toutefois pas à vous caramboler la cafetière avec des tarifs considérables. La cuisine précise paraît faussement simple, ne sent pas le zèle ni l'effort. Un couple déroule au fourneau... et dans la vie! Enfin deux couples! Puisque Adrien Louis et Barbara Souny ont les coudees franches en cuisine grâce à Sandrine Sancier et Philippe Gouven, les proprios. Avec Mauricette, chapeau vert astiqué et talons-aiguilles lustrées pour l'occasion, on n'a même pas eu besoin de casser la tirelire pour nos agapes du jour! Pour la 1ère fois ici, elle opte pour le menu du marché des midis de semaine! 20,5€ la totale! Ce jour "crostini de caillette sur toast". Du campagnard raffiné, la verdure rustique hachée envoie la fraîcheur. 15,5/20. Si vous êtes du genre carné, le "filet de lieu noir, raviole ouvertes de petits légumes et beurre au thym" vous fera virer votre cuti. Poisson à la cuisson nacrée, tenue. Il s'agit moins de ravioles que de cannelloni, résultat fameux! Beurre parfumé. 15,5/20. Barbara Souny rime avec pâtisserie, pâte sablée du jour et précision au quotidien pour "tartelette citron kalamansi et framboise". Épure efficace! 16/20. Je vois du pays avec mon menu à 32€: "cornets, risotto aux fruits de mer grillés, beurre à l'ail". Et la mer, tu la sens la mer? Quel tableau! 16/20! Viande du dessus du panier avec "picanha de veau, mousseline de coco, spaetzle sauge et tomate confite, sauce Porto". Le geste est sûr: cuissons millimétrées, sauce ajustée (une merveille), des bricoles réfléchies et calibrées comme des mignardises. 16,5/20. Dessert "entremet pistache, framboise". Un beau lingot de chocolat blanc pistaché, framboises entières et crème pistache dessus. Dedans, c'est le diable: croustillant praliné. Les saveurs s'émancipent du sucre dans un bel équilibre. 16,5/20. Légumes d'ici, viandes top niveau, choix de vins au verre, service vif sympa comme tout sans prise de chou et vue panoramique: terrasse couverte qui surplombe les monts du Ventoux, à gauche le Géant de Provence, à droite la colline Saint-Jacques (Cavaillon) et même au bout, les Alpilles. Si ça vous dit, vous ne serez pas les seuls, je vous aurais prévenu, faut réserver.

Chef: Adrien Louis

Pâtissière: Barbara Souny

Spécialités: carte de saison

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 16/20. Pain individuel 14,5/20. Café avec mignardises 2,5€ 15,5/20. Toilettes 16/20. Menus 20,5€ et 26€ midi

