

31<sup>ème</sup> ANNÉE

# Le Bouche à Oreille



Les bonnes tables, les mauvaises et celles à éviter



   N°117 DÉCEMBRE - JANVIER - FÉVRIER 2022 Prix 6€ ISSN 1244156

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

## MENU-CARTE

# Le Bouche à Oreille



SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX!



GUIDE LE BOUCHE A OREILLE 🍷

## Suivez le guide !

0	Table médiocre
00	Mauvaise table
000	Table à éviter
0000	Scandale
Ψ	Table moyenne
ΨΨ	Bonne table
ΨΨ <sup>1/2</sup>	Très bonne table
ΨΨΨ	Cuisine raffinée
ΨΨΨ <sup>1/2</sup>	Cuisine très raffinée
ΨΨΨΨ	Grand chef
ΨΨΨΨΨ	Exceptionnelle
<b>NT</b>	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](http://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!

**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 (paiement sécurisé).

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

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

## LE GRAND DÉFOULEMENT

Qui n'a jamais entendu au restaurant l'insupportable "je vous écoute" lors de la prise de commande du serveur concentré sur son stylo et qui ne vous regarde même pas? Agrémenté parfois d'un soupir: il jette un œil à sa montre. Les plats arrivent, les incongruités du service continuent: "c'est pour qui les cuisses de moustiques bio à 65°, infusion de gorgonzola torréfié au thé Matcha du Turmekistan aux légumes locaux de l'hémisphère sud"? Suivi d'un "bonne fin d'appétit" ânonné sans conviction, voire du douteux "bonne continuation d'appétit" et autres tics verbaux dont nous affublent certains préposés à la fonction du service qui, dans une peur du vide parfois comblée du suintement niais d'une musique mièvre, nous gratifient d'une prestation exsangue de sentiments. **Ce n'est pas mon boulot de l'être: Le Bouche à Oreille n'est pas tellement "sympa" avec le métier de restaurateur, difficile. Oui, mais gagner sa croûte au quotidien pour pouvoir se payer un restaurant de temps de temps l'est tout autant.**

Et puis, de la liste des verbiages automatiques plus ou moins en dérapages contrôlés, le "ça vous a plu?". Il arrive souvent à la fin d'une assiette que vient retirer le serveur. La question est sympathique, on a envie de croire à sa sincérité car suppose qu'on vous porte intérêt. Même quand l'assiette est encore pleine de victuailles et que vous n'êtes pas allés plus loin que les deux coups de fourchette réglementaires pour se faire une opinion, la faim vous tenaille toujours le caisson. Notez que les roublards du service ne posent pas la question quand l'assiette est à peine entamée, ne donnent pas le bâton pour se faire battre.

La grande question est toujours, pour moi qui n'ait pas la culture ni l'intelligence des grands sauciers ni la perspicacité des maîtres d'hôtel avisés: comment peut-on poser la question "ça vous a plu?" en voyant une assiette à peine touchée sans s'en inquiéter? Autrement dit, ne pas avoir ce minimum de conscience professionnelle qui consiste à creuser pour connaître le problème. Parfois, le cuisinier qui assume ses responsabilités vient en salle pour comprendre et entendre les justifications sincères... ou farfelues du client. Mais il est venu.

Le moins rare et que bon nombre de restaurateurs s'en foutent comme de leur 1ère salade de chèvre chaud. Font les sourds, mettent la tête dans la polenta. En particulier sur le littoral et en lieu touristique. De toute façon, si on commence à écouter les avis des clients qui n'y comprennent rien, on ne s'en sort pas. N'allez pas chercher plus loin le succès des sites de contributions comme TripAdvisor et consorts. Le grand défolement.

Olivier Gros





## MANOSQUE

### LES INCONTOURNABLES

**NT** ΨΨΨ **A EMPORTER**

Beaucoup plus qu'un restaurant si vous avez la curiosité de lui regarder le fond de l'œil. J'explique. Une vingtaine de fournisseurs locaux se planquent derrière les recettes de Laurent Lantelme, récent cinquana au profil "ancienne école" et jovial comme un ami de 30 ans. Avec son savoir de briscard de la gamelle, il valorise le haut du panier de produits alpagués dans le voisinage. Devant chez lui vers 8h du matin, jamais vous ne verrez l'ombre d'un camion-frigo anonyme garé en double file livrant en loucadé façon contrebandier ses produits industriels dans des cartons anonymes. Non mōssieur. Pas de ça chez nous. Juste des fous furieux de leurs métiers, fromager, boucher, poissonnier, maraicher, éleveur, fermier, laitier. Tous du département ou du canton, à regarder leur production droit dans les yeux, à en faire baver au quotidien la médiocrité du "marché" qui tire la qualité des produits vers le bas. Je sais, c'est pas gagné. N'empêche que des restaurateurs passionnés comme Fabienne Vaysse et son compagnon de chef impriment cette vision dans leur cuisine proposée. Des plats forcément pensés suivant arrivages, en flux tendu: seul le producteur décide et par extension, la terre et la nature. Pas de fraises en décembre ou des navets en juillet. Ou alors les tauliers ont ouvert un restaurant dans l'hémisphère sud. Je parle, je parle... on mange quoi? Une cuisine sincère sans simagrées, planquée derrière le produit. Aujourd'hui, velouté de potimarron (début de saison), chèvre chaud au miel de sapin ou le "tartare de saumon à la liqueur de grenade". Le poissonnier (Le Pescadou) sélectionne le saumon écossais. Cerclage gourmand, poisson titillé par la liqueur explosive, poivron vert cuit nature entier, un quartier de tomate longue, je ne connais pas son nom, on n'a pas été présentés. Citron. Une entrée de fin d'été, ça tombe bien, on y est! 15/20. Le plat! J'adore le bon cochon, mes agneaux mignons. Seulement, il est rare: 97% de la production est industrielle. Celui de la ferme de la Palud à Vaumeilh: "côte de porc noir sauce moutarde de miel". Le gras doré par la cuisson à la poêle est bon, lui aussi. Ça va vous changer de la torture au barbecue de tonton Dédé qui fait toujours trop cuire les merguez le dimanche. Garniture?

Ecrasée de pomme de terre, poêlée de carotte/courgette (on m'avait pourtant promis des aubergines) d'une belle fraîcheur, quartier de potimarron au four. 14,5/20. J'impatte sur les desserts, ai-je eu tort? Sablé basilic, tartare de figue, écrasé de chèvre frais au basilic. Ou crème brûlée au lait de brebis, verveine. Et d'autres. Bref! Question tarifs, le menu-carte à 39€ est décliné en formules pertinentes dès 22€. Service en jeunesse qui aime son boulot. Bonne idée: le couple tient une épicerie à deux pas d'ici, rayons naturellement remplis de produits glanés autour et cuisinés au restaurant! Ce sont eux, Les Incontournables. Laurent Lantelme est bien trop modeste pour parler de lui au frontispice de son bel établissement. Vous connaissez beaucoup des restaurants dont le sobriquet est en l'honneur de ses fournisseurs? Beaucoup plus qu'un restaurant vous dis-je! Table aux qualités multiples, de fait.

**Chef: Laurent Lantelme**

**Spécialités: carte de saison**

**locavore/bio/raisonné sur 15 jours**

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

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

**15/20. Toilettes 16/20. Formules 22€, 31€, 32€**

**tirées du menu-carte 39€. Menu (-12 ans)**

**«comme les grands» 12€. Terrasse.**

**Climatisation. Groupes 20. Fermé dimanche**

**et lundi en saison. Fermé tout dimanche et**

**lundi, et mardi et mercredi soir hors-saison.**

**Epicerie et traiteur à emporter. Parking**

**Guilhempierre à 100 m (gratuit une heure).**

14 boulevard Casimir Pelloutier

04100 MANOSQUE

Tél.04.92.72.24.69



### VILLA M

**NT** Ψ

On pourrait passer devant sans le voir, vu qu'en face les enseignes de GIFI et GEMO éblouissent de leurs écrasantes façades et que sur le rond-point juste avant, les bagnoles arrivent dans tous les sens, gaffé. La Villa M, c'est pas tellement vieux d'existence et

comme je voudrais faire court, disons que dedans, après la froideur d'un accueil militaire, ça s'arrange. Une terrasse comme dans un jardin. Intérieur grandiose mais sans frime, la surface du bar à lui seul conviendrait comme salle à manger pour beaucoup de restaurateurs et sur le côté, tables et banquettes alignées confirment le registre de brasserie dite "parisienne". Le plafond rampant me rappelle celui des Courtepaille mais en infiniment mieux. Bref! Pas mal de choix pour manger: la douzaine d'entrées et autant de plats, et deux suggestions ardoisées. Esprit de brasserie confirmé avec mes "escargots de Bourgogne" au beurre persillé et au nombre de 6. Ça suffit pour se faire une idée. Le gras est bon à saucer avec le pain, pourtant assez moyen. Gastéropodes standards dans leurs coquilles, amenés avec l'outillage adapté: 13/20 et 8€. La volaille, c'est mon dada mes canards. Voici le "poulet fermier rôti Label Rouge, frites". Une planche avec un quart de poulet, ce qui est mieux qu'un fourgon de CRS. Le quart de poulet, c'est celui de l'aile. J'aurais préféré la cuisse, comme celle de la page Facebook de la Villa M. les meneries de photos de plats des réseaux sociaux me gonflent. Vasy: lèche ton écran et dis-moi si c'est bon! Car d'évidence, le poulet est précuit ou alors, il faisait la sieste dans le four depuis hier soir. Moi qui n'aime déjà pas tellement le blanc, il est ici sec comme un coup de trique. En plus pour faire genre, le cuisinier à balancé dessus de la coriandre. On ne m'avait pas (non plus) informé de la sauce barbecue, heureusement servie à part. Frites arides, cuites au gras de bœuf, ce qui est plus sain que l'huile et ses additifs. Le ramequin de salade fait de louables efforts, vinaigrette maligne sur le mélange de feuilles, rondelles de carotte, chou rouge, tomate cerise... bref! Assiette plombée par le poulet. Label Rouge ou pas: la belle affaire! 10/20 et 14,90€. Le café est formidable: machine de compétition! La maison caresse la Visa dans le sens du poil avec la Sanpé vendue 4,5€ la grande bouteille, très raisonnable. Si vous voulez faire plaisir à votre belle-mère qui apprécie la forme plus que le fond, c'est peut-être l'endroit idéal. Je ne vois rien d'autre à ajouter sinon ce manque d'humanité considérable qui fait la différence entre lieu où l'on s'alimente et restaurant qui donne envie de revenir.

**Spécialités: brasserie, cocktails, lounge**  
**Accueil 12/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 17/20. Pain 13/20. Café Florio 26 16/20. Toilettes 16/20. Formule midi 17,90€. Menu soir et week-end 31,90€. Carte. Enfant 10€ (-12ans). Terrasse.**

**Fermeture se renseigner.**  
 100 avenue De Lattre de Tassigny  
 04100 MANOSQUE  
 Tél.04.92.74.83.90

## PIERREVERT

### MARIO BISTRO

**NT** ΨΨ1/2

Un sobriquet de pizzeria à manger debout sauf qu'il s'agit d'un véritable restaurant sans pizzas, et vous savez que nous avons grand respect pour la spécialité italienne. Un peu à l'écart du village de Pierrevert, lui-même à l'écart de la tumultueuse Manosque et de son épuisante urbanité. Ça explique que l'adresse de Marlène Gazon et Stéphane Franco attise les désirs d'escapade gourmande à moins d'une heure d'Aix-en-Provence. On le comprend encore mieux après y avoir trempé les crochets, ce que je fis avec délectation et sans retenue, je m'en vais vous narrer le moment venu. Mais d'abord: les deux trentenaires aux regards droits ont fui la facilité d'un destin tout tracé dans le métier après s'y être ardemment frotté pour d'autres. Pas de détail, j'ai pas le temps et vous non plus. Vous leur demandez après le café quand vous irez vous y caler le buffet de recettes qui, sous une apparente simplicité et une absence intégrale de démagogie dans l'énoncé, vous enthousiasment le râtelier. Le "fait maison" n'est pas ici une figure de style pour gogos en goguette, les idées virevoltent d'une semaine l'autre et quand y'en a plus, y'en a plus: pas la peine de bouder! Formule 19€ du midi en semaine ou ardoise: soupe au pistou; St-Marcellin gourmand; pluma de porc ibérique, polenta au lomo Serrano et crème chorizo; travers d'agneau au miel, riz au jus d'agneau réduit; ongle de veau sauce aux cèpes, panisses marseillais; crèmeux de Butternut, foie gras poêlé; cabillaud rôti, caponata de saison; burger du Mario. Et puis "chili con carne d'agneau confit". "Ça m'a donné envie" aurait dit la blasée Mauricette quand elle visionne pour la 30ème fois les cassettes VHS avec George Clooney dans la série Urgences, regard éteint d'après sieste et fond d'œil un peu jaune. Bref! Lorsque le plat m'arrive sous le pif, j'ai 6 ans et c'est Noël. Qu'il sent bon! Joliment présenté, on ne s'y attend pas. L'idée dévie dans des saveurs orientales avec pondération et mesure, sans mettre les deux pieds dans la caricature exotique. Viande effilochée généreuse finement astiquée au cumin, posée sur un lit de haricots rouges cuisinés et cuits ici (pas de la boîte). Dessus et comme en haut du Kilimandjaro, un caviar d'aubergine. Un régal, un travail qui sent la cuisine maison, une grosse préparation. A lui seul, ce plat prouve que la boutique n'ouvre pas à 11h45 pour le service de midi, 15/20 et 22€. Avec le recul, je regrette de m'être empêché les douceurs sucrées: crème brûlée Milka, tiramisu spéculeos, crumble ananas/caramel, cookies géant, pecan pie. Facts ici, vous l'avez compris mais ça va mieux en le disant. Pour la photo, dominante de bois blond, confortable maison sur la route qui file vers le Luberon, grande terrasse couverte, intérieur accueillant et clair aux éclairages pensés et recoins chaleureux, parking privé considérable pour convier le Bagad de Concarneau ou

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

les chœurs de l'Armée Rouge à pousser la chansonnette lors de l'anniversaire de votre belle-mère (fayot) ou de votre patron (fayot). Gaffé: le ouic-end, ça se bouscule dru devant le portillon. Préférez la semaine pour vous garnir le coquelicot au Mario Bistro. Et voilà! Copieux, frais, bien exécuté et le couple est vraiment adorable. Vous allez m'aimer encore plus qu'avant. De rien, c'est cadeau.

**Chef: Marlène Gazon**

**Spécialités: carte sur la semaine**  
**Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Kimbo 1,8€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 19€ midi semaine sauf jours fériés. Ardoise à la semaine. Groupe 15 à table et 30 en dinatoire (hiver). En été 30. En saison animation musicale un soir en semaine. Basse saison: fermé mardi soir, mercredi journée et jeudi midi. Haute saison: fermé mercredi. A emporter pour les fêtes de fin d'année.**

3 route de la Bastide des Jourdans  
 04860 PIERREVERT  
 Tél.04.92.87.44.09



## AIX-EN-PROVENCE

### QUAI SUD 13 NT ΨΨ

**A EMPORTER**

Une restauration simple qui ne se prend pas pour la 8ème merveille du monde. Toujours ça de pris dans ce centre-ville minant culinairement parlant. On y mange essentiellement en terrasse, certes courte sur pattes mais qui écarte les coudes sur les côtés. Patronne aimable, son jeune serveur impliqué l'est tout autant. Ils sont habitués aux avocats du palais voisin, aux profs des amphis et aux libéraux qui veulent manger vite et pas trop mal du produit propre tarifé plutôt gentiment. Une ardoise avec une huitaine de "Pokes Bowls" à 12,5€ et 13,5€. Le Poke Bowl est socialement l'anti-burger, un marqueur culturel, un symptôme de gentrification urbaine, un sélectionneur de clientèle qui ne regarde pas Hanoua à la télé mais prétend fréquenter les expos du quartier. Un peu comme les caves qui ne font que des "vins natures" et qui d'un revers de main, balayent le manant qui n'entre pas dans les codes de la secte. Une ardoise de pokes bowl donc, mais aussi une ardoise bistrot: 5 ou 6 idées dont 3 salades, un Parmentier de morte, un magret de canard au soja et un poke bowl supplémentaire à 15€. La chaleur dure et l'après-midi la sera aussi: en légèreté avec "salade César à la Burrata". Une belle salade, avec tout ce qu'il faut dans une César dont 6 filets d'anchois et la sauce idoïne. En prime, oignons grillés, cœur de palmier, mais... et la fameuse burrata crémeuse qui rend jalouses les deux copines de bureau assises à-côté. Elles ont tourné la tête en ma direction avec des sourires qui en disaient long sur leur appétit. Ma lucidité naturelle me dit qu'elles ne zieutaient pas mon corps délabré par tant d'abus de table. Bref! 14/20. Le pain est décongelé, pas intéressant du tout. Le café est accompagné d'une bricole. Les cuisines sont à l'étage, comme les toilettes propres et coquettes. L'intérieur n'est qu'une grande vitrine avec les produits assemblés souvent frais pour sortir les pokes bowls à la demande. Boissons en bouteilles plastiques un peu chères (50 cl cristalline à 2,8€). Prestation fraîche et simple, à emporter si vous voulez, pas frimeuse et même souriant. Peut-être la meilleure idée du coin quand on a faim et qu'on ne veut pas traumatiser le nourrain et surtout, quand on désire éviter les pièges à touristes et les fourgons à pigeons qui pullulent à chaque pas fait.

**Spécialités: pokes bowls**  
**Accueil 13/20. Service 14,5/20. Rapport**

#### 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

**SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX!**



**GUIDE LE BOUCHE A OREILLE** 🍷



**qualité prix 14/20. Cadre 13/20. Pain 9/20. Café 1,6€ 14/20. Toilettes étage 14,5/20. Ardoises. Terrasse. Fermeture se renseigner. A emporter. Livraison sous-traitée (chèze).**  
4 bis rue Manuël  
13100 AIX-EN-PROVENCE  
Tél.04.42.38.95.74

## ALLAUCH

### JAÏ THAÏ

ΨΨΨ

Michel Taurel a essayé de se planquer, mais ça ne marche pas. L'aguicheuse terrasse en pergola canissée 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 douilleils fauteuils. 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 complexé (moi) au super-héros addict. 15/20. Le plat: "ped keang deng". Je traduis pour les non initiés à la langue de Angkam Kalayanapong: "magret de canard au curry rouge". Ne vous attendez pas à un dodu magret mais il est du sud-ouest, 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 pren-

dre du plaisir aussi. Vous connaissez peut-être le quadra qui mène la danse! Pendant plus de 10 ans, il tint le fameux Lan Thai 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 spécifiques 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

## AUBAGNE

### LE TAJ

NT

Ψ

A EMPORTER

Dedans, vous n'imaginez pas l'espace. De plus, le bel intérieur à la décoration coutumière dans les restaurants indo-pakistanaïse se prolonge d'une terrasse, au bout. Puisqu'ils n'utilisent pas de patins à roulettes pour le service, le personnel doit avoir de belles jambes. Ils ont en tous cas visiblement de beaux sourires doublés d'une courtoisie qu'on voudrait plus fréquentes dans le métier. Point du vue assiette, c'est malheureusement trop court. A force d'excès et un taux de cholestérol qui rend fou mon médecin pas encore légiste, j'ai évité les sauces et autres préparations diaboliques dont la cuisine d'Inde du nord et pakistanaïse a le secret. Pour caboter dans le grillé avec le "mix grill": assortiment de grillades cuites au tandoor, ce fameux four qui fait des miracles. L'inconvénient de ce plat est que le produit est brut ou presque, pas planqué derrière une préparation avantageuse. Qu'il soit mariné au citron, en pilons marinés aux épices et herbes indiennes ou encore mariné dans une sauce aux noix de cajou, le poulet est de mauvaise qualité et surtout, je ne retrouve pas les saveurs poussées pas la cuisson tandoori. Moyen 11/20. La grosse gambas marinée est cuite mais molle, le poisson mariné dans une sauce au yaourt et herbes avant cuisson a de la tenue mais n'est pas bon à 8/20. L'agneau grillé est marron foncé et n'inspire pas confiance mais quand faut y aller, faut y aller: je dois faire mon boulot: 8/20. Le meilleur et (de loin) est la brochette de bœuf haché aux oignons coriandre et épices. Qu'est-ce que je vous disais? Dès que le coup de main

intervient dans la préparation, cette cuisine est formidable! 14,5/20. A 15€ ce plat, ça ne grève pas trop le budget. A 20€ avec des produits de meilleure qualité, ça devrait fonctionner. 4,5€ pour le "kuffi", le fameux dessert aux milles formes mais toujours de même composition: une glace très sucrée au lait concentré gloria, pistache et cardamome. Ici, il est moulé en petit format, mais c'est bien suffisant. 13/20. J'ai oublié de vous dire que la cuisson du pain "nan fromage" est très bien mais il est radin en vache qui rit. Alors évidemment qu'à la carte, on trouve une tripotée de recettes, entrées chaudes ou froides, byriani et chawal, grillades et plats en sauce. Et des menus pas chers pour le midi. Si c'est juste pour avoir le sentiment d'évasion d'un quotidien épuisant, pourquoi pas. Pour se régaler, c'est une autre affaire.

**Spécialités: indiennes et pakistanaïses**  
**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité**  
**prix 11/20. Cadre 15/20. Pain nan 2,5€**  
**13/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Menus**  
**11€, 12€, 13, 14€ midi semaine. 15€, 16,5€,**  
**19€, 21€, 30€ (pour 2), 25€. Carte. Terrasse.**

**Fermé dimanche.**

RN8 Le Charrel

2 avenue des Platanes

13400 AUBAGNE

Tél.04.42.03.70.53

## LA MAISON DE FABIANA NT Ψ

Félicitons la boutique de vouloir tirer vers le haut une ville où la restauration est tombée bien bas. Suffit de se promener dans un centre-ville déserté, en tous cas ce lundi. En y déambulant, le constat saute au pif, d'anciennes adresses convenables sont parties, rideaux tirés ou vitrine souillée de bouts de scotch et d'affiches datées. Parfois remplacées par des sushis, sandwichs, kebabs, burgers... La culture du bien manger s'est laissée aller, un peu plus en moins chaque année, remplacée sans partage par le strict alimentaire au gras rarement sain car fait pour nourrir les masses à petits prix. Un monopole de fait, succès amplifié par les deux années passées à voir les véritables restos fermés. Enfin bon. Revenons à nos moutons. La Maison de Fabiana est un magasin avec des jolis produits dans des casiers façon épicerie fine: vins, biscuits, conserves, confitures, terrines, liquides bio, probablement du thé... rangés dans des caisses en bois empilées de laiterie d'après-guerre. Une terrasse sur le trottoir, un intérieur avec trois tables de deux au rez-de-chaussée. A ma gauche, ça pouffe devant une crème caramel liliputienne à 3,9€. A ma droite ça grince avec l'omelette aux pommes de terre et oignons à 15,5€. 100 balles une omelette... Vous avez donc pigé que des trois tables, j'ai pris celle du milieu. Set en papier publicitaire d'une boîte d'intérêt local, ouai mais c'est pas cher. Bref! Et toi t'as pris quoi? Moi? Le "rougail saucisse riz et lentilles parfumées au mas-

salé". Assiette creuse bien remplie. Beaucoup d'un riz basmati manquant de temps de cuisson, il trempe dans deux centimètres d'huile qui voudrait être sauce. Dessus, des lentilles avec un mélange supposé "rougail" avec un tas de trucs dedans: un peu de piment, dominante d'oignons, tomates et ail, découpés avec soin. La saucisse fumée est entièrement débitée en rondelles. Rien de merveilleux, pas d'embarquement immédiat pour La Réunion, aucun sentiment d'évasion, on est trop loin du bon: un exotisme uniquement présent dans l'intitulé. 11/20. Pour 16,5€ quand même. Mais le jus de pomme bio est très bon, ferme bio Margerie (26)! Enfin bref! Endroit bien propre qui une fois encore, offre l'intérêt d'offrir une alternative aux pizzerias et autres bouffes en série, mais qui fait penser à ses endroits où les tauliers se sont dit "ah bien tiens, puisqu'on tient une épicerie, si on faisait aussi un resto?". On a rien contre mais faudrait respecter les fondamentaux du resto. Autrement dit, faudrait que suive la cuisine quand les tarifs sont, justement à la hauteur de ceux d'un restaurant.

**Spécialités: carte hebdomadaire**  
**Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité**  
**prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café**  
**pas pris. Toilettes 15/20. Carte de la**  
**semaine. Terrasse. Ouvert du lundi au**  
**samedi le midi. Epicerie.**

8 cours Barthélémy

13400 AUBAGNE

Tél.04.42.01.56.64

## AURIOL

### BISTROT COCOTTE

ΨΨΨ1/2 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 sucrose braisé et d'autres idées



**YOAN SAUTEREAU  
AU VIEUX PRESSEUR  
83 BRIGNOLES**



**WIRAT RÉMY  
ESPRIT SUSHI  
83 BRIGNOLES**



**MATTEO VANO  
LA TABLE DE MAITRE PANISSE  
13 PORT-DE-BOUC**



**LAURENT LANTELME  
LES INCONTOURNABLES  
04 MANOSQUE**



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



**FRÉDÉRIC CASSABEL  
GEORGE SAND  
83 LA SEYNE-SUR-MER**



**DAWOUUD NASSIR  
LE PALAIS DU MAHARAJAH  
13 MARSEILLE**



**NUENGRUETAI SALADAENG  
ESPRIT SUSHI  
83 BRIGNOLES**



**JEAN-LUC PRUDHOMME  
LA TABLE DES COQUELICOTS  
83 COTIGNAC**



**THOIRY ASSOUMANY  
L'ARGENTIN GRILL  
13 MARSEILLE**



**LOÏC HILAIRE  
LE MONT SALVA  
83 SIX-FOURS LE BRUSC**



**FRÉDÉRIC BRES  
AUX PETITS PAVÉS  
13 ORGON**

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 figues 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, meringue croquante, zests de citron séchés". Par ces chaleurs de début d'été où les parasols s'en donnent à ombre-joie, c'est un bonheur! La fraîche idée a de l'allure, 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. Formule midi semaine. 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

**SITE OUEB**  
le-bouche-a-oreille.com



Rejoignez-nous sur  
**facebook**  
GUIDE LE BOUCHE A OREILLE



## CARNOUX-EN-PROVENCE

### L'ARDOISE DE TONY

ΨΥΨ

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! Apprécies 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.

Ravioles 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 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 quennelle 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 bouillottées 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 gapençais 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

"pizza 3 fromages", bien connue de nos services. Roquefort, emmental, brousse et cébêtes! La cébête 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 décorées 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, ton rouge et un "pavé de denti pomme macaire, crémeux petits pois et betterave rôt". L'avantage d'avoir des pêcheurs à portée de main... Voilà qui fait une montage d'arguments pour ramener vos bretelles et porte-jarretelles "Chez Francine"! Et vos amis si vous en avez.

