

31^{ème} ANNÉE

Le Bouche à Oreille



Les bonnes tables, les mauvaises et celles à éviter

PÉNURIE DE PERSONNEL, LES RESTAURATEURS S'ORGANISENT



N°116 JUIN - JUILLET - AOÛT 2021 Prix 6€ ISSN 1244156

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

G.B. SHAW

allinox.cuisinepro@gmail.com

06 59 30 97 55

ALL INOX
CUISINE
PRO

**Vente et réparation de matériels et équipements
de cuisines professionnelles à LE LUC en Provence**

RESTAURANT - PIZZERIA - SNACK - TRAITEUR - PÂTISSERIE - CRÊPERIE - GLACIER...

NOUS NOUS DÉPLAÇONS CHEZ VOUS SUR SIMPLE DEMANDE

Prix Attractifs

Enfin un réparateur pour votre matériel !!!



DEVIS SUR DEMANDE



Quartier coudounelle chemin précoumin 83340 LE LUC

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

COMMUNITY MÉNAGÈRE et
COBAYE ASSISTANT Mauricette

Ils ont bien décoré ce numéro

 Olivero - Wingz - Kristof
Na! - Flock

IMPRESSION ROTIMPRES

Dépôt légal à parution

AVIS

NOUVEAU SITE WEB POUR LE BOUCHE À OREILLE!

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

Voyez plutôt:

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



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

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

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

Abonnez-vous à la version papier trimestrielle pour 24€ (un an, 4 numéros, port offert) en réglant avec votre CB (payement 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.

UN VILLAGE GAULOIS

Les ventes de la version papier du guide Michelin sont en chute libre - 600000 exemplaires en 1989 et 43000 en 2019- la parution du pavé annuel disparaîtra bientôt en France: le Guide Rouge en Belgique sera exclusivement numérique en 2022. Nouveau modèle économique, la présence sur le site Michelin est payante pour un restaurant, faut bien vivre avec son temps et après tout, les cobayes du Guide Michelin payent bien leurs repas non? Avec ses 12 testeurs en France pour 15715 établissements sur son site au moment où j'écris, gare à l'indigestion!

De peur d'être dépassé par la concurrence du digital, le Guide Rouge s'acquine dans des fiançailles douteuses à l'ogre TripAdvisor en décembre 2019. Concluant "un partenariat de contenu et de licence". Profitant d'une image iconique auprès des cuisiniers, le Guide Michelin sert désormais de rabatteur pour les attirer dans l'escarcelle de l'ogre TripAdvisor. Commentaire de Bertrand Jelensperger vice-président directeur de TripAdvisor Restaurants et PDG de LaFourchette: "Nous allons bientôt rendre plus visibles les restaurants réservés sélectionnés par Michelin sur nos plates-formes afin de mieux servir nos utilisateurs et d'attirer les bons clients vers chaque restaurant." On ne peut être plus clair. Confirmation de l'extension du domaine de la brute: le Guide Rouge cède sa filiale de réservation par Internet Bookatable à La Fourchette rebaptisée TheFork, elle-même propriété de TripAdvisor!

Les américains bouffent les états voisins, les russes bouffent les états voisins, TripAdvisor dévorent les sociétés voisines pour contrôler le marché et imposer son modèle dans un monopole considérable. Les clients de restaurants mais plus encore les professionnels de la tambouille en sont les victimes! Problèmes de personnel, crises sanitaires, ententes entre fournisseurs des produits... Emmêlés dans les problèmes du quotidien, les cuisiniers n'ont pas tous déchiffré l'entourloupe organisée sur le moyen et long terme. Où ils n'auront pas d'autre choix que de céder une commission à une société tiroir-caisse pour chaque repas de client amené dans leur restaurant. Les restaurateurs sont cernés et les clients aussi... sauf ceux qui lisent le Bouche à Oreille!

Un village peuplé d'irréductibles cuisiniers résiste encore et toujours à l'invasisseur numérique. Sa potion magique? Sur son site Internet, Le Bouche à Oreille ne fait pas de remises à l'amateur de restaurants puisque ce client y va parce que c'est bon.

Je vous laisse découvrir dans nos pages de papier ou numériques les bons restaurants testés.

À PART LE SEL DE GUÉRANDE,
 LA MOUTARDE DE DIJON, LE ROQUEFORT
 DE ROQUEFORT, LE MELON DE CAVAILLON,
 LE CHAMPAGNE DE CHAMPAGNE,
 LES ARTICHAUTS DE BRETAGNE, LE BRIE
 DE BRIE, LE MUSCAT DE RIVES-ÂLTES,
 LE CHASSÉLAS DE MOISSAC, LE PIMENT
 D'ESPELETTE, LE NOUGAT DE MONTÉLIMAR,
 LES CÈPES DU PÉRIGORD,
 LE POULET DE BRESSE, L'AGNEAU
 FERTIER DE L'AVEYRON, LES ŒUFS
 DE LOUÉ, LES HUITRES DE BOUZIGUES,
 LES ENDIVES DES HAUTS DE FRANCE,
 LES POMMES DU TARN ET GARONNE,
 LES CERISES DE CÉRET, LES NOIX
 DE GRENOBLE, LE BŒUF DE CHAROLLES,
 LE FŒIE GRAS DU GERS, L'ANANAS DE
 LA RÉUNION, LES ORANGES D'ESPAGNE,
 LA VANILLE DE MADAGASCAR,
 LES OLIVES DE NYONS ...



... TOUS
 NOS PRODUITS
 SONT LOCAUX

Oliviero



LAGUIOLE

LES BURONNIERS

NT

ΨΨ

Ami lecteur, si ta religion alimentaire tend au véganisme acharné, tu devras changer de trottoir. Ce restaurant se situe dans le célèbre village de par sa coutellerie et son fromage: Laguiole. Tout à fait l'endroit où l'été comme touriste, on s'attend à se prendre un coup de couteau dans le dos. Même avec un couteux Laguiole, c'est ennuyeux: leurs tarifs déroulent de 15€ à 3000€! Revenons à nos moutons, ou plutôt à nos burons. Le buron est un bâtiment en pierre couvert de lauzes ou d'ardoise qu'on trouve en montagne et qui sert à abriter la fabrication du fromage. Cantal, fourme d'Aubrac, St Nectaire et... Laguiole. Les buronniers traitent les vaches et font le fromage. Bref! Un anti piège à touriste exceptionnel. Il s'agit surtout d'une épicerie spécialisée dans les produits locaux, qui vous propose de déjeuner en terrasse si ça vous chante, et surtout si place il y a. Une pièce aménagée avec à gauche les vitrines réfrigérées en rang d'oignons, à droite les rayons de gourmandises liquides ou solides, au fond quelques tables. On mange quoi? Des plateaux de 5 ou 8 pièces pour se sustenter. Comme Mauricette avait les crocs, fallait éviter la purée de petits pois à l'eau d'Evian et le yaourt Sveltesse. Alors on vise des plateaux à 12€ l'unité: plateau de 8 fromages et plateau de 8 charcuteries. Concept rodé et bien pensé qui évite au service de passer des plombs à faire de la pédagogie: sur chaque pièce de charcuterie ou de fromage, un sympathique petit écriteau donne le nom du produit dégusté. Charcuterie accompagnée de beurre et de gelée de vin. Pour le plateau de fromages, ce sera gelée de pommes. Je vous épargne le détail pour cause d'une faute professionnelle: j'ai photographié les jolis plateaux mais pas les écriteaux! Deux 14/20 pour une prestation non culinaire basée sur la qualité individuelle des terrines, saucisson, jambon, fromage de tête, viande séchée... et Laguiole, Thérondels, Cantal... même le café est made in Aveyron! Service alerte et juvénile. Les enfants et les grands apprécieront la limonade locale à la myrtille ou à la châtaigne, moins sucrée et pleine de goût. De telles découvertes comme celle-là vous en avez plein ce magasin où l'on mange. Et je m'aperçois avec stupeur que le site Internet de la maison est celui de la maison Conquet. J'ai parfois mangé de leur production de viande au restaurant,

notamment une bavette de grande qualité dans un restaurant toulonnais aujourd'hui disparu "Aubrac sur Mer". Bref! Je tenais à évoquer cet endroit sans l'ombre d'un cuisinier mais avec beaucoup de saveurs.

Chef: pour?

Spécialités: charcuteries et fromages locaux
Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité
prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café
1,5€ 14/20. Toilettes pas vues. Plateaux à 12€.
Terrasse. A emporter.

5 allée de l'Amicale
 12210 LAGUIOLE
 Tél.05.65.44.25.12



AIX-EN-PROVENCE

LA TOMATE VERTE

NT

ΨΨ

Sur Tripadvisor: 859 endroits pour manger à Aix et une hiérarchie à se taper l'oignon sur le carrelage. In situ quand on promène centre-ville, l'embarras du choix vous saute au groin, mais le choix n'existe pas en qualité. C'est affolant ce qu'on voit dans les assiettes des "contents de tout" en terrasse. Ça explique aussi la raison pour laquelle vous ne trouvez que rarement des critiques de tables dans nos saintes pages sur la ville, ce qu'on nous reproche parfois. Mauricette cherchait des tongs à fleurs en soldes pouture 46, on furetait donc dans le coin. Dans le coin de La Tomate Verte. On est entré, comme on était entré du temps de l'ancien taulier. Désormais ça renifle infiniment moins l'entourloupe et mieux, le personnel est extra! Quel entrain en salle! Avec serveuse en copie conforme de sa joviale patronne! Au déjeuner, menu 23€ et formules 19€ non frustrants pour le végétarien avec 3 entrées, 4 plats et une dizaine de desserts. Ce qui est bien dans le propos de la carte, c'est que la direction ne braille pas "fait maison" et "produits frais" à chaque coin de plats. Par opposition aux boutiques qui pratiquent le tir aux pigeons sans états d'âme. D'ailleurs, la majorité des produits boulotés ici avec Mauricette, c'est du frais. Comme pour son appétissante à l'œil "salade de betteraves rôties au cumin, mesclun, pêche et chèvre frais": quartiers de pêches, brisures de chèvre frais dessus,

feuilles de mesclun... l'ensemble recouvre les rustiques cubes de betterave rouge. Pas très tonique, mais du frais. 14/20. Peu tonique également mon "tacos de crevettes aux épices, tartare de tomate, concombre et coriandre". La galette repliée est froide, rigide. Dedans, trois crevettes alignées au garde-à-vous posées sur une brunoise d'un tas de bricoles légumières. Epicé oui, mais sans liant gourmand, comme si le cuisinier avait peur de déranger, se retenait pour je ne sais quelle raison. Bricolage ennuyeux à 12/20. Mauricette se régale du "poisson du jour à la plancha, risotto de courgettes, petits pois et herbes fraîches, salades de haricots verts et pommes grenaille rôties". Du merlu en l'occurrence. Présentation circulaire, belle portion de poisson cuit sur peau, riz blanc curieux, comme resté trop longtemps dans la flotte de cuisson, mais croquant dedans. Légumes du moment, du frais là encore. Pas de "pommes grenaille rôties" comme promis. 14,5/20 quand même. Mon "vitello tonato, émincé de veau, sauce au confit de thon, salade de haricots verts et pomme grenaille rôties" est à côté de la plaque, presque poilant. Veau cuit à la française, comme un rôti avec gousses d'ail dans le magret. Tranches rustiques découpées avec la délicatesse d'un bucheron géorgien épileptique que sa femme viendrait de plaquer pour un danseur étoile. En prime j'ai droit à l'entame biscornue du rôti, racornie et sèche. Les grenailles n'en sont pas, trop grosses même coupées en deux. Gros haricots verts. La sauce, cette fameuse sauce: comme une mayo avec du thon. Pas senti l'anchois, pas de câpres ni rien d'autre de la recette. Eteinte et maladroite, alors que cette recette tonique doit faire chanter la Tosca au gourmand! Pour le copieux: 11/20. Déco soignée et bien entretenue, jus de fruits frais et pâtisseries maison... et les tarifs ne vous flinguent pas le CODEVI malgré l'emplacement. Ya tout pour nous plaire sauf ce manque de nervosité des plats, et cette absente envie de donner envie. Vu le contexte "pièges à touristes" dans la rue et autour, affaire correcte malgré tout grâce au rapport qualité-prix. Félicitations encore au duo féminin du service.

Chef: je sais pas

Spécialités: produits frais

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

prix 14/20. Cadre 16/20. Pain 13/20. Café

16/20. Toilettes 16/20. Formules 19€ et menu

23€. Terrasse rue. Fermeture se renseigner.

15 rue des Tanneurs

13100 AIX-EN-PROVENCE

Tél.04.42.60.04.58

SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX!



GUIDE LE BOUCHE A OREILLE 

ALLAUCH

JAÏ THAÏ

NT

ΨΨΨ

Michel Taurel a essayé de se planquer, mais ça ne marche pas. L'aguicheuse terrasse en pergola canisée de sa maison de village au cœur d'Allauch, fleurie et agrémentée de plantes parfois exotiques, ne facilite pas l'ambition de discrétion. On a envie d'entrer. Et puis une fois goûtée la cuisine mes petits mojitos sucrés, c'est râpé: on est alpagué, on reviendra et en plus on en parlera. Planque ratée, je vous dis. Vous verrez par vous-même: on pige tout de l'endroit avant même que n'arrivent les premiers plats. Ce restaurant thaï tient sa réponse dans une tenue impeccable et un professionnalisme souriant. Salle en beauté en haut des escaliers, décor reposant qui apaise, clair aux perspectives bien pensées. Je crois bien n'avoir jamais été aussi bien installé chez un représentant de l'Asie: épaisses tables de bois rustiques et douillots fauteuil avec accoudoirs. Bien souvent, dans ce genre de configuration, la mise en scène suffit, le public applaudit. Et le tour est joué. Tu peux lui faire boulotter un ceviche de platane ou un steak de moustique, il est content. Sauf que précisément, les bonus pas communs arrivent: c'est très bon et carte à la semaine! Vous mesurez la performance? Rarissime pour un restaurant de spécialités qui souvent par fainéantise fourgue ce que le client lui demande: on tourne vite en rond. Pas chez Michel Taurel. Je vous ai présenté? Non? Après mon repas. Formule midi à 18€. La carte: entrées à moins de 10€: beignets de crevettes entières, bœuf séché aux graines de coriandre, nems thaï, salade de porc haché. Plats entre 11,50€ (poulet sauté au bambou) et 18,50€ (daurade ou loup entier croustillant à l'ail). J'opte pour "Tom Kha Khung" soupe de crevettes, lait de coco, citronnelle fraîche. J'adore les soupes thaïes. Celle-ci ressemble à sa sœur "Tom Yam Khung" comme deux grains de riz sauté, à quelques éléments près. La première est plus arrondie, plus sucrée. Dosage du piment ajusté à la demande, à préciser à la commande, le curseur s'adapte à chaque palais, du douillet un peu complexe (moi) au super-héros addict. 15/20. Le plat: "ped keang deng". Je traduis pour les non initiés à la langue de Angkarn Kalayanapong: "magret de canard au curry rouge". Ne vous attendez pas à un dodu magret du sud-ouest, mais c'est fort bien cuisiné. Emprise sur votre plaisir de l'équilibre épices/piment ajusté. Choix de riz, le gluant servi dans son panier tressé est formidable. 15/20. Service aimable qui n'en fait pas des tonnes, et semble prendre du plaisir aussi. Vous connaissez peut-être le quadra qui mène la danse! Pendant plus de 10 ans, il tint le fameux Lan Thaï du côté du Cours Julien à Marseille, rue Vian pour être précis. Voici Michel Taurel installé à Allauch. Un personnage atypique, entre humanisme désinvolte et empathie commerciale. Bref! Un régal pour ceux qui recherchent le frisson de l'épice et des curry, entre-autres saveurs spéci-

fiques de cette cuisine thaï devenue galvaudée par les opportunistes de tout poil qui commencent à me courir sur le haricot. Allez hop! On profite!

Chef: Salilda Nilrat-Pirino

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pas de pain. Café

Dolce Vita 2€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20.

Formule midi 18€. Carte hebdomadaire.

Enfant 9,5€. Terrasse au calme.

Climatisation. Groupe 30 (en hiver).

Privatisation possible. Fermeture:

se renseigner.

2 rue des Moulins

13190 ALLAUCH

Tél.04.91.50.69.83

meringue croquante, zests de citron séchés". Par ces chaleurs de début d'été où les parasols s'en donnent à l'ombre-joie, c'est un bonheur! La fraîche idée a de l'altitude, le melon n'est pas de lère bourre mais la préparation joue de contrastes, motive. 15/20. L'inventivité de la cuisine nécessite une sacrée préparation en amont, autrement dit tôt le matin. En hiver, passez devant: on voit la lumière. Petite salle éclaircie encore mieux décorée que l'an passée, un patio planqué au calme comme le mousseron sous la feuille. Et puis Claudia Russo à l'accueil, yeux pétillants et belle comme un cœur, solide caractère. Pro des talonnettes jusqu'aux couettes, elle maîtrise la musique de son job de salle. Alors oui: un simple bistrot. Sauf que si vous ne trouvez pas beaucoup d'étoiles dans le guide que vous lisez, vous pourriez bien les avoir dans les yeux en sortant d'ici.

Chef: Tristan Buirette

Spécialités: carte à la semaine

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

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

Lavazza 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Midi:

entrées dès 6€, plats dès 14€, desserts 7€.

Soir: entrées dès 9€, plats dès 21€, desserts

7€. Patio derrière. Climatisation. Groupe 15

en hiver, été se renseigner. Fermé dimanche et lundi. Parkings autour. A emporter.

14 rue Grande

13390 AURIOL

Tél.04.42.83.37.85 et 06.47.67.05.11

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

AURIOL

BISTROT COCOTTE

NT ΨΨΨ 1/2 A EMPORTER

Depuis l'ouverture fin 2019, le secret "Bistrot Cocotte" est éventé. Je ne peux donc pas vous faire la même surprise une seconde fois. Encore qu'en s'attablant chez ce couple phénomène aux personnalités marquées, on s'attend à tout, au frisson comme à la provocation, à être bougé dans ses habitudes. Tout juste père de famille et désormais trentenaire, le chef Tristan Buirette sait bien des choses de la cuisine. Fils de boulanger formé au "Grain de Sel" à la Roque d'Anthéron (13), mercenaire culinaire à Courchevel et Saint-Tropez avant de revenir à Marseille notamment au "Bistrot du Cours", il s'est façonné un talent dans la synthèse du gout et l'esthétique d'assiettes abouties bref, toute cette histoire à ne pas dormir debout et à manger assis ici finit par une cuisine-cadeau. Vous me suivez? Pas grave. Moi je me suis. En ce moment: tartine focaccia maison, crevettes, agrumes et menthe. Quasi de veau de 7h, mousseline de carottes, fèves, cebettes, pickles d'oignons rouges et jus réduit. Tataki de thon, tartare de betterave, coriandre, citron vert, sésame noir, cœur de sucrine braisé et d'autres idées ainsi qu'un plat végétarien: arancini façon Cocotte, condiments poivrons, fenouil, échalote, radis noir et huile de roquette. Perso, option "andouillette de canard, aubergines, courgettes, oignons rouges et figes rôties comme un tian, vinaigre de miel et noix de cajou". Ce cuisinier est terrible. Sinon la qualité des produits, l'intérêt de sa cuisine réside dans ses préparations douées. Les viandes ou poisson en deviennent presque accessoires, la pourtant aimable andouillette dorée à souhait ne se contente pas de faire galerie. Le chef, je le surnommerais bien "le druide des assiettes Buirette" mais avec mon dentier qui bouge, je bégaye. Souci du détail et des équilibres, un plat à 15,5/20 pour 15€ ce midi. Alternative de desserts: le cheesecake spéculos fruités rouges et chantilly maison est choisi par toute la terrasse. Je voulais donc voir le "melon au vin blanc épicé,

CARNOUX

L'ARDOISE DE TONY

NT ΨΨΨ

C'est pas sorcier la vie. Tu roules à la recherche d'une possibilité de perle rare sans y croire puis qui voilà? Tristan Gautier et sa compagne Margaux Chaleon juste à la sortie du virage, dans la mini-zone commerciale avec une boulangerie et quelques autres boutiques à taille humaine. Tiens? L'ancien "Barlino" a été rebaptisé "L'Ardoise de Tony". Je vous le dis d'emblée, je m'attendais bien peu à ce niveau de cuisine dans cette "brasserie"! La surprise n'est que plus belle! Çui-là mes cocos, on va rapidement se l'arracher et son argus va monter en flèche! Tous les midis, formule à 17,50€! Les mocassins et les talons-hauts des bureaux alentours se l'arrachent! Comme les pizzas! Appréciables en terrasse avec un verre de rosé pendant la pause déjeuner! Faut pas m'en vouloir, j'ai préféré tâter les compétences du cuisinier avec sa carte du moment qui joue pour tous les goûts: deux ou trois salades travaillées. Ravigoles homard/champignon, bisque. Entrecôte de veau sauce aux cèpes, gratin dauphinois. Côte de bœuf sauce morilles. Souris d'agneau, écrasée de pomme de terre. Filet de daurade au beurre citronné... et puis cette

CARRO (MARTIGUES)

CHEZ FRANCINE

ΨΨΨ

A EMPORTER

idée qui éveille le désir de mes vieilles papilles pourtant blasées: "salade de homard à notre façon (fevettes, petits pois) et mousseline de poisson à la bisque et confit de citron, chou". L'assiette est arrivée, je suis resté figé bouche bée pendant quelques secondes. Margaux Chaleon au service a probablement souri devant ma béatitude naïve. Couleurs, précision et géométrie inspirée, et qui donne envie d'être mangée malgré son incontestable tempérament photogénique. Une quenelle régulière travaillée, plus terrene que mousseline, surmontée d'une pince décorative de homard bien en chair, pickles d'oignons et choux colorés (fleur, romanesco, brocoli). Ensemble signé d'un style pointilliste avec une ribambelle de points gourmands, réduction de vinaigre blanc, orange bisque, jaune aioli... on imagine un vieil alchimiste courbé en cuisine devant ses multiples préparations et puis non: 35 ans et toutes ses dents! pour 17€ il m'a effacé du disque dur toutes les médiocrités de la semaine boulotées ailleurs! 15/20. Mes genoux jouent des castagnettes: et les desserts?.. de 6€ à 9€. Du simple, et du travaillé, comme pour les plats. J'ai du mal à éviter le Paris-Brest, j'adore ça. En travers de la route: "l'orange ardoise". La grande assiette ronde confirme le style bien au point de l'utilisation des points. Sphère laquée orange vif, mousse de fleur d'orange, compote d'orange, sablé deux nappages chocolat blanc. Des densités, du croquant et du mou. Pas sûr que ce dessert travaillé soit encore proposé lors de votre passage, demandez toujours. 9€ et 15,5/20. Service déjà rodé (ouverture été 2021), entre jeunesse radieuse et vieux routier sympa. Grande salle qui peut accueillir les Chœurs de l'Armée Rouge, spacieuse terrasse avec four à pizza qui ronronne. Parking à l'aise Blaise. Du plat du jour soigné vite-fait à l'assiette sophistiquée pour les repas non chronométrés: sous tous les angles, l'endroit est utile et salvateur. Allez hop! On profite de l'aubaine avec ce cuisinier gapeçais qui, comme chef, faisait le bonheur de ses employeurs sur le littoral varois!

Chef: Tristan Gautier

Second: Kévin Armand

Spécialités: fait maison

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15,5/20. Café Malongo 2€ 15,5/20. Toilettes 15,5/20. Plat du jour 13,5€ et formule 17,5€ midi semaine. Ardoises. 6/8 pizzas de 11€ à 16€. Groupe de 20 à 110. Climatisation. Privatisation possible (mariages, séminaires etc). Parking aisé. Ouvert tous les midis et jeudi/vendredi/samedi soirs.

ZA Barles (sortie d'autoroute en venant de Marseille)
RD 559A

13470 CARNOUX

Tél.04.42.70.13.13

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

PLUS ON EST DE FOUS, PLUS ON RIT !

ABONNEZ UN AMI PAGE 97

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

Plage de Carro
 13500 CARRO-MARTIGUES
 Tél.04.42.80.79.46

CASSIS

ANGELINA



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

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

Chef: Jean Marchal

Spécialités: ardoise de saison

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

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

LA CIOTAT

LA BARQUE



A EMPORTER

Remarquable: un restaurant digne de ce nom sur le port de La Ciotat! A deux pas du considérable parking planqué derrière l'Office de Tourisme de la ville. Bref! Entre restaurants jaillissant comme des fusées qui imposent en plein vol (ils pensaient que c'était gagné), et entêtés soldats de la folle concurrence de la moule-frites, il y a ceux qui gardent le cap de la qualité, les intégristes du travail bien fait, les sérieux de la sauce. On les aime bien, eux. La méthode fonctionne bigrement bien: faire bon en remettant son ouvrage sur la table au quotidien... et être patient! La Ciotat ne s'est pas faite en un jour! Les mauvais: prenez des notes. Cela dit, je n'en menais pas large en entrant ici. Terrasse face aux bateaux, salle cosy agréable aux mirettes, huile d'olive sur table et solide service au masculin. Ardoise: friture de joels, panisettes, œufs mimosa, burratina pour attaquer l'idée bistrot. Et "empanadas". Des ravioles frites en demi-lune ici en pâte à pain, farce crevettes et oignons con-



KELLY WALTER
LE CAFÉ CASTILLON
13 PARADOU



NATHALIE AUNE
BRASSERIE FERRERO
13 LAMANON



SALILDA NILRAT-PIRINO
JAÏ THAÏ
13 ALLAUCH



WILFRID CORGER
LE CAP HORN
83 LE BRUSC SIX-FOURS



FRANCK PANICHI
LA SYMPHONIE DES PLAISIRS
83 LE BEAUSSET



JULIEN SANCHEZ
LE MAKIA
83 LA FARLÈDE



STÉPHANE BEAUBOIS
LE BISTROT DE RIBOUX
83 RIBOUX



CHRISTIAN CHOPLIN
L'ENTR'POTES
83 HYÈRES



FRANK GEORGE
LA TABLE DU MOULIN
83 LORGUES



SAMUEL RAY
CARNETS DE VOYAGE
83 LORGUES



YANNICK GUERLESQUIN
LE MAS DES OLIVIERS
83 SAINT-ZACHARIE

fit. Une spécialité commune en Amérique du Sud... Mayo et citron, avec les mains: c'est meilleur! Entrée nourrissante à 14/20 et 9€. Une dizaine de plats au choix de 15€ (fish & chips) à 24€ (risotto de poule), suivant le marché, l'humeur du pêcheur et les bonnes affaires du boucher. Lui, vous devriez le retrouver à l'année et quand vous l'aurez goûté, vous comprendrez. Celui-ci est le mien et pour personne d'autre: "cordon bleu maison". Sauce crème au jambon cru, purée de pomme de terre et légumes rôtis. Mes cocos, le cuisinier est un pistoléro de la sauce. Comme une ballottine de volaille, en l'occurrence du poulet jaune (nourri au maïs) farci emmental/jambon, pané et de belle tenue. Rondelles posées avec application sur un lit d'une gourmande purée crémée, petits légumes aux belles couleurs. Une franche régalade qui vous cale le caisson. 15,5/20 pour 21€. La carte des vins se refait régulièrement une beauté, choisissez qui vous voulez. Pour une 1ère approche, la formule à 17€ du midi en semaine est une idée. Qui? Un duo d'amis avec une connaissance avec un as de la salle: Jean Perrin, déjà apprécié par nos services quand il couvrait en famille à Gémenos (13) "La Petite Cave". Et le cuisinier Jordan Moreno Ros, trentenaire épanoui un (long) temps évadé des fourneaux trop étroits afin de parcourir le monde... et puis jour avec sa compagne rencontrée au Chili, il rentre chez lui à La Ciotat! Son frèreot Nathan sur aussi le bateau de "La Barque", les voilà tous avec pinceaux, truelles et marteaux pour rénover le lieu: ouverture le 16 juillet 2020. Esprit sain et cuisine solide, table qui ne vous casse pas le moral ni le porte-monnaie, sans embrouille ni chiqué, du bon et des produits frais. Bref! Judicieux choix devant les bateaux du port de La Ciotat. Le reste est à vos risques et périls.

Chef: Jordan Moreno Ros

Spécialités: carte de saison selon le marché
Accueil 15,5/20. Service 15/20. Rapport
qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 13/20.
Café Nespresso 2€ 14,5/20. Toilettés 14,5/20.
Formule 17€ midi lundi au vendredi. Carte et
suggestions. Climatisation. Terrasse.
Groupes 25/50 selon saison. Fermé le mardi
et le dimanche soir. En saison se renseigner.
 9 quai Ganteaume
 13600 LA CIOTAT
 Tél.04.88.39.52.46

CHERS LECTEURS ET LECTRICES

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

La rédaction

LE JARDIN DE LOLA

ΨΨΨ_{1/2}

A EMPORTER

Une année d'existence et les inconditionnels de la cuisine d'Olivier Vettorel se sont rassemblés en association, rameutant en rang serré pour remplir de tablés la maison, tout ça pour dire que c'est souvent complet, gaffe. Dès porte franchie, Mauricette fait "ouaah, c'est du lourd". Je confirme: j'ai cru qu'elle passait devant un miroir. Enfin bon. C'est en avançant pas à pas qu'on se dégivre le pare-brise: lumineuse salle colorée d'idées contemporaines. Salle ouverte sur le fameux jardin clos ombragé très prisé l'été, posé là comme par miracle en centre-ville, il vous tend les bras, mais aujourd'hui il fait trop froid. Le midi en semaine, ruée sur le menu complet à 19,50€, une performance d'inventivité au quotidien. Formule ou carte, le chef recrute les mêmes produits, les coche dans le vestiaire, on va faire du bon boulot ensemble les gars, oui même toi le rutabaga. Plat du jour "demimagnet rôti miel et framboise" à la pose naturelle élégante: jus court, cuisson parfaite, chair souple rosée. Marque Rougié pour les initiés. Légumes en couleurs du moment: pomme rôtie (Agata), carotte fane, fine courgette, chou romanesco et même quelques framboises. Allez-y, cherchez ailleurs: 12€. J'envoie un 15,5/20, boum. Pâte sablée croustillante pour la "tarte au chocolat" sobrement ganachée à 15/20. Mauricette se frotte au "quasi de veau gratiné au pesto de roquette". Cuisine rare de grande modestie, pas de chef qui monte sur la table en parlant fort, bien au contraire. C'est pas tellement qu'il aime l'ombre, mais ce fin cuisinier se planque derrière ses produits, et un solide savoir-faire dont il ne serait pas responsable, j'y suis pour rien, j'ai pas fait exprès. Mon œil. 21€ 15,5/20 pour la vigoureuse assiette. Absente ici l'an passé, la dame au chapeau vert l'attendait de dentier ferme: "flan libanais pistache, sirop de rose et glace mandarine". Il m'avait tourné le dos les certitudes. Le voici dans une version évoluée, maîtrise du sucre, fruits secs torréfiés, meringue madeleines, fruits frais, caramel au beurre salé, sirop de rose maison. Un bonheur parfumé à 15,5/20 pour 8,5€. Café remarquable, vins de domaines pas frimeurs souvent dans les terres. Mélanie Reynaud et Olivier Vettorel ont caboté dans le métier: Valrugues, Mas du Langoustier, le Jardin d'Émile à Cassis, quelques tables sur Marseille. Ils se rencontrent aux débuts de Kitch and Cook à La Ciotat. Arrive Lola, leur fille... Elle était déjà là: Valérie Marshall! L'amie solide de presque toujours, impeccable de cordialité au service en duo avec Mélanie. Adresse cachée formidable, qui prend le contrepied des déprimantes prestations balnéaires pour germains en boxer-short et matuvus qui l'auront jofflu, Lulu. Cherchez plus, vous avez trouvé ce que vous espériez sans oser le dire.

Chef: Olivier Vettorel

Spécialités: cuisine de saison provençale et d'ailleurs

Accueil 15,5/20. Service 15,5/20. Rapport
qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain
individuel 14,5/20. Café 2,2€ Alteco 16/20.

Toilettes 16/20. Formules 14€/16€ et menu 19,5€ midi semaine sauf jours fériés. Menu 35€. Carte. Groupes 40 l'hiver. Été se renseigner. Jardin intérieur. Climatisation. Banquets, séminaires, repas de famille. Fermé dimanche et tout le mercredi. Parking Verdun à 50 mètres. A emporter.
3 avenue Fernand Gassion
13600 LA CIOTAT
Tél.07.55.67.15.58
<http://www.lejardindelola.fr/>

LES EMBRUNS

NT 0

Institution de la ville un peu éloignée du front de mer. Voilà une paire d'années on nous informait d'un changement de propriétaire et vous allez rire, ça a encore changé depuis: je l'ignorais! Croquignollette terrasse ombragée au naturel par des platanes-mûriers, sous les pieds des graviers et devant le pif une serveuse directive qui suppose probablement que faire de grands sourires fera passer la sauce de ses méthodes militaires, on va pas commencer à écouter les désirs du client qui veut s'asseoir où il veut sinon on s'en sort pas, croyez-moi. De plus, elle fait lourdement son boulot de vendeuse de boissons par deux fois comme si j'étais sourd, je ne lui en veux pas tant je fais plus vieux et plus sourd que mon âge. Enfin bon. Les pizzas, ce n'est que le soir. Le midi c'est cuisine traditionnelle. A des tarifs de tambouille balnéaire tropézienne: 5 entrées communes -chèvre chaud, carpaccio, César, poule- à 16€ et 17€ (bim), entrecôte d'Argentine 23€, calamars beurre persillée 23€, filet de bœuf origine Union Européenne 28€, 3 pâtes à 19€ et 21€, loup grillé 300 g 25€ (paf). Et puis (plouf-plouf) "ravioli St-Jacques et gambas à la crème de crustacés" à 24€ tandis qu'une semaine avant, ils étaient facturés ici-même 21€, j'ai vérifié. Il est vrai qu'arrivent bientôt les touristes pour l'été, faut se préparer. Bref! La serveuse a l'honnêteté d'avouer le "pas maison" des ravioli. Arrive l'assiette avec une dizaine de ravioli dont il aurait été impossible de connaître le contenu trouble si l'intitulé ardoisé le taisait, farineux. Ils trempent sous une abondante sauce beaucoup plus crémée que "crustacés". Déco kitch, surnageant une brunoise de tomate, cébette ciselée, ciboulette, oignons grillés en sachet, pétale d'endive crue. Et d'infâmes zigzags de vinaigre balsamique sur la moitié de l'assiette dont trois ravioli bariolés que je ne mangerai donc pas, tant mieux. Une banale cuisine de brasserie de plage façon tiroir-caisse décomplexé avec des tarifs pour parisiens contents de tout fiers d'avoir dégoté une perle loin des flots. 9/20. Le prix de ce plat? Vous voulez savoir? 24€ le truc bricolé pas vraiment mauvais mais tellement terne. Pas sûr que les autres plats s'en sortiraient mieux à l'épreuve du gobage d'autant que ce sont des frites congelées que le chef balancent dans sa friteuse. J'ai rien contre,

mais pas à ce niveau de tarification. Le site internet de la maison prévient pourtant sans sourciller "cuisine avec des produits frais", l'assommante rengaine du "c'est celui qui dit qui y est pas". Autrement dit, c'est un bien joli endroit fait pour ceux qui s'esbaudissent quand les tarifs sont élevés en supposant que c'est de la qualité. Ben non. Aucun intérêt.

Chef: Franck Gazel
Spécialités: je sais pas
Accueil 12/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 1,8€ 10/20. Toilettes 14/20. Carte et suggestions. Enfant 10€. Terrasse ombragée. Fermé dimanche soir et lundi.
161 avenue de Saint-Jean
13600 LA CIOTAT
Tél.04.42.36.29.89
<https://les-embruns-la-ciotat.fr/>

COUDOUX

LE COMPTOIR DE L'ÉOUVÉ

NT

ΨΨΨ1/2

Ça pourrait ressembler à un restaurant pour amoureux tant dedans c'est pas grand, croquignolet et pas tape-à-l'œil dans le décorum, juste ce qu'il faut pour s'échanger des mots doux sans la gêne des restaurants coincés qui engourdissent la spontanéité. Avec Mauricette vu que point de vue "mots d'amour" on a fait de tour depuis belle lurette, on préfère manger dehors pour s'éviter le calvaire d'un bavardage de tourtereaux. La terrasse et sa fontaine sont de toute façon agréables, juste devant la mairie, juste sous les platanes. Puisqu'on y est, la cuisine est particulièrement juste elle aussi, vivante et copieuse. Karen Favre et Stéphane Almela tiennent table fameuse à L'Éouve de Ventabren avec le succès que l'on sait. Ils délèguent ici à une équipe de confiance. Bravo, trouver du personnel candidat à l'épanouissement professionnel n'est pas la moindre des performances. Bien sûr que le niveau de cuisine exigé par Karen Favre (parents breton et savoyard) est persistant, la médiocrité l'exaspère, le moyen la dégingue, le fade la démolise, le mou l'agace, le terne l'irrite. Avantage: elle ne change pas d'avis chaque seconde! Un plan de route, tu suis l'étendard sinon tu pars. Bref! Sa cuisine est recherchée, dans la lignée de la maison de la mère, mêmes produits exigeants, recettes suivant le marché et la saison. Menu-carte 32€ avec pour début, prenez votre soufflé: "gaspacho de tomates, wasabi et burrata panée, zestes de citron jaune, gel d'eau de tomates, pétales de zébra, tomates confites". Bon. Faut aimer la tomate sinon non. Pierre Desproges disait "la tomate est l'aboutissement somptueux du savoir-faire divin dans le règne végétal". Pas mieux! Faut-il encore la choisir avec rigueur, ce qui est le cas ici. L'intitulé pesant du plat, évite que chaque personne de chaque table de

toute la terrasse à chaque service demande des détails à l'oral genre "ya quoi dedans?". Bref! L'entrée gourmande et estivale plein fer: 15,5/20. Mes "St-Jacques aux agrumes enroulées de jambon cru, purée de céleri". A lire, on pense qu'on va siroter le plat à la pince à épiler. Penses-tu Lulu! Ici on mange pour se régaler la cafetière et ne plus avoir faim! Cuissons terribles, saveurs cogitées: 15,5/20. La dame au chapeau vert aime la cuisine italienne: "osso-bucco, gremolata, zestes citron et orange, ail et persil, polenta tomates séchées et romarin". Ma que bueno! Sauce d'un autre monde, à se taper la courge sur le minestrone. Cuisson de la viande un peu poussée, mais de belle qualité. 15,5/20. Dessert "génoise et crème d'abricot/bergamote, crackers au chocolat blanc, abricot rôti au romarin". Le fruit et non le sucre, le crackers Belin ne craque plus puisque utilisé en appareil avec le chocolat blanc. Mauricette craque, elle: 15,5/20! Service en duo avec un Guillaume Béziat qui déroule avec assurance, œil partout et bonhomie méridionale. Table née en aout 2019! Seulement! Curieuse sensation, comme si "Le Bistrot de L'Eouve" avait toujours été là, dépassant ainsi le cadre de la simple table annexe... Qui s'y frotte s'y régale!

Chef: Karen Favre-Almela

Second: Elodie Place

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.

Réservation très conseillée.

5 avenue de la République

13111 COUDOUX

Tél.04.13.10.69.42

ÉGUILLES

FAVOUILLE

NT

ΨΨΨ_{1/2} A EMPORTER

Mon appétit passait par là vers midi. Aucune illusion vu le contexte pas tellement glamour, j'ambitionnais de juste me nourrir, je me méfiais, presque assuré que cette assiette allait compter pour du beurre, pas encore goûtée et déjà oubliée. Parmi la brochette de petits commerces plus ou moins récents: "Favouille". Le sobriquet au frontispice me tire un sourire. Terrasse joliment dressée et dedans, c'est clair dans sa dominance boisée contemporaine. Ouai mais bon. Faut pas me la faire à moi, je cause de quoi je mange, pas des rideaux et autres artifices de décorum pour flatter les mirettes des grappes de bobos qui n'attendent que ça. Bref! Et dedans mes petits ortolans, j'ai vu un personnel heureux. L'adorable serveuse organisée déroule entre salle et terrasse tandis que le patron affiche un sourire naturel vissé entre les oreilles dans le cadre de ses attributions de responsable et coupable par antici-

pation de mon plaisir à venir, je l'ignorais encore, sans illusion sur le contenu de mes assiettes vu le contexte alimentaire de la zone, je vous le rappelle, vous ne suivez jamais. A l'ardoise: tagliata de boeuf, parmesan, sauce vierge et noix de cajou. Merlu, caviar courgette, légumes de saison (été) et crème fumée. Viande grillée du boucher, jus de volaille maison, frites et salade. Et deux ou trois desserts dont "choco addict" caramel beurre salé et amande. Mon entrée "poulpe fondant, pois chiche, aubergine et chorizo". "Sens esthétique certain" comme dit Mauricette quand elle reluque Jean Dujardin torse nu. Du frais, un demi bestiau snacké tendre du sol au plafond comme rarement, un délice d'aubergine confite au miso (condiment japonais), comme un houmous avec des bricoles pour tonifier, chorizo et grenade, une lichette de sauce vierge pour lier l'idée. Si j'm'attendais! 15,5/20, boing. J'ai dû trépigner en attendant mon "steak de thon, quinoa-boulgour, légumes et crème safran". Voici un "chaud-froid" de présentation circulaire, pratique et copieux. Un lit de quinoa-boulgour bien pensé avec cébette ciselée, grains de maïs, fine brunoise de carotte et concombre au détour du bosquet, les tailles sont essentielles. Tranche de thon à déguster rouge, je veux dire bleue. Fin croustage, snackée d'un seul côté. Du copieux en finesse qui vous bichonne la courge. D'autant que la crème safranée au véritable safran, pas du Ripolin tricheur comme du fond de teint, laque avec parcimonie l'estivale idée. 15,5/20 et reboing. J'étais ému de l'étonnant niveau de cuisine. Même si plus rien ne m'étonne. Qui? La marseillaise Fanny Aimerito, la trentaine de printemps. Fac des Arts à Aix après un bac scientifique. Et puis la révélation de la cuisine: 7 ans passés à "Une Table au Sud" dont 3 comme sous-chef, puis second de cuisine de Ludovic Turac. Autant dire que la furtive candidate de Top Chef en 2019 en a sous le capot. Avec son cordial compagnon Thibaud Lacour à l'accueil, les voilà sur la route de l'aventure de la restauration pour soi avec le type de cuisine qu'on adore au Bouche à Oreille. Celle imbibée d'un cinglant savoir-faire sans ostentation, produits top niveau avec légumes locaux qui viennent à pied sans avoir fait de frigo, viandes et poissons sélectionnés avec l'oeil rigoureux d'un visagiste de casino de jeux. Carte des vins adaptée, y compris quand la saison des coquillages se profile, renseignez-vous. Une très bonne table (de plus) pour l'amateur de restaurants fins et généreux, noyée au milieu d'une majorité d'autres rarement heureuses. Vous auriez pu la trouver sans moi, mais il vous aurait fallu faire un pas de côté.

Chef: Fanny Aimerito

Spécialités: ardoise et menu de saison suivant le marché

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Segafredo 1,8€ 15/20. Toilettes 16/20. Plat du jour midi semaine 14€. Formule 29€ et menu 34€. Carte et suggestions. Enfant 11€. Groupes 30 et apéro dinatoire 60. Privatisation possible.



Climatisation. Terrasse. Parking aisé.

