

30^{ème} ANNÉE

Le Bouche à Oreille

Les bonnes tables, les mauvaises et celles à éviter



N°114

SEPTEMBRE - OCTOBRE - NOVEMBRE 2020

Prix 5€

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

G.B. SHAW

Le Bouche à 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 - Madaule - Blandine Le Lorec

Wingz - Fortissimo - Ivars - Kristof

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, inscription 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.

CHOISIR SON CAMP

La prose sur les restaurants envahit l'espace Internet. Sauf que la presque intégralité des bavardages ne relève pas de la gastronomie mais de la vie gastronomique. **Faudrait séparer la critique pure du strict commérage mondain.** Le critique parle de ce qu'il mange... quand il mange. Et quand il mange, il n'est pas anodin de savoir s'il paye: on aurait des surprises. Le bavard du genre blogueur relève plutôt du profil commun de l'agité publicitaire qui tapote compulsivement son nifone pour ne pas rater le communiqué d'un grand nom de la sauce, vibre du cornichon à l'idée qu'on l'appellera en primeur pour un scoop du mercato-gastro lors de la grande valse permanente des chefs! Du commérage et des potins, donc.

Ce plumitif mondain de la gamelle est souvent porteur de l'air détaché des faux-rebelles se croyant libre comme l'odeur de l'ail, alors qu'ils se courbent devant les chefs influents et/ou "amis" potentiellement arroseurs de "budgets pub". Il lui arrive plus rarement d'être face à l'humble chef discret qui avec madame fait un bon boulot au quotidien dans son coin, cherchant simplement à gagner sa croûte et rendre ses clients heureux. Dans ce cas le bavard blogueur gonfle les pectoraux et pointe du doigt les failles d'humanité d'un travail artisanal autant que volontaire. **Intransigeant avec le petit, déférent avec le grand:** la signature des serviles qui aiment le pouvoir.

Compiqué d'exister pour un brûlot impertinent comme **Le Bouche à Oreille.** Usant à fabriquer, aussi. Nous mangeons et payons tous nos repas: 380 par an les années "normales". Et faisons 50/60000 kms par an, aussi. Après un test réalisé en bonne forme, faut ensuite le rédiger par écrit. Transmettre un ressenti sans dire ce qu'il faut penser, dire ce qui va comme ce qui ne va pas. **Car un restaurant ne se résume pas à un logo, une étoile ou une clé de douze, ni même une note.** Ou un dossier de presse que le blogueur recopie généralement sans état d'âme. Faudrait séparer la critique pure du strict commérage mondain qu'on vous dit!

Et pour ceux qui pensent de travers et n'aiment pas notre travail de sévères défricheurs qui touchent à la fin de l'envoi et qui rameute des clients aux (bons) restaurants: on ne changera pas une seule virgule de notre propos pour leur faire plaisir! Depuis 30 ans, **on a toujours préféré avoir de vrais ennemis plutôt que de faux-amis.**

Olivier Gros





AIX-EN-PROVENCE

LA PAILLOTE BY DAMIEN

NT
ψ

Pour trouver cette pailote, prévoyez un GPS et ouvrez bien vos mirettes pour capter un panneau sur la route! Cachée "la Pailote"! Entre 2 barres d'immeubles! Mais avec parking privatif! Et une piscine siouplait! Bon. Le décor: une terrasse couverte à tous vents. Des lecteurs bien intentionnés m'ont averti que le nouveau taulier cherchait à bien faire le job. Notre dernière expérience ici datant de 2009, on était curieux de se faire une idée fraîche, d'autant que les bonnes surprises dans le coin sont infiniment plus rares que les mauvaises! Bref! Ils sont une huitaine à bosser ici, cuisine ou service. Avec un pizzaiolo qui fait la gueule et qui ne dit pas bonjour. Un classique. Enfin bon. Le patron qui a pris la boutique en 2019 tient le tiroir-caisse. 3 ou 4 jeunes au service. J'ai vite vu comment bougeait tout ce petit monde. Point de vue organisation, il s'agit plus d'un village gaulois que de la légion romaine. Quand les clients se lèvent de leur table pour aller avec leur panier vide demander du pain ou de l'eau, ça ne trompe pas. Dans le même esprit révélateur de la coordination méthodique des effectifs, on m'amène l'ardoise des plats avec 2 entrées à 9€, 2 salades, un risotto et une pièce de bœuf grillée. Le boss passe après, stylo au garde-à-vous, et me demande si j'ai choisi. Je demande s'il existe un plat du jour en plus de cette ardoise. Il me dit oui: 13,5€. Deux même, dont un pavé de cabillaud. Je lui demande alors s'il s'agit de poisson frais. Il me répond avec une honnêteté teintée de légère culpabilité: "pas pour les plats du jour". Bon. Il repart. Il revient "vous avez fait votre choix?" Non pas encore: "vous faites des pizzas non?" demande-je. Alors patiemment il est allé chercher l'ardoise à pizza avec les tarifs de 12€ à 15€. Il repart (encore). Puis toujours avec son stylo prêt à écrire, il revient (encore)... et j'ai commandé un peu exténué une "pizza calzone". Vous savez, la fameuse pizza chausson. Deux personnes m'amènent du piquant. Mais passons. Le point faible: la pâte fine non levée, trop jeune. Dedans, l'œuf coulant, un jambon correct, râpé grassouillet, des champignons de Paris frais, de la tomate écrasée avec de la crème fraîche ce qui est inhabituel et un

peu lourd en plein été. Une calzone blanche, si vous préférez. 12/20 pour 14€. Vu qu'aucun tarif des boissons n'est visiblement affiché ou ne m'a été donné: pas pris de café. Au bilan, pas la mauvaise idée pour dilapider vos ticket-resto si vous êtes sur place pour le boulot. Mais mes conseils n'iront pas plus loin, sinon vous pourriez m'en vouloir.

Spécialités: village gaulois et piscine
Accueil 13/20. Service 9/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 11/20. Pas de pain. Café pas pris. Toilettes 15/20. Plat du jour 13,5€.
Entrées 9€ et plats de 14€ à 20€. Parking.
Piscine. Fermé dimanche, lundi soir et mardi soir.

1600 route des Milles
 Domaine de la Parade
 13090 AIX-EN-PROVENCE
 Tél.04.42.93.32.29

ARLES

LE VINGT-QUATRE

NT
0

En face de la fondation Luma ordonnée par Maja Hoffmann, suisse héritière de l'Industrie Pharmaceutique du même nom et depuis quelques années accessoirement, détentrice d'un monopole de fait sur à peu près tout ce qui touche à la culture sur la ville. On se réjouit de ce qu'on a pu voir d'expositions dont nous aurions été orphelins sans elle. Mais on fulmine sur l'emprise et les réseaux entretenus dans le microcosme de la restauration, ainsi que sa stratégie politique et sociale au sein même de ses restaurants. On en causera une autre fois! Le cas du jour se situe donc juste en face, comme le l'ai dit en débutant mon propos déjà loin. Une brasserie avec un couple un peu curieux voire bizarre, qui pourrait vendre des livres ou des places de cinéma. Ou des savons, des cigales en terre cuites ou un tas d'autres choses. Dommage car le cadre a du sex-appeal avec des alignements rigoureux, un comptoir sans fin et de nombreux flacons sur les étagères. Accueil pour le moins poussif des tauliers qui ne saluent pas, c'est au client de dégainer les amabilités en premier. La relève est adroite en salle, nous aurons à faire avec un jeune serveur enjoué et souriant, qui aime son job. Gloire à lui. Bref! Une ardoise dehors, des ardoises dedans. La craie a des ratés, entre effacements avec la manche à l'arrache et hésitations tarifaires. Des salades à 14€/14,50€. Un tartare de bœuf, entrecôte, saumon aux agrumes, des couteaux en persillade, des moules-frites... Remplie d'un optimiste douteux, la royale Maticette fière d'être dans ville arènes, tente la "salade César". Perso ce truc commence à me gonfler. 9 fois sur 10, l'idée vendue à prix d'or est bâclée par du cuisinier-assembleur qui, quand vous faites une remarque, vous regarde avec des yeux de gobi en vous

assurant qu'il s'agit là d'une "véritaable salade César". Paf! Une fois encore: bouts de poulet décongelés panés au cornflake. Parmesan au compte-gouttes, sauce éteinte nullement assaisonnée qui signe le fait-maison maladroit: elle fait regretter les sauces en flacon! C'est vous dire si c'est plat. Pas de Worcestershire, 14,5€ et 7/20 allez hop. Elle poursuit avec un "tataki d'espardon" qui lui a bien fait rigoler les poils du menton. Ce tataki d'espardon est copieux comme un filet de sardine cacochyme. Faut vraiment pas avoir honte de servir un truc pareil. En plus, les minuscules rondelles du poisson mi-cuit sont copieusement tartinées d'une cargaison d'Amoco Cadiz de sauce soja sucré avec graines de sésame pour faire joli puisque les gens aiment bien. Un défoliant! Espardon, sardine, pneu ou navet: on s'en fout! On ne sent rien! Le gratin de légumes volontaire ne rattrape pas, salade verte avec des bricoles, 9/20 et 14,50€. De mon côté tandis que la dame au chapeau vert s'enfilait entrée+plat, je tâtais de la moule. Oui: "moules-frites". A la crème. Enfin marinières avec crème: "poulette" qu'on dit souvent. Le gentil serveur m'amène la gamelle en tôle habituelle. Il en soulève le couvercle. Des radins. Un demi-pot. Mais elles sont bonnes, de la Carteau pourtant souvent décriée. Au prix de la moule, la direction pourrait faire un effort sans se flinguer le CODEVI. Les frites? Des décongelées Mac Cain, les célèbres incurvées, 13,50€ pour la meilleure note du jour: 11/20. Je vais payer au comptoir. Le dab (celui qui ne dit pas bonjour) me facture ma moule 1€ de plus que le tarif affiché: 14,50€. Je moufte. Il baragouine une explication. Il me rend une pièce de 1€. La classe à Dallas.

Chef: allez savoir!

Spécialités: bi-tarification et banalités
Accueil 8/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 1,5€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Ardoise de 13,5€ à 18,5€. Enfant 8,5€.
Terrasse. Ouvert du lundi au samedi midi, vendredi et samedi soir.
 24 avenue Victor Hugo
 13200 ARLES
 Tél.09.86.17.51.66

AURIOL

BISTROT COCOTTE ΨΨΨ

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 mazagan, 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'aloïau 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. Peuh 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 reveniez 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:

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

NT

ΨΨ1/2

Ceux qui me connaissent soulignent parfois mon côté pervers! Vrai que déguster 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 renouvelés! 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 "teuf 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 poi" 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 boucule pour les spécialités corse. 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.

27 avenue des Goums (face au stade)
13400 AUBAGNE
Tél.04.42.03.03.56
<https://cook-up.eatbu.com/>

BEAURECUEIL

LA TABLE DE BEAURECUEIL

NT

ΨΨ

Banlieue aixoise. Banlieue huppée, je veux dire. Comme recroquevillée, replié sur elle-même, 500/600 âmes. On se planque. Cézanne peint, nous on s'éteint. Joli village si vous aimez les vieilles pierres et la (pré)histoire: ils vont souvent ensemble. Bref! Le grand bâtiment où loge le restaurant est une ferme, joliment retapée par le Conseil Général. Bénéficiaire du lieu depuis une douzaine d'années, la famille Bergès. Oui, c'est ça: Le Relais Sainte-Victoire de René Bergès, vous vous souvenez? Sa fille et son gendre Ronan Duffait aux fourneaux tiennent la belle boutique, à la fois classique et contemporaine, cuisine ouverte. Vu la tronche du chef, faudrait la fermer cette cuisine, la murer. Pas de bonjour, pas de risette, forcément aucun "au revoir", comme dans une confirmation de détachement intégral de sa mission de patron. Voit-il au moins ses clients? M'a-t'il vu? M'en veut-il? En veut-il au monde entier? Le client: ce parasite dont j'aimerais me passer. Si seulement. Enfin bon. Heureusement que madame en salle est parfaite, d'un bel entrain. Elle l'adore son boulot, elle le respire. Même si elle est secondée par un serveur volontaire un peu décalé du standing de la maison. Et de ses tarifs. Ouch. Point de vue propositions, c'est court et fainéant! 2 entrées et 2 plats à la carte. Et vu l'AOC de la maison, je suis surpris de l'absence de viande d'agneau! Va choisir: menu à 55€ (paf) ou 68€ (boing)! Le choix est rapide! En semaine, le menu à 33€ (vlan) se décline en formule à 25€. Pas d'alternative. Alors je sais bien qu'on va me dire "ouin mais tous les produits sont frais et les plats sont faits maison gnagnagna". Manquerait plus que ça. "La crème de potimarron" est sobre, paysanne et crémeuse, trois croustons dessus comme une soupe de poisson. Vasy Dédé, tape toi la cloche: 14/20. Le "sauté de bœuf". Viande tendre trop peu grasse essorée de son goût parti dans le jus de macération. C'est pratique: comme une daube, ça se réchauffe à la demande et tu fabriques pour une semaine en stockant au frigo. J'ai rien contre, mais pas à ce niveau de tarification. D'autant que le gratin beurecuein (de Beurecueil) ne casse pas trois pattes à une patate: comme un dauphinois mais avec du fromage fondu et de l'ail,

trop. C'est le problème des gratins faits trop à l'avance: la macération de l'ail. Mais faut pas gâcher, alors on fourgue. 12/20. Le chef semble préférer les desserts. Et puis dans le menu, c'est le seul rayon avec du choix! Soufflé citron? Pour moi, un "tout chocolat" qui joue les fantômes de l'opéra! Base craquelin doux, 3 couches de chocolats servies avec une glace chocolat noir faite ici, très maîtrisée. Le délicat paralélépipède transpire du chapeau mais j'ai quand même pris mon 1er plaisir franc du repas! 15,5/20. Café vendu 3€ avec un vase de meringues, c'est rigolo. Boutique endormie, comme blasée. La tarification est d'une autre époque, celle où le client voulait (ou pouvait) payer les rideaux et la déco. De ce point de vue, complètement à la ramasse. Grosse déception. Je dis ça à toute faim utile.

Chef: Ronan Duffait

Spécialités: joli et trop cher

Accueil 16/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 16/20. Pain 13/20. Café 3€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 25€ et menu 33€ du mardi au vendredi inclus sauf jours fériés. Formule 35€. Menus 55€ et 68€. Enfant moins de 4 ans gratuit. Enfant 15€ (moins de 12 ans). Patio-terrasse. Salle de séminaire.

La Ferme

66 allée des Mûriers

13100 BEAURECUEIL

Tél.04.42.66.94.98

www.latabledebeaurecueil.com

BERRE-L'ÉTANG

L'ENVOL DES SAVEURS

NT

Ψ
Pourquoi pas, ça fait des économies. Les nouveaux propres ont gardés au frontispice le sobriquet choisi par l'ancien. Il avait réussi le pari de faire un bon restaurant (en tout cas au début) en cœur de ville mais voilà, il est parti. La nouvelle idée serait celle d'une cuisine marocaine. Proposée "à emporter" façon snack devant le trottoir, et au fond de l'établissement à table. La lecture du prospectus qui tient lieu de carte donne le tournis! Accrochez vous au pinceau! Sandwich grec, tacos, kebab, burgers, cordon bleu, tenders, merguez, 14 pizzas, 7 grillades, 7 entrées marocaines, couscous le ouic-end et tajines toute la semaine! C'est plus un restaurant, c'est la foire du trône! Je suis allé au fond, me suis assis. Le personnel fait des allers-retours pour aller en fond de cale et en ressortir avec des sachets transparents de produits congelés même pas planqués aux yeux du client. Ce qui vous met la banane jusqu'aux babouches quand on lit "produits frais" sur le prospectus. Très frais, en effet. Bref! Dans ce déprimant tas de photos de plats et de sandwiches, j'ai cherché le positif: "tajine poulet, olive et citron". A côté de moi, deux bigorneaux d'ados gros comme des pourceaux se bâfrent de frites et de nuggets en buvant du coca. Faut

pas s'étonner des générations de diabétiques. Enfin bon. Pour patienter, une des cuisinières m'apporte fort gentiment deux échantillons: "zaalouk" (caviar d'aubergine, poivrons et tomate) et curieusement "falafel", décrit ici poivrons et tomate grillés à la coriandre... alors que le falafel est une spécialité du Moyen-Orient, une boulette frite de viande. Deux purées agréables même si elles trempent dans l'huile. Et le pain est bon. 12/20. Mon tajine arrive dans son appareil habituel. Dedans, pas de semoule. Un véritable tajine: sans semoule! Aie. Point de vue fond de jeu, multi-réchauffage flagrant, jus sirupeux avec olives vertes durailles, citron confit déconfit, en purée. Le poulet n'est vraiment pas terrible comme 9 fois sur 10. Un demi côté de carcasse rachitique avec un bout d'aile qui se détache tout seul. S'il avait pu voler, il ne serait pas allé loin, comme un naviiion sans ailes. Pour 13€, pas mauvais pour un snack mais pas terrible pour un restaurant. 11/20. Un alignement de desserts comme là-bas dis me faisaient la danse du ventre dans leur aguichants présents. On me sert un petit mais bon thé à la menthe (1,5€) avec de mon choix, 2 sucreries vendues 1€ pièce: une corne de gazelle bien sous tous rapports (14/20) et un vieux baklawa à la pistache (bravo) mais rance, abandonné sur le bord de ma coupelle à 6/20. Voilà. On boit de l'eau du robinet dans de jolies bouteilles design en verre de la marque d'eau norvégienne Voss. Ça fait toujours des économies, mais c'est interdit. Enfin bon. Une taule comme il en existe mille, on ne va justement pas en faire une histoire des mille et une nuits mais fallait que je vous la raconte, ça fait partie du monde d'aujourd'hui.

Spécialités: un tas!

Accueil 11/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 12/20. Pain 14,5/20. Thé à la menthe 1,5€. Toilettes 15/20. Carte. Enfant 4,9€. Climatisation. Petite terrasse trottoir devant. Parking aisé derrière le restaurant.

Fermeture se renseigner.

23 avenue de la Libération

13130 BERRE-L'ÉTANG

Tél.04.88.40.27.52

CHERS LECTEURS ET LECTRICES,

IL EST POLI ET PRUDENT DE RÉSERVER VOTRE

TABLE AU RESTAURANT.

C'EST MIEUX POUR L'ORGANISATION DES

CUISINIERS QUI TRAVAILLENT

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 NE SONT PEUT-ÊTRE PLUS

D'ACTUALITÉ AU MOMENT OÙ

VOUS LISEZ LA CRITIQUE.

La rédaction

CARRO

CHEZ FRANCINE
ΨΨΨ

Faudra bien qu'on se pose la question, un jour. Qu'est-ce qu'un restaurant? Un endroit doté d'un four, de poêles, de couteaux... où mange le client? Pas que. Selon les critères souvent abusifs de Mauricette, faut aussi un cuisinier. C'est tellement mieux. De cuisinier "chez Francine", il n'en manque pas. Ici, ils sont au moins deux à ficeler le gigot et à assaisonner le haricot comme pas deux. Été 2016: en mettant la 1ère fois la clé dans le trou de serrure, Cédric Guérin et Damien Garcia ont conservé le nom de baptême historique. Ça change bigrement du taulier bricolo qui se fatigue à chercher un nom pour sa boutique plutôt qu'à chercher un bon chef car ça coûte trop cher. Bref! Dedans surprise! Cuisine ouverte neuve repensée de frais, et coin pizza désormais plus spacieux qu'un food-truck. Toujours quelques tables près du comptoir d'esprit maritime-bistrot avec l'ardoise murale des suggestions du moment. Deux marches en dessous, la terrasse façon cabanon face à la mer où le chaland se serre les coudes à l'année, quand je vous le dis que vous auriez dû réserver! Mais vous n'écoutez jamais. Mauricette si. C'est pourquoi elle tenait à se caler le tambour avec une des fameuses pizzas de la maison dont je lui avais vantée la recette historique. La gouleyante "3 fromages", que je connais bien, on était à l'école ensemble alors vous pensez. Roquefort, emmental, brousse et cébettes! La cébette vous met un sacré peps dans le rondouillard fromagé, bien vu!.. et quelle jolie pâte! 15/20. Côté vraie cuisine (je dis ça pour vexer le pizzaiolo), on change de limonade rapport au registre balnéaire habituel. Vu les fournisseurs de poisson et de légumes voisins, le steak de thon rouge de Carro ou les rougets de méditerranée en persillade répondaient au cahier des charges. Décision prise: "pastilla d'espardon aux amandes, jus d'écrevisses". Assiette dodue et jus gourmand, 6 ou 7 légumes de saison au goût de ce qu'ils sont. Dans la pastilla (brick), poisson resté souple après cuisson, bossé avec une brunoise de légumes cuisinée avec amandes, oui, des amandes entières. Pas les pâlottes amandes effilées des îles flottantes maquillées. 15/20. A la place de "chez Francine" en façade, la direction pouvait accrocher "chez Sonia". C'était mérité car la "tarte au chocolat, caramel au beurre salé" de Sonia Garcia est une douceur dont on se souvient, digne d'une pâtisserie de boutique! Sa ganache a du panaché! Ainsi naquit dans les écoles de restauration la filière "accueil option pâtisserie"! 15/20. Rien à ajouter, sinon que "chez Francine" est le mignon cabanon à la bonne franquette et sans mandoline pour la frime, sans chichi-panpan ni snobisme mal placé. On y mange vraiment bien et du fort bon. Très suffisant pour l'appellation "restaurant" à nos yeux.

Chefs: Damien Garcia et Cédric Guérin

Spécialités: soupe de poissons maison, Carpaccio de poulpe, Tellines en persillade.

Filet de loup à la crème d'oursins. Rougets entiers à la plancha. Pieds paquets marseillais. Toujours une viande rouge... et la pizza! Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Maison du Bon Café 2€ 15,5/20. Toilettes 15,5/20. Carte à l'année. Suggestions du moment. Enfant 12€. Groupes 40. Parking aisé. Ouvert 7j/7 en saison. Hors-saison fermé lundi soir et mardi soir.

Plage de Carro
13500 CARRO-MARTIGUES
Tél.04.42.80.79.46

CASSIS

ANGELINA

ΨΨΨ

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 tongs Louboutin ou un tee-shirt Armani. Car à l'intérieur, seules vous relèquent 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 miettes! Avec la pourtant blâcée 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. Epau de 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 boulotée 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



MATTHIEU ALBERTINI
AU PETIT NOUVEAU
83 LA VALETTE



MARIE SOFFIENTINO
MANON DES SOURCE
83 SIX-FOURS



LOUIS POLI
COOK-UP
13 AUBAGNE



MICHAEL SIMON
CM SIGNATURE
83 LE LUC EN PROVENCE

MEILLEURS SECONDS



SYLVAIN LAMBIC
AU VIEUX PRESOIR
83 BRIGNOLES



SERGIO ROUSSET
LA BELLA CLARA
83 MÉOUNES-LES-MONTRIEUX



DIMITRI FÉRAUD
CM SIGNATURE
83 LE LUC EN PROVENCE



SIMON DOUSSET
LA MARINE DES GOUDES
13 MARSEILLE



NICOLAS LANDRIAU
RESTAURANT L'AUTREFOIS
13 SALON-DE-PROVENCE



HERVÉ PERAN
AU VIEUX PRESOIR
83 BRIGNOLES

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 sucres sur les lèvres qui collent 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 15,5/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain maison 15,5/20. Café Ily 2,3€ 15/20.

Toilettes 16/20. Formule midi semaine sauf jours fériés 19€. Menu 37€. Carte. Plats "tradition". Douille baisse 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

LA CIOTAT

LE JARDIN DE LOLA

ΨΨΨ1/2

Une vision du monde qui change la vie... si vous aimez le restaurant! A la Ciotat! J'veus jure! Ouvert depuis mars 2019, une singulière maison planquée en cœur de ville, dotée d'un surprenant jardin sous les platanes, à l'abri du bruit et des regards. La cuisine devrait vous surprendre sauf si vous carburez au commun. Un midi de semaine estival, la maison joue presque à guichet fermé. Menu 19,50€ le midi en semaine, des formules. Tu m'étonnes que l'affamé se bouscule au portillon! Carte concentrée et menu à 35€. En ce moment, "gâteau de tomates fraîches aux herbes du jardin, chèvre pané et confiture d'olives". Terroir et saison plein phare! Ce qui ressemble à une tapenade noire est la confiture d'olive, extra alors que moi le sucré, bof. Cromesquis de chèvre un peu aride mais sincère! Le gâteau de tomate comme un gros aspic! Un régal de fraîcheur qui feint le simple! Brunoise de tomates jaune/verte/rouge du haut du panier parfumée au basilic frais, assaisonnées par le diable! Bravo le maraîcher! Et le cuisinier aussi... un peu quand même... 15,5/20. Une évidence: le chef goûte, trempe le doigt. Cinglante confirmation avec son "effeuillé de morue et pomme de terre, sauce vierge". L'homme des fourneaux n'est vraiment pas un

cynique de la gamelle: poisson de première pogne, en millefeuille avec des rondelles de patate vapeur du jour, sucrée et qui se tient. La sauce vierge, ma préférée de l'été, est un vrai soleil! Brunoise précise de tomates en couleur, olives noires, ciboulette, huile d'olive et pour finir, basilic frais et fleur de sel! Bravo le poissonnier! Et le cuisinier aussi... un peu quand même... 15,5/20 encore! Menu à 35€; dessert unique imposé. J'ai les rotules qui font clac-clac: "flan libanais à la fleur d'oranger, glace aux pétales de rose". Boudiou, culotté. Le chef fait sa crise d'exotisme, revient d'une semaine au Club Méd', a relu "Tintin au Liban"? Alors vous comprenez, j'étais un peu sur le recul, la frousse d'une éventuelle déception après un formidable début. Sauf que ce joli truc, il marche bigrement dans les associations, le sucré se planque derrière les saveurs délicates, pistache et fruits rouges en invités. Je me surprends: 15,5/20! Qui pratique cette cuisine provençale ouverte au monde, ou plutôt "aux mondes"? Olivier Vettorel! Au début de "Kitch and Cook" à La Ciotat, aussi sur Marseille, Cassis... Quadra discret qui a su conserver un regard d'adolescent, et pas du genre à chercher les projecteurs et les photos. On retrouve cette humilité dans sa cuisine, le produit devant et lui derrière, je fais juste mon job de cuisinier. Dans le même magnifique état d'esprit devenu rare dans la restauration, sa solitaire compagne Mélanie Reynaud et l'épatante Valérie Marschall tiennent la salle au naturel, la boucle est bouclée, tout est dit. On n'attend que vous.

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€ Alteo 16/20.

Toilettes 16/20. Formules 14€/16€ et menu 19,5€ midi semaine sauf jours fériés. Menu 35€. Carte. Groupes 40 l'hiver. Eté se renseigner. Jardin intérieur. Climatisation.

Banquets, séminaires, repas de famille.

Fermé dimanche soir et tout le mercredi.

Parking Verdun à 50 mètres.

3 avenue Fernand Gassion

13600 LA CIOTAT

Tél.07.55.67.15.58

http://www.lejardindelola.fr/

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 requilleurs-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

L' OISEAU RIEUR**NT**

Ψ

Succède au Murano. Restaurant d'étage bien décoré. Il faut que j'explique rapidement que ce restaurant affiche une ambition peu commune. Pas celle de casser la baraque avec une cuisine remarquable (on l'a compris après avoir mangé) mais celle "de favoriser l'emploi des personnes atteintes de trisomie 21". C'est d'ailleurs l'axe de communication majeur de la boutique. Voilà. Grande salle quasiment vide ce midi. L'accueil n'est pas tellement en place, 4 personnes vers le comptoir: elles me regardent planté devant la porte. Une fois assis, une petite s'occupe de mon cas, seule et non encadrée. Elle me refille la carte, une feuille papier. Elle ne demande pas si je désire une boisson et ne fournit aucune explication. Le problème est que la carte mal fagotée n'est pas loquace non plus! Et aucun tarif de boisson! La direction n'est pas sympa de laisser sa serveuse sans soutien technique! Mais elle n'a pas oublié d'écrire le fameux "cuisine selon l'humeur du chef"! Il est d'évidence de mauvaise humeur! Vous allez voir! Un plat du jour à 13€ (gnocchi) des salades et tartares de 14€ à 16€, 6 plats chauds de 11€ (pâtes) à 19€: mon "poisson du jour grillé" (dos de cabillaud sauce vierge, riz). Une responsable venue (trop tard) à la rescousse m'aura vendu redondant "tous nos produits sont frais et faits maison gnagna". M'arrive une assiette ronde haute comme ça qui doit faire son poids. Dedans une plâtrée de riz qui trempe dans une flaque d'huile elle-même cernée de dramatiques gribouillis de balsamique. Dessus le tas: le poisson poêlé. Un gros carré. Je tape dedans, si salé que j'ai l'impression de me noyer dans les marais salants. A la lère bouchée, je suis resté penché au dessus de mon assiette, tétanisé à l'idée de devoir lever le regard au cas où on me surveille! Bon sang. Une horreur. En fait, de la morue non dessalée. Comment un cuisinier peut-il servir un truc pareil? Quelle que soit son humeur? Gras et noirci par la poêle, badigeonné d'une avalanche de sauce vierge, ma préférée de l'été. Dessous un peu planqué, comme une purée de chou-fleur marron en gratin. Pour sûr que ya de la matière, on peut pas dire. Mais le rata n'est pas bon. 19€ quand même et 11/20 pour être amical. On m'offrirait spontanément le café (moyen) vu le retour de l'assiette inachevée. Si le client est prêt à faire preuve de compréhension dans ce contexte empreint d'une volonté sociale et malgré un service volontaire mais bancal, il rechignera à déboursier infiniment trop cher pour manger dans un restaurant. Puisqu'il s'agit d'un restaurant commercial avant toutes autres considérations.