**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

## CARRO (MARTIGUES)

### CHEZ FRANCINE

ΨΨΨ

A EMPORTER

Un point cardinal dopé aux saveurs maritimes pour amateur en mal de mer. Cédric Guérin et Damien Garcia soignent notre obsession de fraîcheur en cuisinant dans leur cabane de pêcheur face à la plage et aux tongs, un peu cerné par une tristounette concurrence balnéaire. Contexte oblige, les tables sont désormais plus espacées, la grande ardoise au mur aligne toujours les suggestions planifiées tôt le matin suivant le marché, intimement liées au butin de filets des pêcheurs d'ici. Friture de jols et de calamars, poule de roche grillé aux herbes, soupe de poisson de roche, cabillaud à la crème d'ail, tarte fine de crabe à l'avocat et crémeux yuzu, soupe de butternut, espuma de foie gras et brioche toastée. Mauricette, la fausse blonde d'Aquitaine qui ne met jamais ses yeux dans le même panier, lit un intitulé qui lui fait frétiller du nez: "filet de chapon, courge rôtie au miel". Elle en bavait sans retenue que le chef Cédric Guérin efface ce plat de l'ardoise avec son éponge! La dame au chapeau vert devient verte comme son chapeau. Qu'on lui coucoupe 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 vaguelettes argentées de reflets joueurs d'un vigoureux soleil d'automne déjà bas. C'est beau hein? Oui, et puis c'est bon aussi: 14,5/20. Par pure vengeance personnelle à l'endroit du chapon qui lui avait fait faux bon, Mauricette s'envoie la gouleyante

## CASSIS

### ANGELINA

ΨΨΨ

Pas de devanture racoleuse et même moins, chut. Autant vous prévenir, quand on mange chez Jean Marchal et Vannina Pugi, c'est pas pour se montrer avec des tongs Louboutin ou un tee-shirt Armani. Car à l'intérieur, seules vous reluquent de leur hauteur les mouettes: vise-moi la tonsure du monsieur et le décolleté de madame: la belle salle est inondée de lumière grâce à une verrière dont on n'imagine pas l'existence de l'extérieur. Ça en jette aux mirettes! Avec la 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), Pétrossian, Alain Dutournier et le traiteur Potel et Chabot (75)... Un as des réductions à l'ancienne, des sauces et des jus. Des cuissons aussi. Et des assaisonnements. Questions associations osées, il n'est pas mal non plus. Tenez mes crevettes. Prenons l'entrée bouillottée à deux avec la dame au chapeau vert: "homard, céleri et pamplemousse". Un demi-bœuf décortiqué bien aligné sur une brunoise fine légumière, suprêmes de l'agrumes, fond d'assiette laquée de la réduction de carresse en gelée. Acide, fruité, air marin, régal fin Tintin: 16/20! Un plat pour deux, c'est prévu pour. Et encore, on n'a pas fini. Vannina Pugi dresse dans nos assiettes "un jarret de veau braisé" livré dans un faitout en cuivre. Une viande fondante comme dans un rêve d'édenté, pois gourmand, carotte et champignon. Une sauce réduite soyeuse en diable qui fait encore plus apprécier le pain maison. A part, purée à l'huile d'olive, ciboulette. 16/20 la régalaide avec les sucus sur les lèvres qui colent à la fin, le traumatisme des serviettes en coton! Et 26,50€ par personne. Faute de combattants, on se détourne avec infinie tristesse des desserts toujours malins du chef, qui fait ses glaces et sorbets. Il s'appelle Jean Marchal, c'est un grand discret par nature. Et nous tenons à ce que sa formidable cuisine ne le soit pas, discrète. Cassis, 50 mètres du port. Demandez-vous pourquoi vous n'êtes pas encore allés chez Angéline!

**Chef: Jean Marchal**

**Spécialités: ardoise de saison**

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

**qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain**

**maison 15,5/20. Café Illy 2,3€ 15/20.**

**Toilettes 16/20. Formule midi semaine sauf**

**jours fériés 19€. Menu 37€. Carte. Plats**

**"tradition". Bouillabaisse sur commande.**

**Enfant 12€. Cocktail et prestations culinaires**

**à domicile. Terrasse et patio au calme.**

**Groupes 70. Hors-saison fermé dimanche**

**soir et lundi sauf jours fériés. En saison**

**fermé lundi, mardi et mercredi midi.**

7 avenue Victor Hugo

13260 CASSIS

Tél.04.42.01.89.27

## LA CIOTAT

### LA BARQUE



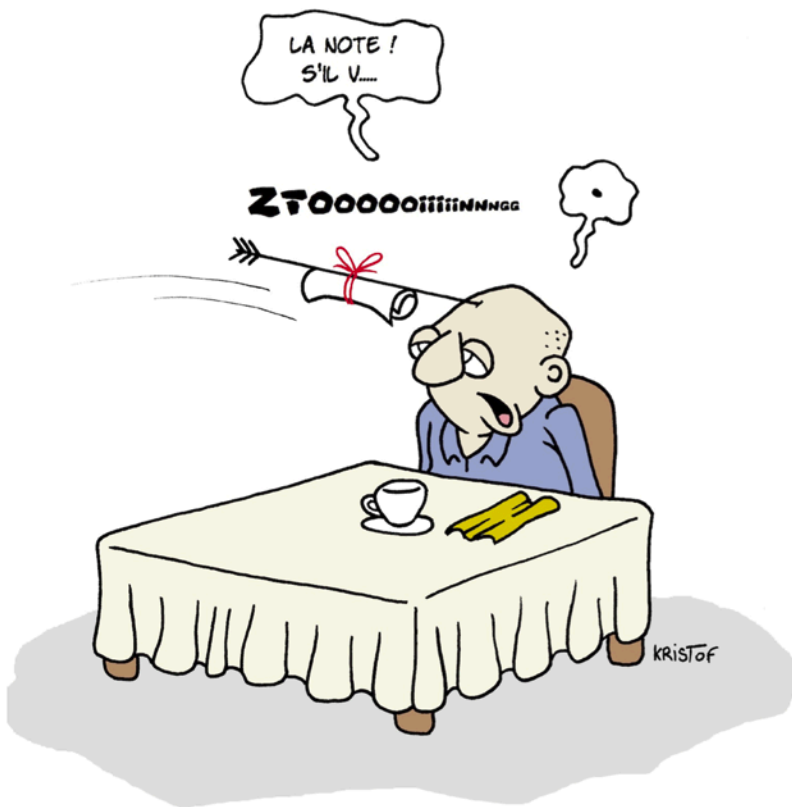
**A EMPORTER**

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

**Chef: Jordan Moreno Ros**

**Spécialités: carte de saison selon le marché**

# RESTAURANT INDIEN





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

## LE JARDIN DE LOLA

ΨΨΨ1/2 A EMPORTER

Une année d'existence et les inconditionnels de la cuisine d'Olivier Vettorel se sont rassemblés en association, rameutant en rang serré pour remplir de tablées la maison, tout ça pour dire que c'est souvent complet, gaffé. Dès porte franchie, Mauricette fait "ouaaah, 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, rûce 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 "demi-magret rôti miel et framboise" à la pose naturelle élégante: jus court, cuisson parfaite, chair souple rosée. Marque Rougié pour les initiés. Légumes en couleurs du moment: pomme rôtie (Agata), carotte fane, fine courgette, chou romanesco et même quelques framboises. Allez-y, cherchez ailleurs: 12€. J'envoie un 15,5/20, boum. Pâte sablée croustillante pour la "tarte au chocolat" sobrement ganachée à 15/20. Mauricette se frotte au "quasi de veau gratiné au pesto de roquette". Cuisine rare de grande modestie, pas de chef qui monte sur la table en parlant fort, bien au contraire. C'est pas tellement qu'il aime l'ombre, mais ce fin cuisinier se planque derrière ses produits, et un solide savoir-faire dont il ne serait pas responsable, j'y suis pour rien, j'ai pas fait exprès. Mon œil. 21€ 15,5/20 pour la vigoureuse assiette. Absente ici l'an passé, la dame au chapeau vert l'attendait de dentier ferme: "flan libanais pistache, sirop de rose et glace mandarine". Il m'avait tourneboulé les certitudes. Le voici dans une version évoluée, maîtrise du sucre, fruits secs torréfiés, meringue madeleinesée, 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 Marschall! L'amie solide de presque toujours, impeccable de cordialité au service en duo avec Mélanie. Adresse cachée formidable, qui prend le contrepied des déprimantes prestations balnéaires pour germains en boxer-short et matvu qui l'auront jouflu, Lulu. Cherchez plus, vous avez trouvé ce que vous espériez sans oser le dire.

**Chef: Olivier Vettorel**  
**Spécialités: cuisine de saison provençale et d'aillieurs**

**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

## LE BEAU MOQUEUR

NT

Ψ1/2

Déjà et pour commencer, la boutique est belle de sa bonne humeur. Tant de tauliers sont si blasés que parfois, on s'excuserait presque de les avoir dérangés. La dame est enjouée, surjoue même un peu, gentiment théâtrale dans l'adrénaline du service. Quand même, je boude. Elle m'a un peu flingué le moral juste en m'installant dans la petite salle d'une dizaine de couverts, à proximité d'une table de trois femmes en leur disant: "si vous voulez, je vous mets le purificateur d'air". C'est vexant. Je me suis même discrètement reniflé sous les ailerons, pour vérifier. Mon haléine. Non plus. Bref! Elle s'est rattrapée en m'amenant de grosses olives vertes de type olives italiennes de Cerignola. Ça change des olives vertes peintes en noir au gout de pneu. Bref! Si on y mange, c'est aussi une épicerie avec des produits artisanaux "en direct de producteurs". Quand on y réfléchit un peu, les produits viennent toujours de producteurs, petits paysans ou industriels. Chacun colle le sens qui l'arrange, qu'il veut entendre. Enfin bon. A la carte, des raviolis artisanaux visibles en vitrine, des œufs (mayo, omelette), des salades, des pâtes, des tartines. La table est visiblement appréciée de la gente féminine. La patronne en fait quand même un peu trop en me vendant sa salade périgourdine: "elle est faite ici maison dans le Périgord". Trop d'entraîn tu l'entraîn. Alors mon problème: existe-t-il un cuisinier ici ou non? J'en sais rien, mais je pense pas. De l'assemblage plutôt de qualité, mais de cuisine... On s'en tape un peu parce



que mes "cannelloni brousse et blettes" s'en tirent bien. Trois gros flutiaux pas assez chauds à cœur mais joliment gratinés. Je préfère la blette moins hachée, elle est ici poussiéreuse. J'aime les morceaux plus grossiers pour la mâche, le blanc comme le vert, comme à Nice. Avec sur le côté dans l'assiette, un copieux mélange de salades avec des petites tomates jaunes coupées en deux. Comme la maison aime faire plaisir, alors elle apporte aussi un bol rempli d'un encore copieux mélange de salades avec des petites tomates jaunes coupées en deux. Ton sur ton, belote et rebelote. 14€ et 14/20 car fait ici ou pas: c'est bon. Le "porridge à la mangue" est un loupé. Dans un généreux verre à pied. Au fond, un pâté gris avec de la graine. Une cuillère me suffit. Dessus, de la mangue en petits morceaux en sirop archi-sucrée avec le coulis du même fruit. Je suis gentil avec un 11/20. Le plâtrier qui l'a fabriqué l'est beaucoup moins avec moi: 6€. Paradoxalement, je vous conseillerais presque de déserrer les pièges à touristes qui pullulent sur les quais de la ville pour ici, à deux pas de l'eau dans un quartier piétonnier. Ne serait-ce que pour zieuter la jolie boutique qui met de la couleur à la rue!

**Chef: je sais pas**

**Spécialités: bonne humeur**

**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes (marches) 14,5/20. Carte et suggestions. Terrasse rue piétonne. Ouvert le midi en semaine et vendredi et samedi soirs.**

8 rue Maréchal Foch

13600 LA CIOTAT

Tél.09.81.02.65.60 et 06.64.34.28.69

## COUDOUX

### LE COMPTOIR DE L'ÉOUVÉ

ΨΨΨ1/2

Ça pourrait ressembler à un restaurant pour amoureux tant dedans c'est pas grand, croquignolet et pas tapé-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'Éouvé 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'exas-

père, le moyen la déginglingue, le fade la démoralise, 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-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 enroulés 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 août 2019! Seulement! Curieuse sensation, comme si "Le Bistrot de L'Éouvé" 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

SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX!



GUIDE LE BOUCHE A OREILLE 🍷

## ÉGUILLES

## FAVOUILLE

ΠΥΨΨ<sub>1/2</sub> 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 otolans, 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 anticipation 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 bœuf 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 lchette 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 croutage, 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 Ségafredo 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

## L'EDEN RESTAURANT

ΠΥΨΨ

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 essuyant 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 lambiné 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 décarasse le gigotin pour assagir votre gourmandise! "Euf mollet et crème de Banon frais AOC": circularité y a tout à voir! Lit de crumble Parmesan, Banon retravaillé cer-

clé 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/cébettes 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 friçote 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. Service 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

## FONTVIEILLE

### CÔTÉ MER

### "LA BOUILLABAISSE"

**NT**

ΨΨΨ

**A EMPORTER**

Dans sa rigueur maniaque des découpes et ses saveurs mordantes avec céleri, oignon rouge, mangue, tomate, patate douce (travaillée), coriandre, marinade de lait de coco et citron vert, la remarquable entrée "ceviche de muge" vous rappellera vos vacances au Pérou. Une réplique douée du fameux "lait de tigre": 15.5/20. Quant au considérable de fraîcheur "filets de turbot sauce agrumes", il vous rappellera simplement que vous auriez dû venir ici plus tôt, et à plus d'un titre. Poisson raide de fraîcheur, idéal de cuisson ajustée, réduction du jus d'agrumes montée au beurre. 16/20, rien que ça. Seulement voilà mes mignons bulots: à partir de dorénavant et jusqu'à je ne sais pas quand, Elsa et Michael Iogna se concentrent uniquement sur la bouillabaisse et ses dérivés. Certes frustrés, on ne s'en tire toutefois pas trop mal: la bouillabaisse est ici un monument. Les parents d'Elsa ont longtemps regalé leurs clients de cette spécialité: Salins de Giraud, puis Fontvieille. Paradou avant de revenir à deux pas du Centre-village de Fontvieille dans ce lieu cosy. Chaque fois, Patricia et Patrick Roux partaient d'un endroit pour un autre mais chaque fois les clients les retrouvaient, s'ajoutant à d'autres clients grâce à leur propre bouche à oreille. Faut dire qu'elle a vraiment de la gueule, la bouillabaisse de Côté Mer. Présentée et découpée sous vos mirettes ébahies, la marée monte au filet: lotte, loup, Saint-Pierre, vive, rouget grondin, barbue, rascasse... entre 600g et 1kg de poisson suivant l'option choisie. On se l'arrache et la maison joue souvent à chalut fermé, sur réservation uniquement. Les étourdis font comme Mauricette, qui n'aime pas les arêtes. Elsa Iogna a prévu le coup. Une formule à 30€ et maligne comme tout avec "petits tapas de mise en bouche" suivant arrivage: rillettes de thon, moules au piment d'Espelette, tellines en aioli, pickles de légumes, supions au poivron rouge... 15/20. Puis arrive "le rêve du pêcheur" comme dit le chanteur. Une maousse "assiette façon bouillabaisse" avec des filets de poissons tirés de frais et à 4 épingles mais sans arête: rascasse, turbot, dorade bref, ce que la cuisinière a reçu de son poissonnier le matin. Un fond de soupe où nagent quelques patates tournées, quelques moules, une belle crevette en cerise sur le gâteau. Chers amis du club joyeux de l'Oméga 3, arrive la souprière de soupe de poissons maison et sa louche. Croutons mignons, râpé obligé, ail à froter, et une rouille fortiche de délicatesse servie avec bonté. Alors? Merci qui? 15/20. Desserts en progrès: la crème brûlée au thym et le "vacherin framboise" sont faits ici! Je conseille la légèreté appropriée du vacherin fruité pour faire glisser. 14.5/20. Service adorable à l'écoute, qui aime partager le moment, ce qui change des boutiques qui vous tabassent la tirelire sans sourire. J'ignore pourquoi vous n'y êtes jamais

### 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

allés, mais je connais la raison pour laquelle vous vous y pointerez bientôt. La meilleure bouillabaisse à notre connaissance. A l'abordage!

**Chef: Elsa Iogna**

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

**Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café de la Major 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20.**

**Formule "assiette façon bouillabaisse" 30€.**  
**Menus bouillabaisse 49€ et 61€. Carte. Plats à emporter. Climatisation. Terrasse. Groupe 50 (intérieur). Parking alentours aisé. Ouvert du mercredi midi au dimanche midi. Ouvert tous les jours fériés le midi.**

55 cours Alphonse Daudet  
13990 FONTVIEILLE  
Tél.04.90.43.60.01

DEVIS GROUPES SUR DEMANDE  
TERRASSE  
SOUPE ET BOULLABAISSE A EMPORTER

## LA CUISINE

NT

Ψ<sub>1/2</sub>

On y avait trempé la moustache voilà une dizaine d'années, un cuisinier italien faisait un joli boulot avec trois fois rien si je me souviens bien. Ce midi de fin d'été et de presque rentrée, terrasse comble. La clientèle d'habités y a des réflexes, on y croise même des ex-restaurateurs devenus retraités y taquinant la formule du jour à 17€. Pour le reste des plats, la maison tape un peu fort sur la tirelire: 4 salades à 17€ et une à 16€, andouillette 18€, seiches grillées 20€, magret 23€, loup ou dorade 24€... des prix supérieurs à l'idée de simple brasserie familiale de village, fut-il touristique. La formule est faite pour les méfiants, les radins et ceux qui n'ont pas les moyens. Entrée+plat ou plat +dessert: j'évite le "taboulé maison", j'ai le même... à la maison. Pour taper directs dans la "brochette de porc au miel et à la moutarde, gratin dauphinois". Viande en générosité d'une jolie cuisson rosée, la brochette ne sèche pas depuis ce matin sur la plancha. Du filet mignon ou dans le genre. Mignons légumes aussi, travaillés en découpe rustique agréable, et même des petits pois (hors-saison) qui apportent du vert fluo au milieu du rouge des tomates-grappe et des poivrons entiers rouge et orange. Le dodu gratin de pommes de terre n'est pas "dauphinois" car fromage mais gournand grâce à la crème. 14,5/20 pour ce "jour" bon et généreux. Choix de desserts, j'opte pour la "brioche perdue". Comme du pain perdu mais avec une brioche, voyez. Bon. On comprend vite que la pâtisserie, ça gonfle le chef. Un classique. Tranche de brioche pâteuse en bouche et ventoussée à l'assiette par de la crème anglaise des fois qu'elle s'échappe. Vous avez déjà remarqué des tranches de brioche qui traversent la route sans prévenir comme des poules désorientées? Et bé voilà: brioche perdue!

Faut les coller avec de la crème à anglaise à l'assiette sinon pffiiiit! Les zigouigouis de topping caramel et de chantilly tous deux en bouteilles "tout prêt" en ajoute au marasme. C'est bien nul. Seule une incongrue figue fraîche ravive l'idée. Le chef a préféré la trucider en la coupant en deux pour qu'elle ne sache pas où elle a fini, et avec qui. Bref! 10/20. La serveuse rigolote bosse depuis toujours ici et déroule sérieusement, entre détachement résigné et clope dans un coin quand l'affluence tombe. Elle m'a accueilli à 13h45, merci à elle. Ça change des nazes de la gamelle qui vous envoi balader à 13h10 et qui geignent que les clients vont ailleurs! Bref! Fontvieille, le village que les parisiens imaginent en banlieue aixoise alors qu'on y renfile Arles à plein pif: à peine 10 kilomètres!

**Spécialités: plat du jour**

**Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14/20. Pain individuel 13/20. Café Maison du Bon Café 1,8€ 15,5/20.**

**Toilettes pas vues. Formule 17€ midi sauf week-end. Carte. Enfant 11€. Terrasse.**

**Fermeture se renseigner.**  
2 bis cours Hyacinthe Bellon  
13990 FONTVIEILLE  
Tél.04.90.96.90.41

## GARDANNE

### AU PETIT RESTO

ΨΨΨ

A EMPORTER

Fin 2017: Marie et Pascal Warnia de Zarzecki informent leurs amis du désir sincère d'ouvrir un restaurant à Gardanne. Tous (ou presque) les scrutent bouche bée et billes rondes, t'as picolé ou quoi, non mais ça va pas, vous êtes pourtant de sacrés pros du métier, et toi cuisinier passé par l'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 charnants quinquina 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 gournand, ça fonctionne! Que le restaurant soit à Camphin-en-Carembault, sur Uranus... ou Gardanne! Accrochez-vous à la souprière: menu complet 16,50€! Les derniers plats du jour: salade aux coeurs 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, jous 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



## DÉGRINGOLÉS DES HAUTES-ALPES



# LES MONTAGNARDS SONT LÀ !

*Ces trois cuisiniers aiment "faire à manger". Un jour, ils sont descendus en luge des **Hautes-Alpes** larme à l'œil en abandonnant tourtons, ravioles et oreilles d'âne. Bien décidés à régaler le client dans les Bouches-du-Rhône, chacun dans un style différent. Leurs points communs? Pas de grands bavards brasseurs d'air comme on en rencontre souvent dans le microcosme de la gamelle, plutôt des austères du verbe qui donnent des preuves de sérieux en cuisine dans les actes au quotidien, dans leurs assiettes. C'est qu'en montagne voyez-vous, pas le choix: faut avancer neige parfois jusqu'aux genoux, sinon couic. La fanfaronnade n'a donc pas sa place! Nous autres, ce sérieux à l'ouvrage nous plaît bien. Allez hop! On fonce tout schuss!*



### MONTGENÈVRE

**GUILLAUME TRIPONEL**  
**LE BISTROT DU POTAGER**

13 SALON-DE-PROVENCE

Tél.04.42.86.35.01

Lire page 50

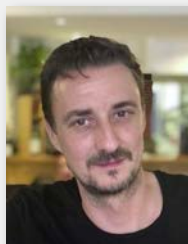
### GAP

**TRISTAN GAUTIER**  
**L'ARDOISE DE TONY**

13 CARNOUX

Tél.04.42.70.13.13

Lire page 12



### VARS

**SÉBASTIEN BERTONI**  
**BERTONI RESTAURANT**

13 MARSEILLE

Tél.04.91.57.14.10

Lire page 26

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 crémée/épicée. Les mogettes? De fameux haricots blancs d'origine vendéenne, comme des lingots. Bref! Souples autour, croquantes à cœur, mogettes mijotées avec lardons et oignons mes petits cochons. 15/20. 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 "terrine 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, ravigoles croustillantes, tomates en pleine forme de Jérôme Pesquerel (Meyreuil), mozza fraîche (pas de la mozza en carton), même les olives noires sont savoureuses! 14,5/20 et 12€ seulement. Café de la torréfaction Saint-Roch juste en face, pichet doué du domaine bio du Petit Chaumont en Camargue. Alors? Hein? Il n'est pas extra ce petit resto de Gardanne? Où ça? A Gardanne? Nooon...

**Chef: Pascal Warma 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

## GÉMENOS

### LA PETITE CAVE DI SAN GIOVANNI

ΨΨΨΨ

**A EMPORTER**

Pas l'italien trattoria "mouchoir de poche" dans le quartier de la Scampia à Naples, avec coin de comp-toir pour bouloter la pastachoute de la mamma aux fourneaux, 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", tataki de thon rouge mariné dans sa sauce vierge exo-

tique, 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 sort délicatement de son pot-éteuve Parfait. "Boudiou ça sent la garrigue peuu-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'accommode 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, daquoise et café 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 repensée où il est plaisant de manger, intérieur charmant évidemment 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 Grondin**

**Pâtissier: Alison Bronzi**

**Pizzaïolo: Manuel Medina**

**Spécialités: napolitaines et calabraises.**

**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 3€ 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 GÉMENOS

Tél.04.42.32.16.66

## JOUQUES

## LES CENT CANAILLES

NT

Ψ

Nous éfimes ici-même quelques émois culinaires à l'époque de Rouge Guinguette. Depuis deux années le repreneur ambitionnait la pizza dont on m'avait vanté la qualité. C'est l'automne, les pizzas sont tombés comme les feuilles: yapu, finito, ze end. Dehors, la carte affichée annonce le propos dont un menu déjeuner à 24€ décliné en formule à 19€. Dedans, c'est joli et bien ordonné sinon les sacs de farine à pizza au 1er plan dans la vitrine, la 1ère chose que voit le client en poussant la porte. Ardoise commentée, le dab explique avec désinvolture que manquent plus de la moitié des entrées, tarifées de 9€ à 14€. On change de carte gnagnagna. Les plats sont pour partie différents de ceux affichés dehors, de 18€ à 24€. Ça commence à être rigolo. Haro sur "crumble de poireau, Saint-Nectaire et noix". Présenté comme une crème brûlée avec un mélange de salades mal assaisonné à côté, trop vinaigré. Poireau: oui. Fromage oui, encore que sa croûte noire peut ragoutante aurait pu être retirée. Surtout: pas de noix. C'est une coquille. L'oubli, pas la noix. Mais c'est bon. 13/20 pour 13€: trop cher! Mon plat "côte de cochon marinée au soja et boulgour de légumes croquants". M'arrive une planche maousse équipée d'une belle côte visiblement de qualité, deux ou 3 cms d'épaisseur. De qualité elle l'est aussi en bouche, d'une saine fermeté. Sauf que l'abondant gras est immangeable car non cuit. Je l'apprécie en général, mais lorsqu'il est confit, qu'il a pris son temps dans le four à se dorer le poil. Et puis, la sauce est trop salée. Hého chef! Faudrait goûter avant de sortir un truc pareil! La direction ne manque pas d'humour: dans le coin de la planche... un petit tas de gros sel. Au cas où ça manque, on sait jamais. Enfin bon. Et puis pas du "boulgour aux petits légumes" annoncé mais des patates au four ail/persil. De toute façon, il ne va pas nous le faire remarquer le client. Il est gentil le client, tu peux lui servir n'importe quoi, de toute façon il comprend rien, on le sait bien. Tu briscardes à la sauce folklo en faisant ton cinéma en salle, il aime ça, le client. Ça fait partie du métier coco, de le promener par le bout du nez. Tiens, c'est comme le verre de vin bio de la Réaltière "cul sec" 2020 qui, aussi sérieux que soit le vigneron, n'a rien à faire dans un restaurant. Servi glacé "il va se réchauffer dans votre verre" qui me dit l'autre qui a réponse à tout. Ben voyons. En attendant, il me trouve le duodénum. Pas fini. Hein? Quoi? La note de ma côte de porc? 11/20 pour 22€. Bilan: ambition louable de cuisine malgré une carte brinquebalante et une fausse convivialité. Ça se mord le clignotant point de vu tarifs vu le niveau d'approximation générale. Impec pour se faire aspirer la CB sans voir venir car anesthésié par la jolie déco.

**Chef: absent****Spécialités: plus de pizza**

**Accueil 14/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Formule 19€ et menu 24€ déjeuner semaine. Ardoise. Terrasse. Fermé dimanche et lundi.**

41 chemin de Citrani  
13490 JOUQUES  
Tél.09.70.90.31.24

## LAMANON

## BRASSERIE FERRERO

ΨΨ1/2

A EMPORTER

Pas sûr que vous y rencontriez des marquis ou quelques noblesses en perte. 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! Simon 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 surcroît 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 (épisée 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 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 bécheuses en quantité! Frites fraîches épluchées 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 Lucile Adams, réglées comme du papier à musique. Une belle brasserie éloignée de l'épaisante 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

serveuse est adorable, la patronne moins. En tapant mon code CB au comptoir, dans l'anonymat de ma mission je commençais à discuter avec le cuisinier-patron venu en salle souffler en fin de service. Madame s'interpose entre nous avec rudesse. Mais avec un grand sourire, ça passe toujours mieux, la main de fer dans un gant de velours. En prime, la taulière réfractaire à l'échange entre les peuples fait la tronche quand je demande un ticket de caisse avec TVA. Dans un geste d'énerverment, elle gribouillera au stylo sans gêne pour rectifier, si ça ne te va pas mon lapin, c'est pareil. Peut-être faut-il être journaliste ou guide sérieux pour avoir droit à quelques égards? Important: le cuisinier de mari est l'ex-chef du Consul de Chine à Marseille. Il s'appelle Yang Lin, et c'est un bon. Seulement et vue la péripétie avec madame, on imagine que sa vie ne ressemble sans doute pas à un chemin de fleurs de saules que le vent printanier étourdiment s'approprie (Yan Shu 991-1055).