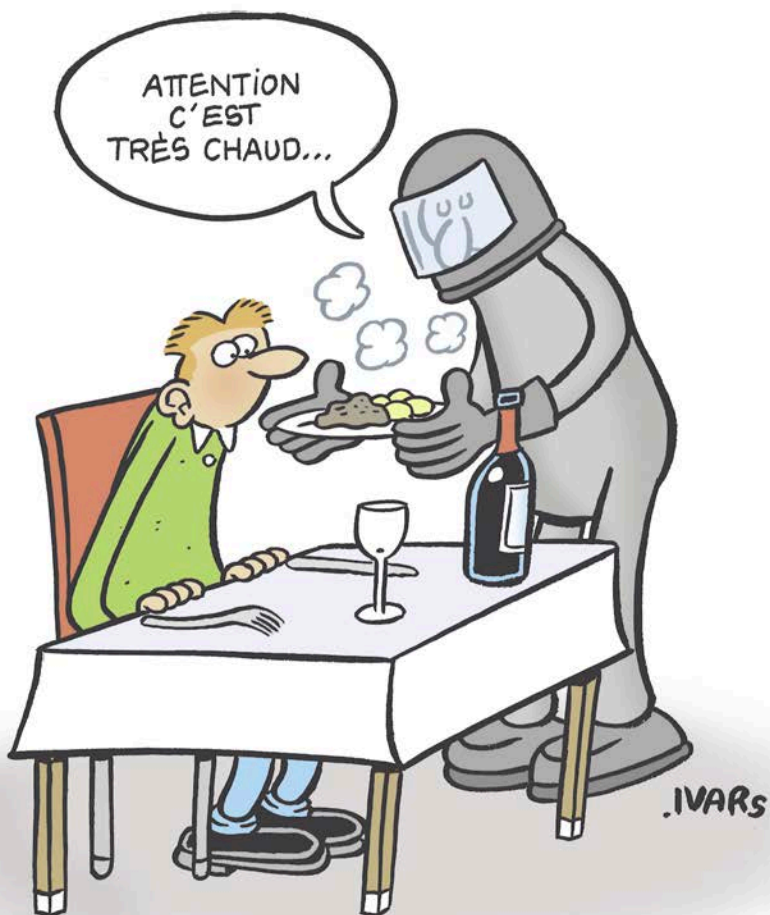
CHERS LECTEURS ET LECTRICES

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

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

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

La rédaction



semaine sauf jours fériés. Menu-carte 32€ et menu 45€. Suggestions. Groupes 50. Terrasse "4 saisons". Parking aisé. Vue panoramique. Fermeture se renseigner.

Impasse de l'Alouette
84470 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE
Tél.04.90.16.08.61

LE BISTROT DE LA PASTIERE

ΨΨΨ

A EMPORTER

Le postulat de Philippe Gouven est aussi simple que radical: faire très bon à l'année tout en gardant l'œil sur le rapport qualité-prix. Toujours, comme une obsession. Les mauvais du métier font souvent croire aux consommateurs qu'ils sont obligés de "tirer vers le bas" pour gagner leur vie. C'est faux. Avec un cerveau et du talent dans la boutique, proposer des formules dès 16€ aptes à vous régaler la chaudière est possible. Pas facile tous les jours, mais possible. Depuis le début, on cuisine ici des idées souvent inspirées du pourtour de la méditerranée: calamars frits "à la Malaguena", arancini cœur champignons et herbes fraîches, filets de rouget écrasée de pomme de terre et jus d'arêtes, épaule d'agneau confite aux carottes fanes à la crème d'ail... et des grillades qualité tip-top: pluma ibérique, picanhas d'Angus, entrecôte de bœuf de Galice, magret de canard français de Vendée. Dans le cadre du menu-carte à 26,50€: "l'œuf cuit en basse température, émulsion de lard Colonata, crumble de pain et parmesan". Ce truc vous prend là et ne vous lâche plus jusqu'au dernier morceau de pain qui sauce. L'émulsion a la rondeur du crémé sans sa lourdeur, fumet fin, une lamelle du fameux lard pour appuyer l'idée, œuf qui a un peu oublié le chronomètre et cebette qui taquine. Le 15,5/20 tombe. Le plat confirme l'idée de fin saucier: "quasi de veau aux potimarron, poêlée de girolles". Quartiers réguliers de potimarron au four et champignons se laquent des délicieux sucs, belle viande rosée. 15/20. Le "baba au Rhum" aux raisins blonds conclut par un 14,5/20 sans histoire un repas... qui interroge! J'ai un peu la réponse avec l'arrivée d'un jeune cuisinier issu de la team Ducasse (la Bastide de Moustiers) et passé par Avignon, la Vieille Fontaine et le Cloître Saint-Louis. Ce qui le met sur la même longueur d'ondes exigeante que Philippe Gouven également passé par du sérieux à Paris, les Alpilles et sur la Côte d'Azur. Autant dire que si le chef est arrivé depuis peu au moment de mon test, le meilleur se prépare et même qu'il est déjà là! En plus dans l'esprit brasserie classieuse tendance villa florentine esprit baroque art-déco avec comptoir astiqué et sa grande terrasse à l'année, c'est du gâteau mes agneaux. Bref! L'adresse pourrait vite monter dans les décibels.

Chef: Thomas Glucksmann

Spécialités: produits français de qualité, carte

cuisinée, viandes de races et pizza toute l'année!

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité-prix 15/20. Cadre 16/20. Pain individuel 14,5/20. Café Bon Café 1,9€ 14/20. Toilettes 15,5/20. Formules 16€ et 18,5€ midi semaine. Menus 26,50€ et 29,90€ et formules 21,90€ et 25,50€. Carte. Enfant 12,50€. Groupes 60 (hiver) et 180 (été). Fermé lundi. 7j/7 en saison. A emporter.