Spécialités: décoration
Accueil 12/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 11/20. Toilettes 15/20. Plat du jour: Carte, Enfant -12ans 10€. Ouvert le midi en semaine, vendredi et samedi soir mais pas tousjours. Afterwork le vendredi.
Athéla 1 50 voie Ariane

ZAC des Mattes
13600 LA CIOTAT
Tél.04.42.36.24.32
www.loiseauieur.fr

LE CARRÉ**NT**

00

Un peu surpris par le niveau de tarification un poil culotté! Deux plats du jour à 14,5€: poulet basquaise ou une crêpe! 3 salades à 19€ et 21€, des tartares de 21€ à 26€, 6 poissons de 26€ (daurade en porte-feuille) à 28€ (sole meunière), 3 pâtes avec penne à l'arrabiata vendue 19€ (ouch) ou wok asiatique à 23€, et puis 5 viandes de 21€ (andouillette probablement plaquée or) à côté de bœuf 35€. Pardonnez le côté rébarbatif de mon exposé nécessaire, mais dans ce cas de moquerie avérée du client il convient d'être précis! La tarification serait moins gênante en cas de cuisine soignée. Sauf qu'il s'agit ici de grosse bouffe banale mise en scène avec du tralala esthétisé et réalisée avec des produits de trop basse qualité. Bref! L'accueil du patron assis à l'entrée avec son chien pourrait entrer dans le cadre d'un folklore bon enfant. Les deux serveuses se glissent dans le cadre minimum d'amabilité requise: porte-assiette et tiroir-caisse. J'ai vu passer les deux plats du jour cités plus haut, des menus enfant avec des frites marrons et j'en passe. J'ai eu peur. Alors en bon cobaye consciencieux, j'ai voulu laisser la chance au produit avec un plat qui passe ou qui casse: "sole meunière 350/400g". Ça casse. J'ai vite pigé que le service ne proposerait pas de découpe. C'est vrai que l'exercice est généralement réservé aux restaurants. Une assiette ovale noire maquillée avec de la poudre orange comme s'il en pleuvait. Des légumes poêlés sans application, un risotto trop cuit à l'ail: faut oser. Et puis ma pôvre sole de basse extraction molle et peu colorée par la cuisson, certes dotée mais de piètre qualité, de l'huile, peut-être du beurre, pas de citron. Et badigeonnée d'une persillade: le truc qui m'achève! Comment peut-on appeler ce truc une sole meunière? C'est de la maltraitance à l'égard du Larousse Culinaire! Avez-vous déjà lu dans la bible culinaire provençale de Jean-Baptiste Reboul la recette des pieds-paquets sauce au beurre et celle des alouettes farcies au foie gras? Non? Hé ben alors! Je dégage sans hésitation le 6/20 pour ce plat facturé 28€ quand même. Pas de dessert, la tarte aux pommes de sous-traitance traîne en salle dans son moule en alu. Alors que la nourriture vous flingue le crapaud et le moral, le tarif des boissons n'est pas assommant, en tout cas pour le formidable café à 2€ et l'eau gazeuse à 3,5€ de marque Ogapur. Si le plan vous séduit, c'est planqué aux mirettes puisque Le Carré se situe sur le parking du Nouveau Port de Plaisance à La Ciotat. Du sur-mesure pour raquer et mal manger. Caricatural et risible. Dommage, c'est plutôt joli Lili.

Chef: allez savoir!

Spécialités: tiroir-caisse et transgression des recettes

Accueil 14/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 7/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 2€ 16/20. Toilettes 14/20. Formule 18€ midi. Carte. Enfant 13€. Tapas. Terrasse vélum clopouse. Pas de chèque. CB à partir de 15€. Soirées à thème. Parking sur place.

Promenade François Mullet
Nouveau Port de Plaisance
13600 LA CIOTAT
Tél.04.42.04.87.91

LA JOÏA

NT

ψ

Terrasse bondée tout autant que l'accueil est absent. C'est vous dire si c'est bourré de clients. J'attends planté au milieu de l'agitation générale, à deux mètres du comptoir pour être sûr d'être vu. Moi que mon médecin sermonne pour cause de surpoids, j'apprends être au final transparent. 3 personnes œuvrent pourtant en salle, j'ai bien compté. Chacune spécule que l'autre s'en occupera, de ma pomme. Ça baisse les yeux, feint ne pas voir, tourne la tête, regarde ailleurs. Un comportement qui en dit long. Et puis une dame stoppe son repas, se lève pour s'occuper de mon cas. Gloire à elle mais si c'est la patronne, elle a du souci à se faire avec son personnel. Enfin bon. L'ardoise du jour avec 10 entrées ou plats de 14€ à 19€: buratta et roquette, carpaccio, salade de poulpe, linguini aux palourdes ou au pistou, ravioli à la crème de parmesan... selon le serveur qui serait le cuisinier (pourquoi pas) la carte pousserait plus loin le débat... et les tarifs! Tarifs un tantinet tropéziens! 4 entrées de 19€ (soupe de poissons) à 22€ (tartare de bœuf à la tuber aestivum). Les plats déroulent de 19€ (pâtes) à 28€ pour une petite bouillabaisse de "poisons" de roche, faites gaffe quand même. Et puis mon "agneau de lait des Pyrénées grillé à la plancha, pomme purée à la truffe (tuber aestivum)". J'aime cette viande grillée, j'aime la truffe, l'intitulé berce. Pour patienter, une mise en bouche tartare de thon, bien relevé. On ne sent pas tellement le goût du fameux poisson curieusement rosé, mais l'initiative est sympathique. 13/20. M'arrive l'agneau, assiette froide, je parle de la céramique. Pour flinguer mon fantasme façon mchouï grillé avec viande laquée des sucs, ya pas mieux! Quelle tristesse! Je croyais renifler un savoir-faire mais le chef se mord l'asperge avec 4 rondelles de filet d'agneau façon salami de 4 millimètres d'épaisseur, poêlées du côté visible et face cachée, pâtes comme du bouilli. Trop cuit et duraille. Jus éteint et froid (forcément), faisant juste acte de présence pour l'œil. Les trois pets de purée font le boulot, chargés en extraits de truffe pour plaire au gogo de client et décorés de lamelles de truffe d'été à la saveur peu marquée, sans grand intérêt travaillée de la sorte. Le

prix du plat? 24€ mes cocos. Bing. Et un 11/20 pour la note. Faiblard vu le braquage. Desserts facturés 10€, plus c'est gros, plus ça passe: non merci. Le seul franc plaisir du repas est... le pain qui serait fait ici! Boules croustillantes individuelles, maîtrisées. Une affaire récente (juin 2020) marketée et pensée dans l'air du temps avec son préambule macéré dans la rhétorique pour pigeons: terroir, local, durable, produits biologiques, environnement, gnagnagna. Signé: by Cris Farenasso. Probablement un cuisinier d'exception.

Chef: by Cris Farenasso

Spécialités: cher vu le niveau

Accueil 6/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 14/20. Pain 15,5/20. Café Malongo 2€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Carte et ardoise. Bar à cocktails. Terrasse. Fermeture se renseigner.

8 quai Général de Gaulle

13600 LA CIOTAT

Tél.04.42.08.95.51

<https://lajoiarestaurant.com/>

CHÂTEAUNEUF-LES-MARTIGUES

L'ENDROIT

NT

ψ

Le lieu de "L'Endroit" n'est pas tellement facile pour un business aisé malgré le spacieux parking qui attend le chaland. Les zones artisanales, même à deux pas du centre-ville sont rarement propices à fantasme de tables. Aussi soignée d'apparence soit-elle, la récente boutique n'échappe tristement pas à la règle. Mais elle la frôle! C'est à dire? Bougez pas que j'explique! La serveuse semble parfaite à l'accueil, y compris lors de la réservation au téléphone. Sauf qu'elle me demande par deux fois si "vous buvez quelque chose". Comme pour punir, elle n'amène pas le pichet d'eau de la commune souhaité alors que dehors, le soleil d'été vous plombe la calebasse. J'ai vite pigé qu'elle n'était pas "du métier", ce qui est une qualité quand on est bien conseillé par ceux qui le sont! Bref! Une formule "plat du jour et dessert" (côte de porc échine sauce forestière) que je décline... comme curieusement toutes les tables ce midi! La carte lui est préférée avec ses salades, ses burgers, ses viandes (entrecôte et tartare), son filet de dorade, ses pâtes: de 13,5€ à 16€ et 1,5€ de plus avec l'option sauce. Je vise "escalope alla parmigiana" sous-titrée "escalope de veau milanaise, tomates fraîches et mozzarella. Le tout gratiné et accompagné de frites maison et salade verte". Curieux, là encore. La recette "alla parmigiana" suppose en principe le parmesan, coulis de tomates et aubergines: j'adore ça. La milanaise quant à elle, est une escalope de veau panée avec citron et pâtes. Qui croire? M'arrive une assiette comme pour deux bûcherons moldaves gaulés comme Schwarzenegger tellement c'est copieux! Boudiou!

Les Papoteuses



Escalope de 300 grammes qui aurait mérité d'être battue au rouleau ou au battoir pour l'attendrir, elle est duraille. Pour une fois qu'on ne me file pas du congelé fin comme une tranche de jambon passée à la friteuse! Enfin bon. Dessus, des rondelles de tomates crues avec de la mauvaise mozza en carton, pas bonne et tout juste fondue. Les frites sont fraîches, mais molles comme le discours d'ouverture du symposium international des utilisateurs de Tranxène. Et tellement grasses. On mange de l'huile. Salade verte fraîche avec vinaigrette maison. 16€ pour 11/20. Pas pris un des desserts à 4€ (café gourmand à 5€). Bon café. Un raté malgré une volonté affichée de bien faire et à des prix corrects. Voilà expliquée ma déception, conséquence d'un savoir-faire approximatif qu'on espère vite recentré car la boutique mérite par ses efforts, mais je me répète.

Spécialités: parking
Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 12/20. Café 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 13€ midi semaine. Carte. Parking devant le restaurant. Afterwork et karaoké. Fermeture: se renseigner.
ZA le Fourneillier
Chemin de Patafoux
13320 CHÂTEAUNEUF-LES-MARTIGUES
Tél.09.81.00.25.79
https://endroit-restaurant.eatbu.com/

COUDOUX

LE COMPTOIR DE L'ÉOUVÉ ΨΨΨ1/2

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 voitureur 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 régalié 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 idéale 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+toque de Bauges+herbes et oignons caramélisés+crème carbonara". Ça fait du monde au balcon pour la (très) bonne cause! Reflex: 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: croustillantes 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, gratiné Beaufort"! Pas sûr que l'été soit la meilleure saison pour la déguster! Un délice, les obsédés de la Terrailon 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 franchise 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. Menu-carte 32€. Enfant 12€. Terrasse. Ouvert du mercredi midi au dimanche midi à l'année.
5 avenue de la République
13111 COUDOUX
Tél.04.13.10.69.42

ÉGUILLES

LE MILAZZO ΨΨ1/2

L'adresse a changé aussi souvent de noms que de propriétaires sauf qu'en moins de deux années, Véronique et Albert Facciolo ont bâti une institution mes jolis raviolis mignons! Sans brusquerie médiatique, juste par la force d'un travail sérieux au quotidien. Faut dire que nos archi-discrets quinquas déroulent une cuisine exempte de cabriolets gastronomichin, du bon et bien cuisiné dans le respect de tradition familiale à Italienne, sicilienne en particulier. Puisque "Milazzo" est une ville de la province de Messine, Nord de la Sicile. Bref! Ce midi avec

Mauricette s'était mise sur son 31 avec ses talons-aiguilles 47. Son grand chapeau vert faisait parasol sur une terrasse aussi garnie qu'un arancini! Plus de place pour le moindre petit pois! Quel succès! Choix torture: ne passez pas à côté de celles sélectionnées par le patron! "Fantaisie italienne", une assiette de charcuteries avec notamment jambon de Parme et mortadelle, je raffole de la (bonne) mortadelle. Pas vous? Légumes grillés faits maison courgettes/poivrons/aubergines, pas du genre huileux sortis d'un pot de sous-traitance. Et diverses versions de pecorino: fromage nature, piment et poivre. Du qualitatif à l'italienne impeccable à partager. Sinon venez seul, ça vous en fera plus: 14,5/20. Mauricette a discrètement observé le pizzaiolo Albert Facciolo devant ses fourneaux, geste précis et œil en alerte sur les cuissons, généreux dans les garnitures. Du coup, elle s'enthousiasme pour une pizza "Zola e melé". Dans le mille Émile! Sauce tomate, origan, mozza, gorgonzola et... pomme-fruit! Très bien, une initiative sucrée-salée réussie. Quoiqu'il lui mette sur le dos, c'est la pâte croustillante et gonflée d'Albert Facciolo dont il faut louer le talent. Un monument mûré 72h, eau, farine de grande qualité, sel et levain naturel. Point barre. "Punto e basta" dans la langue de Sacco et Vanzetti. Les participations régulières aux championnats du monde de pizzas ne sont pas usurpées. 15/20. De mon côté, "braccioles siciliennes": escalopes de bœuf farcies d'une persillade douce, chapelure et fromage. À côté, un tas de légumes frais cuisinés au naturel, sauce tomate pimentée dans une tasse, huile d'olive vierge de Raineri et balsamique de Modène Fattoria Estense sur table... 14,5/20. Voilà pour nous. Pas de dessert, on peut plus. Pas de tiramisù, pas de cannoli sicilien. Pour info, l'amateur pourra s'amouracher ici de la véritable recette des "pâtes carbonara": sans lardons, ni champignons, ni crème... Œuf, pecorino, guanciale (joue de cochon séchée). Bières italiennes, la vingtaine d'étiquettes de vins d'Italie dans les 3 couleurs. Donc, en gros comme en général, c'est au Milazzo qu'il faut aller pour qu'un repas italien vous botte.

Spécialités: bruciatini alla romagnola. Spaghetti alla vongole. Gnocchi pomme de terre à la burrata. Fagotini au jambon cru et crème de Parmesan. Arancini. Risotto aux légumes. Pizzas (sur place ou à emporter sur commande).

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Vergnano 2,1€ 15/20. Toilettes 16/20.

Formule 18,50€ et menu 23,50€ midi semaine sauf jours fériés. Carte. Enfant 9,5€. Groupe 40 (hiver). Terrasse. Climatisation. Parking aisé. Fermé dimanche et lundi.

3 place Lucien Fauchier
13510 ÉGAILLES
Tél.04.42.28.21.98

LE BULLETIN D'ABONNEMENT EST PAGE 97

L'EDEN RESTAURANT

ΨΨΨΨ

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: lère formulé 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 Pignonnet" 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 boudinés 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 cépes" 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.
1020 route de Berre
ZI Les Jalassières
13510 ÉGUILLES
Tél.04.88.14.40.69
www.edenbrasserie.fr

FONTVIEILLE

CÔTÉ MER

"LA BOUILLABAISSE"

NT ΨΨΨ1/2

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! Etonnant non? Suivant arrivage et les caprices du Mistral qui contrarie les sorties des pêcheurs, l'aficionado retrouve à la carte poissons sauvages, huitres de Bouzigues, tellines en petit aioli, petits rougets de pays, calamars en persillade, daube de poule 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 lustront 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 "ceviche de muge", j'aime le poisson cru, qui l'eut cuit? Jolie assiette creuse, travail délicat en couleurs: découpes au cordeau 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 barbe (toujours sauvage) est curieusement boudé au restaurant, on lui préfère le plus "noble" et surtout plus cher turbot pourtant souvent d'élevage. Mais passons! "Filets de barbe, 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 extérieures. 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 50
DEVIS SUR DEMANDE
TERRASSE
BOUILLABAISSE ET PLATS A EMPORTER :
SE RENSEIGNER**

GARDANNE

AU PETIT RESTO

ΨΨΨ

Centre-ville de Gardanne depuis début 2018: singulière adresse que voilà! Juste avant, Marie et Pascal Warmia de Zarzecki œuvraient à Pierrelatte (26). Où selon une rumeur persistante, leur clientèle abandonnée erre depuis dans les rues, hurlant les nuits de pleine lune et les autres aussi. Faut dire que c'est bon, je les comprends. Issu de la gastronomie pure le chef est un sacré cultivé de la sauce et un finaud du fumet: l'Elysée Matignon, Sofitel Bourbon Invalides et même Senderens des années 80. Le quinquagenaire (pas loin du double-mètre) s'est émancipé des assiettes sophistiquées! Désormais il se régale en nous régaland d'une cuisine entre plats canailles et recettes ménagères. Exemples aperçus dans le menu complet à 16,50€! Attention: ça change chaque jour! Terrine de cochin maison, salade aux cœurs de canards persillés, flan d'asperges sauce hollandaise, œuf cocotte

saumon fumé, feuilleté d'escargot au chorizo, saucisse de Toulouse à la crème d'ail, filet de lieu au pistou, marmite du pêcheur, cabillaud au beurre blanc, cuisées de grenouille à la provençale, Parmentier de canard, paleron sauce grêliche, rognons de veau, joues de cochon au miel et aromates, rôti de veau aux morilles, pieds paquets, et encore je fais court! La performance au quotidien n'est possible que lorsque le cuisinier se charrie le Larousse culinaire dans le ciboulot et s'il saute au cou des bons coups des fournisseurs! Vu le prix du menu, les négociations sont certainement âpres! Bref! Absente l'an passé ici-même, l'interplanétaire Mauricette voulait cette année se remplir la navette spéciale. A la carte "saumon mariné à l'aneth", presque comme un Grawlax. La saveur du fameux anadrome (cherchez un peu) reste intacte, juste arrondie par l'adroite préparation. 15/20. Suite avec un "tartare de bœuf" bien préparé, haché trop fin selon la dame au chapeau vert: 14/20. Pour 5€ ajoutés au menu tentez la "terrine de foie gras de canard maison"! Servie tous les jours! Artillerie lourde! Parfaitement assaisonné, un poil alcoolisé (de mémoire nature l'an passé), deux belles tranches: 15,5/20. Suite avec le plat du jour "seiches à la provençale". Riz basmati simple, 4 ou 5 bestioles cuisinées avec leurs attributs de décapodes, préalablement enfarinées. La sauce ou plutôt, la compotée est une merveille. Pas la flotte habituelle qui fait plouch. Tomate, persil, ail fin. 15/20. Dessert au nom rare mais connu des pâtisseries: "Indulgent coco". Une mousse façon Chiboust, et maligne crème anglaise chocolatée. 15/20. Choix de vins (très) court, salle toute en longueur bien apprêtée et tenue par Marie Warnia de Zarzecki. Son mari de chef sort parfois des cuisines pour faire coucou. Pas vraiment un extraverti non plus, mais il n'aime pas être caché, comme le fit longtemps son célèbre père... il vous expliquera! Bref! Un moment de table qui incite à pluri-récidive, surtout à de tels tarifs. De quoi convertir les dépités du restaurant: savoir que ce genre de table existe fait un bien fou au moral!

Chef: Pascal Warnia de Zarzecki

Spécialités: menu du jour

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

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

14/20. Café 2€ 14/20. 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.

6 rue Borely

13120 GARDANNE

Tél.09.81.89.13.81

www.aupetitresto.fr



GÉMENOS

LA PETITE CAVE DI SAN GIOVANNI

ΨΨΨ1/2

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 spaghettis 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
renseigner.
 1 rue Marius Roubaud
 13420 GEMENOS
 Tél.04.42.32.16.66

LAMANON

BRASSERIE FERRERO

ΨΨ1/2

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€. Reprétons: 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 maturée 2/3 jours. Car la "Brasserie Ferrero" fait aussi d'excellentes pizzas omiii! 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 entraînerait 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
Flavia 1,4€ 16/20. Toilettes 16/20. Formule
10,90€ et menu complet 13,10€ midi du lundi
au vendredi. Carte. Pizzas. Enfant 3€. Groupe
70. Ouvert midi du lundi au samedi et le soir
du mercredi au samedi. Terrasse en saison.

Parking aisé devant le restaurant.

Quartier Mas d'Audier

13113 LAMANON

Tél.04.42.47.02.33

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

MARSEILLE

AU RHUM CHARENTE

NT 000

Un nouveau nom de baptême après l'ancien, auparavant "A L'île de la Réunion". Une ruse d'indien: même propriétaire. Moi qui naïvement pensais à nouveauté en entrant, je l'apprends après m'être assis. L'apprenti de salle est sympa, ébouriffé de cheveux bleus et chaussé de la même chemise à fleurs qu'Antoine le chanteur des années 60. Symptomairement à la patronne qui sort des cuisines sans dire bonjour en traînant visiblement de très lourdes tongs. Enfin bon. Salle obscure façon discothèque avec bar, plantes en plastique et musique zouk trop forte qui vous flingue le tympan avec des haut-parleurs au son de boîtes de conserves. Avec le recul, les boîtes de conserve ici, c'est pas ce qui manque. Alors bien sûr: j'aurais pu ressortir, oui, je sais bien. Allez au bout... comprendre... savoir... Le serveur vire dans tous les sens. Il ne danse pas, non: il cherche la carte des plats. Ça fait un poil désordre point de vue organisation. Il arrive finalement avec une feuille rouge gribouillée au marqueur bleu, une huitaine de plats de 9,9€ (cari de poulet) au canard à la vanille à 14,5€. Ainsi qu'un seul dessert à 6€ (tarte coco) et deux entrées: bouchons ou samoussas à 5 €. Je demande la possibilité d'un mix des deux. Le serveur tremblait un peu à

PIERRE PSALTIS

VALET DU "TOUT-MARSEILLE QUI COMPTE"

Sur son site internet "Le Grand Pâtis"*, Pierre Psaltis nous gratifie d'une poilante saillie, joliment signifiante comme cause mon psy. Ça a dû lui échapper, il est surmené avec toutes ses invitations offertes à assumer, il n'arrive plus à suivre. Dans un sirupeux article du 14 aout 2020 à la gloire de la brasserie du Palais de la Bourse récemment installée dans les locaux de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Marseille-Provence, le mondain phocéén de la gamelle élitaire s'amuse à observer les grands du petit monde marseillais qui fréquentent l'établissement. Je vous épargne le papotage descriptif de designer cultivé astiquant avec assiduité tous les décideurs, architectes, chefs. Fidèle à la philosophie "intransigeant avec le manant et complaisant avec le gratin". Sportives courbettes de Pierre Psaltis qui ne ménage pas non plus ses vertèbres à l'endroit de la Chambre de Commerce, acteur-subventionneur réputé! En effet, on connaît bien le pouvoir considérable du réseau qu'entretient l'institution où le copinage est monnaie courante, si je peux dire. Bref!

Extrait de la fin de l'article :

"Alors faut-il y aller? Oui car les assiettes sont conformes aux promesses et parce que le service respecte le client. Oui parce que tout est bon et parce que déjà, le Tout-Marseille qui compte s'y retrouve : quelques commerçants partageant leur déjeuner avec des avocats, un consul venu en famille, un chef cuisinier étoilé venu en famille serrant la main à des amis de passage."

Il en connaît du beau monde. Quand même à le lire yeux écarquillés, faudrait demander à Pierre Psaltis qui s'inclut de fait dans ce "Tout-Marseille qui compte", quels sont donc tous ces gens qui composent le "Tout-Marseille qui ne compte pas".



Olivier Gros

* <https://www.le-grand-patis.com/1860-le-palais-bourse-brasserie-marseille-restaurant/>

l'idée d'aller demander en cuisine. Il en revient: ya plus de bouchons. Je laisse tomber mon entrée pour virer directos sur mon plat, le classique "rougail saucisse". Je me suis dit qu'avec lui vu le rendez-vous en terre inconnue, je pourrais comparer plus facilement avec ce que je connais. Sauf qu'il est incomparable. Bon sang, ça fait peur. Une assiette piteuse de la fournaise. Une tricherie en Réunion. Un tas de petits tas d'un riz blanc non salé et tiède, vaguement réchauffé. Avec, une flaque orangée qui renifle le vieil ail macéré avec quelques tristes haricots blancs en conserve. Sur le côté, des rondelles inégales d'une saucisse fumée, des petites, des grosses, des molles, des dures, des brûlées, des chaudes, des froides. Vasy Francky: c'est pas bon pas bon. 5/20 et 12,90€. Pour effacer de ma bouche le traumatisme, le café est une possibilité. Le serveur s'atèle à la tâche. Il revient vers moi, tête baissée: "désolé m'sieur, la machine à café ne marche pas". Hébé. Je me lève pour payer avec ma CB au comptoir: "ah ben non m'sieur, on prend pas la CB sous 15€". Je l'informe qu'avec mon café, j'aurais dépassé les 15€. Il va demander quoi faire de mon cas à la patronne assise en terrasse: elle accepte l'exception. Peut-être la raison pour laquelle en sortant, elle ne m'a pas salué. Mais je ne crois pas. Il s'agit plus sûrement d'une philosophie commerciale aboutie. Décidément la restauration, c'est plus comme avant. Les affaires sont devenues très difficiles et les clients trop exigeants. Allez hop! On dégage du cocotier!

Chef: allez savoir!

Spécialités: créoles, rhums et tirage de tronche

Accueil 8/20. Service 8/20. Rapport qualité prix 7/20. Cadre 11/20. Pas de pain. Café en panne. Toilettes 9/20. Menu 23,90€. Carte. Rhums. Cocktails. Marlboro. Terrasse.

Fermé dimanche et lundi.

14 rue de la Paix
13001 MARSEILLE
Tél.04.91.31.94.43

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. Approchant 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'étouffe... 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 croquisolet 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 26 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 Foyolle
13004 MARSEILLE
Tél.09.50.37.91.35 et 06.10.53.30.94

L'ANTRE 2

NT Ψ1/2

Table de quartier à un jet de spradrap de l'hôpital de la Conception, reprise fin 2019. On renifle l'esprit marseillais à plein pif, patron-serveur en pilote

automatique qui vous appelle "jeune homme" à chaque fois qu'il vous parle. "Jeune d'esprit" je veux bien à la rigueur encore que ça ne se voit pas sur mon pif. Et pour la jeunesse physique: je suis lucide sur mon cas. Avec le dab en salle: un pizzaiolo. C'est facile à reconnaître un pizzaiolo. C'est généralement celui qui ne dit pas bonjour et qui fait la gueule. Je n'en comprendrais jamais la raison. Oui, 9 fois sur 10 les pizzaiolos font la gueule. Enfin bon. J'hume l'entourloupe quand le taulier annonce "alors aujourd'hui jeune homme le plat du jour est linguines au pesto à 13,5€". La bonne blague. Ah bon? Bé voui: au milieu des autres plats à l'ardoise, le truc est vendu 13€. Je figole mon enquête de proximité en demandant si le pavé de saumon sauce béarnaise, c'est du poisson frais et si la béarnaise est faite ici. Très honnêtement le type me dit que non, il a probablement un peu souri mais j'ai pas bien vu à cause du contre-jour. Sinon 3 salades dans les 14€, 4 viandes dont un burger à 12,5€ et une entrecôte à 18€, 3 pâtes (dont les fameuses linguines au pesto), et un poisson, le fameux saumon. C'était sans compter sans la carte des pizzas de 10€ à 13€. Vue la description du plat avec le saumon, j'ai pensé en stratège: prendre une pizza. Une calzone qui existe ici en deux versions dont la calzone royale. Il se trouve que le type qui fait la gueule fait aussi les pizzas dans son four électrique. La pâte fine ne casse pas 3 pattes à un canard et le coulis de tomate est probablement un peu vieux puisque l'ail est trop fort. Champignons frais, jambon dans la norme habituelle etc. L'ourlet de cette calzone est une merveille! On dirait un rebord du buffet Henri II de ma grand-mère! Bref! La pizz': 12/20 et 13€. Les tarifs des desserts et des boissons sont non visibles, je me lance toutefois avec une salade de fruits frais. Je m'attendais au pire, j'ai eu tort! Un bonheur cette bricole! Du frais dans un jus travaillé que j'ai siroté jusqu'à la fin! Et au bout du compte: 3,90€! 14,5/20. A un moment donné, d'un pas lourd un cuisinier est sorti du trou pour aller cloper dehors. Pas de bonjour ni rien. A l'école de cuisine, il a dû prendre "option pizza". Sauf qu'au retour, il m'a cordialement salué: il n'est donc pas pizzaiolo. Bref! Une adresse qui ne cherche pas à taper du poing sur la table, juste faire un boulot du midi pour les bureaux du coin, les hospitaliers voisins et les habitants du quartier. Un simple effort sur le travail du produit frais serait un avantage indéniable pour que la boutique se démarque de la concurrence. Mais c'est tellement compliqué, et ça ne nous regarde pas.

Spécialités: salade de fruits frais
Accueil 8/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14,5/20. Pas de pain. Café Henri Blanc pas pris. Toilettes 14,5/20.
Ardoise. Plat du jour. Terrasse. Location de salle. Fermeture se renseigner.
 20 rue Hugueny
 13005 MARSEILLE
 Tél.04.91.58.24.77

BERTONI RESTAURANT

NT ΨΨ1/2

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'écaille: ça sera pour une autre fois! Parait 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. Joues 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, orichiette et légumes d'été, risotto noir au poulet snacké/asperges, mignon au cidre et j'arrête là sinon je n'aurais jamais le temps de causer du reste. Pour moi "tagliata de beuf, 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 quinquas de musicien entre pop et rock, et pas de la gnote. 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

ABONNEZ VITE UN AMI PAGE 97

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 Sylvestre
 13006 MARSEILLE
 Tél.04.91.57.14.10
<https://bertoni.catbu.com/?lang=fr>

L'ARGENTIN GRILL

ΨΨΨ

Adresse pas née de ma dernière poêlée de morilles, posée à un jet de sot-ly-laisse de Castellane: la Mecque du viandard, le Graal du charcutier! 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 idéal 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 Terrailon. Avec Mauricette en virée marseillaise équipée de son sac à dos Décathlon et de ses talons-aiguilles Louboudin pointure 47, on s'est régalé 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 "anchoiade" chaude façon bagna cauda à 14/20, "haricots rouges et blancs façon l'Argentin" originellement cuisinés avec épices (14,5/20) et une "terrinerie maison" comme dans un rêve adoubée 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 crémeuse... 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!