**Chef: Yang Lin**

**Spécialités: chinoises**

**Accueil 14/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pas de pain. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Carte et ardoise.**

**Terrasse rue. Fermé dimanche.**  
22 rue Sainte  
13001 MARSEILLE  
Tél.04.91.56.59.66 et 06.60.60.29.43

## MARSEILLE

### LILIN NT

ΨΨΨ

Un asiatique rare qui, par sa science, aurait la possibilité de camper dans ses strictes fondations chinoises. Sauf qu'à l'instar de nombre de ses confrères incertains, il élargit sa prestation au vietnamien (nems et bo bun) et au japonais, modeux bowls et woks. Côté chinois, ravioli bouillis ou grillés, nouilles sautées, dim sum (Mauricette les appelle tapas chinois), poulet pimenté, canard laqué pékinoise, crevette sauce Yu Xiang... A l'ardoise, deux ou trois suggestions pas données teintées d'Asie, en tous cas plus chères que la carte. Pas de menu. Voilà le tableau! Comme je ne suis pas un paradoxe près, j'opte pour une idée vietnamienne. Plus pour pouvoir comparer ce plat que je connais mieux que les autres que par désir de provoquer. Le classique "Bo Bun bœuf". Le joli truc ressemble à un poke bowl. Ce qui frappe d'emblée, c'est la précision des découpes pour chaque élément: tomate, chou rouge, patate, poivron, cebette, oignon... Vermicelles de riz, salade verte, menthe, coriandre, soja dessous. Dessus: nems au poulet remarquables, bœuf mijoté et grillé de génie laqué de la sauce Lilin. La viande, c'est du paleron bien taillé, une viande tendre lorsqu'elle est bien traitée, peu couteuse à l'achat de surcroît. Une merveille, ça change des viandes durailles surcuites habituelles des Bo Bun. 15/20 pour 17,5€ quand même. Je n'ai rien pris d'autre, mon avis est fait. La

### 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 sandwichs, et même une soupe quand ça frisquette un poil. Un plat du jour, un seul, oui mes frères, pleurons ensemble. On se console illico en sirotant la gamelle. Aujourd'hui "cuisse de poulet fermier rôtie aux échalotes, pomme grenaille au paprika". Sorte de majorette miniature dans nos rêves, l'excentrique Mauricette en talons-aiguille pointure 47 se boulotte le goiffeux 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 tartellettes maîtrisées, pâte fine: Mauricette se frotte à la "citron" équilibrée sucre/fruit: 15/20. Moi à la crémeuse "praline" crème-sucre, recette historique! 14,5/20 et 3,90€! Bref! La fraquette 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 vaucusien 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 grands-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

## 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 Brettnacker. Le couple vise juste avec des plats tradis discrètement rajournés: 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 mat' en ouvrant

boutique à 11h45 avec les cartons de plats cuisinés décongelés posés par le livreur devant la porte, ça l'énerverait d'ru, Yoann Brettnacker. 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 cavalleries 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 Brettnacker 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 dégonfle 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 Brettnacker 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

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

**06.12.73.29.90**

**redaction@le-bouche-a-oreille.com**

## LE TCHITCHOU

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 régalé 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 enchantez 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 minime, 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. Pâin 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

NT

ΨΨ1/2

A EMPORTER

L'équipe tape dans le mille avec sa table à la simplicité exemplaire, ce qui pourrait bien expliquer le peu de chaises libres ce midi de semaine, patio planqué compris. Le patio? Je ne vous en ai jamais parlé? Allons-allons... un peu de sérieux. Accueil plein sourire de Sonia Accera et en bout de salle en pleine action, Sébastien Bertoni en cuisine qui sourit (aussi) à travers le passe. Pourquoi? Difficile d'être au four et au tambourin: en l'absence du cuisinier-musicien Fred Franchitti pour cause de concerts épisodiques de sa formation Aston Villa (farfouillez les rézosocios), la maison s'adapte. On le savait déjà, les compétences du sieur Bertoni ne bivouaque pas en exclusivité au rayon "sélection de bons flacons à prix mignon". Comme souvent ceux qui aiment manger, ce garçon a le sens de la cuisine et du bien fait qui ne se torture pas le chinois avec des épices à la noix et des mélanges idiots. De surcroît, en bon mâtignard qui s'équipe contre le froid, il méprise les portions lilliputiennes. Je sais pas vous, mais moi ça me va bien. Que j'explique! Le midi, méthode rodée avec le menu complet à 18€ et sa formule à 16€. Secondés par des suggestions comme la côte de veau forestière (22€), tête de veau ravigote (16,5€), magret de canard du Sud-Ouest (17,5€), poule snacké (15€)... Mes petits canetons jolis, j'entame le menu à 18€ par "os à moelle" proposé en alternative avec le velouté de potimarron. Ce genre de canaillerie ne doit pas chichiter, entrer dans le lard direct. J'ai essoré la goutte gouttière gratinée avec le pain! 14,5/20. Brillante idée que le plat du jour, "moules en pot-au-feu". D'autant que j'ai eu en vedette américaine le complémentaire os à moelle de la recette! Bref! Sur le principe des moules-frites. Mollusques bien en chair, arrosés d'une belle sauce finement liée avec légumes taillés en paysanne, comme une grosse brunoise. Vraiment bien, d'autant que les frites fraîches cuites à la graisse



de bœuf croustillent. J'ai sorti mon 15/20, ce qui pour des moules-frites est comme une médaille olympique. Sonia Acerra confirme son envie de faire les bons desserts avec une "tarte aux noix" au goût de noix et pas de sucre. Autrement, autant manger une tarte au sucre non? 14/20. Plus fréquemment le soir, le four à bois pète le feu en dorant le poil des dorades fraîches et les écaillés des côtes de bœuf maturées (ou pas). Dans la besace du couple Bertoni, en direct des Hautes-Alpes (chez eux): charcuteries et fromages. Adresse lèche-doigts planquée derrière la Préfecture, bistrot qui rameute le quartier et plus si affinités. Comme vous, peut-être. Mais si vous préférez les taules qui se la pètent pour vous faire voir, faudra changer de trottoir et de boulevard. On bade.

**Chefs: Sébastien Bertoni et Fred Franchitti**  
**Pâtisserie: Sonia Acerra**

**Spécialités: cuisine du marché au feu de bois**  
**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité**  
**prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15,5/20. Café**  
**Luciani 2€ 15/20. Toilettes (sous-sol) 15/20.**

**Formule 16€ le midi et menu 18€.**

**Suggestions. Ardoise le soir. Groupe 28, et 50**  
**en formule dînatoire. Patio ombragé au**  
**calme. Fermeture: se renseigner.**

38 rue Sylvabelle

13006 MARSEILLE

Tél.04.91.57.14.10

## L' ARGENTIN GRILL

ΨΨΨ

A EMPORTER

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 vautés 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 tyrannosaure. 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 "terrine 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 goût 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 moulignée 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, Thoiry Assoumany**  
**Spécialités: Viandes françaises. Entrecôte**  
**d'Argentine et filet de bœuf (au poids).**

**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

PLUS ON EST DE FOUS, PLUS ON RIT !

ABONNEZ UN AMI PAGE 97

**CHICOULON****NT**

ΨΨ

C'est malin de faire une cave à vins avec vitrine ouverte sur la rue où passent une flopée d'avocats et de professions libérales. Ça leur donne envie. C'est fait pour, hé banane. Même qu'un jour ou l'autre en sortant du Palais de Justice situé à un jet de pruneau, ils sont condamnés à y manger, un de ces midis en semaine. Et repartirotent le cas échéant avec un flacon pioché dans la jolie boutique qu'ils ramèneront à la maison, on reçoit Jean-Charles et Nadège ce soir. Bien vu Chicoulon: l'utile à l'agréable. Agréable car pour tout dire, l'assiette servie au fond de la boutique est bonne, terrasse fermée en ville aménagée pour l'occasion. Du produit frais travaillé avec intelligence, assiette faite pour séduire les fines bouches et les grandes gueules de la Cour, et inversement. Le chef travaille seul dans sa mini cuisine ouverte, il salue le client qui passe devant, il semble épanoui. Il peut vu qu'il travaille du lundi au vendredi midi, mais commence probablement tôt le matin: le produit est travaillé, il épluche, découpe, taille, blanchit... et sait aussi bien calculer ses coefficients. Ça prend du temps. Son "effiloché de porc à l'orange, tapenade et champignons rôtis" est plaisant, du bricolage grossier façon rillettes. L'orange fonctionne par intermittence et sans régularité, la bonne tapenade s'invite inutilement, un peu de champignons de Paris, les graines germées rouges sur le dessus en déco sentent le Tupperware renfermé. 14/20 et 8€. La "daurade cuite basse température, courgette violon, purée de carottes sauce vierge" présente bien! Légumes frais en découpe paysanne rustique ou brunoise, un beau filet à la cuisson impeccable, un lit beurré de purée de carottes. Trop grassouillet à cause de l'huile d'olive de ladite "sauce vierge" qui arrose. Vierge qui n'en est pas une. Le problème vient surtout que le chef saupoudre l'ensemble de cumin. Comme ça, sans prévenir dans l'intitulé. Avec modération certes (ouf) mais déjà que la vierge est approximative, le cumin fait penser à des vacances au Maroc. 13/20 pour 17€. Aucun tarif de liquides n'est affiché, on avance à l'aveugle, faudrait faire confiance. Service réalisé par le patron et une employée, les deux déroulent en pilote automatique avec 90 décibels en permanence dans les esgourdes. Faut dire que c'est plein. Je les plains. Je me plains aussi, impossible de bouquiner pas ce boucan. Avec mon verre de rouge à 5€, j'ai déboursé 30€ un midi de semaine et encore, sans le café. Vu la cacophonie qui vous prend le chou, c'était au dessus de mes forces.

**Chef: je sais pas****Propriétaire: Edouard Mireur****Accueil 16/20. Service 14,5/20. Rapport****qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Paim****individuel 14,5/20. Café Ily pas pris.****Toilettes 15/20. Verre de vin rouge Côte****Roannaise Séro! 2020 5€ 13/20.****Entrées 8€, plats 17€, desserts 6,5€. Ouvert****du lundi au vendredi le midi.****Boules Quies recommandées.**

59 rue Grignan  
13006 MARSEILLE  
Tél.04.91.33.46.59

**LES TROIS COUPS****NT**

Ψ1/2

J'évite avec précaution le restaurant voisin qui annonce un filet de St-Pierre à 13,90€ comme plat du jour. Je préfère l'élu du jour, infiniment plus aguichant, y compris par la devanture. La terrasse prend de la place et un tas de clients s'y précipite l'appétit, juste après que midi sonne. On peut comprendre le succès, la cave à vins considérable de choix à piocher donne confiance, le serveur y met du sien, juste quand même que le sommelier déballe ses cartons pendant le service. Cuisine ouverte. Chez "Les Trois Coups", trois entrées, trois plats et trois desserts crayonnés à l'ardoise ce midi. La totale pour 20€, la formule 17€. Mon entrée est "l'œuf parfait, mousseline de courgette, guanciale, roquette". Grosse préparation en amont, on ne sent pas tellement la courgette surdopée aux épices, bouts de cochon au couteau comme de gros lardons, œuf poudré de paprika ou dans le genre. C'est bon et le pain aide au plaisir. 15/20. Quand on propose du thon rouge, faut pas mollir du savoir-faire. Sinon, c'est comme faire la moitié du chemin et même beaucoup moins. Je m'attendais à tellement mieux après mon entrée: "thon rouge mi-cuit, courgettes, poivrons, fumet". Une fine tranche de thon archi-cuit, disons 6/7 mm d'épais. N'importe quoi, trop fin, impossible à contrôler pour le cuisinier. Autant servir du thon en boîte ou du thon blanc si c'est pour le flinguer de la sorte. Légumes rustiques taillés en longueur vaguement snackés, généreux de la portion. Au fond, une sauce sans tenue ni relief. Comme l'entrée, de la roquette posée dessus. 10/20. Le dessert est un dessert de cuisinier: "crostada de prune, chantilly" avec pâte sablée faite ici, prunes rouges confiturées, chantilly gourmande parsemée de crumble. Bien, 14/20. Mon verre de grenache blanc bio du Gard 11° "Agarrus" conseillé par le sommelier est facturé 6€, c'est pas donné. D'autant que le gaz carbonique pétille sur langue et que le flacon ne dépasse pas les 11€ d'après ce que j'ai vu. Vu la douce tarification du menu qui n'est vraiment pas loin de faire mon unanimité par sa volonté de travailler du produit frais et de buter hors du frigo les Brake et consorts, on ne leur en veut pas. Cuisine bistrotière intégralement basée sur une mise en place coûteuse. Comme un test frustrant pas fini, incomplet, un rendez-vous manqué qui n'a pas permis de prendre la mesure du potentiel. Ça commençait pourtant bien puisqu'on m'accorde la possibilité de manger à l'intérieur à côté de la collec' de flacons mignons, les terrasses n'ayant jamais été ma tasse de thé pour déjeuner. C'était la fin de l'été: salle non dressée. Merci encore.

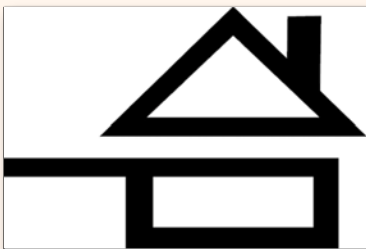
**Chef: je sais pas**

## LA LOUFOQUE MENTION "FAIT MAISON"

**LA LIGNE MAGINOT QUI NE PROTÈGE  
ABSOLUMENT PAS LES CLIENTS**

De nos péripéties quotidiennes de tables découlent des statistiques de terrain. L'une d'elles nous apprend qu'une fois encore la vérité ne sort pas de la bouche de celui qui crie le plus fort. **Autrement dit, les meilleurs restaurants ne sont pas toujours ceux qui affichent ostensiblement un prétendu et démagogique "fait maison"** rédigé en toutes lettres sur l'ardoise du jour, relayée à table par le serveur-patron appuyant sur le folklo pour survendre sa cuisine prétendue "du marché suivant arrivage", on ne travaille que des produits frais, on n'a pas de congélateur ici et patati et patata.

Ami lecteur, vous devez savoir que la mention "**fait maison**" est déclarative de la part du restaurateur. **L'écrire en toutes lettres n'est tout simplement pas recevable légalement!** Pour être valable, le restaurateur doit impérativement utiliser le **logo officiel** représentant une casserole recouverte d'un couvercle en forme de toit de maison qui selon le législateur, indiquerait "d'un seul coup d'œil aux clients le type de plats conçus dans l'établissement". Si le restaurateur se risque à l'utiliser, il doit être sûr de son coup! Car il s'expose dans ce cas à un contrôle possible des services de l'État. Autrement dit, seuls sont répréhensibles les restaurateurs affichant le fameux logo. Les autres, ceux qui n'affichent rien d'autres que la liste des plats décongelés, en poches industrielles et/ou le terme "**fait maison**" en toutes lettres ne seront pas contrôlés par la maréchaussée... Résultat auprès de la clientèle: on s'y perd. A qui profite le crime?



Les syndicats patronaux de la restauration **UMIH** et **GNI** sont satisfaits de cette législation sur le "**fait maison**". Forcément. Ça arrange plus de 70% de leurs adhérents qui confondent cuisine et terminal de réchauffage. Le trouble manigancé du propos officiel "**fait maison**" profite essentiellement aux truqueurs de la sauce et du fumet, ceux qui utilisent des produits élaborés par la sous-traitance. Ils sont parfaitement épaulés par l'industrie de l'agro-alimentaire qui à coups de lobbying permanent fait reculer non seulement la qualité des produits, mais obscurcit la lecture de la notion même de "restaurant".

**Pourquoi le succès des produits "tout prêt"?** Pénurie considérable de personnel à force d'avoir trop tiré sur l'élastique du rapport salaires/horaires! On connaît des bi et triples étoilés du guide **Michelin** qui en Provence et Côte d'Azur, payent 1200€ pour 70/80h hebdo des éléments qualifiés de leur personnel de cuisine. **Les mêmes Thénardier qui, sur le ton de la normalité vous expliquent à la télé que "les jeunes ne veulent plus travailler dans le métier"**.

Tu m'étonnes. Entre février 2020 et février 2021, le nombre

d'employés de la restauration en France est passé de 1.309.000 à 1.072.000. Soit 237.000 employés de moins en un an\*. Dans le détail, 450.000 partants et 213.000 entrants. Les comptables des industriels de la bouffe se frottent les mains: ils ont bien reniflé l'opportunité du marché. Ils bénéficient du "transfert de charges" du coût personnel au coût produit.



\* Source: DARES Direction de l'Animation de la Recherche des Etudes et des Statistiques (Ministère du Travail)

Reste à définir la notion "**restaurant**" dans ces conditions troubles de législation loufoque organisée pour alpaguer le chaland romantique qui pense faire une affaire en bénéficiant de 20% à 50% de remise sur un repas grâce à **The Fork** (ex-La Fourchette). Quoi de plus naturel de différencier le cuisinier qui utilise des légumes frais plutôt que du congelé prédécoupé, fut-il de qualité convenable? Est-ce logique de faire bouffer au client du poulet prétendu français alors qu'il vient du Brésil? Et j'en passe.

Pas sûr que règlements et législation soient le meilleur moyen de faire le ménage dans une profession gangrénée par l'obsession de contourner la loi. Nous, on sait juste que plus un cuisinier travaille proprement, plus le métier est compliqué pour lui. S'il veut utiliser des techniques comme les plats tout prêts achetés chez **Sysco** (Brake) ou ailleurs: libre à lui! Mais pas en trompant le client! Il ne s'agit donc pas de pondre des textes ni de pondre des **lignes Maginot** législatives parfaitement contournables avec la complicité des industriels et de l'Etat, mais de simple morale de travail. Au consommateur d'observer, de s'éduquer, de comprendre. Lucides et dépités quant à la burlesque législation du "**fait maison**", les restaurateurs sérieux sont d'ailleurs peu nombreux à se recommander de la mention "**fait maison**" tant la blague ne les fait plus rire: elle emberlificote les bons et les mauvais dans la même pelote... avec un bénéfice au tricheur. Car on sait depuis toujours que le trouble profite au menteur.

C'est la raison pour laquelle au "**Bouche à Oreille**" et contrairement à la plupart des guides ou blogueurs de la gamelle: on mange. Pour savoir. On mange dans les restaurants dont on cause. Le reste n'est que discours. Y compris cet article d'ailleurs!

Olivier Gros





**Spécialités: pas la cuisson du thon rouge**  
**Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité**  
**prix 13/20. Cadre 14,5/20. Pain 15,5/20. Café**  
**pas pris. Verre de vin bio blanc du Gard**  
**Domaine Agarrus 6€ 13/20. Toilettés 14,5/20.**  
 44 rue Saint-Suffren  
 13006 MARSEILLE  
 Tél.04.82.29.42.46

## CÉDRAT NT

ΨΨ

Un accueil de congélateur avec le réfrigérateur "vous avez réservé?". Un coin mange-débout, une petite arrière-boutique façon terrasse-velum, nous étions une vingtaine ce midi. Pas de quoi dresser et stresser le chaland, monsieur le serveur-sommelier. Dans sa cuisine ouverte, le chef est aussi gracieux. Bon sang! Ils font tous la gueule ou quoi? Et puis, telle l'orchidée au milieu des chardons, Magali qui me salue et sourit. Le chef appelle souvent son unique assistante par son prénom. Voyez messieurs, c'est pas compliqué la convivialité. Même que le "petit personnel" montre l'exemple. Enfin bon. Vu le CV du jeune chef, je m'attendais à me faire déboiter la CB mais non, même pas. Le midi on campe dans une tarification n'autorisant certes pas le commun des affamés à ripaille, mais adaptée au quartier, en tous cas à une partie de sa clientèle. Deux entrées à 12€ et 14€, 3 plats de 16€ à 21€, desserts à 9€. Ça va non? Les intitulés reniflent un peu trop un côté liste fooding/bio-machin/urbain qui nous pompe le haricot, faut voir à l'ouvrage. L'entrée "choux-fleurs en texture au curry madras, pélamide, orange, estragon" est formidable. Bien fait pour moi, ça m'apprendra à me moquer. Le chef fait dans l'acrobatique des saveurs, doublé d'une obsession des découpes pour absolument tout. Brunoise, bâtonnets, chou-fleur cru à la mandoline... on frise l'obsessionnel, le type doit en rêver la nuit. La couleur tient un rôle important, aussi. 15,5/20 et 14€. Le plat, "œuf parfait, courge fumée, pleurotes, miso maison". "L'œuf parfait" sont deux, planqués comme le mousseron sous la mousse mais ici, ce sont des pleurotes. Avec la pétaradante entrée, j'avais déjà les épices et saveurs de l'artiste qui me saturaient le conduit à régaler. Peut-être faudrait-il un sas de décompression, une pause un peu longue, un thé pour laver ou du gingembre pour effacer. Car avec ce plat, on n'y comprend plus rien. Il y en a trop de trucs, on s'y perd. On ne sent plus que les défauts, la courge archi-fumée recouvre tout, efface. Le frise l'éccœurément. Des petits bouts de ci et des petits bouts de ça ne font pas un plat, éventuellement un exercice de style. Pas fini, 16€ et 10/20. Toujours dans la délicatesse qui le caractérise et cantonné au minimum d'amabilité, le serveur ne change pas les couverts entre les plats et même, retire avec dédain la fourchette de l'assiette de l'entrée, et la jette sur la table. Ben dis-donc. La classe. Serviette en

papier, comme celles pour les mains au WC. Belle carte des vins internationales, choix de 22 flacons français en 3 couleurs... et possibles au verre: remarquable! Comme le pain paysan! Et le café vendu 3€! Boing! Le patron sort de sa cuisine pour l'encaissement au comptoir, vu qu'à table c'est impossible. Bref! Heureusement en cuisine, il y a Magali. Je l'aime bien le sourire de Magali, je vous l'ai déjà dit. D'ailleurs une fois passée la seconde, je ne me souviens que de lui.

**Chef: Eric Maillot**

**Spécialités: brunoise, mandoline et saveurs**  
**acrobatiques**

**Accueil 10/20. Service 14/20. Rapport qualité**  
**prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café**  
**Luciani 3€ 15,5/20. Toilettés sous-sol**  
**14,5/20. Ardoise. Terrasse velum. Fermeture**  
**se renseigner.**

81 rue Breteuil  
 13006 MARSEILLE  
 Tél.04.91.42.94.41

## LIVING ART'S NT

ΨΨ

Le cours Julien en ce moment, il se réveille un peu culinairement parlant. Je vais vous la faire courte pour le test du jour, car si j'ai trouvé des propriétaires indéniablement volontaires dans l'envie de bien faire, quelques signes négatifs un peu curieux plombent ma satisfaction qui ne demandait pourtant qu'à s'épanouir, mon dieu, je poétise. D'abord: menu midi 20€ vendu comme bio et local. Avec choix et des efforts, comme pour la "salade de sardines, aubergine". Le cuisinier aime les découpes, concombre et tomate crue encore bonne, rondelles poêlées d'aubergines grassouillettes. Je ne m'attendais pas à de la sardine crue, il s'agit ici de conserve. Mais de la bonne de chez Marius Sardineur. Faudrait juste prévenir le client. 14/20. Suit "filet de julienne, sauce crustacés au pastis". Une volonté qu'on trouve rarement dans les assiettes du coin (et ailleurs), surtout dans un menu du midi à 20€. Du frais intégral, un beau pavé cuit avec application, une façon de travailler les saveurs à l'orientale, carotte, courgette et d'autres choses. Les épices dépassent un peu le crustacé de la sauce, mais je n'ai pas boudé mon plaisir. 14,5/20 encore. Un peu loupée, la "verrine au chocolat". Pas fini, elle est trop tassée même dans une verrine (je suis drôle). 12/20. J'étais attablé anonymement, les tauliers tapant amicalement la discute pendant mon repas. Et puis pfiut. Le couple part, me laissant avec des apprentis et un personnel de salle particulièrement détaché de ses prérogatives minimum de cordialité, ni merci, ni au revoir. J'ai payé au milieu d'une petite pagaille dans l'organisation vu que ce soir et comme fréquemment ici, c'est concert avec groupe. Ma question est: la maison est-elle capable de servir du frais lors de ce repas-concert comme pour mon repas de ce midi? Pas sûr, d'autant que les cocktails et tapas sont de la proposition! Le

cas ferait dans ce cas exception. Lieu d'esprit culturel varié, peinture, sculpture et musique. Ah. On m'informe dans l'oreillette que le sobriquet de l'établissement change et devient Gerahr. Pourquoi pas.

**Chef: Gérard Habib**

**Spécialités: produits bio et locaux**

**Accueil 14,5/20. Service 13/20. Rapport**

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

**14,5/20. Café pas pris. Toilettes sous-sol**

**15/20. Menu 20€ midi semaine. Carte. Tapas.**

**Cocktails. Concerts. Expos. Terrasse. Fermé dimanche et lundi.**

50 cours Julien

13006 MARSEILLE

Tél.09.52.82.35.49 et 06.19.88.52.93

## LA MARINE DES GOUDES NT

ΨΨΨ1/2

Un tel emplacement ouvrirait la porte à une cuisine superficielle, travaillée à l'esbroufe, tape à l'œil. Pas la peine de s'embêter à s'appliquer, toute façon quand il fait beau, on empile face au port le client devant sa dorade ou son entrecôte, basta. Sauf que Marianne Tayeb et Alexandre Marqué passaient par là. A les connaître un peu depuis le temps qu'on s'enchantent les culbuteurs avec leurs assiettes, on a bien pigé que le commun-moyen les ennuyait prodigieusement. La preuve avec le chef recruté (d'ailleurs bien secondé), l'alsacien Jérôme Dreyer passé par Bocuse à Collonges, le domaine de Murtoli en Corse, et Le Pont de Brent en Suisse. A quoi servirait-il pour une entrecôte-frites? Salle et terrasse combles ce midi d'octobre en semaine. Habités en pèlerinage mensuel de bouillabaisse, jeune couple où chacun mange (aussi) les yeux de l'autre, négociateur finaud qui met toutes les chances de son côté en plaçant le regard de son client potentiel devant les pointus du petit port, parisiens qui commencent déjà à pleurer alors qu'ils ne sont pas encore remontés dans le TGV. Bref! Toujours les indérochables classiques: 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 poule, les poissons grillés du jour et la légendaire bouillabaisse. A côté, gouteuse et franc du collier "filet de daurade, polenta crémeuse, champignons du moment, jus à l'ail noir". Daurade costaud comme sortie du Cercle des Nageurs de Marseille, cuisson aux petits oignons mais surtout avec cébettes, persil... Idée terre-mer aboutie: 15,5/20. Prise de risque pour Mauricette avec "sôcisse de Marseille, supions flambés au pastis, compotée de chou rouge aux marrons". Compotée un peu ferme et marron timide, je sais la question réglée depuis. Aussi locale que le poisson proposé par la maison, la sôcisse d'ici est de bon grain, poussée par fenouil et badiane. Le mariage avec les supions flambés est naturel, fal-

lait juste y penser. 15/20. Les desserts se devaient d'être au niveau pour éviter les montagnes russes! "La tatin du chef aux coings, sablé breton, siphon noix" chante l'automne, fruits confits extra: 15,5/20. Esprit coloriste avec le "sablé noisettes, crémeux pistache, mousse framboise" dont l'originalité enchante la dame au chapeau vert, il lui donne ce petit frisson qu'elle n'a plus connu depuis Marcel Cerdan torse nu sur un ring. Elle qui pourtant n'apprécie que modérément le sucré. 15,5/20. Service sérieux à l'écoute, entre jeunesse impliquée et briscard formateur. Une adresse inventive de la recette et "pieds dans l'eau" qui ne sacrifie pas la qualité sur l'autel du tiroir-caisse malgré un panorama qui s'évertue à détourner notre regard des assiettes. Nous dans ces conditions, on adhère illico à la vue mer.