7 rue Agathe

Les Jalassières

13510 ÉGUILLES

Tél.04.42.12.49.31

<https://favouille-restaurant.com/>**L'EDEN RESTAURANT****NT**

ΨΨΨΨ

A EMPORTER

Il fallait une âme bien trempée et le cœur sacrément solide pour s'imposer dans un tel lieu à vocation bien peu touristique. Mais voilà, le couple Koessler ne s'avoue jamais vaincu, baisse parfois la tête en essayant quelques grains, puis relève la tête avec le sourire. Toujours, le sourire: c'est sa nature à Samiya Koessler, accueil et service. Son équipe suit le fil, dans le profil. Son mari de chef Rémi Koessler est souriant aussi, je vous assure. Sauf que c'est moins ce qu'on lui demande, la risette. Mauricette dit souvent "on s'en tape que le chef sourit comme Brad Pitt tant qu'il me régale avec ses sauces". Bon, c'est vrai qu'il est plutôt beau gosse, le patron de l'Eden. Coudouens de naissance (je vous laisse chercher), le presque quadra n'a pas l'air dans le métier y compris en sommellerie: palace chinois (Wuhan), le Québec à la table des Pères Nature, le Luxembourg... On l'a vu faire ses armes au Pignonnet à Aix et à la Table de Ventabren. Son savoir-faire en cuisine, il le démontre ici même au quotidien depuis bientôt 10 ans. Avec notamment une formule du midi en semaine tarifée 19,90€: elle ravit ceux qui y trempent le museau! Pour Mauricette, fallait mettre les petits chapeaux verts dans les grands: formule 30€ et menu 38€! Du pianoté subtil avec le chef qui se décarcasse le gigotin pour assagir votre gourmandise! ("Œuf mollet et crème de Banon frais AOC": circularité y a tout à voir! Lit de crumble Parmesan, Banon retravaillé cerclé et posé dessus, et l'œuf mollet droit comme un i ou plutôt un 0. La courte sauce vierge excite l'ensemble: 16/20. Mauricette utilise ses gros doigts boudinés pour siroter ses "tempura de légumes" d'une belle légèreté, courgette/carotte/cébette et poivrons si vous aimez ça. Elle glousse le petit doigt en l'air comme à la cour de Marie-Antoinette en trempouillant ses biscuits dans une sauce tartare maison personnalisée. 15,5/20. Pour nos plats, on regrettera (bien peu) la garniture commune, le redoutable riz Vénéreé en risotto. Un délice d'onctuosité et de craquant dans le même grain. 16/20 pour la "pluma ibérique", produit à la mode galvaudé au restaurant. Selon l'expertise de Mauricette, celle d'ici est la meilleure dégustée depuis longtemps! La cuisson est primordiale! "Viva Espana!" qu'elle a chanté! Merveilleux est mon "tataki de thon, riz vénéré, crème de Wasabi". Commun aussi, sauf qu'ici mes petits goujons, il s'agit de thon rouge et que la mise en œuvre ficote dans l'excellence culinaire avec ses poivres et épices, ses agrumes et un à-propos rare. 16/20. Un seul dessert dégusté:

"citron en trompe l'œil". Chut. Vous verrez. Quand même: coque fine chocolat blanc, œuf farci de fruité/acide et croustillant. A côté, sorbet citron fait ici lui aussi. 16/20. Cuisine d'un chef doué particulièrement raffinée, mais qui n'exclut pas la possibilité de se taper une côte de bœuf pour deux si le cœur vous en dit. Servie en terrasse aussi, si ça vous chante. Bref! Soyez prudent: réservez! On s'y bouscule parfois. Ça vous étonne?

Chef: Rémi Koessler**Spécialités: carte de saison et de produits frais**

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café Maison du Bon Café 15/20. Toilettes 16/20. Formule 19,90€ et menu 26,90€ midi semaine (sauf jours fériés) (servis en 1h). Formule 30€ et menu 38€ le soir et samedi midi. Carte. Enfant 15€. Terrasse. Groupes 100 (200 en cocktail). Parking aisé devant le restaurant. Grande terrasse ombragée "nomade" en saison. Fermé lundi, ouvert 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"**ΨΨΨΨ1/2 **A EMPORTER**

Alors? Il est où? Seuls les suiveurs historiques de la maison Roux (Salins de Giraud, Fontvieille, Le Paradou...) et les finauds qui filent en bas du texte pour lire l'adresse savent. Les autres se hasarderont à pointer du doigt le littoral sur une carte géographique dépliée! Héhé... la bonne blague! Puisque vous avez la carte sous le pif: ce restaurant de la mer se planque dans les Alpilles à Fontvieille, entre Saint-Rémy et Arles! Étonnant non? Suivant arrivage et les caprices du Mistral qui contrarie les sorties des pêcheurs, l'afficionado retrouve à la carte poissons sauvages, huîtres de Bouzigues, tellines en petit aïoli, 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 lustrent avec grâce la moustache: les devenus classiques tataki de thon et pickles de légumes, Saint-Jacques à la fondue de poireau ou gourmands calamars farcis (un régal!). Options tari-

fares simples cantonnées à une formule 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 couteau de l'oignon rouge, du fenouil, de la mangue, de la tomate, du persil... et du poisson! Mariné dans le jus de citron et probablement d'autres choses! 15,5/20. Le barbue (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 barbue, crémeux de petits pois/brousse". Le poisson plat en deux beaux filets posés sur un crémeux de petits pois qui pète la chlorophylle, quelques petits pois échappés du mixeur, quelques cosses cuites au citron, quenelle de brousse. Bon sang que c'est bon! 15,5/20. La "coupe de fraises" du village (hébé oui) clôt les agapes à 14,5/20. La maison confirme la sincérité historique du propos en annonçant que les desserts de qualité sont faits par des pâtisseries 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 25€ sauf

jours fériés. Menu 32€. Menus bouillabaisse

46€ et 58€. 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/

semble être le responsable, mais pas sûr. Tout le personnel semble l'être responsable, pas fréquent. Par contre niveau tarifs, si on ne paye pas la vue mer, on raque la vue piscine. La feuille A4 dans sa pochette plastique scolaire donne le ton: 3 salades de 12€ à 16€, 3 viandes de 21,5€ (magret), entrecôte à 23€ et 35€ la côte de bœuf. Risotto de St-Jacques à 22€, wok de crevettes façon thaï 20€, filet de dorade à 24€ et une suggestion que le serveur me présente, un modèle d'exposition qui m'a bien fait rigoler les poils du dos: une dorade joliment présentée. Visiblement une dorade portion d'élevage vendue au prix de, accrochez-vous à la bouée... 29€! Boing! Un tarif réfrigérant vu le standing. En terme de tarif, le "magret de canard" à 21,5€ est le plus sage... si la viande est de qualité! C'est le cas, ce n'est en tous cas l'immangeable magret bulgare à 5€ le kilo. Le chef fait l'effort de scarifier le gras avant cuisson, néanmoins trop épais pour être mangé. Enfin pas par moi. Chair rosée. Avec, des frites rigides comme sorties du four dans lequel elles ont patienté trop longtemps: sèches à cœur. Salade verte qui trempe dans le sang du magret... je reste sur 12/20. Il fait trop chaud même à l'ombre, allez hop, je vais régler au comptoir. Le serveur facture mon magret 1€ de plus qu'indiqué sur ma pochette plastique, soit 22,50€ au lieu de 21,50€. Au revoir.

Chef: pas mal!

Spécialités: tarifs aménageables et piscine

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

prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café

Lavazza pas pris. Toilettes 15,5/20. Carte et

ardoise et suggestions. Terrasse. Piscine.

Parking.

Montée de la Bégude

13710 FUVEAU

Tél.04.42.68.06.32

<https://www.restaurant-domaine-de-fuveau.com/>

GARDANNE

AU PETIT RESTO



A EMPORTER

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

FUVEAU

DOMAINE DE FUVEAU

NT



Nous eûmes quelques émois culinaires dans ce lieu qui abritait au début des années 2000 l'excellent et furtif Carpe Diem. De gros aménagements ont été effectués, on reconnaît la salle (agrandie depuis) et la piscine, cette piscine plus remplie que la terrasse du restaurant ce midi. Beaucoup de marseillais en virée familiale, bronzage et entrecôte-frites arrosée de rosé avec des glaçons, "Kimberly vient t'asseoir, t'as pas fini tes nuggets". Bref! Le jovial monsieur au service

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

Chef: Pascal Warnia de Zarzecki

Spécialités: menu du jour

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

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

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

Formules 10,5€ et 13,5€. Menu 16,5€ tous les

midis. Carte. Terrasse côté rue. Ouvert du

mardi au dimanche le midi, vendredi et

samedi soirs. A emporter.

6 rue Borely

13120 GARDANNE

Tél.09.81.89.13.81

www.aupetitresto.fr

AVIS AUX RESTAURATEURS

De gros malins se font passer pour nous dans les restaurants où ils ne payent pas leur addition. Il s'agit de resquilleurs-imposteurs: **"le Bouche à Oreille" paye toujours ses repas!**

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

La rédaction

GÉMENOS

LA PETITE CAVE DI SAN GIOVANNI

NT

ΨΨΨΨ

A EMPORTER

Pas l'italien trattoria "mouchoir de poche" dans le quartier de la Scampia à Naples, avec coin de comptoir pour boulotter la pastachoute de la mamma aux fourmeaux, et qui disparaît du jour au lendemain sans explications. S'il n'a pas pour autant oublié ses racines, Fabien Stagliano est plutôt l'italien feu d'artifice en éruption permanente, pour qui le mieux ne suffit jamais, toujours plus, l'exigence vissée dans le ciboulot dans une obsession quotidienne. Capitaine mieux que secondé par sa compagne Jessica Murcia dans l'organisation générale de la grande "Petite Cave". Avec sa quinzaine de salariés désormais, le navire tire vers le haut le genre italien avec des tarifs à la hauteur des ambitions et de la réalisation. Mauricette entonne Bellini avec "Tonno fresco", tatakki de thon rouge mariné dans sa sauce vierge exotique, ananas, mangue verte, poivrons, gingembre, tomate cerise, Granny Smith, avocat, citron pressé, basilic et coriandre fraîche et noix de cajou torréfiées. Mauricette adore les noix de cajou, elle s'en ferait des bijoux. 15,5/20 et 24€. A lire l'intitulé, j'en sens le parfum! "Manzo e rosmarino": filet de bœuf charolais poêlé et fumé minute au romarin et thym, que le serveur pourtant très occupé sur de délicatement de son pot-étuve Parfait. "Boudiou ça sent la garrigue peu-uchère" qu'elle dit la dame au chapeau vert! Et aussi la truffe dans l'écrasée de pomme de terre bien garnie de lamelles du fameux champignon. Pas d'artichaut comme prévu dans l'intitulé, juste un festival de légumes taillés et travaillés pour régaler, petits navets, poireau, mini-carottes, de toutes les couleurs, pistache écrasée. 15,5/20. Chef d'origine arménienne, un considérable discret pourtant passé par de belles maisons monégasques: il s'excuse presque d'être ici. Arrivé depuis peu, il s'accorde avec brio à la carte existante. La prochaine devrait révéler sa véritable signature sous la houlette de Fabien Stagliano qui sait montrer l'exemple en cuisine. La véritable surprise de notre test annuel est côté desserts. La vitesse supérieure avec "cioccolato", un soyeux brownie géométrique dressé au cordeau avec pistache de Sicile, pointe de fleur de sel et crème glacée. Et le "tiramisu à la liqueur de noisettes IGP du Piémont, dacquoise et caffè Costadoro" comme deux gros grains de café garnis d'une aérienne mousse mascarpone. Bijoux augmentés de fruits frais alignés et taillés avec discipline. Nous apposons religieusement deux 16/20 sur ce travail savoureux, totalement adapté à l'esprit de générosité de la maison... et très éloigné des desserts atones uniquement photographiques d'Instagram! Une cuisine d'une grande vivacité, haute en couleurs, toute en saveurs et en bonté. Sommelier qui aime son boulot, service charmant et dévoué. Grande terrasse bien pensée où il est plaisant de manger, intérieur charmant évidem-

ment dédié à l'Italie avec vente de produits et déco avec Fiat 500 rouge pour valider l'idée. "La Petite Cave di San Giovanni", c'est aussi d'excellentes pizzas mais faut pas nous en vouloir: on peut pas avoir l'estomac partout!

Chef: Karen Pogosyan

Second: Michelle Grandin

Pâtissier: Allison Erede

Pizzaïolo: Manuel Medina

Spécialités: napolitaines et siciiliennes.

Viandes, poissons et pizzas au feu de bois.

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 19€.

Enfant 14€. Carte. Suggestions. Pizzas.

Groupes 40. Salle privative. Terrasse

ombragée en saison. Fermeture:

se renseigner.

1 rue Marius Roubaud

13420 GÉMEOS

Tél.04.42.32.16.66

selon la saison, des suggestions telles pieds-paquets, souris d'agneau, ravioles épinard/ricotta sauce fromage... Les garnitures sont communes à (presque) tous les plats mais ne sont pas tellement... communes! Et pas bêcheuses en quantité! Frites fraîches épiluchées ici et salade verte du marché, pas de l'avachi sous cellophane! Vinaigrette maison extra-chouette! Oui m'sieur-dame! Une somme de détails sous des airs d'ordinaire! J'adore ça! Vu que la brochette de lotte a été dévalisée (re-ouiiii), direction "magret de canard entier". Magret français à la cuisson côté peau, elle a pris son temps, chair rosée à saignante à cœur. Sauce roquefort pour lubrifier, faite ici et pas du bidon Philémon. 17€ de la générosité: 14,5/20! La "salade de fruits frais" servie dans sa grande coupe, que du frais et du matin, ça ne trompe pas: ananas, orange, pomme Granny, poire, kiwi... de quoi se rincer le gosier! 14,5/20. Vous appréciez le très bon café expresso? Vous en prenez un second: 1,40€. Une équipée au féminin s'occupe de votre cas de pacha le temps d'un repas, y compris en cuisine avec Nathalie Aune. Accueil et service des actives Julie Ferrero et Lucille Adams, réglées comme du papier à musique. Une belle brasserie éloignée de l'épuisante urbanité, qui excelle dans le naturel, sans sommelier ni nappages repassés pour s'en donner l'air. Mais qui a à cœur de satisfaire ses clients au quotidien.

Chef: Nathalie Aune

Spécialités: plat du jour, grillades, burgers,

pizzas et frites fraîches maison!

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

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

Florio 1,4€ 16/20. Toilettes 16/20. Formule

10,90€ midi du lundi au vendredi. Carte.

Pizzas. Enfant 8€. Groupe 70. Ouvert midi du

lundi au samedi et le soir du mercredi au

samedi. Terrasse en saison. Parking aisé

devant le restaurant.

Quartier Mas d'Audier

13113 LAMANON

Tél.04.42.47.02.33

LAMANON

BRASSERIE FERRERO

NT

ΨΨ1/2

A EMPORTER

Pas sûr que vous y rencontriez des marquis ou quelques noblesses en perdition. Malgré le spacieux parking apte à accueillir les carrosses et les chevaux. Mais on voit parfois quelques grosses cylindrées aux propriétaires qui cherchent la tranquillité pour piocher dans la cocotte. Sans distinction de CB, du talon-aiguilles Yves Saint-Laurent aux tongs Lidl, vous serez reçus avec des sourires... si vous avez réservé! Sinon Julie Ferrero sera aussi triste que vous si elle doit décliner. C'est que quand midi sonne, le service danse le rock n' roll à cause de tous ces clients habitués ou non qui ont la même idée: manger à la Brasserie Ferrero. J'ai vu une terrasse ombragée bondée à 12h10, j'ai choisi la salle climatisée, d'ailleurs récemment repensée. Espace partout, ça vous change des clapiers citadins! Point de vue cuistance, depuis "les événements sanitaires", le joli buffet d'entrées a disparu (ouiiii) mais la formule midi à 10,90€ plat+dessert est conservée. Elle ravit le chaland pressé, le travailleur du coin, les retraités qui pour 10,90€ ne s'embêtent pas à cuisiner tous les midis. A la carte-ardoise, la maison Ferrero ne fait pas dans la recette complexe qui se regarde le nombril, plutôt dans ce qu'on aime trouver au restaurant quand on a faim sans rogner sur la qualité et de surcroit mes petits anchois, à prix étudiés! Ce midi: cinq salades de 11€ à 14€, une brochette de lotte au chorizo sauce piment d'Espelette riz safrané (épuisée à 12h25), du choix pour les viandards, andouillette et camembert rôti, des pizzas en deux tailles, ainsi que des burgers cuisinés qui vous combleront ardemment la chaudière. Parfois

LANÇON-DE-PROVENCE

CHEZ LOUISE

NT

Ψ

Déception mais faut dire qu'on attendait beaucoup de l'endroit vanté par nos sources. Tout y serait merveilleux sauf qu'avec la dame au chapeau vert, on n'est pas tellement du genre à se faire endormir la tartine avec les assiettes mal bigornées et ennuyeuses. Dommage car point de vue cadre mes bichons, c'est un éden de verdure, bicoque de village rénovée avec gout, on y est vraiment très bien. C'est probablement ce qui doit entraîner le sens critique du gogo-bio-végétarien-zen-machin-cool. Que je vous dise que Mauricette avait réservé un téléphone en laissant un

message sur le répondeur qui nous y invitait. Arrivé sur place pour midi-trente, la demoiselle nous gronde en faisant remarquer qu'il faut réserver. Elle dit "c'est pas notre faute, on n'écoute pas les messages". Pour un resto qui fonctionne uniquement "sur réservation", la performance est rare. Et pas "cool". Enfin bon. Serveuse qui s'avère toutefois téméraire à l'ouvrage dans son amateurisme, malgré les "ça a été?" répétitifs. Bref! On mange quoi? Menu imposé (on le savait) avec comme entrée unique "tartare de tomate à l'avocat". 80% de salade de mâche qui se tiennent la feuille en ronde et au milieu, grosse brunoise d'un avocat pas mûr (dur) et de tomate. Court. Sans pain, faut réclamer! Mais il est bon! 12/20. Le plat "riz sauté au tofu et ses légumes" est un fouillis dans un bol, riz basmati absolument pas sauté et encore moins salé. Posé dessus, du légume un peu benêt qui fait ce qu'il peut, comme surpris par l'orage, aubergine pas cuite floueuse/spongieuse. Et du sésame noir, car quand tu cuisines "végétarien", faut mettre du sésame sinon tes collègues du syndicat des restos végétariens se foutent de toi pendant les réunions. Cuisiner végétarien demande une grande maîtrise pour donner du plaisir à l'attablé, la preuve par neuf: plat, fade, sans intérêt, aucun plaisir. 11/20. On évite le café Henri Blanc car il n'est pas végétarien. Beaucoup de clients en terrasse, un succès. C'est beaucoup moins un nid à bobos que je pensais, nombreuse clientèle du 3ème âge cherchant le calme et la sérénité d'un endroit pour casser une graine à prix doux (formule 16€ et menu 19€), quitte à faire impasse sur le plaisir alimentaire. Burger de steak de quinoa, boulgour aux carottes, semoule au cumin, chou-fleur caramélisé au sésame et gingembre... ça ne manque pas d'imagination et ça sonne bien mais on a faim et au final, c'est très moyen. Sentiment de politique assidue de tiroir-caisse conforté par l'antipathie d'une caissière directive comme un adjudant-chef aigri, et qui sourit tous les 30 février quand on la chatouille, et encore. Que je vous précise que Chez Louise est aussi (et surtout) un lieu de coworking, concept à la mode en milieu urbain. Quoi c'est? Location d'espaces partagés de travail à l'heure, à la journée et plus si affinités. Ce qui encourage les échanges entre locataires. Excellente idée! Il manque juste un bon restaurant!

Spécialités: cuisine végétarienne
Accueil 8/20. Service 13/20. Rapport qualité
prix 11/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café
Henri Blanc pas pris. Toilettes 15/20. Menu
19€ et formule 16€ et pis c'est tout.
Coworking. Ouvert du lundi au vendredi le
midi sauf jours fériés.

5 rue Nostradamus

13680 LANÇON-DE-PROVENCE

Tél.07.66.57.67.58

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

06.12.73.29.90

redaction@le-bouche-a-oreille.com

MARSEILLE

LES EAUX DE MARS

NT

ΨΨΨ1/2

Quand on connaît un peu Georges Moustaki, on pige vite qu'ici faut pas pousser mémé dans les orties: les jeunes tauliers ne confondent pas vitesse et précipitation. Du haut de son double-mètre, le mince patron trentenaire Arthur Faure me demande d'attendre un peu, lancé qu'il dans un calcul considérable pour savoir si je peux manger ce midi vu que c'est complet, comme le plus souvent. Je pense que si le client le gonfle, qu'il joue le consommateur pressant qui a tous les droits parce qu'il paye: il décline, renvoie. Finalement c'est oui pour moi, et tant mieux. Le temps de sa délibération intime, j'ai le temps de zieuter la carte des vins hors des sentiers battus et aux tarifs mieux qu'amicaux. Droit de bouchon à 10€, à déduire si vous voulez partir avec votre flacon sous l'aileron. Bref! Mes petits moineaux, à table je me suis régalé avec des idées bien balancées. Pendant un moment en observant la clientèle, j'ai cru tomber dans un essaim de bobos venus s'esbaudir la rondelle dans un estanco branchouille à la mords-moi le radis! Entrée haute en couleurs "courgette, mimosas, sarrasin, ciboulette, pourpier...". Assiette noire, trio de tronçons verts en ronde d'une courgette en pleine forme résistant ce qu'il faut à l'incisive pour en faire un plat incisif, idée végétale qui pète du tonnerre avec l'acidité qui pointe son nez avec des graines de moutarde vinaigrées. Très bien cuisiné et sain: 15,5/20 pour 6€ seulement. Hors menu, une proposition formidable avec "ventrèche de thon rouge de ligne fumée, sabayon au raifort, pomme de terre, oseille sanguine, betterave..." Le patron-serveur prend le temps de la pédagogie malgré la bousculade au portillon. Il s'agit de thon ikejime, méthode d'abattage japonaise où le poisson ne meurt pas et ne souffre plus, vidé de son sang. Renseignez-vous sur internet au lieu d'aller sur TripAdvisor. Pour le thon ainsi traité, l'intérêt est la longue conservation et l'absence de gout de fer qui flingue souvent une dégustation du lendemain. Bref! Ce thon présenté ici comme un tatakis se mange seul, se suffit à lui-même, texture et saveur. Cela dit les garnitures sont formidables, en particulier l'étonnant sabayon de raifort qui vous taquine le bonbon. 18€ la suggestion (4€ de plus que les 2 plats du menu). C'est donné croyez-moi. 15,5/20. Une précieuse découverte. Précisons avec délice que le duo de restaurateurs ne se vante pas d'être maitre-restaurateur, n'appartient pas un club sectaire, et n'affiche pas le logo pour gogos "fait-maison" comme le fond ardemment les escrocs de la tambouille touristique. Ils aiment le beau produit, local et bio. Sans le crier sur les toits pour que les blogueurs le répètent, pratique usitée par quelques restaurants du quartier faux-impiments spécialisés dans la sincérité tronquée. La direction d'ici préfère l'action loyale à l'intention démago et nous, ça nous réjouit. C'est à deux pas du palais Longchamp et la réservation est impérative. Ne venez pas vous plaindre après,

Vous ne les auriez jamais trouvés sans nous (peut-être)!

DEUX D'ÉGUILLES DANS UNE BOTTE DE FOIN

Deux adresses sises à un vol d'abeille de la grande Aix, planquées comme la discrète violette de février sur l'humus des sous-bois. Sauf que ces deux perles vivent dans la zone d'activité d'Éguilles. Impossible de le savoir si on ne vous l'a pas dit, deux tables hors-circuit des habitudes du gourmand. Faut dire aussi qu'au "Bouche à Oreille", nous sommes un peu les spécialistes des adresses planquées, on adore. On pense même que la curiosité est un joli défaut. Vous nous remercieriez plus tard, quand vous sortirez de table avec la banane jusque-là.



FAVOUILLE

Fanny Aimerito et Thibaud Lacour

7 rue Agathe

Les Jalassières

13510 ÉGUILLES

Tél. **04.42.12.49.31**

Lire page 14



L'EDEN RESTAURANT

Samiya et Rémi Koessler

1020 route de Berre

ZI Les Jalassières

13510 ÉGUILLES

Tél. **04.88.14.40.69**

Lire page 16

cher amigo du bon gigot de la belle adresse qu'on se refille sous le manteau.

Chef: Noémie Lebocey

Accueil 12/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café Luciani 1,5€ 16/20. Toilettes 14,5/20. Formules-carte 18€ et menu-carte 22€. Formules différentes le soir mais j'ai pas tout compris. Terrasse. Ouvert du mardi au samedi midi et soir. Réservation impérative.
135 rue Consolat
13001 MARSEILLE
Tél.04.91.07.61.36
<https://leseauxdemars-restaurant.com/>

A LA MAISON

ΨΨ1/2

A EMPORTER

A plus d'un titre, oubliez tout ce que vous pensiez savoir sur le restaurant en entrant chez Stéphanie et Yoann Bretnacker. Le couple vise juste avec des plats tradis discrètement rajournis: bœuf bourguignon, blanquette de veau à l'ancienne, sauté de porc aux olives, travers de porc laqué, rognons de veau sauce moutarde, matelote de lieu noir aux légumes d'hiver, queue de lotte au beurre citronné, pintade au chou, magret de canard à la bordelaise... Pour des plats d'une formule à 15€ le midi, la direction ne joue pas les petits bras! A côté, ardoise brève comme un haïku: 3 entrées, 3 plats et 3 desserts... parfois 4 quand le cuisinier se lève plus tôt que d'habitude. Oui mes Fernand, la vraie cuisine demande un certain temps. On sait comment font les taules finautes qui proposent 20 entrées et 15 plats avec seulement 4 bras et 60 clients. Enfin bon. Faire la grasse ma' en ouvrant boutique à 11h45 avec les cartons de plats cuisinés décongelés posés par le livreur devant la porte, ça l'énerverait dru, Yoann Bretnacker. Jamais bon d'irriter un 2ème ligne qui frôle le double mètres et dépasse les 130 kilos. Ce marseillais de 28 ans passé par le RCT aurait pu être opticien s'il avait eu la fibre scolaire. Mais non. Alors il se spécialise dans la convivialité, les bons petits plats et... les "verres de contact"! Cocktails (je recommande), bière à la tireuse (la rare Duvel belge 8,5° fermentation haute), et court choix de vins éloigné des cavaleries habituelles. On mange? "Aubergine confite, concassé de tomate au basilic, stracciatella". Pas la glace stracciatella, mais le fromage italien au lait de vache contenu dans la crémeuse burrata. Aubergine courte de la cuisson (question réglée aujourd'hui) mais je n'ai pas boudé mon plaisir! Entrée soignée sous les 10€: 14/20 et 9€. Le "pavé de bœuf, jus corsé au romarin, pommes grenaille, mesclun paysan" fait dans la saine simplicité! Tende de tranche, rouge à cœur joliment bien marqué autour, grenailles poêlées avec application, jus solide, très belle qualité de mesclun, sens du détail. Le tonique serveur ne confond pas vitesse et précipitation, même s'il me sent impatient de

moutarde souhaitée: il monte les escaliers 4 à 4! 14,5/20 et 19€. Cuisine proprette oui, mais la pizza? C'est qu'à les écouter, tous les pizzaiolos sont champions du monde. Yoann Bretnacker ne dit rien: il fait. Mauricette se fait séduire par la "pizza Lina"! Pâte croustillante gonflée en souplesse sur les bords pour se laisser docilement manger à la main, elle dégouline ce qu'il faut: emmenthal, mozza, chèvre et gorgonzola. Grosse maîtrise, 15/20. Plats cuisinés et excellentes pizzas au même endroit. Non? Si. Rare. Le phénomène (à plus d'un titre, je me répète) se planque à un jet d'olive de la place de la Joliette... et ses fameuses Terrasses du Port et Docks aux loyers si élevés qu'on vous y fracasse votre livret d'épargne. Croquignolet estanco à fréquenter avec des amis ou pour en trouver. On fonce la risette plein phare en façade! Sinon on n'entre pas!

Cuisine: Yoann Bretnacker et Romain Persia
Spécialités: formule du jour et pizza
Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Malongo 2€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Formule 15€ midi. Ardoise. Pizzas. Cocktails. Climatisation. Terrasse trottoir. Groupes 50/privatisation possible. Soirées artistiques (musique, groupe, voyance) se renseigner. Parking les Docks à 200 m. Fermé samedi midi et tout le dimanche. A emporter.
30 rue Vincent Leblanc
13002 MARSEILLE
Tél.04.13.25.73.98 et 07.77.33.88.64



JOCELYNE BRETNACKER
jbretnacker@hotmail.fr
0618032044

Audits Stratégies & Conseils en Assurances

SITE OUEB
le-bouche-a-oreille.com



Rejoignez-nous sur
facebook
GUIDE LE BOUCHE A OREILLE



GILBERTE ET MARGUERITE

ΨΨ1/2

A EMPORTER

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

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

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

A emporter.

99 rue de la République

13002 MARSEILLE

Tél.04.95.09.15.20

<https://www.gilberteetmarguerite.com/>**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 badigeinées 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 Grasso. La voici désormais dans un croquisolette 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 Fayolle
13004 MARSEILLE

Tél.09.50.37.91.35 et 06.10.53.30.94

13/20 le plateau. J'ai droit à une alternative de desserts dans mon menu à 16€: salade de fruits ou kulfi, la fameuse glace au lait concentré Gloria et cardamome. Je demande kulfi. 15 minutes plus tard, le serveur me baragouine: "ya plus kulfi, on a tout fini". Bon ben "salade de fruits" silvouplé. 10 minutes plus tard arrive une serveuse qui me demande ce que je souhaite comme dessert. Je l'informe que son collègue se chargeait de m'amener une salade de fruits. Alors elle me dit "mais ya plus de salade de fruits, on a tout fini". J'ai d'abord cru à une caméra cachée. Mais non, c'est du sérieux. Ça finira avec un "gâteau de semoule" d'un superbe rouge carmin violemment micro-ondé et contenant paraît-il, noix de cajou et raisins secs. Odeur chaude de liqueur de rose défoliante. 6/20. Dedans, la salle est un capharnaüm avec des rallonges électriques au sol et des cartons de tout empilés. Les strictes toilettes sont propres, contrairement à la vitrine: elle cultive l'art délicat du mélange de poussières urbaines, de traces de doigts gras, de bouts de scotch cumulés de tant d'affiches arrachées, et de traces de diptères suicidés. Bref! "Pas cher pour le prix" comme dit l'autre, mais une fois encore, la pétanque de saveurs de cette cuisine aromatique tente de masquer l'indigence des produits de basse, voire très basse qualité.

Chef: allez savoir!

Spécialités: indiennes

Accueil 12/20. Service 10/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 9/20. Pain nan 11/20. Café offert 11/20. Toilettes 14,5/20. Formules 10€ (midi), 15€, 16€, 16,50€, 18€. Carte. Fermé dimanche. Terrasse.

44 boulevard Philippon
13004 MARSEILLE
Tél.04.91.08.25.37

LE PETIT PONDICHÉRY

NT

0

Il s'agit d'un restaurant tenu par des indiens, alors même que les pakistanais font souvent monopole de cette cuisine. Pakistan ou Inde du Nord, c'est kif-kif... pour la gastronomie! La cuisine dépasse les clivages politiques et les religions! Service chaotique, la quinzaine de clients en terrasse obligatoire et entre 6 et 8 employés. Dont 3 ou 4 au service. Le ratio de personnel par client de certains triple-étoilés du Michelin. Alors forcément que sans attributions figées, ça se marche sur les espadrilles, un village gaulois point de vue organisation. Un village gaulois, mais en Inde si vous voulez. Bref! Mauricette a les crocs. Elle se dresse sur sa chaise comme un suricate toutes les 30 secondes pour voir si les plats arrivent. Ils mettent du temps, et dans le désordre. Je suis servi en premier et je mange seul mon entrée du menu à 16€ avec "blanc de poulet marinés grillés". Pas bon, 5 crottins au goût de croustons cramés dans la friteuse avec de l'huile qui n'a pas été changée depuis l'indépendance de l'Inde si ça se trouve. Posés sur de la salade... 6/20. Pas tellement mieux avec mon "ghost korma": agneau duraille à la chaire sombre, une demi-noix de cajou raclée au fond avec la cuillère, aucun raisin sec mais des bouts de poivrons rouge et vert non prévus dans l'intitulé. Le riz réchauffé fait des boulettes. 9/20. Mauricette s'en sort plutôt mieux avec son "plateau végétarien" à 16€ et son samossa légumes, raïta, dal massala, légumes au curry, épinard au fromage (aillé)... riz basmati et un pain nan au fromage d'aspect inhabituel, comme une pâte à pain qui arrive gonflée comme une pizza calzone qui n'est pas cuite dessous. Ce qui signe l'absence de four tandoor en cuisine, c'est embêtant.

LE TCHITCHOU

NT

ΨΨΨ

A EMPORTER

Occupe un coin entier de rue mais n'allez pas imaginer n'importe quoi, le sobriquet dit tout: Le Tchitchou. Si petit qu'au rez-de-chaussée le comptoir et le matériel de la cuisine ouverte occupent la surface, un peu le frigo des boissons en vitrine aussi. Quelques tables à l'étage dans une salle bien agrémentée d'une décoration aux couleurs enfantines, mobilier de type scandinave. Avant de voir ça, faut passer commande en bas. Ardoise: 2 entrées à 4€, 2 plat à 9,5€ et 2 desserts à 4€. Pas de fautes de frappe. Dans un menu complet encore plus avantageux que cette douce tarification puisque 16€. Une idée sur deux est végétarienne, et je peux vous dire que si le registre n'est pas habituellement notre tasse de thé pour cause de tristounet empesé, on s'est régalaé avec Mauricette! Certes la "brick au chèvre, vinaigrette au miel" est un peu aride avec sa rondelle de fromage non fondue. Salade verte et tomate vivantes, par opposition aux salades en sachet et aux tomates qui n'ont jamais vu le soleil.

13/20. Le "gaspacho de poivrons rouges, bresaola" de la dame au chapeau vert l'enchanté, et pour enchanter la dame au chapeau avec du poivron, faut pas y aller à reculons! Un nectar fruité, les poivrons aussi ont fait bronzette sous le soleil. 15/20. Viande de bœuf bio hachée aux herbes d'ici pour "kefta de bœuf, sauce au curry, caviar de courgettes, carottes glacées". Aucune épice exotique dans les fameuses boulettes rosées à cœur, et la sauce ne pousse pas à la caricature, mesurée. Les légumes sont décidément formidables, travaillés. Et pas radin de la portion, on mange. 15/20. Après le gaspacho espagnol, Mauricette vire au risotto d'Italie: elle en perd son latin! "Galettes de risotto, aubergine rôtie, poivrons confits, salade de melon". Quelle qualité de produit! Et pas bêcheur en quantité! Grande maîtrise de tout, l'aubergine est un délice. 15/20. Nos desserts campent dans la cohérence visuelle soignée du repas et sans jouer les frimeurs. Dans son grand verre, la généreuse "mousse au citron" est l'appareil crémée commun d'une tarte au citron, moins citron que sucrée: 14/20. La "tartelette amarena et chocolat" tient sa promesse, dressée minute, une crème siphonnée (mais pas folle du tout) avec la célèbre cerise confite au sirop... moulignée (snif). Toit plat en chocolat noir, s'il était deux ça ferait les oreilles de Babar. 14,5/20. Produits sélectionnés, bio pour la plupart. Dans ce genre de tarification amicale, cherchez pas: rapport qualité-prix décalé vue la maîtrise du proprio, polyvalent cuisinier-serveur. Un quadra aussi introverti que doué, depuis plus de 10 ans dans le métier après une autre vie professionnelle, toutefois passé par Le Hilton à Paris et La Coquillade à Gargas (84). Pourquoi Jérôme Moreau s'est-il enfoui dans ce coin de la ville entre Cinq-Avenues et Camas? J'en sais rien. Vous lui demanderez. Bref! Très bon, vraiment pas cher mais ouvert uniquement le midi sauf réservation pour groupe. Zut alors!

Chef: Jérôme Moreau

Spécialités: cuisine du marché bio. Crevettes au lait de coco et curry, salade de pois gourmands et riz blanc de camargue.

Courgettes farcies aux champignons de paris, mousseline de carottes, polenta croustillante, sauce au vin rouge (vg). Poitrine de porc confite au miel, pommes de terre rôties.

Mille-feuilles de carottes aux épices (vg).

Caviar de courgettes au sésame (vg).

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

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

13/20. Café Nespresso 1,5€ pas pris. Toilettes

14,5/20. Formule 12,5€ et menu 16€. Groupe

25. Plat végétariens et classiques. Ouvert du lundi au vendredi de 11h à 19h. Autre service (groupes) se renseigner.

26 rue George

13005 MARSEILLE

Tél.04.91.69.23.86

BERTONI RESTAURANT

ΨΨ1/2 **A EMPORTER**

En profitant de l'inattendu patio, on ne bénéficie pas du panorama du four à bois. Zieuter les grillades qui se dorent le poil, la plume ou l'écaïlle: 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 vs les tarifs mieux qu'amicaux! Le soir: four à bois. Mon midi ici, "Veni, vidi, vici": il n'y avait pas de salade César ce jour-ci mes petits chéris (Bibi). Une belle formule avec 3 ou 4 choix de plats et desserts, ça y est, ça vient, de derrière mon stylo je commence à voir des minois sourire. Jouis de bœuf confites tout simplement, poule snacké et riz rouge de Camargue/fenoil rôti, carpaccio de veau estragon et agrume, bœuf braisé, pastilla poulet/agneau, oricchieta et légumes d'été, risotto noir au poule snacké/asperges, mignon au cidre et j'arrête là sinon je n'aurais jamais le temps de causer du reste. Pour moi "tagliatta de bœuf, tagliatelles". J'ai donc souri aussi. Sébastien Bertoni m'informe que victime du succès, la bavette initialement programmée est remplacée par de l'entrecôte Simmental. Viande saisie (impératif!) saignante voire bleue débitée en tendres lamelles. Poêlée de pâtes, gourmande et pas pour les obsédés de la Terraillon! Ça vous dégrappe de la pâte triste trop rencontrée: c'est bon. 14,5/20. Desserts en vitrine, la chargée de mission est Sonia Acerra, compagne de Sébastien dans le privé. Soupe de fruits, gâteau chocolat, tiramisu, clafoutis et... "jalousie au chocolat"! J'avais une autre idée de ce dessert rare, plutôt une marquise ici! Tranche de ganache froide, pure de chocolat noir. Dans la ligne droite du dessert simple et efficace. 14/20. Pour 16€ 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 quinquina de musicien entre pop et rock, et pas de la gnognote. 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

PLUS ON EST DE FOUS, PLUS ON RIT !

ABONNEZ 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 16€ et menu 18€ le midi.
Ardoise le soir. Patio au calme. Apéro dès
17h30!

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

L'ARGENTIN GRILL NT ΨΨΨ

Vous l'observerez flegmatique pic en main, devant le feu de bois à câliner viandes et abats à la flamme. Antoine Prudent fait le contraire des autres. Et n'allez surtout pas croire qu'il s'agit d'un provocateur né doublé d'un inconscient épidermique. C'est même tout le contraire: un esprit libre, rationnel et posé, qui regarde, pense et agit. Ça fait la différence entre restaurateurs qui geignent vautrés dans le canapé et ceux qui ajustent les voiles quand le vent tourne, qui anticipent. Tiens, par exemple. Il a bien pigé que les appétits viandards n'étaient pas tous identiques. Alors à sa carte, on trouve des plats calibrés 200 grammes, 300 grammes, 400 grammes et 500 grammes. Du moineau au tyranosauure. Comme tu veux tu choises! Filet de bœuf ou entrecôte d'Argentine par exemple sont débités "minute". Ça vous en bouche un coin hein? Et vous n'avez pas encore mangé! Bref! Midi ou soir mes mignons, on se régale comme des cochons. Menu complet du midi à 19€ décliné en formule, ou à la carte avec des bonus bienvenus: le midi choix de plats et entrées intégrées dans leurs tarifs. Avec Mauricette et son chapeau vert troqué pour une journée contre un considérable couvre-chef de meneur de troupeau de la pampa argentine, on tape dans les "poivrons à l'huile grillés" (et sans peau) à 14,5/20, une "anchoïade" tiède à 14/20, "haricots rouges et blancs façon l'Argentin" originalement cuisinés top secret... une savoureuse gourmandise finement épicée dopée au cholestérol! 14,5/20. La "terrinerie maison" vous secoue les grelots, pas trop sèche ni trop grasse: porc, foies de volaille, Porto. 15/20. Vous avez compté? Quatre entrées, et en portions généreuses. Nos plats: "tartare l'Argentin" pour elle. Aménagé avec une viande d'Argentine claire comme une charolaise en pleine forme, et de l'Armagnac dosé en finesse. Livré cerclé et conditionné, avec toutefois ce qu'il faut à côté pour ceux qui veulent que ça déborde: tabasco, ketchup vegan (je vous jure) et sauce Worcestershire. Les frites fraîches blondes et croustillantes sont un modèle du genre! Mauricette m'a regardé fixement avec ses gros yeux globuleux comme un lapin pris dans des phares en disant "c'est curieux, ces frites ont le gout inhabituel de pomme de

terre". Ce qui m'a bien fait rire les poils du dos. 22,50€... entrées comprises! Et 14,5/20. Et 15/20 comme l'an passé pour le miraculeux "rognon de veau" cuit entier. Au pic-feu, le patron à l'œil. Il fait comme pour lui, au quotidien, à chaque service. Purée moulinée beurre/ crème qui reste au chaud dans son caquelon métallique. Ben ouai. Un détail important. Comme beaucoup de détails dans le métier de restaurateur. 23€ le rognon ajusté de la cuisson... entrées comprises! Pour la bidoche, il s'agit peut-être de l'adresse la plus régulière et la plus sérieuse de la ville et autour. D'autant que le taulier n'en profite pas pour vous dégommer le rumsteck avec des tarifs à la mords-moi-le-magret. Et puis aussi, trouvez-moi un filet de bœuf de qualité à 35€ les 500 grammes! Pas la place pour vous décrire les mensurations de la cave à vins qui joue à l'international, mais vous ferez copain avec. Service impeccable de Krystel, présente sans stresser. On est "au restaurant", pas à Buffalo-Grill. Et puis pour le régime, les petits pois torréfiés au basilic et les haricots verts marinés à la Volvic, on verra ailleurs qu'ici, vous l'avez bien compris!

Cuisine: Antoine Prudent et Thoiry
Assoumany

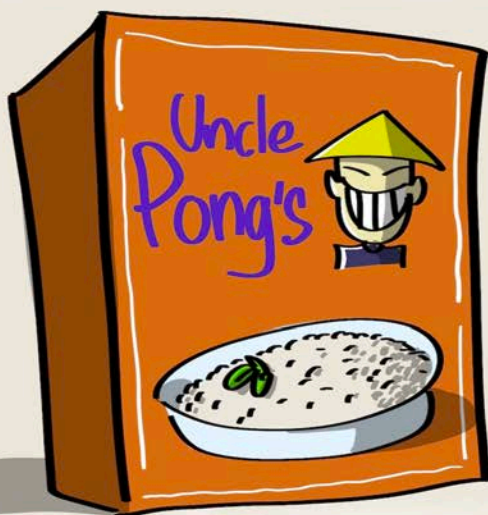
Spécialités: Viandes françaises. Entrecôte
d'Argentine et filet de bœuf (au pain).
Rognons de veau. Magret entier. Pluma de
cochon ibérique. Andouillette artisanale.
Brochettes de Black Angus. Carpaccio.
Cheeseburger Black Angus XXL.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité
prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café
Henri Blanc 2€ 12/20. Toilettes 15,5/20.
Fermé samedi midi et dimanche. Formules
15,40€/17,90€ et menu 19€ midi semaine.
Formules à la carte de 22€ à 38€. A emporter
et livraison possible. Parking Cantini à 100m.
 2 rue du Rouet
 13006 MARSEILLE
 Tél.04.91.78.95.65
<http://www.arginentin-grill.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 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
OU VOUS LA LISEZ.