Cuisines: Antoine Prudent et Thoiry
Assoumany

Spécialités: grill! Entrecôte d'Argentine et
filet de bœuf (au poids). Rognon 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.arginentin-grill.com/>

LE TRAIT D'UNION

NT ΨΨΨ1/2

Un de plus sur la place à planer sur la mode à la mode. Je veux dire: sur la tendance poke bowl, plat tellement dans l'air du temps que j'en peux plus. Écrire ce mot condamne ma critique à une obsolescence programmée. Les poke bowl, pickles, ceviches et tatakis existeront peut-être encore demain, ils sont entrés dans la culture d'une certaine cuisine française avec l'espoir d'être dans un coin du Larousse Culinare où on les regardera usés comme de vieux chanteurs démodés aux cheveux teints. Enfin bon. Sauf qu'ici, on trouve un excellent cuisinier. Qui répond à la demande de la clientèle gentrifiée bobo-écolo du quartier avec des plats marqués faits pour lui plaire, mais le type a du répondant question cuistance qui l'autoriserait à jouer dans des terrains plus risqués. J'ai donc vu circuler le poke bowl de la maison. Je rappelle qu'il s'agit d'une spécialité traditionnelle hawaïenne passée par les Amériques avant d'inonder les cartes françaises. Initialement au poisson cru, recette digressée en plat végétarien et en sauces exotiques comme teriyaki ou ponzu... Bref! La rigueur des découpes est épatante, dont celle millimétrée de l'avocat! Découpes maîtrisées, d'autant que ça se bouscule au portillon en terrasse ce midi: tout le monde est pressé! Mais passons. Une carte du midi avec 6/7 plats de 12€ à 15€ et desserts 5€... et une carte du soir! Et pourquoi ça? Horripilant, mais je comprends et je viens d'en donner la raison: beaucoup de monde, et vite! Mon choix: "tataki de thon rouge, riz japonais, légumes cro-

quants". Ce qui résonne comme du redondant au cobaye qui recense les lieux communs est une belle réussite: coupe, qualité du poisson, cuisson du bestiau juste marqué. Légumes frais, carottes sucrées en deux couleurs et pois gourmands. Le riz japonais de type uruchimai, semble réchauffé! Fade. Argumenté par du sésame noir, peu intéressant, dommage il plombe le plat. Sauce soja sucrée. J'ai sorti mon 14,5/20 pour 15€ seulement. A ce prix, on te fourgue généralement de l'albacore sec et fibreux décongelé de frais. Bravo pour l'effort! Je n'ai rien pris d'autre, ce qui gonflera visiblement la patronne derrière son tiroir-caisse. Vu qu'on ne m'a pas donné la carte des boissons, pas envie d'y aller à tâtons. La serveuse joue juste, adorable dans la complémentarité. Une bonne idée de la place et autour car vraiment, j'en ai un peu ras le moultardier des tables qui se la joue cool Raoul et qui te fracassent ton 13ème mois même quand tu ne l'as pas.

Chef: Alexandre Fabrizio
Spécialités: cuisine fusion et traditionnelle française

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Plat du jour. Ardoise du midi et ardoise du soir avec formule 20€ et menu 24€. Terrasse. Ouverture 7j7.
13 place Notre-Dame du Mont
13006 MARSEILLE
Tél.09.81.73.79.00
<https://le-trait-dunion-restaurant.business.site/>

LA MARINE DES GOUDES

NT 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 Tàycb 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 Murtole, 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 arpions 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/yuzu 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 tournent 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 cœur, 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 poulpe 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 Dousset
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/>

SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX!



GUIDE LE BOUCHE A OREILLE

ÉMILIO

NT

ψψ

A distance d'un dégagement de gardien de but du Stade Vélodrome, une coocasse boutique italienne, entre terrasse pour manger et produits vitrinés façon salumeria. Bravo: belle carte de vins de la Botte, une quinzaine au verre, peut-être des ballons puisque allez l'OM pas loin. Pour poursuivre dans la métaphore footballistique, question cuisine il s'agit ici plutôt de la série B Livourne ou Ascoli que de la Juventus ou la Lazio. Pourtant le cadre propice à intimité donne envie d'y traîner l'œil un moment, il ne s'ennuie pas. D'autant que le service est rondement mené, sans les chichis coutumiers des italiens exubérants qui appuient sur la pédale de l'accent pour faire comme là-bas, dis. Un regret: que ce serveur prétende au fait maison intégral dans la boutique. Rien que pour les pâtes et raviolis, on sait bien que c'est presque impossible. Ou alors vu le boulot, ils ne peuvent rien fabriquer d'autres sauf à être... une équipe de foot en cuisine! Or ici un seul monsieur est en cuisine, voyez-vous! Au niveau du choix: il est (en plus) large et la tarification au-dessus de mes habitudes transalpines. C'est simple: rien sous les 15€ y compris les entrées, et on monte à 32/35€ pour les plats. Ça ne me pose aucun souci quand la cuisine suit. J'ai sauté sur l'opportunité d'un "Vitello Tonato", je raffole de ce plat: veau et mayo au thon. Veau tranché fin surnoyé de la crème, viande comme confit, il n'est pas cuit ici. Il se déchire comme du buvard, 4 belles câpres en prime. 14/20 pour 15€. Suivent mes "Bucatini alle vongole-palourdes". Les bucatini sont des pâtes longues comme des spaghettis, mais creuses. L'assiette noire présente bien, pâtes à dente comme il faut. L'effet positif aux mirettes n'efface pas une frustration au niveau de l'assaisonnement: il frise le néant; c'est plat, pas de piment, aucun peps. Curieux. C'est avec ce genre de signe qu'on renifle les limites d'un cuisinier. 13/20 pour 23€ quand même (boum), 3€ le café, on s'approche des tarifs de la Place Saint-Marc à Venise. Bref! Pas de miracle Chez Emilio, et on le regrette. Tout est nickel-chrome sauf la cuisine, véritablement un peu courte vu les tarifs affichés. L'opération marketing semble fonctionner: des VIP mangent ici: Depardieu, Mélenchon, Nicoletta, Samuel le Bihan, Julie Gayet... Alors puisque c'est cher, ça doit être formidable non? Ben non, pas toujours mes amours.

Chef: Emilio

Spécialités: produits importés d'Italie
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité
prix 11/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café
3€ pas pris. Toilettes 15/20. Carte. Antipasti
15/25€. Salades 15/25€. Plats et spécialités
15/35€. Ravioli 15/18€. Desserts et fromages
8€/15€. A emporter et livraison possible.

Fermé dimanche.

70 avenue de Mazargues
 13008 MARSEILLE
 Tél.04.91.32.67.76

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 prévient va falloir courir vite. Avec Mauricette, la fatuse 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 classiques, 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 accros 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

BUONA SERA

NT Ψ

Parti pour déjeuner dans un autre établissement finalement fermé sans prévenir (ça m'apprendra à ne pas réserver), me voici à nouveau à Buona Sera: garé juste devant! "A nouveau" car épinglé voilà quelques années. Rien n'a vraiment changé à l'intérieur, je répète donc ce que j'avais déjà écrit: "dedans c'est "così fan tutte" et pas très grand, comme un couloir aménagé avec des murs orange, quelques masques de carnaval vénitien aux murs. Au fond le comptoir et la cuisine. Je scrute un peu la salle vide, à part ma pomme." Voilà pour la photo. Par contre, pas question de replonger dans les pâtes fraîches calamiteuses et le crapuleux bavarois aux fruits rouges de la 1ère fois. On ne m'y reprendra plus. Cette fois, j'ai laissé sa chance à la pizza. Une "calzone royale" à 12€. La patronne me l'apporte, et sur sa lancée m'explique la fonction du bibelot en bois peint posé devant mon verre: "appuyez ici si vous avez besoin de quelque chose". Ahahah! La blague! Où est la caméra? Je me suis poilé la gazinière! Une sonnette! Ding-dooooong... Et puis la dame a filé je ne sais où. Pfuitt! Plus vu personne jusqu'à la fin de ma pizza. Mais passons. Pizza curieuse, elle aussi. Sa pâte est correcte mais elle fait l'originale. Le fameux chausson en demi-cercle est comme tartiné d'une seconde garniture, dessus. Tomate, fromage, une olive et deux feuilles de basilic frais. Dedans, jambon fin comme du papier à musique, fromage coulant... Tiens? Un jus noir coule dessous, genre liquide à l'encre de seiche. Pizza retournée pour vérification, c'est noir de vieux gras carbonisé. Sachant qu'il s'agit d'un four électrique, ce n'est donc pas du charbon de bois. Plutôt le symptôme d'un four très sale non entretenu. J'ai presque fini mon truc, sur la pointe des pieds en évitant la croûte noire, puis je me suis avancé vers le comptoir pour payer et fuir... sans appuyer sur la sonnette! J'ai donc vu le couple qui se planquait dans l'arrière-boutique dans une sorte de cour dérobée attenante à la cuisine. Comme si la direction en avait ras la cafetière des clients, si on pouvait s'en passer des clients, on n'hésiterait pas une seconde. Tiens, une idée: faudrait installer un distributeur automatique de pizzas qui lui permettrait de ne pas ouvrir le restaurant. Bonne idée non? Bref! Addition manuelle, entre-

prise non assujettie à la TVA. Un chandelier, c'est-à-dire "moyen" dans notre codification. J'étais dans un bon jour.

Spécialités: sonnette, stupeur et tremblements

Accueil 13/20. Service 6/20. Rapport qualité prix 11/20. Cudre 14,5/20. Pas de pain. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Carte. Plus de 40 pizzas de 9€ à 12€. Fermé lundi, samedi et dimanche midi. A emporter.

172 avenue de Toulon
13010 MARSEILLE
Tél.04.91.80.15.30

LA TABLE DU 12ème

NT ΨΨΨ1/2

Quelques années maintenant qu'avec la Castafiore des fourneaux Mauricette, risette aux badigeonnes on se palpe le magret en sortant d'ici. Sauf qu'en apprenant le départ du cuisinier Fernando Rodriguez, le frère de Nancy Dreves, 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, naturlich 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 mir, 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 loupier la cuisson du crustacé, ici impeccable. 15/20. Vous commencez à me connaître, 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 bobard faite pour le plaisir! 15,5/20 pour les meilleures pâtes aux palourdes en version crémeuses jamais bouillottes 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.

Chef: Luka La Sala

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

NT ΨΨΨ

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 verge, petite bouilla de l'Infinité, médaillon d'agneau confit au thym et à l'aïl, 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 rinqais 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 (6€/100g) réservation 48h.

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Laouzza avec nacelle maison 2€

15/20. Toilettes 15/20. Formule midi du mardi au vendredi 14,90€ et 18€. Formule 24€ midi semaine. Menus 29€ et 34€. 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.

Château-Gombert
13013 MARSEILLE
Tél.04.91.07.69.19
<https://linfinite.eatbu.com/>

CHERS LECTEURS ET LECTRICES,

IL EST POLI ET PRUDENT DE RÉSERVER

VOTRE TABLE AU RESTAURANT:
C'EST MIEUX POUR L'ORGANISATION DES
CUISINIERS QUI TRAVAILLENT
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 NE SONT PEUT-ÊTRE PLUS
D'ACTUALITÉ AU MOMENT OÙ
VOUS LISEZ LA CRITIQUE.

La rédaction

LE PRIX N'EST PAS LA VALEUR

Le 15 mai dernier à la télé, l'émission "C dans l'Air" sur la 5. Blabla entre experts de tout, c'est-à-dire souvent de rien. Thème du jour pendant le confinement: "Vacances: alors on réserve?". Les invités spécialistes répondent aux questions des téléspectateurs quand arrive celle-ci: "Pour que les français réservent, les campings, les hôtels, les restaurants devront proposer des prix attractifs, le feront-ils?"



Qu'importe ici les réponses dont celles du pourtant brillant économiste Jean-Marc Daniel (en photo) qui reste ici planté dans une rhétorique soporifique. De toute façon, l'intérêt est plutôt dans la question: qu'est-ce qu'un prix attractif?

On peut considérer que pour un camping, un prix "attractif" est un prix "moins cher que la valeur", valeur calculée en rapport de la qualité de son

emplacement, de la commune, de son standing, des services, masse salariale etc. Pour un hôtel c'est un peu la même chose, il existe même des classifications officielles (parfois obscures) pour les catégoriser. Il faut noter que dans les deux cas, l'investissement foncier initial est souvent important et que, en faisant court, les frais sont (presque) identiques, qu'une chambre d'hôtel soit vide ou occupée! Autrement dit quand l'hôtelier sait qu'il ne va pas "remplir", il peut communiquer sur des tarifs au rabais avec le soutien de sites comme Booking... dont il se plaint du "racket" quand il doit passer à la caisse! Bref!

Pour un restaurant -en tout cas un vrai avec du vrai personnel et non de ces boîtes à apprentis non encadrés corvéables à souhait et qui sont pourtant la majorité du personnel dans certains établissements où ils n'apprennent rien, ce qui est interdit- ce n'est pas la même limonade: la donne est différente. Dans un vrai restaurant tel que nous l'entendons au Bouche à Oreille, il faut des "mains" pour éplucher, cuisiner, laver, nettoyer, servir etc. Et s'il n'y en a pas, des mains, vous ne mangez pas dans un restaurant mais dans un terminal de cuisson sans personnel qualifié, c'est-à-dire équipé de ciseaux et de micro-onde à défaut d'une autre compétence en cuisine.

Un transfert de charges: l'industriel fabrique les plats que je paye plus cher que si je savais les faire, mais j'ai moins de personnel à payer. Et il est plus "économique" pour le restaurateur d'embaucher du personnel non qualifié à mi-temps simplement équipé de ciseaux. Facile à comprendre non?

La notion de "prix attractifs" est une lubie créée par le marché, folie économique libérale qui tire la qualité vers le bas. Le prix d'un produit manufacturé (auto, télé, meuble...) ou d'une prestation aujourd'hui ne représente plus la somme d'heures de travail (salaires+cotisations sociales), de matières premières, de loyer et d'électricité, de crédit et d'entretien etc. Ce principe de cumul de coûts pour définir un prix de revient est aux oubliettes, sauf pour quelques admirables artisans romantiques. **Les tarifs se calculent désormais ainsi: quel prix est prêt à mettre le client sur mon produit ou ma prestation? Il ne faut donc pas s'étonner de la baisse de qualité au restaurant, notamment à cause des vendeurs de (fausses) remises et (fausses) promotions* comme La Fourchette (filiale de TripAdvisor), Groupon et tous les autres qui proposent des repas à 40€ remisés à 25€ qui ne valent pas plus que 14€.** Les restaurateurs augmentent leurs tarifs de base pour faire une fausse remise donnant... un prix soi-disant attractif. Abomination sociale de la profession inadaptée et fuite du personnel découlent du pathétique: "on ne compte pas les heures en cuisine, ça a toujours été comme ça".

On va dans un restaurant par désir, on y retourne parce que c'était bon. Chacun place le curseur du cher ou pas cher où il veut en fonction de ses moyens!



Olivier Gros

* <https://www.le-bouche-a-oreille.com/os/marchands-de-remises/>

CHEZ PETIT LOUIS**NT**

ψ

Un village dans la ville, Château-Gombert. Près du feu rouge carrefour principal. "Chez Petit Louis". C'est nouveau de l'enseigne mais pas de l'historique: avant ça s'appelait "Le fil à la pâte" jeu de mots rapports à l'Italie. C'était pas bien bon et déjà on remplissait la cagette en s'y bousculant les coudes avec une quinzaine de clients. Le numéro de téléphone n'a pas changé mais depuis, c'est devenu plus propre après les travaux dans les codes de bar à vin avec lumières chaudes et ardoises qui défilent. Deux frangins tiennent boutique. Je pige vite que je n'aurais pas tellement dû entrer, mais je me suis fait séduire par la musique "mets et vins" et "produits frais et régionaux". Une devanture classique conçue pour la pêche au client simplet comme je peux l'être parfois. Un plat du jour (pennes rigate aux légumes d'été), une salade du jour (tomates séchées et olives). Des planches de fromages ou charcuteries: 11€, 14€ et 28€. Ça fait court du choix mais je vous dis: erreur de casting de ma part. Elle est non affichée, le serveur me console: "et puis ya une suggestion de la semaine avec "rumsteck et purée maison et tagliatelles de courgettes". J'ai donc visé ça, histoire de prendre la température d'un éventuel potentiel de cuisine. On ne juge pas utile de me demander le niveau de cuisson de ma viande. Elle m'est arrivée rosée comme il faut, mais à peine 180 grammes et surtout maladroitement découpée. Comme la cuisine, la boucherie est un métier. De plus la sauce est surchargée de fond de veau en poudre, purée tiède spartiate car sans gras, courgette trucidée à la mandoline surchargée en ail. Mais le pain est bon. 12/20. 17€ avec le café Henri Blanc, c'est beaucoup trop cher vu le niveau de réalisation et la qualité du café. Les desserts insistés "maison" par le patron ne sont pas affichés. Pourtant à seulement 4€, ya rien à cacher! Même si j'ai pas mangé! Bref! Néo bistrot machin un tantinet modeux pour passer un moment grâce au vin au verre. Mais peu de cuisine. Si vous trouvez une place pour votre bagnole juste devant, et encore.

Spécialités: vin au verre et pain en tranches
Accueil 13/20. Service 12/20. Rapport qualité
prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café
Henri Blanc 11/20. Toilettes 14,5/20. Plat du
jour. Suggestion de la semaine. Planches. Vins
au verre. After-work tous les jeudis.
Fermeture: se renseigner.

10 rue Centrale
 13013 MARSEILLE
 Tél.04.91.05.19.79

MAUSSANE-LES-ALPILLES**LA FLEUR DE THYM****NT**

00

Un départ dans le mur puisque devant la porte des cuisines causent serveur et cuisinier clope au bec. Les

deux complices ont bien vu mon entrée et pourtant, ils me font poireauter debout dans la salle au milieu des attablés. Classe. Un début baffeux, y'a comme du yaourt dans les tuyaux et par expérience je sais que ça va être compliqué de revenir dans le jeu avec la cuisine, mais ça m'étonnerait. Ça ne m'a pas étonné. Pas de pot mes petits godiveaux, c'est du nul. Des propositions entre 17€ le menu du midi, et 58€ le menu dégustation. Entre, une formule entrée+plat à 19,90€ avec deux offres par étage. Quand j'ai lu "soupe de poisson", j'ai pris l'autre entrée: "velouté de potimarron et coppa corse". Arrive l'assiette chaude, tellement maquillée d'artifices qu'on se croirait mardi-gras. Le large rebord noir est tant saupoudré de poivre blanc que si t'éternues, c'est le brouillard. Le velouté n'est pas maladroit, la mirepoix de coppa est sèche comme un coup de trique et me torture le peu de dents qu'il me reste. Le Michel-Ange des fourneaux a trouvé l'opportunité d'ajouter de l'huile verte persillée dans sa soupe, des fois qu'on aurait pas bien compris ses velléités artistiques. 9/20. Et puis le plat, la misère: "épaule de porclet aux herbes de Provence, sauce miel romarin et petits légumes". Deux tranches de cochon gras avec du gras pas bon, produits sous-traités pas cuits ici, du sachet sous-vide. Rayon maquillage, des haricots verts gros comme mon petit doigt, un bout de carotte, une tranche de courgette, une abondante sauce tellement sucrée que tu fais des bulles comme une barbe à papa. Du miel noyé de poudre d'herbes de Provence et de sel. Immangeable. Pas de féculent dans l'assiette, signe qui confirme l'amateurisme culinaire. Par contre, le cuisinier n'a pas hésité à barbouiller le plat avec son huile persillée, oui, c'est ça, la même que pour l'entrée. 7/20. Notez que la maison assure le fait-maison, et que ça m'a bien fait rire les arptions et que même si c'était vrai, ça ne veut pas dire que c'est bon. La preuve. Le set de table rond et blanc et sale d'un précédent repas mais les verres sont astiqués. La tasse du café est glacée. Le couple peu discret en Dolce Gabana de la table mitoyenne fait son cinéma en minaudant bruyamment sur des plat vegan, employant au passage 7 fois le mot "bienveillant" dans le propos qu'il ferait bien de s'auto-appliquer pour éviter de gonfler le voisinage qui voudrait manger dans le silence, déjà que la direction nous les gonfle avec Mylène Farmer dans les esgourdes. Tout ça pour dire que la direction de La Fleur de Thym a changé et que c'est plus les mêmes, les jeunes anciens sont partis et c'est bien dommage, ils s'appelaient Malfatti je crois.

Chef: allez savoir!**Spécialités: tape à l'ail et filet de "turbo"**

Accueil 4/20. Service 12/20. Rapport qualité
prix 7/20. Cadre 15/20. Pain individuel
14,5/20. Café 2,5€ 12/20. Toilettes étage
15/20. Menu 17€ midi semaine hors jours
féries, 36€ et 58€. Formule 19,90€. Junior (-10
ans) 10€. Carte. Terrasse devant. Fermé
samedi midi, dimanche soir et tout le lundi.

15 avenue de la vallée des Baux
 13520 MAUSSANE-LES-ALPILLES
 Tél.04.90.54.54.00

MEYREUIL

BRASSERIE CAMILLE
NT Ψ_{1/2}

Un bâtiment au cœur d'un ensemble de bureaux, c'est mariole pour garer la voiture malgré le nombre de places potentielles! J'ai tenté d'entrer côté terrasse d'où j'arrive, secoué la poignée des grandes baies vitrées, mais elles sont fermées. De dedans, les attablés me regardaient comme au zoo. Alors j'ai fait le tour. Un monde considérable. Au moins 200 personnes mangent dans une belle salle contemporaine avec tables au fond et mange-debout près du comptoir. Les raisons pour qu'une foule se presse ici: les places de parking sont chères et aucun travailleur ne prend sa voiture pour casser une croûte ailleurs afin de précieusement garder sa place. Ou alors la concurrence est nulle. Ou alors c'est bon. Bref! 90 décibels au compteur malgré les installations au plafond, pénible. Le personnel est formidable d'implication, tout le monde mouline. Remarquez bien que de savoir qu'on ne bosse pas le soir est motivant pour le personnel: ouvert uniquement le midi en semaine! Epuisant à vivre pendant le repas tant ça galope, mais un tel dévouement est rare! Souvent le personnel de ce genre d'endroits est fait de briscards blasés qui regardent leur montre en tapant dans la caisse et d'apprentis qui se barrent du métier à la moindre occasion. Cuisine? 6 ou 7 suggestions sur papier de 12,5€ à 17,9€. A la carte, des salades pas données vu la dégaîne de celles à côté (14,9€ à 16,9€), des viandes dont un carpaccio à 15,9€ et une milanaise à 17,5€, quatre italianeries de 14,9€ à 16,9€ tentantes comme les linguines aux artichauts et à la truffe. L'absence d'information sur la truffe m'en détourne. Retour sur les suggestions du moment avec "brochette d'échine fondante et chorizo, crème de chorizo, frites fraîches et salade verte". C'est arrivé très vite! Le service mouline mais les cuisines aussi! Assiette rectangulaire avec une brochette longue comme un de ses grands côtés. Empalés, les morceaux de viande sont gras, comme de la moelle qu'il faudrait mastiquer; je me suis choppé le mauvais côté de l'échine. J'adore pourtant ce morceau bien meilleur que l'aride côte de porc. Piqués avec: oignon rouge et chorizo au piquant moyen. Montagne de frites qui n'inspirent pas de désir, un peu sombres, un peu grasses, un peu molles. Pour salade verte, un mélange en sachet que je ne toucherais pas. Alors pour 12,5€ (plat le moins cher), y a-t-il matière à tordre le groin et jouer les difficiles? Oui et non suivant votre pouvoir d'achat. 12/20. Les desserts sont 7 ou 8 entre 5,9€ et 7,9€. Le plus cher pour moi avec "Pavlova aux fruits de saison, crème Chantilly à la vanille". Il est tout mignon, comme un chapeau rond. Dessous la meringue dure à 100%, dessus la crème plus vanilline que vanille, et les fruits de saison... dont une framboise! Une framboise de saison en février! Pour le reste, kiwi et ananas bien taillés, mais coulis de mangue trop sucré pour moi. 13/20 pour l'effort de dressage. Café trop cher pour le

lieu mais bien. Travail peu simple que de faire une cuisine maison pour une brasserie avec 200/300 clients/jour. Et puis la qualité de produits achetés limite l'ambition. C'est toujours la même histoire avec les idées bien marketées. Fréquentable toutefois. Si vous voulez garder votre place de parking.

Spécialités: brasserie et brut

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café Folliet 1,95€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20.

Carte et suggestions. Enfant 9,9€. Parking. Terrasse en saison. A emporter. Ouvert le midi du lundi au vendredi.

Rue de la Belle du Canet
Route de la Côte d'Azur
13590 MEYREUIL
Tél.04.42.90.67.12
<https://www.brasseriecamille.fr/>

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 Kobe, 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 pâtisseries notable avec "tarte sablée, mousse-lime, 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. Toilettés étage 15/20. Formule midi 7€/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

ΨΨΨ 1/2

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 girolle! 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 reflexes de gourmandise non plus! Elle s'emballe 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 trottoir: le réputé "feuilleté de l'auberge aux escargots", sauce crémée flambée 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 trainent 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. Toilettés 16/20. Formule 15,50€ et menu 17,50€ avec choix midi semaine (sauf jours fériés).
Vendredi aioli complet 10€ (dessert+3€).
Menus 20€ et 34€. Carte. Enfant (-12 ans) 10€.
Hôtel. Etape VRRP. Parking privé. Terrasse ombragée en saison. Groupes 100.
Fermeture: se renseigner.
RD7N (N7 entre Orgon et Sénas)
13660 ORGON
Tél.04.90.59.00.22 et 06.10.76.18.06
www.aubergeauxpetitspaves.com

**ACCUEIL GROUPES
PARKING AUTOCARS
FÊTES DE FAMILLE**

PORT-DE-BOUC

LA TABLE DE MAÎTRE PANISSE

NT ΨΨΨ 1/2

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 titanesque 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. Suivi de la "mousaka" 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 mōssieur, oui mādāāame), 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 accros 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, Toilettes 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

ABONNEZ VITE UN AMI : BULLETIN PAGE 97

ROGNAC

LE MAS DES LILAS

NT

Des lilas j'en n'ai pas vu, mais des poubelles qui dégorgent entassées par 35°C en été, oui. Senti aussi. Une fois l'écueil passé, en quelques pas on arrive sur une placette avec à droite, le "Mas des Lilas", donc. Grande terrasse plutôt bien remplie. Et deux serveuses rigolotes acharnées de la mission. Le style de la boutique ballote entre restaurant de village et routier, c'est vous dire qu'elles galopent! J'ai préféré l'intérieur climatisé à l'extérieur où l'on sue. Une ardoise avec 23 plats. Boum. Des salades, tartares, viandes grillées..., de 9,5€ (escargots) à 34,90€ (côte de bœuf). Et puis le menu du midi à 14,90€. Ce jour: "tomates mozzarella" en entrée. Je m'attendais au pire. Comme la maison pratique la discipline de la pizza (pas ce midi), vu le contexte je m'attendais à de la mozza en carton fraîchement sortie du tube, la mozza des pizzaiolos qui n'ont peur de rien et du ridicule non plus. L'assiette est étonnamment propre: 4 billes de mozza, une tomate pas mûre tranchée avec délicatesse, une sorte de pesto au balsamique pas bête. 11/20. Et puis une table de 7 est arrivée, probablement des connaissances de la direction. Avec eux, la serveuse est visiblement aux petits soins: elle les fait passer avant mon plat. J'ai donc attendu 40 minutes mon "escalope milanaise", le temps que soient servis les 7 privilégiés. Le Mas des Lilas devient Le Mas des VIP. J'ai un peu fait la tronche à la serveuse qui l'a remarqué. Arrive mon plat. Bon sang. Une horreur. Des cubes de patates décongelées froides en 3 nuances de gras: jaune, marron, et cramé. Herbes de Provence à la volée, pénible, nul. Pour milanaise, un steak de dinde trempé dans de la pâte à beignet. Un étouffe-chrétien de 1er ordre cramé sur une des faces. Yeux exorbités, j'ai cherché un lubrifiant à portée de main: ce fut de la mayonnaise en sachet. C'est mauvais et ça rajoute du gras mais l'avantage, ça efface le goût. Bref! 6/20. Et puis d'un coup, le niveau de la musique s'élève dans la pièce plutôt apaisée jusqu'alors. Mes yeux se sont re-exorbités, j'ai mesuré jusqu'à 95 décibels avec mon appareil. Une sorte de zouk/rap façon Club Méditerranée pour pré-traités chargés en mojos. Cette fois-ci, la solution n'était pas la mayonnaise car dans les oreilles, ça colle. Enfin bon. J'ai visé la "salade de fruits" pour finir, de gros morceaux, vraiment pas vilaine, il existe largement pire. 12/20. Observatrice, la serveuse s'excuse 3 fois d'avoir servi la table arrivée après moi avant, trop tard. Elle m'offre le café, tant mieux. Sans le plat misérable, on restait sur du moyen pas "trop cher pour le prix" comme dit l'autre. Mais là non, impossible de dire mieux et je vous assure pourtant être "bon public". Mais ici, les produits utilisés tirent infiniment trop vers le bas.