**Chef: Jérôme Dreyer**

**Second: Simon Dousset**

**Spécialités: poisson sauvage (8€/100g) et crustacés suivant arrivage. 48h: bourride et bouillabaisse (50€). Carte de saison.**

**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 14€, plats**

**dès 19€. Enfant 12€. Groupes. Terrasse sur le**

**port. Fermé jeudi à l'année. Hors saison,**

**ouvert le midi (sauf jeudi), vendredi et**

**samedi soirs.**

16 rue Désiré Pellaprat

13008 MARSEILLE

Tél.04.91.25.28.76

## LA TABLE DU CHEF

ΨΨΨΨ

Elle brille à l'accueil, il brille en cuisine. Du haut de leur trentaine épanouie et au rythme infernal du sacrodoce 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 ruée 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 croquantes. 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, crèmeux 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 dur 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 charnassière 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, crèmeux 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: Doryune 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. Vlum 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

## LE PALAIS DU MAHARAJAH

NT

ΨΨΨ

A EMPORTER

Voici plus de 15 ans, il tapait discrètement l'incruste dans l'agité quartier commerçant de la Valentine, Arfan Qayyum. On l'a connu à 16 ans, le fils du restaurateur pakistano-phocéen historique Abdul Qayyum. Il tient la maison avec la maturité qui le caractérise. Désormais lui-même père de famille de 36 ans, il a bien pigé des choses sur le métier en enfonçant au quotidien le clou du sérieux et de la régularité planté par son père désormais retiré des affaires. Nous étions présents dès le début au Palais du Maharajah, 15 années de prestations rectilignes se sont écoulées. Depuis, le concurrence indo-pakistanaise va et vient, les boutiques du genre fleurissent, d'autres disparaissent. Le chaland s'y essaye par curiosité mais il revient toujours aux fondamentaux. Car en l'espèce Le Palais du Maharajah est un fondamental sur la ville. Le décor récemment repensé n'abandonne pas le Bollywood style avec sa "petite" salle à manger intime, et ses deux splendides salles colorées aux dressages et nappages rigoureux pouvant accueillir les hordes d'affamés parés pour la joute des épices. Et même une terrasse ombragée, si ça vous dit. Côté solide, le dépaysement assuré demeure. Vous connaissez l'appétence de Mauricette pour cette cuisine qu'elle considère comme une des plus savoureuses. Le "menu Maharajah" à 59€ est servi pour deux personnes, et offre l'avantage de sauver l'indécis libéré d'avoir à effectuer un choix terrible parmi la quantité de gourmandises proposées à la carte ou dans les autres menus. On tape dans le fer (et le savoir-faire) avec les entrées composées: "assortiment de viandes tandoori accompagnées de nan". Je vous épargne les noms rédigés dans la langue de Fazlur Rahman Ansari: brochettes de poulet marinées sauce yaourt épicées et pilons grillés au tandoor: 15,5/20. Beignets de poisson marinés à 14/20, gambas marinées cuites au tandoor à 15/20, brochettes d'agneau grillées marinées sauce tandoori à 15,5/20. Sans oublier les formidables pains nan, allez-y mollo si vous voulez aller au bout du repas. Juste un petit manque de cuisson sur le nan fromage bien garni, le second fut parfait. Le secret est dans les marinades et ce formidable mode de cuisson qu'est le tandoor, même si le cuisinier s'y brûle les mains. Four à l'idéal au charbon de bois comme ici, voire au gaz qui s'en rapproche. Les plats qui suivent sont accompagnés de deux curry et de riz basmati: "murg massala", blanc de poulet cuisiné aromates tomate, crème fraîche. Et un "sada gosht" plus puissant: curry d'agneau parfumé au cumin, ail et gingembre. 15/20 et 15,5/20. "Halwa" (gâteau de semoule) parfumé, et "salade de fruits" annoncée et remplacée par une coupe de fraises, impec pour rincer le couloir. 14/20. Un classique de la cuisine indo-pakistanaise, gourmande et généreuse. D'une propreté exemplaire, de surcroît. A chaque fois, on en ressort avec des odeurs d'encens et d'épices qui vous tourmentent les narines jusqu'au bout de la journée. On aime quand on connaît déjà cette cuisine.

## MEILLEUR ACCUEIL

37



INGRID DEVAUX  
LE BISTROT DE LA GALINE  
13 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE



MARIANNE TAYEB  
LA MARINE DES GOUDES  
13 MARSEILLE



CÉLINE CHERY  
AU GRÉ DES SAISONS  
83 LE THORONET



LUC-LAURENT GRAMOND  
AU VIEUX PRESSEUR  
83 BRIGNOLES



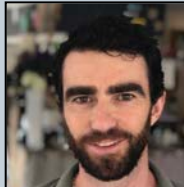
LUCILE ADAMS  
BRASSERIE FERRERO  
13 LAMANON



ROCK BASTILLE  
PICOTTE PROVENCE  
83 COTIGNAC



MARGAUX CHALEON  
L'ARDOISE DE TONY  
13 CARNOUX



ALEXANDRE MARQUÉ  
LA MARINE DES GOUDES  
13 MARSEILLE



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



STÉPHANE FRANCO  
MARIO BISTRO  
04 PIERREVERT



KRYSTEL CLEMENZO  
L'ARGENTIN GRILL  
13 MARSEILLE



RICHARD COLLOBEL  
L'ESTABLE  
83 GARÉOULT

On aime aussi quand on ne la connaît pas, mais après.

**Chefs: Azram Hussein (curry) et Dawoud Nasser (tandoor)**

**Spécialités: indiennes et pakistantaises**  
**Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain nan 15,5/20. Café 2€ 14/20. Toilettes (marches) 15/20. Formules midi 10€, 11€ et 15€. Menus 25€, 30€ et 59€ (pour 2). Carte. Groupe 30. Terrasse. Climatisation. Parking privé derrière le restaurant. Fermé uniquement le vendredi midi. Repas offert à celui qui fête son anniversaire (sur justificatif et à partir de 5 personnes)**

151 route des Trois Lucs

La Valentine

13011 MARSEILLE

Tél.04.91.89.24.32

## CHEZ HERVÉ JAPONAIS

NT

Chaque année qui passe nous amène son lot de nouveaux concepts de restauration, plus ou moins optimisés. Après les pizzas minute en distributeurs automatiques et le filet de bœuf saignant avec des frites livré à domicile par UberEats 40% plus cher que devant une nappe et avec un serveur, le genre "sushis" n'échappe pas à la règle, on tient ici un magnifique spécimen. Comparativement à bon nombre d'usines à bouffe, l'avantage ici est que le volume est tel que les produits sont frais, je parle surtout des légumes. C'est déjà ça. Bref! Les non-initiés comme nous un peu mous du ciboulot, on s'y perd un peu dans l'organisation. La jeune femme à la caisse explique. Faut aller au comptoir comme à McDo ou Burger King. Tu y commandes ton choix à manger après avoir fait la queue et en donnant le numéro de la photo du plat et en avant Guingamp. Pas simple et stressant, prise de chou avec la serveuse autoritaire dont tu hérites au bout de la file d'attente, et tu te retrouves avec des trucs que tu voulais pas forcément dans l'écuelle mais bon, ya la queue derrière. De retour à ta table avec le tournis, tu comprends rien aux sushis, rien ne ressemble aux photos sauf le noir des makis. Les "calis créations" sont un fouillis bâclés rageusement surchargés de sauces, de poudres, de zigouigouis de soja ou de je ne sais quoi 10/20. Les 3 "sushi thon/saumon/dorade" nagent dans le flou, riz acceptable: 10/20. Les "makis" durailles de la feuille noire de nori, 8/20. "California" bâclés et pagailleux, d'aspect irrégulier, comme les makis d'ailleurs, du simple au double en diamètre, c'est vous dire la précision: 9/20. Mon "chirashi trio" permet de mieux définir les poissons: dorade sans gout mais jouable, le thon pas fameux mais mieux que souvent ailleurs. Et un saumon gras comme du phoque: 10/20. Dessous, le riz est peut-être le mieux de tout, sachant qu'il est quand même trop sucré et que je le préfère par goût personnel plus

vinaigré. Les "nouilles poulet" sont fort aromatiques et puissantes en sauce (13/20), dans le rigolo petit "burger poulet", j'ai tapé dans du gras et du nerf (beurk), sauce relevée bien (avec oignons rouges), 9/20. Nems poulet pas mauvais, mais ils ont gardé toute l'huile de la friteuse dans leurs poches 11/20. Voilà. Tout ça pour 19,90€ le midi avec pour unique dessert intégré au menu, une "salade de fruits" pas mal du tout! Du frais sauf les litchis forcément en conserve! Ananas, raisin, pomme, 14/20. Par essence, le genre sushis s'accommode rarement de la grosse production malgré les marges bénéficiaires considérables et une armée de petites mains. Bilan, on ressort de l'usine à remplissage déprimé comme après un mauvais film et le thermostat encrassé par le sel en rotant le concombre jusqu'au lendemain matin. Mais l'avocat ici ou là était mûr. Comme l'affiche finement la direction à la caisse, j'aurais bien mis un bon avis sur TripAdvisor, mais je ne sais pas mentir. Cela dit, l'équipe semble bien s'entendre, visiblement solidaire.

**Spécialités: japonaises?**

**Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 14,5/20. Pas de pain. Café Nespresso 2€ 13/20. Toilettes 15/20. Menu à volonté 19,90€ et 24,90€ soir et week-end. A emporter. Livraison. Terrasse. Parking olé-olé. Fermeture se renseigner.**

4 montée du Commandant Robien

La Valentine

13011 MARSEILLE

Tél.06.71.84.26.59

## MAUSSANE-LES-ALPILLES

### AU RESTO LES FILLES

ψψψ

A EMPORTER

Deux amies tout juste trentenaires, fusionnelles à force d'avoir bourlingué sac à dos: Inde, Vietnam, Laos, Sri-lanka, Cambodge, Philippines... Forcément quand on rentre à la maison, le ciboulot n'est plus construit pareil et pour l'adrénaline de la vie au quotidien, faudra trouver des moteurs. Alors en 2019 et comme un seul homme, les filles du pays Tatiana Leydet et Charline Schaeffer ouvrent table à Maussane-les-Alpilles. Le père restaurateur de la 1ère œuvrait dans ces mêmes murs! D'emblée sur la réserve, son sourire solaire déroule ensuite. Fille d'un pâtissier fontvieillois élevée dans la culture du gramme, la seconde tient cuisine. Fin d'été et terrasse obligatoire située à... 80 mètres du restaurant, sur la place du village! En ce moment: poulpie 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 avaricieuse 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.**

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

**Formule midi entre 15€ à 21€. Ardoise. Plats**

**vegans. Climatisation. Groupes 60 (cocktail)**

**et 25 (repas). Privatisation possible.**

**Possibilité de prestation à domicile. Terrasse**

**en saison. 7J/7 en été. Hors-saison se**

**renseigner. Brunch le dimanche.**

2b rue Simon Barbier

13520 MAUSSANE-LES-ALPILLES

Tél.04.88.09.26.52

prends l'affluence. Et encore, je ne compte pas ceux qui errent toujours dans le village, et ceux qu'on retrouvera un jour, desséchés au fond d'une impasse du village à la fonte des neiges. Enfin bon. Le service à la hussarde découle de la clientèle en surmombre. Encore que durant son office, la serveuse arrivera parfois à être aimable, tout arrive. Lisons ensemble. Galettes, crêpes et salades, glaces aussi. Voilà le concept. Avec la vue. "Galette complète" avec jambon cuit convenable, œuf trop cuit, emmenthal râpé en abondance: ce qui n'est pas sans inconvénient quand il est devenu froid. Belle pâte de sarrasin qui croustille, ça change des galettes ramollo comme le moral de celui qui la mange. 14/20 pour 9,5€, tarif dans les rails. Elle m'a plus habité au jarret mijoté qu'aux salades de quinoa! Mauricette tente de me faire croire qu'elle attaque un régime avec sa "Salade Cigalon" qui présente bien. Mâche, jambon cru, melon, gressin, feta, tomate séchées, quelques câpres, vinaigrette maison, sorbet melon extra. Pas de menthe ni de balsamique comme annoncé dans l'intitulé, oubliés! Tant mieux pour le balsamique qui aurait sans doute pollué l'ensemble de ses insupportables zigouigouis épileptiques. 14/20 et 13,90€. Le pichet de cidre 50cl brut pression n'a que bien peu de bulles, comme éventé. Pas agréable. A la fin du repas, on s'est détendu les arpions en piquant un roupillon sur nos chaises, jusqu'à être réveillé par un couple de touristes allemands qui rampaient sur le sol, assoiffé par une errance de 4 mois d'été dans le village à la recherche du Misto. Mais noon, je blaague. Les jeunes frérots Marquaille tiennent la boutique. Ils ont trouvé un équilibre entre volume de clientèle et jolie qualité de travail, même si quelques défauts persistent. Pour 15 balles on peut y casser une petite graine sans prétention voire y boulotter une glace en zieutant le panorama. Si on trouve. A faire quand il fait beau et en l'absence de vent, en tout cas en terrasse.

**Spécialités: galettes, crêpes, salades, glaces.**

**Accueil 10/20. Service 13/20. Rapport qualité**

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

**2€ 13/20. Toilettes étage 14,5/20. Carte.**

**Terrasses. Fermé dimanche soir et lundi.**

**GPS conseillé.**

Rue Frédéric Mistral (sous l'horloge)

13140 MIRAMAS-LE-VIEUX

Tél.04.90.50.33.64

## MIRAMAS-LE-VIEUX

### LE MISTO NT



De vieilles pierres fort jolies dans le village oui, mais nos vieilles jambes aussi. Avec la déboussolée Mauricette, on s'est perdus mille fois dans les impasses et les escaliers, fait chaud, on monte, on descend, on transpire sous les ailerons. Comme dit l'autre: "quand on connaît c'est simple". On finit par se pointer nos truffes en suée, la jeune serveuse nous intime avec autorité "d'attendre là" en plein cagnard devant la porte puis elle file sur la terrasse, plus loin. Elle revient, cette fois visiblement disposée à nous accueillir. Deux terrasses panoramiques rares. Je com-

### 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



## MOURIÈS

LA BERGERIE DES ALPILLES  
GOLF DE SERVANÈS

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 Combiér, 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 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 cisailier la CB. Ici, fruits comme légumes et certaines viandes viennent en voisins. Le reste des produits est souvent en culture raisonnée ou bio, tou-

jours 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 MOURIÈS

Tél.04.90.47.61.58

## ORGON

## AUX PETITS PAVÉS

NT

ΨΨ1/2

Une auberge comme on n'en trouve plus. Enfin si, justement. Qu'il est agréable l'hiver de sentir la chaleur de la cheminée de la belle salle claire! Et l'été de déjeuner sous les arbres en terrasse: les Alpilles commence ici, chez les Brès. Sauf qu'ici, les tarifs restent sages, nappages doux et serviettes repassées, service entre ancien expérimenté et jeunesse virevoltante. Tous ont le souci permanent de ne pas vous décevoir. Nicole Brès ayant pris un peu de recul son fils Frédéric Brès est le capitaine de vaisseau d'une restauration traditionnelle aux codes assumés. Cet excellent cuisinier n'en fait pas mystère, il tape dans les recettes classiques du bon vieux temps, ce qui ne nous rajeunit pas. Sauf que Frédéric Brès trempe ses assiettes dans un élixir de jeunesse: il a bien pigé que si sa cuisine était gouteuse, le XXIème siècle était celui de l'image. Mauricette, elle-même icône pop du XIXème siècle avec son chapeau vert et sa façon de marcher comme Marie-Antoinette, n'a pas hésité à seconde! Formidables "moules gratinées à la provençale" bien dotées, passées au four avec thym et romarin, beurre, ail fin et persil. A sa façon de lacher bruyamment le fond de chaque coquille, l'assemblée subjuguée a bien compris qu'elle se régalerait! 15/20. Elle vire du mollusque divin au gastéropode fin avec le non moins réputé "feuilleté de l'auberge aux escargots". Pas de l'escargot mastoc, du petit délicat et en quantité bien travaillé, sauce crémée au Cognac. 15/20. Ce qui est bien ici, c'est que vous mangiez à la carte ou sur le menu du jour, l'approche soignée est à l'identique. Et les assiettes servies chaudes. Pas comme chez ces escrocs de la gamelle



# CAUCHEMAR DANS L'ESTOMAC

par  
MA!

C'EST TOUT  
POUR CE  
SOIR ?

C'EST DE LA  
CUISINE  
MODERNE...



qui vous les amènent froides pour vous voir partir plus vite après avoir aspiré votre CB. Comme le démontre ma jolie "mousseline de loup sauce Nantua". Sauce aux favouilles, peut-être des écrevisses aussi comme le réclame la recette. "Froid melles boules", en guest-star. Je veux dire "trois belles moules", ça m'apprendra à parler la bouche pleine. 14,5/20. Belle présentation encore avec "noisette d'agneau au parfum des Alpilles". Bon mais cuisson trop poussée, sauce parfumée inutilement lourde pour de l'agneau qui se suffit à lui-même. 14/20. Et deux 14,5/20 pour nos "ile flottante" et "crème brûlée au safran". Mieux que conformes à ce qu'on attend de ces deux desserts classiques! Du fait maison, onctuosité idéale de la crème, et le croustillant du blanc d'œuf sucré vous pelote la brioche avec bonheur. Pour ceux qui sont en bisbille avec leur banquier ou leur comptable, Mauricette mangeait sur un menu à 31€ et ma pomme croquait dans le menu du jour à 18€. Promo spéciale pour les lecteurs du Bouche à Oreille: un bulot offert supplémentaire pour l'aioli du vendredi! Lui, faut le faire au moins une fois dans sa vie!

**Chef: Frédéric Brès**

**Spécialités: aioli servie sur "couasse" de liège! Foie gras de canard, figues, oignons, pain d'épices. Gambas flambées au pastis. St-Jacques au safran. Fleur de courgettes à la mousceline de loup (en saison). Anchoïade. Marmite du pêcheur. Filet de taureau sauce provençale.**

**Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 2€ 14/20. Toilettes 16/20. Formule 15,5€ et menu 18€ avec choix midi semaine (sauf jours fériés). Vendredi aioli complet 21€ (dessert+3€). Menus 31€ et 37€. Carte. Enfant (-12 ans) 11€. Hôtel. Etape VRP 70€. Parking privé. Terrasse ombragée en saison. Groupes 100. Fête de famille etc. Fermé lundi et mardi.**

RD7N (N7 entre Orgon et Sénas)

13660 ORGON

Tél.04.90.59.00.22 et 06.17.80.19.33

mune, 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 puillulent 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-vidé 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 platanes 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) aillés 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 Baumanière. 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! Bré! 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 Cebelian**

**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€**

## PARADOU

### LE CAFÉ CASTILLON

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 arrangement. Les plus vieilles pierres sont belles aussi, telles les Tours de Castillon du XIIIème siècle et désormais mes petits canetons 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 com-

**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

olives de travers. Un monde. Cher pour ce que c'est, même si on sent bien que le chef sait des choses.

**Spécialités: "cuisine traditionnelle d'exception"**

**Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 2,5€ 14/20. Toilettes 14,5/20.**

**Ardoises de plats et pizzas. Parking aisé. Fermé dimanche soir et lundi.**

Allée du 14 juillet  
13380 PLAN-DE-CUQUES  
Tél.09.84.51.90.04

## PLAN-DE-CUQUES

### LA TABLE DU CHÊNE

**NT**

Ψ<sub>1/2</sub>

Aucun tarif affiché à l'extérieur, juste l'indication "on vous accueille midi et soir...". D'abord on fait ce qu'on veut, on est libre et on craint degun. Manquerait plus qu'on nous explique quoi faire chez nous dans notre restaurant! On est libre non? Enfin bon. Cela dit en déambulant à l'intérieur en direction des toilettes, impossible de reconnaître l'ex "restaurant de la piscine" tant les embellissements sont considérables. Chapeau bas. Du coup vu les tarifs de ce qu'on y mange, le client les finance. C'est de bonne guerre et c'est ce que demande le comptable et le banquier. Bref! Me voici installé sur la spacieuse terrasse ombragée et au calme. Le plancher n'est pas tellement balayé et je suis pourtant en début de service. 8 pizzas au feu de bois de 11€ à 16€, 4 salades dont 3 à 18€ (bing), 2 ravioli à 19,5€ et 22€ (paf), entrecôte Angus à 24€, tarte de bœuf 19,50€ et une cuisse de canard vendue... 22€! Un indécent record du monde. Du poisson aussi, ils sont 4 de 21€ à 22€. Dont le "tataki de thon rouge". Une grande planche d'un thon froid tranché avec régularité et précaution. Le problème est que malgré mes questions légitimes lors de ma commande, le serveur n'informe pas que ce thon rouge est mariné. L'intérêt du thon rouge est que brut, il se suffit à lui-même. Ici avec des pickles. Les pickles, c'est comme les tatakis: c'est tendance. Comme le vinaigre balsamique, lui aussi de la partie. Un ramequin avec une sauce rouge comme dans les restaurants chinois, pourquoi faire? Des simagrées. Si j'aurais su Lulu, j'aurais choisi autre chose. Dans une grande assiette à part, j'ai droit à une purée indéniablement faite ici. Elle est bonne, mais grasse comme du phoque. Elle patage dans l'huile d'olive, plouf-plouf. 21€ pour l'ensemble laborieux. Desserts de 7,5€ à 9€: non merci. Un café siouplé. Le jeune homme en salle est fier de son restaurant et je le comprend: beau potentiel. Son père fait les pizzas, là-bas. Oui, c'est ça: le monsieur qui fait la gueule et qui ne dit bonjour qu'aux gens qu'il connaît. Point de vue relationnel, ça tourne vite en rond. Bref! Plan-de-Cuques, pas loin de Marseille et pourtant des tarifs déjà tropéziens pour une clientèle qui cherche la tranquillité en évitant le peuple, copines fausses blondes perruquées qui s'esbaudissent devant leur pizza, vendeurs d'immobilier en costard cintrés au téléphone tout le repas, gigolo pubère avec mémère qui avale les

### LE LOUIS XVI

**NT**

Ψ

Un formidable état d'esprit général insufflé par la patronne à son équipe de salle toute féminine. Petite dame enjouée, du genre qui vous regarde dans les yeux quand elle dit bonjour, et merci avec le sourire quand vous partez. Une saine humanité tonique qui nous change des blasés de la gamelle, ceux qui attendent que vous partiez en regardant leur montre coudes vautrés sur le tiroir-caisse en attendant de vous aspirer la CB. Bref! Salle aveugle tout au fond et vide de clients. Normal: terrasse comble, il fait beau, il fait bon, la vie coule comme une chanson et vient boire un p'tit coup à la maison, joli choix de facons mignons en rayon! Seules deux ou trois tables à l'intérieur devant le comptoir, j'ai bien aimé, ça permet de prendre la température, de mieux mesurer l'ambiance. Bon. Accroc. Une fois bien installé, on m'annonce à 13h que "plus de plat du jour". Pas très classe. C'est bien gentil de faire des risettes à tout va, mais la délicatesse de prévenir avant est mieux. Une fois assis, le client ne part que rarement, comme collé au papier tue-mouches par sa bonne éducation. Enfin bon. Formule plat+dessert+café vendue 16,90€. L'ardoise donc, pas le choix. Trois salades à 15€, un carpaccio à 15,50€, un burger à 16,50€. Le menu enfant n'est pas tarifé. Pochette surprise. Grosse collection de facons alignés, aucun tarif "au verre". Pas de tarif des boissons non plus. Pochette surprise, encore. Je n'ai envie d'aucun des plats proposés, quel intérêt de faire des kilomètres pour se palucher les mêmes trucs en bas de chez soi? Mais j'y suis. Alors "entrecôte limousine 250g". Beau morceau ferme qui manque un poil de maturité, mais au moins, pas de cette "entrecôte marseillaise" qui fait honte à la dénomination. Une vraie, quoi. La sauce servie à part est à base de moutarde ancienne et d'un alcool indéfini. Les frites sont fraîches, mais non épluchées sur place puisées en sachet toutes prêtes. Elles sont mollasses, imbibées d'huile. Quelques feuilles de salade gribouillée de légumes. 12/20 pour 19,50€ quand même. Aucune information sur les tarifs des desserts, j'ai juste observé le chalutage des crèmes brûlées, et une salade de fruits à 80% de pastèque posée sur le comptoir. Pas de regret. Le café est correct grâce à la machine de compétition. Et la dame est vraiment sympa. C'est ballot,

j'élabore un guide de restaurants, pas un guide des commerçants sympathiques: elle serait en 1ère page!

**Spécialités: chaud et froid**

**Accueil 14,5/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain individuel 15,5/20. Café Noailles 1,5€ 14/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour et formule.**

**Ardoise. Enfant. Terrasse.**

Avenue du général De Gaulle  
13380 PLAN-DE-CUQUES  
Tél.06.31.88.10.90

## PORT-DE-BOUC

### LA TABLE DE MAITRE PANISSE

**NT** ΨΨ1/2 **A EMPORTER**

Si vous n'êtes pas pif penché sur le ragout qui en vaut la peine, vous voyez les cargos qui traversent juste devant et avec de bons yeux, on devine au loin Le They de la Gracieuse à Port-Saint-Louis qui fait coucou, lieu bien connu des plagistes. Depuis le temps que je mange chez Cathy Xenides, fille de Paul et Elisabeth Xenides fondateurs de l'endroit, je n'avais jamais évoqué la vue mer certes peu tropézienne, mais vue mer quand même. Toujours pareil: quand c'est bon, le décorum passe au second plan. Cela dit, si je perpétrais un guide de la joie de vivre, je mettrais sans doute La Table de Maitre Panisse et Cathy Xenides en 1ère page. De cette sagesse au quotidien qui consiste à arriver le matin en montrant l'exemple à son équipe, sourire plein phare en étendard. D'allumer son four à bois encore chaud de la veille, et ne pas chercher à boussuler le ciel avec des recettes qui se prennent la tête. Attitude qui fait probablement la différence entre restaurateur consciencieux et taulier qui est dans l'obligation de faire quelque chose dans la vie. Bref! Je m'y étais pointé la truffe affamée un mercredi midi sans réserver: c'était complet! Rebelote comme on dit, avec succès! Cuisine en trois idées: cuisine provençale simple, ce qui est peut-être la meilleure pizza du canton et des recettes grecques qui vous rappelleront vos vacances au Maroc mais en Grèce. Je commence par elles: un mini mezza avec "tarama, houmous et tzaziki". Quand il est fait maison comme ici, le tarama n'est pas toujours d'une grande régularité, suivant les œufs de poisson. Celui du jour est considérable, je m'en suis figolé la gravure sans retenue. Itou pour le houmous en souplesse et le tzaziki, pointe d'ail en délicatesse. 8€ 14,5/20 pour le trio. Plus de feuilles de vigne à la mode de Kalymnos ce midi. Bouhouh. Victime du succès, tu m'étonnes Antigone. Je vire alors sur la "moussaka maison" cuite au feu de bois, le même four que pour les pizzas! Je l'ai trouvé fameuse, précise et gourmande. Copieuse recette gratinée (on y mange pour deux) avec couches successives de viande hachée, aubergine, sauce tomate, béchamel. Complétée par du

fromage râpé qui déroge à la règle traditionnelle. Pas fini, ça m'apprendra à m'être goinfré de tarama avec le bon pain. 14,5/20 pour 18€. Et puis, la fameuse pizza. Non, pas pour moi: pour Mauricette! "Pizza 4 fromages" avec mozzarella, chèvre, roquefort, gruyère râpé et olives (dénoyautées et de qualité). A l'ouvrage, Cathy ne fait pas dans la radinerie comptable dans la garniture. A tel point que la boulotter à la main est un exploit sportif malgré la belle tenue de la pâte. A la fin, la dame au chapeau vert relèvera son gros nez de l'assiette en me regardant fixement avec ses yeux globuleux, puis avec la voix d'Orson Welles m'a dit "il vient de m'arriver une histoire vraie". Je l'ai crue, j'ai tout vu: 15/20. Il me parait important de signaler la nouvelle équipe en cuisine coachée par Cathy Xenides. Une jeunesse à son image: qui aime son boulot, et le fait bien au quotidien. J'ai donc pris la grave décision de vous informer de ma satisfaction cette année encore, et vous prie d'agréer mes sincères salutations. En prenant soin de vous signaler que la carte, plats et pizzas, est à emporter si vous préférez vous régaler devant la télé.