5 place Pastière
84470 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE
Tél.04.90.22.40.95

CUCURON

LA DAME JEANNE

NT

ΨΨ1/2

Superbe village du Luberon qui aime jouer les faux modestes, jolies rues gorgées de touristes visiblement aïsés l'été, qui s'ennuient un peu dans leur lascivité quotidienne qu'ils ne comprennent pas eux-mêmes, toute cette misère du monde et nous ici, 8 années de thérapie pour en arriver là, tiens chérie, si on mangeait vegan pour fêter ça? A trainer l'oreille, les états d'âme d'autrui divertissent. Bref! Alors La Dame Jeanne (ex Arbre de mai) n'est pas reprise depuis longtemps. A 12h15, le jeune taulier prend l'apéro en terrasse avec un collègue. La serveuse aux avant-postes me fait comprendre qu'il faut réserver, que la terrasse est complète mais qu'elle va se débrouiller quand même. C'est gentil: à mon tour de l'être en proposant de manger à l'intérieur, si ça peut aider. Et là bim. En duo avec le boss qui surveille de loin, les deux me catapultent violemment dans le nougat un refus fracassant. Ne nous fâchons pas comme dit l'autre. Au final, elle me dégage sous l'arbre, un peu à l'écart. A voir le patron opérer avec la clientèle, on pige vite qu'il tient à faire autorité, c'est qui le patron, c'est bibi sinon va voir ailleurs. Une main de fer dans un gant de velours, contexte Luberon oblige, on sait jamais à qui on a à faire: ya du beau monde. Bref! Il m'amène l'ardoise: 5 entrées à moins de 10 balles (bien), 8 plats de 17€ (tartare de saumon) à 23€ (ris de veau) en passant par tentacule de poulpe mariné (19€), caille royale/épeautre à 21€ et l'inévitable entrecôte ici charolaise à 21€. Le gars revient prendre la commande, et me propose le plat du jour, carpaccio de bœuf au parmesan à 13€. Non merci, la plupart des carpaccios sont fagotés à partir de viande décongelée façon papier buvard. Le type se pique: "je ne fais que des produits frais sauf les glaces gnagnagna". Je lui rétorque avoir choisi "ris de veau dorés au beurre, poêlée de champignons bruns". Mais que s'il me promet un carpaccio de bœuf frais, je le prends... "Prenez le ris de veau!" qui lui dit. Héhé... L'assiette est gourmande façon bouchon lyonnais, infiniment trop crémeuse mais le ris est parfaitement cuit, rosé à

PETIT RÉPERTOIRE ALPHABÉTIQUE 2020

DES FAUTES PROFESSIONNELLES QU'ON RENCONTRE FRÉQUEMMENT DANS NOS ÉLÉGANTS ÉTABLISSEMENTS

a ne pas vous souhaiter la bienvenue en entrant, puis au moment de payer vous solliciter pour mettre un bon avis sur TripAdvisor ou TheFork (La Fourchette).

b vous voir entrer, ne rien dire et vous laisser planté debout au milieu.

c prendre la commande en soufflant, sans vous regarder.

d pointer votre table du doigt en téléphonant de l'autre main. Variante: désigner votre place d'un coup de menton en servant un autre client.

e pendant que vous êtes aux toilettes, remplacer la serviette en tissu par une serviette en papier.

f vous poireautez 20 minutes sans la carte des menus. Arrive une nouvelle personne armée d'un stylo et d'un carnet qui ne vous adresse pas la moindre parole.

g regarder avec insistance sa montre devant le client.

h vous faire remarquer que l'heure est un peu tardive.

i vous expliquer dans le détail qu'on en a marre et que de toute façon dans 15 jours c'est les vacances pour le chef et la direction.

j comme on est à une semaine des congés annuels, on écoule les stocks.

k à midi-pile enlever avec un chiffon la poussière sur les pieds de tables, puis aussitôt couper le pain avec les mêmes mains non lavées.

l apporter un plat modifié à la place de celui commandé sans en référer à l'intéressé.

m déboucher la bouteille de vin pendant que vous êtes aux toilettes. Variante: la porter déjà débouchée à votre table.

n servir à toute berzingue du vin.

o hurler en cuisine.

p mettre le couteau à gauche et la fourchette à droite. Variante: donner les couverts dans les mains du client.

q s'immiscer dans une conversation pour prendre la commande.

r répondre avec son portable devant le client, passer des sms pendant le service.

s servir les hommes en premier.

t voir le chef passer devant votre table sans saluer pour faire causette avec un ami.

u demander si on prend le café en servant le dessert.

v apporter l'addition sans que le client l'ait réclamée.

w passer du pssshit ou secouer la nappe d'à côté alors qu'on n'a pas fini son repas.

x éteindre la lumière alors qu'on est toujours à table parce qu'on ferme.

y mettre 1€ de plus sur l'addition par rapport au prix affiché.

z offrir l'apéritif... et le compter sur l'addition.