Chef: allez savoir!
Spécialités: poubelles d'accueil et karaoké surprise

Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 14/20. Pain 11/20. Café Lavazza 14/20. Toilettes 9/20. Menu 14,90€ avec 1/2 de vin le midi en semaine. Ardoise. Fermé dimanche.
2 place de la Liberté
13340 ROGNAC
Tél.04.42.87.22.90

ROUSSET

DÉJEUNEZ SOUS L'ARBRE

ΨΨΨ
Pas du tout "la caba-a-ne au fond du jardin...". Vieilles pierres chics planquées au bout du bout de la zone de Roussel, l'Arc coule à deux pas, domaine au vert entretenu face à la Sainte-Victoire, terrasse et platanes les beaux jours. L'hiver c'est vieilles pierres aussi mais à l'intérieur! Avec la somme de détails qui font la différence entre bidouillage de tambouilleur et professionnalisme avéré pour y passer le moment désiré, du baptême du petit Kevin au symposium international des joueurs de cornemuse ambidextres. Bref: un beau restaurant! En 2016, Mickaël Guénon et son savoir-faire arrivent dans un lieu qui le mérite: 10 ans à mouliner de la toque chez l'étoilé Chalet Mounier (38)! Il pourrait et pourtant, permettez-moi cette image: ce quadra natif du Loir-et-Cher ne pète pas plus haut que ses marmites! Cuisine sans bobards déroulée dans un registre bistrannique calé sur la saison, le chef affectionne particulièrement les légumes. On s'y bouscule l'appétit les midis de semaine: à 15,50€ le menu complet cuisiné, voilà ringardisé le moindre steak-frites. Ce soir, j'emène la plus toute fraîche Mauricette pour un repas à la fraîche. Terrasse bondée bien gérée par une équipe impliquée, au naturel. Carte, et menu avec choix à 35€ avec formule "plat-dessert" à 24€. D'excellentes bricoles originales pour mise en bouche, pas de détails ici, je suis trop bavard et manque déjà de place. La criarde dame au chapeau vert opte pour "la Criée": retour du marché saisi à l'unilatéral, carottes glacées au thé, crème coriandre/citron. Un filet de dorade parfaitement cuit sur peau enjuponnée d'une courte crème qui décoiffe, carottes et choux de toutes les couleurs! Sérieux effort de présentation: 15/20. Même esprit légumier assumé, entre rustique et délicat: "quasi de veau braisé à basse température, gratiné en croûte d'ail des ours, jus à la sarriette". Marrant ce chef! Il pourrait assembler n'importe quoi, ça marcherait! Sauf qu'ici, viande tendre de qualité, le jus costaud à la sarriette efface un peu l'ail des ours que j'aurais préféré devant. Un 15/20 à l'aise Blaise. On sent une stabilité en cuisine, que confirment nos desserts passés cette année à la vitesse supérieure. Ma "crème brûlée à la vanille Bourbon et Limoncello, caramélisée à la cassonade" est rare, formidable de rondur parfumée. 15/20. Mauricette adoube dans un soupir d'aise bruyant (tout le monde se retourne) le

"sablé breton à la fève de Tonka aux noix caramélisées, sorbet poire, espuma pomme verte". Pas uniquement photogénique ni fabriqué pour la télé, mais jofflu et gourmand: 15,5/20. Carte des vins étoffée, conseils avisés de Vanessa Goudou, sommelière. Bref! Cuisine créative, lieu reposant, service souriant. L'adresse progresse: de bon augure! Et la direction ne cherche pas à vous faire cracher l'oseille! L'oseille, comme la sarriette, le thym et l'ail des ours: le chef les utilise en cuisine avec un redoutable savoir-faire!

Chef: Mickaël Guénon

Pâtissier: Geoffrey Delpech

Spécialités: carte de saison

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

qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain (3)

15/20. Café Lavazza 26 14,5/20. Toilettes

15/20. Formule 14,50€ et menu complet

15,50€ midi semaine sauf jours fériés.

Formules 24€ et 28€ et menu 35€. Carte.

Groupe 70 (banquets, séminaires,

mariages...). Privatisation possible. Parking

aisé. Fermeture: se renseigner.

206 avenue de Villeveille

13790 ROUSSET

Tél.04.42.52.36.24

SAINT-ANTONIN-SUR-BAYON

RESTAURANT MAISON SAINTE-VICTOIRE

ΨΨΨ

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 Beaurecueil 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 froter 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 Puylobier, 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'agüichante 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

 <p>CÉLINE CHERY AU GRÉ DES SAISONS 83 LE THORONET</p>	 <p>SEBASTIEN BORELLO RESTAURANT DES MAURES 83 COLLOBRIERES</p>	 <p>LAURENCE FARJON CAFÉ ALPHONSE 83 TOULON</p>
 <p>JEAN-CHRISTOPHE LUCHETTI COOK-UP 13 AUBAGNE</p>	 <p>MARIE AIELLO RESTAURANT GEORGE SAND 83 LA SEYNE-SUR-MER</p>	 <p>MICHAEL IOGNA CÔTÉ MER 13 FONTVIEILLE</p>
 <p>RICHARD COLLOBEL L'ESTABLE 83 GAREOULT</p>	 <p>MARIANNE TAYEB LA MARINE DES GOUDES 13 MARSEILLE</p>	 <p>ALEXANDRE MARQUÉ LA MARINE DES GOUDES 13 MARSEILLE</p>
 <p>NANCY DREVES LA TABLE DU 12^{ème} 13 MARSEILLE</p>	 <p>DIDIER SOINARD LE MONT SALVA 83 SIX-FOURS LE BRUSC</p>	 <p>INGRID DEVAUX LE BISTROT DE LA GALINE 13 SAINT-REMY-DE-PROVENCE</p>

fréquente girofle-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 ennulent 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 omnibus par le détail, logique pour un pâtissier de formation! L'héritage 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 15/20. 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

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

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

LE BISTROT DE LA GALINE NT ΨΨΨ1/2

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/brochette. 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'enfonce bien dans ton ciboulot. Copeaux, 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'es-tragon". 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 simple 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, gnoc-chi 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 farcies 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

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café Bon Café 1,5€ 14,5/20. 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).

Route de Cavailhon
 13210 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE
 Tél.04.90.92.11.81 et 06.29.85.32.51

SALON-DE-PROVENCE

SAVEURS DE CUISINE

ΨΨΨ1/2

On entre en sifflant 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 délice 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'agrumes 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 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 Carjuzaa. 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 mélodie 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 Amori. Filet de veau basse T° au

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 26 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

NT

ΨΨΨ1/2

Adresse du centre-ville idéale avec des amis, une ancienne boutique où on fabriquait des ans. 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'enfilait les carrioles pour charger la marchandise. Cour depuis transformée en croquignollette terrasse intérieure avec plantes grimpances 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 affiliée ou avec des ondes bistrotoniques, 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 joles 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 sucs 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 léché couverts et assiette. Et 13,5€. Cuisine sincère d'une grande

fraicheur. 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 fricoient avec la vingtaine de flacons fins à prix copains, et amoureux transis qui se frotent 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

NT ΨΨΨ

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 monsieur 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 genévive 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 colle! 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 agucieux 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 fèves flottantes sont faites ici! Facile à reconnaître: elles sont bonnes! Et pas en polystyrène! Aussi, une avalanche 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 Landriaux

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

Caribbes, cochon... A emporter. Livraison

possible. Groupes. Salle privative (40) à

l'étage équipée pour séminaires. Terrasse.

Parking devant le restaurant. Fermé samedi

midi et dimanche.

Route d'Aix RD 572 (visez Harley Davidson)

13300 SALON-DE-PROVENCE

Tél.04.90.45.90.81

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

SOIRÉES A THÈME LE SAMEDI SOIR

ACCUEIL GROUPES 90 PERSONNES

SALLE PRIVÉE 40 PERSONNES

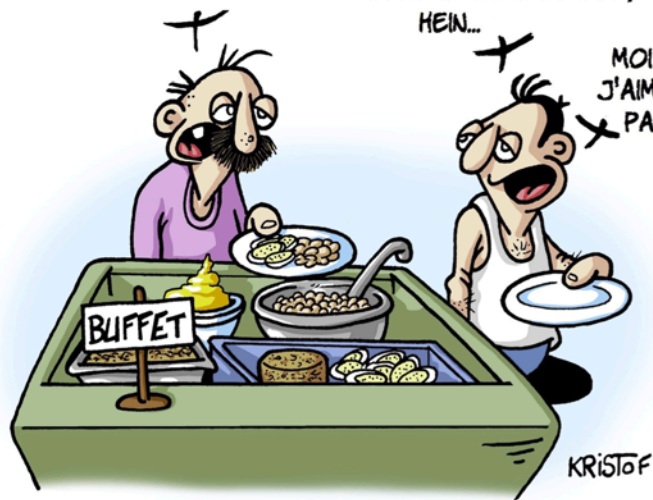


GUIDE LE BOUCHE A OREILLE 🐾

ET SINON TA FEMME,
ELLE EST COMMENT ?
ELLE EST JOLIE ?

Ouais... enfin ça
dépend des goûts,
hein...

MOI
J'AIME
PAS



LA FAMIGLIA SARDA**NT**

1/2

Un gout d'inachevé, à deux pas de la Fontaine Moussue. Quand tous les signaux sont au beau fixe, faudrait pas manger, juste se laisser porter par le fantasme, ne jamais chercher à le réaliser, partir en courant. J'explique. Ça commençait donc plutôt bien, les codes d'une restauration sérieuse me sautaient au pif. Dehors je lis les prix des tarifs qui vont 13,5€ (salade de fruits de mer) à 17,5€. Une quinzaine de pizzas, aussi. La jeune patronne accueille droit dans les yeux avec conviction, on pige qu'elle aime son boulot. Un côté comme à la maison élégant et presque classique qui vous fait vous sentir bien et accepté avec plaisir dans les murs. Son père est au four à pizza dans une salle joliment dressée mais si vous préférez, la terrasse n'est pas mal non plus. Monsieur pas peu fier de son restaurant, lieu qui abrita un temps l'ex "Salon des Gourmets" où nous avions pris du plaisir. Alors momentanément oisif, il s'accoude au comptoir et commence à discuter. J'apprécie le moment, il raconte son histoire avec un accent qui signe joliment ses origines, son village sardé où la vie est dure. Pourtant encore loin de ses 20 ans, il file en Italie où il est accueilli dans une famille napolitaine lui qui apprend les métiers de la restauration. Le type déroulait, me faisait voyager. L'écouter fut une mise en bouche parfaite, propice à m'éveiller l'appétit d'autant que le gars finaud aura glissé dans son propos "produits frais du pays". Pendant ce temps, les cuisines me préparaient mes "spaghettis gamberoni alla Vernaccia". Ça commence mal. Assiette blanche creuse stylisée, barbouillée de balsamique sur le bord. Vas-y coco, pioche dans l'assiette sans te souiller les manches. Deux cotonneuses gambas trop cuites et décapitées, deux feuilles de basilic frais, des pâtes dépressives, un soi-

disant flambage au Vernaccia, un vin blanc italien "blanc" selon la serveuse-patronne. Sauce éteinte amère et non assaisonnée, triste comme un jour sans pain. Bon sang, si j'm'attendais vu le contexte. Comme une baffie, on t'annonce du Federico Fellini et on te refille du Sergio Gobbi. Enfin bon! Un complotant 10/20 pour 17,5€. Bilan: tout est convenable et approprié (y compris le café)... sauf la cuisine! Bigrement ennuyeux pour un restaurant.

Chef: allez savoir!**Spécialités: sardes, italiennes et loupées****Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité****prix 9/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café****Illy 2€ 15,5/20. Toilettes 14,5/20. Ardoise****plats et pizzas. Terrasse. Fermé lundi et****mardi.**

16 cours Carnot

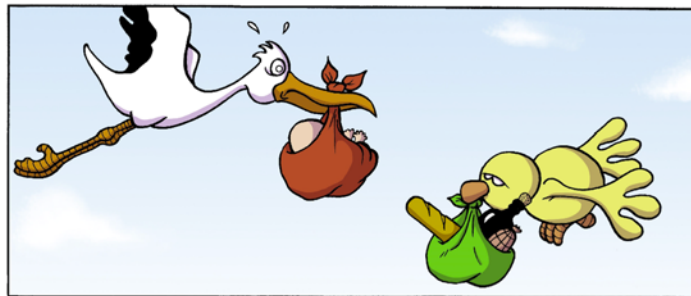
13300 SALON-DE-PROVENCE

Tél.04.88.43.79.29

VENELLES**L'ATELIER GOURMAND**

ψψψ

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 épilateurs et des doigts abimés, des souvenirs de brûlures et des



KRISTOF

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 moutardé à l'ancienne, pavé de bœuf tomate fraîche amande et basilic, tartare de bœuf brousse-avocat et pour ne pas mourir idiot "saumon grawlax, crème ciboulette". 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'espadaon 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 boîte! Bref! Grande 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.
 Esplanade Cézanne
 13770 VENELLES
 Tél.04.42.54.85.50

TERRASSE PANORAMIQUE
FACE À LA SAINTE-VICTOIRE

GEORGE NT

000

De vieilles pierres en bordure de la route (très passante et dedans mes camarades, c'est joli tout plein. Considérable rénovation d'un lieu qui, si j'ai bien compris, abrita une fabrique de calissons et de nougat noir puis juste avant le restaurant George, la liquoristerie de Provence. Espace, volumes, flopée de pièces et recoins différents dans un esprit mixant pur bistrot, art déco, vieilleries brocannées, boudoir, Marquis de Sade, Juliette et Justine. Un presque sentiment de clandestinité dans certains endroits, et j'ai pas tout vu non plus. Les extérieurs avec tables font presque le tour complet, ombre et soleil, au choix. Bruit des bagnoles: pas le choix. Une formule du midi à 18€ et la carte avec notamment une promesse de cuisine au feu de bois. A voir circuler les serveurs-uses, la spécialité évidente est surtout la planche en bois. Tout est servi sur une planche en bois. Entrées de 8,5€ (escargots) à 18€ (Pata Negra bellota), une dizaine de fromages rôtis de 8,5€ (camembert) à 16€ (3 fromages), 8 viandes à la cheminée de 19€ (bavette) à 58€ (côte de bœuf), salades, burgers, pâtes, tartares... et 7 propositions de poissons de 16€ à 21€ dont "dos de cabillaud rôti, tomates confites sauce aioli". Rassuré par ma serviette en gros coton blanc, j'attendais peinard mon plat à la carte en écoutant les bagnoles et en regardant passer les plats: j'ai eu un peu peur. Arrive le mien. Sur une planche en bois, forcément. Ça m'arrive rarement: j'ai eu honte pour le cuisinier. Mais y a t'il un cuisinier? Correct, le bout de poisson hospitalier est sans peau, poché dans l'eau chaude, fait le dos rond. Barbouillé d'herbes de Provence. Des tranches de grosses patates avec peau abusivement nommées "potatoes": bouillies, un peu réchauffées, tiédasses. Dessus: herbes de Provence, encore. Dans le frigo, le visail aioli était un peu rassis, alors on le touille, vas-y que je t'embrouille: ça donne 50 nuances de jaunes, du clair au foncé. Dedans l'aioli: herbes de Provence, toujours. La classe. Enfin bon. Contrairement à ce que récite l'intitulé du plat, aucune tomate confite. 7/20 et 18€. Le service est totalement bancal, une responsable approximative tente d'organiser une clique de portes-assiettes. Une petite stressée fraîche comme une bachelière à l'oral vient récupérer ma planche presque intacte, ce qui ne l'émue pas. Et puis, alors que j'avais fait gaffe de ne pas renverser le jus d'eau poissonneuse de la rigole périphérique de cette planche (ma table penche), la petite renverse sur la table et ma serviette le liquide. Oups, désolée. Desserts à 7,5€: non merci. Bon café, mais pas de George (Clooney). Bref! Temple modeux probablement impec' pour un karaoké enflammé en s'enfilant des mojitos, ou danser laa Maaacarénaa en string jusqu'au bout de la nuit avec les démons de minuit. Pour la restauration, on évite sauf si vous aimez vous faire sérieusement ponctionner le crapaud.

Chef: allez savoir!

Spécialités: ambiance Marquis de Sade et

cocktails au rythme de planches et d'herbes de Provence
Accueil 12/20. Service 9/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Noailles 2€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Formule midi. Carte. Ouvert 7j/7.

36 avenue de la Grande Bégude
 13770 VENELLES
 Tél.09.50.08.49.33
<https://george-venelles.fr/>

VENTABREN

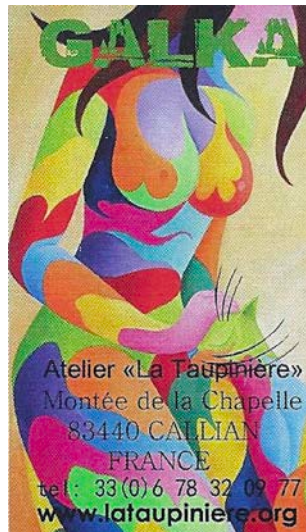
RESTAURANT L'ÉOUVÉ ΨΨΨΨ

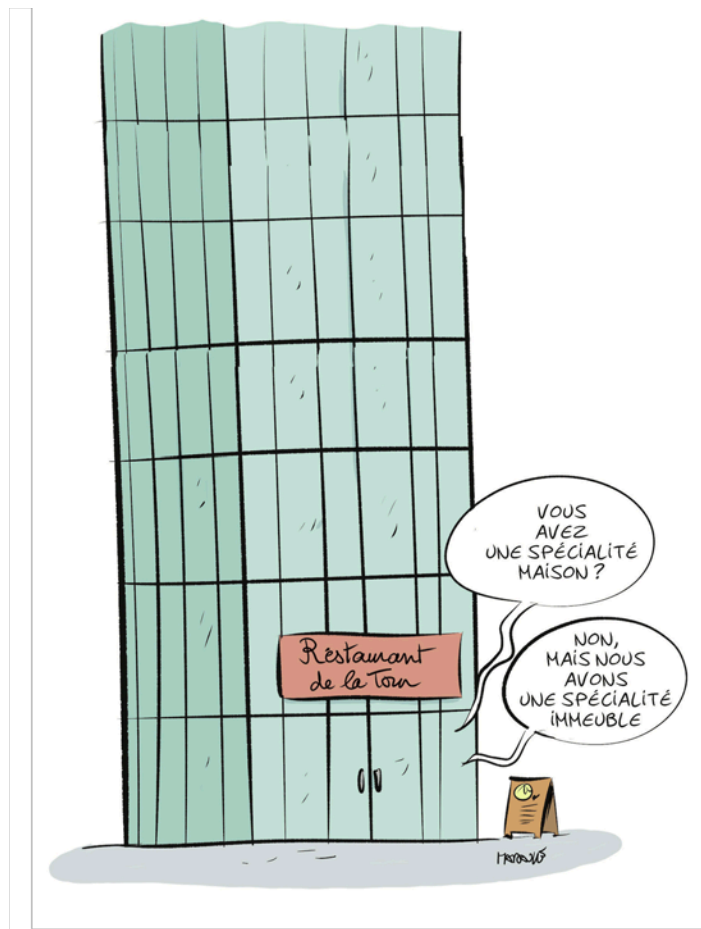
Relax en apparence dans un contexte qui délasse l'ortiel, ya pourtant pas plus rigoureux que le travail de Karen Favre et Stéphane Almela. Faut en convenir mes petits hiboux, on craque pour cette maison, bien remplie une fois encore ce midi de semaine. Pour ce soir et demain, elle affiche d'ailleurs "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'été toute 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 CICP. 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 sûr... faut des produits sérieux mais surtout, mettre du sentiment et du sens dans le propos, raconter des histoires, réconforter, 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 thai, nouilles soba". Caille laquée, nouilles de sarrasin, légumes de saison et aucun autre. Feuilles 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 palpite 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.

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







ANDUZE

L'HISTOIRE SANS FAIM

NT Ψ^{1/2}

Superbe village au pied des Cévennes qui ne gagne pas à être visité en période d'affluence touristique. On sent moins la vérité d'un village quand ses rues sont remplies de badauds coiffés de tongs et chaussés de casquettes: ils sont partout!.. et avec Mauricette on en fait partie! Une quarantaine de restaurants ou assimilés pour se remplir le caisson à poulets. En plein centre mais dans une ruelle qui cherche à fuir la foule, on trouve un estanco pas flambeur avec deux ou trois tables collées à la façade condamnant la moitié de la traboule, façade du genre qui ne se la pète pas. Et surtout, les ardoises racontent visiblement autre chose que les banalités du catalogue Picard. Jolie salle voutée, plancher et comptoir. Tables simples, nappées. Plus loin en filant vers les cuisines, une seconde pièce plus petite où un puits de lumière éclaire les pierres. On sent des faiblesses et du stress chez le jeune patron en salle, mais on adore ça, Adrien Violleau (c'est lui) n'est visiblement pas un mercenaire de la limonade ni un robot du service industriel. On apprend que sa compagne cuisine, avec un commis. La dame au chapeau vert choisit le menu du midi à 15€: avec du recul, le plus intéressant! Il changerait au quotidien, on n'était pas là hier, on ne sera pas là demain. Une tranche de "tarte aux champignons" sur une ardoise, feuilles de salade verte. Pâte feuilletée pas faite ici (comme 98% des restos) mais bien dorée au four, farce agréable. 14,5/20. "Fish and Chips" servi sur une énorme planche en bois. Problème d'échelle visuelle: du coup les 6 petits beignets de poisson comme des accras font un peu miséreux. Pas du tout assaisonnée, la crème aux herbes manque de tonicité mais les frites fraîches sont maîtrisées. 14/20. Dessert est annoncé comme "bavarois façon Bounty" mais c'est pas le paradis: rien d'un bavarois! Mauricette en perd son allemand. Dur et fait avec du spéculoos. Pour l'effort même maladroit du fait maison: 12/20. De mon côté avec la formule à 19€ tirée du menu à 23€: fiasco. 3 entrées, 4 plats (dont un appétissant burger), 4 desserts ou fromage. Le "tataki de bœuf sauce sésame, chou rouge mariné" fait non seulement dans le pinaillier mais échiche un chouille. 6 rondelles de musaraigne alignées, snackées saignantes (normal) mais badigeonnées d'huile! Même en jouant de la salière, ça ne décolle pas. Le chou rouge vinaigré confirme une réalisation laborieuse.

9/20. L'effort de créativité réel continue d'être flingué par une exécution malhabile! Joue de "loup de mer, risotto aux herbes, sauce vierge". Dans l'assiette creuse: joues durailles, risotto flotteux, bouts de tomate, des herbes. Pas de sauce vierge ou alors elle a filé au fond sous le riz. Les spaghetti de courgettes pour faire genre. Absence de sel, ça devient une signature, un style appuyé. 8/20. Autant dire que la sympathique maison ouverte début 2020 devrait apprendre les fondamentaux de la cuisine gastronomique à laquelle elle tente de se frotter, ou alors rester simple. Ce qui n'enlève rien à la sincérité créative du propos... sauf que la cuisine ce n'est pas que des photos de plats!

Chef: Sandy Deshons

Spécialités: menu à 15€

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain individuel 14,5/20. Café Lavazza 1,5€ 14/20. Toilettes 14,5/20. Menu 15€ midi semaine. Plat 15€, formule 19€ et menu 23€. Enfant 8€. Terrasse ruelle. Fermeture se renseigner.

5 rue Notarié
30140 ANDUZE
Tél.09.81.15.70.49



VILLEFORT

AUBERGE DU MAS DE LA BARQUE

NT ΨΨΨ

Déjà, c'est écrit "auberge". En pleine forêt et servi sur un plateau (ouarf) enneigé l'hiver, un village de gîtes aux beaux murs de pierres à 17 kms (on a compté) de tout autre lieu avec âmes qui vivent comme on écrit dans la littérature sérieuse. Lieu un poil hors du temps! Idéalement placée pour les marcheurs et autres cyclistes assoiffés et affamés: spacieuse terrasse aux lames disjointes, crêpi d'époque... Manque un grand coup de rafraichissement pour frôler la perfection bucolique. Prenez quand même le temps d'admirer les photos prises en local sur les murs, ça vous fera une vraie leçon de choses, faune et flore. Autant les gîtes pour dormir semblent récents, autant l'auberge où l'on mange renifle les années 80 façon hall de gare avec plafond comme dans les bureaux de la tour en ville quand je vais voir mon assureur. Une rénovation ne serait pas superflue, même si nous préférons le fond à la forme depuis toujours. Voilà planté le décor qui, le soir entre chien et loup, vous fait devenir figurant de film d'horreur avec clair de lune angoissant et tronçonneuse sanguinolente. D'autant que je suis avec la traumatisante Mauricette, même en plein jour. Bref!

Nous sommes encore dans les années 80. Dans l'assiette? Prestation culinaire qui sait rester simple, contrairement à ces boutiques campagnardes complexées qui font de l'urbain avec des idées tape-à-l'œil et des mélanges modeux terriblement ennuyeux. Et puis on ne va pas faire les difficiles vu que la quantité de tables dans le coin. Formule 17€ plat+dessert. Si vous avez prévu une promenade, faite-la avant. "L'assiette du randonneur" charcuterie, aligot, saucisse. Ripaille de charcuteries avec fromage de tête, pâté, rondelles de saucisson sec loin du cochonou, jambon cru aguichant. La feuille de salade est comme souvent inutile, mais la saucisse comme on en fait plus et l'aligot filant comme la comète de Halley vous achève la chaudière. 14/20. La dame au chapeau vert opte pour le "burger Pic Cassini" (Pic situé à 4kms à pieds et non 3 comme écrit sur les panneaux, très belle vue!) sur l'ardoise on peut lire "pain rustique, steak haché, confit d'oignons + frites". Aussi, un rôsti de pomme de terre et sous le steak maousse, bien fondu un Pelardon... la ratatouille sur le coté semblant être là pour la déco du coup tellement on n'a plus faim après. Frites MacCain incurvées décongelées, la direction pourrait faire un effort quand même. 13/20. Desserts: "flan à la châtaigne" ou "gâteau" au même fruit. Plus faim. J'apprécie pourtant le maitrisé gâteau à la châtaigne, une saveur peu habituelle dans nos pérégrinations coutumières: 14,5/20. Flanc un ton en dessous. 13/20. Pichet de rosé à 7€ les 50 cl. Vous pouvez même dormir sur place, après. Auberge oblige.

Spécialités: viande à la broche en remorque

le dimanche

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 13/20. Pain 14,5/20. Café 10/20. Toilettes 14,5/20. Formule 17€. Petites faims 7€. Enfant 8,5€.

Parking. Fermeture se renseigner.

Mas de la Barque
48800 VILLEFORT
Tél.04.66.46.97.22

CHERS LECTEURS ET LECTRICES

IL EST POLI ET PRUDENT DE RÉSERVER VOTRE TABLE AU RESTAURANT. C'EST MIEUX POUR L'ORGANISATION DES CUISINIERES 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.



LES ARCS-SUR-ARGENS

LA CASCADE D'ARGENS

NT

0

Nationale 7, visez le gros rond-point des Arcs et sa flopée de commerces autour. L'un d'eux est ce restaurant planqué qu'il faut rejoindre en se faulant, il s'adosse à un camping. J'aime bien, on s'évade vite de la cohue. Salles désertées et serveurs sur leur ifones en attendant le chaland, c'est au bout qu'on mange, merci monsieur. Au bout donc, terrasse ombragée (quel beau platane!) qui mériterait un rafraichissement, mais on s'en fout un peu tant le panorama domine sur la tumultueuse rivière Argens et ses rives arborées. Il y a bien une formule à 13,9€ le midi en semaine (entrée+plat ou plat+dessert), voyons l'ardoise: 5 entrées de 11€ à 19,5€ (tartare de saumon aux agrumes chérot), 6 plats de 18€ (linguines aux fruits de mer) à 24€, entrecôte grillée ou steak de thon sauce vierge. Magret 18€, gambas flambées 21€, cuisses de grenouilles 22€. Pas donné mais pourquoi pas, si c'est bon! Les suppléments sauces sont facturés 1€ et même 2€ pour "foie gras". Mais pourquoi pas, si c'est bon! Le serveur est si peu convaincant quand il déroule sa lassitude entre les tables, que je reviens par pur reflexe ou instinct de conservation sur le menu du midi. Pourquoi pas si c'est bon! J'élude l'entrée assiette de charcuterie pour le plat en direct: "cœur de colin riz safrané". L'infitulé sent la sélection poussée du produit, le cuisinier file tôt au petit matin sur le marché pour avoir le meilleur poisson, mes clients seront contents. Je galèje: comme un filet de rouget de Dakar, décongelé sans ménage, duraille comme du carton. Dessus pour tenter de cacher la misère, une sorte de beurre nantais avec échalotes et baies rouges pour l'illusion. Le riz safrané au spigol est lourd en ail: je ne mange pas, ça non plus. 6/20. L'assiette à peine touchée n'émue pas le serveur, il doit être habitué. Le dessert est mieux, ya aucun mal. Je sais bien que tout paraît mieux après un tel plat, mais il faut reconnaître des vertus amicales au "crumble aux pommes," tout juste sorti du four et peu sucré. 13/20. Le café tient la route, le patron cause avec ceux qu'il voudrait voir comme habitués. Je suis un peu dans l'incompréhension, reprendre une affaire dans un contexte difficile sans mettre le paquet avec une sélection de produits corrects est quand même curieux. En tout cas, le menu à 13,9€ ne donne pas envie de se frotter à l'ardoise, pas donnée. Mais pourquoi pas, si c'est bon?

Chef: allez savoir!

Spécialités: terrasse
Accueil 10/20. Service 10/20. Rapport qualité
prix 9/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café
Richard 1,8€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule
13,9€ midi. Ardoise. Terrasse. Parking.
 RN 7 Quartier Pont d'Argens
 83460 LES ARCS-SUR-ARGENS
 Tél.04.94.73.31.80

AUPS

CHEZ TA MÈRE

ΨΨΨ1/2

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 chinés... 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 frotote 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 moutiner 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.