**Chefs: Cathy Xenides et Matteo Vano**

**Second: Louis Fernandez**

**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 15/20. Café Lavazza 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Plat du jour midi semaine. Pizzas de 14€ à 19€ (sur place). Carte et suggestions. Climatisation. Groupes 40. Fermé dimanche et lundi. Parking aisé devant le restaurant. A emporter et livraison possible (Fos et Port-de-Bouc).**

Route de Fos (face à l'ex-musée Moralès)

13110 PORT-DE-BOUC

Tél.07.55.00.34.93

### LE CEMABRU

**NT** ΨΨ1/2

Cemabru, c'est le nom de baptême du chalut en bois de son père, à la dame qui cuisine. Migrant pêcheur catalan venu de Port-Vendres avec femme et enfants, chalut qu'il construisait à Martigues fin des années 80. C'est donc naturellement devenu le sobriquet au frontispice de cette nouvelle petite adresse planquée au milieu de tant d'autres sur le port de Port-de-Bouc. Je n'y suis pas tombé par hasard, une restauratrice bienveillante m'avait refilé le joli tuyau. Alors donc mes petits anchois mignons, la patronne-cuisinière s'appelle Cécile Ruiz. Avec sa fille Laurie à l'accueil et en salle, ce duo complice m'a filé le temps d'un repas du midi à la va-vite un bout de bonheur qu'on ne rencontre plus que dans un bon livre, parfois aussi dans un quartet de Schubert voire dans une bouteille de "Figeac 71, mon Saint-Émilien préféré" comme disait Desproges. Bref! Doigts de pieds en éventail dans mes mocassins à glands des années 80 en terrasse,



**SIMON DOUSSET**  
**LA MARINE DES GOUDES**  
13 MARSEILLE



**VALENTIN ANELARD**  
**LA TABLE DES COQUELICOTS**  
83 COTIGNAC



**SYLVAIN LAMBIC**  
**AU VIEUX PRESOIR**  
83 BRIGNOLES



**LOUIS FERNANDEZ**  
**LA TABLE DE MAITRE PANISSE**  
13 PORT-DE-BOUC



**YOHAN CHIAPPINO**  
**LE MONT SALVA**  
83 SIX-FOURS LE BRUSC



**AMANDINE LAINÉ**  
**LA REMISE**  
83 BESSE-SUR-ISSOLE



**THIBAULT DELUNSH**  
**LE BISTROT DU POTAGER**  
13 SALON-DE-PROVENCE

**MEILLEURS APPRENTIS**



**MELVIN GORLIER**  
**LE DIABLOTHYM**  
83 SIGNES



**MAXIME BECKERT**  
**AU VIEUX PRESOIR**  
83 BRIGNOLES



**BAPTISTE HUBERT**  
**L'ESTABLE**  
83 GARÉOULT



**JEAN VERPIAND**  
**AUX PETITS PAVÉS**  
13 ORGON

sous les canisses. A la carte, burgers, pâtes et raviolis, salades. Et aussi, des idées bistrotières simples mais pas simplettes qui nous épargnent du cinéma coutumier des intitulés bavards: andouillette 12,5€; magret de canard 18,5€; côte d'agneau 16,5€, steak de thon 15€, gambas persillées 16,5€. Et n'allez pas croire que les tarifs amicaux sont la conséquence d'une qualité de produit moindre. Notre fille de pêcheur met un point d'honneur à nourrir ses clients comme ses enfants. Ils ont de la chance, ses enfants. Le plat du jour s'appelle "cannelloni/salade". Comme on est loin de Proust dans le descriptif, faut prendre pour savoir. Fort bien cuisiné et sobrement présenté, un copieux carré d'aspect gourmand gratiné qui donne envie, sans chercher à plaire à tout prix. La farce est faite ici, un mélange de viandes et d'herbes qui vous refille la banane. C'est bon, enlevé et le mélange de salade verte est choucouté avec une excellente vinaigrette top secrète! Ne cherchez pas à la connaître auprès de la coupable Cécile Ruiz, vous n'y arriverez pas. Ne lui cherchez pas la bagarre: fille de pêcheur, catalane et Port-de-Boucaïne! Les éléments sont contre vous! Bref! 14,5/20 et 12,50€: douce tarification. La "mousse au chocolat" fait le taf, un verre posé direct sur la table sans assiette mais le fond de jeu est bien là: mousse faite ici aussi, pas du bidon gélatineux de tout prêt! 14/20. Les gourmands curieux peuvent commander la blanquette catalane de la patronne, une recette pas commune qu'on ne trouve pas sous le pas d'un cheval. Et voilà! Pas l'ombre d'un élève de Ducaese ni d'un disciple de Robuchon à l'horizon, n'empêche que c'est du tout bon dans le genre familial-traditionnel. Intérieur cosy forcément inspiré de l'air marin façon comptoir de pêcheurs avec cuisine ouverte, ça sent bon tôt le matin. Passez y prendre un café pour vérifier.

**Chef: Cécile Ruiz**

**Spécialités: cuisine traditionnelle maison**

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

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

**13/20. Café Bon Café 1,5€ 14,5/20. Toilettes**

**15/20. Plat du jour. Carte. Enfant 8,5€.**

**Terrasse. Fermé jeudi et le dimanche soir.**

2 les Arcades du Port

Port Renaissance

13110 PORT-DE-BOUC

Tél. 09.81.88.55.74

## LA ROQUE-D'ANTHÉRON

### RESTAURANT LE JAS

**NT** ΨΨΨ1/2

Dire qu'il est enfant du village n'est pas un effet de manche pour attirer votre attention sur le cas Émeric Corbon, sa famille vit ici depuis 7 générations. Mental et physique solide par sa génétique et culture nourrie de nature, de pêche, de chasse et de champignons. Ce récent trentenaire a pris en main et en toque l'ex "Auberge du Castellas", centre village. Une fois

encore "aux bonnes volontés, le succès n'attend pas le nombre des années". En même temps il a commencé à 15 ans, 7 années à La Maison de Bourmias, puis le MOF Serge Chenet avant Alexandre de l'excellent Michel Kayser et ses deux étoiles à Garons (30). Ça commence à faire du monde au balcon, d'autant qu'il faut ajouter à la liste le MOF champion du monde de pâtisserie Jean-Christophe Vitte avec qui il s'affine l'idée sucrée. Fin du périples formateur avec Edouard Loubet dont il fut chef de cuisine pendant 4 ans au Moulin de Lourmarin. Bon les enfants, c'est pas que je m'ennuie, mais j'ai faim. Entame avec "velouté onctueux de pois chiche comme un houmous, œuf parfait et julienne de truffe". Le service pourtant volontaire omet de me préciser l'absence visuelle de julienne de truffe. N'empêche que la belle et sobre préparation a des chevaux sous le capot et des saveurs sous le manteau. Et puis se régaler à la cuillère quand le thermomètre commence à descendre, ça me plait toujours. 15,5/20. Tour de main confirmé avec "demi-magret de canard rôti au sautoir, purée de pomme de terre à ma façon, friassée de champignons, sauce diable". Il taquine sérieux la marmite, ce plat aussi. Ça ne frime pas assez pour les dingos les photos d'Instagram. Vous avez déjà essayé de saucer une photo vous? Pas simple. Mieux vaut le direct! Canard de qualité, purée au beurre (du velours), poêlée de champignons en fine persillade et la sauce les copains, elle vous prend dans sa nasse qu'on peut plus lâcher jusqu'au bout. Le gout est partout, je suis cerné: 15,5/20. Comme j'ignorais à ce moment du repas le CV du chef, j'ai contourné le dessert pour le fromage "brousse et demi-tome aromatisées du Vallon de Jacourelle, confiture de tomates vertes" sans regret. Sauf que mesurer les capacités d'un chef avec du fromage, c'est comme avec des huîtres ou une charcuterie. Enfin bon. Au bilan, brillant exercice de cuisine d'une modernité traditionnelle revigorante, je me comprends. Le succès est déjà visible, mais quand son équipe de collaborateurs sera stabilisée, faudra pousser les murs! Émeric Corbon vous régale l'encornet avec des menus chasse, champignons, truffe... pâté en croûte et terrines. Cuisine qui va de pair avec une cave à vins qui est, et sera de plus en plus sérieuse. Dans ce décorum de bergerie en pierres sèches (un jas) avec cheminée et formule midi à 18€, les agapes devraient vous plaire, sauf si vous préférez les assiettes tristes des endroits à la mode où l'on se fait voir. Ne réfléchissez pas, foncez!

**Chef: Émeric Corbon**

**Spécialités: carte sur deux mois**

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

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

**15,5/20. Café 3€ pas pris. Toilettes (escalier)**

**15/20. Formule 18€ et menu 23€ midi**

**semaine sauf jours fériés. Formule 25€ et**

**menu 35€. Menus spéciaux se renseigner.**

**Carte. Enfant (-12ans) 12€. Climatization.**

**Terrasse. Salle privée 14 personnes. Groupes**

**24 (hiver) et 30 (terrasse). Soirées à thème:**

**animation musicale, accord mets-vins...**



**Traiteur à emporter pour les fêtes. Fermé mercredi et jeudi hors saison. En saison se renseigner.**

10 bis rue de l'Eglise  
13640 LA ROQUE-D'ANTHÉRON  
Tél. 04.42.50.50.58 et 06.38.70.52.10

## 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 26 14,5/20. Toilettes 15/20. Vin verre Domaine des Diables Cuvée L'Hydropathe 2018 8€ 16/20. Formule 15€ et menu 16,50€ midi semaine sauf jours fériés. Formules 26€ et 29€ et menu 36€. Carte.**

**Groupe 70 (banquets, séminaires, mariages). Privatisation possible. Parking aisé.**

**Fermeture: se renseigner. A emporter.**

206 avenue de Villeveuille

13790 ROUSSET

Tél.04.42.52.36.24

## SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

### LE BISTROT DE LA GALINE

NT

ΨΨΨ1/2

A EMPORTER

Quel cuisinier considérable mes poulets! La saison et ses marchés refilent les produits à travailler et dans la foulée, il mouline dans de probables règles savantes et autres algorithmes complexes pour nous sortir des recettes formidables de sa caboché de trentenaire de chef qui a emmagasiné toutes les subtilités du métier. Peut-être même qu'il y a de la magie là-dessous, allez savoir. Avec Mauricette, on ne veut pas forcément savoir. On veut rêver, pas toujours comprendre. Bref! Ingrid Devaux et Aurel Radovani aiment l'exigence, la discipline, la chasse aux détails, en salle comme en cuisine. On adore ça au Bouche à Oreille. On pense même que l'exigence rend libre. Beaux CV (lisez les épisodes précédents) pour ce jeune couple. Au Bistrot de la Galine on vit les saisons avec la spacieuse et calme terrasse abritée des caprices de la météo, mitoyenne d'un espace jeu pour enfants et du jardin d'herbes et aromates du chef. Dedans on y est bien, cheminée en bonus seulement entre le 14 juillet et le 15 aout. Mais noon, allez hop: l'été, en terrasse comme tout le monde! Mauricette, l'épicurienne d'un autre siècle qui se distingue des autres mammifères par l'écoute quotidienne de Chopin et de gros mollets velus, opte pour le menu à 23€ avec choix. Avec "cromesquis d'agneau confit, purée de céleri rave, oignon caramélisé et jus corsé". La dame au chapeau vert croque dans le croustillant à plein dentier du (gros) bijou de boule gourmande, jolie sphère boostée par un jus d'alchimiste, une possible réduction balsamique. 16/20. Hein? Oui. Son "filet de carrelot meunière, risotto d'orge à la betterave et combawa, condiment citron" est plus ambigu, risotto maîtrisé sauf qu'on sent peu la betterave dominée par les agrumes. Agrumes qui motivent le poisson, belle por-

tion. 15/20. Je vise l'entrée du menu du jour: "flan de potimarron, sauce gorgonzola et chips de poitrine fumée". Le chef reste (apparemment) simple, essaye, goûte, rectifie le cas échéant. Et sort une entrée à 8€ d'un niveau ravageur. Oui, 8€! Ce truc savoureux me dérouille le caisson, une divine douceur à l'accent italien. J'ai saucé jusqu'au bout, ne vous moquez pas, vous auriez fait pareil. 15,5/20. Volatile souvent présent ici à la carte. Le voici figolé en automne: "suprême de pintade rôti contisé de champignons, purée de panais, choux de Bruxelles, sauce au vin jaune", "Contiser", c'est glisser sous la peau. Voyez le boulot? En bon italien, le cuisinier utilise ses poêles pour caresser les garnitures, chou de Bruxelles, giroelles... Et quel saucier... 15,5/20. J'en avais tout juste fini des suscs et parfums au rayon salé que Mauricette attaquait en solo son "sablé breton, poire pochée aux épices, siphon châtaigne et tuile cristale". Le géranium rouge du jardin s'invite dans la poire, châtaigne un peu timide dans la crème. Sablé comme à Paimpol, au beurre demi-sel. 15/20. Notez que la maison fait (aussi) ses pâtes fraîches et qu'en été, c'est opération "grillades au barbecue" du genre festin de fin d'album d'Astérix et Obélix, côté terrasse. Vous verrez. Service idéal qui trouve le temps de sourire malgré l'affluence. Une maison sérieuse sur la ville (tout arrive) qui ne cherche pas à vous envouter dans la sauce sémantique pour vous faire manger des balivernes à la sauce touristique. Allez-y, vous n'en reviendrez peut-être pas.

**Chef: Aurel Radovani**

**Spécialités: cuisine méditerranéenne. Pâtes maison. Grillades au barbecue en saison. Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café Bon Café 1,5€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Formule 15€ et menu 17€, formule 23€ et menu-carte 28€ midi du lundi au vendredi sauf jours fériés. Formule 33€ et menu 38€ le soir et week-end. Suggestions. Enfant 12€. Terrasse. Parking aisé. Hors-saison ouvert midi (sauf dimanche), vendredi et samedi soirs. En été, ouvert midi du mardi au dimanche, et soir du mardi au samedi. Programmation de concerts de juin à septembre (se renseigner). Groupes: 80 intérieur et 120 extérieur.**

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

## SAINT-VICTORET

### LA P'TITE NORVÈGE NT ΨΨ

Vraiment pas grand-chose à se mettre sous la dent dans le coin. Je me dis qu'avec un tel sobriquet, lui doit être original. Un nom pareil posé au frontispice d'une maison sudiste quand tape le soleil fait rêver, fraîcheur assourdissante de rivière turbulente que le sportif saumon remonte en prenant son courage à deux nageoires avant d'arriver demain, peut-être si un viking en ski de fond ne le piège pas avec un hameçon. Parking aisé et jolie terrasse, adossée à la Poste et mitoyen du musée de l'Aviation. Un dedans pas grand, et la longue vitrine réfrigérée n'expose pas de prêt-à-manger mais de la vaisselle en attente d'utilisation, des fruits et légumes aussi. Du produit brut. L'accueil des deux dames est rugueux, franchement septentrional pour ne pas dire carrément froid. Nos rapports s'améliorent tandis que je questionne avec naïveté sur la qualité des plats que propose La P'tite Norvège: pieds paquets 17,5€, pavé de veau 18€, tartare 18€, spaghetti 9,5€, et des salades à 11€. Et le "plat gourmet" du jour à 11€, une daube avec polenta. Puisque la maison met en avant la Norvège, je joue le viking avec du saumon. Car oui quand même, ça serait ballot de passer à côté de lui d'autant que la serveuse m'en vante la provenance: mariée à un norvégien, sa sœur lui en ramènerait pour son restaurant. En sus des plats cités plus haut, on trouve donc une assiette de saumon fumé grand cru à 17,5€ et mon "saumon gravelax". Belle assiette en générosité si dense qu'on ne pourrait pas ajouter une olive, qui s'efforce de plaire mais on comprend vite que son credo est de sustenter. Sinon le saumon fin surchargé de grains de poivre, une agréable purée de pomme de terre cerclée surmontée d'une brunoise de tomate, quelques feuilles de salade verte fraîche, des tagliatelles de légumes, des rondelles de radis, carotte râpée... sympa et volontaire! 14/20 pour 16,90€. Je pousse au dessert avec la "salade de fruits" réalisée minute devant moi! Raisin blanc, ananas séché par le froid de la vitrine, mangue molle, de la pomme... un peu courte: 12/20 et 4,5€. La cuisinière moulins de la passoire installée entre salle et arrière-boutique, faut dire que c'est pas grand et que faut bien se mettre quelque part quand manque la place. Deux sœurs à l'ouvrage, Marie-Christine et Liliane Aubry. La troisième est en Norvège. Des filles de restaurateur en âge d'être retraitées équipées de caractères bien trempés: elles trimballent le souvenir d'un père qui leur a transmis les bonnes choses de la cuisine et une forme d'exigence devenue anachronique à une époque où tout le monde s'en tape tant que sonne le tiroir-caisse. On applaudit la volonté comme la simplicité et l'absence réconfortante de hamburgers dans une ambiance qui rappelle celle des "mères" de la cuisine lyonnaise. Notons quand même que ces dames auraient pu m'éviter le panneau racoleur "produits frais locaux" qui résonne comme un argument mar-

ACCUEIL GROUPES 120 PERSONNES  
MARIAGES - BAPTÊME  
FÊTES DE FAMILLE  
OUVERT À L'ANNÉE  
PARKING AUTOCAR



keting superflu. Produits frais sans doute, mais locaux? Qu'en pense les saumons?

**Chef: Marie-Christine Aubry**

**Spécialités: saumon local**

**Accueil 12/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 13/20. Pain 14/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Plat du jour 11€ et carte. Glacier et crêperie. Terrasse. Ouvert du lundi au samedi de 8h à 19€.**

**Parking aisé. A emporter.**

Esplanade de la Cascade (à côté de la Poste)

13730 SAINT-VICTORET

Tél.06.08.16.32.23 et 06.62.42.73.73

## SALON-DE-PROVENCE

### L' AUTREFOIS

**NT** **ΨΥΨ** **A EMPORTER**

Je vous le dis comme je le pense: faut être sacrément gonflé pour imposer une cuisine de ce niveau dans une enveloppe de "buffet à volonté". Bon. Un buffet oui, mais un très joli quand même. Fin observateur de la société et des comportements, le lucide Olivier Maréchal entend à contre-courant. Un peu comme ces gens à qui on montre le Nord et qui filent au Sud. Sauf que lui sait pourquoi. Dans son "L'Autrefois" en avant sur son temps, il vise le qualitatif quand les confrères du genre se complaisent dans le volume de piètre. Son credo? Des tarifs doux (17,90€ le midi) doublés d'exigence rencontrée habituellement dans les bons restaurants: cuisiné fait maison et produits sélectionnés. Buffet d'entrées avec verrines de saison cuisinées, "panacotta chou-fleur/saumon/noisette" ou "crème de chou-fleur", "roulé jambon/fromage" et "bonbon de thon", salades travaillées en veux-tu en voilà, et point de vue charcuterie, ne loupez pas les "rillettes de cochon" ni l'excellente "terrine" maison. Un sacré boulot! 15/20. Au chaud ce midi: "pavé de lieu, crème de moules" remplacé en dernière minute par du saumon pour cause de restaurant rempli de clients ravis qui retournent se servir. Ils auraient pu m'en laisser un peu. Enfin bon. Les "encornets farcis au chorizo" titillent le bout de la langue avec délice, précédés en rondelles comme de l'andouillette: 14,5/20. Impossible de goûter l'intégralité des victuailles exposées, alors côté "viandes", je dénigre le coquelet rôti pour le strict cuisiné! Avec une "blanquette de veau à l'ancienne" à la préparation qui m'enchantait la tubulure! Un indéniable saucier aux manettes: 15/20. Tout comme le "mijoté de paleron de bœuf, bière et crème de Cassis" suave avec sa sauce réduite originale. Accompagnements comme tu veux tu choises: linguines, gratin de légumes, poêlée de légumes à l'huile d'olive et... pommes de terre grenaille. De la vraie, pas une grosse Bintje coupée en 8. Vous aurez toujours des pommes de terre adaptées à la situation chez Olivier Maréchal. Je vous en donnerais la raison un jour, peut-être. Bref! 15/20. Défaut fréquent des buffets: on y mange souvent tiède. Mais

à "L'Autrefois", on mange chaud. Les plats cuisinés attendent à bonne température dans de grosses cocottes en fonte. Faudra soulever le couvercle, plusieurs fois même, puisqu'on a le droit. Plateau de fromage sans supplément, et buffet des desserts bien garni! Ce jour qui comme tous les jours est un autre jour, du commun (fromage blanc, fruits frais) mais aussi une "cajasse du Périgord" sorte de terrine de pâte à crêpes pas tellement réussie, agréable "mousse framboise", "salade de fruits frais" remarquable, "tarte aux pommes" épuisée (bouhou) mais "tartelette caramel et noix" délicieuse! Croustillante pâte sablée au beurre. 14,5/20 pour les desserts. Service omniprésent qui traîne l'œil pour que vous ne manquiez de rien. Un buffet oui, et pas simplement alimentaire puisque les recettes y sont parfois savantes. Salle aux proportions humaines, confortable mobilier et décoration de brasserie d'effet "Belle Epoque". Personnel fidèle au poste depuis l'an passé, un des signes du sérieux d'une maison. Y compris Jonathan Le Lorec, chef d'orchestre des cuisines qui opère au quotidien avec son équipe un boulot de titan. On attend impatiemment que l'idée de génie fasse des petits ailleurs dans la région. En attendant mes jolis hennetons, direction Salon. Et gaffe! Réservation conseillée tant ça se bouscule au portillon!

**Chef: Jonathan Le Lorec**

**Pâtissier: 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 individuel 14,5/20. 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€. Enfant (4-10ans) 10€ en semaine et 13,90€ samedi soir. Tous les samedis soirs, buffet à volonté sur thème dès 29,90€: cuisine lyonnaise, fromage, Périgord, italien, USA, corse, basque, grecque, arménienne, Caraïbes, la mer, cochon... Groupes 100. Salle privative (40) à l'étage équipée pour séminaires. Terrasse. Parking devant le restaurant. Fermé samedi midi et dimanche. Traiteur pour les fêtes de fin d'année.**

Route d'Aix RD 572 (visez Harley Davidson)

13300 SALON-DE-PROVENCE

Tél.04.90.45.90.81

SOIRÉES À THÈME LE SAMEDI SOIR

GROUPES 100 PERSONNES

SALLE PRIVÉE 40 PERSONNES

PARKING AISÉ



## LE BISTROT DU POTAGER

NT  $\Psi\Psi\Psi$ 1/2

Redoutable antidépresseur de la ville qui compte pourtant 17 pharmacies. Mais aussi une flopée de pièges à gamelle, les producteurs locaux de déprime. Ouf: depuis 2019 la salonaise Ambre Galland et le Montgenévrais Guillaume Triponel insufflent de la joyeuseté culinaire dans le canton, dans leur coin, tranquilles, sans tellement s'occuper des autres. Salle cosy pour hivers ragueux et pour les étés chaleureux, la cour intérieure agrémentée de plantes grimpanes et d'un vieux figuier, un coin de paradis. De tous côtés on se régale de recettes bien pensées, miracle d'équilibre entre créativité culottée et rondouillard classique.

Accords baptisés de "gastromaniaques" par l'intransigeante Mauricette qui est calée point de vue originalité. Les "dumplings", sorte de dodus raviolis japonais fait ici, comme "croûtes en bourse" et garnis d'une farce de porc et crevette, herbes et condiments, et tu touilles et tu touilles... du soyeux version copieux, la sauce Chili lubrifie, un peu de roquette servie à part dans un panier vapeur en bambou mes petits coucous. 15,5/20. Mon entrée déserte l'Asie et vise l'Italie, retour façon Marco Polo! La Sicile même: "arancini aux légumes verts, cheddar et bacon". Une grosse boule prestement fîgée par une furtive friture. Dedans, petits pois et riz s'accrochent à la tradition de la recette tandis que fromage et bacon zieulent du côté british... alors même que les anglais n'ont jamais envahis la Sicile! Douceur à 15/20. Quand je dis "cuisine classique"? "Ris de veau, purée de pomme de terre, crème oseille/persil". Le ris n'est pas simple à bosser. Tout est dans le doigté et la manière de le travailler. Doré du dos, arrosé tendrement à la cuillère puis paré d'un poireau braisé, purée écrasée fourchette, moutarde à l'ancienne. Courte sauce crémée oseille/persil au fond. C'est bon hein? Oui je sais: 15,5/20. Ce midi, les clients se bouscailaient au portillon qui en vérité côté cour, est une considérable double porte en bois par où pénétraient les carottes et chevaux des livraisons marchandes, à l'époque. Abondance de clientèle oui, ça n'empêche pas le duo de salle de soigner ses ouailles y compris avec la coquine formule du jour à 16,5€. Autre chose? Oui: eau filtrée à volonté offerte, le pain des burgers est façonné ici, la cave à vin évite les grosses cavaleries lourdingues. Difficile de ne pas tomber sous le charme du couple de cuisiniers heureux dans le job, et heureux de savoir heureux ses clients. Restaurateur est dans ce cas un beau métier. La boucle est bouclée, le bonheur est dans Le Bistrot du Potager.

**Chefs: Ambre Galland et Guillaume Triponel**  
**Second: Thibault Delunsch**

**Spécialités du moment: coquilles St-Jacques, chorizo, crème de corail d'oursin. Calamars de méditerranée, ail et persil. Poulpe de Galice, crème de maïs. Tartare d'espardon, gaspacho Kalamansi, salicornes. Linguini aux truffes. Travers de porc, soja/gingem-**

**bre/citronnelle, mousseline de carotte et endive braisée.**

**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

## VENTABREN

### RESTAURANT L'ÉOUVÉ

$\Psi\Psi\Psi$

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 salamales 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 métiage 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 aux anchois et ventrêche 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



**MARLÈNE GAZON**  
**MARIO BISTRO**  
04 PIERREVERT



**FRED FRANCHITTI**  
**BERTONI RESTAURANT**  
13 MARSEILLE



**MATTHIEU ALBERTINI**  
**AU PETIT NOUVEAU**  
83 LA VALETTE-DU-VAR



**SÉBASTIEN BERTONI**  
**BERTONI RESTAURANT**  
13 MARSEILLE



**WILFRID CORGER**  
**LE CAP HORN**  
83 LE BRUSC SIX-FOURS



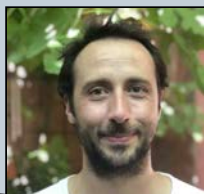
**QUENTIN LUDINART**  
**LE 80**  
83 BRIGNOLES



**JIMMY PARMENTIER**  
**LA REMISE**  
83 BÈSSE-SUR-ISSOLE



**THIERRY LOCATI**  
**RESTAURANT DES MAURES**  
83 COLLOBRIÈRES

**COUPS DE COEUR**

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



**CYRIL LAPEYRE**  
**LES L DU MOULIN**  
84 CADENET



**ÉMERIC CORBON**  
**RESTAURANT LE JAS**  
13 LA ROQUE D'ANTHERON

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 goût 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'anné**

**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

**TERRASSE-JARDIN OMBRAGÉ  
PARKING AISÉ**

### CHERS LECTEURS ET LECTRICES

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

La rédaction



## LES ARCS

### LA TABLE DU CHAI NT Ψ

Un établissement de galerie marchande, dans le récent centre Hyper U aux Arcs. Le site Internet de la maison est un peu trompeur si on le prend au pied de la photo. A y observer d'agüichants clichés, on peut croire au calme d'un repas derrière un vitrage. In situ, pensez-tu Lulu on mange dans un boucan considérable, jusqu'à 90 décibels selon mon appareil de mesure: pas de vitrage. C'est le lot de beaucoup de brasseries, si tu veux du zen et entendre les mouches voler coco, file au resto à Hokkaido. Boucan amplifié par la sonorisation d'une galerie commerciale où grouillent les consommateurs pousse-caddie. Un bourdonnement incessant. Bref! Un ilot central où deux cuisiniers s'activent, un accueil de légionnaire directif qui gigote beaucoup des ailerons en ordonnant aux serveurs-euses. Pour tout dire, le service est léger du fond de jeu, règle même un peu ses comptes sans discrétion pendant l'ouvrage. Mais en cuisine, ça mouline dru. Le duo masculin-féminin qui y œuvre tient la boutique. La carte des plats ne fait pas de miracles d'originalité et c'est bien ainsi. Salades César/tomate et mozza/ñoïse à 12/13€, pâtes cuisinées à 11€, viande grillée, burger à 14€, thon albacore teriyaki snacké 19€... et puis un menu du jour à 15€ décliné en formule 13,5€. Ce jour: "Salade riz sauvage" dans son pot parfait avec le joint orange en caoutchouc, voyez? Deux lamelles d'œuf dur ouvrent le débat. Ensemble pas ou très peu assaisonné mais agrémenté d'un tas de bricoles détaillées en fine brunoise, poivron rouge et jaune, céleri, haricots verts, oignons rouges... riz blanc majoritaire. Pas mal et vite sorti: l'avantage du bocal! 13/20. Plat un peu à l'opposé dans la gourmandise avec le "lapin chasseur et ses pommes de terre vapeur" très bien cuisiné! Un

délice! Une cuisse mitonnée dans son jus et les garnitures ne font pas de figuration: légumes travaillés! Taille rustique en longueur des aubergines confites, courgettes, poivrons jaune carottes et d'autres encore. Vraiment bien, performance à mettre face au tarif de plat du jour: 12€! Bravo chef! 15/20. Et puis le dessert du jour. "Crêpe à la confiture de lait". Épaisse et maladroite. Comme un matefaim pour bûcheron savoyard. Crêpe figée, glacée car sortie du frigo à 4 degrés. Une horreur. Le cuisinier en chef se dégage probablement de la mission de production de ce truc pas mangeable. Je n'arrive pas à me sortir de la tête que la même personne ne peut pas faire un tel plat du jour et une telle nullité sucrée: 6/20. Au comptoir, les plats chauds en attente d'être servis patientent sous la lampe infrarouge... à 30 centimètres de la caisse enregistreuse où les clients font la queue pour payer. Peu pratique à l'usage, entre clients qui éternuent et ralentissement des serveurs qui saisissent ces plats, scusez-moooooi... Bref! Serviettes en papier cousues. Table visiblement féminine, des copines, mère-fille, sortie de fitness à côté de moi. Pour une probable raison simplement racoleuse et infiniment commerciale, la maison proclame avec lourdeur l'argument sournois "cuisine-locale". Ce n'est pas un mensonge, du tout. Puisque j'ai bien mangé ici, localement aux Arcs, code postal 83470.