La rédaction

JUGÉE RACISTE : "UNCLE BEN'S"
DOIT CHANGER SON IMAGE



m!

LE COURT CIRCUIT

NT

Ψ1/2

Quartier de la ville délaissé depuis un petit moment par nos services. Une grande terrasse sur la place comme tous les autres désaffameurs en série du midi alignés en rang d'oignons sur la place Notre Dame du Mont. Pourtant, avec un peu de curiosité vous pouvez bénéficier d'un charmant patio au grand calme avec vigne vierge au dessus du chignon et vieux mûrier en coin, terrasse encadrée de vieilles pierres, on se croirait ailleurs mais non, on est bien ici. Ombre au tableau et ce n'est pas le mûrier, le plancher de bois érodé à force de pieds est garni de scories des précédents repas: bouts de serviettes, papiers d'emballage, résidus alimentaires pas encore bouffées par les moineaux et j'en passe. Ça flingue un tantinet le fantasme d'éden. Dommage car le contexte "maison de ville" a du cachet. Bref! Pas de plat du jour, en tout cas je n'ai pas été informé. Ardoise sous-titrée "produits frais". Ça va sûrement mieux en le criant. Aucune entrée pure mais quatre salades de 15€ et 17€, deux idées végé à 14€, et une huitaine de plats. Magret entier à 19€, des viandes rouges (entrecôte et côte de bœuf), burger 17€, thon poêlé 18€, souris d'agneau 18€... mes petits voyous j'opte pour un "filet de loup bar" garni d'un excellent gratin dauphinois que ça fait du bien à la tuyauterie. Cuit sur peau le poisson présente bien, mais on dirait comme du saumon archi-cuit du genre qui colle aux ratiches, façon thon en boîte. C'est ballot de bâcler un joli savoir-faire. Quel intérêt de cuisinier du poisson frais si c'est pour le maltraiter de la sorte? Pour encore plus flinguer le plaisir, le chef zigouigouite son assiette de balsamique. C'est pas bon sur le poisson. Bref! 12/20 pour 16€. Le taulier-serveur qui affiche une dégaine un peu blasée (en fait il n'en est rien) me propose un dessert à 6€, vanté "fait maison". Du coup, je tente le "fondant au chocolat" pour rigoler un bon coup. Figurez-vous qu'il n'est pas mal du tout et même s'il arrive en 3 minutes il tient promesse en dégoulinant avantageusement. Maison ou pas: 13/20. Je paye à la caisse où la direction explique à un jeune serveur tonique dont c'est le 1er jour le comment du pourquoi, avec pédagogie et patience. L'étudiant saisonnier à l'œil vif, il comprendra vite la technique du job. Bref! Adresse avec un cuisinier qui sait des choses même si les produits "tradi" façon années 80/90 ne sont pas au goût du jour. Envie de revenir oui, mais quand l'aspirateur aura été passé.

Chef: pas mal!

Spécialités: plats années 80/90

Accueil 13/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes 14/20. Ardoise. Terrasse devant et patio derrière. Accueil groupes.

Fermeture se renseigner. A emporter.

23 place Notre Dame du Mont

13006 MARSEILLE

Tél.04.91.47.22.02

LA MARINE DES GOUDES

ΨΨΨ1/2

Superbe table qui a bien saisi l'air du temps, sans jamais tomber dans le piège de la mode culinaire imbécile qui fait pffuit dès qu'un gros malin en trouve une plus grosse. Marianne Tayeb et Alexandre Marqué ont le compas dans l'œil pour flairer les attentes du client à chouchouter. Ils fonctionnent à la fierté du bel ouvrage réalisé, savent donc ce qu'ils veulent... et ce qu'ils ne veulent pas! Monté sur le pont en 2018, l'alsacien Jérôme Dreyer (Bocuse, domaine de Murtoli, Le Pont de Brent en Suisse) traduit la vision exigeante du couple sous la forme d'une fort belle cuisine adaptée au lieu, le Port des Goudes, détendez vos arpiens 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 coeur, fruits frais et crème vanillée: 15/20. Ma gourmande entrée vous enrubanne le plaisir dans du papier de soie! "Pain perdu de loup, bisque de homard" et salade d'herbes. Un biscuit, comme une terrine tiède au contenu lisible qu'on poche dans la fine bisque. Ou comment faire d'une vieille recette de vieux cuisiniers qui ouvre son frigo le matin pour voir ce qu'il reste à manger, une idée jeune qui vous se-coue la théière. 15,5/20. "Tentacule de 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

LES TROTTOIRS MARSEILLAIS

NT

ΨΨ

Surtout un superbe souvenir du chariot de desserts voilà 20 ans, que dis-je un chariot: un roc! un cap! une péninsule! Prestation rare! A voir! Visiblement toujours présents au rapport depuis 20 ans, patrons comme desserts. Bref, le début: l'accueil est écuil cinglant. Non par incompétence individuelle du personnel pléthorique visiblement impliqué, mais par débandade organisationnelle flagrante. C'est pas possible, les serveurs on dirait les boules du lancement d'une partie de billard américain qui filent dans tous les sens! J'ai l'abat-jour qui cligne de l'œil! Un village gaulois! Orphelines d'accueil, mes voisines pourtant habituées du lieu dégagent une table trop collée à des chaises empilées pour pouvoir s'asseoir. Elles attendront leurs salades César à 17€ (chèvre pané) et 18€ (saumon) au moins 45 minutes: on les a oubliées. Comme les deux copines quadra semblent ne pas s'être vues depuis longtemps, elles tapotent leur téléphone pour passer le temps avec une nervosité épileptique comme s'il y avait des moustiques. La carte: 14 entrées chaudes ou froides de 16€ à 24€, une quinzaine de pizzas de 11€ à 19€, la mer avec huitres-moules-bulots-crevettes-mayo-rémoulade, sole meunière (29€), soupe de poissons maison (18€), bouillabaisse sur commande (58€), deux moules à 17€ et 18€, loup ou dorade portion à 27€, oui, quand même. 3 plats du jour permettent aux cuisines de faire tourner la marchandise à prix plus doux que la carte. C'est notamment à ce genre de détails qu'on note une cuisine réellement faite maison. Ce jour: daurade grillée à 15,8€, brochette de côte de bœuf à 12,5€ et ma lotte et pomme de terre gratinées cuites dans une soupe de poisson de roche. C'est cuisiné malin, je redoutais un peu un salage trop poussé, finalement non. Cassolette un peu radine en poisson et généreux en patate mais bon, un plat du jour... Décoré avec citron, tomate... La salade verte en escorte est fraîche (pas

du sachet) mais pas bonne, pleine d'eau et accompagnée d'une vinaigrette transparente, 12/20 pour 13,8€. Les desserts sont attirants en vitrine, un travail fin même si les pâtisseries ne sont pas individuelles comme en boutique, mais en tartes, bûches etc. 7,5€ le dessert ou 9,8€ les 3. Je me souvenais du rondouillard Castel, toujours fameux à 15,5/20, l'essai tiramisu au café est transformé, à l'italienne sur des bases tranchées solides, 15/20. Moins d'à-propos avec mascarpone-caramel une tranche molle sur fond caoutchouteux de génoise et caramel gélatineux recouvert d'une mousse mascarpone. Raté. L'ajout de topping industriel en bouteille n'arrange rien: 11/20. Le café amené avant mes desserts non plus, terreux. Direction et personnel complices, beaucoup de clients et patinage dans la semoule quand les serveurs "à l'arrache" demandent à plusieurs tables "on vous a pris la commande?". L'affaire tourne aggrement avec ses tarifs pas donnés, mais je vous assure que dans le coin ya moins bien et c'est souvent plus cher. Notons avec délice que malgré son indéniable savoir-faire pâtissier, le patron semble fuir les médias et les clubs de cuisiniers avec insistance, ce qui a plutôt tendance à nous plaire.

Chef-pâtissier: Thierry Daniel

Spécialités: desserts

Accueil 8/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain individuel 14,5/20. Café Vateo 2€ 11/20. Toilettes 12/20. Plats du jour. Carte. Enfant 13€. Terrasse. Fermeture se renseigner.

5 place Joseph Vidal
Pointe Rouge
13008 MARSEILLE
Tél.04.91.73.00.81 et 07.77.86.64.72

L'ALVÉOLA

NT

0

A EMPORTER

Devant le port de La Pointe-Rouge, adresse récente je suppose, en tous cas jamais vue! L'idée fait son chemin, on l'observe de plus en plus souvent avec plus ou moins de bonheur: la pizza portion. Celle d'ici se proclame romaine, c'est-à-dire à pâte fine et friable. Servie à la coupe, appelée en Italie "al taglio". A emporter au moment du test puisque l'époque du test l'imposait. Du choix: pizzas anchois/ail/persil, oignons confits/anchois, chèvre/miel/noix, jambon italien/champignons frais/fior di latte, piments frais/pecorino/fior di latte, brocolis italiens/pancetta, courgettes/burrata, poulet/gorgonzola/fior di latte... ça fait envie non? ça sert à ça, une vitrine. Vitrine où est probablement restée trop longtemps ma "pizza mortadelle/fior di latte/crème de pistache". Trucidée au micro-ondes sous mes yeux effarés et sans me demander mon avis. Alors tu m'étonnes Simone: pâte à pain aux belles alvéoles séchée et au gout d'huile

MÉLANGE CACOPHONIQUE DES GENRES

COMMUNICATION N'EST PAS INFORMATION

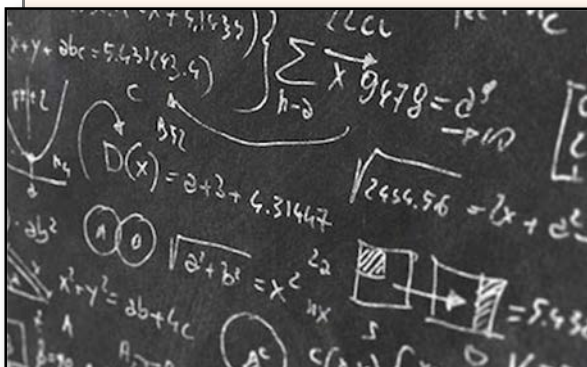
Sur les réseaux sociaux et les sites spécialisés (ou pas), chaque consommateur a la possibilité d'apposer une note et/ou un avis sur à peu près tout: du médecin à l'agence immobilière, de l'avocat au boulanger, de l'hôtel au restaurant. Du coup et dans un obsessionnel souci de visibilité positive, **les commerçants souhaitent obtenir des notations avantageuses et s'organisent en conséquence**. En particulier certains gros finauds de tambouilleurs approximatifs plus disposés à garnir leur tiroir-caisse aux dépens du client qu'à le satisfaire en faisant avec application et honnêteté leur œuvre. Comment?

Etre vigilant sur les avis concernant son commerce: oui! Sauf que des roublards de restaurateurs passent beaucoup de temps sur les réseaux sociaux à attribuer à eux-mêmes des bons avis et des étoiles sur des sites tels **Google, Facebook, Michelin, TripAdvisor, The Fork** (ex-La Fourchette) afin de contredire les critiques qui fusent. Prérogatives bien éloignées de leurs attributions supposées de cuisiniers: "de quoi se mêle le client, de quel droit, je vais pas me laisser faire, mais que fait mon syndicat qui ne sert à rien?". Appelons-le: **Plan A**.

Plan B. Il n'est pas rare que des relations de l'angoissé de l'avis négatif déposent à sa demande de bonnes appréciations contre un café ou l'apéro offert, ou simplement parce que le chef est son beau-frère. Beau-frère qui, dans de grands gestes au comptoir du bar ou sur **Facebook**, se plaint avec outrage d'un monde décidément pourri par la corruption, les médias, le showbiz, les politiques et le maire de mon village. Toutes proportions gardées (comme on dit), ça ne lui vient pas à l'esprit que son comportement est identique à celui qu'il dénonce. **Enfin bon**. Au lieu d'accuser la terre entière de la responsabilité de leur propre incompétence culinaire quand ils se font épingler par la patrouille, bon nombre de restaurateurs devraient apprendre à utiliser des couteaux et des casseroles pour évoluer, au lieu de convulsionner devant leur clavier d'ordinateur pour être "mieux classé" sur les sites de contributions et leurs logarithmes qui favorisent quoi qu'il en soit les restaurateurs qui passent à la caisse. En l'occurrence les restaurants validés "page attribuée" à côté de leur sobriquet sur **TripAdvisor**.

Et puis le **Plan C**: la méthode industrielle d'obtention d'avis positifs. Nous en avons déjà parlé. Il est aisé pour un restaurant d'obtenir des étoiles en achetant des avis* à d'opportunistes sociétés d'"**E-Réputation**" qui en sous-traitent la production pour quelques centimes de dollar l'avis positif inventé de toute pièce, à Madagascar ou au Sénégal. Pratique désormais bien connue et même reconnue dans la profession** de la gamelle. Plus exactement celle du ciseau pour ouvrir le sachet plastique de poulet aux écrevisses industriel et du filet de Saint-Pierre chinois sauce Champagne congelé à tire-larigot pour épater le gogo. Ce qui n'est pas tellement grave, le monde change et

nous avec. Sauf qu'obnubilé par les étoiles de pacotille appréciées par **Google** et les autres moteurs de recherche, le restaurateur perd le sens des priorités et des réalités de son métier: faire à manger et bon si possible. Ce qui n'est pas toujours le cas.



Nous autres de notre côté, on fait simplement notre travail de critique culinaire satirique et irrévérencieux, depuis plus de 30 ans. En toutes saisons on fait le trajet en voiture, on mange et on paye notre repas, puis on refait le trajet dans l'autre sens. **Comme on a vite pigé qu'on ne peut pas être amis avec tout le monde, alors on a choisi le lecteur.** On sait bien que le médiocre cuisinier qui est du même avis que le dernier qui a parlé propage la rumeur nous accusant d'être achetable pour être bien noté dans **Le Bouche à Oreille**: qu'il essaye pour voir! Qu'on rigole! Que peut-il dire d'autre?

* <https://www.le-bouche-a-oreille.com/os/tripadvisor-et-les-maitres-chanteurs/>

** <https://www.atabula.com/2014/05/13/remi-ohayon-directeur-general-des-ate-liers-apicius-tripadvisor-est-devenue-la-poubelle-du-web/>

Une fois sur 10 seulement, le restaurant prend conscience de ses carences, récente. Avec 380 tests par an en période "normale", nous aussi on peut se tromper! On ne détient pas la vérité! "**Ce n'était ni vrai ni faux, c'était vécu**" comme disait Malraux! Et on tient à notre guide comme à la prune de nos yeux et à celles de nos nombreux lecteurs: ils représentent la meilleure preuve de la pertinence de notre information. Sinon, nous n'existerions simplement plus depuis bien longtemps.

Mélange de torchons et de serviettes



Le Bouche à Oreille restera comme le 1er guide de restaurants en France sur Internet: octobre 2000! Né sur le papier en 1990 et toujours bien vivant, not' guide aux méthodes de francs-tireurs équipés de stylo fomenté un guide de "**bonnes tables, les mauvaises et celles à éviter**" et est distribué sous le manteau. Il prend ses décisions de notations et rédige des critiques en toute indépendance et n'en rend compte qu'à ses lecteurs. Ça défrise nos détracteurs, du restaurateur aigri au blogueur spécialisé, qui grouillent dans le monde de la tambouille en confondant "test en bonne forme" et "recopiage décomplexé de dossier de presse".
Autrement dit, qui confondent information et communication.

Olivier Gros

rance (la pâte à pizza romaine contient de l'huile), mortadelle qui transpire de la carlingue, fior di latte sans doute évaporée, crème de pistache huileuse et forte. Ensemble de surcroît beaucoup trop salé. Il fait froid, j'avais faim. 9/20 pour seulement 5€. Je reviendrais quand les pizzas seront du jour. Peut-être. Tout bien réfléchi, ça n'est pas sûr du tout! Car pour partie truffé de sang sicilien, impossible de m'éviter l'"arancini". Mais j'aurais dû. Une grosse boule sèche frite d'un riz pas bête mais radinement farci de mozza, de tomate, et d'aubergine pas cuite. Un étouffe-chrétien. Horreur spongieuse, l'aubergine est presque crue. Ma mère, ma grand-mère et mon arrière-grand-mère et ainsi de suite se retournent dans leurs tombes du côté de Catagne. 4€ et 7/20. Voilà c'est tout pour ce nouvel épisode de "à emporter".

Chef: allez savoir

Spécialités: pizza romaine al taglio et arancini. Non, pas les arancini.

Accueil 14/20. Pas de service. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 14,5/20. Pas de pain. Café. Toilettes. Fermé lundi.

39 avenue de Montredon
13008 MARSEILLE
Tél.04.91.34.95.10

quantes. Un 16/20 franc qui déride la bille coincée de Mauricette. Les entrées ne jouent décidément pas "petits bras" puisque ma "tartine de saumon Gravlax, crémeux citron combawa, Granny Smith, julienne de légumes croquants" est un exercice salé de virtuosité pâtissière à géométrie cogitée: travail au millimètre! Vous en ferez le constat, un jour, peut-être, allez savoir... 16/20. Beaucoup de clients pour deux cuisiniers vu le niveau de cuisine, ça mouline dru derrière. Mon exigence mal placée n'a trouvé qu'un seul défaut à mes "Saint-Jacques et asperges rôties, écrasé de pomme de terre et carottes confites, jus parfumé à la sarriette, chips de légumes". Lequel? Chips oubliées! Pas de quoi fouetter un plat d'autant que le jus est monstrueux dans sa capacité à vous défriser la tonsure. Quel saucier! 15,5/20. Le jus ici aussi, et le tour de main du chef à travailler les légumes frais pour l'"onglet de bœuf Black-Angus, légumes de Provence rôtis et mousseline, jus aux herbes folles" pour la carnassière au chapeau vert et aux joues roses de plaisir. 16/20. Non seulement le chef est pâtissier de formation, mais il est secondé par une pâtissière! Les coquins nous ont fait le coup de la coquine "tarte praliné/noisette/banane, crémeux cacao" et du fripon "blanc en neige, nage de fruits rouges au basilic, tuile caramélisée" aux dressages qui ne laissent aucune place à l'approximation, et sous la langue aucune place à la surcharge de sucre. Le travail du fruit, des herbes, du chocolat fin, les préparations minutieuses font comprendre que le restaurant n'ouvre pas à 11h45. 16/20. Table qui appartient à la catégorie des phénomènes: emplacement, état d'esprit, sérieux et régularité dans l'ouvrage. Regardez comme elle rayonne: Donia Rouzaud est fière de son restaurant. C'est important d'être fier de son travail non?

Chef: Jonathan Rouzaud

Second: Doryane Mutschler

Spécialités: carte du marché

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

14,5/20. Café Malongo 2,2€ 15/20. Toilettes 16/20. Formules 20€/24€ et menu 28€ midi semaine du lundi au samedi. Menu-carte 37€ samedi soir. Enfant 14€ "comme les grands" (jusqu'à 12ans). Groupes dès 20 (privatisable) pour baptême, séminaires... Climatisation. Terrasse au calme. Velum 4 saisons. Ouvert du lundi au samedi le midi et samedi soir. Ouvert jours de fête. Parking aisé gratuit.

83 boulevard du Redon
Parc La Rouvière
13009 MARSEILLE
Tél.04.91.75.04.55

LA TABLE DU CHEF

NT ΨΨΨΨ

Elle brille à l'accueil, il brille en cuisine. Du haut de leur trentaine épanouie et au rythme infernal du sacerdoce de restaurateurs dédié au plaisir de l'autre, Donia et Jonathan Rouzaud trouveront le temps d'élever 4 beaux enfants. Chapeau. A l'ouvrage, on voit vite qu'ils ont une idée précise du métier qu'ils exercent. L'opposé des tauliers aimables comme des pinces à linge qui ont surtout une idée précise du pognon qu'ils veulent se faire sur votre dos. Bref! Rien de vraiment étonnant qu'on s'y bouscule, chez les Rouzaud. C'est mérité. Aux beaux jours (autrement dit souvent), le paisible jardin amplifie la rue des gourmands. On y est bigrement bien et vous allez rire: ya du vert en terrasse, mais aucune vue mer ni une seule tong à l'horizon! C'est d'un reposant! Si on s'y frotte la panse en nombre, c'est surtout que c'est vraiment très bon mes petits cochons. Les midis avec formule/menu 24€/28€, régal planifié avec deux ou trois choix à chaque niveau et suivant le marché. Le soir, même gros travail de préparation fin avec des produits dit "plus nobles" et le savoureux menu-carte à 37€. Tout y est formidablement exécuté. Avec les "ravioles de bœuf fondant et épinard, poêlée de champignons, émulsion de graines de tournesol torréfiées", on retrouve des ingrédients que toute ménagère a dans le frigo. Assiette creuse, viande et champignons recouverts d'une feuille de pâte à lasagne couverte en légèreté d'une émulsion gourmande avec graines de tournesol torréfiées et cro-



CÔTÉ THAÏ

NT

ΨΨ

A EMPORTER

Quartier agité de la circulation où faut veiller au grain pour ne pas froisser la carrosserie de sa bagnole. Avec mes yeux de caméléon j'ai néanmoins pu percevoir la façade en bois avec écrit: "thai-japonais-viet". Je sais depuis longtemps que le mélange des genres nuit généralement au genre. Quand les trois cuisines sont proposées comme ici, il s'agit 9 fois sur 10 de vietnamiens qui tiennent la taule. Ce qui n'est pas dérangeant. A mon arrivée, sans dire bonjour la responsable signale à son serveur en évoquant mon cas de CB sur pattes: "t'as qu'à le mettre là-bas". Bienvenue camarade. Puisque le sushi est à la carte, je tente une paire de "sushis thon" décorés comme un sapin de Noël. Feuilles de menthe, demi citron vert, un mini-bol, pour mettre si besoin les sauces soja sucrée ou salée dans leur petits contenants individuel, du gingembre rose en quantité, du wasabi aussi. Une petite déception, riz éteint probablement pas du jour, thon d'une belle couleur comme peu souvent. D'habitude, on me refille le plus souvent une serpillère floueuse. Ici non. 4€ et 12/20. J'ai pas senti le côté cuisine thaï, les recettes annoncées infirmant la possibilité d'une réussite. Je lui préfère le vietnamien avec la "formule bo bun". Le "bo bun bœuf/nems porc" est encombré de concombre dessus: je le dégage. Dessous se planque une viande travaillée à l'occidentale, je veux dire pas archi-cuite. Souple et agréable, comme de la hampe rosée à cœur, formidable. Les deux nems peu gras croustillent, bien. Les pâtes ne cassent pas trois pâtes à un canard laqué, et bien peu de légumes sinon de la salade verte consciencieusement taillée. 14,5/20 pour 10€ à la carte. Dans cette formule, la salade de fruits est à base majoritaire de fruits frais: pomme, ananas, lychees, melon, poire, pêche, mangue... 13/20. Je paye à la caisse, la responsable au profil de tiroir-caisse encaisse. Malgré un sourire de façade qu'on pourrait penser sincère, elle déroule son argumentaire de vendeuse Darty: "vous pouvez commander sur Uber Eats et Deliveroo" etc... La nouvelle génération de restaurateurs.

Spécialités: japonais/thaï/viet
Accueil 7/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pas de pain. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Formules à 13€ le midi. Carte. Fermé dimanche. Livraison et à emporter.

2 avenue César Boy La Valentine
13011 MARSEILLE
Tél.04.91.93.90.64

SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX!

GUIDE LE BOUCHE A OREILLE 

LA TABLE DU 12ème

ΨΨΨ1/2

Quelques années maintenant qu'avec la Castafiore des fourneaux Mauricette, risette aux badigeoines 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, naturel kamarade! La pomme verte Granny Smith donne la mâche acide/sucrée, le citron caviar réveille. 15,5/20. Deux plats archi-vus! Rarement aussi aboutis! Le "poke-bowl" de la dame au chapeau vert: énoorme! Peut-être trop copieux même... un comble! Avocat mûr, boulgour cuisiné, chou rouge émincé, coleslaw maison qui vous changera des barquettes toutes prêtes! Et dessus en cinémascope, 3 gambas panées body-buildées comme Rambo 1, Rambo 2 et Rambo 3. Pas très compliqué à faire, juste ne pas loupier la cuisson du crustacé, ici impeccable. 15/20. Vous commencez à me connaitre, j'adore ce plat: linguines à l'encre de seiche aux palourdes fraîches. Servies dans un contemporain ramequin noir. Un délice original en plus d'être fameux: vin blanc et crème, ce qui change du bouillon de la recette historique. Assaisonné au cordeau, une généreuse cuisine sans bobard faite pour le plaisir! 15,5/20 pour les meilleures pâtes aux palourdes en version crémees 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.

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/>



SAMOS RESTAURANT

NT 00 A EMPORTER

Pas sûr que la boutique soit ouverte, vu de l'extérieur aucune table n'est dressée. En travaux? Pas du tout! La pagaille, juste la pagaille: c'est ouvert! Malgré le grand tableau noir sur le trottoir: rien n'est écrit dessus! Et la carte n'est pas affichée dehors! On mange quoi? Pochette surprise! Je suis le 1er client du midi, et la poubelle des spacieuses toilettes est pleine! Plus de papier pour les mains, dévidoir vide. En salle, le plateau de ma table ronde est encore gras et mietteux des prédécesseurs, ça me fera des mises en bouche. Salle non dressée, les gros pieds des tables sont enduits d'une poussière qui ne date pas d'hier. Fabuleux. Ensemble d'informations peu rassurant sur la notion basique d'hygiène. Me voici démoralisé dans les grandes largeurs! Enfin bon. Dans sa cuisine derrière le comptoir, le chef-patron semble rompu à l'exercice de l'emporté. La dame du service est souriante, mais visiblement peu habituée aux codes professionnels de son métier de salle. Me voici cartes des plats plastifiées entre les mains, et odeurs de grille dans le pif. La pourtant monstrueuse hotte semble fonctionner. 19,50€ "l'assiette de mezzés" avec boisson et dessert, voilà qui m'évite de choisir et de trop penser, il fait chaud. L'assiette est plutôt généreuse: houmous 12/20, taboulé personnel peu citronné mais avec graines de grenade 11/20, caviar d'aubergine 12/20, tpsi (légumes grillés dans une sauce tomate) 8/20, une feuille de vigne qui semble maison intéressante à 13/20, tzatziki éteint 7/20, riz aux vermicelle et boulgour avec vermicelle servis chaud et agréablement grassouillets à 12/20. L'assiette est plombée par la viande kebab, celle qui se faisait bronzer rotative-

ment le poil derrière le comptoir, et que j'ai hésité à prendre. Délit de sale gueule. Le patron me l'a sur-venue: "c'est de l'agneau, c'est très bon". Je lui glisse "ya pas un peu de dinde dedans?". Un peu gêné il blêmira, ajoutant le geste à la parole avec ses doigts: "un petit peu peut-être...". Monsieur prend le client pour un dindon. Cette viande marron foncé n'est même pas grillée, comme après être restée dans l'eau trop longtemps. Je fais un métier à risques, oui je sais. Lucide, dans l'assiette le cuisinier-patron douche ses lamelles de viande d'épices surabondantes, histoire de parfumer la narine du client en lui dégazant les tuyaux. La viande seule, c'était un 2/20. Grâce au reste, on monte la note de l'assiette à 7/20. J'ai laissé la presque intégralité de la viande dans l'assiette, ça n'émeut personne, la direction en a vu d'autres. Elle pourra servir pour un autre client. Et puis faut demander la boisson comprise dans la formule sinon t'es marron. Faut demander le verre, aussi. Verre encore rempli qu'on vous enlève avant le dessert, une crème de lait et pistache livrée dans sa barquette fermée en plastoc. Pas mal, faut aimer la fleur d'oranger et la pistache est radine. 10/20. Faut demander la note rédigée manuellement avec le tampon d'un établissement dif-férent. "Samos restaurant": sobriquet d'île grecque pour alpaguer le chaland, j'espérais arménien, on m'annonce libanais. Tout simplement mauvais et indigeste. Evidemment livré par Uber Eats, Just Eat, Deliveroo... si vous préférez prendre des risques sur votre canapé au prix fort.

Chef: allez savoir!

Spécialités: à éviter

Accueil 8/20. Service 6/20. Rapport qualité prix 7/20. Cadre 11/20. Pain libanais 12/20.

Café Charly 1,5€ 12/20. Toilettes 14,5/20.

Formule 11€ et 19,50€. Carte. A emporter.

Terrasse trottoir. Fermé dimanche.

34 boulevard Bara
Château Gombert
13013 MARSEILLE

Tél.09.83.86.32.83

<https://samosrestaurant.fr/fr>

RESTAURANT L'INFINITÉ

ΨΨΨ

A EMPORTER

Attention: cuisinier provençal plein fer! Adossé au massif de l'Etoile cher à Pagnol! Pas un bidouilleur distributeur de la sous-traitance industrielle en catalogue! Un cuisinier et un vrai! Un travailleur obsessionnel qui sonne la charge du frais, et le plus local possible. Même que l'huile vient à pied jusqu'ici: celle du voisin Moulin de Florette! Poisson, viande, fruits et légumes de qualité: pas facile au quotidien pour le chef de tenir des tarifs abordables pour les clients chéris de son petit restaurant de village familial! Mais comme le souligne lui-même Laurent Tabarracci, cuisinier passé par La Piazza des Frangins aux Camoins, Jeannot, Fonfon et l'Epuisette: "si j'avais voulu faire fortune dans la restauration, je serais allé

m'installer ailleurs!" Bref! Remplie de principes jusqu'au sommet de son chapeau vert, Mauricette apprécie la philosophie de la maison! D'autant que la douce Julie Alagueuzian (une remarquable cuisinière aussi) met son grain de sel et son "coup de pâte" en salle pour que ses attablés chéris passent une jolie paire d'heures. Le midi en semaine, une formule soignée à 14,90€ ravit l'autochtone! Tandis que celui qui ne vient pas forcément chaque jour se fait des souvenirs avec la salade de poule grillé en persillade, soupe de poissons de roche, poulpe grillé au piment d'Espelette, filet de loup de Méditerranée sauce vierge, petite bouilla de l'Infinité, médaillon d'agneau confit au thym et à l'ail, andouillette de Troyes à la marseillaise et même un burger chèvre, tomate ancienne et pistou! Les anciens du village disent qu'on entend Manon des Sources chanter quand on croque dedans! Et aussi mes petits supions adorés, deux spécialités! Bouillabaisse et poisson entier, mais gaffe: uniquement sur commande! Nous avons réservé un "bar de ligne en croûte de sel" d'1,2kg. Ça vaut le coup d'attendre: belle cuisson! Ma préférée pour un poisson de qualité. Garniture au choix, écrasée à l'huile d'olive, tian délicieux, panisses... Pas de découpe en salle mais faut dire que ya du monde dans la cocotte ce midi de semaine! Le couple mouline dur! Bref! 15/20 pour le festin. Tandis que Mauricette sur sa chaise ronflait la tête renversée bouche ouverte, je me rinçais le plaisir avec une "soupe de fraise de pays au basilic, sorbet citron" singulièrement réveillée par un filet d'huile d'olive citronnée! 14,5/20 et 6€. Joli boulot, soutien réel de la tradition de Provence, sans pipeau! Test qui confirme un style dopé à la sincérité: la boutique a bien peu d'adversaires à sa hauteur. Balade digestive au Musée du Terroir Marseillais (à deux pas) et parking privé très pratique de l'aimable association "Roudelet Felibren" (à deux pas aussi).

Chef: Laurent Tabarracci

Spécialités: Bouillabaisse 50€ et poisson en croûte de sel (8€/100g) réservation 48h. Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza avec navette maison 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule midi du mardi au vendredi 14,90€ et 18€ sauf jours fériés. Formule 24€ midi semaine. Menu 29€. Carte. Enfant (-12ans) 12€. Climatisation. Groupes 25. Restaurant privatizable. Possibilité de repas en extérieur devant le restaurant. Fermé dimanche soir, tout lundi et mardi soir. Parking courtoisement mis à disposition par "Roudelet Felibren" (Conservatoire d'Arts et de Traditions Populaires du Terroir Marseillais) 100 mètres avant le restaurant.

A emporter.

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

MAUSSANE-LES-ALPILLES

AU RESTO LES FILLES



A EMPORTER

Deux amies tout juste trentenaires, fusionnelles à force d'avoir bourlingué sac à dos: Inde, Vietnam, Laos, Sri-lanka, Cambodge, Philippines... Forcément quand on rentre à la maison, le ciboulot n'est plus construit pareil et pour l'adrénaline de la vie au quotidien, faudra trouver des moteurs. Alors en 2019 et comme un seul homme, les filles du pays Tatiana Leydet et Charline Schaeffer ouvrent table à Maussane-les-Alpilles. Le père restaurateur de la 1ère œuvrait dans ces mêmes murs! D'emblée sur la réserve, son sourire solaire déroule ensuite. Fille d'un pâtissier fontvieillois élevée dans la culture du gramme, la seconde tient cuisine. Fin d'été et terrasse obligatoire située à... 80 mètres du restaurant, sur la place du village! En ce moment: poule tiède aux agrumes, saumon grawlax au fenouil, cuisses de grenouilles en persillade, pulled pork des filles (je vous laisse chercher), un burger et un pokebowl pour l'exercice obligé, et une souris d'agneau confite 10h au romarin qu'on retrouvera déclinée dans une autre recette cet hiver. Et puis la formule du midi façon loterie (on gagne à tous les coups) entre 15€ et 21€: 17€ pour moi ce jour. Avec "raviolis tomates séchées, asperge, crème de parmesan". Je ne m'attendais pas à autant de soin, vous comprenez, manger en terrasse dans les Alpilles... sous la mirette le plat donne envie. Pour des pâtes: qui l'eut cru Lustucru? Mes biquets, belle assiette creuse garnie de gros raviolis farcis de qualité, cuits comme il faut et sans les oublier dans l'eau, la sauce gourmande en parmesan enrobe. Finition cébettes et chou rouge émincés minute. Et un bol de mesclun tombé du nid. Ça fait la différence entre blasé de la gamelle qui sort un plat de pâte par obligation contractuelle et cuisinier qui veut faire plaisir. 15/20. Deux miracles de suite, ça n'existe pas. Sauf avec le dessert "Granola miel et fraises". A partir de (presque) rien, lumineuse idée: fromage blanc battu grassouillet avec fraises, noix de coco râpée. Pas de quoi se taper la tête contre les murs. Sauf que le coup de billard à trois bandes arrive avec le généreux mélange de graines amandes, noisettes, noix de cajou, avoine, noix... lié au miel, comme caramélisé. Et pas en portion avareuse de comptable qui veut partir en vacances à Bali sur le dos du client! 14,5/20. L'intérieur est chaleureux, donne envie avec ses recoins cocons et ses flacons en rayon qui tendent leurs petits bras mignons. Ou comment lire les saines intentions d'une maison à partir d'une simple formule du jour. On y lit comme un savoir-faire un peu à l'ancienne adapté à l'époque. Bref! Si j'étais vous j'irais voir, et si j'étais moi j'y retournerais!

Chef: Charline Schaeffer

Second: Karine Leydet

**Spécialités: ardoise de saison
Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14/20.**



SAMYIA KOESSLER
L'EDEN RESTAURANT
13 ÉGUILLES



THIBAUD LACOUR
FAYOUILLE
13 ÉGUILLES



DONIA ROUZAUD
LA TABLE DU CHEF
13 MARSEILLE



LUCILLE ADAMS
BRASSERIE FERRERO
13 LAMANON



JEAN-MICHEL ALAZARD
LA BERGERIE DES ALPILLES
13 MOURIÈS



VALÉRIE GUERLESQUIN
LE MAS DES OLIVIERS
83 SAINT-ZACHARIE



STÉPHANIE CASSE
LE CAFÉ DE FANY
83 NANS-LES-PINS



THIERRY LE GOFF
CARNETS DE VOYAGE
83 LORGUES



MARILENA LAPEYRE
LES L DU MOULIN
84 CADENET



CLAUDIA RUSSO
BISTROT COCOTTE
13 AURIOL



JULIE FERRERO
BRASSERIE FERRERO
13 LAMANON



THOMAS VIVIER
LE CAFÉ CASTILLON
13 PARADOU

Café Henri Blanc 13/20. Toilettes 16/20.
Formule midi entre 15€ à 21€. Ardoise. Plats vegans. Climatisation. Groupes 60 (cocktail) et 25 (repas). Privatization possible.
Possibilité de prestation à domicile. Terrasse en saison. 7j/7 en été. Hors-saison se renseigner. Brunch le dimanche.
 2b rue Simon Barbier
 13520 MAUSSANE-LES-ALPILLES
 Tél.04.88.09.26.52

PIAZZA DEL GUSTO

NT



A EMPORTER

"Formule confinement 15€", autrement dit "à emporter". C'est ça ou rien vu le contexte lors du test. Un peu plus loin sur le comptoir, la liste des pizzas. Devant le four, la direction indique "pas de CB svp, merci". Ben voyons. Restaurant ouvert, mais fermé. A l'italienne. A la napolitaine même puisque les pizzas sont du genre napolitaine. Enfin bon. J'ai pris une pizza qui devait être "pizza royale" avec sauce tomate et un peu de fromage fondu posé à la pointe à épiler pour ne pas écorner le coeff, jambon blanc en quantité plus que mesurée, champignons de Paris frais émincés surtout au milieu, un œuf archi-cuit. Cette pizza vue d'au-dessus est si peu garnie qu'on dirait une plage de sable à marée basse avec deux bouts de bois et quelques algues. Poursuivons la métaphore avec une pâte pas maladroitement qui ne fait pas de vague, l'ensemble fleurit la radinerie mal placée. J'ai pas fini mon carton, un peu dépité par la politique de grattage de centimes de la maison. C'est sûr que vu ce qu'il y a comme produit sur cette pizza, tu la manges à la main sans effort puisqu'il faut bien lui conférer un atout. Bref! 11/20. Dessert compris dans la formule, avec la boisson: "tiramisu" fait du jour dans un gobelet en plastique. Trop sucré mais du jour, 12/20. Au moment de payer, c'est la guerre: seul sur son bateau, le pizzaiolo joue le surbooké alors que je suis le seul client: il ne veut pas me faire de note. Oui, c'est ça: pas de CB et pas de note non plus. J'ai insisté, je l'ai finalement eu et avec la TVA siouplé! Voilà. Cocorico et vive la France généreuse! Voilà c'est tout pour ce nouvel épisode de "à emporter".

Spécialités: pas de CB et pas de note
Accueil 11/20. Service. Rapport qualité prix 11/20. Cadre. Pain. Café. Toilettes. Carte.
Terrasse en saison. Fermeture se renseigner.
 78b avenue de la Vallée des Baux
 13520 MAUSSANE-LES-ALPILLES
 Tél.04.90.54.55.23

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

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

MIRAMAS

BE SUSHI

NT



A EMPORTER

Propos louangeurs tombés dans nos esgourdes. Méfiance: si le nombre de boutique du genre sushi a explosé, le pire est majorité. Faut comprendre que le sushi est le refuge des obsessionnels du coeff, plus encore que pour la pizza, c'est vous dire le tiroir-caisse. Alors quand ils sont bons et que le taulier ne vous prend pas pour un dindon, tout est parfait. Mais quand visiblement sa première préoccupation est de vous dézinguer vos biftons, ça vire au gout de cornichon. Un accueil de congélateur au pays du soleil barbant: on ennuie prodigieusement ces gens. "Attendez ici" me dit dans un soupir la petite brune, qui paraît contrariée. Pas par moi, j'ai rien dit. Je reconnais avoir une tête à claques, mais c'est elle qui a commencé. De l'originalité à la carte avec quelques créations, et des plateaux. Je m'empresse de préciser que les sushis d'ici seront techniquement irréprochable à la mirette... mais ça ne fait pas tout! J'ai tenté le "mix duo". Le saumon des 6 "california saumon-avocat" est sombre, l'avocat est positivement mou. Riz trop sucré à mon gout, et trop peu vinaigré. 12/20. Les 6 "maki thon" sont un peu pénibles à mâcher à cause de la chambre à air qui fait office de feuille de nori. 9/20. Confirmation du riz terne avec les 2 "sushi saumon" au poisson de qualité correcte 13/20. Pas le cas pour les 2 "sushi thon" moins bon que celui des maki, thon plus clair et fin, mais en épaisseur. Sans gout, tu fermes les yeux tu boulottes un thon blême vaguement flotteux. Selon la direction l'opération vaut 18,90€ et beaucoup moins selon moi. Séance de rattrapage avortée avec la "bebox yakitori" du midi (12,90€) avec une "salade de chou" fraîche bienvenue, 14/20. Bol de riz vinaigré en abondance mais toujours sous-vinaigré, texture de riz à paella, pas du tout collant. 4 "gyoza légumes" sont au programme, gyoza annoncés "fait maison" par la serveuse qui n'a peur de rien. Je réponds "vous voulez dire cuits ici?" Elle confirme en baissant la tête comme ma copine Géraldine au CE2 qui s'était fait prendre par madame Morel en train de manger des craies. Cela dit, ses gyoza sont bien meilleurs que la plupart de ceux boulotés par ailleurs, croustillants et non surchargés en ail chinois. 14/20. Mais les deux brochettes "poulet yakitori" de sous-traitance sont nullissimes, viande dure comme une semelle en bois de geta, barbouillée de soja sucré, pouah. Il est précisé "Elaboré avec des produits frais et de saison" en avant-propos sur la carte. J'en informe la serveuse: "je vais le dire en cuisine". C'est ça. Depuis, aucune nouvelle. 6/20. Que je vous dise aussi: pas de gingembre ni de wasabi proposé. Jamais vu ça. J'ai pas mouffé des fois que la serveuse s'en aperçoive au cours de mon labeur de repas. Mais non, rien ne viendra. A la place, une pathétique mayo orange pimentée sortie du flacon alors que la maison annonce "sauces maison". Toilettes spacieuses et propres, absence de savon dans le distributeur. Et la

grande poubelle d'au moins 80 litres déborde de bouts d'essuie-tout, de masques et même une couche. Vu le monde dans la boutique, pas vidée depuis 2 jours. Bref! Au moment de payer, confirmation que la politique du sourire au client est ici une notion ignorée. Avec 3 ou 4 personnes qui tirent la tronche en cuisine et les deux serveuses qui lésinent sur la risette dont une qui ira fumer sa clope pendant le service, ça fait pas bezef niveau cordialité. On n'a qu'un envie: dégager le tatami au plus vite!

Chef: allez savoir!

Spécialités: la tronche

Accueil 7/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15/20. Pas de pain. Pas de café. Toilettes 13/20. Formules 12,90€ le midi, 16,90€, 17,90€, 18,90€, 19,90€ et 39,90€.