12 place Général Girard

83630 AUPS

Tél.04.94.67.81.23

LE SAINT-MARC

NT ΨΨΨ

Un accueil à -15°C. La jeune femme brune autant qu'autoritaire s'avance vers moi et ma dégaîne de vendeur d'extincteurs. Ni bonjour ni rien, l'adjudante-chef pointe du doigt la table devant la porte d'entrée et les toilettes: "ici de toutes façons, ya rien d'autre". J'ai pas mouffé. Puis elle claque les talons, repart. Rompez. Mes cocos, bienvenu chez la Mère Fouettard. Au Saint-Marc, on lessive le client. L'amusant, c'est qu'il restait des places ailleurs non réservées, j'ai bien vérifié. Le reste du service sera dans la douce philosophie, sinon la serveuse blonde infiniment plus aimable et souriante. Comme sa patronne me suppose probablement un parasite venant casser la croûte avec la formule du jour vendue 12€, j'ai mangé à la carte. J'ai toujours eu l'esprit de contradiction même si ça me coûte plus cher. Et puis je voulais voir de quelle poêle se chauffe le cuisinier. La quantité de plats est surprenante, la vingtaine sans compter le menu du jour et les plats à la truffe, affichés à part. La performance est considérable car le cuisinier connaît son boulot, aucun doute là-dessus malgré quelques détails qui chagrinent. Plat direct: "filet de lotte cuit au sautoir, risotto crémeux d'épeautre et betterave Chioggia au parmesan, cappuccino de morilles". Jolie assiette, chaude. C'est déjà bien. Dressage un peu confus, le brin de cresson s'évertue à mettre de la verticalité. Le poisson est bon, un simple tronçon de queue qui perd un peu d'eau qui se mêle à la sauce. Et il reste de la peau, pas agréable à dépiauter. Jolis bouts de légumes dont de bonnes carottes en plusieurs couleurs, des rondelles de racines autres: c'est l'époque ou jamais! J'ai sorti le 15/20 pour 22€ à la carte. Dessert? "Millefeuille façon Paris-Brest, chantilly mascarpone"! Pas bête, le chef va sur internet zieuter les nouvelles tendances culinaires. Mais les à-côtés sont mieux que le fond:

madeleine réussie et tuile absolument parfaite! Mais la crème pralinée trop gélifiée est éœurante, c'est alerte à Malibu façon siliconée, voyez? 14,5/20 pour l'idée et seulement 7€ à la carte, ce qui n'est pas honteux vu l'énergie déployée. A un moment donné, la patronne s'est mise à brailler au téléphone avec un client, elle a traversé le restaurant comme si elle vendait 3 casseroles pour le prix de 2 sur le champ de foire de Montilly-sur-Noireau en Normandie. Elle est bruyamment passée derrière moi, car j'étais non seulement installé devant la porte d'entrée et la porte des toilettes, mais aussi devant le cahier des réservations. Devant autant de trivialité et aussi peu de considération du client qui n'est pas qu'une CB sur pattes, il y a de quoi se la mordre.

Chef: Alexandre Dimitch

Spécialités: pas l'accueil sauf avec les amis
Accueil 2/20. Service 10/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14/20. Pain 15,5/20. Café 2,3€ pas pris. Toilettes 12/20. Formule 12€ midi semaine. Menus 2€ et 3€. Suggestions. Enfants 12€. Terrasse. Fermé lundi soir et mardi hors-saison. Juillet à septembre 7/7.

Rue Jean-Pierre Aloisi
 83630 AUPS
 Tél.04.94.70.06.08

<http://lesaintmarc.com/>

KRI'S LE BRETON

NT 0

12h45: aucun client dans le restaurant. Juste un monsieur qui serpillière en main lave à grandes eaux sa salle. Je lui demande sur quelle planche à voile je dois m'asseoir. Il n'a pas ri. Ou pas entendu. Mais avec son bras tendu avec au bout un doigt directif, il m'indique avec autorité l'endroit où m'asseoir. Puis il s'est excusé deux fois. "on en profite qu'on a personne pour nettoyer". A l'heure du service, ça fait un peu désordre. Enfin bon. La carte de visite indique "formule le midi en semaine". Mais non: yapa. Alors la carte. Des salades, une quinzaine de moules cuisinées à partir de moules AOC du Mont Saint-Michel mais on n'en a plus. Des galettes et des crêpes. C'est madame qui vient prendre la commande comme on porte sa croix. On dirait bien que je l'ennuie avec mes questions, formule du jour etc. Vu la quantité considérable de clients absents dans la boutique, j'ai visé sobre dans le casting d'autant que ça renifle dru le monsieur Propre dans la salle. Alors une "galette La Guéméné": andouille de Guéméné, chèvre et fromage. L'assiette un peu monstrueuse arrive: galette énoorme qui déborde de l'assiette, de la salade, une rondelle de tomate de février, un bout de champignons de Paris déchiqueté. C'est tiède. J'ai parié même sur du réchauffé. Quand on ouvre le robotatif paquet-cadeau, on trouve des rondelles de buchettes de chèvre pas fondues et du râpé fondu mais déjà refroidi. Rondelle de la fameuse andouille brute de décoffrage non poêlée. Aucun liant, genre courte sauce aux oignons

par exemple. Un calvaire. J'ai pas fini. J'aime pourtant la Bretagne mais aujourd'hui, elle ne m'aime pas. 8/20. Je vous ai parlé du prix? Non? 14,90€. C'est cher hein? Oui moi aussi, je trouve. La bolée de cidre est dégazée comme le pétrolier sur les côtes du Morbihan: 3,2€ pour un reste de pichet. Poubelles des toilettes pleines, plus de papier pour les mains. J'ai déjeuné à l'intérieur, portes ouvertes à tous vents: faut bien que sèche le sol, vous comprenez. Le confort et le plaisir du client? Vous pouvez répéter la question?

Chef: allez savoir!

Spécialité: grande marée bretonne et courants d'air

Accueil 4/20. Service 6/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 14/20. Pas de pain. Café pas pris. Toilettes 9/20. Pas de formule du jour. Carte. Ardoise. Terrasse. Fermé le lundi.

41 avenue Georges Clémenceau
 83630 AUPS
 Tél.09.82.50.28.73 et 06.58.07.72.14

BANDOL

LE DRAGON D'ANNAM

NT 0

Dedans ça caille. En cette fin d'hiver on s'y pèle dru le rouleau de printemps. Comme on n'a pas grand monde dans la jonque, vous comprenez on ne met pas le chauffage, sinon c'est pas rentable, hein, vous comprenez. Non, et je ne comprendrai jamais. Cela dit la nouvelle direction arrivée fin 2019 est plus aimable que la précédente, ya pas d'mal non plus. Les menus ont disparu, même le midi. Les plats sont chinois, vietnamiens, thaïlandais et ainsi de suite. A vivre, rien ne vous secouera la Grande Muraille. Surtout pas "l'assiette composée". Composée de quoi? Un nem au porc trop tassé avec des bouts de nerfs sous la molaire, un ravioli frit depuis longtemps sorti d'un fond de tiroir, un beignet de crevette pas bête, un samossa au bœuf parfumé qui sent le neuf, et un nem crevette Hong-Kong, c'est-à-dire dans pâte de farine de blé et non de riz. Le problème de son contenu est qu'il sent très fort. Juste mordillé, pas fou. Je me méfie des recettes asiatiques qui parfois nous entortillent le shitake dans des macérations et des odeurs auxquelles nous ne sommes pas habitués. Une montagne de feuilles d'une salade fraîche, menthe, deux sauces. Entrée un peu piteuse à 9€: 7/20. J'ai cru au miracle dans la Baie d'Along! Avec le "canard laqué Dragon d'Annam"! Enfin un canard laqué digne de ce nom! Je sais bien qu'il y a autant de recettes de "canard laqué" que de façon de faire un cassoulet mais celle-ci qui ressemble à la recette pékinoise me va bien! Enfin: a failli bien m'aller! Un côté de canard bien grillé, exonéré de la moindre sauce pollueuse! Je suis content! Même si on sent peu le miel et les épices qui ont badigeonné le bestiau avant cuisson! Le plat est une plaque chauffante avec en fond de jeu sous le

HOLD-UP EN CUISINE

HAUT LES MAINS ET BAS LES MASQUES

Je ne m'y ferais jamais! Le métier de cuisinier est injuste avec ceux qui le pratiquent avec loyauté et rectitude. Car pour le consommateur, vu de l'extérieur et sans entraînement, pas si facile de distinguer le bon chef du mauvais tant l'industriel sous-traitant est un gros malin. Ya qu'à lire le traumatisant contenu des catalogues Métro, Brake et consorts. Dans le flou pas tellement artistique des arrière-boutiques, on sait depuis longtemps que le trouble profite souvent au mensonge.

Mettons de côté le simple cuisinier maladroit (il fait ce qu'il peut) en nous focalisant plutôt sur celui qui nous fait prendre des vessies pour des lanternes: le margoulin, le finaud, le roublard, le traficoteur. Si on considère que seuls 20% des clients comprennent ce qu'ils mangent, forcément que l'honnête cuisinier s'éreintant à faire le job est largement désavantagé par un système qui dispense aux terminaux de cuisson et sachets-killer le même code APÉ 5610 de la profession*. Dans la même catégorie: "Bocuse", "Flunch", "Dédé la moulasse en folie" bref: "Les bonnes tables, les mauvaises et celles à éviter".



Système social démoralisateur, mécanique fiscale inique avec "les petits", et lois sur l'hygiène largement influencées par l'industrie agroalimentaire et son lobbying considérable auprès du législateur. On voit bien d'ailleurs la fanfaronnade du "fait maison" mort-né car vidé de sa substance au profit des industriels de la bouffe à l'affût: nous en avons déjà parlé dans "Le Bouche à Oreille". **A cause des empoisonneurs, les consciencieux trinquent.** Oui, le système peu transparent de la restauration commerciale désavantage les bons cuisiniers... et privilégie de fait les mauvais! Le bon ouvre à 8h du matin pour ses préparations, le mauvais à 12h avec ses ciseaux au garde-à-vous.

Aussi et depuis le port du masque obligatoire en cuisine, lorsque le pseudo-cuisinier appuie à midi pile sur le bouton du micro-onde pour réchauffer la blanquette de veau en sachet plastique pour le 1er client du jour, il peut jouer avec son iphone en attendant le diing, sans stress et souvent avec la clim'. Tandis que dans une cuisine à parfois plus de 40°C l'été et équipé d'un masque qui l'ampute depuis 8h du mat', comment le chef consciencieux goûte-t'il sa sauce avec une cuillère pour l'ajuster? Et ainsi, chouchouter le client qui attend son foie gras aux mirabelles au jus acidulé, son filet de bœuf sauce morilles ou son turbot poché sauce hollandaise.

Alors voilà. Juste un hommage aux cuisiniers positivement référencés dans **Le Bouche à Oreille** et respectueux du protocole sanitaire imposé malgré les contraintes: Ambre Galland, Guillaume Triponel, Raphael Strappazon, Cyril-Marc Farjon, Damien Garcia, Frédéric Guérin, Jean Marchal, Olivier Vettorel, Karen Favre-Almela, Rémi Koessler, Elsa Roux, Pascal Warnia de Zarzecki, Benoit Quetier, Gisèle Philippi, Jérôme Dreyer, Jonathan Rouzaud, Matthieu Albertini, Cédric Giannitrapani, Laurent Tabarracci, Luka La Sala, Louis Poli, Sébastien Bertoni et Fred Franchitti, Luka La Sala, Laurent Tarrabacci, Frédéric Brès, Mickaël Guénon, Jonathan Le Lorec, Frédéric Labat, Nicolas Torrès, Aurel Radovani, Christophe Chartier, Manon Deloche et Benjamin Hofmann, Nicolas Desteuque, Franck Panichi, Fauzi Ben Hassine, Jimmy Parmentier, Fabrice Gounand, Frédéric Cassabel, Frédéric Dabat, Rudy Tortora, Frédéric Flosi, Yohan Aupiais et Corinne Garcia, Sébastien Borello, Julien Février, Julien Sanchez, Valentin Chérifi, Christian Choplin, Franck George, Thomas Gy, Emilien Fassi, Abder Saïdi, Adrien Ferrandez, David Laurent, Fathy Larhi, Yannick Guerlesquin, Cathy Xenides et Sammy Tergou, Loïc Hilaire, Thierry Hilaire, Christophe Debono, Michael Simon, Eric Touchard et Manon Fleuriau, Pierre Lorin, Victor Nothhelfer, Bertrand Lherbette, Paul Bajade, Olivier Brissy, Adrien Louis, Thomas Glucksmann, Philippe Gouven, Marie Soffientino, Cyril Lapeyre, Christophe Wernet.

Olivier Gros

* <https://www.le-bouche-a-oreille.com/os/double-peine/>

canard une tartine de légumes et d'oignons décongelés pour la plupart. Le problème mes petits lapins, c'est que le truc renfile l'ail à cents lieues à la ronde, un ail trop fort, d'aucune délicatesse. Ça vous emboucanne tellement le corridor que si j'étais en voiture, j'ouvrerais les fenêtres. Bref! 11/20 et 16€ pour une demi-déception. La bonne moitié étant flinguée par la maladresse de la seconde. La jeune patronne est plutôt avenante, s'occupe du client tout en faisant la débordée avec sa paperasse sur une table pendant le service. Elle amène l'addition avec des serviettes chaudes en coton parfumées. Ça devient rare, j'apprécie. Bref! Un dragon un peu éteint: se réveillera-t'il un jour?

Spécialités: chinoises, vietnamiennes, thaïlandaises et aïnsi de suite
Accueil 12/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 14/20. Pas de pain. Café 2€ pas pris. Toilettes 14,5/20. Carte. A emporter. Anorak conseillé en hiver. Fermé lundi.

303 avenue du 11 Novembre 1918 (sous les arcades)
 83150 BANDOL
 Tél.04.94.32.39.26
<http://le-dragon-dannam.business.site/>

LE BEAUSSET

LA SYMPHONIE DES PLAISIRS

ΨΨ1/2

Enfin 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 olloulous 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 carnassière 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).

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

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. Habités 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 régalée 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 brouillard! 14,5/20. Mon plat est impeccable pour juger 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 crémeuse 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 pâtissière! 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€. Carte.

Suggestions. Groupes, banquets... Traiteur 10 à 150 (se renseigner). Terrasse. Fermé lundi et mardi.

34 bis boulevard Chanzy

83330 LE BEAUSSET

Tél.04.94.90.40.22

<https://www.lagrandeubeausset.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, cuisine 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) figiole: 14/20. Le "Suprême de volaille sauce au miel" bénéficie des mêmes garnitures que le carré d'agneau. Je ne m'en plains pas! Loïn de là! On dit que "la sauce fait le poisson"! La sauce fait aussi la volaille, cuite en souplesse! Cot-cot correct: 14,5/20. Fromage prévu au programme suivant le menu. Rayon sucré, toujours la régalade "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 complètent 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 2€ 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

Infiniment réguliers! 15 années de prestations régulières! 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'in croyable en milieu touristique habituellement hostile à l'amateur de restaurant! Certes en pleine saison où ça se bouscule au portillon, quand le chalard 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 "passés à travers". Tant de plats faits maison servis en moins de deux heures... sûr que ça ne risque pas d'arriver aux ouvreurs 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 une cantique en l'honneur du poisson cuisiné: "duo de lotte et saumon à la vanille, cassolette de pomme de terre feuilletée". Assiette chaude! Médallions 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 pincées 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 ennuie, souvent. Rapport qualité-prix encore plus déroulant pour ma formule à 15,90€ avec choix! Elle change chaque jour! Terrine maison de viandes et foie gras, salade du moment, Tarrillette carrée furtivement passée au four, servie tiède. Comme une paupiette 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 Gounand

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

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 13,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 13,5/20.

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.

79 boulevard du front de mer

La Favière

83230 BORMES-LES-MIMOSAS

Tél.04.94.71.40.98

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 15/3 semaines. La cuisine récite des idées traditionnelles au goût 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



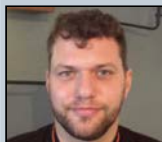
AMBRE GALLAND
LE BISTROT DU POTAGER
13 SALON-DE-PROVENCE



ELSA JOGNA
CÔTÉ MER
13 FONTVIEILLE



RAPHAEL STRAPPAZZON
AU GRÉ DES SAISONS
83 LE THORONET



AUREL RADOVANI
LE BISTROT DE LA GALINE
13 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE



JÉROME DREYER
LA MARINE DES GOUDES
13 MARSEILLE

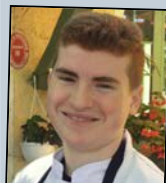


GUILLAUME TRIPONEL
LE BISTROT DU POTAGER
13 SALON-DE-PROVENCE



LUKA LA SALA
LA TABLE DU 12^{ème}
13 MARSEILLE

MEILLEURS APPRENTIS



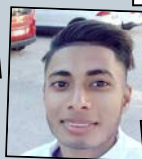
DIMITRI MESSAD
LE MONT SALVA
83140 SIX-FOURS LE BRUSC



ENZO BOSCO
LA MARINE DES GOUDES
13 MARSEILLE



YANN SALVATORE
MANON DES SOURCES
83 SIX-FOURS



SHAKIL AHMED
CAFÉ ALPHONSE
83 TOULON

poudres de perlimpinpin, sauces et jus gourmands des meilleurs. La semaine prochaine: potage Saint-Germain aux croitons, 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 vu 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 vingtenaire 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 Lahri 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://lejardindedouard.wixsite.com/monsie>

BRIGNOLES

AU VIEUX PRESSEUR

NT ΨΨ1/2
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 calculatrice! Entrée (des artistes) avec "ardoise d'antipasti"! Maki de saumon fumé et chèvre houx, 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.
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
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

CARCÈS

LE PATRIARCHE
ΨΨΨΨ

Les collines, les vignes, ya pas mieux pour les bronches: moment de répit dans nos vies agitées. Une ancienne ferme fortifiée du 12ème siècle devenue domaine familial depuis 4 générations: Château Sainte-Croix. Mai 2019: les vigneron accueillent dans leurs murs un jeune couple de restaurateurs. Les gens qui écoutent la terre savent parfois entendre les hommes. Il est même probable qu'un seul regard ait suffi. En tout cas, un de mes plus fameux repas de ce début d'année. Grande salle de pierre brute et bois peint, mobilier contemporain, cheminée et spacieuse terrasse ombragée de mûriers-platanes qui s'élancent sur les vignes. Et du monde. Je suis au bout du monde et y a du monde. C'est un monde! Menu à 19€ passé sous mon nez pour mes voisins, le contraire d'une prestation bricolo à ce prix telle qu'on l'observe dans la moindre gargote pour touristes. Juste au-dessus, menu 29€. C'est avec lui qu'on s'est aimé toute la nuit sans légionnaire. Mais quand même, avec une équipe en jeunesse! Cuisine ou salle! Rien que les amusettes du début vous dégaze la pistache: tapenade verte sans histoire, deux fines mignardises-médailles: au canard, l'autre au saumon, que c'est bon. 15/20. Mise en bouche (encore?): "radis noir, crabe, citron vert". Osé. 15/20. Entrée "dôme de petits pois mentholés et gambas frits, vierge herbacées, œuf de caille". Méfiance: les assiettes photogéniques aux saveurs muettes grouillent. Miam: comme de petits moshi, gambas en kadaif (cheveux d'anges) et vierge tonique qui lie. L'œuf coquin se planque mais je l'ai trouvé. Le pain est formidable, lui aussi. 16/20. Belle idée que "rognons panés au pain d'épices, tarte de tomate et cassis". Ne vous attendez pas au rognon entier, vous seriez déçu. N'empêche que grâce au chef joueur, l'idée provençale devient gastronomique, je suis aux oignes. Cubes de rognons panés frits, huile d'olive condimentée, tartelette cerclée confite, soyeuse. C'est peut-être elle le cœur du propos. Précision: cuisson parfaite, contrôlée: rognon rosé à cœur bien sifflé! 16/20. Technique pâtisseries (aussi) avec "déclinaison de l'abricot, ganache montée chocolat blanc, glace lavande". Dressage en ligne sage mais efficace. Confiture et fruit, croquant et mou, froid et tiède, groseilles pour participer à la couleur. Joueur et gourmand: 15.5/20. La salle est tenue par Ysaline Lienne, 26 ans et compagne du chef de 28 ans. Ils se sont connus à Porto-Vecchio au "Belvédère" (20) avec Jérôme Nolin. "Le Grand Bleu" à deux à Sarlat (24) en passant par la "Villa Madie" (13). Le grand-père du minot Rudy Tortora l'initiera aux secrets des collines, aux plantes. Un jour, Henri Bastian (Le Clos des Vignes à Cotignac) entend la musique du gamin grand comme ça, il le prend alors sous son aile en devenant son maître d'apprentissage dès 14 ans. Sa vie a changé. Et la nôtre aussi, puisque voilà Rudy Tortora sur ses terres natales. On fonce.

Chef: Rudy Tortora
Pâtisserie: Cécile Vieban
Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain maison 15/20. Café Malongo 2€ 14/20. Toilettes 16/20. Menus 19€ midi semaine, 29€, 49€ (avec formule 39€) et 75€, Carte. Fermé mardi et mercredi midi. Mercredi soir: soirée tapas! Croupes 80/200 suivant saison avec visite des caves possible. Climatisation. Terrasse ombragée face aux vignes. Parking dans le domaine.
Route du Thoronet
83570 CARCÈS
Tél.04.94.77.22.82
<https://www.chateau-sainte-croix.com/restaurant/>

LE CASTELLET

LA FARIGOULE

ΨΨΨ1/2

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, directs 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 Bandol, 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 "poëlon 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 figole, 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 "Bougna" pour débiter, sauce gourmande liée, patates et champignons. Un plat enthousiasmant tenu au chaud pour être sirôté 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 veinards 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 26 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

ψψψψ

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 anglaise? 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 flambée (ou pas) au Jack Daniel's, entrecôte d'Argentine, faux-filet maturé 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 safranée, 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 tra-

vail 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, saladin 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'adroït cuisinier au couteau aiguisé. Un 15/20 net. Ne pas tâter du bovin ici serait chagrin. Alors "bavette d'aloyau 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 gingembre dans un autre. 15/20. Passer à côté des desserts est une chose à ne pas faire. Pâtisserie passée dans de belles maisons, Corinne Garcia se consacre au centre de friandises: Russe au praliné, profiteroles intérieurement maison, dôme choco-mandarine et crème anglaise à la mandarine impériale, omelette norvégienne citron-griotte... Grande terrasse les 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

rares maturée 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.

24 boulevard du Maréchal de Lattre de Tassigny

83310 COGOLIN

Tél.04.94.54.47.70 et 06.82.64.41.08

SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX!



GUIDE LE BOUCHE A OREILLE

COLLOBRIÈRES

HÔTEL-RESTAURANT
DES MAURES

NT 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! Bâtisse joliment rénovée 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 fabrique 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

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 régulent le chaland 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'habituez 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 poulpe, 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 brunisso 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 causer 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

Tel.04.94.69.46.07

LA TERRASSE NT

Peut-être le plus croquignolet restaurant du village qui n'en manque pourtant pas! La propreté façade colorée a bien supporté les années avec une salle où on se sent bien, et au bout, quelques marches pour rejoindre une ravissante terrasse ombragée dont on n'imaginerait pas l'existence malgré son annonce au frontispice de l'établissement. J'y ai vu un vieux magnolia haut comme ça, un kumquat (Fortunella) aux nombreux fruits, un figuier et d'autres arbustes encore. Mais voilà, faudrait pas manger, juste boire un café. L'ardoise des propositions est paresseuse, refuse de penser, fait ce qu'elle croit que le client veut. Dans un endroit aussi charmant, ce genre d'offre est une faute de goût. Entrées "petite ou grande": jambon cru, César revisitée, chèvre chaud, salade de poule. Plats: entrecôte, entrecôte double, daube de bœuf, 3 pâtes, 4 burgers et 3 suppléments sauce. Il fait très chaud. Si le cuisinier, souvent hors cuisine, est d'un abord cordial, madame en salle pêche par timidité extrême. Elle en devient rigide que c'est pas possible. J'ai mal pour elle. Ça gâche son naturel que du coup, on ne voit pas. Du coup elle appuie de façon théâtrale sur la pédale, en rajoute, ça sonne faux comme la 5ème de Beethoven jouée par la fanfare picoleuse de Messimy-sur-Saône en fin de soirée. Le blabla lourd "tout est maison" etc. Je demande explication: "poisson suivant arrivage". La dame crispée répond: "on ne l'a pas reçu alors c'est la daube de poule"... plat à 19,50€ d'ailleurs rayé sur l'ardoise! Etonnant non? La composition du "burger classique"? Viande du boucher voisin (Chez Vincent), cheddar, tomate, bacon et la "sauce secrète du chef" minaudée par madame. Avec le recul: qu'elle le reste, secrète. La dame m'annonce que la maison ne fait pas de frites. Le chef refuse. Ce sont "des pommes de terre coupées en 4 blanchies

etc". M'arrive le truc: 4 bouts de patates cuites à la friteuse. Un goût de rance comme si elle était cuite dans une végétaline qui date de Pompidou. Vaguement saupoudrée d'ail et persil. Rien bequeté. Le hamburger est appliqué à l'œil. Pain au sésame snacké (bien) mais un carré de cheddar est carbonisé au plafond, accroché et sec. Formidable viande hachée, très peu grasse. Au moins 200 grammes, facile. Sur le pain inférieur dans l'ordre: moutarde, confit d'oignons, bacon (trop sec), la viande épaisse, ketchup, bacon (trop sec) recouvert d'une sorte de coleslaw de roquette, mayo assurée "maison" par le chef. Voilà. L'ensemble volontaire est un peu brouillon et sans maîtrise de l'exercice burger, moins simple qu'il n'y paraît. Je reste sur un 11/20 à cause des patates crapuleuses. Et 15,5€ pour le tarif, le moins cher des 4 burgers! 19,5€ pour le plus cher! Comme on ne m'a pas apporté la carte des boissons, je n'ai pas pris de café. Mais un généreux verre de vin rouge à 3,5€. Un bon cubi à température. Voilà ami lecteur. Ça m'aurait fait plaisir de vous faire plaisir en vous refileant une bonne adresse. Ça sera donc pour ailleurs ou une autre fois... à revoir quand la carte des plats sortira du commun fainéant et approximatif.

Chef: Renaud Thouvignon

Spécialités: banalités qui ne mérite pas le

déplacement

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

prix 11/20. Cadre 15/20. Pas de pain. Café

pas pris. Toilettes 14,5/20. Entrées de 8€ à

27€. Plats de 13,5€ à 34€. Terrasse. Fermeture

se renseigner:

8 rue Saint-Jean

83570 COTIGNAC

Tel.06.50.70.10.63

<http://laterrasse.cotignac.over-blog.com/>

LA CRAU

LE PATIO

ψψψψ

Nous autres fouineurs et inlassables observateurs de l'invisible pas tellement facile à voir, on sait bien que derrière l'apparente limpidité d'une prestation de restaurateur sérieux se cache un considérable travail de fond. Pour sortir au quotidien autant d'assiettes soignées, faut pas mollir de la rigueur! Une performance d'autant plus remarquable que l'établissement central du village pourrait dérouler une gamelle moyenne de brasserie vite-fait et sans âme. Seulement le récent quadra Julien Fèvre tient bon le guidon, il pédale à fond. Equipe de cuisine sérieuse, équipe de salle affûtée. Et inversement. Ça donne une salle tirée à quatre épingles avec serviettes en tissu et verres à "coup" de girafe, et dehors une terrasse ombragée avec nappages à carreaux rouge et blanc façon bal populaire sur la place du marché devant le terrain de jeu de boules. Ce qui est très exactement le cas.

Mauricette, qu'on reconnaît de loin avec son chapeau vert et sa démarche de Marie-Antoinette à Versailles, est restée conforme à sa réputation de carnassière. Elle opte pour la potence. Normal pour Marie-Antoinette. Autrement dit, une brochette suspendue! La "thai", bœuf mariné aux parfums d'Asie. Viande tendre (onglet) servie avec une salade verte équipée d'un tas de bricoles, et de fines frites de patates douces de belle tenue. A part la sauce est un peu terne pour s'ambitionner "sauce thai". Je sais la question réglée aujourd'hui. 14,5/20. Le grand jeu pour moi! Le menu à 29€ avec alternative est avantageux. "Soupe de faveolles" presque veloutée, qui appuie sur la carcasse, valse des croutons et rouille maison! 14,5/20. Une belle création avec "noisettes d'espardon sauce chien", sans doute baptisées ainsi par ressemblance visuelle avec les fameuses noisettes d'agneau. Chair saisie et colorée, lardées. Avec, riz sauvage mélangé et cuisiné... lui aussi! La sauce chien n'appuie pas trop sur le piment, servie à part. 15/20. Pour finir j'avais dans le viseur le baba au rhum maison. J'ai pourtant bifurqué vers le "Banoffee". Un pot considérable étagé: sablé, caramel, bananes, chantilly maison. Le méchant serveur a également amené une cuillère à Mauricette pour qu'elle me prive de 80% de mon dessert. Enfin bon. 15/20. Service de ce midi un peu chahuté, beaucoup de monde prétendument pressé, comme d'indélicats retraités qui voudraient des dérogations pour passer devant tout le monde, y compris devant les employés des bureaux alentours qui se régalaient de la formule du jour à 14,90€ les midis en semaine. Cuisine appliquée, service enjoué. Et vous pouvez même y taquiner le cocktail et des coupes de glace en dehors des stricts horaires de restauration. Energique adresse qui tire noblement le genre brasserie pourtant mis à mal vers le haut. L'effet Fèvrier continue! Bravo!