**Chef: bon mais ne fait pas les crêpes**

**Spécialités: plat du jour**

**Accueil 14/20. Service 11/20. Rapport qualité**

**prix 13/20. Cadre 15/20. Pain individuel**

**14,5/20. Café 1,5€ 13/20. Toilettes pas vues.**

**Formule 13,5€ et menu 15€. Carte. Enfant 7€.**

**Salad' bar. Ouvert tous les midis. Parking, forcément.**

Centre Commercial Sud Dracénie

Voie Jacques Prévert

83460 LES ARCS

Tél.04.83.11.04.31

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 Simmental tandis 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: rataouille 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 spéculos. 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

## LE BEAUSSET

### LA SYMPHONIE DES PLAISIRS

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 à une famille à

C'EST NOËL! ABONNEZ UN AMI: BULLETIN PAGE 97

## LE RELAIS DE LA CALECHE NT 000

Notre dernière visite ici date de 2004. Changement de direction depuis peu, m'a-t-on dit. J'étais guilleret vu que de mémoire, tout était bien sauf la cuisine brinquebalante et trop grasse. Le service d'aujourd'hui est encore mieux avec son binôme féminin impliqué, la belle cheminée ronfle puisque le baromètre fait la tronche, la déco a même été repensée dans l'air du temps. Le problème est la cuisine: elle n'a pas changé du tout, peut-être pire encore. Toujours aussi grasse et fagotée de bric et de broc, mélange de fait maison au compte-goutte, de produits finis tout près et de congelé mal préparé qui cherche à taper dans l'œil des instagrameurs contents de bouffer des sornettes tant que c'est joli. Croutons et tapenade trop salée. Des idées à l'ardoise avec pour 11€ seulement, saucisse aux lentilles à la cheminée (c'est donc possible), faux-filet de Salers et frites à 21€, filet de rascasse avec gambas et soupe de poisson et son risotto à 23€. Et la carte avec des entrées qui ne dépassent pas les 10€, des plats de 16€ à 21€. La formule à 24€ semblait avoir des atouts. A ce tarif, on se dit que ça ne peut pas être mauvais. Ben si. "Œuf mollet, crème de chou-fleur truffée, champignons et lard grillé". Un pot à confiture avec au fond, la purée de chou-fleur crémée à l'eau, c'est original. Et pas salée du tout. Dessus, une flaque d'huile de truffe qui sent le gaz avec deux lamelles de truffe pour faire illusion, où trempent des champignons de Paris tout prêts pas bons. Quelle déception, moi qui adore l'automne. 7/20. Forcément je stresse en attendant le plat. Il s'agit de "saumon rôti, bisque crémeuse et purée de légumes". Faute de frappe dans l'intitulé. Fallait pas lire "saumon rôti" mais "saumon raté". Du mauvais décongelé archi-cuit et dur comme du thon en boîte. Avec: chou Romanesco, trois asperges de fin novembre (on aura tout vu), une purée de carotte chargée en sucre comme du sirop Teisseire, une sauce bisque infecte et gélatineuse. Vas-y Albert, tape dedans à la cuillère. Je l'ai fait deux fois. Ma grande question est, moi qui n'ai pas l'intelligence des grands sauciers ou des grands maîtres d'hôtel: comment peut-on voir une assiette à peine touchée sans s'en inquiéter, et ne pas avoir ce minimum de conscience professionnelle qui consiste à demander s'il n'y a pas un problème? Bref! 6/20. On dégage les tons d'ici et on oublie au plus vite.

**Chef: Franck Siegler**  
**Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 7/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Formule 15€ midi semaine. Formule 24€. Enfant 9€. Carte. Suggestions. Hôtel. Ouvert toute l'année.**

46 RN8

83330 LE BEAUSSET

Tél.04.94.98.70.18

## BESSE-SUR-ISSOLE

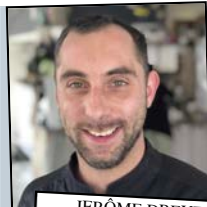
### LA REMISE

NT

ψψψ

Depuis quand La Remise fondée par Nadia et Alain Pesavento illumine le village? T'étais pas né dans la station (presque) balnéaire avec son plan d'eau. Nous-mêmes on ne sait plus depuis le temps qu'on s'y tape la terrine avec délice. Formule gagnante inchangée depuis presque toujours, au rythme d'une politique tarifaire qui nous change des assommeurs de Visa qui vous attendent au coin de l'assiette. Menus 15€ et 21€ le midi en semaine, 25€ et 29€ tout le temps avec une carte faite pour régaler, du traditionnel bistrotier inventé par Alain Pesavento qui, sans le savoir et avant tout le monde au tout début des années 90, glissait déjà l'idée de "bistronomie" dans ses assiettes. Idées lustrées de cuisine bourgeoise gourmande: terrine de foie gras maison; gâteau de foie de volailles, coulis crèmeux de tomates; carré d'agneau jus au thym; magret de canard sauce bigarade; filet de bœuf aux morilles; gambas flambées au pastis et le poisson frais, c'est suivant arrivage. Comme chaque année, je ne me suis pas fait prier pour y retourner essayer les assiettes. Disparition saisonnière du "feuilleté de Saint-Jacques au Nilly-Prat" (il reviendra) pour les "Saint-Jacques rôties aux agrumes", coquillage dans son plus simple appareil délicatement poêlé, suprêmes de pomelos et orange, bâtonnets croquants et taquins de Granny Smith. On sent les influences gastronomiques glanées par Jimmy Parmentier. On l'a connu ici-même apprenti formé par Alain Pesavento, avant qu'il n'officie à La Bastide de Tourtour. 15/20. Grand écart, comme si on passait de la cuisine de Loiseau à celle de Bocuse avec "rognon de veau à la moutarde à l'ancienne", comme antithèse de style. Rognon bien cuit et rosé à cœur, sauce fine et généreuse, les deux font la paire Albert. Gratin dauphinois et tomate confite, devenue rare dans les assiettes et aussi bonne... plus rare encore! 14,5/20. Dans ce menu à 29€, le fromage est prévu. C'est écrit juste avant "desserts" et l'éventuel "baba au rhum"! Ce spécimen de compèt' ne fait pas de chichis, vise direct, ne tortille pas l'arrière-train comme ces desserts gastro-comiques au goût de rien qu'on boulotte à la pince à épiler. Il tape direct dans le sujet, ce baba: le gout. Une belle tranche sortie d'un moule à savarin, grassement imbibée du sirop divin, chantilly maison et verre à dîme de rhum en prime. Dessert et digestif dans la même assiette! Vous avez pigé? 15/20. Voici une table à manger, pas à montrer des photos de plats sur Instagram. La cave bien pensée est sérieuse sans vous hold-upper le morlingue, nationale et locale avec Rimauresq en 3 couleurs et solide Bandol Gros Noré. Accueil, service et cuisine: tout le monde à la souci commun de ne pas décevoir l'habitué ou le voyageur. Salle douillette en hiver (poêle à bois), discrète terrasse typique des maisons de l'Issole l'été, on y ferait bien une partie de cartes (postales) sous la vigne. Commencez déjà par y casser une graine un de ces





**JÉRÔME DREYER**  
**LA MARINE DES GOUDES**  
13 MARSEILLE



**ELSA JOGNA**  
**CÔTÉ MER LA BOUILLABAISSE**  
13 FONTVIEILLE



**DAVID MULLER**  
**LE DIABLOTHYM**  
83 SIGNES



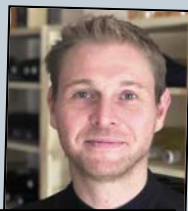
**PAUL BAJADE**  
**LES CHENES VERTS**  
83 TOURTOUR



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



**CATHERINE WADE**  
**PICOTTE PROVENCE**  
83 COTIGNAC



**YOANN PELLÉ**  
**PICOTTE PROVENCE**  
83 COTIGNAC



**ÉRIC ZARAGOZA**  
**L'ESTABLE**  
83 GARÉOULT



**RAPHAËL STRAPPAZZON**  
**AU GRÉ DES SAISONS**  
83 LE THORONET



**MAXIME MOULINES**  
**LE LOUIS D'OR**  
83 BORMES-LES-MIMOSAS



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



**FRÉDÉRIC FLOSI**  
**LA FARIGOULE**  
83 LE CASTELLET

jours avec de vos amis, s'il vous en reste. La Remise de Nadia Pesavento? Comme la modernité d'un traditionnel éternel.

**Chef: Jimmy Parmentier**

**Second: Amandine Lainé**

**Spécialités: œuf cocotte au foie gras. Foie gras poêlé aux pommes sauce Madère, Moules à la provençale. Escalope de saumon sauce au moment. Filet de bœuf poivre vert. Tarte au chocolat sorbet mandarine et îles flottantes faites ici!**

**Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café Richard 26 15/20. Toilettes 15/20. Menus 14€ midi semaine, 20€, 25€ et 29€. Carte. Climatisation. Jolie terrasse au calme les beaux jours. Grands parkings à deux pas. Fermé dimanche soir et lundi hors-saison. Fermé lundi l'été. Exposition de tableaux et artistes locaux.**

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

"quenelle lyonnaise" sortie gonflée du four: elle m'a mis la puce à l'oreille. Quoi qu'on mange ici, si on aime le raffiné canaille, on s'en met plein la carafe. Explication de texte: Maxime Moulines, la trentaine récente. Il pédale tôt en cuisine notamment dans des "bouchons lyonnais", étudiant en filière scientifique en même temps dans la ville. Puis le Mexique, l'Australie, en cuisine toujours. Dans le village de Bormes, Philippe Cavatore de Lou Portoua entend la musique de ce cuisinier sérieux! Maxime y tiendra 7 années le tablier, 2021: Le Louis d'Or est né. Cuisine fondamentale classique, faite intégralement maison, axée sur le gout et le produit. Probablement pas assez photogénique suivant les codes actuels véhiculés par les réseaux sociaux. A chacun son métier: restaurateur/photographe pour Facebook et Instagram, ou cuisinier qui trempe le doigt pour goûter la sauce et qui fait vraiment à manger. Maxime Moulines a choisi son camp: nous aussi! On fonce chez lui se glisser la fourchette dans le casier, et on pourrait même s'y croiser un de ces jours.

**Chef: Maxime Moulines**

**Spécialités: en ce moment, œuf Bénédicte à la crème de truffe. Foie gras poêlé sur pomme snacké, jus court. Côte de veau à la sauge, poêlée de courge, châtaignes et topinambours. Douceur de loup en croute de basilic et parmesan. Pâté de tête aux bulots et joue de lotte juste snacké, crème de bisque de homard. Tourte à la joue de bœuf, champignons et carottes, sauce vin rouge. Quenelles.**

**Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café 2,5€ pas pris. Toilettes 15/20. Ardoise: entrée dès 8€, plat dès 18€. Groupes 20. Petite terrasse couverte. Ouvert 7j7 (se renseigner quand même). A emporter.**  
1974 boulevard du Soleil (place du Pin)  
83230 BORMES-LES-MIMOSAS  
Tél.06.18.89.53.60

## BORMES-LES-MIMOSAS

### LE LOUIS D'OR

**NT** ΨΨΨ1/2 **A EMPORTER**

Echoppe planquée sous des arcades d'un bâtiment des années 70 ou 80, vous ne la débusquez pas du 1er coup. J'y suis entré sur la pointe des pieds avec le sentiment d'un peu déranger, comme si j'étais dans votre salle à manger. Décorum détaché du genre paillettes et salamalecs des taules matuvu qui alpaguent la mirette pour vendre des sonnettes aux porteurs de fausses Rolex. Banquettes de bric et de broc, tables simplement dressées avec serviettes en tissu tout de même, cuisine ouverte sur la salle. Le cuisinier fait (aussi) le service. Pourquoi pas. Pour tout dire, j'ai eu un peu les jetons, l'impression que j'allais perdre mon temps. Et puis la "crème de petits pois et truffe". Une grande assiette creuse à la sobriété toute campagnarde, bien présentée mais sans chichi. On pige vite que si le chef ménage la forme, il s'attache avant tout au fond: l'argument est le gout. 1er coup de cuillère sur le bord (c'est chaud): bien fait, bien relevé. Un bonheur de cuisine gourmande qui étonnera madame la sous-préfète aussi, si elle vient. Un bonheur à 15,5/20 et accrochez-vous à la cuillère: 9€ seulement. Arrivent mes "ris d'agneau et champignons en persillade, risotto au parmesan, jus court". Plat dans la lignée du fait pour manger, pas du moléculaire pinailleux qui se regarde le grain de quinoa. Bon sang: où vais-je mettre tout ça? Maîtrise intégrale, joli coup de poêle, jus court noir qui me transcende la bavette. 15,5/20 encore. Et 18€ mes agneaux. J'vous jure. Dans la discussion avec l'impétrant polyvalent, j'apprends qu'on trouve parfois à l'ardoise la fameuse

### L'ESTRAGON

**NT** 00

L'hypercentrophie de la convivialité n'est pas le point fort de la maison. Remarquez que la cuisine non plus. Pour les deux, c'est marée basse. Je suis entré ici sans lire la carte des plats dehors, j'aurais dû faire cet effort. Je vais pas repartir, ça ne se fait pas. Et puis, nouvelle direction depuis août 2021, alors faut donner la chance au produit, fut-il en contexte balnéaire. Des menus, des formules, des planches, des cocktails, des salades, des spécialités poisson annoncées, des moules, des viandes et le burger obligé. Le patron n'annonce pas les trous de la carte, du coup quand on demande un plat, ça tombe sur lui. En l'occurrence la daube de poulpe pas dispo. C'est toujours comme ça. Encore un mystère de la profession jamais éclairci. Enfin bon. Je m'oriente vers le menu à 19,90€. Avec



"terrine de poisson". "Ouah c'est super, c'est maison, vous la faites ici cette terrine?". Le serveur blasé a probablement ressassé tout au long de l'été aux touristes contents de tout me confirme: "oui, c'est maison". Bon sang, faut voir ça. Si ce truc est "maison", le grossiste alimentaire est sa résidence secondaire. Deux tranches arides au gout de rien d'une terrine industrielle bas de gamme en 3 couleurs, comme pour faire croire à 3 poissons alors que ce sont trois colorants différents. Faudrait une sauce pour éventuellement faire passer le truc farineux, mais dans ce cas ahurissant, il ne vient jamais à l'idée de demander quoi que ce soit, tu la fermes et tu portes ta croix. Mélange de salades, deux rondelles de concombre. Et un quart de citron vert sec de vieillesse ou d'occasion, pas touché. 4/20. Le plat est "filet de saumon, crème citronnée". On ne voit plus le poisson noyé sous la crème qui s'étend dans l'assiette jusqu'au riz pas salé, la ratatouille aux légumes croquants et à l'aubergine crue, immanquable. Le bout de poisson n'est toutefois pas maltraité par une cuisson trop poussée. Mais en conséquence navrante il est très froid à cœur. Sauce citronnée en brick, terme, 9/20. L'aérienne "mousse au chocolat" très "noir" est plutôt agréable mais pas faite ici (non plus): 13/20. Le peu de tables de ce midi de semaine, retraités un peu perdus, repas d'affaires ou tête à tête patron/secrétaire qui tapent dans le burger, les frites et l'entrecôte. En sirotant du rosé dans des verres remplis de glaçons. Parce que des stricts touristes en cette période pré-hivernale toutefois ensoleillée, y en a plus beaucoup à alpaguer du côté de La Favière.

**Chef: allez savoir!**

**Spécialités: fait maison**

**Accueil 11/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 2€ pas pris. Toilettes 14,5/20. Formule 16,9€. Menus 19,90€ et 29,90€. Carte. Enfant 10€.**

**Terrasse. Vélum. Fermeture se renseigner.**  
278 boulevard du Front de Mer  
83230 BORMES-LES-MIMOSAS  
Tél.04.94.90.21.83

## BRIGNOLES

### LE 80 NT

ΨΨ1/2 A EMPORTER

C'est le problème des doués un peu visionnaires, avec tout ce qu'ils touchent et envisagent: ça finit toujours par fonctionner avec de la sueur et quelques ajustements des voiles. Gauthier Dausse fondateur du voisin "Esprit Sushi" est passé avec aisance du kimono au bel canto sans perdre son âme de développeur. Tout est possible, tout est réalisable. C'est éternel pour les laborieux du quotidien dont je fais partie. Même les théoriciens idolâtres de la science marketing crânant avec gravité devant des courbes sérieuses fruits de calculs savants sur des tableaux statistiques dans les réunions pour vous expliquer la vie n'arrivent pas à

modéliser ce profil rare d'individus. Enfin bon. Voici donc le phénomène installé dans son restaurant italien inspiré des années 80, d'où le nom. Ne vous attendez pas à une surcharge de folklore de la Botte avec serveurs qui forcent sur l'accent d'Aldo Maccione alors même qu'ils sont parfois nés à Pignans ou à Saint-Maximin. Par contre, vous y trouverez une cuisine simple et bien foutue campée sur les basiques: croquettes de thon; conchiglioni au saumon; bruschetta; escalope de veau panée; aubergines farcies végétariennes; burger italien (mozza); gnocchi au gorgonzola... mais gaffe: ça gondole parfois dans le tambourin avec des recettes va et vient! Les classiques sont vissées à la carte mais quand le patron-pizzaiolo innove et déraile, il sort des rails! Pizza en automnière au camembert ou pizza en forme de khatchapouri, spécialités géorgienne mais c'est un pur hasard... gourmand. Bon. Maintenant que j'ai tout dit, je fais quoi? Je pars où je mange? Je mange! Quoi? "Tartare de bœuf à l'italienne" avec bœuf (onglet), câpres, cornichon, persil, tomate séchée, pignons et bien sûr, du Brie de Meaux. Mais noon voyoons! Du parmesan mes enfants! Sur la planche, un coin salade verte fraîche, pas du sachet. Et des frites fraîches épluchées ici, hé oui. Voui m'excusez, voui madame. La maison rechange sans la moindre réserve à prendre ses clients chéris pour des pigeons. C'est pas parce que la tarification est douce qu'on doit faire du n'importe quoi! Et puis dans la ville, des qui font du n'importe quoi en cuisine, y en a déjà plein. Or Gauthier Dausse n'aime pas faire comme les autres, mais vous l'avez pigé. Bref! Le tartare: 14,5/20 et 13,90€. Alors bien sûr, de son côté Mauricette fonce sur la "pizza quatre fromages". Elle est très bien cette pizza, et n'a qu'un défaut: difficile de la manger à la main tellement qu'elle est chargée en fromage! A la fin du périphe, elle m'a regardé fixement avec ses gros yeux globuleux un peu vides et m'a dit: "ce soir, on ne mange pas de raclette". Tu m'étonnes. 14,5/20 et 12,50€. Ça ne l'a pas empêché de s'enfiler par-dessus une "salade de fruits frais" à 5,5€: pommes, orange, citron, pêche et dernier melon de l'année. 13/20. Petite table joyeuse grâce à une équipe impliquée. Ne révolutionne pas le genre italien, mais quand vous y chatouillez le spaghetti un lère fois, la seconde n'est jamais très loin. Terrasse derrière au calme, formule 17€ midi et soir.

**Chef: Quentin Ludinard**

**Pizzaiolo: Gauthier Dausse**

**Spécialités: pizza et italiennes**

**Accueil 17/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 17€ midi et soir. Carte. Pizzas de 9€ à 18,50€.**

**Pizzas à emporter. Terrasse au calme derrière. Parking devant le restaurant. Fermé dimanche et lundi. A emporter et livraison.**

Route de Marseille (45 mètres en face de Mr Bricolage)

Quartier Saint-Jean  
83170 BRIGNOLES  
Tél.04.98.14.38.70

**ESPRIT SUSHI BRIGOLES****NT** ΨΨ1/2 **A EMPORTER**

Forcément qu'en apprenant le récent changement de propriétaire de la boutique, j'avais les mikados qui valsaient façon tango à Hokkaido. C'est que le problème voyez-vous lecteurs chéris, quand on connaît un bon sushi, on ne veut pas le lâcher tant ils sont rares à être sérieux, à tenir la barre du frais et de l'hygiène irréprochable, à penser d'abord à bien faire le méticuleux boulot avant de se garnir le tiroir-caisse... qui en sera l'inévitable et positive conséquence quoiqu'il en soit! Fi de suspens insoutenable, la nouvelle patronne s'appelle Wirat Rémy et fut du début de l'aventure avec le fondateur voilà une huitaine d'années. Son mari Jean-François Rémy veille désormais au grain (de riz) en salle, et derrière la vitre des cuisines où se trame notre plaisir, l'équipe reste inchangée. Ça rassure forcément. Le set de table informe sur un tas de possibilités, menus ou carte. Le "plateau mixte" pour moi, 14 pièces qui font comme le tour du propriétaire! "Salade de chou" émincée, croquante et fraîche, les "nigiri saumon, thon et crevette" me font la fête. Le poisson de qualité reste la signature de la maison. Je préfère le riz plus vinaigré, c'est une marotte: 15/20. Trois "california saumon/fromage" jouent la gourmandise onctueuse (14,5/20), les trois "maki thon/avocat" se défendent très bien à 14,5/20. Souvent l'avocat des sushis n'est pas mûr, une horreur. Quand il est idéal comme celui-ci, c'est vraiment bien. Les "gyosas" manquent un peu de leur mordant habituel (cuisson), ce qui ne m'a pas empêché de boulotter avec plaisir cette spécialité façon ravioli: 14/20. Si la météo n'est pas capricieuse, profitez de la terrasse à l'arrière, ombragée et au calme. Pas un jardin japonais non plus mais la zénitude est de mise avec une vue qui porte sur un champ et aucun bruit de baignole ne vous pollue les esgourdes! Que je vous dise quand même qu'au cas où comme moi, l'utilisation réglementaire des baguettes est une torture, vous pouvez manger avec les doigts mais sans faire le cochon, je vous surveille. L'essentiel est de se régaler quand on mange non? Vous trouvez pas? Bref! L'aventure continue!

**Cuisine: Nuengruetai Saladaeng et Wirat Rémy**

**Spécialités: sushis. Tartare de thon/avocat/coriandre. Tataki. Maki. California. Onionroll. Eggroll. Springroll. Migiiri. Sashimi. Chirashi. Gunkan. Tartare. Brochettes boeuf/fromage. Soupe de riz au poulet et coriandre.**

**Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Café Malongo 15/20. Toilettés 15,5/20. Formules de 11,90€ à 29,90€. Carte. Enfant 9,90€.**

**Terrasse au calme. Ouvert de 10h00 à 14h et de 18h à 22h. Fermé dimanche A emporter.**

**Livraison possible le soir. Fermé dimanche.**  
Route de Marseille (50 mètres en face de Mr Bricolage)

Quartier Saint-Jean  
83170 BRIGOLES  
Tél.04.94.78.00.58

**AU VIEUX PRESROIR****NT** ΨΨ1/2 **A EMPORTER**

Tout est fait pour vous mettre dans les meilleures dispositions. La direction, je veux dire Luc-Laurent Gramond, s'acharne au quotidien pour faire du client le roi d'un moment, qu'il soit voyageur de passage ou habitué de longue date. Mauricette, celle qui a tendance à se prendre pour la reine d'Espagne chaque fois qu'elle descend de son carrosse avec son diadème acheté chez Wish, regrette même qu'on ne puisse pas y piquer le roupillon après les agapes. "Au Vieux Pressoir". Ya de l'espace partout et dans sa configuration rétro supportable, l'endroit pourrait bien vous séduire vous aussi, notamment grâce à une terrasse dressée les beaux jours cher mousseur, avec possibilité d'être sous le beau figuier juste au-dessus de votre beau chignon chère madame. Souhait à préciser au téléphone lors de votre réservation, si d'aventure. Bref! Depuis un moment, les menus se sont faits la belle. Sauf ceux des midis de semaine qui ravissent le VRP pressé, le retraité affamé, les entrepreneurs négociateurs entre collaborateurs, et le curieux qui tâte le terrain pour revenir plus tard en famille ou entre amis. Comme je n'ai plus d'amis depuis bien longtemps, je suis allé piocher à la carte mes "makis de saumon, chèvre frais et mesclun" d'une belle fraîcheur, probablement conçus à la minute, les cinq bouchées gourmandises entourent le (trop?) abondant mesclun. 14,5/20. Mon plat est fringant, aime la couleur et le copieux: "dos de cabillaud, sauce vierge citron confit et coriandre". Le chef nous fait le coup de la surcharge positive, celle façon "Monsieur Plus" et qui aime faire plaisir. Dos de cabillaud tartiné de l'avantageuse préparation à dominante de tomate en brunoise mais pas que, huile d'olive et coriandre en finition. En fond d'assiette, le rez-de-chaussée est une purée de céleri travaillée, agrémentée d'une moussue carotte nourrie sous la mère et d'une délicate échalote confite, un régal. Yoan Sautereau a le don de magnifier le produit simple, ce qu'on savait déjà. 14,5/20. Les mordus du terroir trouveront leur comptant avec (suivant saison) soupe de poisson, pieds-paquets et même la tête de veau. Trois burgers malins sont entrés dans le pressoir, dont le Saturnin (cheddar et effiloché de canard) et un végétarien. Filet de bœuf pour les viandards, dorade grillée pour les pisciphiles. Et puis faut pas vous gêner pour venir en autobus avec une centaine de vos relations, la maison sait mieux que faire. Mais je vous préviens, vous ne tiendrez pas tous sous la table qui est sous le figuier, ma préférée en été. Et puis en hiver, c'est plutôt vers la cheminée qu'il faut s'installer.

**Chef: Yoan Sautereau**

**Second: Sylvain Lambic**

**Spécialités: carte de saison**

**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain individuel 13/20. Café Malongo 2€ 15,5/20. Toilettes 16/20. Formule 15,7€ et menu 17,7€ midi du lundi au samedi hors jours fériés. Menu "motard" 24,50€. Carte. Enfant 12,7€ (jusqu'à 11 ans). Banquets, mariages, séminaires jusqu'à 110 (autocars). Terrasse avec brumisateur. Parking aisé. Ouvert 7j/7.**

Le Plan RN7

Route de Marseille

83170 BRIGNOLES

Tél/fax.04.94.69.97.49

PORTAGE DE REPAS AUX PERSONNES ÂGÉES  
LIVRAISON PLATEAU  
REPAS ENTREPRISES  
MARIAGES 110 PERSONNES  
ACCUEIL AUTOCARS

## CARCÈS

### LE PATRIARCHE

ΨΨΨ

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 grans de raisin sur leur grappe. Au bout du chemin, des murs du 12ème siècle organisés sur les terres du domaine viticole Château Sainte-Croix. L'imposante cheminée attend le froid, la terrasse cernée de vignes lui passe le relais pour l'hiver. Et aussi avec Mauricette, on a mangé chez d'Ysaline Lienne et Rudy Tortora. C'est not' métier un peu quand même. De l'enthousiasmant menu à 19€ le midi (j'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 troquait 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**

**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 lundi soir**

**(hors saison) mardi et mercredi. Mercredi**

**soir l'été: soirée tapas!**

**Menus de fêtes à emporter.**

Route du Thoronet

83570 CARCÈS

Tél.04.94.77.22.82

## 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'actinent de véritables cuisiniers, tous saluent y compris le patron... perçue en main! Non, Romain Allegro ne cuisine pas à la Black et Decker même si il a rapidement percé dans l'art délicat du sushi: il figolait juste la décoration de son mignon estanco avec sa huitaine de chaises. A un jet de tofu de la place de la République, on s'installe sur la terrasse du centre-village pour regarder passer le chaland. Dans un strident cri de karateka qui a fait s'envoler les oiseaux, Mauricette pourtant sans kimono décide: "plateau duo". 42

pièces, 7 types de sushis qu'on s'est plus ou moins partagé. Vous connaissez la dame au chapeau vert, reine du partage équitable à son avantage! Des notes qui s'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, longe à sushis. Ça nous change du poisson/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'esturgeon, une carrière de talonneur de haut-niveau (RCT) et le physique qui va avec. Ce phénomène d'énergie (pas facile de le suivre) sait ce qu'est l'exigence au quotidien, d'aller au bout, dépasser ses limites: je connais un peu son histoire. Pourtant pur gamin du village, il arrive à lui seul à remettre en cause la formule "nul n'est prophète en son pays". Il est heureux au turbin chaque matin. Rien d'étonnant à ce qu'il fasse un carton dans le canton au box-office des sushis de qualité. Allez hop: on fonce, ou alors restez devant votre télé en vous faisant livrer, renseignez-vous en téléphonant au 04.89.79.20.35 ou sur le site oueb. Banzai!