Carte. Terrasse. A emporter et livraison.

2 avenue Jean Moulin

13140 MIRAMAS

Tél.04.90.17.37.84

<https://besushi.fr/>

fourneaux sont bien tenus et relèvent deux défis: "coin bistro" à toutes heures ou presque! Jolies salades, planches de charcuterie de qualité à partager ou pas, c'est vous qui voyez. Aussi (et surtout) une cuisine raffinée: "le coin resto". Le chef n'est pas tombé de la dernière cueillette de picholine. Un sacré saucier doublé d'un appliqué des cuissons. "La braisade de carottes et asperges fraîches, coriandre, miel d'acacia, noix de St-Jacques snackées". Entrée travaillée, carottes bâtonnées en 3 couleurs, sauce sucrée d'esprit asiatique avec une coriandre susurrée que j'attendais en 1ère ligne. 15/20. Un adage dit que "la sauce fait le poisson". Possible. Moi je dis "les deux font la paire". Merveilleuse sauce motivée au kirch et à l'ail des ours pour ma "lotte au lard de Bigorre, pommes de terre confites, tombée d'épinards". Oui, j'ai saucé avant d'apposer un 15,5/20 de plaisir sur l'idée et son sens du produit. Impasse sur le dessert, ne m'en voulez pas. Des assiettes bichonnées totalement inhabituelles dans un golf, endroits d'où généralement je ressors le moral en berne après m'être fait cisailler la CB. Ici, fruits comme légumes et certaines viandes viennent en voisins. Le reste des produits est souvent en culture raisonnée ou bio, toujours de qualité: viande française, cochon de Bigorre, Parmesan 24 mois, foie gras IGP Sud-Ouest, charcuterie espagnole tip-top. Voilà le monde que propose le surprenant Jean-Michel Alazard, restaurateur comme on aime. C'est à prendre ou à manger.

Chef: Jean-Pierre Collin

Seconds: John et Alain

Spécialités: ardoise sur un mois

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16,5/20. Pain individuel 14/20. Café Maison du Bon Café 2,5€ 15,5/20. Toilettes étage 15/20. Tous les midis plat du jour 15,90€ et formule 21,90€. Entrées et plats de 16€ à 29€. Groupes de 20 à 200 (et plus). Privatisation possible. Ouvert de 8h à 19h30 7j/7. Le soir: se renseigner. Terrasse ombragée. Parking privé surveillé.

Domaine de Servanes (sonnette au portail)

13890 MOURIÈRES

Tél.04.90.47.61.58

<https://labergeriedesalpillles.fr/>

MOURIÈRES

LA BERGERIE DES ALPILLES GOLF DE SERVANÈS

NT

ΨΨΨ1/2

Ça me faciliterait le boulot de vous dire "ce restaurant ressemble à tel autre". Sauf que dans cette configuration d'exception, ce profil ne se trouve pas sous le pas d'un cheval, du rare. Formidable terrasse ombragée à l'abri du boucan urbain, golf de 40 hectares cernés d'oliviers et des roches blanches des Alpilles, vieux murs de pierres voutées du XVIIème d'une bergerie devenue moulin à huile, puis un restaurant. Et un vrai mes agnelets. Pas un restaurant de golf qui jouit de son monopole pour fourguer des niaiseries baltringues au golfeur affamé coincé ici. Par le contraire du hasard et un bouche à oreille cultivé, cette table exigeante au quotidien aimante une clientèle connaisseuse de l'extérieur, et pas qu'un peu. Ya pas meilleur baromètre sur l'état d'esprit d'une maison, la fidélité du client. En terrasse, j'ai vu des couples légitimes ou pas cherchant l'ombre plutôt que la lumière, 3 golfeurs négociateurs d'affaire profitant de la formule midi à 21,9€ qui s'enfilent un flacon du Mas de la Dame à l'apéro et poursuivant avec un Croze-Hermitage de Laurent Combier, des joueurs arrivés à 14h30 en sueur soupirant d'aise devant une "pression", un vigneron local réputé se tapant la cloche sans retenue. Aussi, j'ai vu un couple aux petits soins pour ses clients: la discrète Nathaly et Jean-Michel Alazard, par ailleurs bien secondés. Lui en salle, faudrait le montrer dans toutes les écoles de restauration. Il connaît les noms et les prénoms de nombreux de ses clients qui entrent, et son entrain élégant est un bonheur à observer. Si sa cuisine était rasoir, sa cordialité serait inutile, un putt à côté du trou. Bref! Les

**GROUPES DE 20 A 200 PERSONNES
(ET PLUS)**

**PARKING AISÉ
INITIATION AU GOLF
CIRCUIT POUR BALADE
DANS LE DOMAINE**

ORGON

AUX PETITS PAVÉS

ΨΨ1/2

A EMPORTER

Midi en semaine: faut les voir tous se régaler, manger comme s'ils avaient faim! Des tables de 2 de 4 de 8! Je sais bien, nous avec Mauricette on était de la fête! Dans cette belle maison aux nappages doux et serviettes repassées, avec service à l'ancienne poli et souriant, voir les bouilles joyeuses des attablés de tous âges me ravit la 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'emballa avec les fameuses "moules gratinées à la provençale". Une palanquée de moules dodues passées au four avec thym et romarin, beurre, ail fin et persil. Un régal, les meilleures que je connaisse, faites sur place et pas décongelées de Nouvelle-Zélande comme souvent, et oui, on en apprend de belles. Sur ses grosses lèvres, le brillant du gras lui faisait comme le gloss de Pamela Anderson dans "Alerte à Moulibu". Extra: 15/20. Pour le régime, changez de trottoir: le réputé "feuilleté de l'auberge aux escargots", sauce crémée flambee 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: "ile flottante" et "mousse au chocolat" à 14/20. Service méritoire, entre travailleurs pressés du chrono et clients arrivés à 14h00 qui traînent leur temps sans respecter celui de leurs hôtes. Enfin bon: "c'est le métier". La cheminée mouline tout l'hiver, la terrasse ombragée est prête dès le printemps, fleurs sur les tables toute l'année. Une formidable auberge, un cuisinier qui régale et même, la maison fait hôtel. On avait oublié que ça existait, on ne savait plus tellement à quoi ça ressemblait. Ben voilà, faut plus chercher, vous avez trouvé, c'est "l'Auberge des Petits Pavés" de la famille Brès.

Chef: Frédéric Brès

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

Gambas flambées au pastis. Anchoïade.

Marmite du pêcheur. Filet de taureau sauce provençale.

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 2€ 14/20. Toilettes

16/20. Formule 15,50€ et menu 17,50€ avec choix midi semaine (sauf jours fériés). Vendredi aioli complet 18€ (dessert+3€). Menus 28€ et 34€. Carte. Enfant (-12 ans) 10€.
Hôtel. Etape VRP. Parking privé. Terrasse ombragée en saison. Groupes 100.
Fermetur: se renseigner. A emporter.
RD7N (N7 entre Orgon et Sénas)
13660 ORGON
Tél.04.90.59.00.22 et 06.10.76.18.06
www.aubergeauxpetitspaves.com

**ACCUEIL GROUPES
PARKING AUTOCARS
FÊTES DE FAMILLE**

PARADOU

LE CAFÉ CASTILLON

NT

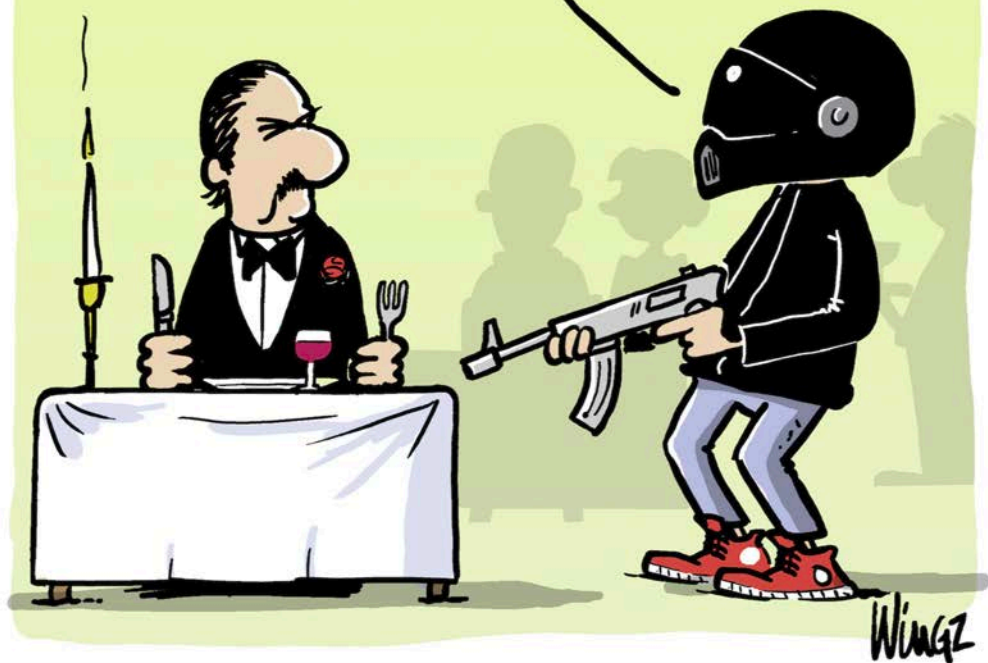
ΨΨ1/2

A EMPORTER

Village dérobé du flux touristique situé aux pieds des Baux-de-Provence, à un jet d'olive de la flambeuse voisine Maussane. Le VIP s'y planque et le quotidien déroule, sobres façades bourgeoises derrière lesquelles vivent des jardins sans arrogance. Les plus vieilles pierres sont belles aussi, telles les Tours de Castillon du XIIIème siècle et désormais mes petits castonons mignons, on y trouve un véritable restaurant juste devant la mairie et ses platanes considérables. Si vous la loupez, c'est que vous êtes miro! En reprenant en main fin 2020 la jolie boutique confiée par la commune, Kelly Walter et Thomas Vivier savaient que l'important était de répondre par la qualité à l'attente d'une clientèle locale à l'année, et touristique à l'année aussi mais surtout l'été. La maison ne prétend pas franchir la ligne jaune du gastro qu'il laisse avec précaution à d'autres, s'évertue à travailler sur le fond une cuisine gouteuse et saine, intraitable sur la fraîcheur et la qualité du produit. J'en vois de derrière mon stylo ricaner sous l'argument galvaudé par les escrocs de la gamelle qui pullulent dans le canton. Attablé avec Mauricette, je suis témoin du propos de la serveuse à la table d'à côté: "pas de poisson ce midi, pas d'arrivage". Autant vous dire qu'en zone touristique où congelé et sous-vide industriels fournissent plus de 80% des restaurants, le propos nous fait chaud au cœur. Sauf qu'on passe de trois plats à la carte... à deux si on exclut salades, burgers et le plat du jour. Dont le "pavé de taureau AOP de Camargue, charlotte de légumes, frites fraîches et mesclun". Cette viande à la plancha, c'est comme du beurre et mon couteau n'est qu'un simple couteau. La charlotte, c'est du frais un peu aride, frites à la cuisson formidable et croustillante, la fine sauce personnelle fagotée par la cuisinière est parfaite! 14,5/20 et 18€. La dame au chapeau vert en terre amicale sous les énormes pla-

LE RÉGIME MÉDITERRANÉEN BON POUR LA SANTÉ !

C'EST POUR VOUS
LA SALADE
DE PRUNEAUX ?



tanés de la place apprécie la maligne formule à 17€, avec choix. Elle classe sa "salade César" parmi les plus sincères de sa longue vie. Hein? Aiguillettes de poulet pané maison (rare), croûtons maison (rare) ailés à l'huile d'olive AOP de la vallée des Baux (rare), mesclun frais (rare), œuf dur, parmesan... 14,5/20 et 13€ la salade seule. Et puis la claque du dessert. Une "tartelette framboise/aneth" qui vous dégoupille la grenade. Pâte sablée au millimètre, appareil crémeux titillé par l'aneth en branche, framboises alignées en pleine forme. Une friandise douée qui a toute sa place en boutique spécialisée. Etonnant et (rare). 15,5/20. Café parfait, serveuse souriante comme si elle était amoureuse, les patrons se retroussent les manches en salle et en cuisine. Aux fourneaux, Kelly Walter. Fille du récent retraité de la gamelle Pierre Walter, fin cuisinier aux Baux et à Maussane, notamment passé par Baumiarière. Ceux qui connaissent ce chef remarquable comprendront l'exigence vissée par atavisme chez cette jeune femme. Famille prolongée en cuisine avec les cousins à l'ouvrage, dont un jeune pâtissier de 20 ans: c'est lui, le coupable de la tartelette! Bref! Un lieu de vie institué avec bonheur par les instances du village. Ouvert tôt le matin pour le petit noir et les tartines, jusqu'au soir avec la trentaine de bières de choix, la dizaine de cocktails et du vin des Alpilles. Lieu de vie ouvert à l'année, l'intérêt n'aura pas échappé aux locaux et autres avisés de passage à l'écoute de la bonne affaire!

Chef: Kelly Walter

Pâtissier: Thomas Cebelieu

Spécialités: cuisine de produits frais locaux: viandes, fruits et légumes de l'AMAP

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

qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain

14,5/20. Café Maison du Bon Café 1,5€

15,5/20. Toilettes 16/20. Formule 16,5€ et

menu 20€ midi mardi au vendredi. Formules

17€. Enfant 7,5€. Carte. Terrasses. Fermé

lundi sauf fête locale, familiale ou sportive.

Avenue Jean Bessat (face mairie)

13520 PARADOU

Tél.04.90.98.28.44 et 06.31.12.68.09

<http://www.cafecastillon.com/>

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 célèberrimes 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 "moussaka" de la maison dans une version "bolo" gratinée au four à bois! Lamelles d'aubergines, une généreuse portion individuelle comme pour deux, ce qui autorise Mauricette à taper (encore) dans ma gamelle. 14/20. Ce qui ne l'empêche pas piquer de nez dans sa belle "daube de poule", de caractère, puissante en bouche et servie dans une cocotte Staub en fonte pour garder au chaud et prendre le temps de siroter. 14,5/20. Un vrai restaurant comme on aime avec des nappages en salle et en terrasse (oui mōssieur, oui mādāâme), un service en rythme et aimable un peu à l'ancienne qui fait la différence entre boutique qui cherche à rafler la mise avec votre CB, et professionnel qui cherche votre confort. Même quand, comme ce midi de semaine, la clientèle se bouscule sérieusement au portillon. Belles et bonnes pizzas au feu de bois, quelques spécialités grecques et cuisine franco-provençale pour les accrocs au genre: souris d'agneau confite, escalope de veau forestière, gambas flambées au whisky, filets de rougets au pistou... Et le récent lifting des murs est une réussite. Ça fait donc une montagne Olympe de raisons d'aller vous y caler les badaginoices! 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

PORT-DE-BOUC

LA TABLE DE MAITRE PANISSE

ΨΨ1/2

A EMPORTER

Le temps passe et Cathy, fille de Paul et Elisabeth Xenides poursuit l'œuvre de ses parents qui proposaient déjà des spécialités grecques. Jamais aisé de prendre une suite, un témoin en main et un tour de main. Devenue mère de famille à son tour avec de (grands) enfants, la restauratrice Cathy Xenides aligne des journées qui comportent désormais plus de 24h! Un record titanésque du dieu grec Kronos qui en

**SIMPLE COMME BONJOUR !
INSCRIVEZ-VOUS À LA NEWLETTER
WWW.LE-BOUCHE-A-OREILLE.COM**

LA ROQUE D'ANTHÉRON

LA RENOMMÉE

NT

Ψ1/2

On ne sonnera pas les trompettes de la Renommée pour cette fois dans le village. Ni la grande, ni la petite. Juste après son salut obligé, le 1er propos du jeune reprenneur de l'adresse à qui je demande le nom du précédent taulier me répond: "Chez César, et j'espère que vous n'y avez pas mangé, les cuisines étaient pourries". Ben dis donc. Mettons la bévue sur le compte de l'excitation d'une (petite) terrasse comble et de l'impulsivité d'une jeunesse qui doit bien se passer. Point de vue choix de plats, au lieu d'aller me chercher l'ardoise, le jeune homme me la récite. Il croit gagner du temps: il en perd. Et puis moi quand le propos ressemble à la messe, au bout d'un moment je décroche. J'aurais même pu dormir. Pourtant, seulement une entrée et trois plats. J'opte pour les "côtelettes d'agneau de Sisteron pommes de terre sautées" annoncées. M'arrive une assiette avec sa jolie salade verte qui déborde, une côtelette trop cuite et une chop d'agneau, une "côte-filet" si vous préférez. Quand j'ai vu ce truc énorme, j'ai pensé à du mouton. Et ben non. C'est un agneau costaud, peut-être du broutard mais il ne sent pas fort. Viande un peu duraille, pas agréable. D'autant qu'elle fait la luge sur la surabondante sauce vinaigrette de la salade. Grosses patates des familles avec peau, persil frais. En lisant l'ardoise plus tard en sortant, il paraît que la viande était marinée au miel et à l'origan. Oubli dans le descriptif qui confirme les limites de la tradition orale d'énoncé de plats dans le détail. Bref: ça ne casse pas trois pattes à un agneau! 11/20 et 18€ quand même. Un dessert pour voir. Impossible de savoir le prix. L'aventure. Le serveur en second m'amène une fort jolie "salade de fruits fraises et framboise". C'est une erreur, il reprend l'assiette. Pour m'amener "quatre-quart perdu et ses fruits frais". Encore plus joli! De la couleur, du dressage, des coupes précises des fruits: pêche blanche, framboises, abricot. Le biscuit est identique à une pâte à savarin... ratée. Comme un baba farineux. Dommage car l'effort d'originalité est louable. 13/20. Et seulement 6€ au final. Comme quoi je suis mauvaise langue. Oui, je sais. Bilan: cafouilleux du service, cuisine familiale simple à prix pas donnés sauf le dessert, appliqué. Les tarifs des boissons sont mentionnés à la craie sur la façade du comptoir, si tu manges dehors, pochette surprise. Autrement dit, quelques réglages sont à envisager pour ce bistro qui cuisine du frais, ce qui est un bon début.

Spécialités: pas de tarifs, plats annoncés à la voix

Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 1,5€ pas pris. Toilettes 15,5/20. Ardoise. Terrasse trottoir. Fermeture se renseigner.

16 rue de l'Église

13640 LA ROQUE D'ANTHÉRON

Tél.04.42.59.68.49

ROUSSET

DÉJEUNEZ SOUS L'ARBRE

ΨΨΨ

A EMPORTER

Si vous arrivez par les chemins de traverse, vous pouvez faire coucou à la Sainte-Victoire du petit pont de pierre qui franchit l'Arc, juste derrière. La rivière délimite le domaine verdoyant au bout la zone d'activité, soyez les bienvenus dans le restaurant de Michael Guénon, terrasse ombragée en saison avec moineaux sans réservation et pierres dorées toute l'année. Les bras sont ouverts pour les couples en quête d'intimité comme les bataillons de pompiers, les clubs de cornemuse ou de bridge, les bandes de copains et les équipées de copines. Sa dizaine d'années passées à nourrir les hordes exigeantes d'affamés chez l'étoilé Chalet Mounier aux 2 Alpes (38) autorise Michael Guénon à pratiquer l'art du grand écart, groupes comme particulier qui present une alléchante et nourrissante bistronomie. Formé à la gastronomie pure, ce quadra natif du Loir-et-Cher a parfaitement intégré (et depuis longtemps) les subtilités de la cuisine provençale. "Petits gris" venus en vélo d'un producteur voisin pour la "trilogie d'escargots curry, poivron et persillade" par 6 ou 12 suivant menu ou carte, servis dans une coquille croustillante biscuitée. Comme des bonbons, 15/20. Pour les pâtes, faut du niveau sinon Mauricette fait une tête à avoir bu l'eau des nouilles! Elle encense ses "linguine Garofallo façon wok à l'émincé mignon de porc sauté au caramel, baies de goji, chou chinois, oignon rouge". Elle qui hésitait entre viande et pâte, elle bénéficie des deux en bigrement dodu! Le cuisinier, c'est "Monsieur Plus"! Chantilly en tête de pont, la sauce ajustée nappe l'ensemble et mérite qu'on la nettoie avec le bon pain mais vous ne pourrez pas: vous n'aurez plus faim! 15/20. Rarement vu de tels bestiaux dans mon assiette. Des gambas de plus de 100 grammes pour "brochette de gambas décortiquées juste saisies, dés de chorizo, sauce vierge au basilic frais". Preuve supplémentaire que le chef n'aime pas le chichiteux mesquin. Cuisson ajustée des dodus crustacés, dressage généreux voire un peu chargé, légumes frais entre fin d'été début d'automne. Citron vert, crème fouettée, vierge de légumes en fine brunoise croquante. 15/20. Faute de combattants, on décline avec tristesse les desserts! Salle ou cuisine, l'équipe est absolument formidable, fidèle au poste depuis quelques années. Escaladez le bouchon avec Vanessa Goudou et ses flacons "coups de cœur", Melvin Chevalier déroule en salle avec discrétion efficace... et la femme de l'ombre, l'indispensable Karine. Ah oui! Menu midi en semaine à 16,5€! Si vous dérivez dans le canton en quête d'un bon plan, autant éviter les chausse-trappes non?

Chef: Mickaël Guénon

Second: Geoffrey Delpech

Spécialités: carte de saison

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

14,5/20. Café Lavazza 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Vin verre Domaine des Diablos Cuvée L'Hydropathe 2018 8€ 16/20. Formule 15€ et menu 16,50€ midi semaine sauf jours fériés. Formules 26€ et 29€ et menu 38€. Carte. Groupe 70 (banquets, séminaires, mariages). Privatisation possible. Parking aisé. Fermeture: se renseigner. A emporter.

206 avenue de Villevieille

13790 ROUSSET

Tél.04.42.52.36.24

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

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

LE BISTROT DE LA GALINE

ΨΨΨ 1/2 A EMPORTER

Dans la rubrique "plaisirs de table et art de vivre dans les Alpilles", voici une maison qui reprise à peine depuis une année nous a mis le frisson dans la fourchette! A Mauricette et à moi. Et à un cousin éloigné de Mauricette tapant l'incruste qui ressemble comme deux coups de pinceaux à Salvador Dali. Terrasse au calme, celle planquée derrière avec notamment le jardin aux herbes du chef, ombragée avec vue sur le barbecue/brocherie. Très joli aussi dedans, si ça vous dit. Pour tout dire, je m'oblige à causer du décorum formidablement rénové car quand je narrerais l'ambrosie, je n'aurais plus de place à la fin. Déjà: le menu complet à 17€ 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. Copieux, de surcroit. Un second 15,5/20. Le miracle, c'est "salade d'artichaut cru, crevettes, pois chiche et copeaux de Parmesan, vinaigrette à l'estragon". L'art délicat de la taille précise et de l'assaisonnement pointu, pensé. 16/20, bim. Plats dans la lignée avec "saumon, poêlée de légumes printaniers, purée aux olives noires, siphon de crustacés". Légumes traités avec délicatesse et doigté (comme toutes les assiettes) et le pavé de saumon de belle qualité est souple dedans, un peu croustillé autour. Une merveille avec la fine giclée de crustacés. 15,5/20. Un 16/20 pour le

"suprême de pintade rôti, sauté de légumes d'été, gnocchi truffés, sauce corsée". Jus court du diable, et somptueux gnocchi fait maison qui changent du mastic habituel! 16/20. Faites ici aussi: les pâtes! Comme les "mezzelune farcis aux cèpes et ricotta, sauce tomate et origan, copeaux de Parmesan". Ils sont fermes et parfumés, donnent envie de chanter comme Pavarotti! Pavarotti et Dali à la même table, ça aurait de la gueule non? Bref! 15/20. Finitions sucrées avec "pêche en plusieurs textures", sorbet pêche de vigne et crumble sésame et un "blanc-manger, citron vert, crème spéculos et crumble chocolat" soignés à 15/20. Je vous avais bien dit que je serais trop long! Voilà, c'est fait. Pour de plus amples renseignements sur la maison, demandez à Mauricette quand vous la croiserez sur le marché. Elle est introuvable 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. Menu 17€ midi semaine. Formule 23€

et menu 28€ midi sauf week-end et jours

fériés. Soir et week-end formule-carte 33€ et

menu-carte 38€. Enfant 12€. Terrasse.

Parking aisé. Hors-saison ouvert midi (sauf

dimanche), vendredi et samedi soirs. En été,

ouvert midi du mardi au dimanche, et soir

du mardi au samedi. Programmation de

concerts de juin à septembre (se renseigner).

A emporter.

Route de Cavailon

13210 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Tél.04.90.92.11.81 et 06.29.85.32.51

SALON-DE-PROVENCE

L' AUTREFOIS

ΨΨΨ

A EMPORTER

Faut aborder le cas à l'envers. Suivez-moi, entrons. L'intégralité des codes de la restauration traditionnelle vous sautent au pif: accueil digne de ce nom, superbe salle aux recoins chaleureux. Chaises de bistrot et banquettes rouges, photos noir et blanc, tapisseries du XIXème, livres reliés et céramiques astiquées sur des étagères, presque autant que les beaux verres et les lourds couverts de grand-mère sur table. Et puis, de sacrées bonnes odeurs à l'heure du service, elles vous rappelleront des souvenirs même si vous n'êtes jamais venus ici. Bon, on mange quoi m'ôssieur le bavard du Bouche à Oreille? D'accord ligne des copains, je dis tout: c'est un self. Paf. J'en vois de derrière mon stylo faire des billes toutes rondes. Oui mes frères, un self. Et un sacrément bon où sont nombreux ceux qui viennent s'y caler la gencives en qualité depuis 2019! Faudra vous servir d'entrées maison, de plats maison et de desserts maison: exemplaire prestation! On vous apportera votre bouteille à table, le patron possède une jolie collec! Autant vous dire que le phénomène



ÉLODIE PLACE
LE COMPTOIR DE L'EOUVE
13 COUDOUX



VALENTIN SORBA
LA MAISON DE CELOU
84 CHATEAUNEUF-DE-GADAGNE



KARINE LEYDET
AU RESTO LES FILLES
13 MAUSSANE



MICHELLE GRONDIN
LA PETITE CAVE
13 GÉMENOS

MEILLEUR SERVICE

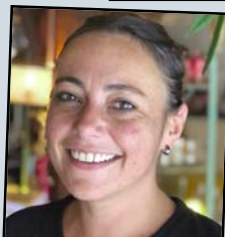
RICHARD BALON
AU PETIT NOUVEAU
83 LA VALETTE



MIMMI BIENVENUTI
JAÏ THAI
13 ALLAUCH



SOLÈNE LAUNAY
LE RIVIERA III
SIX-FOURS LE BRUSC



ÉMILIE BOUGAULT
LA PETITE CAVE
13 GÉMENOS



CASSANDRA HUMBERT
CARNETS DE VOYAGE
83 LORGUES



AURA ORDY
L'ENTR'POTES
83 HYÈRES



ALEXANDRE BRIAND
LA PETITE CAVE
13 GÉMENOS

nous change des usines à bouffe communes où on entre comme on en sort: déprimés! Ici, 3 ou 4 personnes en salle et au moins autant en cuisine! Une véritable cuisine avec ce midi cake aux légumes d'été sorti du four, salade de fèves ou de fonds d'artichaut, piémontaise, flan d'artichaut, rigolo mini-club au coleslaw, panacotta de patate douce rhum et miel (étonnant!), terrine et rillettes de cochon (faites ici aussi!) et j'en passe! La quinzaine d'entrées par service! 15/20 pour la remarquable performance des cuisines et la présentation au buffet dans de rigoureuses règles hygiéniques! Suite avec 4 ou 5 plats cuisinés présentés chacun dans sa marmite, sa cocotte ou son plat à gratins. Le Parmentier aguiche dur. Ses voisins: sauté de bœuf, suprême de volaille, joue de porc confite. Et toujours un poisson cuisiné. Fallait échantillonner pour jauger comment moulinent les fourneaux! Le chef est un bon saucier! La direction m'explique qu'il cuisine des produits bruts issus de circuits courts, dans la mesure du possible. 14,5/20. Un saucier... et un pâtissier! Même les îles flottantes sont faites ici! Facile à reconnaître: elles sont bonnes! Et pas en polystyrène! Aussi, une 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 Landriau

Pâtisserie: Jordan Dupuis

Spécialités: grand choix permanent cuisiné au jour le jour

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

prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain 14/20. Café

Maison du Bon Café 1,9€ 15,5/20. Toilettes

16/20. Menu 17,90€ le midi et 19,90€ le soir.

Vendredi soir 21,90€. Tous les samedis soirs,

buffet à volonté sur thème: cuisine lyonnaise,

grecque, polonaise, arménienne, des

Caribbes, cochon...possible. Groupes. Salle

privative (40) à l'étage équipée pour

séminaires. Terrasse. Parking devant le

restaurant. Fermé samedi midi et dimanche.

A emporter.

Route d'Aix RD 572 (visez Harley Davidson)

13300 SALON-DE-PROVENCE

Tél.04.90.45.90.81

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

LE BISTROT DU POTAGER

ΨΨΨ1/2

Adresse du centre-ville idéale avec des amis, une ancienne boutique où on fabriquait des anis. Ne trébuchez 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 grimpanes sur le crêpi décrépi d'époque, un superbe figuier, aussi. La cuisine est singulière et totale, une cuisine à 4 mains et 4 yeux ici depuis septembre 2019. Bistrotière affûtée ou avec des ondes 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 joues de bœuf et risotto, wok de poitrine de cochon fondante, linguines aux palourdes. Tel le papier buvard qui aspire tout ce qu'il voit, la salonaise Ambre Galland chope les influences du moment et l'air du temps pour les retranscrire avec personnalité dans de belles assiettes: tartare de légumes, graines en tout genre, sauce ponzu. Tataki de bonite, hummous, panisse, condiment framboise. Salade crevettes, pousses d'épinards, suprêmes de pamplemousse. Chirashisushi, riz japonais (et un tas d'autres choses). Mignon de porc, petits pois frais, oignons nouveaux grillés, jus de viande cacao/chorizo. Et même un burger doté d'un pain maison et une sauce cheddar du diable: il me l'a lui-même soufflé dans l'oreille, ça brûle! Entame avec "poulpe de Galice purée de maïs, sel fumé, pickles de betterave". Un univers, comme une comète dans le pif. Les associations fonctionnent, textures et saveurs vous galochent le palais. Faut juste aimer ce qu'on ne connaît pas, être curieux: 15,5/20 pour 14,5€. Toujours vicelard dans mes introspections, je prends le plat du jour: "paleron braisé aux légumes d'antan". Viande cuite lentement dans une sauce confiturée gorgée de sucs et de soleil, légumes frais de saisons! Racines, tubercules, bulbes, pousses, graines taillés en cubes, bâtonnets ou brunoise. Je dégaime mon 15/20 après avoir léché couverts et assiette. Et 13,5€. Cuisine sincère d'une grande fraîcheur. Service plein d'entrain masculin/féminin partagé entre salle et terrasse bondée. Le midi, Beaucoup de pressés qui ne sacrifient pas pour autant à la qualité avec la formule à 16,5€. Le soir plus peinarde été comme hiver, entre copains qui fricotent avec la vingtaine de flacons fins à prix copains, et amoureux transis qui se frôlent le dessus de la main. Sourions jusqu'aux oreilles en observant une fois encore que les meilleures adresses ne sont pas celles qui font le plus de boucan. Formidable endroit.

Chefs: Ambre Galland et Guillaume Triponel

Spécialités: ardoise du marché

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

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

13 place Eugène Pelletan

13300 SALON-DE-PROVENCE

Tél.04.42.86.35.01

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

Pastèque, fraises, pomelos, orange, ananas et melon. Tout est bon dans son austérité inattendue. Pas de sirop de menthe ni de tuile. 6€ et 11/20. Deux plats choisis, deux plats qui présentent des distorsions importantes entre intitulé et réalité. Rien de bien méchant car la maison fait le pari du produit frais, un grand bravo pour ça. Mais c'est pénible de voir une volonté d'exigence affichée voisiner avec les assiettes dilettantes de la cuisine. Si j'ai pris un café? Sûrement pas: on m'aurait amené un thé!

Spécialités: intitulés non respectés.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 15,5/20. Plat du jour 12,5€. Carte. Terrasse. Climatisation. Ouvert 7j/7 le midi et vendredi et samedi soirs.

1 Place Crousillat

13300 SALON-DE-PROVENCE

Tél.04.90.44.47.03

LA BASTIDE CHEZ MUS

NT

Ψ

Peut-être la plus belle affaire de la ville, l'hyper-centre place Crousillat, autrement dit devant la fameuse Fontaine Moussue. L'occasion d'avoir envie de siroter une mousse Chez Mus, pourquoi pas. Bref! On y mange aussi, donc. N'allez pas vous méprendre: je pense le meilleur à venir de cette maison. Après réglages. Et le problème est que je mange au présent, pas sur des spéculations d'un possible futur. La rénovation de l'endroit repris de frais par de nouveaux proprios est formidable, un beau lieu classieux façon brasserie Belle-Epoque, enfin je crois, je suis pas le mensuel "Maisons et Décors". Terrasse remplie par 45°C comme aujourd'hui: comment peut-on manger avec de telles températures? Ou la salle climatisée, pour moi. Personnel impeccable en salle, pour l'essentiel féminin, et intégralement masculin derrière le comptoir et le tiroir-caisse. Amusant. La dame est fort avenante, agréable avec des méthodes un peu à l'ancienne probablement dépassées, genre dire bonjour avec le sourire, vous accompagner à votre table et vous amener rapidement une carafe d'eau. Ça fait plaisir. Nombre de restaurants du coin peuvent prendre des notes, ça leur sera utile. La carte: sinon un plat du jour à 12,5€, une huitaine d'entrées de 12€ à 19€, deux pâtes non tarifées, deux poissons dont le dos de cabillaud à 18€, 3 burgers pour l'exercice obligé, et une dizaine de viande. Dont "la milanaise de la Bastide et ses linguines". A la dame, j'ai demandé si le veau sortait de chez le boucher avant d'être pané ici. Elle confirme: c'était vrai. J'en aurai pleuré tellement les escalopes milanaises industrialisées puis décongelées à la friteuse me défrisent l'asperge. Mais je suis triste. Si la viande est bonne, attendrie et légèrement rosée, l'accompagnement est à la ramasse: des tagliatelles trop cuites au lieu des linguines prévues et dessus, du pesto. 21€ et 12/20 malgré la viande de qualité. Une dizaine de desserts dont la tarte tatin (promise maison) et "salade de fruits au sirop de menthe et sa tuile". Tuile qui n'est pas là où je l'attendais: des tranches de fruits bruts de décoffrage posés sur une grande assiette. Aucun geste de cuisinier.

URBAN & FOOD

NT

Ψ

Je devais m'empêcher de la tirelire dans une pizzeria qu'on m'avait vantée sur cette même place Morgan, à un jet d'olive d'ici. Boutique fermée. Comme beaucoup ce lundi. Alors ici. J'ai un attachement pour les petites adresses qui se font discrètes: celle-ci est coincée entre deux plus grosses. Même que la terrasse du voisin "au coq sous la cloche" déborde sur celle de Urban & Food. Curieux. Comme s'il s'agissait de la même direction. Enfin bon: ça ne nous regarde pas Jean-Michel. Ce qui me regarde un peu quand même, c'est que la gentille dame blonde qui m'installe avec un pichet d'eau fraîche de sa propre initiative, à l'ancienne, je n'aurais jamais dû la laisser filer sans passer commande. Après j'ai attendu 25 minutes qu'on s'occupe de mon cas et encore, j'ai fait des signes à sa collègue brune qui s'en foutait puisqu'elle discutait avec une de ses importantes relations à l'heure du service en me toisant mains sur les hanches genre "minute j'arrive". C'est vrai quoi. Le client n'a pas idée de venir manger au heures des repas... bref! Excitée comme une puce devant le remplissage de terrasse soudain, elle me saute dessus souriante comme un rabot en me demandant 3 fois ce que je souhaitais boire, comme si j'avais pas compris les deux premières. Ce fut donc "rien". Plus de 40 pizzas à l'inventaire, c'est Byzance. Ou Naples si vous préférez. Quelques burgers aussi, d'autres bricoles... Encore 20 minutes pour avoir ma pizza, une calzone classique. En effet, j'avais observé les pizzas conventionnelles sur les tables à côté. Elles se bouloquent à la main mais ne sont pas aguichantes. Alors option chausson: généreux et bien rempli d'un jambon correct, œuf trop cuit, champignon frais, fromage avec des fils et un coulis de tomate atone, sans conscience que son existence est primordiale dans le plaisir à manger une

pizza. Dans le cadre de mes attributions de critique culinaire, je dois rester sérieuse dans le propose et concentré, comme le coulis de tomate. La pâte est particulièrement élastique. Disons 12/20 et 11€ pour la pizza servie brute de décoffrage dans un plateau à pizza en aluminium. Sans assiette, ça fera moins de vaisselle. Aucune illusion sur la possibilité d'avoir un café vu le chaos organisationnel, clients qui changent de tables, d'autres se lèvent pour demander leurs plats, des malotrus qui s'installent bruyamment en poussant des tables et en poussant d'autres clients pour au final mettre les pieds sur une chaise presque sous mon pif. Bref! Fin de partie: j'entre dans l'établissement pour payer. La dame blonde est au tiroir-caisse! Le terminal de paiement qu'elle me tend est gras, les touches sont dégoutantes et les chiffres entourés de noir crasseux, on n'a pas idée. Une publicité formidable pour les CB "sans-contact"... que je ne possède pas. Pas encore. Et puis le pizziolo promène des regards anxieux en direction de la terrasse pour contrôler sa serveuse brune totalement dépassée, use de pédagogie quand elle vient chercher les plats, lui explique, la motive. Visiblement c'est comme pizzioler dans un violon.

Spécialités: terrasse
Accueil 14/20. Service 4/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 12/20. Pas de pain. Café pas pris. Toilettes pas vues. Carte. Enfant 7€. Etudiant 7,5€. Terrasse. Uber Eats, naturellement. Fermeture se renseigner.
 56 place Morgan
 13300 SALON-DE-PROVENCE
 Tél.09.50.02.42.49

VENTABREN

RESTAURANT L'ÉOUVÉ NT ΨΨΨΨ

Ce soir le jardin est rempli d'une clientèle ravie de ne pas avoir à se cogner l'obéissance rigide des lieux dits "de standing". Ravie elle l'est probablement à chaque service, on n'est pas toujours sur place avec Mauricette pour vous le certifier non plus. Quand les nimbostratus remplissent le ciel de Ventabren, la jolie salle prend le relais. Non mes crevettes, le luxe n'est pas de voir de l'or partout, ni des rideaux en peau de zébu castré du Botswana, ni de sièges en peau de pamplemousse du Mékong laqué au lait de sirène du Mississippi. Le luxe, c'est ici le racé d'une cuisine douée et presque insolente. Au rythme d'un service aux petits soins sans salamalescs ni courbettes mené par le maître des lieux, le formidable Stéphane Almela. Vous le reconnaitrez, c'est lui. Bref! Devant ses fourneaux et loin des codes imposés de la gastronomie codifiée façon prêt-à-porter, Karen Favre-Almela fait sauter les coutures avec à propos. Elle sait

définitivement bien des choses sur la cuisine, probablement par atavisme familial doublé d'une opiniâtreté naturelle qu'on retrouve notamment chez le sherpa porteur himalayen, celui qui ne lâche jamais rien. Ça donne des assiettes justes, comme spontanées. 5 entrées, 6 plats et 5 desserts pour le menu-carte 34€. Dans nos assiettes (6), un métissage plaisant et inventif, que ce soit pour les entrées "fleurs de courgette farcies chèvre frais, graines et herbes, carpaccio de tomates en couleurs, caviar de tomates" ou même le classique "vitello tonato, carpaccio de noix de veau, mayo au anchois et ventrèche de thon, jaune d'œuf moelleux, copeaux de Parmesan". Du grand frais, des tableaux. 16/20. Par pure provocation, je tente "palourdes et moules de Saint-Brieuc, spaghetti encre de seiche, curry de poissons, copeaux de poutargue". Pour qu'une simple recette de mama italienne vous carambole les rognons façon plat de compétition, faut taper fort dans le touché de la sauce. Début pondéré, coquillages avec les doigts... puis les pâtes lustrées de la sauce. Le fond à la cuillère à soupe, la sauce au curry de poisson envoie du lourd en légèreté, j'me comprends. 16/20. La meilleure du monde! "Kefta d'agneau aux épices, chèvre frais et herbes, crème aux épices, houmous et aubergines". "Bouleversant" selon la pourtant blasée dame au chapeau vert, voyez un peu mais goûtez-y surtout: 16,5/20. Desserts travaillés sans oublier les fondamentaux gourmands: deux originales "crème brûlée fraise Mara des Bois, vanille, cake pistache, fraises gariguettes" et "poire pochée fève tonka, vanille, coulis chocolat au lait et mousse de marron". Les deux pétent des saveurs annoncées, et sont beaux comme ils sont bons. Pas que l'œil donc, comme les photos Instagram des desserts d'architectes au gout de rien. 16/20. Une cinquantaine de client ce soir, pour une cuisine inspirée avec des produits du marché sélectionnés servis avec entrain et sourires. Je viens de vous donner la définition du restaurant de qualité tel qu'on le conçoit et vu le niveau de compétition, à prix très mesurés de surcroît. Un bijou servi sur un plateau.

Chef: Karen Favre-Almela
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16,5/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café Vateo 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Menu-carte 34€. Enfant (-10 ans) 12€. Terrasse ombragée. Climatization. Parking aisé. Ouvert à l'année du mardi au samedi le soir, et vendredi et samedi midi. Non réservation très risquée.
 19 chemin du cimetière (plateau sportif)
 13122 VENTABREN
 Tél.04.42.92.25.68
<http://leouve.com/>

TERRASSE-JARDIN OMBRAGÉ
 PARKING AISÉ



BARJOLS

BEN&NAT RESTAURATEURS NT ΨΨ

J'en salivais des mains et m'en frottai les papilles par avance: de vrais restaurateurs annoncés! Beaucoup de monde en terrasse ce midi, un peu moins sous la petite véranda, salle non dressée avec cartons empilés: il fait très chaud. L'accueil de madame est épatant de cordialité malgré la foultitude de clients pressés qui ont pourtant le temps. Tout comme le personnel, un petit mot, un sourire. Quand ça se bouscule ainsi au portillon et que la direction regarde les clients dans les yeux comme une personne et non un cumul de CB, ça fait plaisir. Mais voilà: si on sent bien une certaine maîtrise dans l'ouvrage en cuisine, c'est un peu cafouilleux. Un menu unique le midi à 19€ décliné en formules à 15€, l'ardoise le soir. Ce midi: entrée unique "tataki de porc à l'ibérique". Pourquoi pas? La dame me dit "yapu, on remplace le porc par du bœuf". Souate. Jolie assiette, des tranches de rosbif froides et rosées, rien à voir avec un tataki mais le client aime bien le mot "tataki". C'est comme "poke-bowl" ou "pickles", c'est branché et ça cause au ciboulot quand on l'a déjà lu dans le "Figaro" chez l'ophtalmo. Bref! Viande avec sauce froide sucrée au poivron rouge, ensemble surchargé de feuilles de salade verte et de bâtonnets de betterave. 13/20. L'unique plat du jour est "cœur de rumsteak sauté minute, sauce échalote". Comme l'entrée modifiée propose du bœuf, prendre du bœuf en plat faisait un poil ton sur ton. Me voici presque obligé de prendre autre chose, sans possibilité de bénéficier du même tarif. En clair: à la carte! Faudrait prévoir une alternative plus loyale pour le midi, chers Ben&Nat! Enfin bon. Je me glisse dans les draps du soyeux intitulé "saumon snacké sauce crème à la Vodka Zubrowka" qui fait passer ma formule de 15€ à 19€. Une planche avec un filet de saumon grassouillet à la cuisson maîtrisée, doré du dos et souple dedans. Avec des feuilles de salade (encore) qui collent à la crème. A côté, un ramequin

avec un mix de patates sautées fraîches mais aspergées de chichi-panpan orange. Retour vers le futur. La ratatouille s'en tirerait mieux sans le cumin défoliant. Le paprika et les chichi-panpan comme le mauvais balsamique, on les retrouve aussi dans les recettes du Figaro chez l'ophtalmo, mais dans un numéro des années 80. Le cuisinier connaît le métier et "fait maison" mais il aurait intérêt à rester sobre dans ses réalisations, ce qui selon nous est la signature de l'efficacité. On n'est pas dans un palace dont les assiettes doivent s'accorder aux rideaux de la salle à manger. Le sentiment d'un rendez-vous raté avec ce restaurant.