Chef: Julien Fèvrier

Second: Jocelyn Guilbaud

Spécialités: provençales classiques et saveurs d'ailleurs

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

qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain

14,5/20. Café Malongo 1,90€ 14,5/20.

Toilettes 16/20. Formule 14,90€ midi

semaine. Menu 29€. Enfant (-12ans) 10€.

Carte. Groupes 80. Climatisation. Grande

terrasse sur la place. Parkings gratuits à

proximité. Fermeture: se renseigner.

Place Jean Jaurès

83260 LA CRAU

Tél.04.94.75.58.43

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

LE MARGAUX

NT Ψ

Cuisine simple et volontaire qui aurait pu s'avérer intéressante! Dans sa petite cellule ouverte au fond du couloir et au bout du comptoir, le chef-patron mouline comme un beau diable! Il ne ménage pas sa peine! Le problème, c'est surtout les à-côtés: le service ne suit pas, j'y reviens plus loin. Et puis vraiment, l'ambiance de bar de collègueuuu s'accommode mal de l'idée de restaurant, surtout quand l'affamé recherche le calme. En salle, deux personnes sont à l'œuvre, si je peux dire. Sauf qu'aucune ne salue quand vous entrez. Trop occupée sur son écran d'ordinateur pour l'une, à longuement faire causette avec de ses relations pour l'autre. A eux deux, les préposés à la mission d'accueil et de service sont moins efficaces que la moitié d'un apprenti de salle 1ère année. Visiblement contrarié, le cuisinier sort d'ailleurs parfois en salle pour remettre les pendules à l'heure avec eux. Enfin bon. On mange quoi? Du simple avec des salades, des tartares et des pièces du boucher, des planches... de 13€ à 15€. Pas de quoi grimper aux rideaux mais après tout, si c'est bon... Et deux suggestions le midi facturées 11€ qui entrent dans le cadre d'une formule avec dessert et café à 15€! C'est elle que j'ai dans le viseur, cette formule! Malgré les efforts de la dame pour vendre la pièce de bœuf: "c'est vraiment un délice et les frites sont maison". Ben voyons: j'ai vu sortir pour une autre table les célèbres frites incurvées décongelées de série B! En odorama de gras dans la petite salle: la hotte est possible! S'il y a une hotte en cuisine! Bref! Mon "poke-bowl de gambas" est sincère, déterminé dans la quantité. Dessous, un lit de nouilles chinoises nature et non salées. Dessus en organisation ordonnée: du frais! Mix de brunoise de mangues mûre ou pas, itou d'avocat presque confit, tagliatelles de carottes, spaghetti de concombre. Et 5 grosses gambas trop cuites, comme panées à la cacahuète pilée. Amené avec, une sauce à base soja travaillée pour arroser le tout. Pas mal, copieux. 13/20. Trois desserts possibles: tiramisu au kit-kat (miaou), fromage blanc coulis de fruits rouges (beurk) et crème brûlée maison. Les deux serveurs ou assimilées se mettent à deux sur le chantier du dressage de ma "crème brûlée". Tandis qu'elle arrose de cassonade le truc, le second prend le chalumeau et envoie la purée des flammes. M'arrive sous le pif mon pot avec le sucre carbonisé, noir. Crème pas faite ici et donc, non maison comme chanté par la dame. La même dame que pour les frites maison qui n'en sont pas. 8/20. La dame m'emmène direct la note alors que j'attends mon café compris dans la formule. Rien d'étonnant dans ce contexte de "bar qui fait à manger" qu'on propose le café Henri Blanc. Demandé serré, il m'est amené long. Je préfère le café serré car quand il est très mauvais comme ici, ça passe plus vite. Cerise sur le gâteau: contrairement à la promesse de la formule à 15€ annoncée, on me facture le dessert 5,5€ et on m'offre royalement le café. Total: 16,5€ au lieu de 15€. Ya pas de petits bénéfices, il n'y a que de belles entortilloups. Bref! Même si elle dégrafait son cor-

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

sage, difficile de vous conseiller de vous taper des kilomètres pour aller "Chez Margaux".

Spécialités: pas les frites, pas la crème brûlée, pas le café

Accueil 11/20. Service 8/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 13/20. Pain 12/20. Café Henri Blanc 1,5€ 7/20. Toilettes 14,5/20.

Formule 12€ et 15€ le midi en semaine. Carte. Bar. Tapas. Fermé lundi. Terrasse trottoir.

7 avenue Lieutenant Jean Toucas

83260 LA CRAU

Tél.04.22.80.22.51

<https://www.restaurant-le-margaux.fr/>

DRAGUIGNAN

LE SAINT-PIERRE NT

ΨΨΨ

Cette grande ville est quand même culinairement curieuse: le gourmet file manger ailleurs, aux alentours. Qui a ouvert les hostilités? A-t'il fuit car peu de restaurants répondent à ses exigences? N'y a-t'il pas de restaurants dignes de ce nom? Quoiqu'il en soit, ce nouvel établissement offre une proposition plutôt saine qui ratisse large point de vue clientèle. Des formules pas chères avec des frites, des plats plus travaillés pour voir de quel bois les cuisines se chauffent, un vivier à homard pour vous tuer, une colle' de flacons en vitrine pour aguicher le chaland, un service au féminin véloce visiblement responsabilisé qui malgré quelques hoquets, trouve le temps d'être sympathique malgré la foultitude d'affamés qui se bousculent au porillon. Ça ne frime pas, ça fait le job. Bref! Le menu à 19,90€ avec choix (et des frites) fait un carton avec les habitués. Ben ouai, "les gens" veulent des frites, j'y peux rien. Enfin bon. A la carte, beaucoup-beaucoup-beaucoup de choix. Ça me fait flipper, 9 entrées dès 7€ et une caillette provençale maison, 6 salades dès 14,5€, 4 burgers des 16,90€ pour l'exercice obligé, 4/5 viandes et une dizaine de poissons! Qui semblent être le point fort de la boutique sans compter les "spécialités du chef" à base de poisson cuisiné: bourride, navarin de coquillages, velouté de crustacés et une bouillabaisse à 69€ quand même. Prendre un plat, taper juste pour se faire une idée. Ça sera "dos de turbot grillé, sauce aux morilles". Assiette brûlante qui crame le bord des trois prouts de purées colorées de l'assiette: violette, orange et blanche. Chargées en beurre, infiniment trop salées. Le joli bout de poisson (entre 140g et 220g) n'est pas du tout grillé. Poché et noyé sous une montagne de crème un peu travaillée. Une seule (mais belle) morille et pour le reste, un ou deux morceaux de banal champignon mou. L'idée est bâclée par des automatismes ridicules comme balancer du paprika dans l'assiette "pour décorer". "Les gens aiment bien" me dit-on souvent. Faudrait leur demander, un jour. Mais le chef sait d'évidence cuisiner. 13/20 et 25€ ce qui était un tarif correct pour un

plat abouti. Au rayon dessert, une dizaine entre 6€ et 9€ dont la "tarte au citron meringuée". Faites peut-être ici (je n'y crois pas), réussie en tout cas. Un joli travail pâtissier, pâte sablée régulière, appareil équilibré en sucre et acidité, meringue italienne ajustée. Le décorum sent l'envie de bien faire avec des coulis, des éclats de meringue dure, une framboise incongrue et une tuile plantée comme un javelot dans la meringue, de mauvais gout. 14,5/20. Pour seulement 6€. Le café est parfait, tasse chaude. Debout sous mon pif, le cuisinier est venu discuter à voix haute de choses privées avec un client qui partait, ni bonjour ni rien. Comme je le fixais du regard avec mon œil jaune à force d'abus, au bout d'un moment, il s'est obligé à me saluer. J'ai bien ri. Enfin bon. Idée de bon augure mais en rodage: ouverture récente! Etablissement infiniment plus réconfortant que les franchises à bouffe qui polluent les villes! Avec les petits marquis de la gamelle médiatisés souvent soutenus par leurs amis banquiers de leur réseau, elles sont les seules à pouvoir posséder 200 m² en centre-ville, terrasse comprise.

Spécialités: frites et poissons

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité

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

Richard 1,5€ 15,5/20. Toilettes 16/20. Plat du

jour 12,3€. Menu 19,90€. Carte. Enfant 11,50€.

Terrasse. Groupes. Chaises bébé. Fermé

dimanche.

30 rue de la République

83300 DRAGUIGNAN

Tél.04.94.85.88.37

<https://www.le-saint-pierre-draguignan.fr/>

LA FARLÈDE

LE MAKIA

ΨΨΨ

On vous le trompette dans l'entonnoir depuis un moment: la mignonne adresse du village, éloignée à un jet de figue (de Solliès) du strict centre-ville! Mille fois vous êtes passés devant la façade orange sans jamais oser le ter 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 délirs 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-ai-

guilles pointures 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 poëlon 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 pâtissière". 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 mauusse point de vue bequetance, 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 Matriçette, 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 groseillée, 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 taabile!

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>



GARÉOULT

L'ESTABLE

NT ΨΨ1/2

On passe devant en reluquant la façade: "ça? une stable"? 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? L'exagère mais pas trop! Tiens? A l'accueil, le récent preneur de l'affaire: un certain Richard Collombel! Connus de nos services pour avoir fait les belles heures de "La Bastide Enchantée" à Solliès-Toucas. Père de famille (nom-breuse) 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 Comrèze 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 Périgueux, 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 piguez 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 Terrailon 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

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 26 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.

ZAC Le Tilleul d'Alfred

83136 GARÉOULT

Tél.04.94.37.50.45

GRIMAUD

LA GRIMAUDOISE

NT

Ψ

Une boutique polyvalente dos aux bateaux qui ne compte pas ses heures de disponibilité pour le client chéri: dépôt de pain, pâtisserie, cave à vin, épicerie, salon de thé et restaurant. Port-Grimaud est touristique, y vivent toutefois quelques âmes à l'année: elles sont bien contentes de trouver porte ouverte ce genre de magasin pluridisciplinaire. Sauf qu'au rayon "restauration", c'est pas du bon nougat. Dès l'accueil et malgré la petite dizaine de clients visiblement habitués du lieu, la serveuse fait la tronche. L'écueil ne n'arrêtera pas tout le long d'un repas qui fut forcément trop long. Aux demandes d'explications sur la carte et les menus, elle répond blasée des chaipas, des oui pour se débarrasser, regarde ailleurs, mais tu me lâches papi: j'ai du boulot. Excuse-moi poulette, mais quand tes menus valent 28€ et 38€, que la carte affiche des entrées de 14€ (salade niçoise) à 22€ (foie gras), qu'on peut lire une vingtaine de plats au choix, et que le cuisinier est seul en cuisine, le chaland a légitimement quelques questions à poser et à se poser. Je serai puni: il faudra que je réclame le pain et la carafé d'eau. Dans le menu à 28€ "saumon gravlax avec ses toasts et sa crème à l'aneth". Une ardoise avec 4 tranches d'un poisson très confit rouge foncé, pas fait ici mais de belle tenue, ferme. Un peu de crème vite faite et 4 tranches de pain de mie carrées coupées en 2 ce qui fait 8 morceaux. 13/20. Et puis en alternative possible d'une escalope de volaille forestière: "dos de cabillaud en croûte de chorizo". Je l'ai attendu une heure, et je n'exagère pas. Si le chef n'est pas parti pêcher le poisson, c'est qu'il est allé chercher le chorizo en Espagne. Il aura quand même le temps de venir en salle faire du public-rilazione en saluant les habitués. Je n'en suis pas un: même pas un regard. Bref! C'est long une heure quand il fait chaud et qu'un tas de clients arrivés après vous sont servis avant. Presque envie de leur voler un de leurs frites,

les Mac Cain incurvées décongelées. C'est vous dire l'angoisse. Enfin bon. Le plat? Un pavé mou, avachi et sans tons. La croûte et le jus de chorizo font le boulot de nervosité, riz basmati service minimum, deux tomates-cerises, basta. Dans un menu à 28€ c'est déjà chérot vu le niveau, mais 18€ le gravlax et 22€ le cabillaud "à la carte", ça ressemble à un braquage de CB en bonne forme! "Dessert maison gnagnagna" ditait la serveuse. "Tarte aux pommes" rectangulaire, pâte feuilletée et crème pâtissière et boule de glace vanille et pet de Chantilly. 8/20. Pas de café Henri Blanc, non merci. D'autant que j'en ignore le prix: on ne m'a pas présenté la carte des boissons en début de repas. C'est un peu idiot quand on fait "bar à vins", je trouve. Bref! Boutique qui ratisse large, loin d'être la pire du canton. Probablement utile, mais on sait bien que le mélange des genres nuit souvent à chacun des genres.

Chef: Joël Da Ros

Spécialités: plein, serveuse antipathique

Accueil 11/20. Service 4/20. Rapport qualité

prix 11/20. Cadre 14/20. Pain 14/20. Café

Henri Blanc pas pris. Toilettes 14/20.

Formule midi 15€. Menus 28€ et 38€. Carte.

Enfant 10€. Terrasse. Ouvert à l'année.

30 place François Spoerry

Port-Grimaud

83310 GRIMAUD

Tél.04.94.56.05.94

<https://www.la-grimauoise-restaurant-grimaud.com/>

HYÈRES

L'ENTR'POTES

ΨΨ1/2

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, brocanter, 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 connait 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 boboisme 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. Climatisation. 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.
 9 rue Nicéphore Niepce (ZAC Palyvestre)
 83400 HYÈRES
 Tél.04.94.91.63.01
<http://www.lentropotes-restaurant.fr/>

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

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 Culinair sur ce pövre 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 serrais 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 scarmozza 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 tourmicitent 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 complètent 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€ à 18€. Carte 16€ à 24€.
Groupes. Terrasse fermée. Ouvert à l'année 7j/7. Réservation conseillée.
 Avenue du docteur Robin
 Port Saint-Pierre
 83400 HYÈRES
 Tél.04.94.65.23.90
<https://www.vice-versa-restaurant-hyeres.com/>

LE BEAL

ΨΨΨ

Ce doué de 27 ans respire la vie plein phare, même que depuis qu'il est tout petit, il milite ardemment pour la création d'une 25ème heure dans la journée. L'homme libre Valentin Cherifi est un vrai modeste et probablement un véritable intègre. On vous le dit sans détour, depuis le temps qu'on se connaît, hein: on va pas s'mentir! Son adresse du vieux Hyères est celle qu'il faut connaître. L'autochtone avisé y possède son rond de serviette, il évite ainsi les pièges à touristes et tavernes approximatives qui lui aspirent le PEL. Ce cuisinier atypique récemment père de famille filait pourtant sur les rails du commerce international. Et puis hop! Ecole de cuisine, formation à la cuisine classique chez Olivier Mourgaud de "l'Auberge des Coteaux" à Boisemont (95) pour qui il garde un profond attachement. Bref! Pas de questions métaphysiques: Valentin Cherifi veut juste vous régaler le saladier d'une cuisine traditionnelle fine. Un coup de main précis, un redoutable travail de préparation. Produits frais parfois bio et souvent locaux, on a parfois vu des carottes et des haricots venir chez lui à vélo mais pas souvent: le chef file régulièrement faire le plein au marché des producteurs de l'avenue Gambetta à deux pas. Mon entrée: "terrine de Grand-Père Marius"! Sainement nourrissante, elle rappellera de bons souvenirs même à ceux qui n'en n'ont pas! 15/20. Sur sa planche, le "travers de porc rôti façon barbecue, pommes saladaises et salade". Alors lui, délicat mais pas du chichiteux à sa mère! Gourmand travers confit au four ici et pas de la côtelette de musaraigne! Du franc dodu caramélisé! Patates cuisinées au gras de canard et salade mélangée assaisonnée d'une excellente vinaigrette! Le diable se cache dans les détails! 15/20! De son côté Mauricette roule les R en engageant conversation avec la "salade périgourdine, crudités, gésiers de canard à l'échalote et herbes fraîches". Tout ce qui faut pour répondre à l'AOC... plus des bricoles rigolotes! 14,5/20. Le "poisson du moment à la provençale et sa semoule aux épices, légumes" est ce soir un pavé de dorade. Poisson frais (pas du décongelé dans l'eau chaude), formidable semoule aromatisée qui change des féculents bâclés obligés du genre, une demi-aubergine confite avec tomate façon tian en douceur complémentaire. 15/20. Fin parfaite avec un dessert frais, la suave "soupe de pêche au basilic". Une farandole de fruits de saison sur mon ardoise, comme un tableau. 15/20. Cuisine bien exécutée, modeste et marquée, exonérée de démagogie et donc, bien à l'écart des modes. Autant dire une adresse héroïque. Prestation qui signe une vraie noblesse de cuisine. Ce qui dans la rue Rodulf de Limans dépasse la simple anecdote. On fonce maugrebleu!

Chef: Valentin Cherifi**Spécialités: carte de saison****Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 2,5€. Toilettes 15/20. Formule midi 15,5€**

midi hors week-end et jours fériés. Formule 26€ et menu 30€. Carte. Enfant (-12ans) 13,50€. Plats vegan et végétariens. Groupe 15 hors-saison. Terrasse au calme. Ouvert du jeudi soir au lundi soir. Été tous les soirs sauf lundi. Parkings Clémenceau et

Gambetta.

24 rue de Limans
83400 HYÈRES
Tél.04.94.20.84.98
<http://lebeal.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, ça nous en fera plus. N'allez pas chercher chez Franck George une gastronomie modeste qu'on boulotte à la pince à épiler mais plutôt le contraire. Lorrain de naissance et second au Château d'Adoménil (54) à 20 ans. Avant la trentaine: plus de 6 ans aux Etats-Unis et un peu les Antilles. Retour au Luxembourg, au boulot à 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 soufflées à la mous-seline 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, ongle de veau au jus de truffe... magrets et saumons fumés maison. Bref! Du bon qui fabrique des souvenirs! Emancipé de Mauricette tombée 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 cerclée maîtrisée, vinaigrette de betterave tracée au sol, vinaigrette à la truffe sur la salade de mâche 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 desséchée, 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 décalée que le cadre qui l'abrite selon les codes des



FRED FRANCHITTI
BERTONI RESTAURANT
13 MARSEILLE



SÉBASTIEN BERTONI
BERTONI RESTAURANT
13 MARSEILLE



FRÉDÉRIC DABAT
L'ESTABLE
83 GAREOULT



CYRILLE-MARC FARJON
CAFÉ ALPHONSE
83 TOULON



LAURENT TABARRACCI
L'INFINITÉ
13 MARSEILLE



FRÉDÉRIC CASSABE
RESTAURANT GEORGE SAND
83 LA SEYNE-SUR-MER



LOÏC HILAIRE
LE MONT SALVA
83 SIX-FOURS LE BRUSC



THIERRY LOCATI
RESTAURANT DES MAURES
83 COLLOBRIÈRES



JONATHAN LE LOREC
RESTAURANT L'AUTREFOIS
13 SALON-DE-PROVENCE



CÉDRIC GIANNITRAPANI
LA BELLA CLARA
83 MÉOUNES-LES-MONTRIEUX



YOAN SAUTEREAU
AU VIEUX PRESSOIR
83 BRIGNOLES



SAMMY TERGOU
LA TABLE DE MAÎTRE PANISSE
13 PORT-DE-BOUC

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, tâter d'abord de la formule à 13€ le midi en semaine: son rapport qualité prix vous file une claqué 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 quinquarbaru 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€. A la carte: formule 26€, 28€ et 30€. Menu-carte 30€. Terrasse. Groupes. Parking à 20 mètres. Fermé samedi midi, dimanche soir et tout le lundi.

5 rue des Climènes
83510 LORGUES
Tél.04.94.47.43.91

LE LUC EN PROVENCE

CM SIGNATURE

NT ΨΨ1/2

Sur cette nationale 7 urbaine qui déroule cernée d'enseignes et publicités en quantité considérable qu'on se croirait à Las Vegas en Provence, faudra bien viser votre table... surtout si vous voulez vous requinquer proprement la timbale. Merci qui? Le Bouche à 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" indéfinissable, la cuisine personnelle se creuse le ciboulot, bases classiques doublées d'idées originales de recettes "fusion" modérée: linguini aux fruits de mer, friture d'éperlans sauce tartare, ceviche de loup de mer, tataki 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€ tirée 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 peinaud, 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?? 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. A emporter. Petit déjeuner, salon de thé, traiteur sur place ou à emporter, événementiel (se renseigner). Groupes 120. Restaurant ouvert du lundi au samedi de 11h à 17h non stop.
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 À EMPORTER - PETITS DÉJEUNERS
SALON DE THÉ - ACCUEIL GROUPES
PRIVATISATION POSSIBLE**

AU BON ACCUEIL

CHEZ ANTHONY ET MICHÈLE

NT 0

Ce fut un strict routier considérablement nul appelé "La Coupure", épinglé par nos services voilà plus de 15 ans. Nouveaux installés depuis peu, et on sent d'emblée l'envie de faire plaisir au client. Trois cordiales serveuses se battent en trueller pour s'occuper de votre cas, laisse béton. Flatter pour les égots surdimensionnés comme le mien! Être Brad Pitt un instant,

un instant seulement. En tous cas, vaut mieux ça que du personnel qui s'en tape. Bravo! Bref! L'ex-routier semble vouloir se recentrer sur une restauration "comme à la maison" pour tous publics. Routiers d'ailleurs en minorité ce midi, 3 ou 4 pour une vingtaine de clients. Des formules à 11€ et 14€, et un "menu complet boisson comprise" à 16€. Une des serveuses me récite scolairement son papier gribouillé, oui maîtresse: "alors en entrées vous avez salade de pois chiche, tomate/feta, tomate/mozza, melon/jambon... comme plats vous avez blanquette de veau, linguini au saumon, fricadelle, omelette brousse aux herbes, bœuf tonnato". Faut avoir de la mémoire et de la synthèse pour choisir, je me suis concentré. J'ai pris "tomate-mozza". Comme ça, je jaugerais deux produits bruts causants. Dans la petite assiette, une ronde de 5 fines rondelles de tomates qui alternent avec de la mozza carré en carton au gout de rien et même moins. Au milieu, feuille de salade verte. 8/20. L'été j'aime bien le frais vitello tonato (veau au thon), alors j'opte pour le "bœuf tonato". Puisqu'on est entre-nous, appelons ce truc une "assiette fouillis". Des tranches de bœuf fines pré-découpées comme du Zig-Zag, confit précuit comme de la conserve de basse qualité, recouvertes d'une sorte de fine mirepoix d'un tas de légumes mélangés avec un peu de thon en boîte. Aucun liant, pas de sauce ni assaisonnement, ni poivre, ni sel, ni huile, rien. Et encore moins de sauce façon vitello tonato au thon avec un peu d'anchois etc. Sur la gauche de l'assiette carnaval, un œuf dur coupé en 8, des tomates-olives coupées en deux, des feuilles de salade verte, oignons rouges... en guise d'assaisonnement, des zigouigous de balsamique de contrebande sur l'ensemble. Travail volontaire d'une application laborieuse, le résultat est amateur. Pour être gentil. 7/20. La salade de fruits des voisins avec de quoi séduire. Je lui ai pourtant préféré le "baba au rhum", en sachant avant même le 1er coup de cuillère dedans que j'avais tort. 10/20, sans commentaires. Café bien. Service sympa confirmé. Vu le niveau de cuisine, 16€ le menu n'est pas une bonne affaire pour le client. Car pour le comptable de la maison, probablement que oui!

Chef: allez savoir!

Spécialités: pain et café
Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 14/20. Pain(2) 14,5/20.
Café 1,5€ 14/20. Toilettes 14,5/20. Formules 11€ et 14€, menu 16€. Terrasses. Parking.
Fermé samedi et dimanche.
 RN 7 route de Brignoles
 Quartier Plantassier
 83340 LE LUC EN PROVENCE
 Tél.04.94.72.07.54

MÉOUNES-LES-MONTRIEUX

LA BELLA CLARA

NT ΨΨ1/2

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 entraîné 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 laminoir! 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 ratichetta. 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 crépi 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 trueder 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

Rejoignez-nous sur
facebook

GUIDE LE BOUCHE A OREILLE

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. A emporter.****Fermé mardi soir et tout mercredi.**

Centre les Lînes 49 route de Brignoles

83136 MÉOUNES-LES-MONTRIEUX

Tél.04.94.01.02.32

LA POËLE D'OR

ΨΨΨ1/2

Issu de l'école de cuisine Saint-Louis à Toulon, Thomas Gy débute à "la Bastide de St-Tropez" et "le Château de la Messardière" (83), puis le triple étoilé Michel Roux en Angleterre, boum, rien que ça. Retour dans le Var à Bormes (83) à l'étoile "La Rastègue" puis "la Bastide Enchantée" voisine. 2018: année de la reprise de "La Poêle d'Or", vallée du Gapeau. De salarié à patron, le virage n'est pas simple. Avec Mauricette, nous entrons en confiance, le chef est un sérieux, on sait qu'il ne cuisine pas comme une pelle à tarte! Extra: accueil et service masculin, dans des codes de rigueur qu'on croyait disparus. Un as. Pointu des talonnettes à la casquette, mais il ne porte pas de casquette, c'est juste pour la rime. A table, le doué menu-carte à 37€! Aucun supplément! Du rare! Y compris pour le "foie gras de canard au poivre de Jamaïque, chutney de pomme, poire & physalis" de la dame au chapeau vert. Deux belles tranches d'un gros boudin au naturel, servi à température ambiante (ouééé). Cuisson rare: au gros sel! Tranche de pain paysan, le bonheur. 16/20. Pareil pour mes "ravioles, parmesan & mascarpone, servies dans un léger bouillon d'herbes". Parfaite émulsion herbacée en finesse, le fromage arrondit, on voudrait ne jamais s'arrêter de saucer. 16/20 donc. Viande de qualité et en plus c'est joliment présenté: "solomillo de porc ibérique, laquée à la framboise, poêlée de fèves & gnocchi", comme du filet mignon. La sauce mérite le superlatif mais les fèves sont trop cuites. Mauricette dit que je suis pénible. Je lui réponds que depuis le temps, elle a déteint sur moi. 15/20. "Gambas en mousseline, gratinée comme un soufflé, bisque corsée & fondue de poireaux vanillée". L'assiette creuse ne s'embarrasse pas de gesticulations artistiques. Un classique rondement mené au propre comme au figuré avec la vanille dans la bataille qui parfume le terrain de jeu, gambas croquantes. Bien vu: 15,5/20. Desserts passés à la vitesse supérieure cette année: "la fraise montée en millefeuille, crème citron vert à la menthe" rafraichit Mauricette toute en légèreté. Je parle du dessert, pas de la dame au chapeau vert. 15,5/20! Pour moi "le dôme, entremet à la vanille Bourbon, cœur coulant caramel beurre salé". La demie-sphère se laisse faire: elle n'a pas le choix. Chocolat blanc, le cœur remémore la crème Mont

Blanc caramel, qui était un peu le Nutella des années 60/70! 15,5/20. Une cuisine très sérieuse aux principes glanés dans les poches des cadors classiques, avec les codes visuels d'aujourd'hui. Et s'il ne me pas le primordial de la photo, le duo des cuisines s'acharne à goûter les sauces, trempe le doigt. On n'est pas à la télé. Salle classique devenue plus claire, avec cheminée, nappage et un tas de petits soins. Pour se recaler les dominos mes agneaux, rien de tel que cette table savoureuse avec carte des vins adaptée et pain maison.