**Cuisine: Simon Lerda et Micky Randazzo**  
**Spécialités: sushi, chirachi, maki, sashimi, yuki, californica, 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

[www.e-sushi83.com](http://www.e-sushi83.com)

A emporter et livraison

Hyères, Carqueiranne, Le Pradet  
 La Moutonne, La Crau.

## LE CASTELLET

### LA FARIGOULE

NT ΨΨΨ1/2

Plein cœur village. Frédéric Flosi a rééduité l'endroit de rêve. Il est entamé la cinquantaine de printemps, dont plus de 30 à naviguer dans la tortore fine pour régaler ses ouailles. Il n'a rien perdu de son entrain, n'a pas le regard éteint. Il s'est organisé pour ne pas être blasé en réduisant le nombre de veinards par service, avec une équipe resserrée dont Eric Gantel, un as de la salle. Dans le centre village piétonnier, quand il y a autant d'estivants au mètre carré que de pois dans l'artichaut, vous le reconnaitrez: c'est lui qui mouline du mollet sous le sautoir ombragé. Bref! La cuisine se passe désormais en salle sous les yeux du client et devant le feu de bois, où Frédéric Flosi se démène entre casseroles et poêles, trempe le doigt, ajuste, surveille les cuissons, faisant parfois un furtif coucou au client qui entre alors qu'il n'a pas le temps, mais alors pas du tout. Salle chaleureuse dans un esprit d'autrefois avec éclairages douillets et rayons pour les flacons. Mauricette, celle pour qui le chemin le plus court reste la ligne droite avec des bonnes vibrations dans le guidon vise "poëlon de champignons retour de cueillette, lard". Ail en chemise aussi. Cinq sortes qu'elle a dénombrées, et pas l'ombre d'un champignon de Paris. Cuissons séparées. Dans son vieux pardessus râpé et sous son chapeau vert usé, elle a tout saucé son caquelon cuiré: 15,5/20. Mon entrée est "parfait de saumon mariné, mandarine, coriandre, pain de campagne". J'imaginais un parfait inspiré du célèbre dessert glacé, mais non. Le Parfait ici, c'est le bocal en verre des recettes de grand-mère. Dedans, empilage malin de saumon confit, agrume mondé, rondelle de citron vert, belles câpres, perles de balsamique, et un jus fruité rempli de soleil grâce à la mandarine corse. 15/20. Ma suite avec "encornet rouge de Méditerranée farci aux paquets de Provence". Avec lui, on entend bien la malice du cuisinier finaud de la recette. La sauce discrète assure la jonction entre les éléments de la copieuse composition terre/mer. Haricots blancs cuisinés à part, casserole en cuivre. 15/20. Mauricette? Elle a beaucoup hésité. C'est une indécise née, sauf quand elle se décide vite. Poitrine de cochon fermière marinée au sirop d'érable, vinaigrette au bacon? Cocotte de rognons de veau, giroles, crème d'ail et lardons cor-ses? Ça pouvait! Son regard capricieux s'éclaire avec le "rôti de chasse à la broche, poires confites au vin d'épices, jus de cuisson relevé aux grosses". En l'occurrence, chevreuil. Doré au feu de bois, rosé à cœur, tendre partout. A quoi sert le gros Laguiole "Bouagna"? A faire joli sur la photo. Photo ne prouvant pas que la sauce est formidable, va donc falloir me croire sur paroles. 15,5/20. Tout est juste, incisif, savoureux et bien servi. Les fondements se partagent entre beurre et huile d'olive pour ce chef passé les cuisines de Saint-Tropez et de Bandol, Antilles et Australie, et Bocuse aussi. Jolie maison à

# LES LEGUMES SERAIENT BONS POUR LE CERVEAU



fréquenter hors saison, si vous pouvez. Sinon déme-  
nagez dans le coin. Et puis ce brillant cuisinier n'a  
vraiment pas le melon, ne se prend pas pour Vatel ou  
un cadore de la cuistance. C'est marrant comme sa  
gamelle est encore meilleure, du coup.

**Chef: Frédéric Flosi**

**Spécialités: cuisine provençale de saison.**

**Cuissons au feu de bois.**

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

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

**Henri Blanc 2€ 13/20. Toilettés 15/20.**

**Formule 26€ et menu 30€ 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

## COLLOBRIÈRES

### HÔTEL-RESTAURANT DES MAURES

**NT** ΨΨ1/2

On ne peut pas dire que le succès lui soit monté au  
chou, à Sébastien Borello, mais vraiment pas du tout.  
Souvent la qualité de ceux qui ont les pieds qui  
touchent le sol et qui s'en souviennent. Comme une  
preuve qui vous saute au larfeuille, la sagesse  
entretenu des tarifs malgré les travaux successifs de  
mise au gout du jour des salles de restaurants et des  
superbes chambres. En retrait des grands axes, ça fait  
maintenant quelques lunes que la maison est devenue  
une sorte de pèlerinage pour marcheurs, végétistes,  
familles nombreuses ou simples couples, chasseurs de  
champignons ou adorateurs des marrons. On y  
aperçoit aussi du VIP qui de Saint-Tropez s'est barré  
pour respirer, des têtes connues qui en ont marre d'être  
vues. C'est pas comme Mauricette. Si elle pouvait, la  
fausse blonde chaufferait deux chapeaux verts pour  
qu'on la reconnaisse. Seuls les espiegles canards du  
Réal Collobrier qui file sous la terrasse l'applaudis-  
sent quand elle arrive. Depuis le temps qu'elle vient  
ici se remplir le carbu, ils la reconnaissent, vous  
pensez. Bref! La presque intégralité de la clientèle  
tape dans les menus, dont celui chéri par la dame au  
chapeau vert. 27,50€ pour "terrine maison, jambon  
cru coupé minute, salade verte parmesan, omelette  
aux champignons" avec beaucoup de cépes. Terrine  
bien parfumée cette année, et bé oué, c'est pas tou-  
jours pareil, c'est pas du tout prêt. 4 entrées corni-  
chons compris, du rare. 14,5/20. Les personnes nor-  
malement constituées commencent ici à être calées  
des culbuteurs, mais pas Mauricette. Elle s'attaque  
aux "grenouilles à la provençale", après d'ailleurs  
avoir hésité avec la daube de sanglier. Fallait la voir

sucer avec avidité les orteils de l'amphibien, il ne reste  
rien sur les tibias. 14,5/20. Menu à 20,5€ pour moi  
avec la gourmande "pissaladière" déjà fréquentée l'an  
passé. Pâte croustillante à l'huile d'olive, oignon con-  
fit pas radin et anchois fin. 14,5/20. "Civet de  
chevreuil aux groseilles" parfait dans sa sauce au vin  
rouge arrondi du délicat fruit acidulé. Gratin dauphi-  
nois fondant. 14,5/20. Je ne change pas mes habitudes  
avec "crème de marron et fromage blanc" à 14/20.  
Tandis qu'elle se met à baragouiner italien avec son  
"tiramisu" comme si les deux avaient élevé les moz-  
zarella ensemble. 14/20. Pour cause de salle comble,  
on déjeune côté bar, avec sa petite terrasse côté rue  
principale du village. De la joie et de la compétence  
dans la maison Borello qui a dit son 1er mot en 1886.  
Ça nous rajeunit pas! Alors bien sûr que son métier de  
chef de navire est difficile, entre fourneaux pour le  
service et paperasserie administrative au quotidien.  
N'empêche que Sébastien Borello a toujours le sourire  
en salle, quand il passe entre les tables de ses clients  
et qu'il zieute les assiettes astiquées. La vérité toute  
simple: son bonheur est de savoir ses clients repus et  
contents.

**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. Toilettés 15/20. Menus 15,50€, 20,5€,**

**27,5€. Carte. Enfant 9€. Ouvert 7j/7.**

**Groupes. Terrasse sur la rivière. Hôtel de**

**caractère avec 15 chambres de charme dès**

**70€. Ouvert à l'année. Pétanque possible**

**devant la terrasse.**

19 boulevard Lazare Carnot

83610 COLLOBRIÈRES

Tél.04.94.48.07.10

## COTIGNAC

### LA TABLE DES COQUELICOTS

ΨΨΨ

Continuité et régularité: credo de Marc Taine, capi-  
taine 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 restau-  
rateur régale le chaland avec une cuisine adaptée à  
l'époque et au lieu! Sans sacrifier à la qualité ni aug-  
menter 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 brico-  
lage en cuisine ni de trucage à la vas-y que j'ém-  
brouille ma grenouille, rien que du positif pour se gar-  
nir 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 80. Fermeture le lundi. Marché le mardi.**

10 cours Gambetta  
83570 COTIGNAC  
Tél.04.94.69.46.07

## PICOTTE PROVENCE NT ΨΨΨ1/2

Quand c'est ainsi, qu'on zieute à 360° le contexte tandis que symptômes et détails bien concrets vous sautent au pif, on n'a plus qu'à attendre que tout déroule, orteilés décontractés dans les mocassins sous la table. Les planètes sont alignées, les plats nets vont arriver. Ça s'est joué en trois minutes, le temps de prendre la mesure du lieu tombé du nid été 2021. Très jolie salle prise d'assaut ce midi, l'automne arrive. Dommage car la terrasse secrète s'ouvre sur le panorama exonéré de building, la Cassole file juste en dessous. Bref! Ça n'a pas loupé, les cuisines m'ont bichonné le plumeau comme peu savent le faire. Menu du marché avec alternative à chaque étage, décliné en formules. Ce midi "poêlée de champignons de Paris, œuf parfait, toast". Simples champignons de Paris oui, mais alors travaillés avec bonheur, colorés par la cuisson, liés en

onctuosité gourmande, c'est quelque chose. Posé dessus, un toast en légèreté rectangulaire comme une "Cracotte" en pointillisme bicolore, croustille fine. L'œuf parfait prévu ne l'est pas tellement, il a bien peu contrarié le plaisir puisque je sanctifie l'idée d'un 15,5/20, c'est vous dire si j'ai saucé le fond de l'assiette creuse. Du beurre, comme on dit: "paleron cuisson basse température, carottes multicolores, jus court". Cette viande travaillée ainsi met vos condyles au chômage technique. Une tendreté absolue, elle pratiquait le yoga, le chef y met du sien pour qu'elle soit détendue. Avec, purée de potimarron, carottes en couleurs poêlées au beurre, jus court, là encore j'ai saucé. Et pas radin en quantité: finesse et copieux en duo gagnant! 15,5/20. On suppose la cuisine du soir a minima tout aussi aboutie en saveurs et en couleurs. Qui? Catherine Wade et Matthias Maboungou tiennent déjà Picotte Paris. Avec un sens peu commun de l'exigence et du partage, ils relatent avec sérieux et légèreté légendes et anecdotes de recettes: poulet Gaston Gérard, œuf à la coque, fondant Baulois ou pissaladière. Même pas trentenaire, Catherine Wade est une touche-à-tout curieuse de tout. Un jour, elle enfila le tablier pour l'École Ferrandi et se frotta à la pratique, notamment au Pré Catelan (75). Tandis que son chef natif de Flayosc est passé chez Cyril Lignac (Le Quinzième), en Dordogne et à Reims chez de l'étoilé. Service formidable qui pétille, pleinement impliqué dans sa mission de VRP de l'image de la maison. Pas du genre à envoyer des SMS ni à cloper sur le pas de porte pendant le service. Si vous voyez. Du grand sérieux et fin cuisiné vraiment bien balancé, produits frais. Si vous préférez aller vous emparer la désillusion ailleurs, ça vous regarde. Faudra pas venir vous plaindre après. Merci qui?

**Chefs: Catherine Wade et Yoann Pellé**  
**Spécialités: en ce moment, opéra de foie gras, farigoule, pommes vertes et chutney de betteraves. Encornets farcis à la sétoise, crème de homard, royale de persil. Selle d'agneau en croûte d'herbes, déclinaison de carottes et petits pois. Cannelloni ricotta et épinard, pistou. Cœur de ris de veau, risotto de céleri aux champignons, giroles poêlées, jus réduit. Et les desserts (chut).**

**Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15,5/20. Café Lavazza 2,5€ 14/20. Toilettes 15/20. Formule 25€ et menu 30€ midi semaine. Carte le soir. Terrasse ombragée suivant la saison. Fermé dimanche et lundi.**

8 rue Saint-Jean  
83570 COTIGNAC  
Tél.09.85.06.09.21

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

**06.12.73.29.90**

**redaction@le-bouche-a-oreille.com**



## LA CRAU

## LE PATIO



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 rugin... kolossale erreur! Formule du midi à 15,90€ et pas de la gognote plagiste pour touristes en goguette! La dame au chapeau tente "marmite des pêcheurs, rouille et croûtons" du jour. Avantageuse 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 cassole 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 26 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

## DRAGUIGNAN

## CAPPELLO (CHEZ GIGI)

## NT



Adresse vieillotte reprise dans son jus par un couple visiblement "pas du métier" comme on dit. Ça nous réserve parfois de belles surprises, un entrain qu'on ne trouve que chez les non-blasés de la tambouille, car éreintante est la mission de "restaurateur". En tout cas de restaurateur sérieux. Mais passons. Entrain et jovialité, certes un peu feints, sont là. Les à peu-près aussi. Une carte de 8 pizzas, j'en ai vu un exemplaire catastrophique à la pâte dure et non levée abandonnée à mi-chemin par un malheureux malgré son couteau de compétition. Appeler un truc pareil "pizza napolitaine" est gonflé, sauf la pâte. Enfin bon. Le patron m'explique que la semaine, ses pizzas sont faites au four en cuisine, mais le week-end elles sont cuites dans le four à bois, vers l'entrée. Tout ce qu'il ne faut commercialement pas faire dans un secteur hyperconcurrentiel comme la pizza. Une balle dans le pied. Comment voulez-vous que les clients reviennent le week-end si c'est mauvais la semaine? En supposant d'ailleurs que ces pizzas soient bonnes au four à bois! Rien n'est moins sûr! Bref! Je voulais me rabattre sur une escalope de veau mais y a plus d'escalope. Midi trente et 4 clients, et le type du service me fait croire "on a tout vendu". Une dizaine de pâtes cuisinées à 12€ et 13€ étaient possibles. La cuisinière-serveuse passe devant, et me voyant hésitant devant sa carte me glisse gentiment: "et si vous preniez le plat du jour?". Allez hop! "Agnolotti aux asperges". Pâtes sympathiques à des raviolis en forme de bourses rondellettes. Copieuse assiette, mais la pâte de l'agnolotti est trop épaisse et dure, et qu'on ne me dise pas qu'il s'agit de "al dente". La farce est fade comme de la ricotta, avec de l'asperge parait-il. Je parie un kilo de parmesan qu'au gout, vous non plus n'auriez pas trouvé. Parmesan qu'on ne m'a pas proposé, ça se fait sans avoir à demander dans un restaurant prétendu italien. Remarquez bien qu'on ne m'a pas amené de pain non plus. La sauce est le mieux, comme un concassé de tomate travaillé augmenté de salami piquant. Les épaisses rondelles coupées en 4 sont durailles pour les condyles, mais le piquant booste l'idée. 12/20 et 12€ seul. 16€ avec un dessert, desserts qui ne sont pas

faits ici. Honnêtement avoué par la cuisinière-serveuse. Devant tant de transparence, je tente la "tarte aux pommes". Une grosse portion, pâte sablée molle. Sous la pomme tranchée, beaucoup de compote, splouch. Boule de glace vanille bof. Pas finie. 11/20. La maison s'essaye non seulement à la cuisine italienne, mais aussi à celle des îles exotiques, comme avec les gambas au Cognac sauce chien. Et puis les rayons de la salle sont remplis de victuailles, comme une épicerie. Au fond, la direction confirme sa diversification en vendant des tee-shirts et des sabots en bois. "Le mélange des genres nuit au genre" paraît-il. Je confirme.

**Chef: Géraldine Gaurrand**

**Spécialités: plein**

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

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

**Nespresso 2€ 12/20. Toilettes 14,5/20. Verre**

**de rouge Le Potane Classico Superiore DOC**

**Bolla 5€ 8/20. Formule midi 16€. Carte.**

**Pizza. Enfant 10€. Terrasse côté boulevard.**

**Fermeture se renseigner.**

3 bis boulevard Gabriel Péri

83300 DRAGUIGNAN

Tél.04.94.47.26.75

## LA FARLÈDE

### LE MAKIA

ΨΨΨ 1/2 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 traficottage 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 végét. 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 miettes 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.**

**Climatisation. Terrasse. A emporter.**

162 avenue de la République

83210 LA FARLÈDE

Tél.04.94.00.35.38 et 07.71.83.24.29

## GARÉOULT

### L'ESTABLE

NT

ΨΨΨΨ 1/2

Pour ce qui est de la formidable convivialité du maître des lieux, rien n'a changé. On ne change pas un Richard Collobel qui gagne. Ce récent quadra père de famille nombreuse discrètement secondé par sa femme Johanna, s'est échappé de la stricte gastronomie (Taillevent époque Vrinard, Le Georges V) et des étoiles pour vivre en Provence où il œuvre un bon moment à La Bastide Enchantée, Sollès-Toucas. Non, vraiment mes petits canetons jolis, rien n'a changé chez Richard Collobel. La nouveauté est assurément dans la cuisine mise en place. La plupart des cuissons sont réalisées désormais "à la cheminée" et le préposé à la gamelle qui y officie est bien connu de nos services. Il s'appelle Eric Zaragoza, et nous

avons repéré ce talent précoce voilà quelques années, il avait... 21 ans! Il en a désormais 26, et si nous connaissons sa culture culinaire ancrée dans le gourmand bourgeois, nous ignorions tout de son savoir-faire devant un feu de bois. Autant vous dire qu'avec la majorette à la retraite Mauricette, notre repas n'a pas versé dans le moléculaire avec sa bectance à la loupe, mais dans le fin et copieux qui vous met les papilles en joie. En vitrine, les viandes de race mûrées 6 semaines proposées au poids font un effet boeuf: Angus, Black Angus, Salers, Wagyu, Galice... A l'ardoise, le strict cuisiné œuvre dans le rebelaisien et la dame au chapeau vert obsessionnelle du champignon se régale de la "poêlée de champignons" cuisiné avec doigté. Persil et ail comme il se doit, sauf que l'ail en abondance parfume un délicat, comme torréfié à la poêle, c'est au poil Martial. 15,5/20 et 16€. Impossible de résister à l'appel de la planche de "l'os à moelle à la braise" forme gouttière, sel, poivre pain de campagne: 14,5/20. Merveille de cuisson du dodu pavé: "échine de cochon confite au sirop d'érable". Ne faites pas la grimace je vous prie. Vous ne savez pas. Mauricette sait désormais. Une cuisson longue comme un hiver canadien mais de "seulement" 24h, purée gourmande, jus de cuisson travaillé au fond de l'assiette. 21€ pour un 15,5/20 conclu par un "je ne prendrais pas de dessert" éloquent. Registre de cuisine de mousquetaire: "Pithiviers de canard". Qu'un jeune chef sorte une recette pareille me filerait presque la larme à l'œil. Comme une jolie tourte de pâte feuilletée au beurre dressée avec grand soin, magret de canard, confit effiloché, vert de blette, foie gras... Une sauce pour lubrifier, comme une réduction de bouillon de pot-au-feu au balsamique. 28€ pour un sacré boulot: 15,5/20. Carte des vins non millésimée mais dodue dans les 3 couleurs. Laissez-vous porter par un Meursault ou un Moulis, sauf si vous préférez un flacon régional. Une des plus belles terrasses référencées, sous la vigne vierge et planquée derrière. Non moins jolie salle qui reste claire même en hiver. Belle équipe, soudée. Le phénomène Richard Collombel est passé à la vitesse supérieure, confirme. Autrement dit: table majeure du canton à inscrire dans son calepin.

**Chef: Eric Zaragoza**

**Spécialités: cuisine à la cheminée. Viandes de races mûrées.**

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

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

**14,5/20. Café Henri Blanc 2€ 14,5/20.**

**Toilettes 15/20. Pas de menu (sauf groupe).**

**Ardoise. Terrasses ombragées. Groupes: se**

**renseigner. Privatisation possible. Soirées**

**concerts (se renseigner). Parking privé devant le restaurant. Fermé mardi et mercredi.**

ZAC Le Tilleul d'Alfred

83136 GARÉOULT

Tél.04.94.37.50.45

## LA TABLE DE LILOU

NT

ΨΨ

C'est propre et la carte affichée à l'extérieur est d'une banalité affligeante avec des tarifs pas chers. Petite salade dès 7,5€, magret 17,9€, pâtes autour des 10€, et le camembert au feu de bois à 16,9€. Le feu de bois autorise la maison à pratiquer la pizza. Bon. J'ai vu pour une autre table, alors j'ai pas pris. C'est un métier comme on dit, la pizza. Du coup, je me suis lancé sur "poulet à la crème, salade et frites". Autant vous dire que j'étais sûr de me palucher un truc très éloigné du fantôme de la fameuse spécialité bourguignonne voire bressane, dont je garde un souvenir ému lors d'un repas effectué là-haut accompagné d'un Meursault considérable, suprême duo aussi inséparable que deux ados des années 70 lors d'un slow des Bee-Gees. Bref! M'arrive une assiette grande comme ça en 3 parties, à gauche le blanc d'un poulet loin d'être du haut de gamme taillé en (trop) petits morceaux réguliers, et noyés sous une surabondante sauce, toutefois fort agréable et bien travaillée. Les frites fraîches réussies séparent la cascade de crème de la salade verte, fraîche. J'apprécie la délicatesse du dressage. 14,5/20 et 11,90€. Le patron est préposé à la pizza et à la tchatche avec la clientèle en salle, s'efforçant d'être sympathique, il en fait un peu trop: "fait maison, produits frais, les affaires ne sont plus ce que c'était gnagnagna". En voulant me vendre un dessert dont les tarifs ne sont pas affichés, j'ai pouffé! Le fondant au chocolat est au feu de bois" qui me dit. "J'ai bien ri, non merci. Je suis allé payer au comptoir. Depuis mon arrivée, j'aurais parié qu'il me soupait inspecteur des impôts ou contrôleur URSSAF grâce à ma dégaîne de collaborateur gestapistes affilié au KGB. Sauf que le dab me file un bout de papier gri-bouillé pour addition. Il me confie être le créateur du "Café Paul" au centre-village, ce qui l'autorise sans doute à avoir un avis sur tout. Si on garde le meilleur, il s'agit de la cuisinière "qui n'est pas du métier" mais adroite à bien faire à manger au client, comme pour ses propres enfants. Avec les produits que lui refille le taulier. Je lui prédis le meilleur dans le métier en cuisine, ici ou ailleurs. Bref! Oui pour les plats, je suis moins sûr pour la pizza. Et au cas où, vous me direz pour le fondant au chocolat au feu de bois?"

**Chef: Damitza Sanchez**

**Spécialités: fondant au chocolat au feu de bois**

**Accueil 14,5/20. Service 13/20. Rapport**

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

**14,5/20. Café Henri Blanc 1,6€ 11/20.**

**Toilettes 14,5/20. Carte. Enfant 8€ et 8,9€ (?).**

**Pizzas. Fermé samedi midi et dimanche**

**midi. Terrasse en saison.**

39 boulevard du Mourillon

83136 GARÉOULT

Tél.04.94.80.11.54

**SUR INTERNET...**

**... VOUS SAUREZ TOUT SUR MAURICETTE !**

## HYÈRES

## L'ENTR' POTES

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 rébanc 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 bistrotiens 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 andouillette 5A, cuisse de lapin à la moutarde, camembert rôti, sole meunière, raie aux câpres, harengs pomme à l'huile, cuisses de grenouilles, blanquette de veau, aioli... et mes "rognons 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 rognons 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 causez 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 gour-

mande, 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. Climatisation. 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

**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 filant des cuisses de mouche dans la gamelle avec des intitulés tarbisotés. 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'assouviront pas son désir d'"avoir un métier plutôt qu'un emploi" comme lui-même dit. Alors direction "école de cuisine", formation à la cuisine classique chez Olivier Mourgaud de "l'Auberge des Coteaux" à Boisement (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 grawlx label Rouge, chantilly aux herbes fraîches"! Belle tenue du bestiau selon Mauricette, jolie mâche et

saine texture. Chantilly maison gourmande. Virée sud-ouest avec "canard confit, pommes de terre sarladaises, salade". Confit fabriqué ici, du grand rare qui étonne tout le monde sauf le chef. La peau croustillante, la dame au chapeau croustillante de plaisir. Coquines sarladaises cuites au gras de canard, mesclun du matin et épâtante vinaigrette. 15/20. Produits plus cossus pour mon gros menu. Avec le "velouté de pigeon à l'Armagnac, champignons de saison", le voyage dans le Béarn des Mousquetaires me 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, crémeux 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 Cherfi**

**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 Ljmans  
 83400 HYÈRES  
 Tél.04.94.20.84.98

## LORGUES

### CARNETS DE VOYAGE

ΨΨ1/2 A EMPORTER

Pour bien prendre la mesure de l'endroit rare, il faut se dégarer 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 directs 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 saugeau 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 douce 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 traficotage 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



**FABIENNE VAYSSE**  
**LES INCONTOURNABLES**  
04 MANOSQUE



**MICKAEL IOGNA**  
**CÔTÉ MER LA BOULLABAISSE**  
13 FONTVIEILLE



**MORGANE MULLER**  
**LE DIABLOTHYM**  
83 SIGNES



**ARFANE QAYYUM**  
**LE PALAIS DU MAHARAJAH**  
13 MARSEILLE



**ANTOINETTE LONG**  
**LE DIABLOTHYM**  
83 SIGNES



**BENJAMIN MOUZÉ**  
**GEORGE SAND**  
83 LA SEYNE-SUR-MER



**NICOLE BRES**  
**AUX PETITS PAVÉS**  
13 ORGON



**MARIE AIELLO**  
**GEORGE SAND**  
83 LA SEYNE-SUR-MER



**WILLIAM DOURENS**  
**LES CHENES VERTS**  
83 TOURTOUR



**JEAN-FRANÇOIS RÉMY**  
**ESPRIT SUSHI**  
83 BRIGNOLES



**PASCALE BORELLO**  
**RESTAURANT DES MAURES**  
83 COLLOBRIÈRES



**DIDIER SOÏNARD**  
**LE MONT SALVA**  
83 SIX-FOURS LE BRUSC

## 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" indéniabile, 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 foie, 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 peinar, sans histoire. Sauf que la voluptueuse idée donne plus de plaisir qu'on en attend! Tiède, aubergine confite, coulis de tomate, brousse en abondance, sel, poivre et doigté certain. 14,5/20 pour 8€. Un boulot malin et inspiré, mais faut pas que le cuisinier ouvre sa taule à midi moins quart! Je parle du "loup piqué tapenade au jus de viande". Loup portion préparé sans arêtes (ouécéé), 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 flamant 15/20. Alors les copains? On touche pas sa bille en matière de mitonné sur la Nationale ?? Service vif et expliquant, terrasse pour les clopeurs, intérieur plus au calme, parking à l'aise Blaise et maison ouverte 6j/7 de 7h à 20h. Ah bon? Que j'explique. Michael Simon est passé par de belles maisons monégasques, dont la fameuse SBM. Notre couple a abandonné une vie professionnelle usante du côté de Saint-Tropez, entre cuisine privée pour des villas de VIP et traiteur de folie. Nouveau choix de vie: voir grandir les enfants, quatre. On s'y régale donc pour un repas en bonne forme exclusivement de 11h à 17h tous les jours sauf le dimanche, possibilité "emporté". Amis du soir, ne pleurez pas. Pour le baptême du petit dernier ou l'anniversaire de votre belle-mère, en demandant gentiment les groupes sont acceptés le soir! A peine né, voilà de quoi nous câliner les papilles, table qui devrait monter encore en température. Pro.