La rédaction

cœur et caramélisé autour. Dans la marée de crème, des cubes de champignons fermes et pour féculent, une radine patate grenaille et une demie à côté, faut être précis. 14,5/20 et 23€. Les desserts proposés sont des desserts de cuisiniers! Fraicheur réussie que "les fraises de la mère Edith". La serveuse plus apaisée qu'au début m'explique: soupe de fraises avec menthe, et fraises entières. Je me suis régaler simplement, la préparation ne marine pas depuis la Saint-Nicolas dans la soupière, joli. Le cuisinier goûte, c'est évident. 14,5/20. En allant payer au comptoir, je passe devant un couple chacun devant le fameux carpaccio. Pile-poil à cet instant, le monsieur dit à sa femme "c'est pas mauvais mais comme d'hab", c'est du surgelé". J'ai bien ri.

Chef: Thomas Richard

Spécialités: produits frais sauf les glaces

Accueil 12/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain(2) 14/20. Café Nespresso 1,9€ pas pris. Toilettes 15,5/20.

Plat du jour 13€. Ardoise. Terrasse. Hôtel (6 chambres). Fermeture se renseigner.

Rue de l'Eglise

84160 CUCURON

Tél.04.86.78.68.99

<https://www.la-dame-jeanne.com/restaurant-cucuron/>

mais la présentation douée (encore) amène au doute. Qu'importe d'ailleurs. 14/20. Je suis content de tomber sur ce morceau de cochon curieusement boudé par les cuisiniers: "araignée de porc, gâteau de pommes de terre et sauce moutarde à l'ancienne". Alors que c'est meilleur qu'une aride côtelette! Bref! Dressage équilibré, sauce avec fond de veau un peu puissant, mais je n'ai pas boudé mon plaisir. Je laisse de côté le morceau de viande infiniment trop nerveux, traumatisé et traumatisant. 12/20. Desserts qui sortent du registre du commun sans tomber dans le tortueux! Comme le "baba au rhum en verrine et chantilly" avec un baba raté de la cuisson et granuleux (ça arrive aux meilleurs) à 11/20, et "mousse de figues et coulis framboise" jugée plus qu'agréable par celle qui ne l'est pas souvent: 15/20. Service formel entre apprentis en tenue noir/blanc et cadres plus décontractés. La patronne parle fort, on n'entend qu'elle, notamment quand assise à la vieille table de bois brut près du comptoir, elle devise en mangeant avec une relation. Bilan final: bon cuisinier mais produits de basse qualité. Je rêve de manger ici un menu facturé dans la trentaine d'euros, avec des produits corrects et le même savoir-faire. Un surprenant bib gourmand décerné par le Michelin à la maison, vraisemblablement obtenu avec un menu à 19,90€.

Chef: Benjamin Fabre

Spécialités: belles assiettes

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Menu 19,90€ midi du mercredi au samedi. Carte. Enfant 12€.

Climatisation. Terrasse bord de Sorgue.

Fermé lundi et mardi.

Fermeture se renseigner.