Chef: Benjamin Barrère

Spécialités: épices et feuilles de salade partout. Menu 19€ et formule 15€ midi semaine. Menu 23€ et formule 19€ le midi week-end. Suggestions le soir. Terrasses.

Fermeture se renseigner.

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 13,5/20. Pain 14,5/20. Café Nespresso 2€ pas pris. Toilettes 15/20.

21 allée Louis Pasteur

83670 BARJOLS

Tél.09.73.51.05.65 et 07.49.36.85.42

LE BEAUSSET

LA SYMPHONIE DES PLAISIRS

NT ΨΨ1/2 A EMPORTER

C'est pas que la cuisine de Franck Panichi soit d'une recherche déroutante, mais le bonheur de la boulotter est total. Pas de produits tape-à-l'œil ni de mélanges modeux à la mord-moi le pneu pour séduire le gogo. Il fait juste ce qu'il sait faire sans dérailler de ce qu'il sait, il fait à manger avec doigté, et du bon mes petits cochons. Un sacré fortifiant pour le moral si comme Mauricette et moi, vous avez quelques résidus de morosité qui traînent dans nos carcasses désabusées. Les beaux jours, on profite de la terrasse à l'abri de la mairie et des platanes: le pré carré de Valérie Panichi. Elle y orchestre accueil et service avec une sincère simplicité de mamma italienne qui a une famille à nourrir... et elle est grande cette famille vu le succès ce soir! Quand on le connaît, on y revient: le "magret de canard du Périgord, sauce au miel". De ses années passées dans le Périgord, le chef né à Ollioules garde un souvenir du canard de qualité: il en a même ramenés avec lui, la preuve. Ce magret qu'il cuisine vous change de ses magrets d'importation bulgares ou autres, traumatisés, mauvais goût, durs et acres. La cuisson de celui-ci a pris son temps dans la poêle, peau scarifiée exonérée de gras superflu, chair rosée. La sauce travaillée ne se contente pas de faire galerie, un laquage savoureux. 15/20 pour 350 grammes et 22€. Mauricette a longuement hésité entre le T-Bone de veau de l'Aveyron et le faux-filet Simmenthal tan-

dis que Valérie Panichi patientait debout avec son stylo... L'imprévisible corrézienne au chapeau vert minaudait avec des petits cris de souris et un air d'adolescente pré-pubère qui veut faire l'intéressante, pour opter finalement "l'andouillette sauce moutarde à l'ancienne". Avec mon magret, ça fait deux fois ce soir que Franck Panichi signe sa capacité à signer une sauce fine qu'il touille, goute, mitonne et goute encore. Andouillette de qualité, peu grasse. Nos garnitures identiques ont de la personnalité: ratatouille à l'origan, patates sautées ail et persil et salade verte à la vinaigrette délicatement parfumée au cumin. Bref! L'andouillette de la dame au chapeau vert: 14,5/20 pour 14€. Des "desserts de cuisiniers" simples... mais c'est compliqué de régaler simplement. Pour ça, suffit notamment de choisir un bon chocolat pour la "mousse au chocolat" qui glisse avec délice en fin de bouche sur une légère amertume opportune et délicatement sucrée sans jamais forcer le trait boudiou je fais le poète: 14,5/20 et 6€! Comme pour le "tiramisu au spéculoos" l'adroite alliance mascarpone/café un peu débordée par le spéculoos. La dame au chapeau vert lèche toutefois l'intérieur de son gros verre comme un tapir aspire. 14,5/20 et 6,5€. Pas besoin de loupe pour constater l'amabilité de la tarification qui fait qu'on y revient en toutes saisons en plus que c'est vraiment bon. Comme un "bistrot de pays" ou une "petite auberge" une affaire de couple, les deux ne cherche pas à faire les intéressants. Juste vivre de leur métier en distribuant des moments de plaisir à qui veut. Des philosophes qui s'ignorent, en somme. Bravo et merci!

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 Maurice 1,8€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Plat du jour 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/>

NOUVEAU SITE WEB POUR LE BOUCHE À OREILLE!

Abonnez-vous gratuitement à la newsletter sur

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

ou en flashant le code



LA GRANGE

ΨΨΨ

A EMPORTER

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

Cuisines: Philippe Marco et Fauzi Ben Hassine

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

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

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

Suggestions. Groupes, banquets... Traiteur 10

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

34 bis boulevard Chanzy
83330 LE BEAUSSET
Tél.04.94.90.40.22

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

DOMAINE DE LA FONT DES PERES NT 0

Accueil grandiose grâce au panorama d'exception sur le vert à perte de vue avec la Sainte-Baume, là-bas. Deux prestations! Le jeune homme en haut des escaliers m'informe que le côté bistrot est ici à sa droite en terrasse, et à gauche le côté gastro. Pour moi. Je décline la terrasse. Equipe de salle de 5 personnes, chacune se plie en quatre pour m'installer devant les cuisines ouvertes. Le gastro, donc. 5 entrées de 12€ à 16€, 6 plats de 23€ à 39€, 5 desserts de 12€ à 15€ si on exclut les possibilités de fromage. Des tarifs à la hauteur de l'endroit, faut voir à l'usage. Mise en bouche amenée rapidement, "crevettes crues et cuites au basilic". Deux belles crevettes coupées en deux, 4 morceaux. Brutes de décoffrage, pas agréable sinon pour la crevette crue un gout puissant de marée presque inquiétant. 11/20. Entrée "les petits pois à la française, tartelette friable, crémeux de chèvre frais, salade du jardin et jambon ibérique". Selon Escoffier, oignons et laitue sont de la partie, mais pas ici. Où est la tartelette? Noyée dessous, feuilletage duraille au Parmesan. Et puis sur elle, une flaque de fromage trop liquide, une courte brunoise d'un jambon dur, des machins et des trucs comme des pétales de fleurs qui ne cassent pas trois cosses à un petit pois. Mais surtout, c'est pas tellement mangeable. A cause d'une calamiteuse surcharge en sel, un défoliant sur les produits frais utilisés. Les cuisiniers de la nouvelle génération ne goutent plus leurs préparations. C'est la génération Top Chef et Instagram. Enfin bon. Pour ne pas éveiller les soupçons, je me force à presque tout avaler, un cauchemar, j'ai les yeux qui pleurent. 5/20 et 15€. J'attendais du réconfort avec le mérout de Méditerranée. "Yapu" qu'on me dit. Quand on ambitionne un certain standing avec une prestation irréprochable pour le client, faudrait voir à l'informer avant qu'il commande son plat. Du coup, "les poivrons sweet, volaille farcie sous la peau au beurre de verveine, pomme de terre confite au jus, salicorne et giroles". Pas vue l'ombre d'un mini-poivron doux entier, il est en purée, avec un jus improbable et des épices bizarres. Pousses d'épinard frais, salicorne croquante, sauce travaillée. Haricots verts entier gros comme les doigts de Hulk, durs car peu cuits. Indélicat pour des assiettes titrées "gastro". Tiens? Des giroles clous, ça faisait longtemps... La dodue volaille (le blanc) est souple après cuisson "basse température" (sous-vide), deux jolies tranches contisées

au beurre de verveine... trop salé lui aussi! Ça devient un style! Je fais mon (demi) deuil de plaisir pour 29€: 10/20. Service aux belles individualités mais qui se marche un peu sur les babouches, on ne sait pas trop qui fait quoi. Serviette en papier. Carte des vins nationale et, sinon un magnum de Pibarnon à 195€, la maison joue le monopole de la vente de sa propre production en Bandol. Je ne comprendrais jamais cet esprit de moi sinon rien. Enfin bon... La cuisine sans relief renifle la sueur de l'effort, cherche à faire compliqué quand tout est pourtant simple lorsqu'on possède des produits frais à portée de main. Énorme déception, repas absolument pas à la hauteur des prétentions lisibles de l'établissement. Et puis, au lieu de recopier comme des ânes les dossiers de presse des restaurateurs, les blogueurs culinaires "influents" ainsi que les journalistes officiels devraient plutôt manger. Histoire de respecter le lecteur.

Chef: Raphael Linossier

Spécialités: bistrot, gastro et vue panoramique

Accueil 13/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 18/20. Pain 14/20. Café 3€ pas pris. Toilettes 15/20. Environnement 18/20. Pas de menu. Carte bistrot ou gastro.

Parking. Fermeture se renseigner.

1306 chemin de Pontillaou

83330 LE BEAUSSET

Tél.04.94.15.21.21

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 désespère 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! Loin de là! On dit que "la sauce fait le poisson"! La sauce fait aussi la volaille, cuite en souplesse! Cot-cot correcte: 14,5/20. Fromage prévu au programme suivant le menu. Rayon sucré, toujours la régalaide "tarte chocolat et sorbet mandarine", maîtrisée. En même temps au bout de 20 ans... 15/20. Pareil pour ma "tarte aux pommes" qui n'est pas là tous les jours! Version fine et caramélisée, circulaire! 15/20. Les belles assiettes sont sages, ne comptent 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. Climatization. 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 recitilignes! Le chef Fabrice Goumand 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 chaland affamé

attiré par la douce musique d'un régal à douce tarification fait la queue au Tify en attendant son heure, il arrive qu'il y ait de rares trous d'air, des "passé à travers". Tant de plats faits maison servis en moins de deux heures... sûr que ça ne risque pas d'arriver aux ouvriers de sachets et aux friteurs-killers! On n'a pas affaire ici à un cuisinier de 3ème zone m'sieur-dame! Avec Mauricette, plus que jamais le teint frais mais l'haleine beaucoup moins, on a même trouvé cette année quelques charmes supplémentaires à la cuisine du franc-comtois de naissance Fabrice Goumand: il nous gratifie de nouvelles recettes! La dame au chapeau vert a choisi le menu le plus cher. Bon. En même temps: 24,90€. Vu le contenu, c'est Byzance dans la gamelle! Entrée "clafoutis d'aubergines et gambas décortiquées, crème de crustacés". Belle assiette rectangulaire noire: mesclun sur le côté, comme une vierge de fine brunoise de légumes crus alignée comme à l'armée, et le dodu ramequin orné de deux maousses gambas aux mêmes yeux globuleux que Mauricette quand elle voit passer George Clooney à la télé! Un régal à 15/20! Son plat est un cantique en l'honneur du poisson cuisiné: "duo de lotte et saumon à la vanille, cassolette de pomme de terre feuilletée". Assiette chaude! Médailles de poisson colorés au beurre, caressés par un beurre nantais à la vanille. Avec l'entrée, ce plat rappelle les grandes heures de la cuisine classique française, quand on ne mangeait pas encore avec des pincés à épiler des plats modeux, et que les sauciers malicieux étaient heureux quand les assiettes revenaient en cuisine nettoyées jusqu'à l'os. 15/20 facile. Le dessert n'est pas à la hauteur du reste, une "mousse au chocolat" maison tristounette à 13/20. Un classique des cuisiniers salés: la pâtisserie les 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. Tarraillette 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 amateur 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 Goumand

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

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 15,5/20. Café Malongo 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule 15,90€ et menu 19,90€ midi et soir selon disponibilités. Menu 24,90€. Enfant 9,90€. Carte. Terrasse ombragée en saison.

**Climatisation. Grand parking à proximité.
Fermeture: se renseigner. A emporter.**

79 boulevard du front de mer

La Favière

83230 BORMES-LES-MIMOSAS

Tél.04.94.71.40.98

BRIGNOLES

AU VIEUX PRESSOIR

ΨΨ1/2 **A EMPORTER**

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

Chef: Yoan Sautereau

Seconds: Sylvain Lambic et Hervé Peran

Spécialités: carte sur 3 mois

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

13/20. Café Malongo 1,9€ 15,5/20. Toilettes 16/20. Formule 15,7€ et menu 17,7€ midi du lundi au samedi hors jours fériés. Carte. Enfant 12,7€ (jusqu'à 11 ans). Banquets, mariages, séminaires jusqu'à 110 (autocars). Terrasse avec brumisateur. Parking aisé. Ouvert 7j/7. A emporter.

Le Plan RN7

Route de Marseille

83170 BRIGNOLES

Tél/fax.04.94.69.97.49

www.au-vieuxpressoir.fr

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

CARCÈS

LE PATRIARCHE

ΨΨΨΨ **A EMPORTER**

Le coin bucolique invite à gamberge, aide à faire le point sur nos vies agitées. Début d'automne, du vert qui décline en colline, des vignes en grandes lignes, quelques maisons regroupées en hameau comme les grains de raisin sur leur grappe. Au bout du chemin, des murs du 12ème siècle organisés sur les terres du domaine viticole Château Sainte-Croix. L'imposante cheminée attend le froid, la terrasse cernée de vignes lui passe le relais pour l'hiver. Et aussi avec Mauricette, on a mangé chez d'Ysaline Lienne et Rudy Tortora. C'est not' métier un peu quand même. De l'enthousiasme menu à 19€ le midi (j'vous jure) au soyeux menu à 49€, c'est Byzance point de vue cuistance. Même les tarifs "à la carte" font copain avec votre porte-monnaie. Le pas trentenaire et expérimenté couple a mouliné dru dans l'espace de la gastronomie étoilée: Villa Madie à Cassis, Belvédère à Porto-Vecchio (ils s'y sont rencontrés), Koh-i-Nor à Val Thorens, et même le Périgord... Natif du canton et diplômé du CFA Saint-Maximin, le chef se forme au métier chez un certain Henri Bastian du Clos des Vignes, et à la découverte de son terroir par son grand-père (Le Patriarche c'est lui!) avec qui il trottait dans les collines à découvrir les mystères de la terre et des plantes. Surprise! Salle remplie de clients avec la même idée que nous: se régaler un midi de semaine! Turbulente entrée en matière: mignardises salées. On n'a pas choisi notre menu qu'on nous gâte déjà! Velouté de chou-fleur, mini-club, ballottine de volaille. 15/20. Après notre commande arrivent nos mises en bouche "vierge de maïs, émulsion au boudin noir". Oui, c'est possible, on aura tout vu, vous allez voir: toutes les associations sont possibles avec ce chef. Et ça fonctionne: 15,5/20. Les produits sont désarmants de simplicité, l'interprétation monte au

front avec des plats qui vous rentre dans le chou en vous caressant dans le sens du poil. Comme l'entrée du menu à 29€: "pressé de tête de veau garni de courge et pistache, aillé" géométrique et haut en couleurs. 16/20. Idée aboutie terre/mer: "filet de plie rôtie, raviole d'échalote, jus de viande à la noisette et fruit de la passion". L'art du poisson ici aussi, en pleine terre. 16/20. La prestation garde l'équilibre avec les desserts: "poire pochée et caramélisée, croustillant de pain d'épices et ganache montée/fumée au foin, chocolat blanc, émulsion au poivre de Timut". Les desserts contemporains au goût de ce qu'ils promettent sont rares: on prend! 16/20. Mauricette à la carte: "pavé de veau roulé à la betterave fumée, crémeux et carpaccio de chou-fleur" viande cuite lentement, à-côtés aussi malins que délicats: 15,5/20. "Croustillant cacao amer et cèpes, macaron ganache chocolat, crémeux de cèpes et crème glacée au thé Matcha". Déstabilisée par le crémeux de cèpes, elle colle un injuste 15/20 tandis que personnellement je notais 15,5/20. Service doué apaisant, mieux que parfait. Je suis trop long, je stoppe mon bavardage. De toutes façons, vous savez ce qu'il vous reste à faire.

Chef: Rudy Tortora

Second: Hugo Kirchhofer

Pâtisserie: Cécile Vieban

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 17/20. Pain maison 14/20.

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

Menus 19€ midi semaine, 29€, 49€ (avec formule 39€) et 75€. Carte. Groupes 80/200 suivant saison avec visite des caves possible.

Climatisation. Terrasse ombragée face aux vignes. Parking du domaine. Fermé mardi et mercredi. Mercredi soir l'été: soirée tapas! A emporter, livraison.

Route du Thoronet
83570 CARCÈS
Tél.04.94.77.22.82

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

CARQUEIRANNE

E-SUSHI

ΨΨ1/2

A EMPORTER

Devanture astiquée comme un sou-shi neuf, comptoir-vitrine où s'exposent les beaux produits, la concurrence les planquent souvent. S'activent de véritables cuisiniers, tous saluent y compris le patron... perceuse en main! Non, Romain Allegro ne cuisine pas à la Black et Decker même si il a rapidement percé dans l'art délicat du sushi: il fignolait juste la décoration de son mignon estanco avec sa huitaine de chaises. A un jet de tofu de la place de la République, on s'installe sur la terrasse du centre-village pour regarder passer le chaland. Dans un strident cri de karateka qui a fait s'envoler les oiseaux, Mauricette pourtant sans kimono décide: "plateau duo". 42 pièces, 7 types de sushis qu'on s'est plus ou moins partagé. Vous con-

naissez la dame au chapeau vert, reine du partage équitabile à son avantage! Des notes qui s'étalent de 14/20 à 15/20! Les délicieux makis saumon/cheese (avec feuille de nori) font regretter de ne pas avoir pris de sashimi tant le poisson est de qualité! Saumon exigeant et pour le thon, longue à sushis. Ça nous change du poiscaille poissons bas de gamme vendu à prix d'or par les tiroirs-caisses du genre nippon d'opérette. Pas de ça ici. Pour rameuter la clientèle locale, du retraité avisé au rugbyman pro exigeant, ne jamais prendre le client pour un dindon. Bref! Les yukis poulet frits/chèvre sont comme des friandises, on ouvre grandes nos bouches avec les californias avocat/thon aux sésames, ceux avocat/thon cuit sont un peu en dessous, les springs avocat/crevettes/menthe claquent, fins makis crevette tempura/curry croustillent en sauce (maison), superbes springs jambon cru/chèvre/noix/miel où le jambon futé remplace la feuille de nori, pas sûr qu'ils existent à Osaka ou à Sapporo. C'est le jeu du sushi inventé qui n'a pas l'exclusivité japonaise. Transgression et créativité à l'occidentale, l'équipe mouline du ciboulot pour faire du bon boulot. Car il fallait des hommes (et des femmes) pour porter l'idée. De vrais cuisiniers (bien d'chez nous) aux couteaux aiguisés qui maîtrisent sérieusement le genre sushi, un service vif et heureux dans l'implication, et le patron. Romain Allegro, 38 ans aux derniers œufs d'urteurgeon, une carrière de talonneur de haut-niveau (RCT) et le physique qui va avec. Ce phénomène d'énergie (pas facile de le suivre) sait ce qu'est l'exigence au quotidien, d'aller au bout, dépasser ses limites: je connais un peu son histoire. Pourtant pur gamin du village, il arrive à lui seul à remettre en cause la formule "nul n'est prophète en son pays". Il est heureux au turbin chaque matin. Rien d'étonnant à ce qu'il fasse un carton dans le canton au box-office des sushis de qualité. Allez hop: on fonce, ou alors restez devant votre télé en vous faisant livrer, renseignez-vous en téléphonant au 04.89.79.20.35 ou sur le site oueb. Banzai!

Cuisine: Simon Lerda et Micky Randazzo

Spécialités: sushi, chirachi, maki, sashimi, yuki, californias, spring-roll. Poke bowl.

Nouilles sautées. Tartare. Ramen. Soupe.

Tempura.

Accueil 13/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14/20. Pas de pain. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Plateaux de 12€ à 85€. Carte. Enfant 5€. Terrasse. Ouvert 7j/7 sauf dimanche midi.

49 avenue Jean Jaurès
83320 CARQUEIRANNE
Tél.04.89.79.20.35
<https://www.e-sushi83.com/>

Plateaux de 12€ à 85€

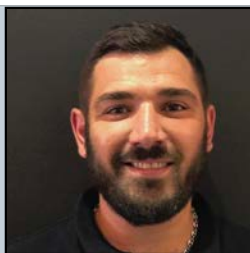
www.e-sushi83.com

A emporter et livraison

Hyères, Carqueiranne, Le Pradet



RÉMY KOESSLER
L'EDEN RESTAURANT
13 ÉGUILLES



TRISTAN BUIETTE
BISTROT COCOTTE
13 AURIOL



JONATHAN ROUZAUD
LA TABLE DU CHEF
13 MARSEILLE



CYRIL LAPEYRE
LES L DU MOULIN
84 CADENET



ADRIEN LOUIS
LA MAISON DE CELOU
84 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE



FANNY AIMERITO
FAVOUILLE
13 ÉGUILLES



THOMAS GLUCKSMANN
LE BISTROT DE LA PASTIÈRE
84 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE



KAREN FAVRE
L'EOUVE
13 VENTABREN



KAREN POGOSYAN
LA PETITE CAVE
13 GÉMENOS



PIERRE LORIN
LE RIVIERA III
83 SIX-FOURS LE BRUSC



TRISTAN GAUTIER
L'ARDOISE DE TONY
13 CARNOUX

LE PUB NT



Les nouveaux proprios venus d'ailleurs n'ont eu qu'à entrer dans les pantoufles et à se planter derrière le tiroir-caisse de la maison créée par Fabrice Giuliano, le fondateur. Lucides, ils ont précieusement gardé quelques idées de cuisine bien que certaines recettes se soient fait la belle comme le fritto-misto di mare sauce tartare et les brochettes de gambas à l'indonésienne. Point de vue service, c'est un peu court, entre manque de personnel et clients pressés pourtant en vacances. Même avec la meilleure volonté d'un service en salle et en terrasse tenu à bout de bras par le pilier de la maison Pietro Stangoni secondé par une joviale serveuse, ça ne suffit pas. Enfin bon. Plat souvent pris ici, le "foie de veau à la vénitienne". Toujours l'abat tranché façon tagliata, avec une (trop) abondante sauce ou baigne une ventrée considérable d'oignons blancs, mais sans la finesse du Xérès des années précédentes: je ne l'ai pas senti. La purée à l'huile d'olive tenue au chaud dans son caquelon a disparu (snif), remplacée par une montagne de patates grenailles qui n'en sont pas, toutefois bien cuisinées. 14/20 pour 24,50€. Comme dessert du jour, du frais avec "salade d'ananas" mais pas que! On y retrouve taillée en régulière brunoise de la pomme, ainsi que des suprêmes d'orange. 8,50€ et 14/20. Les moules marinières sont à 18,40€, la salade César à 19,90€, le grawlak de saumon à 23,90€ et le tartare/frites vendu 19,80€... Je suis personnellement prêt à déboursier 20% de plus au restaurant quand le personnel répond présent, et que la cuisine affiche du répondant. Ce qui n'était pas le cas ce midi même si j'ai pris un certain plaisir à me retrouver face aux mats des bateaux, terrasse en bois et intérieur au mobilier confortable, art-déco. La sympathique nouvelle direction me confirme qu'il manque du personnel en salle, mais également en cuisine. Quel métier!

Chef: Aurélio Giuliano

Accueil 13/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 2,5€ pas pris. Toilettes 14,5/20. Suggestions du jour. Carte. Enfant (-10 ans) 13,90€. Terrasse. Parking public. Fermeture se renseigner.

4 avenue Elie Gautier

Port des Salettes

83320 CARQUEIRANNE

Tél.04.94.12.96.54

SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX!



GUIDE LE BOUCHE A OREILLE 

LE CASTELLET

LA FARIGOULE



La cuisine de Frédéric Flosi, c'est du net. L'avantage des cuisiniers d'expérience, c'est qu'ils régalent là où ça fait du bien, sans tourner autour du pot, directos droit au but, bon et beau: le job. A la fin du repas Frédéric Flosi vous répond sourire en coin: "bah, ce plat est tout simple à faire". Mon œil. Le daron a du métier: né ici, passé par des cuisines de Saint-Tropez à 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 "poêlon de champignons retour de cueillette, lard de safranés". Et pas une gamelle lilliputienne! Entrée avec la générosité d'un plat! Chanterelles, trompettes de la mort, mousserons, cèpes... et un peu de safranés! Joliment grassouillet, rissolé au bon lard qui figrole, pas le micro-lardon en sachet des carbonara de Flunch. 15,5/20 pour 12€. Suite logique: "Cocotte de rognons de veau, lard corse et champignons". Rognon présenté entier et rosé, gros Laguiole "Bougnà" pour débiter, sauce gourmande liée, patates et champignons. Un plat enthousiasmant tenu au chaud pour être siroté à son rythme. 15,5/20 et 25€. La formule du midi est du même tonneau que l'ardoise, cuisinée à l'identique. C'est ainsi que Mauricette s'envoie les jolis "agnoloti aux asperges, cèpes, parmesan et roquette", sauce douillette qui n'altère pas la saveur de la fine farce de ses pâtes, généralement rectangulaires, ici demi-circulaires. 15/20. Un monument que la "daube de sanglier" escortée entre-autre d'une cucurbitacée du moment, sans doute de la courge. Entre puissance et délicatesse, la recette vous éclaire le gyrophare dès le 1er coup de fourchette. De la cuisine ça, monsieur, madame. 15,5/20, record mondial pour une daube. Mais quelle daube! Entrée et plat pour 24€, le rapport qualité-prix a du coffre! Une cuisine raffinée de saison servie à table dans des caquelons et poêles en cuivre, qui se défoule dans le suc rustique, cuisinier qui trempe le doigt même s'il connaît ses sauces par cœur! Ah oui: deux grandes nouvelles! Eric Gantel est toujours de bons conseils en salle, et plus que jamais, faudra réserver à "La Farigoule". Lassé de ne pas savoir dire non et de faire plus de 100 couverts par service l'été, Frédéric Flosi se recentre désormais sur la quarantaine de 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 2€ 13/20. Toilettes 15/20. Formule 24€ et menu 28€ suivant disponibilité. Carte. Enfant 11€. Terrasse ombragée. Groupes 40. Privatisation possible. Fermé lundi soir, mardi soir et tout le mercredi hors-saison. En saison se renseigner.

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

COGOLIN

BRAISE & COW

ΨΨΨ

A EMPORTER

Il s'appelle Yohan Aupiais. Un sacré original: il déteste tout ce qui est moyen dans notre monde moyen où le moyen fait la loi. Si je vous demande d'aller vous garnir le coffre à gourmandises à sa table, c'est qu'il porte une belle idée du métier de restaurateur... ce qui nous change des petits marquis de la gamelle qui pullulent dans le coin comme ailleurs! Avec sa compagne Corinne Garcia, cursus "gastro" et cuisine privée: exigence du détail pour un ouvrage au quotidien. On mange quoi à Braise & Cow? Spique 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 flam-bée (ou pas) au Jack Daniel's, entrecôte d'Argentine, faux-filet mûré sur l'os, filet de bœuf grillé, de l'Angus US, Wagyu, Blonde d'Aquitaine Kobé suivant le marché... Plus rare dans un restaurant qu'on croit clouté pour le strict viandard: le poisson entier cuit au feu de bois! Bio ou sauvage! Aussi, le strict cuisiné pour une régalade envisagée: foie gras du Périgord, chutney de mangue safrané, pain d'épices maison. Artichauts farcis à la barigoule. Foie de veau poêlé, jus au miel et gingembre. Ris de veau braisé aux truffes. Suprême de pintade sauté chasseur... Le travail de nombreux guides de restaurants s'arrêterait là, au bout de l'énumération de plats. Pas moi. J'ai mangé un "Grawlax de saumon rose, saladine de fenouil": l'entrée du menu du jour. Fenouil blanc émincé allié de circonstance avec la rouge Chioggia, jus d'agrumes, pain suédois aux graines pour pousser. Et un saumon formidable, ferme et mariné au jus de betterave et taillé compas dans l'œil par l'adroit cuisinier au couteau aiguisé. Un 15/20 net. Ne pas tâter du bovin ici serait chagrin. Alors "bavette d'aloïau 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. Pâtisseries passées dans de belles maisons. Corinne Garcia se consacre au centre de friandises: Russe au praliné, profiteroles intégralement maison, dôme choco-mandarine et crème anglaise à la mandarine impériale, omelette norvégienne citron-griotte... Grande terrasse 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 quoi?

Chef: Yohan Aupiais

Pâtisserie: Corinne Garcia

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

RESTAURANT PIERRE

NT

ΨΨ

Remplace "L'un des Sens" qui fut positivement référencé par nos services. Vendu, cuisinier-patron parti vers d'autres cieux que le turbin de son sacerdoce de la sauce au quotidien. Pourtant doué, il aurait changé de métier: peut-on lui en vouloir tant la cuisine est un métier rude pour ceux qui le pratique sérieusement? Bref! J'arrive à midi-quinze et le serveur-patron fume sa clope devant la vitrine. Rien de grave, personne dans la salle, je suis le 1er client. Et le dernier aussi! Hébé! Le taulier m'avoue fièrement avoir mis des prospectus partout. Ça marche fort les prospectus. Mais passons. Les vitres de la vieille porte d'entrée sont usées jusqu'à la corde. C'est ballot car le chaland peut penser qu'elles sont sales, ce qui pour un restaurant asiatique est très risqué point de vue fantasmagique de l'hygiène. Dedans c'est propre même si la poubelle des toilettes est remplie et le distributeur de savon vide. Pas de menu et la carte, étirée en longueur comme souvent chez les vietnamiens, ne cherche pas à vous flinguer le crapaud. La carte des liquides fait de beaux efforts mais les eaux sont chères... Le serveur-patron m'amène les fameuses chips de crevettes: infectes! Préparées depuis la Saint-Mao, elle renifle une odeur de plastique. J'encourage le taulier à goûter, ce qu'il fait avant de filer en cuisine. Pfiut! Nous n'entendrons plus jamais parler de cet incident diplomatique de 3ème ordre. Le salut dans la fuite. Mon

entrée, "ravioli assortiment vapeur" avec deux ha cao crevettes et xui mai crevette dans leur panier en osier, posés sur une feuille de salade verte, sauce soja à côté. Pas de quoi se fouetter de plaisir, et je préfère le ravioli crevette au porc souvent proposé qu'on m'aura épargné. 12/20 pour 5,5€ alors même que cette entrée est annoncée 6,5€ sur la carte. Le plat d'après, fallait le choisir au milieu d'un tas d'autres. Le problème, c'est que les plats rédigés en vietnamien, c'est du chinois. Ils nécessitent des explications. Une faute d'amateur: le client non-initié n'y comprend rien! Alors le service passe l'intégralité de son temps à expliquer. Vu la foule ici grâce aux prospectus, rien de pénalisant ce midi. Bref! Option découverte avec mes "nouilles Won Ton Hoang Than"! Que ceux qui savent lèvent le doigt! J'ignore s'il s'agit de la recette originale, mais dans la belle assiette creuse: nouilles, soja cru, ravioli aux crevettes (encore) trois crevettes décortiquées et dodues, des herbes, du citron vert et des tranchettes de porc confit comme caramélisé aux épices, j'ai tout bouloté avec plaisir. 14,5/20 et 10,50€ seulement. Bon. Que je vous dise que le patron est un cuisinier rencontré comme employé du côté d'Aix-en-Provence voici une paire d'années, Pierre Aubry. Le voici en salle, sa femme cuisine. Plutôt bien d'ailleurs. Notez qu'il fait ses propres glaces, ce qui est forcément mieux que les glaces infectes fourguées dans les restaurants asiatiques en général, les moins chères du marché car faut bien gagner sa vie même en empoisonnant le client, m'en fout, c'est pas ma famille. Bref! Adresse déprimante ce midi et pour tout vous dire, je ne suis pas sûr que ça évolue dans le bon sens. Je vous aurais bien parlé du café bio que propose fièrement la maison, mais il ne m'a pas été proposé.

Chef: Thi Aubry

Spécialités: vietnamiennes

Accueil 10/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 14,5/20. Pas de pain. Café pas proposé. Toilettes 14/20. Carte. Ouvert 7j/7 le soir en été.

9 rue Carnot

83310 COGOLIN

Tél.04.89.25.51.99

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 loongtemps 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 impeç 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

COLLOBRIÈRES

HÔTEL-RESTAURANT DES MAURES

ΨΨ1/2

Si j'avais un seul conseil à vous donner: avec le peu d'amis avec qui vous n'êtes pas encore fâchés, foncez toutes affaires cessantes (et sans trop vous charger au petit-déjeuner) chez la famille Borello. L'aventure de l'Hôtel-Restaurant des Maures dure depuis 1886 alors autant vous dire que les canards du Réal Collobrier qui pataugent sous la terrasse, ils en ont vu du monde! Et du beau monde comme on dit! Les VIP blasés de

COTIGNAC

LA TABLE DES COQUELICOTS
NT

ΨΨΨ

Continuité et régularité: credo de Marc Taine, capitaine du bateau des "coquelicots". Faire bon à l'année en satisfaisant tous les porte-monnaie, ce qui n'est pas une mince affaire. Depuis 2011, 10 ans déjà, ce restaurateur régale le chaland avec une cuisine adaptée à l'époque et au lieu! Sans sacrifier à la qualité ni augmenter ses tarifs, il chouchoute le client entre brasserie soignée (les frites fraîches sont formidables!) et semi-gastro généreux. Menus de 15,5€ à 39€ et un choix presque questionnant à la carte pour le suspicieux que je suis. On pourrait s'y perdre et pourtant, pas de bricolage en cuisine ni de trucage à la vas-y que j'embrouille ma grenouille, rien que du positif pour se garnir le buffet Henri II. Et vu la marée de clients qui tapent à la porte en terrasse les beaux jours, ça mouline dru aux fourneaux! Boudiou! Produits bruts en série illimitée et cuisinier-saucier pas piqué des hannetons! En salle, c'est pas mal non plus sauf qu'eux leur truc, c'est pas les sauces et les cuissons, mais les "bonjour", les "merci" et les "à bientôt messieurs-dame"! Bref! En direct "côte de veau aux morilles". On n'est pas dans la niaiserie de la cuisine modeuse, du classique travaillé propre, une côte épaisse avec sa sauce fond de veau légèrement crémée finement ajustée au Porto. Plusieurs morilles dodues, pas de la miette. Garniture féculent/légume: ratatouille en fine brunoise un peu trop poivronnée à mon gout et surtout, un gratin dauphinois qui donne envie de visiter Voiron et La Tour du Pin! 15/20 et 20€. Dessert fait ici, travaillé sur une base de génoise, un mignon "bavarois aux fruits rouges" entre mousse bien tenue et coulis. Un coup de cuillère blasé et sans conviction dans la chantilly et pourtant, surprise mes seigneurs: Chantilly maison de belle densité! Un petit "plus" rare dans les desserts en milieu touristique! 14,5/20 et 7€. La carte des boissons est rondelette et n'en profite pas pour vous taper sur le casque, y compris les eaux. Belle prestation globale avec une cuisine bien faite en toutes saisons. Vous avez le droit de préférer la salle nappée de blanc avec ses murs en pierre, mais faudra revenir hors-saison. Été comme hiver, pour se lasser de l'adresse sous les platanes du "Cours" Gambetta, faut y mettre un peu de bonne volonté et ça ne m'est pas encore arrivé!

Chef: Jean-Luc Prud'homme**Second: Valentin Anelard****Spécialités: carte de saison**

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain individuel 15/20. Café Kimbo bio 2€ 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Menu midi semaine 15,5€. Menus 30€ et 39€. Carte et suggestions. Enfant 12€. Groupe 30. Fermeture le lundi. Marché le mardi.

10 cours Gambetta
83570 COTIGNAC
Tél.04.94.69.46.07

LA CRAU

LE PATIO

ΨΨΨ

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

Chef: Julien Février**Spécialités: provençales classiques et saveurs d'ailleurs****Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité**

prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Noailles 2€ 14/20. Toilettes 15,5/20. Formule 15,90€ midi semaine. Menu 29€. Enfant (-12ans) 11€. Carte. Groupes 80. Climatisation. Grande terrasse sur la place. Parkings gratuits à proximité. Fermeture: se renseigner. Plateau coquillages à volonté 30€ chaque jeudi soir.

Place Jean Jaurès (place des boules)
83260 LA CRAU
Tél.04.94.75.58.43
<https://www.lepatiolacrau-83.fr/>

DRAGUIGNAN

LA VILLA DOLCE

NT

ΨΨ

Une des meilleurs pizzas napolitaine jamais boulotée dans le canton! Modèle baptisée "pizza La Villa Dolce" avec sauce tomate, ricotta, bresaola, emmenthal, buffala et roquette. Pas radine de la portion et d'une cuisson rare, je n'ai pas boudé mon plaisir d'autant que la pâte est formidable. Gloire à ce pizzaiolo rigoureux, visiblement un employé qui aime son boulot: 15/20 et 14€ mais ça les vaut. Dessert étonnant dans un tel lieu ambiancé lounge-discothèque-cocktails-macumba: "coupe de fruits et son sabayon". Assiette soignée égayée de fruits pas seulement pour la déco, meringue, sabayon à l'orange généreux dans un (trop) grand verre, verrine de salade de fruits frais pas du jour, macérée et maquillée avec cassis et groseilles posés dessus. 8€ et 13/20. Point de vue assiette, il s'agit d'un plan correct malgré le relatif banal de la carte des autres plats: pavé de saumon, risotto de St-Jacques, milanaise, tartare, burger et un filet de bœuf Rossini au miel... Et puis entretenir la salle serait une bonne chose pour ne pas effrayer le chaland: vitres sales, miettes de la veille ou l'avant-veille sur le plancher et traces de calcaire sur les verres. Le patron est en cuisine, il ne peut pas être au four et au moulin. Je pense que le personnel de salle est déjà parti depuis mon passage, et d'autres sont arrivés mais c'est pas gagné vu la pénurie de bras dans le métier. Bref! Grande terrasse, grand parking. Si ça se trouve vous êtes passés mille fois devant en virant du côté du Col de l'Ange. Et au cas où vous appréciez les pizzas napolitaines de qualité, faut pas vous gêner. Pour le reste, c'est vous qui voyez.

Chef: Alexandre Azoulay

Spécialités: pizza napolitaine

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pas de pain. Café Lavazza 1,7€ 13/20. Toilettes 14,5/20. Carte. Pizzas. Terrasses. Parking aisé. Accueil groupes.

509 avenue de Tuttlingen
83300 DRAGUIGNAN
Tél.04.94.68.29.30

ENTRECASTEAUX

SUNSHINE CAFÉ

NT

000

A EMPORTER

Cet hiver dans le canton pour manger le midi, c'était la croix et la bannière. 14h: un oasis. J'ai fondé beaucoup d'espoir, espoir souvent proportionnel au besoin de se nourrir: j'ai faim. Devanture bricolée, snackeuse et colorée, la période obligeait l'emporté. La dame américaine, ça fait longtemps qu'elle vit en France. Ça pouvait laisser espérer un abandon des pratiques alimentaires de ses origines. Beaucoup de propositions, des burgers de 8€ à 11€, des nuggets, des frites au Cheddar, dirty fries, onions rings, accras de morue, samoussa au bœuf, des tacos et des plats purs tels qu'on peut les entendre comme poulet thaï au curry et fish and chips. Pour l'esprit repas façon camping, le "samoussa au bœuf" me tente. En fait ils sont deux et l'avantage de l'emporté, c'est que le taulier (ou la taulière) ne voit pas que vous n'en mangez que la moitié d'un. J'ai jeté le reste. Les trucs sont gorgés d'huile rance qui, à la coupe dentaire, dégouline entre les dents et vous pisse au palais. Autant vous dire que je n'ai pas utilisé la sauce tartare livrée avec dans sa petite boîte. Une horreur. 4/20. Le "burger montagnard", je l'ai pris seul: j'avais bien vu le sachet de frites congelées, en cuisine. Lui aussi a de gros défauts: viande blafarde avec beaucoup de morceaux de blancs, une très basse qualité qui pue le gras de la poêle. La sauce poivre gélifiée ne laisse aucune illusion sur sa provenance industrielle, et le mauvais bacon dur comme du bois est précuté depuis l'élection de Ronald Reagan. Le pain pourrait être le meilleur, mais il est mou et froid. 5/20. Il est possible de travailler des produits de qualité, ça reste un choix du restaurateur. Et ce n'est pas forcément beaucoup plus cher. Alors bien sûr, je sais que pour 10 balles t'as plus rien. Mais là, c'est moins que rien. Bref! C'est quand même ballot d'être déçu à ce point par le seul établissement qui fasse l'effort d'être ouvert dans le coin lors de la période du test. Voilà c'est tout pour ce nouvel épisode de "à emporter".

Chef: allez savoir!

Spécialités: le gras

Accueil 14/20. Service à emporter. Rapport qualité prix 6/20. Cadre 7/20. Pas de pain.

Pas de café. Toilettes pas vues. Ardoise. Petite terrasse. Fermeture se renseigner.

9 bis cours Gabriel Péri
83570 ENTRECASTEAUX
Tél.06.75.67.42.72

SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX!



GUIDE LE BOUCHE A OREILLE





LA FARLÈDE

LE MAKIA

NT

ΨΨ1/2

A EMPORTER

Vous n'imaginez pas à quel point la vue sur la plage avec juste devant la mer est considérablement inexistante. Du coup chez Julien Sanchez vous zieuterez peu de bikinis mais aussi, vous aurez moins de sable dans la soupe. Vous y serez installés au calme et probablement exonérés de brouhaha touristique avec ses barbares qui mettent des glaçons dans le vin rouge. Ils sont ailleurs à grouiller sur le littoral. Salle bien mise et même une terrasse si le cœur vous en dit et si le mistral ne contrarie pas vos projets. Bref! Initiative heureuse de la direction: les changements de comportements du consommateur ont orienté Julien Sanchez vers l'"à emporter" y compris le soir. Du coup, le cuisinier a conservé les mêmes produits (sinon ya du traficotage dans la gamelle) et il a positivement baissé d'un cran la sophistication de ses assiettes servies en salle, sans rien abandonner à la qualité. Bonne affaire pour le client car déjà amicaux, les tarifs sont à la baisse! J'vous jure! Nos oreilles blasées sont fréquemment habituées aux augmentations, pas aux baisses. Mauricette, celle qui ne fait pas un bruit de feuille morte qui tombe quand elle s'assied, apprécie l'effort. Menu de la semaine: entrées à 6€ avec risotto au pesto, rillettes de saumon, cassolette de moules sauce poulette. Plats 12€ avec steak d'espadon sauce vin blanc, échine de porc marinée aux agrumes et souvent un plat végété. Desserts 4€ dont une tarte aux pommes. Ça vous fait le menu complet à 20€... midi et soir! Béoué. En parallèle, une carte dite "snack" avec les hamburgers Big Makia et Fish Makia (gros succès), et deux wraps. Et des idées moins banales pour ceux qui préfèrent manger "sur place" avec des couverts et une serviette au colbac: "daube d'encornets au vin rouge, carotte, oignon rouge et herbes de Provence". Pour vous dire le généreux de la grande assiette, on voit peu les tagliatelles fraîches planquées qu'elles sont sous la gouteuse préparation. La découpe du fameux céphalopode est un peu fine mais ne gâche pas le plaisir. 14,5/20. Quand à la "caille farcie au vin blanc, oignons confits et figues", Mauricette l'a choppée au vol et lui a fait passer un sale quart d'heure. Sa manie de sucer les os de l'oiseau dans un boucan d'aspirateur ne l'empêche pas d'apprécier l'idée accompagnée d'une poêlée de légumes frais ratatouillesque et de frites fraîches maîtrisées de la cuisson, pas du mollason. 14,5/20. Il faut reconnaître que si les desserts sonnent classique à l'oreille, ils pètent aux mirettes et savent faire plaisir. Le cas pour ma "tarte aux pommes" avec glace vanille et chantilly maison de grande fermeté. 14,5/20. Mention douée au "crumble pomme poire" qui joue dans la cour des grands. Même que Mauricette redemande du pain pour saucer. 15/20. C'est l'heure du bilan! Cuisine de cuisiniers, calme et sourires: impossible de préférer la vue mer et l'odeur de crème solaire! Mais c'est vous

qui voyez!