Chef: Thomas Gy**Spécialités: carte de saison****Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité****prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain maison****16/20. Café Malongo 2,5€ 15/20. Toilettes****15/20. Menu 37€. Carte. 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

LA MOTTE**LA BOHÈME**

ΨΨΨ

Remerciements, courriers gentils et p'tits mots doux sont acceptés. Je vous fais gagner un temps précieux en ayant dégoté cette perle non? Faut du bol pour qu'elle vous tombe sous le pif! La table d'Emilien Fassi est presque la petite maison dans la prairie, mais surtout un super resto au bord de la Nartuby. Croquignolet petite salle contemporaine où on se sent à l'aise. Je ne vous ai pas encore dit avoir déjeuné sur la terrasse ombragée? Voilà, c'est fait. J'y ai vu des retraités pas pressés, des employés d'à côté pas pressés non plus, des parisiens en goguette tout de blanc vêtus comme échappés de Saint-Tropez qui jouaient les pressés, un VRP esseulé avec son plat et un verre de rosé. Et moi. Le midi en semaine, formule 14,90€. A la carte, on voit vite que la cuisine chante un terroir provençal aux intonations nissardes, et s'accoquine avec des saveurs d'ailleurs! Des entrées à moins de 10€, on croit rêver: courgette farcie niçoise, ceviche de daurade aux agrumes et coriandre, saumon grawlax et tartare d'avocat à la mangue et aux pignons de pins, cannelloni de blettes et ricotta. Les plats dépassent rarement les 20€: filet de bœuf charolais sauce Porto et griottes, souris d'agneau confite au miel et romarin, quasi de veau sauce béarnaise, steak de thon mariné aux câpres. Pas tout le même jour non plus, vissez bien. Entrée sage aux mirettes et respectueuse du genre: "crème de fèves, œuf poché, copeaux et huile de truffe". Assiette creuse avec la

		
<p>MANON VIDÉ (COMMIS) AU VIEUX PRESSEUR 83 BRIGNOLES</p>	<p>MANON FLEURIAU (PÂTISSERIE) LE CAP HORN 83 SIX-FOURS LE BRUSC</p>	<p>JORDAN DUPUIS (PÂTISSERIE) RESTAURANT L'AUTREFOIS 13 SALON-DE-PROVENCE</p>
		
<p>LIONEL STEVANOVITCH (CHEF DE PARTIE) LA TABLE DU 12^{eme} 13 MARSEILLE</p>	<p>ERLIE SUSANTI (PLONGE) RESTAURANT L'AUTREFOIS 13 SALON-DE-PROVENCE</p>	<p>VÉRONIQUE SALCIOLI (COMMIS) COOK-UP 13 AUBAGNE</p>
		
<p>TAOUFIK ABDOU (PLONGE) CÔTÉ MER 13 FONTVIEILLE</p>	<p>MATHIEU MORON (CHEF DE PARTIE) LE BISTROT DE LA GALINE 3 SAINT-REMY-DE-PROVENCE</p>	<p>LINDA SABBIONI (CHEF DE PARTIE) LE MONT SALVA 83 SIX-FOURS LE BRUSC</p>
		
<p>NADIA OUNAS (PLONGE) LE BISTROT DE LA GALINE 3 SAINT-REMY-DE-PROVENCE</p>	<p>ANTOINE MOREL (COMMIS) LE TIFY 83 BORMES-LES-MIMOSAS</p>	<p>DENIS LÉCONTE (PLONGE) LE MONT SALVA 83 SIX-FOURS LE BRUSC</p>

préparation crème ajustée, lamelles de truffe effacées devant les toniques miettes de chou rouge, fragments de haricots verts frais et cebettes. En sous-marine, l'œuf poché fait le dos rond comme il faut. Un 15/20 et un gros bravo. Un plat du jour de la sorte ne se trouve pas sous le pas d'un cheval, "dos de cabillaud façon aioli". Quelle qualité de poisson! Pas du cabillaud fatot! Pour la photo, un onctueux pavé souple cuit au cordeau posé sur un lit de pommes grenaille largement secondé par une foulitude de petits légumes aux belles couleurs comme s'ils étaient contents d'être là, les pôvres, s'ils savaient ce qui les attend, ça ferait même pleurer un vegan. Et la grosse quenelle d'aioli faite ici que le poisson porte sur son dos est d'une finesse rare, et de fort belle tenue. Pour 11,50€ voilà qui vous dégage hors du ring économique les steaks-frites gras et autres hamburgers de contrebande. Le 15,5/20 n'est pas volé. J'ai tenté le dessert, petite déception avec la "tarte citron Kalamensi", agrume entre mandarine et kumquat, appareil peu sucré, très bien. Bonne idée et dressage minute qui confère au biscuit sablé le croquant parfait. Dessert servi dans un verre arkoroc hors-jeu, surtout à la suite de plats appliqués comme ceux juste avant. 14/20. Service bien présent habitué à la pression touristique et qui s'intéresse à votre confort. Ça dure depuis début 2017, c'est à dire depuis qu'Emilien Fassi et ses 22 printemps ont décidé de vous régaler. Un sacré bon cuisinier qui a préféré sortir du chemin tout tracé de la stricte gastronomie pour vivre libre au pays. Nous en voilà réjoui!

Chef: Emilien Fassi

Spécialités: cuisine de terroir et de saison

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Toilettes 14,5/20. Formule 14,90€ et menu 18,90€ midi semaine sauf jours fériés. Ardoise. Groupes 30 (hiver) et 50 (été). Fermé mardi et mercredi. Fermeture annuelle: se renseigner. Petit parking, derrière. Terrasse ombragée.

23 boulevard André Bouis
83290 LA MOTTE
Tél.04.94.70.54.22

LE PRADET

LE SAMANÁ

ΨΨ1/2

On la tient (enfin) notre bonne table vue mer! Devant la plage de la Garonne et les bateaux qui vont sur l'eau, les tongs et les mouettes. Un véritable restaurant avec une vraie cuisine et une nouvelle direction. Un couple plus que sympathique de gaziers qui frisent l'impeccable! Amis lecteurs, comprenez bien que dans un tel lieu polyvalent de bar-brasserie-restaurant, petit noir du matin et mojitos du soir, la facilité dicte le plus souvent un raccourci illusoire: on est là pour se remplir les poches en siphonnant la CB du client. A l'op-

posé, Ludovic Sanlaville et Charles Noyon font les choses proprement. Après avoir vécu l'expérience d'un repas ici, son personnel est dans la même mouvance. Comme par hasard. Sinon les assiettes apéro pour les tablées de copains-copines, on trouve à la carte des recettes traditionnelles propres et pas du pipo de plagiste traficoteur: moules gratinées, soupe de poisson artisanale, salade de poulpe, thon tataki, marmite du pêcheur, filet de bœuf poivre vert, tartare de bœuf poêlé, les moules-frites le jeudi midi et l'aioli le vendredi. Que je ne connais pas, je ne peux pas tout manger non plus. Une des deux suggestions du jour (viande ou poisson) est "filet de merlu sauce Samaná, gambas rôties, risotto et flan de courgette". Je sais bien mes petits lapins qu'à le lire, l'intitulé ne chatouillera pas la libido de madame la sous-préfète. Erreur de jugement, préjugé poil au nez. Belle portion d'un poisson frais avec peau, souple après cuisson, vous pouvez trempez dans la sauce servie à part mais rien ne vous y oblige. Gambas bodybuildée décortiquée, une cuillère de ratatouille, et deux formidables autres garnitures: flan de courgette parfumé à la menthe, et risotto maîtrisé. Rappelez-vous: la mer, le sable, les touristes, l'odeur de crème solaire... curieux, ça m'a fait comme un problème dans l'espace-temps, j'avais le fusible qui fumait. D'évidence le cuisinier goûte ses préparations, trempe le doigt, ajuste et fige. Bref! Ce plat mérite le 15/20. Des points d'interrogation plein la calebasse, fallait me confirmer ne pas être tombé sur une exception: "salade de fruits frais". Vendue 8€. Ce qui n'est pas rien. Sauf qu'il s'agit d'une véritable salade de fruits frais, pas d'une louchée piochée dans un seau en plastique de sous-traitance. Ya tout le verger à Pépé là-dedans! Un régal de fraîcheur à 14,5/20! Ah ben si j'm'attendais! Exotisme dans le décorum (Samaná est une province de République Dominicaine), terrasse et salles aux couleurs sable et brun, sièges confortables, tableaux qui font voyager. Voilures d'ombrage comme à Copacabana sauf que c'est au Samaná, donc. Et un sacré bon cuisinier "tradi", sachant que Ludovic Sanlaville chausse également la toque! Par affinité, il proposera d'ailleurs hors-saison des suggestions lyonnaises et des viandes charolaises, renseignez-vous. Voilà qui devrait satisfaire votre bonheur à l'année. Allez en paix et en appétit vue mer mes frères!

Chef: Adber Saidi

Spécialités: carte de saison

Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café Segafredo 2€ 14/20. Toilettes 16/20.

Suggestions. Carte. Enfant 10€ (-10ans).

Groupes 45. Grand parking gratuit aisé. Vue mer. Terrasse. 7/7 midi et soir en saison.

Hors-saison restauration fermée mardi et mercredi.

5 rue du Bailli de Suffren (plage de la Garonne)
83220 LE PRADET
Tél.04.94.21.06.63

RÉGUSSE

LA FOURCHETTE GOURMANDE
NT Ψ

J'y ai un peu cru, mais pas longtemps. Venir jusqu'ici pour se bichonner la boîte à ragout et au final s'entortiller le dépit sur du médiocre... L'adresse eut pourtant notre bénédiction en 2016, elle s'appelait alors "Le Temps des Secrets". Les ardoises multicolores voudraient rameuter la foule mais en janvier à Régusse, c'est comme un coup de craie dans l'eau. Bref! Qu'annoncent-elles? Une formule à 18€ le midi avec plat du jour (des lasagnes) un verre de vin et un café. Et 6 plats au choix pour un menu à 29€ décliné en formulé entrée+plat à 23€. Sachant qu'une seule entrée est possible dans tous les cas, pompeusement baptisée entrée surprise. Aussi, on peut lire dans des intitulés de plats sauce sublimée ou sauce surprise du chef. Ben dis donc. Il aime les surprises, le chef. Moi non. Arrive ce qui arrive, "l'entrée surprise" livrée sur table m'est décrite comme une soupe de patates douces à la truffe. La truffe, ça fait riche. La patate douce, j'ai un peu de mal. C'est pas faute d'avoir essayé de tirer les vers du nez au cuisinier qui fait des allers-retours cuisine-salle en habit de lumière repassé de frais. Mais une surprise est une surprise. Cela dit, l'assiette est servie très chaude, ce qui est bien. Sauf pour les points de balsamique cramés. Pour truffe, un mélange sec concassé tout prêt boosté par de l'extract. On connaît la musique. 11/20. Le plat: "noix de Saint-Jacques surprise du chef". Oucéé... surpriise!... Assiette rectangulaire avec 5 noix alignées sans corail, calibrées et non françaises. Elles trônent sur une sauce marron, la fameuse sauce surprise: cacao, vinaigre de framboise. Pas bon, ça vous flingue tout. Le chef fanfaronne de table en table, attend les caresses du client qui s'esbaudit, se vante comme une diva de sa sauce et d'un tas d'autres choses: Mougins, yachts, Cannes... Attendez, c'est pas fini. Une purée de patates douces avec des brisures de truffe (encore), des bâtonnets de légumes noirs d'être poêlés à l'huile d'olive. Je suis surpris du propos sur le site de la maison vantant "Venez découvrir nos plats à bases de produits locaux du Var et du Verdon" alors que le chef sert des asperges d'importation en janvier et du magret UE de provenance probable hors de France. Bref! 12/20 et assiette très chaude... trop voire dangereuse pour les enfants! La totale avec dessert pour 29€, bing sur la cafetière! Avec "tarte fine aux pommes" pour finir. Un cercle micro-ondé mou comme une course poursuite du feuilleton Derrick, flasque et non caramélisé, on se moque. 9/20. Le café à 2€ est moins cher qu'en 2016 (2,7€) mais je ne l'ai pas pris quand même. En caisse, le taulier s'épanche sur ses problèmes avec le propriétaire... Chacun les siens, moi c'est d'avoir payé beaucoup trop cher un menu à 29€ non assujéti à la TVA avec un chef qui nous la joue cuisinier incontournable émancipé de la Côte d'Azur pour le plus grand plaisir de tous. Ou presque.

Chef: Alexandre Morazzani

Spécialités: les surprises!

Accueil 11/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15/20. Pain 11/20. Café 2€ pas pris. Toilettes étages 14/20. Formule 24€ et 23€ tirées du menu-carte 28€. Terrasse en saison. Parking aisé. Fermé dimanche soir, lundi et mardi soir.

3 rue de la République
83630 RÉGUSSE
Tél.06.10.52.52.27
<https://lafourchettegourmande.org/>

SAINT-CYR-SUR-MER

L'ÉQUATEUR

ΨΨΨ1/2

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, saladin de poulpe, salades et burgers obligés dans un tel lieu, mi-cuit de foie gras aux figues, bavette d'aloyau, 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 cépes... entrées et plats de 12€ à 25€. La dame au chapeau vert qui écoute en boucle Charles Aznavour relaque "assiette de mezzés spécialités arméniennes et libanaises". La frontière est parfois tenue 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! C

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 13,5/20. Café Malongo 1,9€ 13/20. Toilettes 14,5/20. Menu 16,9€ midi semaine. Carte et suggestion à l'ardoise. Mezés 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

HOANA

NT

ΨΨ

Nouveau Port l'été: les assiettes me démoralisent autant que BFM à la télé. Le chaland s'y bouscule pourtant la glotte pour s'enfiler pizzas ou moules-frites, la rengaine. Et puis au bout comme un oasis, une boutique qui fait angle. Verdure, espace avec un grand mur en (faux) végétal, et surtout c'est nickel aux mirettes et sans odeurs de grille friteuse. Je fuis la terrasse pour être face aux cuisines, à l'intérieur. On s'y active dru. Le jeune serveur a de l'entrain et de l'humour. On remarque vite une saine absence de professionnalisme lourd qui laisse place à une spontanéité un peu fébrile, caractéristique des nouveaux venus dans le métier. La carte est clairement positionnée, ne fera pas consensus et c'est tant mieux. A quoi bon faire comme les autres déjà si nombreux! La spécialité d'ici est le bowl. Le bol. Autant l'idée urbaine à la mode me court sur le haricot à force de la rencontrer à tous les coins de tables, autant ici c'est un état d'esprit creusé et volontaire, pas une lubie pour suivre la tendance. Donc, 5 ou 6 pokébowls (12,5€ et 13,5€) et aussi, des bricoles comme trio de tomates et burrata, tartines d'avocat, guacamole, hummus, salade fraîcheur et même un velouté du jour. Boissons classiques côté thés et smoothies maison, exercice obligé d'escorte de l'esprit végétal des pokébowls.

"Poké thon" servi avec une base de quinoa pour ma part (riz noir ou riz blanc possibles) et dessus, un tas de fruits et légumes ordonnés d'une grande fraîcheur! Carottes râpées, avocat mûr de belle tenue, chou rouge nature, concombre en cubes, radis frais en fines rondelles taillées minute, délicate mangue de qualité, peut-être "avion". Ensemble parsemé des sésames blanc et noir. Si t'as pas ton sésame dans ton pokébowl à 50 ans, t'as raté ta vie. J'allais oublier la présence du thon rouge bio, et donc d'élevage. Un joli bowl arrosé pour ma part de sauce soja salée. 14/20 et 13,5€. Esprit de sincérité confirmé avec le sucré: "salade de fruits frais et bio de saison". Un bowl (forcément) avec melon, fraise, banane, pastèque avec trop de pépins. Aucun jus, l'idée fraîcheur en devient austère, sans ce liant nécessaire à la gourmandise. Demandez du citron au serveur qui vous en amènera, arrosez les fruits, déguster: ça vous changera des pauvres fruits traumatisés piochés dans des seaux en plastique de "tout prêt" en 10 litres que les cuisiniers fainéants vendent pour du "fruits frais" parce que c'est écrit sur l'étiquette. 13,5/20 pour 5,5€. La cocasse boutique a ouvert début de saison estivale 2020. Dedans ouvert avec le cœur et les mains 4 copains de moins de 30 ans, pour beaucoup tout juste sortis des études: ne pas rester les deux pieds dans le même sabot pendant l'épisode COVID. On fait un restaurant! Du coup mes petits merluchons en fin de saison: fini le jeu de la gamelle... et du pokébowl! Ils retrouveront (peut-être) chacun leurs trajectoires: finance, musique, marketing... La jeunesse a de l'avenir, ce coup de frais dans la mare de la cuistance locale et blasée fait vraiment plaisir.

Spécialités: pokébowls et produits frais
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café Royal 2€ 13/20. Toilettes extérieure 14,5/20. Carte. A emporter. Bar. Terrasse. 7j/7 10h-23h. Parkings. Fermeture se renseigner.
201 Nouveau Port des Lecques
83270 SAINT-CYR-SUR-MER
Tél.07.69.88.92.44
<https://fr.ohana-poke.com/>



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 déguster l'oiseau rare! Au prix de 5€ l'unité!
redaction@le-bouche-a-oreille.com

SAINT-RAPHAËL

LE BISTROT D'YVAN
ψψψ

Il vous faudra vous éloigner des habitudes strictement plagiste et à l'écart des rites touristiques pour tomber sur "Le Bistrot d'Yvan". Je vous vois venir: non, il ne s'agit pas d'un restaurant ouvert par votre psychanalyste. Encore que, ça pourrait vu le bien que ça fait, surtout en milieu hostile où le tir aux touristes par les restaurateurs peu scrupuleux est religion du canton. Bref! Non, il s'agit d'Yvan Dousset, professionnel de la restauration qui, la cinquantaine pourtant atteinte, n'a jamais baissé les bras. Né dans le Sud, il est resté un bon moment sur Paris, y tenant une belle brasserie pendant une dizaine d'années mais je ne suis pas sûr de la durée. Ce qui est sûr, c'est qu'après, il passa suffisamment longtemps par La Tour d'Argent (75) pour avoir l'exigence cousue dans le ciboulot. Bref! Une endroit pour manger dont on suppose au mieux l'impec' pour un vite fait-bien fait, mais qui pousse plus loin. Un menu complet facturé 20€ le midi: il fait le bonheur des habitués qui viennent à pied, j'ai bien failli me laisser tenter par le "lieu noir au beurre blanc" qui m'aura fait sourire. A la carte: planches, pâtes, 4 entrées sur 5 sont à moins de 10€, l'entrecôte Montbéliarde 280G est la plus chère des viandes proposée (24€), point de vue poisson on se croirait à Quiberon avec du cuisiné bon. Des suggestions ardoisées complètent le tableau comme ce jour un pot-au-feu, côte de bœuf pour 2, dorade entière et ma "sole meunière". Je m'évade du menu à 20€... j'ai craqué pour elle. 280 grammes. Que voulez-vous avec de telles mensurations, je ne suis qu'un homme, j'ai mes faiblesses. Quand on s'est regardé dans les yeux, on s'est tout de suite plu. Belle assiette noire amenée

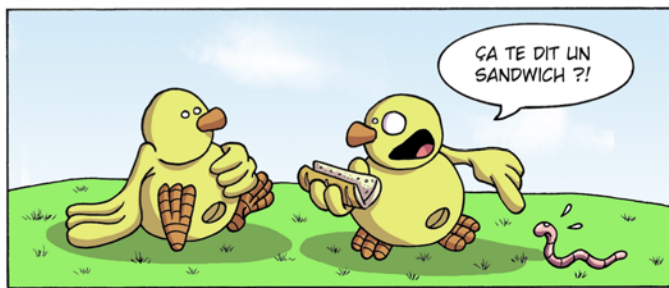
avec une saucière pour ce classique de la cuisine française, on me propose même de la préparer. Beurre noisette, persil, jus de citron. Pas d'huile d'olive ni d'ail comme le proposent les bigorneaux en toque de la gamelle approximative. A t'on déjà vu de la crème dans les pied-paquets? Non? Hé ben alors? Bref! Quelques légumes poêlés pour accompagner, j'aurais apprécié un féculent. Le 15/20. Comment échapper à "la tarte aux pommes" dans un tel lieu? On n'échappe pas. Elle est bien, dressée minute et dans les conventions sauf que le four n'était pas maîtrisé au moment de mon expérience. Pas de croustillant. Je sais le problème désormais réglé. 14,5/20 et 8€. Car en effet, Le Bistrot d'Yvan n'a ouvert ses portes que toute fin 2019. J'ai un peu l'oreille pour entendre les volontés de bien faire les choses malgré les errements des ouvertures récentes. Le service est parfait, serveuse pleine d'envie de bien faire et direction en couple bien à son affaire. Autant dire qu'au moment où je vous parle et si vous n'êtes pas encore tombé dessus par un heureux hasard, on recommande chaudement ce restaurant, un vrai.

Spécialités: cuisine bourgeoise et plats de brasserie. Abats en saison: foie, ris, rognons, tête de veau gribiche...

Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Valtresse 2,3€ 16/20. Toilettes 16/20. Menu midi semaine 20€. Carte.

Suggestions. Terrasse en saison. Fermé dimanche soir, le lundi et le mercredi soir. Non stop en été et fermeture lundi.

135 boulevard de la Mer
Boulouris
83700 SAINT-RAPHAËL
Tél.04.94.54.06.61



KRISTOF

LE 47

NT

ΨΨ1/2

Probablement peu nombreuses les adresses qui font autant d'efforts. Je dis ça par pure modestie; je ne connais pas toutes les tables de Saint-Raphaël! Qui n'était pas le saint des cuisiniers! Ça se saurait vu la quantité prodigieuse de pièges de la ville! Bref! Pioche hasardeuse et le hasard a plutôt bien fait les choses! Le resto-brasserie-bar affiche quasi complet! Beaucoup de retraités chouchoutés par un serveur qui sait faire. L'ardoise aligne beaucoup de lignes: 7 entrées de 14€ à 25€, 12 plats de 20€ à 32€. Hamburger 20€, gambas en persillade 28€, wok de volaille 23€, tartare de bœuf 20€... Tous les retraités ne peuvent donc pas manger ici. Tous les non-retraités non plus. Sauf que la formule midi à 18€ sauve (un peu) le livret de Caisse d'Épargne: un plat au choix viande ou poisson, boisson et café. Suffisant pour se faire une idée du cuisinier: "le filet de loup et sa moutarde au basilic" que je préfère à financière de porc à la provençale. Un filet du poisson poché tartiné de la tonique mixture, des éléments alimentaires et décoratifs aussi avec des légumes frais taillés! Carotte, asperges de mars, romanesco et courgette poêlées au gras! Et un gratin circulaire dont je ne me souviens pas de la qualité mais il était bon! Bref! 14,5/20. Table de VRP à côté, leur viande est servie avec des frites qui sentent et parasitent mon moment. Le serveur, attentionné comme un gendre qui attend l'héritage, expose penché à hauteur de ses deux belles-mères du moment les pâtisseries sous-traitées du pâtissier Calderon. Une dizaine toutes aussi désirables les unes que les autres. A 9€ la bricole, c'est pas donné mais j'apprécie le côté sous-traitance assumé de la boutique qui confirme sa volonté de ne pas nous faire prendre des vessies pour des lanternes. Bravo! Une cuisine tonique et colorée, comme celle qu'on pourrait siroter sur une plage de Saint Barth. Une terrasse, aussi pour les clopeurs invétérés. Bref! Fait partie de la courte liste des tables de la ville où amener... votre belle-mère!

Spécialités: savoir-faire pour plaire
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport
qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain
14/20. Café Delta 15/20. Toilettes 15/20.
Formule 18€ midi. Ardoise. Bar. Terrasse.
 71 avenue Général de Gaulle
 B1 Les Aigues
 83700 SAINT-RAPHAEL
 Tél.04.94.40.15.70
<https://www.facebook.com/le47restaurant/>

SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX!



GUIDE LE BOUCHE A OREILLE 🍷

SAINT-ZACHARIE

LE MAS DES OLIVIERS
ΨΨΨ

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 "ravoli 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 Alpes 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 bécarnaise 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 aigreurs 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 giroilles, 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 tardez.

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 26 14,5/20. Toilettes 15/20. Plat du jour 10€ et formule 16€ midi semaine. Ardoise. Aioli le vendredi du mois. Terrasse. Groupe 50. Parking. Climatization. Fermé dimanche soir, lundi et mardi.

Avenue Frédéric Mistral
 83640 SAINT-ZACHARIE
 Tél.04.42.72.97.17

SANARY

L'AUTHENTIQUE NT 000

La dame sévère a bien noté ma présence devant sa terrasse, mais me fait poireauter sans états d'âme alors qu'elle prend une commande à des clients attablés, comme pour placer le curseur de son autorité au pif du client. Pourtant avec un simple coup d'œil, un sourire furtif et le tour était est joué. Mais non. Une fois assis à l'intérieur avec d'autres pauvres bougres prêts à recevoir des coups de fouet, faut choisir quoi manger, c'est écrit sur le set en papier. 3 salades à 13,5€ maxi, des viandes basiques de 13€ (brochette) à 19,90€ (entrecôte), 5 poissons de 12,5€ (fish&chips) à 16€ (tartare de saumon) et les inévitables burgers de 13,5€ à 14,5€. Des tarifs plutôt convenables, mais tant qu'on n'a pas mangé... Je sais pas ce qui m'a pris: "assiette de tapas chauds", 2 bouts de poulet panés au comflake sortis du congélateur, 2 rondelles décongelées de beignets gras (onions ring) qu'à chaque fois qu'on en prend on se fait avoir, 2 petits camemberts panés décongelés, et comme il n'y a plus du cheddar piment prévu, des frites à la place. Autant vous dire que point de vue stock de matières grasses dans mon corps de rêve, à ma mort je serai réincarné en phoque. 5,9€: pas cher mais mauvais. 5/20. Du coup, je pensais remonter la moyenne avec mon plat, "un dos de cabillaud sauce vierge". Une horreur de bout de poisson qui n'a de cabillaud que le nom, décongelé à l'eau chaude, filandreux et dur comme du bambou. Aucune sauce vierge, rien. Le chef l'aura oublié. Dans un caquelon le risotto au parmesan n'est pas bon, mal assaisonné et à la place du parmesan, c'est du fromage râpé qui fait des fils. C'est moins cher, le râpé. Ensemble très mauvais. 6/20 pour 14,5€. Rigolo: à intervalles réguliers, le chef plonge comme un 3ème ligne dans son congélateur en salle, dégage les boîtes de glaces puis gratte au fond pour chopper ses tapas. A la fin de mon plat jamais fini, la patronne me demande si je veux du pain, comme si on demandait au client s'il veut du pain. On lui en amène, point barre. Quand le téléphone sonne, madame ronchonner, elle ne fait que ronchonner, même quand le téléphone ne sonne pas, les clients l'ennuient prodigieusement. Allez hop, je dégage de la soute à bagages. Dommage,

un petit caboulot dans une ruelle de charme et qui eut son heure de gloire, avec d'autres. Et puisqu'il paraît qu'il vaut mieux en rire: sur la carte de visite est écrit "frais & fait maison" et la page facebook insiste lourdement. Y en a qui n'ont vraiment peur de rien.

Chef: allez savoir!

Spécialités: madame ronchonner et monsieur gratte

Accueil 4/20. Service 8/20. Rapport qualité prix 7/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Formule midi 15€.

Carte. Enfant 8€. Terrasse. Fermeture se renseigner.
 8 rue de la Prud'homie
 83110 SANARY-SUR-MER
 Tél.09.87.12.69.30

LA SEYNE-SUR-MER

GEORGE SAND HÔTEL-RESTAURANT

NT ΨΨ1/2

Alleluia mes frères! Reprise en main de ce paradis au panorama délirant! L'ex Hôtel Lamy au bout de la plage des Sablettes, 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 repenseuse 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, fignolant 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 boîteux. 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 rosbecf. 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/>

LE CAFÉ DES ARTS

NT 00

J'aime bien les rues de la Seyne centre. On y sent le passé glorieux des chantiers navals, tout comme le lourd présent traumatisé pour cause d'antan perdu, comme un abandon. Avec Mauricette qui avait troqué ces talons-aiguilles pour des tongs à fleur de chez Tati dédicacées par Patrick Bruel, nous nous hasarderons dans ce "Café des Arts" pas désert du tout: terrasse de rue piétonne paisible. Le jeune patron accueille favorablement ses clients, le cuisinier dans son coin ouvert à l'air libre est d'un sympathique entrain, la serveuse se cale sur le rythme un ton en dessous. Bref: tout le monde il est beau, tout le monde il est gentil! Notre taulier annonce tel un orateur romain les deux plats du jour "tout est maison, produits frais du marché, on n'a pas de congélateur" et patati et patata. Quand un restaurateur se justifie d'emblée par des réponses à des questions que le client n'a pas posées, ça renifle généralement l'entourloupe au coin du bois.

Ca n'a pas loupé! La carte de visite précise tout autant dans son laius: "viandes AOP, poissons frais, légumes du marchés, produits de saison". L'ardoise réglementaire des tarifs affiche même "toutes nos viandes sont d'origine françaises et non surgelées". "Salade campagnarde" pour la dame au chapeau vert: elle a quelques atouts gommés par deux gros problèmes! Un badiageon épiléptique de vinaigre balsamique signé par Zorro! Une horde de Zorro! Pollueurs! Aussi, si le toast fromagé est agréable, Mauricette n'en bénéficie que d'un seul. Or, tous les autres clients servis en ont deux dans l'assiette, on a tout vu. Ya pas mieux pour me la mettre de bonne humeur. Bref! 11/20 et 9,90€. L'horreur avec mon "burger maison au poulet pané". Comment peut-on servir un truc pareil en s'affichant défenseur du produit frais non congelé? Un déprimant filet de volaille reconstituée et pané-congelé par un industriel. A la cantine scolaire du coin, il n'en voudrait pas et mon chien mon plus. De plus, le cuisinier ne sait pas les faire, les hamburgers. Pour plaire, un burger doit être tiède, un peu mou et suffisamment saucieux sans déglouinage. Rien de tout ça, c'est vous dire la cata. Dedans: un carré de cheddar est collé au plafond de la partie supérieure du pain avec graines de pavot sur le chapeau, deux rondelles de tomates crues au goût de flotte avec feuilles de salade verte, et un peu de sauce blanche kebab aillée en bidon. Et donc, le poulet pané qui ne naitra jamais. Ridicule, surtout en perspective avec l'ambition annoncée et affichée. Encore qu'il faudrait prévenir de l'absence de frites, les patates sont des bouts de pommes de terre sans peau cuite à l'eau et passées rapidement au four, elles baignent dans l'huile. A côté, la ratatouille d'origine trouble est curieusement très sucrée, beaucoup trop. Bref! 5/20 pour la patate! Et 9,90€! Autant dire qu'on a fait l'impasse sur les desserts, aucune illusion sur le croquant 3 chocolats, si vous voyez ce que je veux dire puisque la maison garantit le 100% fait maison. Allez hop m'sieur-dame: on déplante le parasol et on dégage le parking!

Chef: allez savoir!
Spécialités: pas le hamburger ni le reste
Accueil 14,5/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 14,5/20. Pain 12/20. Café Lavazza 1,5€ 15/20. Toilettes 16/20. Deux plats du jour 9,90€ et deux desserts 5€. Terrasse. Ouvert midi du lundi au vendredi.
 8 rue Cyrus Hugues
 83500 LA SEYNE-SUR-MER
 Tél.06.12.37.42.11



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

SIX-FOURS

MANON DES SOURCES
NT ΨΨΨ

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 camouflés 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 communs 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 sauté 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 poulpe. Moules gratinées à la provençale. Carpaccio de St-Jacques à la truffe d'été. Tagliatelles aux palourdes. Bavette sauce poivre vert. Poulpe grillé au pesto. Seiche à la plancha. Poisson entier suçant 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/>

MADDIE'S RESTAURANT

ΨΨΨ1/2

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'enregistre aussi les signes de confiance dès l'entrée dans l'établissement. Bref! On sent la cuisine tiraillée entre, d'un côté l'envie de satisfaire une clientèle du midi attachée à se recharger les accus rapidos: salades-repas, planches de cochonnailles et façon 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 ambulant: steak d'espadon 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 bavotte dans le cornichon. Pavé d'Écosse cuit à merveille, chair en souplesse, bouillon tonique épicé 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€ (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: impeccable 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.
 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 margoulin s'adonnent au rentable exercice du tir aux pigeons de parisiens et de germains 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 bruscaine sur le port reprise par le couple Bablee en 2018. C'est eux, les saut. Nécessaires travaux d'embellissement et organisation des cuisines repensée, désormais ouverte aux mirtettes! 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 propretts, 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: fœie 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, croustons au basilic thai, 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 crémeux 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 millefeuille! Maryse et Ludovic Bablee en salle n'en font pas des tonnes, déroulent 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
Pâtisseries: 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 aïoli 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 Brusc
 83140 SIX-FOURS
 Tél.04.94.74.92.51

SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX!