3 quai Jean Jaurès

84800 L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

Tél.04.90.95.27.85

<https://balade-des-saveurs.com/>

L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

LA BALADE DES SAVEURS

NT

ψψ

Avec Mauricette on voulait en avoir le cœur net. Terrasse au bord de l'eau, le chaland maniaco-selfique tuerait père et mère pour s'y assooir. Au bout de l'interieur du restaurant, on passe devant comptoir et cuisines pour filer vers une salle sérieusement dressée, nappages coton blanc et verres au garde-à-vous. On entre avec l'idée de se régaler, et le contexte rassure. Et la carte ne vous trucidé pas le livret A: 4 entrées de 12€ à 16€, 5 plats de 20€ à 26€, desserts de 8€ à 12€. Curieusement, aucun menu sinon celui du midi à 19,90€ avec alternatives à chaque étage! La dame au chapeau vert choisit "cromesqui de chèvre aux fruits secs et noix, mesclun de salade". Grosse boule frite sur un beau mesclun. Intérieur fromagé très tassé, l'idée est maligne. 14,5/20. Avec le plat "tataki de thon, boulgour façon taboulé et sauce chimichurri" Mauricette effleure la déception malgré le soin apporté à la présentation. Sans aller sur un thon rouge vu le niveau amical de la tarification, le cuisinier pourrait éviter de refiler un thon de mauvaise qualité, blanc et un peu filandieux. Le talent de réalisation ne suffit pas, faut un produit d'une qualité minimale, ne jamais descendre dessous. 13/20. De mon côté avec le "carpaccio de bœuf, sauce vierge à la betterave", c'est beau et bon, viande qui ne semble pas sortir du congélateur. Ce qui ne veut pas dire qu'elle ne l'est pas ici

MAUBEC

PASCAL Ô BISTROT

NT

ψ1/2

Petite virée vauclusienne dans ce curieux village en forme de carrefour routier où se caramolent non seulement des bagnoles qui se croient sur l'autoroute mais aussi un tas d'adresses pour casser une croûte. Pas envie de me la savonner avec un des ces endroits modeux où l'on chichite un Luberon de pacotille pour parisiens en villégiature, ni une de ses taules réservées aux repas du midi médiocres qui recyclent les tickets-restos. Selon mes infos, un d'ici serait excellent (Le Tayac) mais est ouvert exclusivement le soir. On ira quand Mauricette ne se couchera plus après les Chiffres et les Lettres à la télé. Bref! "Pascal ô Bistrot" a donc été choisi par moi à mon unanimité personnelle. Brasserie typique, petit noir du matin, plat du jour et carte, pas de grand jeu culinaire, juste

un ensemble d'éléments cohérents pour séduire le chaland: grande salle insonorisée avec une formidable exposition de flacons de toutes sortes et à tous les prix, un long bar où le vaillant personnel ne chôme pas mais braille un peu fort, tables en bois avec moulin à poivre, cuisine ouverte façon "atelier", un patron qui paraît aimer son boulot. Le contraire de celui qui reste communément avachi derrière le tiroir-caisse et qui attend que ça passe. Bon. Point de vue cuistance: des planchettes pour l'apéro, 5 entrées de 9,5€ à 15€, une seule pâte (pas fréquent), 2 poissons dont linguini aux palourdes (ça fait donc 2 pâtes). Une huitaine de viande de 14€ à 20€ si on excepte la suggestion du jour "côte de bœuf" à 49€. Facile de voir que "la grillade" est mise en avant. Entame avec "millefeuilles d'aubergines au parmesan, sauce tomate maison". J'adore ce légume. Assiette creuse, la sauce tomate rouge vif recouvre intégralement la plante dicotylédone de la famille des Solanaceae (on trouve tout sur internet), quelques feuilles déchirées de basilic frais et un peu de parmesan râpé. Voilà la photo. Aubergines émincées très fines mais pour autant, la mâche est désagréable. Manque évident de temps de cuisson, faudra que le cuisinier se lève plus tôt. Dommage. 9,5€ et 14/20 quand même. Pour le "pavé de saumon en papillote, risotto légumes" c'est la même limonade: problème de cuisson! Le saumon en papillote alu est sec et aride comme du thon en boîte. Une sorte de sauce vierge multi-légumière (du frais bien découpé) recouvre le drame. A côté, le risotto est peu nerveux, fait ce qu'il peut. 12/20 pour l'assiette vendue 13€ en plat du jour. Voilà. Rien d'autre à ajouter sinon que les cuissons en cuisine, ça fait la différence entre assiettes bâclées et joli moment de table. "Produits frais" et "fait maison" n'y changent rien.

Spécialités: le vin!

Accueil 13/20. Service 14/20. Rapport qualité

prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café

2€ pas pris (1,5€ au bar). Toilettes 14,5/20.

Terrasse. Plat du jour. Carte et suggestion.

Beau choix de vins. Parking aisé. Fermé

dimanche soir et lundi.