Chef: Julien Sanchez**Spécialités: carte de saison**

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Formules 14€/16€ et menu 20€ midi et soir. Carte et suggestions du marché. Enfant 10€. Terrasse. Fermé dimanche soir et lundi. Accueil groupes. Climatization. Terrasse. A emporter.

162 avenue de la République

83210 LA FARLÈDE

Tél.04.94.00.35.38 et 07.71.83.24.99

LE FACTORY

NT

Ψ

Anciennement "Auberge de la Pierre Blanche" réputée du coureur de restaurant du dimanche, voilà longtemps. C'est devenu mieux. Malgré un décorum soigné et rare presque tropézien, la maison n'a l'ambition que de brasserie. Le service est formidable et cadré, le client n'attend pas. La carte récite malheureusement du commun qu'on voit partout: planche de charcuterie, carpaccio, salade César, tartares, tataki de thon, pavé de saumon, entrecôte, souris d'agneau, linguines et un risotto car si tu n'as pas un risotto dans une brasserie, t'as loupé ta vie. Et des pizzas aussi. Bref! Tarifs réfléchis calibrés entre 13€ et 18,5€ sauf le plat du jour à 11,9€. Va t'exciter le cornichon avec ça! Encore que la générosité du veau à la milanaise vaut le détour! Inquiétant: une centaine de clients ce midi et ce plat m'arrive en 3 minutes! Superman en cuisine! L'escalope est tiède, grande comme l'assiette, grande elle aussi. Chair du bestiau terne et blanche, sans saveur, éteinte. La panure n'a pas le goût de parmesan qu'elle est supposée contenir, mais l'assiette est bien décorée, sans basilic mais avec citron, cebette et un poivron piquillos. Même si une véritable milanaise se sert sans pâtes en Italie, les linguines al dente tiennent la route, dessus le coulis de tomate brut de décoffrage qui les recouvre, moins. Passons, je suis long: 16€ et 11/20 pour cette milanaise d'évidence réchauffée, de ces nouvelles organisations de cuisine optimisées. Notez toutefois qu'on trouve des milanaises infiniment moins aguichantes et fines comme du papier à cigarette souvent tarifées à prix supérieurs. J'en remets une couche sur la qualité du service, aimable malgré le succès visible. Ça sort vite, c'est propre, on peut s'y garer le véhicule, la terrasse est agréable, mais la cuisine est commune avec ses tics esthétiques cosmétiques, assiettes qui se veulent dans l'air du temps en répondant à l'absence de curiosité de la clientèle qui se précipite ici. Mais pas de panique: la direction n'a pas à rougir grâce aux tarifs bien pensés. Carte des vins qui s'évertue à être nationale en mixant grosse cavalerie et domaines discrets. Si ça vous dit pourquoi pas, mais pas de quoi se dévisser l'échalote.

Spécialités: parking et service

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain sec 14/20. Café Giovanni Pietrini 1,9€ 12/20. Toilettes loin 16/20. Plat du jour 11,90€ et formule 14,90€ midi semaine. Carte. Terrasse. Parking. Ouvert 7j/7 midi et soir.

640 RN 97

La Pierre Blanche
83210 LA FARLÈDE
Tél.04.94.33.41.89

LA GARDE

CHEZ FRED
NT

ΨΨ1/2

Dans cette terrible zone commerciale sans fin, j'ai faim. Ici ça me plait bien car la petite boutique fait un peu office de village gaulois au milieu des envahisseurs franchisés de bouffe industrielle: planquée entre Burger King et Buffalo Grill. Dedans, c'est bon et j'y trouve la meilleure potion magique pour me mettre de bonne humeur! Une convivialité joyeuse et bien élevée qu'on retrouve chez les gens qui aiment la vie, un personnel formidable et souriant qui ne chôme pourtant pas, et des patrons qui font beaucoup plus que mettre la main à l'ouvrage en mettant la main à la pâte, en donnant l'exemple. Ça change des tauliers crispés derrière le tiroir-caisse qui ne vous regardent même pas quand vous tapez votre code CB. Bref! Accueil formidable du presque quinquagénaire patron qui sait y faire: il a pigé que si sa nombreuse clientèle était une masse de chiffre d'affaires, c'était aussi et surtout une somme d'individus. Un as. Sa clientèle est composée de commerciaux ordinaires avec ordinaire, de gens des bureaux cravatés ou jupés, d'ouvriers de chantier affamés qui soupirent d'aise grâce à la clim' sauf s'ils préfèrent cloper en terrasse à l'étage, j'ai même vu des avocats sans maillot (désolé). Le set en papier fait office de carte et propose des plats de brasseries simples et attendus. C'est que l'endroit n'est pas propice à folle créativité. Fish&Chips, encornets en persillade, tartare de saumon frais, milanaise, burgers, magret, andouillette, tartare de bœuf, deux pâtes et quelques salades. Pas de quoi boudier, pas de quoi grimper aux rideaux. Sauf que la formule du jour à 18€ propose "canelloni brousse/ricotta/citron confit, sauce vierge" avec sur le côté un mélange de feuilles de salades vertes. Certes l'incongru poivron perturbe la fameuse sauce estivale, mais je me suis régala! J'ignore si la sauce tomate est maison, on s'en fout un peu, c'est bon, généreux et le plat ne sent pas le calcul comptable. 14,5/20. Dessert dans le kit, une "salade de fruits frais" d'une sobriété exemplaire, impec' pour rincer le carter. 14/20. Le café (bon) est prévu avec une bricole sucrée. A l'étage, grande terrasse couverte si vous voulez inviter les chœurs de l'Armée Rouge pour votre anniversaire. Sinon c'est fermé le soir. Ça peut expliquer la bonne humeur générale du personnel

qui sait qu'après le service, il rentre au bercail. Et ainsi, il pourra lui-même aller manger dans un restaurant ouvert le soir. Bref. Le village gaulois? Oui!

Spécialités: convivialité

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café Prandini 1,8€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule 18€. Carte. Deux salles+ grande terrasse vèlum à l'étage. Accueil groupes dès 30 sur réservation. Ouvert du lundi au samedi le midi.

Avenue Condorcet
ZAC Saint-Michel
83130 LA GARDE

Tél.04.94.66.71.50 et 06.08.75.64.37
<https://chezfredrestaurant.fr/>

GARÉOULT

L'ESTABLE

ΨΨ1/2

A EMPORTER

On passe devant en reluquant la façade: "ça? une estable"? Non, c'est en vérité beaucoup mieux mes petits lapins. On entre un peu comme dans une maison de famille apaisante décrite par Pagnol, mais en plus spacieuse et avec quelques codes esthétiques contemporains. Grande salle claire, bois, pierre aux murs et travertin au sol. Filez tout droit en passant devant la belle cheminée pour rejoindre un magnifique jardin clos entretenu, grandes terrasses verdoyantes ombragées et au fond de la vallée là-bas, entendez-vous Manon chanter? J'exagère mais pas trop! Tiens? A l'accueil, le récent preneur de l'affaire: un certain Richard Collombel! Connue nos services pour avoir fait les belles heures de "La Bastide Enchantée" à Solliès-Toucas. Père de famille (nombreuse) passé à 20 ans chez Taillevent au temps de Mr Vrinard puis au Georges V comme chef de rang. Oui, quand même. 6 étoiles à eux deux à l'époque! Le pas encore quadra choisira sa vie dans le canton, loin de la gastronomie parisienne et ses angoisses. On a de la chance qu'avec Johanna ils se soient posés à Garéoult. Sinon vous imaginez le trajet si le couple était installé à Saint-Eloy-les-Tuileries en Corrèze ou à Châteauroux? Bref! Le menu complet à 15€ des midis en semaine: la belle affaire avec son rapport qualité-prix ficelé pour les commerciaux, les bureaux alentours, les retraités voisins (ou pas) trop heureux de l'aubaine locale. L'ardoise a la boueotte 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 têter la "salade d'encornets persillés". Seul problème: le copieux caractérisé! Quand vous voyez arriver cette entrée, vous

PUDLOWSKI SE LÂCHE

QUESTION DE COHÉRENCE

Incroyable. Ouvrez grandes vos oreilles: critique gastronomique de la vieille école et blogueur attiré du sérail des grands chefs intouchables, **Gilles Pudlowski*** se fend d'une critique sur son blog datée du 17 juillet 2021 titrée "**Saint-Tropez: la palme du plus mauvais accueil****". Oui mes biens chers frères: Pudlo, le critique aux propos policés et à la posture de dandy qui boit du thé vert est déçu d'un établissement, en l'occurrence une cave à vins tropézienne. Et il l'écrit. Bon. C'est pas **Le Bouche à Oreille** non plus mais encore un effort et on applaudira.

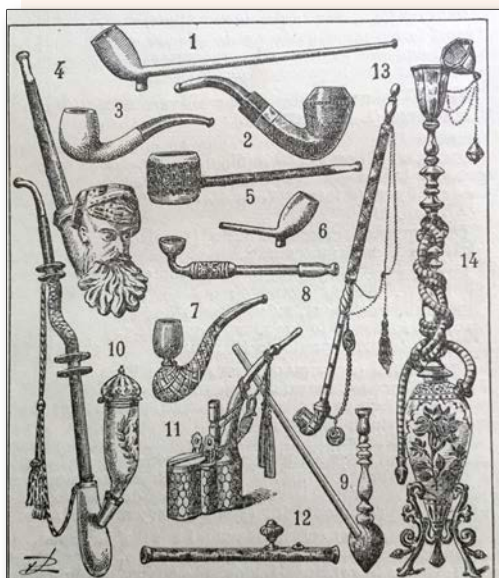
Car pour l'occasion, il se prend une flopée de critiques de son papier en retour, critiques lisibles dans la page des commentaires des internautes, sous l'article concerné. Ça doit lui faire drôle à Pudlo, rompu qu'il est à l'exercice de la caresse de toques et des compliments à l'endroit d'adresses où il ne mange pas, ou si peu.

Nous-autres au Bouche à Oreille, on n'a pas boudé notre plaisir en lisant les commentaires sur le caviste tropézien visé, presque heureux de pouvoir partager la place de punching-ball de ceux osant critiquer un commerçant et qui se prennent un retour de manivelle après une critique saignante. Commentaires avec les poncifs des ignares habituels dont voici un extrait poilant signé du responsable de la cave: "***Pour en revenir à votre article sur la cave Jeroboam, il me semble logique qu'en pleine saison un rendez-vous s'impose avant...vu que vous n'êtes pas Client, mais journaliste. Je pense que la moindre des politesses c'est de prévenir de sa visite et de demander si... éventuellement il était possible de prendre une photo ou faire un reportage***". Ben voyons! C'est un peu comme quand un chef nous serine après une critique négative de sa table "de quel droit?" et "vous êtes obligé de vous présenter". **Nous sommes obligés de rien sinon de rapporter ce qu'on a vu au lecteur et dire ce que l'on pense, sous l'angle du journalisme de regard.** Journaliste qui paye son repas puisqu'il est client, du moins en ce qui nous concerne au Bouche à Oreille.

Pour en revenir à la critique de Pudlo, pas sûr du tout que son propos soit sincère. Nous ne sommes pas lecteurs assidus de sa prose habituellement sucrée, c'est en tout cas la 1ère fois à notre connaissance qu'il se lâche ainsi en 30 ans. Rareté qui amène à la question de sa crédibilité, et des motivations cachées d'un tel propos. **Intraitable avec les petits, complaisant avec les grands: un classique des critiques à géométrie variable.** Tout porte à le penser, surtout quand on lit les gâteries louangeuses coutumières dont il tartine la toque de ses "amis" cuisiniers dans son blog. Dont on connaît pour certains le bancale avéré mais voilà, ce sont les limites d'un genre quand on ne mange pas. Et le lecteur? On s'en fout.

De notre côté depuis plus de 30 ans dans nos pérégrinations à tester "**Les bonnes tables, les mauvaise et celles à éviter**", on ne compte plus les restaurants épinglés avec nuance, du moyen laborieux au scandale indiscutable. Mais nous, on paye nos repas. On ne fait pas croire comme Pudlowski qu'on visite 1200 repas par an***! Et nous on n'a pas d'amis chefs avec qui on fait des selfies à paraître sur **Facebook** ou **Instagram** ou le blog. Question de cohérence.

Olivier Gros



Pipes : 1. Hollandaise, en terre; 2. En racine; 3. En écume; 4. En terre, dite *Jacob*; 5. En merisier; 6. En terre, écourtée, dite *brûle-neute*; 7. A réservoir d'eau; 8. Chinoise; 9. Hindoue; 10. Allemande, en porcelaine; 11. Chinoise, à tabac et à opium; 12. A opium; 13. Arabe (chibouque); 14. A eau (narguilé).

* <https://www.le-bouche-a-oreille.com/os/un-noyau-dans-la-mayo-2/>
 ** <http://www.gillespudlowski.com/290077/produits/saint-tropez-la-palme-du-plus-mauvais-accueil>
 *** <https://www.le-bouche-a-oreille.com/os/gilles-pudlowski-critique-gastro-comique/>

pigez qu'avec le plat qui suivra, ça fera beaucoup pour le coffre à lentilles mes minous! Bref! Grande assiette touffue de générosité, encornet poêlé tendre, du légume taillé et ciselé, un travail un peu à l'ancienne sans jus de yuzu, sans blé germé, sans quinoa, sans spiruline, sans chichi vas-y fonce Alphonse: 14,5/20. Le plat avec gambas poêlées aux agrumes. Ouch. Fallait pas saucer l'entrée... Quatre belles gambas bodybuildées, riz cuit comme un risotto (souple dehors et croquant dedans), quartiers d'agrumes citron vert et jaune, orange, et sauce rose un peu curieuse à l'œil avec graines de pavot amusante dans l'idée sucrée-salée. 14,5/20. Une cuisine familiale sérieuse et joyeuse qu'il faudra fuir si vous êtes un obsessionnel de la Terraillon ou si vous envisagez une carrière de Chippendale ou de danseuse au Crazy Horse. D'autant que la carte des flacons fait un pertinent tour de France pour satisfaire toutes les bourses! Adresse reprise en 2020, c'est vous dire qu'elle va encore grandir et nous, l'applaudir.

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

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

15/20. Café Henri Blanc 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Menu 15€ midi semaine. Ardoise.

Terrasses ombragées. Groupe 60.

Privatisation possible. Soirée concert (se renseigner). Parking privé devant le restaurant. Fermé mardi soir, tout mercredi et samedi midi. A emporter.

ZAC Le Tilleul d'Alfred

83136 GARÉOULT

Tél.04.94.37.50.45

andouillette 5A, cuisse de lapin à la moutarde, camembert rôti, sole cuisinière, raie aux câpres, harengs pomme à l'huile, cuisses de grenouilles, blanquette de veau, aïoli... et mes "rogons de veau au Porto". D'où je suis assis, je vois le chef s'activer au fourneau: la quarantaine d'attablés ce midi! Choisir des rogons sur lesquels faut garder l'œil vigilant pendant la préparation, n'est pas tellement sympa de ma part dans ces conditions. N'empêche que la cuisson de l'abat est formidable, rosée à cœur, pas besoin du Laguiole! La sauce est d'une rare justesse et rime avec délicatesse, et avec le riz basmati je me suis tapé la châtaigne en saucant jusqu'au bout. Un plat de gourmand que je vous conseille de tenter pour tâter le cuisinier. Enfin: sa cuisine. Remarquez il serait peut-être d'accord! Bref! 15/20 pour 15,90€ seulement. L'épatante salade de fruits frais vue sur la table des voisins (avec mûres du jardin) est épuisée. Opération "clafoutis aux abricots", un dessert de cuisinier qui aime en manger lui aussi. Ça ne trompe pas, petite touche de vanille discrète: 14/20. Qui est le finaud de la sauce en cuisine qui trimballe autant de recettes dans son disque dur? Christian Choplin. Un cuisinier finaud, retraité de principe depuis belle lurette... mais qui n'a pas su lâcher la gâchette! Quand vous lui causer de recettes, ce passionné a toujours la lumière dans les yeux à près de 70 balais, les jeunes: prenez des notes! En salle Aura Ordy fait mieux que seconder la grande prêtresse des lieux, un sourire aimable, un mot à chaque table. La table d'Odile Gautier est un lieu propice pour les soirées privées et les repas de groupes, salle privative à la déco chinée pour le baptême du petit dernier, anniversaire de grand-mère ou repas de fin d'année! D'autant que la bouillabaisse des pêcheurs du Niel (sur réservation) est une spécialité de la maison. Simplicité pétillante, cuisine gourmande, cadre bistrotier soigné, tarifs bien pensés et parking aisé... ou comment faire aimer le restaurant à ceux qui l'aurait oublié!

Chef: Christian Choplin

Spécialités: carte de bistrot de saison et plats canailles

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

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

Malongo 2€ 14,5/20. Toilettes 15,5/20.

Formules midi de 11,90€ à 14,90€.

Suggestions. Ardoise. Climatization. Terrasse

4 saisons. Groupes 60. Salle 24. Parking aisé

devant le restaurant. Privatisation possible

pour soirées, anniversaires, baptêmes etc.

Ouvert midi du lundi au samedi. Le soir sur réservation (se renseigner). Fermé dimanche.

A emporter.

9 rue Nicéphore Niepce (ZAC Palyvestre)

83400 HYÈRES

Tél.04.94.91.63.01

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

HYÈRES

L'ENTR'POTES

NT

ΨΨ1/2

A EMPORTER

C'est à peu près tout ce qu'on attend du restaurant! En tout cas ce que j'en espère à titre personnel! D'autres préfèrent le tape-à-l'œil clinquant, les tables serrées, les faux VIP en rébano bronzés orange-carotte, les 4X4 mal rangés devant la porte d'entrée, les plats photocopiés et en fin de parcours quand vous ne devriez plus avoir faim: les additions salées. Chacun son truc! Bref! La belle histoire que je vous raconte démarre grâce à Odile Gautier. Un phénomène rare de femme qui, avec sa personnalité salée-sucrée et une solide rigueur dans une main de velours, dérange la hiérarchie locale de la tambouille sérieuse. Arrivée dans les murs en 2016, elle y repousse depuis le bastingage des normes des restaurants. Sa cuisine traditionnelle met en avant des plats populaires et bistrotiers qui régalaient la cafetière sans vous éventrer la tirelire: entrées dès 6€, salades, quelques pâtes (dont les al vongole), viandes de boucher choisies: tartare, entrecôte, carpaccio frais et parfois merlan ou pièce noire et le haché de l'unique burger (lardé). Aussi

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

LE BEAL

ΨΨΨ

A EMPORTER

C'est tout sauf un bistrot branchouillard qui se mord les oreilles en vous reflétant des cuisses de mouche dans la gamelle avec des intitulés tarabiscotés. Un véritable restaurant où tout est fabriqué ici. A la fin on n'a plus faim et c'est fin. Si j'étais à court d'arguments, je pourrais dire que la cuisine de Valentin Chérifi "a gagné en maturité". Pouf-pouf. La maturité de celui qui est encore loin de ses 30 ans, il se l'est carambolée très tôt dans sa jeune vie. Des études supérieures de marketing pourtant bien menées n'assouviroient pas son désir d'"avoir un métier plutôt qu'un emploi" comme lui-même dit. Alors direction "école de cuisine", formation à la cuisine classique chez Olivier Mourgaud de "L'Auberge des Coteaux" à Boisemont (95). Puis envol pour le sud diplômé en bandoulière, où il en bave sous les néons de cuisines varoises mais qu'importe: il apprend. En 2016 il met les clés dans la serrure de son restaurant de la vieille-ville, zone piétonne: Le Beal... et c'est parti mon quiqui! Point de vue casting du produit, le chef se cale notamment au marché des producteurs de l'avenue Gambetta, à deux pas. Ya pas mieux pour suivre la saison, des fraises aux champignons. Seul en cuisine, il enquille les recettes d'une cuisine traditionnelle propre et savoureuse, battant la charge tôt le matin jusqu'au dernier client du soir, après quoi il astiquera ses fourneaux. Hé oué, on n'est pas à la télé dans Top Chef. Valentin Chérifi élabore son "saumon grawlax label Rouge, chantilly aux herbes fraîches"! Belle tenue du bestiau selon Mauricette, jolie mâche et saine texture. Chantilly maison gourmande. Virée sud-ouest avec "canard confit, pommes de terre sardaises, salade". Confit fabriqué ici, du grand rare qui étonne tout le monde sauf le chef. La peau croustille, la dame au chapeau croustille de plaisir. Coquines sardaises cuites au gras de canard, mesclun du matin et épatante vinaigrette. 15/20. Produits plus cossus pour mon gros menu. Avec le "velouté de pigeon à l'Armagnac, champignons de saison", le voyage dans le Béarn des Mousquetaires me dégrasse les papilles. 15,5/20. Ah! Le jus aux olives de mon "T-bone de veau romarin et olives, écrasé de pomme de terre, légumes de saison", Viande souple, légumes du moment, onctueuse purée mixée, cébette en finition. 15/20. Lors de mon dessert, Mauricette pratique à mon endroit un lobbying incessant pour en bénéficier en partie. En grosse partie. Sa vision personnelle du partage équitable. "Trio chocolat" à 15/20: profiterole qui vous cajole, terrible moelleux 70% Guanaja, crèmeux Dulcey: chocolat blanc de la maison Valrhona au goût de confiture de lait. Faut juste aimer le chocolat sinon tu ne prends pas... plutôt une assiette de fromages de la maison Grosso, d'autant que la carte des vins est habile, faisant la part belle au département et au bio, beau choix "au verre". Bref! Du véritable fait maison envoyé par un jeune chef hyperactif officiant en discret et sans se branlucher le cabochon. On y déguste intensément.

Chef: Valentin Chérifi

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

24 rue de Limans
 83400 HYÈRES
 Tél.04.94.20.84.98
<http://lebeal.com/>

LE LAVANDOU

LE CAFÉ CEZANNE

NT

ΨΨ

Remplace une autre tourne disparue, ça tourne pas mal de ce côté de la ville, le front de mer qui déroule en direction de la Favière. Ici et contrairement à d'autres lieux infiniment moins respectueux du client, le cuisinier n'est pas un peintre. Et le service devenu le point noir du recruteur restaurateur tient la route, un duo masculin-féminin plein d'entrain. Les tarifs castagnent un peu, coincés entre les moules-frites et le strict gastro. Entrées et salades à partir de 15,5€, burgers à 19€ et 21€, poissons qui grimpent à 28,9€ et limousine facturée 32€. Les desserts prennent soin de ne jamais dépasser les 10€ fatidiques. Bref! Ce n'est pas parce que les prix sont plutôt élevés que c'est cher: c'est trop cher quand c'est mauvais. Ça oui. Or, sans crier (Sainte)-Victoire, le cuisinier du Café Cézanne sait tenir le pinceau. Il chichite un peu dans le caramel mou quand on lit l'annonce flambeuse des noms de plats inspirés d'œuvre de Cézanne. Pour ma pomme: St-Jacques poêlées sur son crèmeux de courgettes, poudre maison de chorizo Abotia et muai caviar (raisin de mer), riz rouge de Camargue IGP et crème aux baies de la saison. J'ai faim, j'ai les rati-ches qui dansent la polka. Je redescends vite en température. Comme l'assiette, froide avec 6 noix fraîches sans corail besognées avec doigté mais un poil radines de la bouchée. Pas de crème de courgettes. Pas du riz rouge de Camargue annoncé, remplacé par un risotto forestier. Pas de raisin de mer aux abonnés absents, je me suis marée. En fait, je bénéficie simplement des garnitures des autres plats observés à côté y compris celui "du jour": risotto et chorizo. "Mise en place" chaotique. Ça la fout mal à de tels tarifs. La sauce passion déride joliment l'assiette avec l'acidité-sucré. A 26€ la ration (boum), ça fait chérot la distorsion entre l'intitulé et le vécu. 13/20. Le chef maîtrise son sujet, sauf s'il est responsable des intitulés des plats: moins on en dit, mieux c'est. Restaurant qui fait des efforts avec une carte pas fainéante puisqu'elle bouge à l'année. Des signes d'une belle volonté

accompagnée ici d'une fébrilité dommageable, que ça ne vous empêche pas d'aller y faire un tour plutôt que de vous planter le museau dans du drame balnéaire qui pullule.

Chef: Jérémy Monvoisin

Spécialités: intitulés des plats

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

prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café

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

midi 21,9€ sauf week-end et jours fériés.

Menu 29,5€. Carte. Terrasse. Vue mer panoramique. Fermeture se renseigner.

Avenue Général Bouvet

83980 LE LAVANDOU

Tél.04.83.16.08.27

LORGUES

CARNETS DE VOYAGE

NT

ΨΨ1/2

Pour bien prendre la mesure de l'endroit rare, il faut se dégager de la stricte notion de restaurant. Jacqueline Pfeiffer ouvre grandes les portes de sa maison de village... qui n'est pas seulement "un endroit où l'on mange"! On ne parcourt pas le monde pendant 30 ans (Etats-Unis, Guyane, 4 ou 5 pays en Amérique du Sud, Sénégal et Inde) sans en ramener une vision de partage et d'ouverture. Voici donc mes petits lapins en ces lieux depuis l'été 2021 un véritable restaurant où l'on mange mieux que bien. Doublé d'un lieu de vie avec espace(s) commun(s) et terrasse-jardin, adapté au coworking. Hein? Renseignez-vous. Cerise sur le gâteau, le lieu est dédié aux expositions périodiques d'artistes. Vous comprenez maintenant qu'il me fallait aligner des explications sur ce lieu, et pardon si c'est plus long qu'une photo Instagram ou Facebook! Côté repas, le chef (formé en pâtisserie) est mieux que secondé par Jacqueline Pfeiffer, elle-même fille de chef réputé. Ça donne des assiettes aguichantes, joyeuses et saines avec une belle qualité de produit, faites pour faire plaisir. Sa carte des propositions change chaque semaine, en flux tendu, le marché pour les fruits et légumes, le boucher et le poissonnier pour le quotidien. Aucune entrée! Trois ou quatre plats pour entrer directos dans le vif du sujet, dont un végétarien-lien. Pas comme mon "travers de porc sauce barbecue maison". Viande qui a pris le temps de confire en cuisine, pas du sachet précuit réchauffé au micro-onde, j'ai déjà vécu la facétie. Garniture, riz sauvage complet, noir au goût de noisette. Le miracle vient de la sauce barbecue qu'en principe, je n'aime pas. Probablement un traumatisme de flacon industriel tout prêt en plastique. Recette maison de Jacqueline Pfeiffer: cette préparation douée vous bichonne le nougat quelque chose de fortiche. J'ai dégainé mon 15/20 pour l'idée à 15€. Le plat le plus cher de la carte du moment. Feuilleté d'abricot et crème d'amandes? Trio de mousse au chocolat? Perduuu! "Duo de pêches et

granité de verveine". Impec' pour se rincer le panier. Un verre à ouiski avec deux types de pêches, dont une pas assez mûre pour l'exercice. 14,5/20 quand même et 5,5€. Une cuisine vivante teintée d'exotisme "fusion". Le café italien est remarquable (la Rolls des machines à café) et puisqu'on est dans le liquide, la courte carte des vins est maligne: flacons locaux/nationaux et Italie, Nouvelle-Zélande et Argentine. Conforme à l'endroit. On peut lire, rire, échanger, papoter avec la tablée voisine, boire un café le matin ou siroter un thé de qualité ou un smoothie joli tout en picorant un feuilleté sucré l'après-midi, on peut travailler avec son PC dans une salle au calme dédiée. Et on peut même y dormir puisque 3 jolies chambres aux tarifs encore plus doux que leurs matelas vous attendent draps grand ouverts! De quoi se faire des souvenirs dans un lieu pas commun rempli de saine humanité, et équipé d'une cuisine sans traficage qui vous regarde droit dans les yeux, nette. Voilà qui fait vraiment du bien dans notre monde un peu trouble. On fonce.

Chef: Samuel Ray

Spécialités: fait maison et produits frais

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

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

Café Da Zavola 1,7€ 16,5/20. Toilettes

15,5/20. Ardoise à la semaine. Petit déjeuner

le matin et salon de thé l'après-midi.

Privatisation possible: séminaires, réunions de travail, espace coworking (se renseigner).

Chambres. Fermeture se renseigner.

12 avenue Allongue

83510 LORGUES

Tél.07.88.88.89.60

<https://www.carnetsdevoyage-lorgues.fr/>

LA TABLE DU MOULIN

NT

ΨΨΨ

Humainement ce gars-là, c'est pas du fade, du transparent. Pas du genre non plus à se complaire dans le génie incompris façon cuisinier maudit que lui seul comprend comme disent ceux qui tournent en rond. Les cuisines d'étoilés et autres médaillés, il a fréquenté, il connaît. Frank George entame sa soixantaine de printemps risette au minois, recettes dans le ciboulot, et esprit libre comme étendard. Il officie chez lui en cuisine et en salle. Ça permet au client de profiter de sa bonne humeur chronique. Entre principes obligés et bon mots rigolos, ce phénomène de bon vivant se lâche parfois le frein à main en passant entre les tables, ça passe ou ça casse, moi j'ai bien ri. Point de vue assiettes, elles savent se faire belles et aiment la couleur, évitant soigneusement les codes d'une gastronomie modeuse. Le plus souvent 4 entrées et 4 plats dans la lignée des saisons: 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 mousseline de brochet, demi-queue de langouste rôtie au



SANDRINE SANCIER
LA MAISON DE CELOU
84 CHATEAUNEUF-DE-GADAGNE



MICHEL TAUREL
JAI THAI
13 ALLAUCH



MARYVONNE SANTUCCI
LE BISTROT DE RIBOUX
83 RIBOUX



STEPHANE ALMELA
L'EOUVE
13 VENTABREN



JACQUELINE PFEIFFER
CARNETS DE VOYAGE
83 LORGUES



VALÉRIE PANICHI
LA SYMPHONIE DES PLAISIRS
83 LE BEAUSSET



FABIEN STAGLIANO
LA PETITE CAVE
13 GÉMENOS



JESSICA MURCIA
LA PETITE CAVE
13 GÉMENOS



REYNALD POIRIER
LE BISTROT DE LA PASTIÈRE
84 CHATEAUNEUF-DE-GADAGNE



ODILE GAUTIER
L'ENTR'POTES
83 HYÈRES



JEAN LORIN
LE RIVIERA III
83 SIX-FOURS LE BRUSC



GUILAUME BEZIAT
LE COMPTOIR DE L'EOUVE
13 COUDOUX

risotto citron et café, tourte de cuisses de grenouilles, pavé de turbot poché sauce hollandaise, épaule d'agneau en tatin aux oignons confits, onglet de veau au jus de truffe... Magrets et saumons fumés maison, miam. Et une célèbre lyonnaiserie: "l'artichaut au foie gras de la mère Brazier". Foie gras en sandwich entre deux fonds du célèbre chardon (et oui!) Vinaigrette citronnée et tonique salade de mâche. C'est la fin du printemps, une fleur pour la déco. Un peu trop froid mais 15/20 pour ce classique de la cuisine bourgeoise. J'ai fait connaissance avec le "turbot rôti, fondue de poireaux". Oui, le chef est peu bavard de l'intitulé de plat, ne cause pas pour rien dire. Surprise: du légume tourné et travaillé, courgette, carotte, généreux quartier de gros fenouil rôti, et une patate Roseval cuite 5 heures dans le bouillon avec les lardons avant d'être polie au beurre. Impec pour se déridier le tiroir: 15/20. A cause d'un contrat passé avec mon médecin, j'évite le baba au rhum... pour une "coupe de fraises Mara des bois" fruitée, pas de l'espagnole dure comme du taureau de réforme. Peu acide, parfumée et aromatique. 14,5/20. Chef né en Lorraine qui fut second au Château d'Adoménil (54) à 20 ans. 6 ans aux Etats-Unis et un peu les Antilles. Le Luxembourg (Clervaux) et un jour, le soleil de la Côte d'Azur (06) à gréner des golfs. Et depuis 13 ans dans cet ancien moulin à huile planqué au centre-village, Frank George chouchoute ses ouailles avec une cuisine classique bourgeoise bien servie, dans une prestation décalée des habitudes. Nappage et serviettes en tissu y compris sur la terrasse au calme, on est bien au "Moulin". N'oubliez pas la formule à 15€ du midi en semaine. Voilà. Si vous préférez fréquenter les adresses touristiques qui vous attendent au coin de la CB, je ne peux rien pour vous.

Chef: Frank George

Spécialités: cuisine classique et bonne humeur

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 2,3€ 14/20. Toilettes 15/20. Formule midi semaine 15€. Formules 26€ et 30€. Menu 38€. Terrasse au calme. Groupes. Parking gratuit devant. Fermé samedi midi, dimanche soir et tout le lundi. Marchés mardi et vendredi.

5 rue des Climènes
83510 LORGUES
Tél.04.94.47.43.91

LE LUC EN PROVENCE

CM SIGNATURE

ΨΨ1/2

A EMPORTER

Sur cette nationale 7 urbaine qui déroule cernée d'enseignes et publicité 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" indéniable, 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, tatakis de thon sauté de bœuf thaï, magret de canard fumé au foin, tartare de bœuf créole, rouleaux de printemps, rigatoni au jus truffé, et toujours un burger accommodé. Je pourrais lister longtemps car tenez vous bien amis lecteurs: la carte change chaque semaine! Une performance! Rien de vraiment étonnant quand on vise l'AOC des impétrants! J'en cause plus tard. Formule-carte 19€ 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 peinarde, sans histoire. Sauf que la voluptueuse idée donne plus de plaisir qu'on en attend! Tiède, aubergine confite, coulis de tomate, brousse en abondance, sel, poivre et doigté certain. 14,5/20 pour 8€. Un boulot malin et inspiré, mais faut pas que le cuisinier ouvre sa taule à midi moins quart! Je parle du "loup piqué tapenade au jus de viande". Loup portion préparé sans arêtes (ouééé), farci entre ses filets comme un sandwich de tapenade noire, belle tenue. Poignée de haricots verts, petite purée travaillée et gratin de légumes. Oui m'sieur-dame: trois garnitures! Et le jus de viande à part dans un verre. 18€ et un flambant 15/20. Alors les copains? On touche pas sa bille en matière de mitonné sur la Nationale 7? Service vif et expliquant, terrasse pour les clopeurs, intérieur plus au calme, parking à l'aise Blaise et maison ouverte 6j/7 de 7h à 20h. Ah bon? Que j'explique. Michael Simon est passé par de belles maisons monégasques, dont la fameuse SBM. Notre couple a abandonné une vie professionnelle usante du côté de Saint-Tropez, entre cuisine privée pour des villas de VIP et traiteur de folie. Nouveau choix de vie: voir grandir les enfants, quatre. On s'y régale donc pour un repas en bonne forme exclusivement de 11h à 17h tous les jours sauf le dimanche, possibilité "emporté". Amis du soir, ne pleurez pas. Pour le baptême du petit dernier ou l'anniversaire de votre belle-mère, en demandant gentiment les groupes sont acceptés le soir! A peine né, voilà de quoi nous câliner les papilles, table qui devrait monter encore en température. Pro.

Chef: Michael Simon

NOUVEAU SITE WEB

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

ou en flashant le code



Second: Dimitri Féraud

Spécialités: carte renouvelée chaque semaine!

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

qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain

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

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

Terrasse. Parking. Petit déjeuner, salon de

thé, traiteur sur place ou à emporter, évé-

nementiel (se renseigner). Groupes 120.

Restaurant ouvert du lundi au samedi de 11h

à 17h non stop. A emporter.

RN7 lieu-dit Saint-Jaume

83340 LE LUC EN PROVENCE

Tél.09.87.00.00.61

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

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

MÉOUNES-LES-MONTRIEUX

LA BELLA CLARA

ΨΨ1/2 **A EMPORTER**

Je vous le confirme: avec un tel nom, ça aurait été dommage que Cédric Giannitrapani se spécialise dans les sushis ou la galette bretonne. Bien sûr qu'on peut apprendre une cuisine autre que celle de ses origines et ses gênes mais franchement, l'Italie va bien à ce gaillard pas encore quadra, regard bleu comme le ciel et profond comme la mer. Ascendance entre Sicile et Naples. Hého les filles: on se calme! Gaffe: en salle Nathalie Giannitrapani veille au grain, bonne humeur chronique et entrain naturel qui font du bien! Grâce à elle (aussi) Mauricette est sortie d'ici risette au minois en chantant la Bella Ciao! Tout en pensant déjà à un prochain repas à "La Bella Clara"! La pizza version Giannitrapani: une pâte fine, croquante et craquante, en 17 options bien garnies de 10€ à 14,5€. "La quatre fromages" évite le banal fromage râpé: chèvre, Parmigiano, gorgonzola et la bonne mozzarella de chez Castellano à... Aix-en-Provence! Oui, c'est possible, renseignez-vous. La dame au chapeau vert a bouloté cette pizza à la main et petit doigt en l'air grâce à sa belle tenue. 14,5/20 pour 13,50€. Si vous ne souhaitez mettre la bouche à la pâte, visez la cuisine italienne ou inspirée de l'Italie. Les pâtes sont DiCecco, mais le chef possède un laminoir! Il fait donc ravioles et lasagnes! Extra non? Aussi à la carte: antipasti, saladé brick/chèvre, guanciaie et miel, milanaise, gnocchi au gorgonzola... et un "bocconcini sauce forestière" que j'ai eu la chance de fréquenter de près, du genre hospitalier à la ratiche. Sauce pas tellement estivale, ce qui ne m'empêche pas de lécher l'assiette en entier. Une roulade de veau farcie jambon et mozzarella. Bien présenté, soigné. La poêlée de légumes du jour: champignons frais, oignons et un

peu de poivrons. Frites fraîches en bonus, un peu ramollo du col mais je sais la question résolue aujourd'hui. Bref! Je me suis lustré la mandoline! 14,5/20 et 17,50€. Avec la Cicciolina des fourneaux pour finir, on a fait un concours de tiramisus. J'vous jure. Mauricette avec le "tiramisu Kinder"... dont elle parie d'emblée qu'il l'écœurera! 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 trucidé la CB. Et un couple charmant, si vous saviez comment, vous iriez dès tout de suite.

Chef: Cédric Giannitrapani

Second: Sergio Rousset

Spécialités: cuisine maison italienne, pizza et pâte faites sur place

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

qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain

14,5/20. Café Lavazza 1,6€ 15/20. Toilettes

15/20. Enfant 10,50€ (avec choix). Carte.

Terrasse velum chauffée en hiver. Groupe 40.

Accès handicapés. Parking aisé. Fermé mardi

soir et tout mercredi. A emporter.

Centre les Lônes 49 route de Brignoles

83136 MÉOUNES-LES-MONTRIEUX

Tél.04.94.01.02.32

LA POÊLE D'OR

ΨΨΨΨ

Pour tout dire avec Mauricette on s'y attendait un peu. En ces temps agités où le doute et l'absence de visibilité font norme, Thomas Gy vire dans le bon sens en haussant son niveau de cuisine. Tout en baissant ses tarifs pourtant sages sans rien sacrifier à la qualité, voyez-vous ça. Quel culot! De notre côté, on n'avait pas d'autre choix que de hausser nos notes puisque le chef hausse le ton! Brillant technicien issu de l'école de cuisine Saint-Louis à Toulon, Thomas Gy saisit La Poêle d'Or en 2018. Pour les détails du CV, vous lui demanderez s'il vient vous voir en salle mais ça m'étonnerait, il n'a pas tellement le temps de pratiquer la relation publique. Extrait: La Bastide de St-Tropez, le Château de la Messardière, le triple étoilé Michel Roux en Angleterre et l'étoilé La Rastègue à Bormes, et avant 2018 la Bastide Enchantée non loin. Auparavant à 37€, le menu-carte passe à 35€. La 1ère fois, on peut être sceptique sur l'apparat gastronomique sauf qu'intelligemment, Thomas Gy fait plaisir avec ses idées plutôt orientés vers une bistronomie cossue. Mon "marbré de queue de bœuf

& foie gras maison, gelée de raisin Muscat, figues confites au Porto, pain de campagne maison" est servi un peu froid, seule erreur du repas. Je me suis tout carré dans la contrebasse, merveilleux pain grillé maison. 15,5/20. Mauricette s'entiche de l'"œuf mollet sur lit de légumes, sauce aux morilles". Légumes en julienne, sauce exquise de type "j'en veux encore!" 15,5/20. Et puis paf. Elle mets le gros braquet dans la montée de la régalaade avec l'"onglet de bœuf Black-Angus, mousseline de patate douce, champignons sautés, jus franc à la fève de Tonka". Cuissons au cordeau, températures ajustées, copieux caractérisé, jus ajusté à tomber. 16/20. Itou Milou pour mon "suprême de pintade rôti, mousseline de Butternut au poivre de Sichuan, jus corsé aux aïrelles". La peau du volatile croustille et le jus vous signole la gravure. 16/20, encore. Thomas Gy désirait monter le niveau des desserts. Fait avec de l'inventif savoureux: "entremet vanille Bourbon, compotée Granny Smith en insert", sphère vert Granny posée sur un biscuit sablé fait ici aussi. 16/20. Grand prix de la créativité que le chef avoue sans mal inspiré de la maison Bras à Laguiole: "tuile de Samba, crème diplomate à la truffe & caramel au beurré salé, chantilly d'Agata". Vous ne saurez rien, je ménage votre surprise. Etonnant et délicieux! 16/20 c'est vous dire! Les formules "enfant" sont comme pour les grands! Louons les qualités du directeur de salle Julien Bougerol, très à l'écoute de sa clientèle... et très écouté par le chef! Sa carte des vins est cossue avec de grands crus, choix au verre. Table classique d'aujourd'hui, prestation vraiment bien ficelée, avec ou sans rôti de bœuf.

Chef: Thomas Gy

Spécialités: carte de saison

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

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

Café Malongo 2,5€ pas pris. Toilettes 15/20.

Menu-carte 35€ et menu dégustation 49€.