GUIDE LE BOUCHE A OREILLE



MARC BOYER
LA MARINE DES GOUDES
13 MARSEILLE



ANTHONY COLIN
CM SIGNATURE
83 LE LUC EN PROVENCE



HERVÉ BROU
AU VIEUX PRESSEUR
83 BRIGNOLES



AÏCHA HARIZI
RESTAURANT GEORGE SAND
83 LA SEYNE-SUR-MER



MARJORIE LEONZI
LA BELLA CLARA
83 MÉOUNES-LES-MONTRIEUX



FLORIAN DUYCK
L'ESTABLE
83 GARÉOULT



NICOLAS BERTHEZENE
LE MONT SALVA
83 SIX-FOURS LE BRUSC



IVANA TRAPE
LA TABLE DU 12^{ème}
13 MARSEILLE



DOMINIQUE VINCENT
LE BISTROT DE LA GALINE
13 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE



MERYL OUSTRIÈRE
AU VIEUX PRESSEUR
83 BRIGNOLES



SABINE BACQUEY
LE MONT SALVA
83 SIX-FOURS LE BRUSC



NADINE BROYER
RESTAURANT L'AUTREFOIS
13 SALON-DE-PROVENCE

LES TONTONS
NT 0

Alors je demande à la serveuse si la béarnaise de "la belle entrecôte des Tontons sauce béarnaise et salade" est une véritable béarnaise. Trois fois que j'insiste. Trois fois elle me répond que oui. Plus de ma part, c'était harceler. Elle m'amène une entrecôte de type "marseillaise" de moins de 200 grammes bien grillée d'un côté, et comme pochée dans l'eau chaude de l'autre. Duraille comme de la vieille vache sèche à trop avoir allaité, limite semelle. Les frites sont du congelé mais l'huile est propre. Salade en sachet. Et puis la béarnaise, c'est du bidon en bidon. Faire la blague dans une taula qui résonne Audiard, Bernard Blier, Francis Blanche et Lino Ventura, c'est impeccable pour se flinguer le moral, mes tontons. 24€ la semonce, en plus. 8/20. Pour ce qui est du reste de la cuisine, j'ai vu un tatakis de thon déchiété et fibreux, de pâles sandwichs clubs hasardeux et friteux, des salades César avec du poulet décongelé en croûte de comflake (comme beaucoup de restaurants). Un effort est fait sur le vin au verre. Et puis vous devrez choisir de manger en terrasse quand il fait 40 degrés à l'ombre, ou à l'intérieur au frais avec une musique de discothèque qui frise les 90 décibels. Les dessous de bras ou les tympan, faudra choisir Casimir. Ma serveuse fait la tronche y compris aux autres tables, ses risettes sont exclusivement pour le patron au comptoir, par ailleurs d'une belle cordialité. Seulement, la petite avec son air blasé du genre CAP d'esthéticienne en tournage pour les Marseillais à Cancun doit croire que c'est le boss qui la rémunère, alors qu'il est bien connu et de grande notoriété que dans le commerce, c'est plutôt le client. Piège à touristes. Grosse déception avec ce claue-flouze qui remplace depuis pas longtemps "Fun Coquillage". Oui, c'est ça: avec la mer juste devant la plage.

Chef: allez savoir

Spécialités: béarnaise maison pas maison
Accueil 15/20. Service 8/20. Rapport qualité
prix 8/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café
Pietrini 1,8€ 14,5/20. Toilettes 15/20.

Suggestions. Carte. Coquillages. Majitos.

Terrasse. Fermeture se renseigner.

3 square des Bains
83140 SIX-FOURS
Tel.04.94.74.72.68

CHERS LECTEURS ET LECTRICES

IL EST POLI ET PRUDENT DE RÉSERVER VOTRE
TABLE AU RESTAURANT. C'EST MIEUX POUR
L'ORGANISATION DES CUISINIERES QUI UTILISENT
DES PRODUITS BRUTS ET FRAIS.
POUR L'AUTRE CATEGORIE DE RESTAURATEURS,
VOUS FAITES COMME VOUS VOULEZ,
C'EST PAS TELLEMENT GÊNANT.
MERCI DE COMPRENDRE QUE LES PLATS TESTÉS LORS
D'UNE CRITIQUE NE SONT PEUT-ÊTRE PLUS D'ACTUALITÉ
AU MOMENT OÙ VOUS LA LISEZ.

LE MONT SALVA
NT ψψψ

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 (fait 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 insortables 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 Soinaud à la découpe! Probablement ma cuisson préférée pour ce type de poisson. 15/20. Desserts sans histoire, panacotta aux fruits rouges et soupe de fraises, sanctifiés chacun d'un 14/20 mais nous avions 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 Brusc.
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.
Chemin du Mont Salva, Le Brus
83140 SIX-FOURS
Tél.04.94.34.03.93
www.restaurant-reception.com

**SOUS LES PINS
MARIAGES - DINERS DANSANTS
DINER-CONCERT JAZZ**

MY LITTLE WARUNG

NT
Bon sang, quelle déception. Testé voilà une paire d'années, le concept est toujours le même mais le fond de jeu (l'assiette) a bien changé. L'ambition flirte désormais avec les mauvaises franchises comme Pitaya et autres sornettes asiatiques. D'évidence l'ancienne direction est partie laissant place à deux employés qui font le job qu'on leur demande. On comprend que leur amabilité soit à marée basse, on n'attend pas qu'ils fassent une bise sur le front du client, ils ne seraient pas mieux payés. Mais faire les vitres, ils pourraient. Face à la luminosité de la mer en hiver: on ne voit que ça, les vitres sales. Elles alimentent un fantasme de propreté. Bref! Un cuisinier ou assimilé derrière, une serveuse-caissière au comptoir. Devant, une file d'attente. Surfeuse multicolore en tong avec fiston aux cheveux bouclés peroxydés, ado amorphe avec des manches de jogging plus longues que ses bras, couple de retraités pour faire comme là-bas dis, quadra parisienne à lunette maigre et pâle comme une tablette de chocolat blanc vue de profil, deux petits gros aux joues roses rigolos qui tapotent leur ifone en confiant qu'ils en ont marre des pizzas. Bref! Une cuisine aux tarifs prétendument doux, qui vous endorment le cul avec un sex-appeal exotique pour romantique en quête de sensations world, Thaïlande, Birmanie, Laos, Vietnam, Indonésie.... Ça serait bon, je ne dirais pas non d'autant qu'on a dit oui par le passé à l'idée. Mais c'est devenu sans âme, peu nerveux de la recette, sauce prédéterminée que le cuisinier ne peut pas modifier à la demande. 8 plats disponibles de 8€ à 11€ avec des options possibles à ajouter. Mauricette tente "le porc au caramel confit" rebaptisé Hanoi. Un bol avec 6 bouts de viande posés sur un lit de riz blanc un peu travaillé, du chou rouge cru froid, des feuilles de coriandre éteintes, du sésame blanc parsemée, carotte râpées pour la couleur. 4 fois moins de viande que sur la photo du catalogue. 11/20. Le mien de plat, est également servi dans un bol. Il s'appelle "Uluwatu" et

on n'y voit pas grand-chose. On comprend vite la philosophie de grattage de matière, en particulier la protéine animale: 6 petits bouts de poulet, comme pour le truc pris par Mauricette. Sortez les violons: "poulet mariné et caramélisé servi avec une sauce onctueuse à la cacahuète, noix de coco et citronnelle râpée". Option gratuite nouilles de blé aux petits oignons. Nouilles annoncées comme "poêlée" par la caissière, ce qui est faux. Les deux-tiers du bol en sont remplis. Pas bien haut, le cours de la nouille. Celui du pigeon de client, je sais pas. Sauce sirupeuse scotchée à la viande, du chou rouge (moi aussi)(mais le cours du chou rouge n'est pas bien haut)(non plus), de la cacahuète comme s'il en pleuvait. 8/20 pour 11€. Bilan: une franchise avec ses travers retrouvés, des photos qui aguichent et des assiettes qui déçoivent. Les limites d'une cuisine d'assemblage effectuée sans véritable envie de faire plaisir.

Spécialités: pas bien cher mais pas bien bon non plus

Accueil 11/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 14/20. Pas de pain. Café pas prix. Toilettes 14/20. Formules. Carte. Plat enfant 5€. A emporter. Terrasse face à la mer. Ouvert à l'année. Fermeture: se renseigner.
322 promenade du Général de Gaulle
83140 SIX-FOURS
Tél.09.82.20.91.56
<http://www.mylittlewarung.com/>

RIVIERA III
ΨΠΨΨΨ

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 Oscière 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 thaï. 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 rondour gourmande, qui régale. Pas tellement fréquent pour du poisson! 16/20. Petit bémol avec la viande un tantinet revêché de "la picanha de bœuf Angus, crémeux de topinambour". La mode des picanhas, la mode de l'Angus. On prend et même si la régalaie 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 sabayon 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 prisee 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 13,5/20. 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 de mardi midi au dimanche midi.

70 rue de la Citadelle
Le Brus
83140 SIX-FOURS
Tél.04.94.34.01.21
www.riviera3.fr

**CARTES DE VINS
COGNAC ET ARMAGNAC
OUVERT À L'ANNÉE**

**Sélectionnez un restaurant
près de chez vous sur
www.le-bouche-a-oreille.com**

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 nappages, 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 "tournedos de veau persillé, crème aux giroles". 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**

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 quinquagénaire qui a fait les belles heures de la "Brasserie des Iles" (Hyères), passé par un certain Robuchon et longtemps cuisinier sur le Phocécia 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'habités, du petit noir du matin jusqu'au soir 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 Sagafredo 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).
3 rue Adolphe Guiol (angle Jean Jaurès)
83000 TOULON
Tél.06.76.06.51.63

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 aux kumquats de la Crau ou le filet de bœuf aux

champignons de pays. La déçe 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 midinette devant Brad Pitt... 18€ et 15,5/20 les copains! De la française: "Saint-Jacques shackées, 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 fins 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 30 hiver. Ête se renseigner. Terrasse vélam à l'année. Fermé tout mercredi et jeudi midi.
381 littoral Frédéric Mistral
83000 TOULON
Tél.04.94.31.90.67

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS
SOIRÉE TAPAS ET COQUILLAGES
CHACQUE MARDI SOIR
TERRASSE 4 SAISONS VUE MER

LE DRAP D'OR
NT 00

Escapade estivale au sommet du mont Faron à Toulon, cong. Deux restaurants s'y disputent le monopole de la flopée de touristes grimpeurs venus admirer la superbe vue, rade toulonnaise et alentours. On en vise un, déjà complet. Alors l'autre. 12h15: terrasse étrangement vide. Le serveur nous saute au pif: "nous ne faisons que du "fait maison" alors le service ne débute qu'à partir de 12h30". On ne me l'avait jamais faite celle-ci! Avec le recul du mironton vécu, ya de quoi pouffer. Enfin bon. Avec Mauricette et une sorte d'arrière petit neveu par alliance, on pige vite que l'ascension ne sera probablement pas culinaire. A midi trente, second accueil plus amical, service en terrasse. Vue sur la pinède avec le Mémorial du Débarquement et de la Libération de la Provence. Ardoise: 6 plats entre 15€ (salade grecque) et 19,50€ (entrecôte sauce poivre) et menu enfant 12€. Aussi: brochette de poulet 16,50€, pavé de saumon 17€. J'opte pour la "cuisse de canard". Sur son ardoise, le volatile desséché est cuit trop à l'avance pour gagner du temps. Dur, sec comme un coup de trique malgré une peau mollassée. Accompagné d'une sauce au poivre flotieuse dans une tassette. Frites blondes (huile propre) et à côté, poêlée de haricots verts mous comme de la conserve, carottes et chou de Bruxelles. Le chou de Bruxelles, célèbre légume qui pousse d'octobre à février, or nous sommes en plein été! Un détail! Pas d'assaisonnement pour la salade, l'as qu'à mettre de la crème liquide dessus! Assiette copieuse, mais d'aucun intérêt. 8/20 et 17€. Mauricette et sa "salade grecque": elle en perd son latin! Tomates, feta, melon, jambon cru, olives, salade, gressin, concombre, oignons frais, un fouillis d'assemblage recouvert d'un pesto, radin... et c'est tant mieux! Pas de première fraîcheur, il macère depuis belle lurette. 8/20 et 15€. Le menu enfant à 12€ du minot: "saucisse/frites". Des frites, comme avec ma misérable cuisse de canard, mes petits lapins. Et une saucisse de hot-dog rouge fluo comme un jouet d'enfant! Ça doit être fait pour. 7/20. Confirmation de la politique du tiroir-caisse: fromage blanc à 5€ avec supplément de 2€ pour crème de marron ou fruits rouges. Non merci. Sinon glaces composées à 8,50€ dont la célèbre Banana Split... indisponible! On prévient le client après! Usant! La "Coupe Faron": glace vanille, praliné, chocolat, chantilly, meringue, amandes rances et montagne de topping chocolat rendant l'assortiment éœurant comme une indigestion de loukoums. 10/20 pour 8,5€. Trop contents de déplanter le parasol du caboulot: on ne vérifie pas la note. Une fois sur le canapé devant une cassette VHS d'un épisode de l'inspecteur Columbo qu'on n'avait pas bien compris, on s'aperçoit que la direction nous a compté deux menus enfants à 12€ au lieu d'un seul. La classe à Dallas du restaurateur qui, si nous lui avions signalé la bévue, aurait argué: "j'ai pas fait espère, c'est une erreur, scusez-moi". Mais bien sûr mon coco. Dans le métier on appelle ça un SCP: "Si Ça Passe". Bref! Si l'idée vous prend de fuir

les avanies du littoral varois pour un repas au Faron, amenez un sandwich.

Chef: allez savoir

Spécialités: piège à touristes

Accueil 11/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 7/20. Cadre 13/20. Pain 12/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Ardoise. Enfant 12€.

Terrasse. A l'année. Ouvert 7j/7 le midi.

8370 route du Faron

83000 TOULON

Tel.04.94.88.07.77 et 06.76.66.47.75

<https://restaurant-bar-le-drap-dor.business.site/>

BANTHAÏ EXPRESS**NT** 0

C'est drôle comme cette jolie rue commerçante du Mourillon voit naître un bon nombre d'adresses de restauration asiatique! Possible que le commerçant français la boude: on ne peut pas y garer son véhicule! Dans l'inventaire des petites boutiques nouvelles, elle. Pas la peine de vous faire un dessin pour deviner la cuisine! Un autre Banthaï se situe en face de la gare, mais il n'est pas "express". Bref! Ici l'emport domine mais au fond, une douzaine de personnes maxi peuvent s'asseoir devant des tables de bois rustique et sur des bancs façon camping, mais camping qui vous rappelle un peu les vacances à Bangkok. C'est ça le truc. Avant, faudra commander au comptoir et prendre son plateau. Une dizaine d'entrées et d'embêce, une lourde absence: pas de soupe de crevettes (tom yam kai)! Une soupe de crevettes, feuille de citron, champignons, gingembre thaï, coriandre, citron, piment, citronnelle, lait de coco... alors quoi d'autre? Par exemple "por pia pak x 3" autrement dit, 3 rouleaux impériaux aux légumes. Ils paraissent sains et légers à la mirette mais en bouche, ils sont gras. Peu agréable. 10/20 grâce à la menthe fraîche, et 5,50€. Une vingtaine de plats sans compter les nouilles et riz! J'ai tenté le curry vert! Mon curry préféré! En l'occurrence "kang kiew waan": poulet, basilic frais et aubergine. Les petits bouts de poulet de contrebande collent aux dents et pas seulement à cause du massacre de la cuisson violente! Avec, de gros bouts d'une grosse aubergine crue (une horreur), des bouts de poivrons orange, vert et rouge non cuits non plus et des gros bouts de courgettes, pareil. Ou comment flinguer un fantôme de cette si délicate cuisine? Vous avez la réponse chez Banthaï! Le riz servi est réchauffé, entre collant et non-collant, comme indécis, fagoté pour plaire à tout le monde. Bref! Le plat noté 8/20 est vendu 11€. J'ai pouffé en lisant sur le site internet de la boutique "nous visons l'excellence dans la qualité des aliments". Gonflé. Bilan: il ne suffit pas d'assembler des produits exotiques dans un estanco folklo en leur attribuant un sobriquet pour choper le chaland nostalgique de ses dernières vacances à Phuket pour bénéficier de l'AOC thaï. Comme toutes les cuisines d'ici ou d'ailleurs, coup de main et absence de cynisme

sont nécessaires. Comment dit-on un "loupé" en thaïlandais?

Chef: allez savoir!

Spécialités: thaïlandaises

Accueil 12/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 12/20. Pas de pain. Café pas pris. Toilettes 12/20. Carte. A emporter ou sur place. Fermeture se renseigner.

33 rue Lamalgue

83000 TOULON

Tél.09.84.36.05.08

banthaiepress.fr/

www.facebook.com/banthaiepress/

RACINES

ψψψψ1/2

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 Cornaille! 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 et même simplement de l'appliquée boutique juste en face de "Racines": "Eden Epicerie". Viandes fermières de Bourgogne et canard "ferme du Pountoun", épices du "Cercle d'Epicure". 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 Sarran puis retour à la capitale notamment au "Grand Véfour" 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 porteur 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 épatante sauce qui vous réveille les badginoises. "J'en pince grave" comme dirait le homard s'il pouvait. Un franc 16/20, sacré saucier. "Émincé 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 26 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.

9 rue Cornaille

83000 TOULON

Tél.04.22.80.27.39

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 ramener 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"! Intitulés prometteurs: truffe du pays en feuillet (feuillet 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 blastitude 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. jé-



JULIE ALAGUEUZIAN
L'INFINITÉ
13 MARSEILLE



SONIA ACERRA
BERTONI RESTAURANT
13 MARSEILLE



CATHY XENIDES
LA TABLE DE MAÎTRE PANISSE
13 PORT-DE-BOUC



PASCALIE BORELLO
RESTAURANT DES MAURES
83 COLLOBRIÈRES



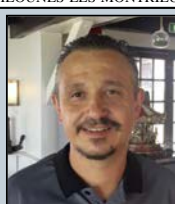
NATHALIE GIANNITRAPANI
LA BELLA CLARA
83 MÉOUNES-LES-MONTRIEUX



OLIVIER MARÉCHAL
RESTAURANT L'AUTREFOIS
13 SALON-DE-PROVENCE



CÉLINE SCHEFFER
CM SIGNATURE
83 LE LUC EN PROVENCE



LUCA SIDOTI
LA TABLE DE MAÎTRE PANISSE
13 PORT-DE-BOUC



VALÉRIE THOMASSIN-ISTE
LE BISTROT DE LA GALINE
13 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE



GEOFFROY BROCHE
MANON DES SOURCES
83 SIX-FOURS



CYRIELLE BOUDIADI
RESTAURANT L'AUTREFOIS
13 SALON-DE-PROVENCE



LUC-LAURENT GRAMOND
AU VIEUX PRESOIR
83 BRIGNOLES

tais 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 décolleté 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: "rogons de veau aux baies de genièvre, riz noir crémeux" pour la dame au chapeau vert qui l'hume comme la biche l'hume 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. Faut 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 Dourleins 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" et

Escoffier

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

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-impoteurs: "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

LA VALETTE-DU-VAR

AU PETIT NOUVEAU

NT ΨΨ1/2

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 bouge 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 tablés 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 reconforter 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€. Ardoise des plats hebdomadaire. 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).

12 rue Danton
83160 LA-VALETTE-DU-VAR
Tél.07.83.25.82.53



APT

LE POURKOI PAS

Centre-ville ancien, sacré boulot de rénovation des rues depuis la dernière fois où j'ai trempé la moustache à Apt. On m'avait dit avec insistance "vas-y, c'est pas vieux comme restaurant, il est repris par un bon cuisinier". En avoir le cœur net n'est pas un défaut, aller au fond, creuser, pousser au bout... Devant la façade, l'orthographe du sobriquet "Le Pourquoi Pas" fait mal aux yeux. Dedans, c'est vieux et sacrément pagailleux, un foutoir de rafistolage de tout. On pige vite que le reprenneur est entré dedans sans rien changer, comme dans de vieilles pantoufles usées. Dehors l'ardoise affiche 2 entrées, 3 ou 4 plats. Et un menu du jour avec cuisse de poulet de Bresse farcie au foie gras, épeautre et légumes. Mise en bouche surprise: "purée de pomme de terre façon Robuchon". Rien que ça. Pas de la fameuse ratte mais beurrée et crémée, et avec des morceaux. Trop tiède aussi. Embêtant. Comme entrée du menu: "tartare de saumon, pomme verte, œuf miroir sur toast, crème de Raifort". Joliment dressée, assiette riieuse et herbacée, je me suis régalé en couleurs! Et elles sont nombreuses les couleurs! Très bon et surprenant! D'évidence le chef qui fait aussi le service connaît la

cuisine! Ya des signes qui ne trompent pas! 15/20. Après, c'est pas la même limonade puisque le plat du jour prévu se transforme en "magret de canard, purée Robuchon et légumes". Présenté en étoile, magret souple et gouteux, peu de gras, jus agréable, légumes travaillés et purée en quenelle. 15/20 encore. Cette formule midi vaut 22€ et même si tout le monde ne peut pas manger pour 22€ le midi, le rapport qualité prix de l'assiette est très correct. En discutant, on comprend des choses: cuisinier quadra passé 4 années par "La Petite Maison de Cucuron" avant Lourmarin et Numéro 9. Voilà pour le bon côté. Passons au mauvais. On n'assène le Top 50 des années 80 dans un restaurant vide de client! Jeanne Mas braille "Johnny Johnny" et le groupe Gold s'égosille "laissez nous chanter". Le napperon fleuri de ma table est taché de vin rouge. Le pain est réchauffé voire décongelé. Le café est trop cher: 2,5€. Ya tellement de pagaille et de croche-pied potentiels dans la courette qui mène aux toilettes qu'on se croirait à l'Isle-sur-Sorgue chez un brocanteur aveugle. Rigolo: les toilettes sont propres et vous pouvez vous laver les cheveux dans le lavabo! Bidons de Franck Provost et Ultra doux de Garnier! Et pour finir je vous le donne Emile: pas de CB et merci de ne pas mettre l'ordre sur le chèque.

Chef: Sébastien Fasseta
Spécialités: la cuisine mais c'est tout
Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 10/20. Pain 11/20. Café 2,5€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formule 22€ et menu 27€ le midi en semaine. Ardoise.
Enfant 14€. Terrasse rue.
63 rue Eugène Brunel
84400 APT
Tél.04.90.05.54.14 et 06.61.41.45.45

LA BASTIDONNE

LA TERRASSE D'OLIVIER

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,

livrés 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 goût, 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 épatant: écoute, conseil et pointe d'humour qui le fait sortir du lot. Il s'appelle Tyrone Thiboust et vous le reconnaîtrez. Le jovial quinquagénaire 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.
 3 rue des Ferrages
 84120 LA BASTIDONNE
 Tél.04.90.09.97.70

CADENET

LES L DU MOULIN NT

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 vouées. 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 créme 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
ΨΨΨ

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 aux fourneaux... et dans la vie! Enfin deux couples! Puisque Adrien Louis et Barbara Soumy ont les coudées 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 Soumy 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€: "encornets, 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 Soumy

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€ 13,5/20. Toilettes 16/20. Menus 20,5€ et 26€ midi

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

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 écrasés 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 crémeux sans sa lourdeur, fume 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 giroles". Quartiers réguliers de potimarron au four et champignons se laquent des délicieux sucres, 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 frais 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.
5 place Pastière
84470 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE
Tél.04.90.22.40.95

VAISON-LA-ROMAINE**LUM LA TABLE**

ΨΨΨΨ1/2

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, les fruits et légumes sont venus à vélo, sa collection d'herbes aromatiques en pot est à portée de mains avec une batterie d'épices et de poivres rares, 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 pardons pas de l'énergie à lister. Avec Mauricette, on vous raconte nos deux entrées: des claqués 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 punctuation. 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 Gourmandiment" à la Clotat (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.

55 rue Trognon, Pompéje
84110 VAISON-LA-ROMAINE
Tél.04.90.28.79.10



**SI VOUS N'AVEZ
PAS AIME
CE NUMÉRO DU
"BOUCHE À OREILLE"
CELUI DE DÉCEMBRE 2020
SERA MIEUX.**

BAO 114

BULLETIN D'ABONNEMENT
À RECOPIER OU À DÉCOUPER

LIVRAISON GRATUITE

NOM.....
 PRÉNOM.....
 ADRESSE.....
 VILLE.....CODEPOSTAL.....
 TÉL.....MAIL.....

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

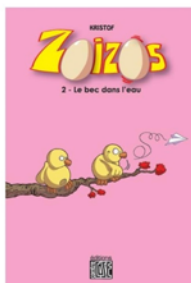
À PARTIR DU NUMÉRO ... INCLUS.

RÈGLEMENT 20€ PAR CHÈQUE

PLATON ÉDITIONS MONBURO 83 7 BIS ALLÉE DE PARIS, 83 500 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

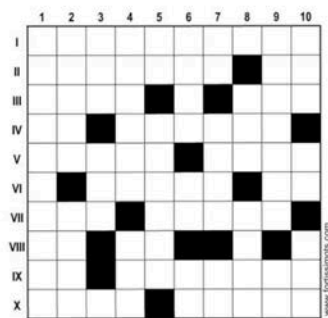


Le dessinateur Kristof prend son envol! Découvrez l'univers décalé de sa série BD "Zoizos"! Pour vous procurer un exemplaire ou même plusieurs si vous tombez amoureux de ces rigolos "Zoizos", foncez sur facebook.com/zoizos. Si vous êtes sages et demandez gentiment, Kristof prendra même sa plus belle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

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

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)

Les mots croisés de Mauricette



HORizontalement

I. Petit four pour grand chef. II. Top chef sous l'empereur Tibère. Recherché en Guyane. III. Victoire de Napoléon. Glucide. IV. L'île de Nauru sur le web. Un biscuit dont les recettes abondent sur Internet. V. Certains ont pu le prescrire (sans effet) contre le coronavirus. Mère d'Apollon. VI. Nulle au cinéma mais délicieuse en cuisine. Après vous. VII. Bouchée de pain. Il a forcément un gout de bouchon. VIII. Vecteur de rumeur. Un verre de vin pour de vieux empereurs chinois. IX. Distance astronomique. Un pays hautement gastronomique. X. Fait monter la sauce en cuisine. Bonne pâtissière.

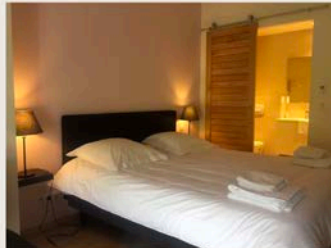
VERTICALEMENT

1. Rivalise avec le Moulin-à-Vent. 2. Verre de contact. Label affaire. 3. Plante à huile. Bout de viande. 4. Les abeilles en font volontiers leur miel. Bleu sur les bords du lac Léman. 5. Dans la gamme. Oeil-de-boeuf. 6. Véhicule. Vieux vélo. Parti à gauche. 7. Bref laps de temps. Peintre du Bauhaus. Argon au labo. 8. Gavée ou farcie. Dette de jeu. 9. Accompagne le petit Jésus dans les bouchons. Division du mètre. 10. Grande époque. Ça laisse le choix. Saint-pierre en pleine bouillabaisse.



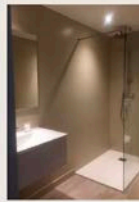
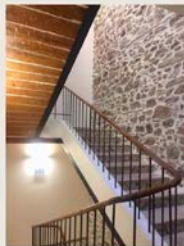
HÔTEL DES MAURES

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



HÔTEL
GEORGE SAND ***
OUVERT
TOUTE L'ANNÉE

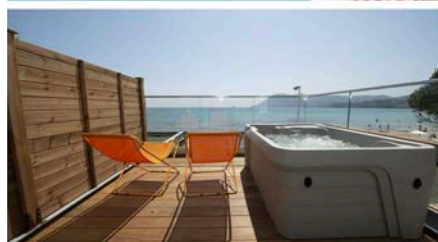
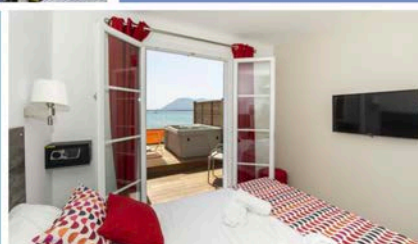


PLAGE
DES SABLETTES

164 AVENUE
GEORGES LAHAYES
83500 LA SEYNE
SUR MER

**16 CHAMBRES VUE
MER**

DONT 3 CHAMBRES
AVEC TERRASSE
& SPA PRIVATIFS
SITUÉ AU BORD DE
PLAGE, À 25MIN DE
TOULON



UN PLAISIR À
PARTAGER SEUL(E)
EN COUPLE OU
EN FAMILLE

04.94.94.87.87