Quai des Entreprises

84660 MAUBEC

Tél.09.81.71.02.07

tion marque au fer rouge le style d'une gastronomie soignée à prix ajustés, appelons-le bistronomie. Une restauration volontaire, démarquée de l'insupportable moyen qui fait trop souvent mon quotidien de cobaye. Du beau produit travaillé en générosité dans des assiettes belles comme la femme d'un autre. Volonté de faire plaisir tôt dans la tarification avec le menu du marché à 21,90€ décliné en formules 17€/19€... avec choix siouplé! Vu que j'ai tout vu à côté chez mes attablés voisins, j'ai débutsqué du bosquet le menu à 34€ avec "riz Carnaroli lié au topinambour, éclats de noisette, jus de légumes". Du rondouillard automne plein fer, parmesan et chips de topinambour, sauce demi-glace d'aspect caramélisé. Forcément un peu triste quand on a fini de saucer, mais on se console vite: la suite arrive! 15,5/20. La voici! "Le poisson selon arrivage, cannelloni de poireau, épinard et sarrasin torréfiés, crémeux de potimarron, condiment de maïs". Sportif filet de dorade bodybuildée avec peau croustillante. Potiron rond en saveur, flutiau en peau de blanc de poireau un peu duraille: il lui faut de la tenue pour le remplir! Sauce à part dans son pot à jus, travaillée au Porto. 15,5/20. Exercice des desserts d'évidence confié à un qualifié de la chose! Y a des détails qui ne trompent pas! Comme avec la superbe "Gala cuite au romarin, mousse briochée, condiment fruits secs". Picasso aurait peut-être aimé. Pomme pelée cuite entière, l'aromatique romarin prend beaucoup de place, pomme farcie d'un mélange broyé de fruits secs, tuile comme chapeau avec élégante rosace de Granny Smith et sur le côté, une mousse briochée au mascarpone qui vous graisse le toboggan avec suavité. C'est douceur: 15,5/20. En saison, la sobre demeure bourgeoise de cœur-village est aussi à vivre en verdure, superbe terrasse côté place Aristide Briand. Une entrée plus discrète, côté place Louis Giraud. Salle d'une classicuse austérité, travertin au sol et murs vert amande du plus bel effet. Service tenu par un maître d'hôtel rodé qui sait déléguer à une jeunesse motivée. Adresse loyale sur tous les fronts, hôtel de charme au cas où vous vouliez pousser plus loin. Si vous me le demandez gentiment, un jour je vous montrerais des photos.

Chef: Fabien Dabet

Pâtissière: Stéphanie Slavova

Spécialités: cuisine bistronomique de saison

Accueil 17/20. Service 17/20. Rapport qualité

prix 15/20. Cadre 16/20. Pain individuel

15/20. Café avec mignardises maison du Bon

Café 15/20. Toilettes 15/20. Formules 17€ et

19€ tirées du menu 21,90€ midi semaine sauf

dimanche et jours fériés. Menu 34€. Carte.

Terrasse. Hôtel de charme. Parking aisé place

Aristide Briand. Fermetur se renseigner.

56 place Louis Giraud

84210 PERNES-LES-FONTAINES

Tél.06.52.65.16.81



PERNES-LES-FONTAINES

LA MARGELLE

NT

ΨΨΨ1/2

La Margelle mes sauterelles, c'est pas de la bagatelle! Je m'y attendais un peu: cet hôtel particulier du XVIIème siècle vient d'être pris en main par Philippe Gouven: la Pâtière et la Maison de Celou à Gadagne. Il a vite pigé le potentiel du lieu, superbe. Sauf que la question n'est pas uniquement d'acquérir un établissement (c'est souvent le plus simple) mais de le faire tourner. Ça passe par les hommes et les femmes, dedans. Dans un registre éprouvé par ailleurs, la direc-