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



A EMPORTER

A traînez vos sandales dans le village, vous observerez clairement que la façade en pierres usées de ce petit restaurant est mignonne, que la rivière Nartuby y déboule tout près, que la charmante terrasse ombragée planquée derrière est au calme, qu'en zieutant à travers la porte vitrée la salle cosy toute en couleurs a de quoi séduire et qu'en plus mes petits aiolis jolis, un petit parking est à votre disposition. Une fois ces contextuelles considérations avancées, j'ai simplement fait le boulot de n'importe quel catalogue de papier glacé avec photos en couleurs. Sauf que Le Bouche à Oreille est un guide de restaurants, pas un guide touristique. Faites comme moi: je vous conseille d'y manger comme je l'ai fait. Depuis 2017, un jeune chef y régale son monde à l'année. 25 ans seulement et pourtant Emilien Fassi cuisine un terroir provençal raffiné, recettes de vieux briscard de la gamelle à la sauce nissarde, et d'autres qui n'excluent pas l'usage délicat de poivres et condiments parfois exotiques. Cet automne à la carte: couteaux flambés au pastis figatellu et herbes fraîches (8,5€), crème de potimarron œuf parfait amande et noisette (8,5€) et en plat, carré de porcelet au poivre de Timut (19,5€), souris d'agneau confite au miel et romarin (20€), gambas snackées et sa bisque (22€). En saison: courgette farcie niçoise, ceviche de daurade aux agrumes et coriandre, cannelloni de blettes et ricotta, quasi de veau sauce béarnaise, steak de thon mariné aux câpres... Formule du midi ou carte, ce cuisinier usine à l'identique l'appétissant frichti avec des jus et des cuissons bossées au millimètre. Entrée à la carte "ravioles de foie gras et cèpes, crème truffée". Assiette creuse et chaude d'un délicieux mets, ya pas d'mais. Grosse raviole farcie de morceaux de cèpes frais donnant une bonne mâche, et du foie gras frais partiellement fondu, se mêlant ainsi à la rondeur de la sauce crémée. La truffe en délicatesse, le parmesan pour exciter le bout de la langue, petits légumes qu'on croit juste pour la déco et on se trompe: 16/20 et 11€. Boum. J'y accole la formule du jour (16,90€ avec café) équipée ce midi d'un "suprême de poulet, pomme de terre grenaille" dodu comme celui d'une autre. Courte sauce qui laque avec délicatesse. L'intérêt est dans son traitement "gastro": poêlé au beurre puis fini au four. Le goût et le croustillant, pan dans les dents mes poulets! 15/20. Beau dressage du dessert du jour: "ananas poêlé, miel et badiane". Tranche dorée du fruit sucré, parfum et saveurs qui emmentent ailleurs! Où ça? Chais pas mais j'y vais! 15/20. Equipe pour ainsi dire juvénile, joyeuse et sérieuse, salle ou cuisine. Ça rassure sur l'avenir de la restauration... et aussi sur le présent! Bref! Si moral et temps sont dans le gris, "La Bohème" de Fassi Emilien saura coloriser votre quotidien. Ça fait du bien.

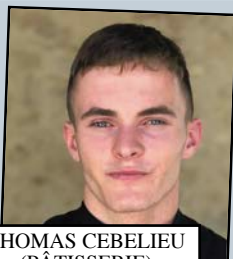
Chef: Emilien Fassi



Rejoignez-nous sur

facebook

GUIDE LE BOUCHE A OREILLE 



THOMAS CEBELIEU
(PÂTISSERIE)
LE CAFÉ CASTILLON
13 PARADOU



MARTIAL CHANE-TOU-KY
(CHEF DE PARTIE)
LE MAKIA
83 LA FARLEDE



KARIM TADJIRI
(PLONGE)
LA TABLE DU CHEF
13 MARSEILLE



ROMÉO HILLAIRET
(CHEF DE PARTIE)
LES L DU MOULIN
84 CADENET



GISÈLE BLANC
(PLONGE)
LA MAISON DE CELOU
84 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE



INGRID CORRE
(CHEF DE PARTIE)
LE MAS DES OLIVIERS
83 SAINT-ZACHARIE



ANTOINE CEBELIEU
(COMMIS)
LE CAFÉ CASTILLON
13 PARADOU



DORYANE MUTSCHLER
(PÂTISSERIE)
LA TABLE DU CHEF
13 MARSEILLE



LUCAS FERRARI
(PÂTISSERIE)
LE CAP HORN
83 SIX-FOURS LE BRUSC



MAUD CONTAL
(PLONGE)
L'EDEN RESTAURANT
13 ÉGUILLES



CAMILLE BIGONE
(COMMIS)
L'EDEN RESTAURANT
13 ÉGUILLES



THIERRY HESS
(CHEF DE PARTIE)
LA TABLE DU MOULIN
83 LORGUES

Spécialités: cuisine de terroir et provençale de saison

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

Fermeture annuelle: se renseigner. Petit parking derrière. Terrasse ombragée.

23 boulevard André Bouis
83290 LA MOTTE
Tél.04.94.70.54.22

NANS-LES-PINS

CAFÉ DE FANY

ΨΨ1/2

Ils ont réuni leurs quatre volontés à eux deux, et déjà comblés par leur 1er restaurant à Saint-Zacharie en pleine forme, en ouvrent un second au cœur du village de Nans-Les-Pins fin 2018. Autant dire que Fany Rouquet et Mario da Rosa sont à 100%, ce qui fait 200%, je sais compter quand même. Et puis mes canotons mignons, ces deux-là ne sont pas du genre à se vautrer sur le tiroir-caisse l'air blasé et le regard vide quand vous payez votre addition. Couple visiblement heureux de partager un moment heureux avec le client, l'équipe est du même tonneau de convivialité. Bref! Faut que je vous dise que le jour de mon test, les patrons du "Café de Fany" étaient exceptionnellement absents. Mais le restaurant bien ouvert et plein comme un œuf, terrasse itou mes minous. Dans le cadre de mes attributions, y a pas meilleur contexte pour jauger une délégation de responsabilités. En salle, Stéphanie Casse est simplement formidable: elle ne s'occupe pas d'une masse de gens, mais d'individus. En cuisine, le service ne fut pas de tout repos non plus. La gamelle déroule sans histoire des plats simples, ce qui ne veut pas dire "simplistes"! Suivant la saison, on retrouve le feuilleté au reblochon, œuf cocotte grand-mère, bourguignon mijoté, côté d'agneau au grill sauce au thym, foie gras maison, tartare de saumon aux fruits de la passion, papillote de cabillaud aux légumes, cassolette de fruits de mer, suprême de volaille aux morilles, langue de bœuf et tête de veau, potée auvergnate, petits farcis et tutti quanti dont le burger de Fany. Et puis une délicatesse non attendue dans un monde qui en manque tellement avec l'entrée du jour "velouté de poireau". Plaque en bois et posé dessus, un petit bol qui tient au chaud, préparation adoucie avec pomme de terre et oignon frais. Ciboulette ciselée pour la photo. Miam. 14,5/20 et puis 3,5€ (j'vous jure). La suggestion du jour: "cuisse de canard confite" maousse comme celle d'un

tyrannosaure. Dommage de l'accompagner de simples frites ce midi, je sais les légumes frais ici souvent de la partie. 14,5/20. Dessert doux à prix doux avec la "tarte aux pommes" faite ici, vraies pommes et vraie pâte (j'vous jure). Ça vous changera des tartasses décongelées avec fadasses goldens vendues à prix d'or. 14/20 et 3,5€ (j'vous jure). Décoration chaleureuse bien pensée, entre bois et métal, salle en longueur et grand comptoir cossu. Ne pas connaître le village de Nans-les-Pins est un vilain défaut, mais ne pas connaître le "Café de Fany" aussi. Moi j'dis ça, c'est pour vous. Car la virée vous mettra les idées noires au vert en vous dirigeant l'appétit sur la place du marché et ses platanes.

Chef: Mario da Rosa

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

Formule 15€ midi du mardi au vendredi.

Menus 22€ et 27€. Carte. Enfant 10€.

Suggestions. Petit-déjeuner. Groupes 20 (dedans) et 40 (avec terrasse). Ouvert midi du mardi au dimanche, et mardi/jeudi/vendredi/samedi soirs. Parking aisé dans le village.

18 cours Général de Gaulle

83860 NANS-LES-PINS

Tél.09.88.00.78.00 et 06.67.00.48.74

POURCIEUX

LE HINATA

NT

0

Nationale 7, elle déroule ici entre Aix et Saint-Maximin. Avec Mauricette, dans ce restaurant prétendu japonais, on est entré sur la pointe des geta en serrant les fesses sous le kimono. Ce type de cuisine généralement urbain n'est pas banal pleine campagne. Derrière le comptoir, seule salue celle qui sera notre serveuse, souriante et avenante brunette. Les autres non, même pas un regard, ils ont l'air très occupé alors que la salle est entièrement vide. Le coucou amical prédispose pourtant le client à la détente et l'ouverture des sens. Enfin bon. L'oeil aiguisé de Mauricette remarque au pied du comptoir, à côté de cartons vides, un tas de miettes au bout d'un sol non balayé. Ses yeux globuleux par nature se mettent à tourner dans leur orbite comme dans le film l'Exorciste, puis elle se gratte derrière l'oreille avec un grommellement d'ours... avant de filer aux toilettes! Elle en ressort déprimée avec les yeux revolver qui a le regard qui tue. Mauvais signe: c'est foutu. Photo: nous sommes les seuls clients et pourtant, la cuvette est sale, liquide et solide pour l'inventaire précis. La lunette n'est curieusement pas aux dimensions de sa cuvette, par terre y a des bouts de papier restants du karaoké de la semaine passée. Et à côté du lavabo, la poubelle qui mesure un mètre de hauteur est remplie à ras la gueule de papiers ayant essuyé des mains et un tas d'autres

trucs si ça se trouve. Autant vous dire que d'un point de vue fantasmes sur l'hygiène de la maison, la coupe est pleine, elle aussi. Point de vue alimentaire, les idées ne sont pas bêtes. En particulier le menu à 22,90€ "tout à volonté avec boissons et dessert". Un peu le principe du buffet où on va piocher jusqu'à plus soif, mais sans le buffet. Voyez? L'intérêt est l'absence de sushis cramés par le froid stocké de l'avant-veille ni de fin de fond de tiroir. On a pioché dans les références listées sur le set en papier: des californias, des maki, des sushi, des chirashi, des brochettes et même des nouilles. Une trentaine de référence au total. Mais on évite les fritures: rien n'est maison ("on n'a pas reçu les gyosa poulet"). Le riz, à peu près commun à chaque élément, est du jour (c'est déjà ça) mais hors de contrôle: ne colle pas assez et pas assez vinaigré. Impossible de boulotter un sushi sans qu'il se délite sur l'entre-jambe de mon froc! Zut! J'y étais presque pourtant! Et puis la qualité des produits laisse à désirer, forcément quand on fait promotion par le tarif, ça tire vers le bas! En particulier le thon, floteux et spongieux, filandreux. On connaît ce produit à la texture de serpillière détrempée rencontré souvent ailleurs aussi. Et puis ses sushis, maki, californias sont dressés à l'arrache, sans harmonie, ça conviendra aux équipes de copains qui veulent de remplir la marmite sans réfléchir. Les poissons (thon et saumon) du shirashi sont découpés au trappelle, gros cubes irréguliers. Pas facile de rester zen, mes petits ravioli jolis. Les notes vont de 4/20 (chirashi) à 14/20 pour la quinzaine de référence goûtées dont je vous épargne les intitulés précis. Pour dessert compris dans le forfait du menu, juste des glaces et encore, il ne reste que fraise et caramel: "on n'a pas reçu les glaces non plus". Absence de maîtrise culinaire de la discipline, professionnalisme hors-sujet, propreté douteuse, cordialité à marée basse de la patronne. Une belle idée qui se fait hara-kiri par manque de rigueur intégral.

Spécialités: asiatiques traditionnel hallal à volonté

Accueil 11/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 12/20. Pas de pain. Pas de café. Toilettes 6/20. Menu à volonté avec boisson et dessert 22,90€. Enfant 12,90€. A emporter et livraison. Terrasse. Parking. Fermeture se renseigner.

DN 7 Route d'Aix
Lieu-Dit Les Cabanes
83470 POURCIEUX
Tél.06.13.99.82.59

RIBOUX

LE BISTROT DE RIBOUX

NT

ΨΨ1/2

Village du Parc Naturel Régional de la Sainte-Baume peuplé de 47 habitants à l'année. Le Bistrot de Riboux est au bout mes p'tits loups, douce pampa à moins de 30 minutes de Gémenos et encore, sans pousser mémé dans les orties sauf si vous croisez des sangliers. Pas de cow-boys, pas d'indiens dans cette contrée reculée du Var-Ouest! Vous n'y serez dérangés que par l'odeur des cigales et le bruit du thym. Autant dire que si comme nous vous êtes allergiques à l'hyper-urbanité et ses tracas quotidiens, ça devrait vous plaire. Vous y serez reçus par une adorable dame prénommée Maryvonne (Santucci) qui vous installera dans la belle salle à l'une des tables intégralement chinées en brocante, sauf si vous préférez une des terrasses ouverte sur l'infini vert et au-delà. Bref! Point de vue assiette, la proposition est cohérente avec le lieu. Suivant la saison et surtout la météo, le chef propose des entrées travaillées, des plats en sauce, du gibier, des pieds paquets et d'autres idées parfois roboratives à souhait et non dénuées de délicatesse. Un vrai cuisinier à Riboux! Cet été: 4 entrées, 5 ou 5 viandes, planches de fromages/charcuteries, et un menu du midi (café compris) à 24€. Mauricette, celle qui raffole des chapeaux verts et du fromage de chèvre, le vise! "Chèvre chaud à la ribousienne (pancetta, amandes, salade verte et noix)". Une formidable salade faite avec du légume vivant de qualité, découpé en lamelles, brunoise, ou à la mandoline, radis noir, concombre, radis, cebette, tomate séchée. Aussi croutons, noix et amandes effilées mais eux ne sont pas des légumes. Le toast porte un savoureux fromage d'évidence artisanal, la lubrifiante vinaigrette donne envie d'y revenir, une prochaine fois peut-être. 14,5/20. Carnassière à qui faut pas la faire à l'envers, ma moitié tendance trois-quarts opte pour "bavette à l'échalote". Un joli morceau cuit saignant comme demandé et donc tendre, courgette jaune poêlée et petites patates sautées confites en persillade délicate, qui ne force pas sur l'ail. 14,5/20. Si vous n'avez pas peur de faire un rapport détaillé de votre repas à la Terrailon de votre salle de bain, osez à la carte cette merveille escortée de gratin dauphinois et ratatouille: "culotte d'agneau façon méchoui". Une viande fondante à souhait (cuisson 4 heures) et grassouillette à vous déssoser le cholestérol! Un franc régal! 15/20 et 19€. Desserts faits maison, le cuisinier s'y colle. Des tartelettes franches, pâte brisée, fruits taillés dans une rigueur à l'ancienne de l'exercice, tartelettes traditionnelles qu'on trouvait dans la vitrine des pâtisseries des années 70/80. Deux plaisirs exempts de modernisme: "tarte aux pommes" et "tarte aux pêches". Individuelles et gourmandes, elles n'ont pas fait un pli, juste plaisir. 14,5/20. Pas mal non le petit gueuleton? A la campagne, rien de tombe du ciel tout cuit, alors on se serre les coudes. Par ailleurs bien secondé, Philippe Marco tient ici la barre refilee par Madame la maire Suzanne

SITE OUEB



le-bouche-a-oreille.com



Arnaud qui s'est battue pour ce projet de bistrot! Marcheurs, vététistes, touristes d'ailleurs et locaux d'ici en bénéficient! Dans ces murs un "accueil tourisme", une épicerie, un bar ouvert à l'année. Et un bistrot. Faut que je répète ou vous avez compris qu'on y mangeait bon?

Chef: Stéphane Beaubois

Spécialités: provençales et de pays
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 13/20. Toilettes 16/20. Menu 24€. Carte. Enfant 10€. Groupes 60 en hiver, 300 en saison. Climatisation. Parking aisé. Ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 18h sauf réservation groupes (se renseigner).

La Faïsse Longu
 83105 RIBOUX
 Tél.06.15.31.12.07

SAINT-CYR-SUR-MER

L'ÉQUATEUR

ΨΨ1/2

L'Équateur nous fait perdre le Nord! Pardonnez cette facilité mais dans son apparence, la boutique se distingue peu de la concurrence sinon avec les crêpes et gaufres, petit noir ou petit rosé qu'on sirote bien calé devant les vagues sous les mouettes qui chahutent. Pour dire qu'avec Mauricette, on ne s'attendait absolument pas à un tel repas vu le contexte plagiste peu propice à qualité d'assiettes vu le niveau de nos chers établissements qui font à manger. Souvent très chers. Bref! Simple cabanon avec mobilier de camping amélioré abrité d'un vélum quand la météo est chagrin, et une cuisine formidable, à contresens vu le contexte touristique! C'est ça, qui nous faire perdre le Nord. Adresse reprise récemment par le duo Christophe Krikorian et Alexandre Bardakdjian. Pas besoin d'être Sherlock Holmes pour deviner que la cuisine arménienne y est présente. Aussi: friture de calamars en persillade, saladine de poulpe, salades et burgers obligés dans un tel lieu, mi-cuit de foie gras aux figues, bavette d'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 reluke "assiette de mezzés spécialités arméniennes et libanaises". La frontière est parfois tenue entre les deux cuisines. 10/12 recettes faites maison: hoummous (purée de pois chiche), moutabal (caviar d'aubergine grillée et crème de sésame), Laben khyar (fraicheur au yaourt, concombre et menthe), taboulé arménien, feuilles de vignes (oui, maison), Kebbeh (viande pilée, boulgour, pignons, épices) 3 sambousek (friands farcis viande, épinard et fromage), hamara sorte de caviar de tomates séchées et d'autres choses encore. Gourmandises fomentées par la mère de Christophe

Krikorian, pas facile pour moi de goûter, Mauricette a mis les barbelés! 14,5/20 pour 21,5€. La cuisine française est confiée à un jeune cuisinier Adrien Ferrandez secondé par l'encore plus jeune Nicolas Wasson: la direction leur laisse les coudées franches. Leur menu du midi à 16,90€ est renversant, change des banalités coutumières de cette zone tarifaire! Ce jour, "une crème de moules safranée" qui vous débouche la ventilation! Qu'elle sent bon! Faites pour la gourmandise mais mollo sur l'excellent pain: ça pourrait vous jouer des tours sur la faim. 15/20. Suit "filet de loup à la crème de parmesan, risotto". Filet tiré de frais et caressé par la cuisson, quelques légumes frais du moment, risotto gourmand maîtrisé, crème parmesan en pointillisme délicat. 15/20. Hébé. Dessert simple, nem pomme/poire/caramel. Bien présenté et bien suffisant vu le festin: 14/20. Un simple cabanon oui, mais celui-ci vous file un joli frisson de table et du coup, une belle claque dans le préjugé plagiste! Et quel panorama les amis!

Chef: Adrien Ferrandez

Second: Nicolas Wasson

Spécialités: cuisine du marché et spécialités arméniennes/libanaises

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 13/20. Pain 15,5/20. Café Malongo 1,9€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Menu 16,9€ midi semaine. Carte et suggestion à l'ardoise. Mezzés 21,50€. Bar/brasserie/snacking. Groupe 20 en hiver, été se renseigner. Fermeture hors-saison: se renseigner. En été 7j/7 midi et soir en service continu. Hors-saison restauration 12h/15h en semaine et 12h/16h le week-end.

9 avenue du Port Les Lecques
 83270 SAINT-CYR-SUR-MER
 Tél.04.94.26.20.02

SAINT-ZACHARIE

LE MAS DES OLIVIERS

NT

ΨΨΨ

A EMPORTER

Depuis 2018 chez les Guerlesquin, on satisfait toutes les curiosités et tous les appétits. Le cuisinier s'évertue à proposer une cuisine populaire de qualité et à prix doux sans rogner sur le produit, façon fin limier de l'invention et passeur des recettes traditionnelles emmagasinées que Yannick Guerlesquin stocke dans chaque coin de son ciboulot d'ex-minot caracolant dans les collines d'Eoures et du Galaban. Avec la maîtrise de sa quarantaine de printemps au compteur, ce chef propose des trucs qui régalaient comme personne! Sur son CV, Beaumanière (13) et Castel Lumière (83) explique aussi le savoir-faire, mais pas tout. Dans le vif du sujet avec pouf Mauricette "beignets de fleurs de courgette frais à la ricotta et basilic". Trois grassouillets beignets bien dodus et peu radins en farce! Aussi, des bricoles satellites qui font un style et même une signature, dont une tartinette de

confit d'oignons et une crème brûlée au chèvre. 14,5/20. Nos plats montent en température! Deux assiettes creuses soignées, bien remplies en sobriété, faites pour manger, d'un style sans maniérisme: "poêlée de gambas comme un wok"! Mauricette détricote une ronde de crustacés avec ses doigts boudinés aux bagues achetées à Gifi, légers frais de saison taillés et pâtes chinoises lubrifiées d'une sauce douée. 15/20. De mon côté, la Provence avec "nage de rougets dans son jus de bouillabaisse". Cinq délicats filets croisent le fer et la nageoire, soupe dense (pas de la flotte) et délicieuse pomme de terre tranchée en sous-marin gourmand. 14,5/20. Tout conspirer à prouver les capacités du chef au rayon salé... mais quid du sucré? La pâtisserie est un autre métier, pas la même limonade. Nos deux desserts frappent fort! Le "palet breton aux fruits d'été" pour ma pomme, biscuit maison, présenté comme une corne d'abondance avec une salade de fruits frais déposée sur chantilly faite ici aussi. A côté en prime, glace miel/amandes. Mioum. 15/20 et 7€. Mauricette a failli ne faire qu'une bouchée de son "lingot praliné et chocolat". Ya fallu que je la retienne par son collier en toc véritable de chez Tati. L'association de chocolaté, de mou et de croquant tient de la recherche heureuse en évitant soigneusement le sucré défoliant. Si cette gourmandise répond présent à la carte le jour où vous décidez d'aller vous taper la cloche au "Mas des Oliviers", foncez. 15,5/20 pour 7,5€. Accueil et service agréables d'une Valérie Guerlesquin aussi souriante que posée, comme cherchant à apaiser la sympathique impétuosité naturelle de son mari de cuisinier et de ses assiettes qui cherchent la lumière. Salle aux murs de pierres repensée, devenue plus claire, petite terrasse ombragée en saison. Des gens biens à l'ouvrage au quotidien, un restaurant traditionnel qui susurre au lieu de crier, et qui sait fabriquer des clients heureux y compris avec la formule du midi à 17€. Dire plus serait dérisoire.

Chef: Yannick Guerlesquin

Spécialités: terrine de sanglier et lactaires au vinaigre. Daube de poulpe flambée au Garlaban. Pieds-paquets. Ravioli au fromage et bouillon de poule au pot. Agneau confit. Tartare au couteau. Champignons en saison. Choix de hamburgers pour les petits et les grands!

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café Malongo 2€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Plat du jour 11€ et formule 17€ midi semaine. Ardoise. Terrasse. Traiteur. Groupe 50. Parking. Climatisation. Fermé dimanche soir, lundi et mardi.

Avenue Frédéric Mistral
83640 SAINT-ZACHARIE
Tél.04.42.72.97.17

LA SEYNE-SUR-MER

GEORGE SAND HÔTEL-RESTAURANT

ΨΨ1/2

Alleluia mes frères! Reprise en main de ce paradis au panorama délirant! L'ex Hôtel Lamy au bout de la plage des 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 repreneuse du lieu s'appelle Marie Aiello. Un phénomène, vous la reconnaîtrez de loin, et c'est un peu l'histoire de sa vie que voici. En 2019 pinceau en main, elle donne en conscience la priorité aux finitions de l'hôtel, figolant les 15 chambres face à la mer, aux Deux-Frères (un hasard?) et au Cap Sicié. Projet en retard, elle ouvre alors un snack plagiste pour la saison, histoire de sustenter vite fait le chaland affamé. La prestation sera injustement assimilée à un restaurant boiteux. Sauf qu'arrive 2020: Marie Aiello fait son véritable restaurant! C'est pas la même limonade! Face à la Grande Bleue: grande salle panoramique désertée l'été (on reviendra cet hiver) et terrasse ombragée sur le côté, tables dressées et verres astiqués. L'ardoise des plats ne se prend pas la tête entre les deux mains, elle fait ce qu'il faut faire dans un tel lieu où les sens sont accaparés par tant d'autres sollicitations. Une dizaine 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 mérout 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 au consommé, oignons rouges et tomates cerises. Quatre, oui quatre fines tranches de la fameuse viande rouge. Le tranché est primordial pour le rosbeef. 19€ et 14,5/20 pour le moment simple et généreux. Repus, j'ai fait impasse sur le dessert, mais vous ferez bien ce que vous voulez. Le chef est un discret qui déroule son savoir-faire depuis plus de 20 ans sur le littoral: L'Esplanade et la Frégate vers Sanary, chez Dédé Delmonte au Rayol-Canadel, le Martinez à Cannes et même cuisinier sur du yacht! Des assiettes qui font plaisir, enjouées et bien dans l'esprit attendu d'un tel lieu, les pieds dans l'eau. Marie Aiello s'entoure: belle équipe avec un Benjamin Mouazé qui la seconde. Endroit un peu agité pour moi en pleine saison, infiniment plus paisible dès que la manne touristique est rentrée au bercail. Allez hop! On profite des séduisants arguments et on fonce avec des amis

**INSCRIVEZ-VOUS À LA NEWLETTER
SIMPLE COMME BONJOUR !**

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/>

SIX-FOURS

MANON DES SOURCES

ΨΨΨ

A EMPORTER

Adresse "centre-ville" sur la pointe des pieds, visible et curieusement planquée, j'me comprends. Beaucoup se sont déjà frotté le magret à cette table. Des fois les beaucoup ne sont pas fous, font preuve de sagesse! Depuis 3 ou 4 ans, y œuvre un couple de bel esprit, à vingt-mille lieues du tumulte plagiste et de ses camoufflets de tables décevantes. Avec Mauricette qui malgré son grand âge entend comme personne la musique des casseroles, on vous le dit: on y mange bigrement bien! Saine ambition lisible que de juste faire le boulot en sustentant le chaland! Employés des bureaux alentours, retraités qui viennent à pied (ou pas), touristes plus malins que les autres. Pas une cuisine train-train qu'on avale comme on lit le journal, en pensant à autre chose. Ça, c'est quand le cuisinier s'en tape et que lui-même, il lit le journal en cuisinant. Marie Soffientino cuisine avec un grand A et de grands couteaux, produits bruts et frais presque 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 graillonne pas de la bourriche. Une perle à 8€ et 15,5/20, record du monde pour la recette. La dame au chapeau vert vise "risotto safrané aux St-Jacques et gambas". Deux belles gambas aux mensurations costaudes, trois superbes noix fraîches sans corail snackées, souples à cœur. Riz trop cuit pour un risotto réglo, généreuses lamelles de parmesan. 14,5/20 et 22€. Belle idée estivale que le "tartare de thon mangue/avocat"! Thon gras au couteau impeccable, assaisonnement fruité que je dope d'un coup de poivre. Et puis mes petits cœurs,

des frites fraîches façon allumettes d'un autre monde!

Une merveille, un peu celles servies dans les brasseries parisiennes. Pour nous surprendre avec de la frite dans le cadre de nos attributions quotidiennes de cobayes blasés, faut pas y aller mollo du savoir-faire! 15/20 pour 16,50€. Comme pour le salé, au rayon desserts Marie Soffientino fait le malheur des VRP de catalogues de plats "tout près" qui frappent à sa porte et qu'elle envoie balader. "Tarte au citron meringuée revisitée". Celle-ci c'est la sienne, pas celle de monsieur tout le monde. Verre rondouillard, appareil citronné doux, spéculoos, meringue italienne chalumée. Perso bof le spéculoos, mais Mauricette avec son gros index boudiné a saucé le fond. 15/20 et 6€. Cuisine tonique personnelle, astucieusement inclinée sur des fondamentaux traditionnels. Salle tenue par Geoffroy Broche bien secondé à la tâche, parfait dans le rythme et la risette cordiale entre pressés du midi et gourmets qui prennent le temps. Avec sa compagne de chef, ils n'ont pas été formés par un MOF, ni élèves de tartempion ou apprentis chez machin ou parrainés par un marquis de la sauce. Libres comme l'air et leurs recettes. Ouvert à l'année tout les midis sauf le dimanche, snif. Oui, je ne vous le fais pas dire.

Chef: Marie Soffientino

Spécialités: salade de poule. Moules

gratinées à la provençale. Carpaccio de St-

Jacques à la truffe d'été. Tagliatelles aux

palourdes. Bavette sauce poivre vert. Poule

grillé au pesto. Seiche à la plancha. Poisson

entier suivant arrivage. Desserts maison.

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

qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain

14,5/20. Café pas pris. Toilettes 15,5/20.

Formule 12,50€ midi semaine. Carte.

Suggestions. Plats à emporter. Climatization.

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/>

SITE OUEB
le-bouche-a-oreille.com



Rejoignez-nous sur
facebook
GUIDE LE BOUCHE A OREILLE





LA FRIPONNETTE

MONIQUE VOUS ACCUEILLE

DEPOT VENTE LUXE ET
GRANDES MARQUES

122 AVENUE JOSEPH RAYNAUD
831440 SIX FOURS

04 94 34 87 31

SANS RENDEZ-VOUS POUR LES DÉPÔTS
MARDI au VENDREDI 9h à 12h et 14h à 18h



Nathalie Grand
**Apicultrice
Récoltante**
Miellerie de Bonsecours

LA CADIÈRE D'AZUR (83)

06 63 00 38 31
grandnat@orange.fr



Marchés de Six-Fours:
Centre tous les samedis
Les Lones tous les dimanches
Le Bruscat tous les jeudis

LE CAP HORN



Comme le signale avec habileté 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 margouilins 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 sauf. Nécessaires travaux d'embellissement et organisation des cuisines repensées, désormais ouverte aux mirettes! La cuisine déroule dans un esprit de brasserie classieuse où d'évidence le personnel vérifie chaque assiette "envoyée". Démonstration vécue en hiver avec l'estampe pas japonaise façon Bottero, Mauricette. Idées simples et soignées avec tartares propres, camembert au lait cru pané, salades travaillées, entrecôtes bio sauce morilles ou poivre, côte de bœuf au beurre d'olive noire, un burger aussi avec pain de boulanger. Et des plats qui sonnent la charge à nos vieilles oreilles pourtant blasées: foie gras de canard poché au vin rouge, linguines aux couteaux en crème de persillade, filet de Saint-Pierre aux agrumes et même des plats vegan. La dame au chapeau vert rêve de voyages... Dans un soupir bruyant, elle déguste "L'Asie-Pacifique", une belle salade appliquée: choux chinois, croutons au basilic thaï, vinaigrette au sésame torréfié et dessus, des gambas panées grosses comme ça sur une brochette, qu'on croque avec gourmandise sans se salir les doigts! Ça change des crevettes minimalistes fourguées par les radins de la gamelle qu'on boulotte avec une loupe. Salade-repas: 14,5/20. Mes "Noix de St-Jacques à la plancha", servies avec crèmeux de chou-fleur, légumes sautés et crème de parmesan! Cuisinée par un indéniable gourmand, une personne qui dresse l'assiette en se léchant les babines. Beau coquillage sans corail parfait de cuisson, chair caressée et nacrée à cœur. Pas de la sous-pétoncle du Chili. 26€ pour ce boulot généreux de gourmandise, le 15/20 est le moins que je peux. Formidable: la direction a fait le choix courageux de recruter un pâtissier! Elle propose de fins desserts de niveau qui bichonneront l'amateur... sans dépasser les 10€! Je flirte avec le millefeuille en feuilletage et noisettes caramélisés, crème à la fève de tonka, pomme fraîche et sorbet pomme. Dressage caustique de maîtrise, fruité et croustillant devant, l'excès de sucre est banni. Les profiteroles de la maison, de vraies faites ici, sont paraît-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: Wilfrid Corger

Pâtissier: Lucas Ferrari

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€ /16€ midi semaine sauf vendredi
àïoli complet 19€. Suggestions et carte. Enfant
(-12 ans) 10€. Bar avec salon. Groupe 30 en
hiver (été se renseigner). Deux terrasses vue
port. Fermé mercredi hors-saison. En été
ouvert 7j/7 midi et soir et vacances
scolaires d'hiver.

44 quai Saint-Pierre

Le Brusac

83140 SIX-FOURS

Tél.04.94.74.92.51

LE MONT SALVA



A EMPORTER

Entre vagues bleues et paradis vert sur la route qui file au Cap Sicié, le restaurant s'est fait une place au soleil malgré les pins contrariais. 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 Soinard 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 aïoli" 25€. Menus 25€, 35€, 46€ et 52€.

Menu bouillabaisse 56€. Carte. Enfant 10€.

Terrasse ombragée. Concert Jazz. Café philo.

Dîner dansant. Parking. Groupes 120.

A emporter.

Chemin du Mont Salva

Le Brusc

83140 SIX-FOURS

Tél.04.94.34.03.93

RIVIERA III NT

ΨΨΨΨ

A EMPORTER

Lorsqu'on se permet de monter au front avec des plats aussi fameux et exonérés de sophistication apparente, c'est la preuve d'un réel métier et d'un détachement avisé. A contre-courant du cynisme de leur époque, Jean et Pierre Lorin ne cherchent pas le consensus, ils savent impossible de plaire à tout le monde. De toute façon leur cabanon de pêcheur joliment aménagé ne reçoit qu'une quarantaine de veinards maxi et encore, grâce à la terrasse planquée derrière. Le chef Pierre Lorin parie sur la recherche du beau produit, comme par exemple le poisson du bateau Magali et fruits et légumes de Robert Priolo de Six-Fours venus à vélo. Un casting exigeant d'où naissent des menus suivant le marché et les saisons. Poisson top niveau travaillé sans maquillage, juste de quoi l'élever dans les airs, mais aucun poisson volant au menu! Dans un menu à 33€, voici "le carpaccio d'espardon, framboises, salsa verte et poivre de Tchuli" de Mauricette. Travaillé en horizontalité comme en verticalité, fraîche nervosité du tonique ensemble, ce poivre népalais au gout de citronnelle fumée est extra. 16/20. Plus sage "filet de loup, caponata à la sicilienne et vierge d'anchois" en

émulsion délicate, pas de cette crème d'anchois archi-salé travaillée au tractopelle. Cuisson ajustée du filet raidi: 15,5/20. Ami lecteur, vous retrouverez le dessert de Mauricette en fin d'épisode. Pour moi, menu du chef! Ouéé! Flux tendu et série limitée pour le propos du jour! La "mise en bouche" est une entrée à part entière, un "tartare de maigre citron/estragon, rouille au siphon". Ce cuisinier est un as du dosage, il rentre dans le chou du classique avec une subtilité rare et inattendue, 16/20. Après mon entrée, l'entrée. "Foie gras poêlé, graines de tournesol torréfiées, mûres sauvages, balsamique et huile de sésame noir". Foie cajolé, et moi aussi du coup. 16/20. Plat d'été bien pensé, qui sort des marées battues: "thon snacké façon tatakis, tartare de courgette et pastèque, béarnaise à ma façon". Le tatakis s'étend à la carte des restaurants comme la caulerpe sur le littoral: celui-ci est maîtrisé! En portion congrue, il contraste positivement avec le tartare fruit/légume sucré-salé. Idée de génie: la béarnaise. Faut être un peu fou pour oser l'associer, mais ça fonctionne bigrement. Béarnaise minute, bien entendu. 16/20. Si je suis un peu déçu de mon dessert "salade de pastèque et pêches, sirop infusé au basilic et écorces de citron vert" avec 14,5/20, ça n'est pas le cas de Mauricette qui se crépit la moustache avec "le chocolat praliné", comme un fondant à l'œil avec le croustillant caramélisé qu'on attend. 15,5/20. Service consciencieux à l'écoute. Tarification étudiée, coincée entre stricts gastronomiques aux tarifs assommants et simple restauration traditionnelle bon comme chez maman. Vous apercevrez peut-être Sara Guardiola la compagne de Pierre Lorin, et le fréro Jean Lorin des débuts (2013) revenu aux affaires. Il propose un choix étendu de flacons avec des crus millésimés aux tarifs bien pensés, je vous laisse vous pencher dessus. Bref! Une délicieuse planque pas frimeuse qui vous imprime l'instant dans la cafetière grâce à un artisan de la gamelle sincère aux fourneaux. Vous pouvez en conséquence aller y planter la fourchette franco. De port (du Brusc).

Chef: Pierre Lorin

Spécialités: carte de saison suivant le marché

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

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

Malongo 2,1€ 14,5/20. Toilettes 15/20.

Formule 21€ midi semaine hors-saison.

Menus 33€ et 45€. Enfant 15€. Groupes 35.

Climatisation. Petite terrasse vue mer.

Fermeture se renseigner.

70 rue de la Citadelle

Le Brusc

83140 SIX-FOURS

Tél.04.94.34.01.21





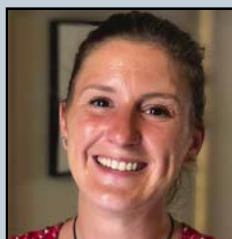
HOURIA EL HASSAN
L'EDEN RESTAURANT
13 ÉGUILLES



CLÉMENT PADOVANI
LA TABLE DU CHEF
13 MARSEILLE



JULIE GEOFFROY
BRASSERIE FERRERO
13 LAMANON



JUSTINE D'HAILLECOURT
LE BISTROT DU POTAGER
13 SALON-DE-PROVENCE



LUCIEN DIDIER
LE BISTROT DU POTAGER
13 SALON-DE-PROVENCE



CYNTHIA BOUCHÉ
LES L DU MOULIN
84 CADENET



AMÉLIE LABAT
FAVOUILLE
13 ÉGUILLES



EMMA DIAZ
LE MAKIA
83 LA FARLÈDE



SANDRA ATANASSIAN
LE COMPTOIR DE L'EOUVE
13 COUDOUX



SAM NAJJARI
LA MAISON DE CELOU
84 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE



GAULTIER LE GALL
LE BISTROT DE LA PASTIÈRE
84 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE



BRIGITTE BOYER
L'EOUVE
13 VENTABREN

sur Toulon et ouvre ici début 2019. Si vous êtes sages et que vous demandez gentiment, le chef vous fera une cuisine de truffe en saison, la melano à tarif doux. Également au programme: "grignotage" tip-top en prime sous forme de tapas finsauds 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 15/20. Café 3€ pas pris. Toilettes 15/20.

Menus 34€, 54€ et menu truffes 82€

(en saison). Carte. Enfants 12€. Formule écailler 14€ midi en semaine. Plateaux de 34€ à 125€ (homard bleu). Carte et suggestions.

Groupes 50 hiver. Été se renseigner. Terrasse vélum à l'année. Fermé tout mercredi et jeudi midi hors-saison.

381 littoral Frédéric Mistral

83000 TOULON

Tél.04.94.31.90.67

CAFÉ ALPHONSE

ΨΨΨ

A EMPORTER

Je fais un métier merveilleux! Pas rose tous les jours, mais "surprenant de surprises" comme dit Mauricette quand elle pense à Lapalisse. Des fois, les assiettes récitent sans maniérisme une musique ne relevant pas de la stricte gastronomie mais dont les codes de rigueur vous sautent à la moustache, vous réveille le train-train. Comme ici, un simple bistrot! Pas de ceux à la mode où les ciseaux des fainéants remplacent la poêle des appliqués et qui refourguent à prix d'or les catalogues de sous-traitance industrielle! Voyez la belle histoire qu'on vous raconte ici: poêlée de palourdes et couteaux de pêche en persillade, salade "Café de Paris", tartare de charolaise du Bistrot (poêlé ou pas), linguines aux palourdes, la bourride de cabillaud toulonnaise, la fameuse daube de poule de roche provençale (on vient de loin pour elle) et le plat-dessert du jour dont on comprend vite quand on reluque le minois ravi des habitués, qu'il est le contraire d'une prestation obligée. Impossible de résister aux "œufs mayonnaise maison et poireaux vinaigrette d'antan". Une entrée pareille, j'avoue tout même si je ne sais rien. Demi-œufs durs alignés et posés sur la ferme mayonnaise faite ici (le rêve!), tendre poireau blanc aligné au cordeau, mesclun. Sentir la rigueur, le futile utile et l'envie de faire plaisir au client: 15/20. Je vous dis le prix mes biens chers frères? Qu'on rigole en plus de se régaler: 6,5€. Suit ma "bavette d'aloyau snackée, jus de thym maison". La bavette, pièce de bistrot par excellence! Cuisson vive maîtrisée, saignante. Grenaille fondante et ce jus mes petits

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

Chef: Cyrille-Marc Farjon

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

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain individuel 13/20. Café Segafredo 1,5€ 14/20. Toilettes 14,5/20. Formule midi 17,5€. Carte. Vins au verre. A emporter. Concert tous les lundis soirs et vendredis soirs. Groupes 30. Terrasse devant le restaurant. Ouvert midi et soir du lundi au vendredi (sauf mardi soir).

A emporter:

3 rue Adolphe Guiol (angle Jean Jaurès)

83000 TOULON

Tél.06.76.06.51.63

www.cafe-alphonse.com

MAXIME ÉCAILLER-POISSONNIER

NT

ΨΨ

A EMPORTER

Je vois la micro-terrasse planquée au dos de la mairie. En zieutant de plus près, on remarque que ça fleurit bon la nouveauté pas blasée avec un duo preste à l'ouvrage. Un simple poissonnier avec coquillages et crustacés peut-être, mais avec une carte affichée dans un fier panneau, comme au restaurant. Ça m'a donné envie, je peux pas mieux vous dire. Je savais d'avance que la dimension strictement culinaire serait absente, mais qu'elle pouvait être compensée par du sentiment. C'est important les sentiments non? ça n'a pas loupé. La demoiselle est avenante avec ses sourires plein phares et son frère, le radieux Maxime Bartolone, est un pédagogue quant au genre alimentation marine et ses à-côtés: il connaît le Larousse maritime par cœur du haut de sa trentaine à peine entamée et déjà bien remplie. Ingénieur de formation, il s'émancipe d'un

avenir tout tracé, rassurant et rémunérateur. Pour prendre son envol chez Toinou à Marseille et Aix où pendant près d'une dizaine d'années il a appris le métier aux côtés de vieux briscards souvent rétifs à livrer leurs secrets. Ils n'en ont plus pour Maxime Bartolone: moules de corde ou d'Espagne, huîtres, amandes, palourdes, oursins (Galice ou de Sète), bulot, vernis, clams, violets, araignées et homards français dans le vivier, langoustines, crevettes et tourteaux. Je conseille à l'amateur de têter de l'huître: Marenne, Gillardeau, Isigny, Cancale, Belon, Quiberon, Bouzigue et la locale de l'étape Tamaris. Et quand ses arrivages d'huîtres ne lui plaisent pas, retour à l'envoyeur. Oui m'sieur. J'ai des clients à satisfaire moi madame. Bref! N'empêche que j'avais envie d'un tourteau, vous auriez vu comme il était beau. Il ne faisait plus tellement le malin dans le plateau avec glace pilée et citron. Commandée avec, une portion de Calambo, petites crevettes grises à picorer, croucrouc. 14/20. Revenons au dodu tourteau dont l'intérêt réside surtout dans le contenu des pinces. Avec l'équipement idoine pour le combat, on arrive au bout du chemin mais on a plein les mains. Mettre au moins un lavabo à dispo de la clientèle serait un plus indéniable. 14/20. Bref! Le pain est formidable, beurre salé de qualité. On attend avec impatience de voir l'évolution de la maison ouverte depuis moins d'une année: le nombre d'adeptes ne cesse d'augmenter! Tu m'étonnes! Boutique qui sera probablement devenue trop exigüe à court terme pour les ambitions débordantes du jeune patron. Mais voilà: faut pas pousser mémé dans les orties, et puis faut bien commencer par le début.