VAISON-LA-ROMAINE

LUM LA TABLE

ΨΨΨΨ 1/2 **A EMPORTER**

Alors lui, il vous catapulte. Bien peu nombreuses les toques qui nous font rutiler le plaisir de la sorte! Un cuisinier infusé dans le génie, Christophe Wernet. Son état de doute est permanent, alors il louange les beaux produits locaux ou pas, comme s'ils suffisaient à l'art, or on sait bien que non. Oui, le pain est d'exception, les viandes souvent bio, une trentaine utilisés avec doigté. Non mes petits agneaux: les cuisiniers ne sont pas tous à égalité devant une poêle. A l'ardoise, la dizaine de plats pris de bougeotte aux intitulés qui ne vous diront rien, ne perdons pas de l'énergie à lister. Avec Mauricette, on vous raconte nos deux entrées: des claques bénies! "Saint-Jacques juste cuite, velouté de chou-fleur au curry" et "foie gras poêlé, girolle et maïs". Du velours, mes coquins. Deux 16,5/20 rares dans nos pages. Avec ses gros cils manucurés à la gouache, la dame au chapeau vert a fait de l'œil au "thon mi-cuit, barigoule d'artichauts, livèche, girolles, fumé corsé". Livèche est une variété de céleri. Tout participe au jeu, un mélange de désir et de délire qui ne vise pas à séduire comme font les jojos de la gamelle inspirés de Top Chef à la télé. Bref, l'évidence coule Raoul. 16/20. Plus rassurant pour la clientèle classique, mon "pigeon rôti, sarriette, pâtisson, pomme au four". Pas de pomme au four (tant pis) mais navet et chou-fleur en sage ponctuation. Le jus corsé personnel taquine, interroge, saveurs connues et inconnues, ça fonctionne comme si la recette existait depuis toujours. Merveilleuse cuisson, 16/20. Le rayon "desserts" provoque: moins pour "un snickers... chocolat, caramel, cacahuètes" que pour l'osé "chocolat, persil, cassis". Rassurant le "baba au rhum au parfum d'agrumes et décoiffant avec le culotté "aubergines confites comme une tatin, sorbet citron Perrier". Rien pour moi mais Mauricette s'envoie un "mirliton mirabelles-amandes, sorbet infusion de feuilles de figuier". Une spécialité de Normandie authentifiant que le chef connaît son abécédaire culinaire même s'il adore le prendre parfois en travers. 15,5/20. J'escamote le CV des tables de prestiges fréquentées par notre quinquagénaire au regard d'adolescent, d'un bleu qui semble ne pas avoir perdu ses illusions. Et puisque derrière chaque homme on trouve une femme: la radieuse Anne Wisniewski est au four et au moulin dans un faux second rôle, salle ou cuisine. Vous avez peut-être déjà rencontré le complice couple sur votre chemin de gourmand: "Les Gourmandinent" à la Ciotat (13) et furtivement du côté de Gémenos et Marseille. Je dirais bien "Champagne!" pour les retrouvailles... mais il existe tant de bons vigneron du côté de Vaison!

Chef: Christophe Wernet

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité

prix 16,5/20. Cadre 15/20. Pain 16/20. Café Malongo pas pris. Toilettes 16/20. Menu 21€ et formule 17€ midi semaine sauf jours fériés. Entrées de 14€ à 19€. Plats de 24€ à 29€.

Terrasse. Fermé lundi midi, mercredi midi et samedi midi d'avril à septembre. Fermé lundi midi, tout le mercredi et samedi midi d'octobre à mars. A emporter.

55 rue Trogue Pompée

84110 VAISON-LA-ROMAINE

Tél.04.90.28.79.10



**SI VOUS N'AVEZ
PAS AIMÉ
CE NUMÉRO DU**

"BOUCHE À OREILLE"

**CELUI DE MARS 2021
SERA MIEUX.**

LIVRAISON GRATUITE

BÀO 115

BULLETIN D'ABONNEMENT

À RECOPIER OU À DÉCOUPER

NOM.....

PRÉNOM.....

ADRESSE.....

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

TÉL..... MAIL.....

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

À PARTIR DU NUMÉRO ... INCLUS.

RÈGLEMENT 20€ PAR CHÈQUE OU DIRECTEMENT SUR NOTRE SITE (CB)

PLATON ÉDITIONS MONBURO 837 BIS ALLÉE DE PARIS, 83500 LA SEYNE SUR MER
redaction@le-bouche-a-oreille.com et 06.12.73.29.90