Spécialités: poissons, coquillages, crustacés.
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 13/20. Pain 15/20. Café Richard 1,5€ 13/20. Pas de toilettes. Plateaux et formules bien pensés à partir de 11,90€. Terrasse. Ouvert du mardi au samedi de 8h à 21h et le dimanche de 8h à 14h.

A emporter et livraison possible.

2 rue de la Fraternité
 83000 TOULON
 Tél.07.78.57.21.62

TONTON GUST NT ψψ

Je m'attendais au pire, il n'est pas là. Il s'agit d'un bar à viandes avec des cuissons au feu de bois aux adresses bientôt multiples. La vitrine, c'est le coup de génie, en supposant qu'on vous grille réellement le morceau que vous avez choisi. Mais c'est une autre histoire. Si l'avantage est de voir l'étal des viandes, l'inconvénient reste la mécanique comme à Flunch: tu choisis ton morceau de viande et tu payes avant de manger. Faut donc penser à l'éventualité de l'envie d'un café par anticipation, comme à tout autre supplément. Enfin bon. Si ça ne te plaît pas, va ailleurs. Oui, je sais, merci. Bref! Le service est épataant de jeunesse impliquée. Terrasse place Puget, au milieu d'autres terrasses. Un grouillement de terrasses. Alors dedans pour ma pomme. Bon. Revenons en arrière: choix de viandes visible, suffit de savoir lire les étiquettes pour faire le ménage. Les origines étant obligatoirement indiquées, j'évite le magret Union Européenne et le poulet italien (il y a aussi du français en rayon), le reste joue globalement le jeu du cocorico sauf pour les morceaux de la modeuse Black Angus d'Écosse, qu'on trouve plus souvent en provenance des Amériques. J'ai d'ailleurs choisi une "bavette Black Angus", un morceau de 200 grammes livré avec salade verte et frites fraîches un peu marron et non maison. Les sauces ne sont pas faites ici, pas la peine de rêver. Je n'ai toutefois pas boudé mon plaisir, la viande est tendre et saignante: 14/20 et 14€. Et puis pour 4€ mes bien chers frères, ne passez pas à côté du "Cabécou du Périgord" et vous allez rire: ils sont même deux! Avec deux feuilles de salade, huile d'olive et beurre. Point de vue gras, c'est pas des petits pois cuits à la Vittel! 14/20 et une belle générosité pour 4€. Bel exemple que les restaurateurs devraient suivre: le fromage. La serveuse aura oublié de m'amener le pain, pas grave: elle sourit et son boulot lui plaît visiblement. La récente enseigne renifle à plein pif la mécanique des franchises que le patron rencontré sur place, ancien boucher, commence à développer. Voilà qui nous fait une alternative plutôt positive aux tristes Buffalo Grill et pathétiques BeefHouse qui nous saturent le cornet.

Spécialités: viandes au grill
Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14,5/20. Pain individuel 14/20. Café Cellini 2€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Suggestions du jour et carte. Terrasse. Fermeture se renseigner.

5 place Puget
 83000 TOULON
 Tél.04.94.46.39.39

CHERS LECTEURS ET LECTRICES

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

La rédaction

PLUS ON EST DE FOUS
 PLUS ON RIT
 RENDEZ-VOUS SUR
www.le-bouche-a-oreille.com

HANAWA**NT**

ΨΨ

Une bonne nouvelle supplémentaire dans le quartier de la poste à Toulon. Pas non plus de quoi se frapper l'appétit contre les murs mais au moins, le concept offre une alternative à la restauration dite traditionnelle. Déco fashion urbaine sur deux niveaux avec ampoules leds, banquettes colorées et mange-debout où tu manges assis. Mais aussi des sièges classiques confortables (bravo) devant de solides tables en bois rustique et aussi, une grande terrasse végétalisée aménagée devant. Très bien pensé dans l'exploitation des volumes existants. Les deux jeunes femmes à l'accueil et au service sont amicales à l'accueil, et s'avéreront moins pertinentes au service. Au 1er coup d'œil, la lecture de la carte semble surfer sur la mode et la facilité: tomate mozza 5,5€, des toasts à 11,5€ et 12€, des salades à 12€ dont l'inévitable César, tartare, burger, gnocchi et six desserts aux tarifs doux de 3€ à 5,5€. Sauf qu'à mieux lire, les recettes sont originales et parfois interprétées avec personnalité comme la "tomate mozza" avec glace à la fleur de lait de bufflonne. Pourquoi pas? Et puis, des "gyoza chèvre et basilic frais", célèbres ravioli japonais en forme de mini-chaussons. Sachant que personne -et encore moins les restaurants à sushis- ne façonne cette friandise salée souvent médiocre et de sous-traitance, j'ai naïvement demandé à la serveuse si ses gyoza étaient faits ici, par le chef. La belle répond que oui. J'ai failli pouffer mais elle aurait eu des miettes collées sur son joli nez. Seulement quatre clients (dont deux hamburgers aux frites marron foncé) et mon entrée arrive en 20 minutes, quand même. C'est long. Les 5 ou 6 gyoza sont bons, mais mous comme les horloges de Salvador Dali. Impossible de les bouloter à la main, ce qui fait pourtant partie du plaisir espéré. Gyoza poêlés d'un seul côté mais la farce est bonne, tonique. Le cuisinier trouve pertinent de les badigeonner de pesto au basilic, du gras qui en ajoute au ramollo. 13/20 et 7,5€. Je campe dans les influences d'Asie avec "pavé de saumon, riz thaï, sauce curry, chou pad choi, lait de coco, cacahuète et coriandre fraîche". Encore 20 minutes d'attente malgré la clientèle qui se fait décidément rare. Tête bien calée et coudes sur table, je piquais sans retenue un demi-roupillon que l'autre serveuse arrive plat en main par derrière en brailant "attentiooon!". Comme si c'était à moi de faire gaffe! Malgré mon poids qui fait son poids, j'ai bondi jusqu'au plafond pourtant haut! Bref! Dans le gros bol, saumon bien cuit, souple, ça change des fréquentes cuissons trop poussées des cuisiniers asiatiques. Le curry jaune pousse (gaffe), tagliatelles de carotte et bouts de chou chinois croquant, et dessous beaucoup de riz, j'ai pas fini. 15€ et 14/20. Le café n'est pas le meilleur de la gamme Segafredo, dommage. Joli concept aux tarifs plutôt doux, une maison ouverte voilà 1 mois, entre Méditerranée et Japon. Laissons donc le soleil se lever et nous verrons.

Chef: Séverin Manière**Spécialités: un peu longuet**

Accueil 14,5/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café Segafredo 1,7€ 11/20. Toilettes 14/20. Ouvert 10h30/18h. Fermé dimanche. Terrasse.

4 rue de la Paix
83000 TOULON
Tél.09.87.79.83.42

TOURVES**LE BOUILLON DES GOURMETS**ΨΨΨ_{1/2} A EMPORTER

Les gens heureux n'ont pas d'histoire? Balivernes! Minots, Laurine Galizzi et Dan Colin gambadaient ensemble à Rougiers, le village voisin. Le temps passe, ils virent chacun de leur côté vers des ailleurs, grandissent sans se voir, la vie quoi. Sauf que sans que l'autre ne le sache, les deux évoluent dans les métiers de la sauce et du fumet. A 20 ans ils se retrouvent par hasard (s'il existe!) chez le traiteur Roland Paix de Saint-Maximin où ils apprennent à faire le bon... et à mieux se connaître! Vie de famille et deux enfants plus tard, les voici dans leur propre maison faite restaurant ouvert en 2020, à l'écart du village de Tourves. Leur cuisine mes agneaux, elle vous dévisse le nougat: tarte fine de roquets aux légumes croquants, foie gras mi-cuit aux échalotes caramélisées, gambas gratinées aioli, dos de lieu noir au risotto de céleri, St-Jacques au lard et crèmeux de panais, poulpe et panisses, volaille de Challans aux girolles, carré d'agneau en croûte d'herbes, filet de bœuf Wellington et les desserts fait ici comme ce jour crèmeux chocolat, craquelin praliné et cerises Amarena. Chaque midi, une formule à 16€. Une aubaine, autant vous dire que les initiés se frottent les mains en entrant et la panse en sortant. Dans une salle comble joliment éclairée, nous étions quelques-uns à entretenir une relation poussée avec la carte pensée à prix doux. Le "velouté de cèpes, œuf poché et chips de lard" entre dans le vif du sujet dès la 1ère cuillère et sans préliminaire. Que c'est bon! Moulin à poivre et fleur de sel sur table inutiles: ajusté au cordeau! 15,5/20 et 10€. Deux suggestions du jour: filet de bœuf Rossini à 23€ et "pigeon rôti, cuisses confites, pois gourmands". Flans dodus et avec les doigts, c'est du velours de suçoter les cuisses. Délicieuse purée, gourmands pois gourmands cuisinés avec oignons et ventrèche. Jus dense presque noir, en puissance fine. 15,5/20 encore et 22€ pour le sérieux boulot de cuisinier... à 4 mains! Le fromage est du casting des beaux produits, pain d'un artisan-boulangier (Granger à Tourves), gamme de cafés de qualité, la courte carte des vins se cantonne au cantonal et au verre. Une vraie table et pas de la gnognote balnéaire pour gogos en goguette. Au final la douloureuse n'a jamais aussi mal porté son nom! Fermé le soir pour le moment (aïe), mais ça devrait évoluer, renseignez-vous! Ouvrir table dans un endroit



ALOU KOULIBALY
L'ENTR'POTES
83 HYÈRES



MATIAS CASTELLINO
LE MAS DES OLIVIERS
83 SAINT-ZACHARIE



LYDIE HERVY
LA MAISON DE CELOU
84 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE



ROBIN LEVESQUE-SIELVY
LA BERGERIE DES ALPILLES
13 MOURIÈS



NOÉMIE ROUZEAU
L'EDEN RESTAURANT
13 ÉGUILLES



MAILYS FERRIER
LA MAISON DE CELOU
84 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE



ÉMILIE DALBONI
LE RIVIERA III
83 SIX-FOURS LE BRUSC



MARIUS ROUVIER
LE RIVIERA III
83 SIX-FOURS LE BRUSC

... EN CUISINE



ANTOINE FOISSAC
(COMMIS)
LA PETITE CAVE
13 GÉMENOS



JÉRÔME REY
(PLONGE)
LA PETITE CAVE
13 GÉMENOS



RONNIE RAMOS
(COMMIS)
JAÏ THAI
13 ALLAUCH



MANUEL MEDINA
(PIZZAIOLO)
LA PETITE CAVE
13 GÉMENOS

aussi improbable est le symbole de l'optimisme, et ferait sourire les as du marketing. Sauf qu'on sait bien que les graines de talent poussent partout! La preuve!

Chefs: Laurine Galizzi et Dan Colin

Spécialités: carte de saison et du marché

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

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

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

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

Suggestions. Traiteur. Terrasse. Boutique.

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

devant le restaurant. Ouvert le midi du lundi

au samedi, et vendredi soir. Autres services

(soir et week-end) se renseigner. A emporter.

Route de Toulon RD 205

83170 **TOURVES**

Tél.04.89.36.28.45 et 06.59.36.71.95



Tél. 06 59 36 71 95

atelierdesgourmets83@hotmail.com

Route de Toulon - RD 205

83170 Tourves

www.atelier-des-gourmets.com

TOURTOUR

LES CHÊNES VERTS

ΨΨΨΨΨ

Les autres connaissent. Le message s'adresse plutôt à ceux qui n'ont jamais eu le privilège de se taquiner des agapes chez Paul Bajade à Tourtour! Tapez "sanglier et champignons" sur votre GPS: c'est pas loin. Le village le plus élevé du Var! Paul Bajade... un fou de cuisine, un de ceux qui se battent avec pour la rendre la plus claire possible. Pour rameuter la clientèle aux "Chênes Verts", un numéro de téléphone pour la réservation et une sacrée réputation! Celle de la truffe noire de pays,

la fameuse "melano"! Intitulés prometteurs: truffe du pays en feuilleté (feuilleté maison, bé oué), fricassée de homard sauce corail, émincé de filet d'agneau à la sarriette, noisette de pigeon poêlée et sauce légère salmis, suprême de canard au miel d'épices et royale de ses abats au genièvre... Histoire de se décrocher la blasitude d'un quotidien de cobayes qui ne nous épargne rien des horreurs d'un métier de cuisinier qui part en quenouille, avec Mauricette et son chapeau vert on s'est entiché du merveilleux menu à 59€ en 6 services, et avec choix siouplé. Un exercice de style rien que pour vous, mais avec moi aussi si vous permettez, j'étais là avant, chacun son tour. Amuse-bouche du jour: "toasts (maison) de saumon fumé et royale 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: "rognons de veau aux baies de genièvre, riz noir crémeux" pour la dame au chapeau vert qui l'hume comme la biche l'humus d'un sous-bois d'automne. Photo sur demande. 17/20. Mon dernier "lièvre à la royale" de l'année. Des questions? Bien. 17/20. Que de souffrance vécue. Arrive heureusement la fin. 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 Dourlens s'occupe de vous... un fin sommelier. Bref! Le meilleur à 360° dans un cadre sans frime, tableaux et lithos, aucune armoire et un seul Buffet. Si vous aimez manger fin et généreux, ça vous changera des pitres médiatisés qu'on nous assène.

Chef: Paul Bajade

Spécialités: "tuber melanosporum"

Accueil 17/20. Service 18/20. Rapport qualité

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

15,5/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Vin

rouge Domaine des Crostes cuvée Prestige

2015 16/20. Menu dégustation 59€ et menu

truffes 155€. Carte. Fermé mardi et mercredi.

Quelques chambres. Parking. Terrasse en

saison. Fermeture annuelle en juin et début

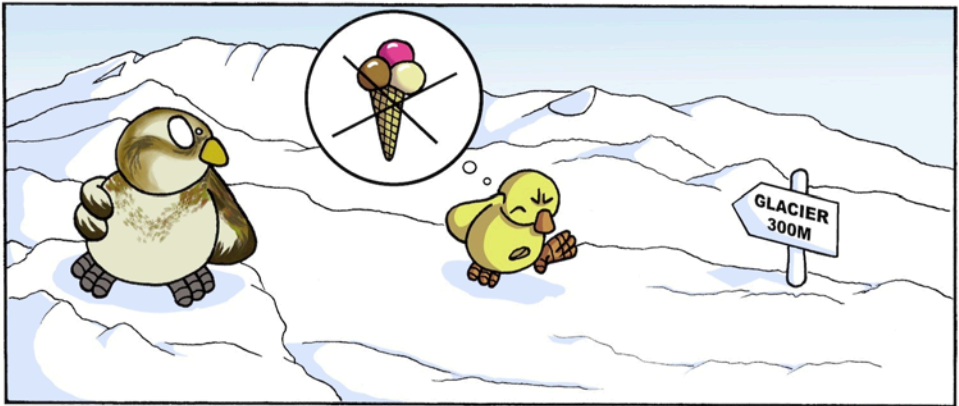
juillet.

Route de Villecroze

(entrée du village en venant de Villecroze)

83690 **TOURTOUR**

Tél.04.94.70.55.06



KRISTOF

LA VALETTE-DU-VAR

AU PETIT NOUVEAU

ΨΨ1/2 A EMPORTER

Centre-village, planqué comme une bergerie qu'il faut chercher dans la montagne corse alors même qu'il n'existe qu'une seule route. Au sous-sol, belle salle voutée de pierre. Elle accueille la vingtaine de veinards (au moins quand la météo contrarie les projets de repas en terrasse sous les arbres, au calme. Juste une table ou deux face au bar (belle collec' de whiskys!) mitoyen de la cuisine. L'ardoise nous exonère de la frime balnéaire, et de la récitation modeuse de banalités assommantes qui ne valent pas un clou, fut-il de girofle. Elle bouge chaque semaine, intitulés modestes: assiettes de charcuteries et de fromages, tartare de thon, antispasti, 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 aiguïser ses couteaux pour tailler ma "côte de cochon fermier"! Boudiou! Hé bé ouééé: 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 tête 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 tableés 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€. 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 conseillée). A emporter.

12 rue Danton

83160 LA-VALETTE-DU-VAR

Tél.07.83.25.82.53



LA BASTIDE DES JOURDANS

LE CHEVAL BLANC NT Ψ

Été brûlant plein fer, sans âme qui vive et volets clos ce midi assommant, boudiou qu'il fait chaud. Jolie bastide au bout du strict centre-village, façade comme intérieur, de la pierre à ne savoir qu'en faire. Je me glisse dans le long couloir: personne. J'avance au bout où à droite, une sympathique dame repasse son linge. Elle peine à dissimuler sa surprise, j'ai pourtant réservé au téléphone. Dehors en terrasse et même à l'ombre, c'est la fusion thermique. L'intérieur des vieux murs est mieux, frais. La dame m'amène la carte des plats. Et le menu unique à 38€. Boing. Curieux, j'avais repéré sur le site de la maison un menu à 24€ décliné en formule à 19€ le midi en semaine. Je commence à piger la raison pour laquelle je suis seul dans le restaurant. Enfin bon. La carte donc: 3 entrées de 16€ à 22€ (ouch), 4 plats de 24€ à 30€, 3 desserts à 8€ aux tarifs plus sages. Le menu 38€ reprend la carte deux suppléments sur 4 plats et une entrée. Ça me court sur le haricot, les suppléments, surtout dans un menu chérot. Enfin bon. Vu les tarifs qui vous mettent un taquet derrière la marinade, faudra pas de l'approximatif dans l'assiette. La carte avec "filet d'agneau grillé aux épices, aubergine snackée, houmous". Avec supplément de 8€ dans le menu à 38€ mes seigneurs. Le voici, comme un pavé de viande dur, mais faut dire qu'il est à 80% cru, à peine poêlé. Un joli rouge mais quand même. L'agneau se mange rosé et non cru. J'ingurgite presque tout car à 30€ la blague, je ne veux pas laisser l'occasion au chef de faire des tomates farcies avec les restes, qu'il me vendrait 26€. Pas de reste non plus avec la demi-aubergine fondante comme dans un rêve, maquillée de pistache sèche et de mini-tomates séchées sorties du vinaigre. Le houmous est froid et trempe dans du lait à la menthe. C'est pas folichon du bonbon, mes petits cochons. 12/20. Le "mille-feuille chocolat noir/lait cacahuète, glace caramel beurre noisette" est volontaire mais lourdaud. Comme trois tuiles épaisses d'un biscuit saturé en cacahuètes pour feuilles du millefeuille, crème cacaoée écœurante, boule de glace avec du givre. 11/20 et 8€. Cafetière à piston pour le café. Ça change. Seul client du service, le couple a eu le temps de m'observer et il est possible que j'ai été repéré dans mes attributions de

cobaye. En fin de repas la patronne-serveuse se lance. Pour me dire que finalement, suite à ma remarque sur l'absence de menu à 24€ le midi en ce moment, le chef fait une formule 26€ entrée/plat ou plat/dessert tirée du menu à 38€. Belle improvisation. Mais du coup, mon repas devient une meilleure affaire puisque il est facturé 26,50€ café compris au lieu des 40,50€ prévu. Compte-tenu des produits frais utilisés et du travail effectué, fut-il maladroit, le rapport qualité/prix devient plus intéressant. Il s'en est fallu de peu qu'il vire au rouge.

Chef: Laurent Pin

Spécialités: tarifs à géométrie variable
Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 2,5€ 11/20. Toilettes 15/20. Formule 19€ et menu 24€ midi mais quand la direction le décide. Menu 38€. Carte. Terrasse. 4 Chambres.

5 route de Forcalquier
 84240 LA BASTIDE-DES-JOURDANS
 Tél.04.90.07.40.23

CADENET

LES L DU MOULIN ΨΨΨ1/2

Capital sympathie considérable pour cet ancien moulin à huile d'olive en plein cœur du centre-village. La terrasse ombragée est noyée de jasmin, un peu en hauteur, douce en été mais je préfère l'intérieur, la pierre et les voutes. Voir comment bougent les cuisines, prendre le rythme et entendre la musique: je suis devant le passe-plat. Le chef est droit, déroule, explique à ses collaborateurs, donne des consignes en même temps qu'il fait. Son épouse est en salle dans un registre apaisé et familial, bien secondée au service. Dilemme. Menu-carte 39€ avec 4 entrées, 4 plats et 4 desserts. Et aussi le midi en semaine, menu complet 21€ avec formule 18€ 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 déstabiliser 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, sa-cristain aux amandes grillées". Peut-être la meilleure idée d'été sucrée jamais boullotté par ma majesté! Beau comme un décollé! Un dessert de cuisinier bien



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

Chef: Cyril Lapeyre

Spécialités: carte sur 6 semaines

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

prix 16/20. Cadre 15/20. Pain (3) 15/20. Café

Nespresso 2€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20.

Formule 18€ et menu 21€ midi semaine hors

jours fériés. Menu-carte 39€. 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

NT ΨΨΨΨ **A EMPORTER**

Une fois encore avec Mauricette, on est ravis d'être en retrait du flot touristique. Ravis de vivre l'hospitalité souriante de la Maison de Celou. Ravis de revivre la jolie salle de restaurant entre modernité et tradition. Ravis de la terrasse accrochée aux remparts du village ouverte sur le Ventoux, les Monts du Vaucluse, la colline Saint-Jacques de Cavaillon et même les Alpilles: on ne s'en lasse pas! Nous voilà installés cette année dans le jardinot qui jouxte la terrasse, petite piscine, cabanon de pierre et dame au chapeau vert sous le figuier. Les couleurs de Cézanne avec un modèle Bottero, si vous voyez. Du coup, calés comme des émirs en gouquette, figurez-vous qu'on était ravis d'être ici! Point de vue assiette: on s'y régale. Produits de première main et tour de main qu'on retrouve chez les premiers dans le métier. La qualité de Sandrine Sancier et Philippe Gouven est de faire confiance à une jeunesse qui le lui rend généralement bien. Adrien Louis et Barbara Souny, cuisinier et pâtissière, duo au travail et couple dans la vie, travaillent tous deux au millimètre des idées salées ou sucrées sans jamais tomber dans le protozoaire farci ou le poil de saumon confit: on mange! Début du festival de Gadagne avec

l'alignement gourmand de "cuisses de grenouille croustillante, rouleaux de printemps aux légumes croquants, vinaigrette wakamé" travaillés comme des pâtisseries de boutique haut de gamme. 16/20. Pareil pour Mauricette qui profite des dernières de la saison: "déclinaison d'asperges vertes, en crémeux, croustillantes et panées". 16/20. Et puis cette capacité à tirer le meilleur du produit qu'on retrouve dans le panier de la ménagère. Une douceur et une pétanque de saveurs avec "pièce d'agneau confite, barbecue d'aubergines, jus d'agneau". Le chef est un diabolique du jus de cuisson. 16/20. Plus estival "filet de bar grillé, gourmandise de tomate et chèvre frais, pistou aux olives Taggiasche". Filet dodu, cuit sur peau. Le chef est également un diabolique des cuissons, aussi. 16/20. Barbara Souny est pâtissière. Pas du genre train-train, toujours à essayer des idées qu'elle loupait à l'entraînement. Ça la travaille la nuit alors le matin elle recommence et une fois abouti, le dessert sort sous le pif du client. Son "parfait glacé fraises, compotée de rhubarbe, meringue croquante" l'est suivant les codes de l'imparfaite Mauricette. Vu sa forme, ce dessert pourrait bien être le tube de l'été... 16/20. Jamais je n'ai choisi ici les "crêpes Suzette flambées". Opération devant le client, au chariot. Si vous aimez ça ne vous en privez pas d'autant que la préposée à l'opération est la souriante Sam Najjari! Peut-être vous confiera t'elle qu'elle adore les faire et... les manger! Recette académique: 15/20. Service aimable et solide, organisé. Je vous l'ai gardé pour la fin: quand on entre ici avec les crocs qui raclent le parquet, ça sent toujours bon la cuisine. Mais ça, c'est compliqué de vous le faire sentir par écrit.

Chef: Adrien Louis

Pâtissière: Barbara Souny

Spécialités: carte de saison

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

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

14,5/20. Café avec mignardises 2,5€ 15,5/20.

Toilettes 16/20. Menus 22€ et 27€ midi

semaine sauf jours fériés. Menus-carte 34€ et

49€. 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

NT ΨΨΨ **A EMPORTER**

D'une belle rigueur, la cuisine d'ici monte encore en température. Il faut produire plus d'énergie pour progresser plus encore, comme pour l'eau chaude d'un cumulus, voyez. On sait bien que la variation d'énergie thermique de l'eau est proportionnelle à la variation de température et à la masse d'eau: ΔEth=meau ·cp(eau)·ΔT. J'me comprends. Trêve de considéra-

tions physico-thermiques, Philippe Gouven ne lâche jamais. Avec Mauricette ce midi, on le voit évoluer en salle avec sa clientèle venue passer un bon moment. Il déroule son savoir-faire glané dans de grandes maisons. Un as! S'il a parfois l'air un peu bougon, c'est que son cerveau de patron-cuisinier exigeant est toujours en ébullition. Depuis une paire d'années, il a su sérieusement s'entourer côté cuisine. Recrutement d'un jeune chef émancipé du groupe Ducasse (la Bastide de Moustiers), passé par Avignon: la Vieille Fontaine (Hôtel de l'Europe) et le Cloître Saint-Louis. Habitué à l'exercice de gastronomie pure, Thomas Glucksmann a le mérite considérable de mettre en application son savoir-faire au Bistrot de la Pastière. Son talent est aussi de s'adapter à l'attente d'une clientèle disparate et exigeante. Il a sagement conservé les recettes historiques de Philippe Gouven aux influences méditerranéennes: calamars frits "à la Malaguena", arancini cœur champignons et herbes fraîches, poule à l'italienne en gremolata, vitello tonato... et des grillades qualité tip-top: pluma ibérique, picanhas d'Angus, entrecôte de bœuf de Galice, magret de canard français de haute volée (Vendée). Des entrées existent en deux modèles, petit et grand. Nos petits sont facturés 6,5€, c'est donné! Entame avec "salade César gambas panées" pour la dame au chapeau vert. Apparente simplicité bien réglée: salade fraîche émincée, lamelles de parmesan en générosité, gambas panées ajustées, sauce douée avec pignons qui jouent les valseuses. 15/20. J'adore l'italo-estival "vitello tonato"! Fines tranches rosées de veau froides, sauce au thon avec jaunes d'œuf, huile d'olive, anchois, câpres, citron... petite frustration sur la quantité de sauce rattrapée par sa finesse. 14,5/20. La vitesse supérieure où le cuisinier exprime son esprit: "merlu confit à l'huile d'olive, Pecorino, mousseline d'artichauts, cébette, beurre de noisette". Une douceur maritime de grande maîtrise. Ce cuisinier doué vous entortille avec des associations qui vous piègent le plaisir! 15,5/20 et 19,50€. Sélection de grillades en quantité et qualité, dont le "pluma et secreto de cochon blanc (Espagne)". La pluma est à la mode, et je suis enchanté par le secreto: l'arrière de la joue/gorge, belle jutosité. Frites fraîches et salade verte complètent le tableau, ou plutôt la grande planche. Allez-y mollo sur le pain sinon vous n'irez pas au bout du train: 15/20 et 22,50€. Avant le repas, l'œil se promène sur la décoration bien pensée de la brasserie classique, entre baroque et art-déco. Après, on se fait chopper l'attention par les jolies assiettes. Confortable terrasse à l'année, en fraîcheur l'été. Bref! Un grand timonier, un excellent chef, 80 couverts lors de certains services, et une véritable cuisine avec des produits exigeants. Un miracle au quotidien qui n'échappe pourtant pas à la rigueur et la méthode.

Chef: Thomas Glucksmann
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité-prix 15/20. Cadre 16/20. Pain individuel 14,5/20. Café Bon Café 1,9€ 14/20. Toilettes 15,5/20. Plat du jour 12€ midi semaine sauf jours fériés. Antipasti de 3,5€ à

12,5€. Carte. Enfant 12,50€. Groupes 60 (hiver) et 180 (été). Ouvert à l'année. Fermé lundi. 7j/7 en saison.

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

PERNES-LES-FONTAINES

LA MARGELLE

ΨΨΨ_{1/2}

La Margelle mes sauterelles, c'est pas de la bagatelle! Je m'y attendais un peu: cet hôtel particulier du XVIIème siècle vient d'être pris en main par Philippe Gouven: la Pastière et la Maison de Celou à Gadagne. Il a vite pigé le potentiel du lieu, superbe. Sauf que la question n'est pas uniquement d'acquiescer un établissement (c'est souvent le plus simple) mais de le faire tourner. Ça passe par les hommes et les femmes, dedans. Dans un registre éprouvé par ailleurs, la direction marque au fer rouge le style d'une gastronomie soignée à prix ajustés, appelons-le bistronomie. Une restauration volontaire, démarquée de l'insupportable moyen qui fait trop souvent mon quotidien de cobaye. Du beau produit travaillé en générosité dans des assiettes belles comme la femme d'un autre. Volonté de faire plaisir tôt dans la tarification avec le menu du marché à 21,90€ décliné en formules 17€/19€... avec choix siouplé! Vu que j'ai tout vu à côté chez mes attablés voisins, j'ai débusqué du bosquet le menu à 34€ avec "riz Carnaroli lié au topinambour, éclats de noisette, jus de légumes". Du rondouillard automne plein fer, parmesan et chips de topinambour, sauce demi-glace d'aspect caramélisé. Forcément un peu triste quand on a fini de saucer, mais on se console vite: la suite arrive! 15,5/20. La voici! "Le poisson selon arrivage, cannelloni de poireau, épinard et sarrasin torréfiés, crémeux de potimarron, condiment de maïs". Sportif filet de dorade bodybuildée avec peau croustillante. Potiron rond en saveur, flutiau en peau de blanc de poireau un peu durable: il lui faut de la tenue pour le remplir! Sauce à part dans son pot à jus, travaillée au Porto. 15,5/20. Exercice des desserts d'évidence confié à un qualifié de la chose! Y a des détails qui ne trompent pas! Comme avec la superbe "Gala cuite au romarin, mousse briochée, condiment fruits secs". Picasso aurait peut-être aimé. Pomme pelée cuite entière, l'aromatique romarin prend beaucoup de place, pomme farcie d'un mélange broyé de fruits secs, tuile comme chapeau avec élégante rosace de Granny Smith et sur le côté, une mousse briochée au mascarpone qui vous graisse le toboggan avec suavité. C'est douceur: 15,5/20. En saison, la sobre demeure bourgeoise de cœur-village est aussi à vivre en verdure, superbe terrasse côté place Aristide Briand. Une entrée plus discrète, côté place Louis Giraud. Salle d'une classieuse austérité, travertin au sol et murs vert amande du plus bel effet. Service tenu par un maître d'hôtel rodé qui sait déléguer à une

jeunesse motivée. Adresse loyale sur tous les fronts, hôtel de charme au cas où vous vouliez pousser plus loin. Si vous me le demandez gentiment, un jour je vous montrerais des photos.

Chef: Fabien Dabet

Pâtissière: Stéfani Slavova

Spécialités: cuisine bistronomique de saison
Accueil 17/20. Service 17/20. Rapport qualité
prix 15/20. Cadre 16/20. Pain individuel
15/20. Café avec mignardises maison du Bon
Café 15/20. Toilettes 15/20. Formule 17,5€
menu 21,90€ midi semaine sauf dimanche et
jours fériés. Menu 34€. Carte. Terrasse. Hôtel
de charme. Parking aisé place Aristide
Briand. Fermeture se renseigner.

56 place Louis Giraud

84210 PERNES-LES-FONTAINES

Tél.06.52.65.16.81

BISTROT DE LA GARE NT 00

Alors nous avec Mauricette, naïfs comme des poussins du jour, on a bêtement cru le propos du site oueb de la boutique avec un menu-carte du soir à 29€ et ses nombreux plats avec supplément tarifaires: tartare de thon et mangue, suprême de pintade aux morilles, osso bucco, souris d'agneau au thym... On se pointe donc la truffe des jours de fête au Bistrot de la Gare et là mes cocos, on se dit que ça doit être une table formidable puisque la terrasse est bondée de clients, les affaires vont bon train. Spectacle! Au micro, un chanteur-saxophoniste soul-baryton doué: Léonard Blair à l'air un peu blasé. Vrai qu'il y a de quoi l'être quand l'assemblée bruyante se bâfre de coquetailles et de tapas en se foutant de l'artiste que ça pourrait être Franck Sinatra ou de la musique d'ascenseur ça serait pareil. Car voilà, j'y arrive. Soirée tapas. On fait quoi Mauricette, on reste? Elle me répond: "caramba! ya du vin?" On s'est donc assis. Rien d'autres à gober que des tapas et des planches de tout: foie gras 13€ charcuteries 12€, fromages 8€ et saumon fumé 12€. Poulpe chaud à la tomate 5€, poulpe froid mariné 5€, pan con tomato 6€, sardines à l'huile 4€... et puis on a commandé! Le serveur propose une carte des vins bien fournie surtout en rouge: Côtes du Rhône, Ventoux, Bourgogne... Peu de choix au verre, dommage dans un tel lieu. Comme on sent l'entourloupe culinaire pointer son pif, on ambitionne de se lâcher sur la bibine et que pour rentrer, on mettrait le pilote automatique: Gigondas Domaine du Pesquier. Le patron nous amène la bouteille chaude, très. Sachant que la température ambiante est de plus de 30°C, quelle est la température du vin stocké en salle? Au moins 30°C. Alors on a bu de l'eau pour attendre que la bouteille refroidisse dans son seau à Champagne, il a même fallu supplier au serveur d'y mettre des glaçons sinon on y serait encore. On mange quoi? La prudente Mauricette opte pour "assiette de

fromages affinés". Assiette allongée avec deux fois trois références à température, elles. Conté, chèvre au poivre et Saint-Nectaire. 13/20 et 8€. De mon côté, je vise naïvement les idées cuisinées. Le serveur "ouaiii m'sieur, vous pouvez y aller, tout est fait maison ici, vous verrez, même les accras". Devant tant de sincérité, j'ai donc fait mon choix. Des tapas maison, j'en pleurais presque, tandis que la stoïque Mauricette sirotait déjà son second verre de vin chaud comme à la buvette du club de foot de Fareins (01). Arrive mon "assortiment de fritures". Bon sang: un catalogue de congelé vendu avec des boniments de camelot. Finger de mozza frits, rondelle de calamar frits, mini-camembert frits, accras frits, l'ensemble absolument consternant de nullité abjecte. Une sauce tartare ou dans le genre de provenance absolument pas douteuse puisqu'en flacon. Après le rodéo huileux, tu renifles la friture sous les ailerons: 9€ et 3/20. Heureusement que le Gigondas nous déridait nos billes de cobayes car un peu farcis, on en a ri. Une ancienne gare SNCF joliment rénovée avec intérieur spacieux, terrassé avec véranda, et déco qui plaira à ceux qui aiment les apparences. Gaffe ici, elles sont trompeuses: "gare" à la déception.

Chef: allez savoir!

Spécialités: tapas surprise

Accueil 11/20. Service 8/20. Rapport qualité
prix 8/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café pas
pris. Toilettes 14,5/20. Formules 13,5€ et
15,5€ midi semaine. Suggestions. Tapas
surprise. Ouvert 7j/7 midi et soir. Terrasses.
Parking aisé.

339 avenue de la Gare

84210 PERNES-LES-FONTAINES

Tél.04.90.61.81.92

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



SI VOUS N'AVEZ
PAS AIMÉ
CE NUMÉRO DU

"BOUCHE À OREILLE"

CELUI DE DECEMBRE 2021
SERA MIEUX.



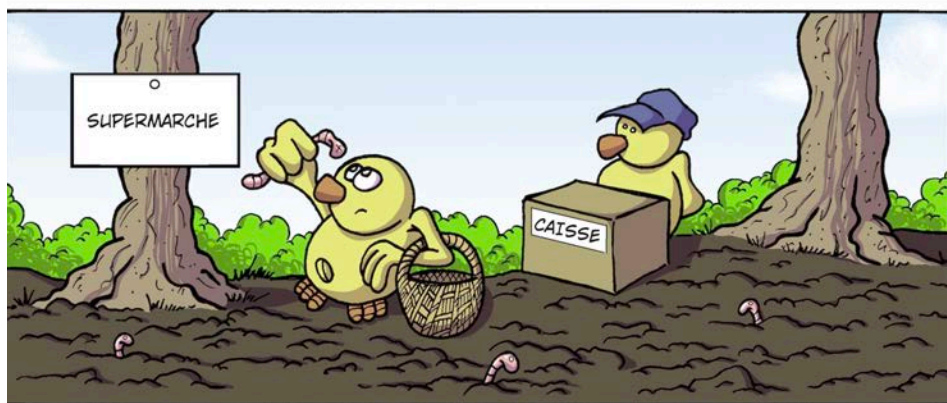
MAISON
Rafalyne
• Vin & Épicerie fine •

  Maison_Rafalyne
<http://www.maison-rafalyne.fr>

33, rue Antoine de Très
84240 La Tour d'Aigues

04 90 08 95 38

maison.rafalyne@gmail.com



KRISTOF

AUGMENTATION DU TARIF DU BOUCHE A OREILLE



On n'arrive plus à suivre! Les coûts du transport et du papier ne cessent de croître! Notre imprimeur subit la pression tarifaire du fabricant de pâte à papier qui, dans une situation monopolistique européenne organisée, augmente ses prix tous les 6 mois. Pourquoi? La forte demande des cartons d'emballage pour Amazon, FNAC etc: elle a explosé depuis deux ans! Alors les industriels fabricants délaissent le classique papier journal que nous utilisons, pour se recentrer sur la production plus rémunératrice du carton d'emballage.

De son côté et devant la dégringolade en masse du flux de courrier postal, chaque année La Poste augmente le prix du timbre dont on se sert pour router notre guide Le Bouche à Oreille jusqu'à nos abonnés chéris. Car nous sommes un guide de restaurants et de ce fait, **la Commission Paritaire de Presse nous est refusée**, ce qui nous interdit le tarif préférentiel d'affranchissement postal des "périodiques". Périodique que nous sommes pourtant depuis plus de 30 ans. Nous payons en conséquence ce timbre le même prix que vous. En l'occurrence 2,12€ par numéro au moment où je vous cause. Soit 8,48€ à notre charge pour 4 numéros.

Nous devons en conséquence augmenter le prix du guide, qui passe de 5€ à 6€ à partir de désormais. Soit 24€ à l'année pour nos abonnés, livraison comprise par votre facteur adoré.

Vous avez désormais la possibilité de vous abonner via notre site oueb avec votre CB en main. De l'autre, merci de cliquer sur la page "abonnement" en haut de la page d'accueil. <https://www.le-bouche-a-oreille.com/abonnement/>

Merci pour votre fidélité.

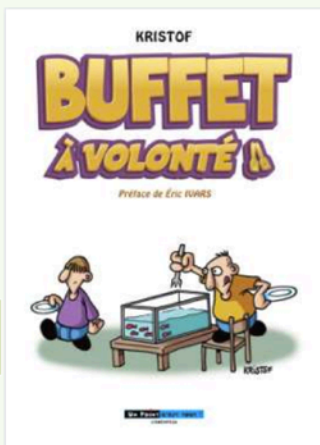
La rédaction

OFFREZ OU OFFREZ-VOUS

LE JOYEUX ET GOULEYANT ALBUM DE KRISTOF

"Trop de dessins"
Bernard Pivot

"Pas assez de dessins"
Jean-Marc Morandini



*"Je l'ai connu avant
tout le monde"*
Jacques Attali

"Ma, c'est bon!"
Rocco Siffredi

"J'ai faim"
Averell Dalton

"Il possède ce talent unique qui est le mien"
BHL

BÀO 117

ABONNEMENT D'UN AN AU "BOUCHE A OREILLE"
24€ (4 numéros)

ABONNEMENT D'UN AN AU "BOUCHE A OREILLE" 24€
+ ALBUM (96 pages) KRISTOF 34€ (album seul: 12,9€+4€ de port)

Nom..... Prénom.....

Adresse.....

Code Postal..... Ville.....

Tél..... Mail.....

LES ABONNÉS EN COURS BÉNÉFICIENT DE L'OFFRE KRISTOF

(l'album sera envoyé contre règlement (10€) avec le prochain numéro du Bouche à Oreille)

RÈGLEMENT PAR CHÈQUE A L'ORDRE DE PLATON EDITIONS
MONBURO 837 BIS ALLÉE DE PARIS 83500 LA SEYNE-SUR-MER
Contact: redaction@le-bouche-a-oreille.com

Le Bouche à Oreille



**Livraison de repas prêt
à cuisiner**

**Fred
BOX**

DANS VOTRE BOX

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

**20% offert sur votre premier panier avec le
code promo BAO1 - Valable jusqu'au 30/10/2021**

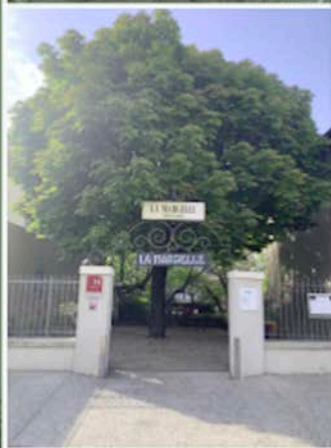
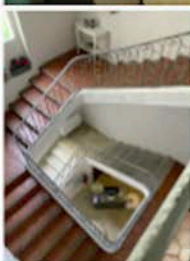
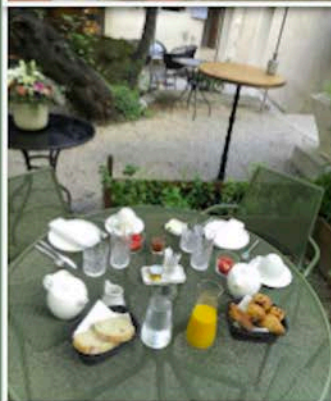
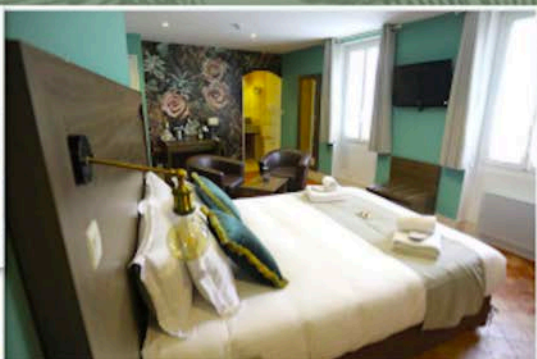
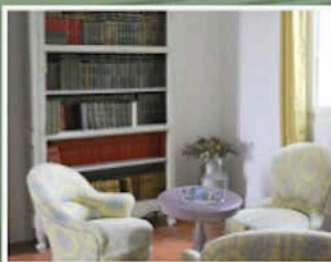
Du producteur à votre assiette

www.fredbox.fr



Hôtel de charme du XVII^{ème} siècle

LA MARGELLE



15% de remise sur toutes nos
chambres avec le code promo :
BAO2021

**OFFRE VALABLE DU
25/09/21 AU 20/12/21**