LES ALBUMS DE KRISTOF SONT DISPONIBLES

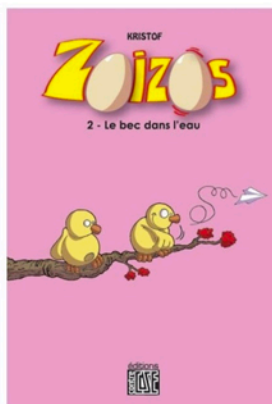
FACEBOOK.COM/ZOIZOS



ZOIZOS tome 1 (Excès de z'ailes)..... 12 €

ZOIZOS tome 2 (Le bec dans l'eau)..... 12 €

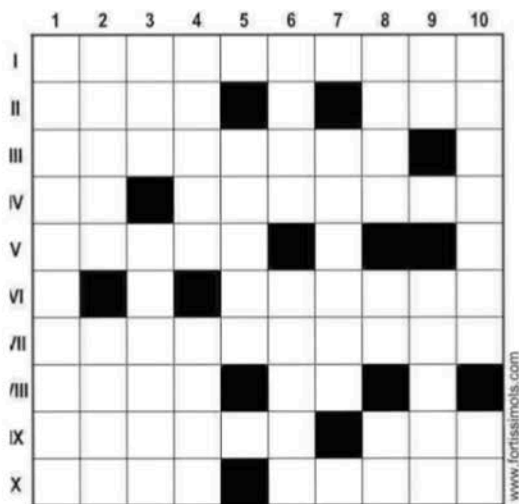
(3 € de port pour un livre, 6 € pour deux)



Le dessinateur Kristof prend son envol! Découvrez l'univers décalé de sa série BD "Zoizos"! Pour vous procurer un exemplaire ou même plusieurs si vous tombez amoureux de ces rigolos "Zoizos", foncez sur facebook.com/zoizos. Si vous êtes sages et demandez gentiment, Kristof prendra même sa plus belle plume pour les dédicacer avant de les donner au facteur.

**Album format A4, cartonné,
48 pages couleur**

Les mots croisés de Mauricette



HORIZONTALEMENT

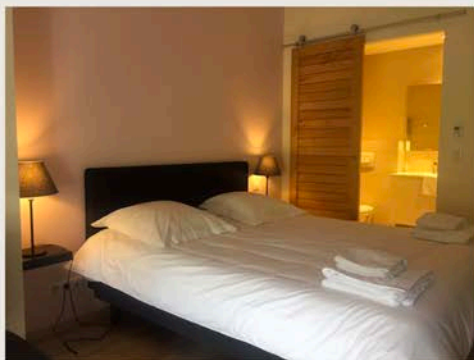
I. Rouge près du Cap corse. **II.** Accompagne le ti-punch pour un apéro créole. Machin à de Gaulle. **III.** Compte pour du beurre. **IV.** Joli tableau. Collectionnées par les généraux et les chefs. **V.** Verre de contact. **VI.** N'est pas censé se retrouver dans la carbonara. **VII.** À l'apéro, c'est rafraichissant. **VIII.** Un tube qui se mord la queue. Radon. **IX.** Du poulpe dans l'assiette. La capitale des fruits confits. **X.** Orientée. Affiné dans les Bauges.

VERTICALEMENT

1. En Italie, c'est du flan. **2.** Secousse. Si elle se fait gauler, on la mange. **3.** Travail de choix. Toujours la première à table. **4.** Couper court. Appelle un serveur. **5.** Au cou du prêtre. **6.** Terrible engin. Décision de justice. **7.** Hybride au zoo. **8.** Propice aux excès de table. 600 à Rome. Avant midi. **9.** Dans le coup. Petite girafe. **10.** Violets sur les tables provençales. Équerre.

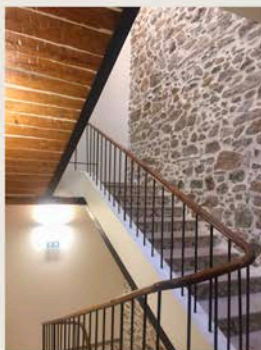
HÔTEL DES MAURES

Maison Borello



Hôtel de charme
15 Chambres de caractère
Grand confort

*Au coeur du massif des Maures
à 40mn de St Tropez, de Toulon et
des plus belles plages de la Côte d'Azur.*



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

04-94-48-07-10

www.hoteldesmaures.fr
contact@hoteldesmaures.fr

**Livraison de repas prêt
à cuisiner**

**Fred
BOX**

DANS VOTRE BOX

- Chaque semaine de nouvelles recettes
- Les ingrédients pour 1 à 4 personnes en direct des producteurs locaux
- Des fiches recettes à suivre en 30 mn seulement

20% offert sur votre premier panier avec le code promo BAO1 - Valable jusqu'au 28/02/2021

Du producteur à votre assiette

www.fredbox.fr