**Chef: Michael Simon**

*Second: Dimitri Féraud*

*Spécialités: carte renouvelée chaque semaine!*

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

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

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

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

*Terrasse. Parking. Petit déjeuner, salon de*

*thé, traiteur sur place ou à emporter,*

*événementiel (se renseigner). Groupes 120.*

*Restaurant ouvert du lundi au samedi de 11h*

*à 17h, et les jeudi vendredi et samedi soir.*

*RN7 lieu-dit Saint-Jaume*

**83340 LE LUC EN PROVENCE**

Tél.09.87.00.00.61

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

## MÉOUNES-LES-MONTRIEUX

## LA POËLE 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 régélande 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 volatil croustille et le jus vous fignole 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 cosue 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

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 cépes, crème truffée". Assiette creuse et chaude d'un délicieux mets, ya pas d'mais. Grosse raviole farcie de morceaux de cépes frais donnant une bonne mâche, et du foie gras frais partiellement fondu, se mêlant ainsi à la rondeur de la sauce crème. 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€. Bouim. J'y accole la formule du jour (16,90€ avec café) équipée ce midi d'un "suprême de poulet, pomme de terre grenaille" dodu comme celui d'une autruche. Courte sauce qui laque avec délicatesse. L'intérêt est dans son traitement "gastro": poêlé au beurre puis fini au four. Le goût et le croustillant, pan dans les dents mes poulets! 15/20. Beau dressage du dessert du jour: "ananas poêlé, miel et badiane". Tranche dorée du fruit sucré, parfum et saveurs qui emmènent ailleurs! Où ça? Chais pas mais j'y vais! 15/20. Equipe pour ainsi dire juvénile, joyeuse et sérieuse, salle ou cuisine. Ça rassure sur l'avenir de la restauration... et aussi sur le présent! Bref! Si moral et temps sont dans le gris, "La Bohème" de Fassi Emilien saura coloriser votre quotidien. Ça fait du bien.

**Chef: Emilien Fassi**

**Spécialités: cuisine de terroir et provençale**

**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

## LA MOTTE

## LA BOHÈME



**A EMPORTER**

A trainez 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

**SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX!**



**GUIDE LE BOUCHE A OREILLE**

## 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". Planche en bois et posé dessus, un petit bol qui tient au chaud, préparation adoucie avec pomme de terre et oignon frais. Ciboulette ciselée pour la photo. Miam. 14.5/20 et puis 3.5€ (j'vous jure). La suggestion du jour: "cuisse de canard confite" moutoise 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 cosy. 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 virgée 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

## RIBOUX

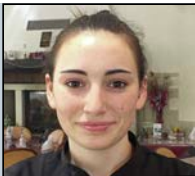
## LE BISTROT DE RIBOUX

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 même 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 riboussienne (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 Terraille 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 déosser le cholestérol! Un franc régal! 15/20 et



**STELIOS PATSOURIS**  
(COMMIS)  
**LA MARINE DES GOUDES**  
13 MARSEILLE



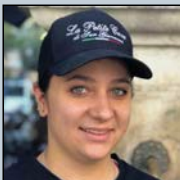
**MANON VIDÉ**  
(COMMIS)  
**AU VIEUX PRESSEIR**  
83 BRIGNOLES



**SABRINA PILLET**  
(COMMIS)  
**ESPRIT SUSHI**  
83 BRIGNOLES



**CÉLINE BIANCARELLI-LOPES**  
(PÂTISSERIE)  
**LE DIABLOTHYM**  
83 SIGNES



**ALISON BRONZI**  
(PÂTISSERIE)  
**LA PETITE CAVE**  
13 GÉMENOS



**ASSAN ATHOUMANI**  
(PLONGE)  
**LE PALAIS DU MAHARAJAH**  
13 MARSEILLE



**CHLOÉ BERTHET**  
(CHÉF DE PARTIE)  
**LE BISTROT DE LA GALINE**  
13 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE



**TAOUFIK ABDO**  
(PLONGE)  
**CÔTÉ MER LA BOUILLABAISSE**  
13 FONTVIEILLE



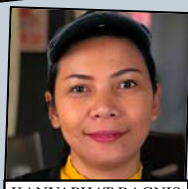
**MATEO PETIT**  
(COMMIS)  
**LE MONT SALVA**  
83 SIX-FOURS LE BRUSC



**NADIA OUNAS**  
(PLONGE)  
**LE BISTROT DE LA GALINE**  
13 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE



**DENIS LECONTE**  
(PLONGE)  
**LE MONT SALVA**  
83 SIX-FOURS LE BRUSC



**KANYAPHAT BAGNIS**  
(COMMIS)  
**ESPRIT SUSHI**  
83 BRIGNOLES

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 reléée par Madame la maire Suzanne Arnaud qui s'est battue pour ce projet de bistrot! Marcheurs, végétistes, 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 Faisse Longue

83105 RIBOUX

Tél.06.15.31.12.07

## ROCBARON

### LE PAPAREIL NT ΨΨ

Ici, tout le monde connaît Le Papareil. C'est un peu la vedette locale, ce que Raimu est à Toulon et la saucisse à Montbéliard. Le lundi, la quasi intégralité des restaurants est fermée à Rocbaron, mais lui non. Du coup il est plein, le bar-brasserie-restaurant. Et puis on vous y accueille avec des sourires de la dame à la caisse et des biceps du monsieur en salle. Le midi, des formules de 12€ à 16€ font le gros du boulot sinon c'est la carte, moins douce pour la Visa avec des entrées de 12,90€ à 18,90€, des linguines à 22,90€, un tataki de thon à 18,90€, des pâtes à 11,90€ et 7 viandes de 12,90€ (steak haché) à 21,90€ (entrecôte 400g). Menu 16€ siouplé! Avec "œuf dur et sa rouille" en entrée. Marrant et roboratif à souhait. Œuf mayo en pommade d'aïoli! Il donne envie de le manger ici le vendredi! 13/20. "Cabillaud sauce basilic/citron". Assiette pour bûcheron roumain qui n'aura plus faim. Et qui aime la sauce. Vaut mieux vue la marée. Une montagne de marée. Penchez l'assiette sur le côté et mesurez la hauteur. Elle peine à masquer les carences du pavé de poisson décongelé qui ne s'en sort toutefois pas trop mal. Trois garnitures, rien que ça. Purée extra, haricots verts poêlés au gras (bien), carottes à la crème. Et donc, beaucoup de sauce, trop.

13/20 pour la générosité. La belle surprise arrive avec le dessert. Déjà: du choix. Ensuite, j'ai failli pouffer au nez du serveur quand il m'a assuré que le "fondant au chocolat" était maison et fait ici. Faut pas me la faire Albert. Sauf que m'arrive une belle assiette comme à la carte, je vous rappelle que je déjeune sur un menu à 16€ avec café. Il n'est certes pas "fait minute" (il en faut au moins 7 ou 8) et est brûlant, mollo sur le micro-onde! Fort agréable, pas trop sucré et coulant. Ça change des fondants industriels au polystyrène qui vous font un remake de "alerte à Malibu" quand ils sont deux. Bravo chef! Et à sa direction! Et 14,5/20. Le petit noir ne vaut que 1,4€ mais cette même direction doit faire 600 cafés par kilo de café tant il est floteux et terne. WC "homme-femme" séparés si petits qu'on en ressort en marche arrière: impossible de s'y retourner sans frotter les ailerons aux murs, même ceux d'un demi de mêlée poussif. Une table "façon routier" par son côté générosité et où, si j'ai bien compris, on peut faire la fiesta et taquiner le karaoké quand les chippendales ou les danseuses brésiliennes se pointent la fraise. Renseignez-vous. Et gaffe si vous vous approchez trop près de votre secrétaire après avoir bouloté la rouille très aillée par pour les parisiens: prévoyez des bonbons à la menthe dans votre poche!

**Spécialités: menu à 16€ le midi**

**Accueil 14,5/20. Service 13/20. Rapport**

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

**14,5/20. Café Lavazza 1,4€ 11/20. Toilettes**

**14/20. Formules 12€, 14€ et 16€ midi**

**semaine. Carte. Terrasse. Parking. Soirées.**

ZAC de Fray-Redon

83136 ROCBARON

Tél.04.94.04.29.02

## SAINT-ZACHARIE

### LE MAS DES OLIVIERS 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 régaleront 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 pour Mauricette "beignets de fleurs de courgette frais à la ricotta et basilic". Trois grassouilles 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 détéri-cote une ronde de crustacés avec ses doigts boudinés aux bagues achetées à Gifi, légumes 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. Mïoum. 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 chez Tati. L'association de chocolat, 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 surrule 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 poule flambée au Garlaban. Pieds-paquets. Ravioli au fromage et bouillon de poule au pot. Agneau confit. 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. Climatatisation. 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 NT ΨΨ1/2

Salle claire impeccable pour laisser flâner ses sens face à la Grande Bleue, mais entre nous, c'est ballot de venir jusqu'ici pour ne pas se taper un petit gueleton sur la terrasse à un saut de grenouille cacochyme de la plage avec plein de mer juste devant et au loin, les Deux Frères. Mauricette en talons-aiguille pointure 47 s'é-tait mise sur son 31 mais au bout d'un moment, elle a dégainé ses tongs à fleurs de son sac à main. Enfin bon. Femme de tête, Marie Aiello a plus que réussi son pari avec elle-même: faire de l'endroit entièrement rénové en 2019 (ancien hôtel Lamy) un bel établissement équipé d'une restauration sérieuse, et ouvert à l'année mes petits bulots chéris. Le chaland peut même y pousser la rouille dans une des chambres confortables et élégantes au cas où il aurait un peu forcé sur le rosé. Bref! Suivant la saison, l'ardoise récite des plats soignés qui ne se prennent pas la tête entre les mains, faits pour passer un joli moment. Et n'allez pas croire qu'ils sont "faciles": ce qui paraît "facile" est parfois compliqué! Seiches à la provençale, tendre salade de poule sauce exotique, tartare avocat/crevisses et vierge exotique, bavette sauce champignons, magret sauce morilles et giroilles, moules de Tamaris, pavé de mérou frais rôti façon aioli, linguines jambon/gorgonzola et des quelques salades considérables comme la "Terre et Mer" qui, quand elle est passée à côté de moi pour une autre table, m'a fait de l'ombre. Bref! Ce jour, tarifs entre 15€ et 25€. La dame au chapeau vert commande avec l'accent sophistiqué de Gina Lollobrigida devant les micros à Cannes: "tartare de bœuf italien". Mozza, tomates séchées, pignons, parmesan, oignons rouges et pesto léger. On pige vite que les assiettes du chef Frédéric Cassabel, ce sont des assiettes façon "Monsieur Plus" tant elles débordent de générosité. Pas du genre cure thermique avec gigot de moustique sauce piquante ou poêlée de rotules de crevettes. Ici, on mange. Frites croustillantes, mélange de salade avec un tas de brocolis gourmandes. 14,5/20. Manger du poisson sur une plage n'est pas toujours la meilleure idée, sauf que mon "loup cuit au four" vaut le détour. D'autant que mes petits goujons mignons, la serveuse me propose de le dépiauter, ce que je n'ai pas refusé. Les restaurateurs proposant ce service de nos jours se comptent sur les doigts d'une nageoire. Bref! Avec, une ratatouille de rêve (la meilleure depuis bien longtemps), ainsi qu'une purée de pomme de terre montée au beurre. Le pesto sur la peau de l'oiseau est inutile à mon sens, ou alors faudrait le servir à part. Un franc régal à 15/20! Choix étendu de desserts, faut dire que l'après-midi en terrasse, c'est la ruée pour cause de salon de thé. Mon "finger moka" s'engloutit sans histoire, 14/20. Service en duo aussi juvénile qu'impliqué dont la fille de Marie, Cassandre Aiello. Du 1er petit déjeuner du matin au dernier mojito du



soir, le posé Benjamin Mouazé est fidèle au poste d'intendant général. Quand vous en aurez ras la montagne d'être déçus par la restauration balnéaire et ses tauliers cyniques qui pratiquent le tir aux pigeons, vous viendrez chez Marie Aiello. Une femme adorable et de caractère, et qui ne vous prend pas pour un gogo de touriste en goguette. Chez elle, seules les mouettes sont parfois en embuscade.

**Chef: Frédéric Cassabel**

**Spécialités: carte de saison et ardoise**  
**Accueil 14,5/20. Service 15/20. 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. Hors-saison ouvert 7j/7 le midi et le soir**  
**dès 15 personnes.**

164 rue Georges Lahaye  
 Plage de Saint-Elme  
 83500 LA SEYNE-SUR-MER  
 Tél.04.94.94.87.87

## LA RÉGALADE

NT

ΨΨ1/2 A EMPORTER

Avant septembre 2020 ça s'appelait Le Barto. Des nouveaux sont entrés dans les murs, bel outil de travail comme on dit, grand et clair, pas un resto Twingo. Terrasse agréable cachée de la route par une verdure entretenue par la ville, arbres et parasols. A un jet de brocoli et bigrement pratiques, le parking des Esplageolles et celui des boulistes. A un jet de topinambour, le port et son agitation. Maintenant que j'ai bien fait mon guide touristique, je fais le guide gastronomique. C'est mieux pour tout le monde. Sandrine et Sébastien Chamard ont jeté leurs économies et leur envie dans le projet, leur fils installé en cuisine est de l'épopée de La Régalade. En bonne brasserie, la carte propose un spectre large de salades, viandes, poissons, pâtes et des desserts faits ici aussi (oui monsieur, oui madame). Et un tas de formules pas bêtes quand on creuse, mais on s'y perd un peu. Bref! Je me suis envoyé un "aioli" dans les règles avec tout ce qu'il faut en rayon, en particulier des légumes en pleine forme. Faut dire aussi que Sébastien Chamard (le père), c'est son métier, les fruits et légumes: "Primeurs Services" à la Seyne. Du coup, haricots verts, chou-fleur, betterave, carotte, pomme de terre, artichaut violet copinent avec les moules, les bulots et le poisson! C'est la fête! La délicieuse pommade est à en perdre ses tongs: douce et finement ailée. 14,5/20 et 12,90€ pour la belle assiette! Un peu étonné du soin apporté ici à cette spécialité d'un rapport qualité/prix étonnant tandis qu'on vous refourgue souvent des légumes à la retraite et un poisson minable sous alibi d'un folklore provençal

malmené, j'ai donc poussé plus loin avec un dessert. Pour tout dire, j'en avais pas tellement envie, il fait encore très chaud. J'ai bien pensé rester figé dans l'analyse avec cet aioli parfait, à quoi bon risquer la déception? Sauf que voici "jardin de fruits de saison". Une base circulaire et dorée d'épaisse tartellette dense beurre/pâte d'amande, une crème vanillée ajustée et dessus, le fameux "jardin" avec fruits rouges frais: fraises, mûres, groseilles, framboises. J'ai un peu fait la gueule car le cassis n'était pas là. Mais noon, je rigooole! Bref! J'ai bouloté l'intégralité copieuse du petit chef-d'œuvre qui aurait tranquillisé place dans une vitrine de boutique spécialisée. Un poil tourneboulé par l'inattendu, voici un 15/20 à l'aise Blaise... pour 7€! Une adresse simple et à prix (très) doux, mais qui ne plaisante pas avec le gous. Dans ce centre-ville un peu minant culinairement parlant, je vous présente La Régalade la bien nommée avec la jeunesse aux fourneaux: il s'appelle Thomas Chamard et connaît son art malgré sa vingtaine de printemps à peine entamée. Qu'il en soit remercié.

**Chef: Thomas Chamard**

**Spécialités: aioli le vendredi. Salade de**  
**poulpe citron / ail. Dorade de Tamaris**  
**grillée, riz et légumes de saison. Daube de**  
**poulpe du chef. Souris d'agneau confite au**  
**miel et thym. Desserts maison: dôme**  
**chocolat et crème de mûre. Soupe de fruits**  
**frais, glace basilic.**

**Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport**  
**qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain**  
**14/20. Café Lavazza 1,5€ 10/20. Toilettes**  
**15/20. Formules de 9€ à 13€. Menu 25€ soir et**  
**week-end. Enfant 9€. Carte. Petit déjeuner**  
**dès 7h. Terrasse. Accueil groupes. Soirées:**  
**concert, karaoké... A emporter et livraison**  
**possible. Fermé dimanche.**

8 rue des Chantiers (place Ledru Rollin)  
 83500 LA SEYNE  
 Tél.04.94.94.81.90

## LA SAGNO

NT

Ψ

On trouve une tonne d'humanité dans la boutique, vieil édenté mal rasé en casquette et pilier de comptoir maigre comme un coucou qui trinquent en se foutant de Stéphane Lelièvre et du prix des chambres à plus de 1000€ pour milliardaires de son futur hôtel 5 étoiles dont cause Var-Matin ce matin. Fallait les voir se poiler. Aussi, une dame âgée courbée à 90° mais toujours coquette venue en bus jusqu'ici, elle entre en saluant tout le monde. Un VRP en pinard fait sa tournée du quartier sans s'arrêter de parler, sur le côté un beau gosse des années 80 vérifie son col de chemise toutes les 20 secondes dans le grand miroir, une starlette des années 60 en chemisier à paillettes de discothèque lui fait des risettes peu équivoques depuis son arrivée. Comme c'est vraiment pas grand, assiettes vides ou pleines mais à bout de bras la

serveuse déroule en slalom entre ce monde, sans oublier le petit mot gentil à chaque table, tandis que derrière la cuisinière ronchon et que le taulier un peu blasé sort les pizzas du four à bois en même temps qu'il fait causette en servant les pastagas, donc. Bref! La terrasse face au port est insupportable avec son flux incessant de bagnoles qui vous pollue les esgourdes. Point de vue gamelle, les pizzas ont l'air bien mais par Saint-Michel; qu'elles sont chères! De 14€ à 20€. Je sais: c'est toujours mieux qu'une mauvaise à 12€. Mais sont-elles bonnes? Allez savoir! Aussi, des salades, des viandes, des moules... et deux formules à 19€ et 22€. Dans celle à 19€ appelée "viande duo", on trouve deux brochettes de viandes, du genre dodues. Celle à l'agneau est de cuisson bleue et un peu duraille, suivant où se plante la canine. Probablement de l'épaule, pas agréable car pas assez grillée du dos, mais le peu de maigre est correct. La seconde brochette, c'est du bœuf. Une viande extra tendre, rarement vu ça sur une brochette. Je parie sur du cœur de rumsteck voire du filet de bœuf "qu'il fallait passer". Je ne vois pas d'autre explication. Rare. Les frites sont les banales incurvées décongelées cuites au mieux, le mesclun de salade verte en sachet ne donne pas envie. Je mets mon 13/20. Un choix d'une dizaine de desserts à la carte. Mais non. On m'impose "trois boules de glace". "Faut que je finisse le congèl" me dit la jusqu'alors adorable serveuse. Je comprends, j'admets plutôt. Rhum-raisisins et poire sont saturées de paillettes d'eau, le congélo a des ratés, mais faut pas gâcher. 9/20. Le café-verre "Lavazza" est vendu 2€. Cher pour un bar. La ville ne m'avait pas habitué à ce niveau de tarification bandolais. Enfin bon. Quand on lève le camp d'ici les amis, l'intégralité de l'assemblée, une huitaine de personnes au total à trinquer, vous salue de bon cœur comme si je revenais demain car nous étions devenus amis pour la vie. La Seyne-sur-Mer, comme un village. Ça nous change de la clientèle coincée de la politesse qui s'évite l'impératif exercice de mieux-vivre car elle se suppose au-dessus de la mêlée. Les mêmes inadaptés sociaux qui vous expliquent que les jeunes sont malpolis gnagnagna alors que du haut de leurs vies éteintes par l'absence d'illusion sur la nature humaine, ils ne s'abaissent plus à saluer l'assemblée lorsqu'ils fréquentent les restaurants de Sanary ou Bandol en marchand comme Louis XIV. Notez qu'ici le dab accueille tout le monde sans distinction vestimentaire ou d'apparence, saine attitude qui paraîtrait suspecte ailleurs. Rien que pour ça, on y go à La Sagno les amigos. Ça fait du bien.

**Spécialités: les gens**

**Accueil 16/20. Service 14/20. Rapport qualité**

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

**Lavazza 26 11/20. Toilettes pas vues.**

**Formules 19€ et 22€. Carte. Suggestions.**

**Enfant 7€. Terrasse. A l'année.**

10 quai Saturnin Fabre

83500 LA SEYNE-SUR-MER

Tél.04.94.06.75.99

## SIGNES

### LE DIABLOTHYM NT

ΨΥΨΥ

Lui, je vous le sers sur un plateau à Signes, mais il est en plein cœur de village face à la mairie, devant sa fontaine et son platane de 1750. Terrasse extra en saison, et dedans c'est chaleureux de la décoration avec même une salle séparée pour les comités privés. Accueil comme service sont un manifeste de la convivialité sincère et non feinte. Maintenant que je vous ai listé les lères perles du collier, je vous cause de la plus grosse: la cuisine. Et le cuisinier qui va avec, à l'œuvre dans sa cuisine ouverte. Mes petits lapins, avec Mauricette on s'est fait grâce à lui un repas d'un niveau rare. Ou la technique considérable s'efface pour le plaisir. Oui bon. Va vite falloir que j'explique, des mots, encore des mots, toujours des mots. Chaque quinzaine David Muller change sa carte, 3 entrées, 3 plats, 3 desserts. Bonus avec le comptoir des viandes pour les stricts carnassiers, elles viennent à pied et par trains entiers de chez le voisin Marcello, boucher qui connaît son boulot. La moderne dame au chapeau vert voulant afficher son urbanité à la terre tout entière choisit "poke bowl: sérieole crue marinée, riz sushi au vinaigre de riz noir, algue wakame, effeuillé d'avocat au citron vert, mayonnaise pourri et piment thai". Intitulé longuet, mais ce qui pourrait être une liste d'un tas de trucs empilés sans cohérence juste pour s'esbaudir le macaron devient ici coup de génie. Cherchez pas: 16.5/20. Et il ne s'agit pas d'un accident ni d'un cas isolé. La suite avec "lasagnes du chef, bœuf confit, concassées de tomates mijoté aux légumes, espuma de Mornay au Parmesan". Présentation qui ménage le suspens, attaqué à la cuillère à soupe par Mauricette. Ses yeux se sont éclairés comme si Brad Pitt passait sur le trottoir en face. Elle soupire "16/20". De mon côté mais juste en face d'elle "mi-cuit de thon rouge de ligne pané au gomasio marin (algues, sarrasin, sésame), pulpe de chou-fleur au curry, frites de polenta à l'encre, vierge de légumes, mangue, grenade et combawa". Comment peut-on aligner autant d'épices et de saveurs improbables avec autant d'à propos? Ça tient de la magie. 15.5/20. Dessert avec "pavlova au confit de fruits rouges épicés, crèmeux chocolat au lait et fèves de Tonka, chantilly, biscuit cacaoité, crème glacée vanille de Mr Paul". Un pavlova de pâtisserie boutique classiques et sans débordement mis en scène "à l'assiette". Encore un 16/20 grâce notamment à la crème glacée. Morgane Muller, secondés en salle par sa maman Antoinette. Et David Muller, 36 ans. Un type sain pas du genre à se froter le cornichon comme un roquet de chef télévisuel, un as de la créativité permanente, du "tout est possible" avec du bon sens et des doutes régulateurs. Passé chez Pic à Valence, Chabran à Pont de l'Isère, La Tour d'Argent et le Georges V à Paris, Japon, Italie... Ses partenaires locaux jouent le jeu du sérieux dont le boucher déjà cité, le domaine La Miquette et Beauisset, les formidables agrumes de Joëlle Etienne à

C'EST NOËLI ABONNEZ UN AMI: BULLETIN PAGE 97



La Crau... Précisions: formule du midi en semaine sont facturée 25€. J'vous jure. Bref! Si comme nous vous aimez découvrir des choses, voici du lourd dans la gamelle.

**Chef: David Muller**

**Pâtissière: Céline Biancarelli-Lopes**

**Spécialités: carte sur 15 jours/3 semaines.**

**Viandes françaises au poids.**

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

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

**Delta 1,8€ 15,5/20. Toilettas 15,5/20.**

**Formules 25€ midi semaine. Menu-carte 35€.**

**Enfant (-12ans) comme les grands 15€.**

**Viandes au poids. Terrasse ombragée sur la**

**place. Climatisation. Groupe 30. Hors saison**

**fermé mardi et mercredi. En saison se**

**renseigner.**

4 place Saint-Jean

83870 SIGNES

Tél.04.94.90.77.01

## SIX-FOURS

### LE CAP HORN

**NT**  $\Psi\Psi\Psi$

Fin d'été prolongé, le port du Brusac et les pointus des pêcheurs: ils ne sont plus beaucoup à jeter les filets. Encore moins que les restaurants sérieux sur le littoral, c'est vous dire. Le Cap Horn est de la courte liste. Arrivé en 2018, le couple Bablee a vite répondu à une attente qualitative du client au paradis des mouettes et des tongs. C'est que le genre brasserie voyez-vous amis lecteurs, c'est souvent pochette-surprise, un intitulé alibi pour justifier d'une prestation moyenne ou tout juste acceptable: tout ce que détestent Maryse et Ludovic Bablee. Leur chef est habile de la recette, il slalome entre plats simples comme l'aioli du vendredi, les moules gratinées, le tartare italien au couteau ou encore l'original burger. Et une cuisine aux idées poussées qui vous trottent dans le ciboulot après lecture, comme les "ravioles de langoustines, velouté de butternut à l'anis étoilé, bisque maison". Ou encore le "médaillon de queue lotte, caviar d'aubergine à la cardamome et crème à la citronnelle". Si ça vous met l'eau à la bouche, ne soyez pas inquiets, c'est normal. Sauf que contre vents et marée la contrariante Mauricette contourne le iodé en osant la suggestion "côte de bœuf sans os de 400g bio, sauce chanterelles". Avouez qu'à un mètre des rafiots, ça a de la gueule point de vue provoc! De la viande oui! Mais qu'elle soit bonne par Saint-Onglet! Elle est impec' mais refroidit vite, c'est la faute à manger dehors, on ne peut pas tout avoir. Epaisse comme le larfeuille du taulier de Bercy, joliment colorée du dos et rouge à cœur (saignante). Sauce à part, frites fraîches rustiques. Doigt péremptoire en l'air à la fin, la dame au chapeau vert commente: "32€ oui, soit 8€ les 100g comme le poisson". Imparable. 14,5/20 pour 32€. Pour moi: "dos de lieu noir, réduction d'agrumes

au miel, poêlée de légumes". Le pavé a de la tenue, poisson pas facile. Posé sur un lit de légumes en coupe paysanne et aux couleurs vives. J'annonce la couleur, à vous de trouver les légumes: jaune vif, rouge carmin, violet, peau vert foncé et chair vert clair. Suprême de pomelos comme une cerise sur le gâteau, jus clair formidable au fruité tonique. 15/20 et 19€. Spéciales dédicaces aux desserts avec un jeune pâtissier de métier. Il produit du sacrement gourmand modéré en sucre! Sur sa carte: "comme un vacherin", Mont-Blanc revisité, les inévitables profiteroles faites ici, ou encore le Paris-Brusc dont Mauricette s'étonne qu'il ne fût pas encore inventé. Voilà, c'est fait. Mon dessert est "Pavlova de saison" meringue en base, cœur coulis planqué par le dressage de la savoureuse Chantilly au mascarpone, quartiers de figues comme sur un sapin de Noël décoré, bâtonnets de meringue. Vous en voulez un peu? Trop taard! 15/20. Une brasserie oui, mais "de haute-goûture". Du café du matin au coquetille du soir, équipe toujours sympa! "Un super spot" comme dit Mauricette en maillot de bain des années 20 sur sa planche à voile des années 80!

**Chef: Wilfrid Corger**

**Pâtissier: Lucas Ferrari**

**Spécialités: cuisine et pâtisserie faite maison**

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

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

**14,5/20. Café Malongo 2€ 14,5/20. Toilettas**

**16/20. Plat du jour midi semaine. Vendredi**

**aioli complet 19€. Suggestions et carte.**

**Enfant (-12 ans) 10€. Bar avec salon. Groupe**

**30 en hiver (été se renseigner). Deux terrasses**

**vue port. Fermé le soir et mercredi hors-**

**saison. L'été et vacances scolaires d'hiver**

**ouvert 7j/7 midi et soir.**

44 quai Saint-Pierre

Le Brusac

83140 SIX-FOURS

Tél.04.94.74.92.51

### LE MONT SALVA

**NT**  $\Psi\Psi/12$  **A EMPORTER**

Lorsqu'avec Mauricette nous sommes entrés dans la spacieuse belle salle de restaurant aux tons de Provence, on s'est posé la même question. Que font tous ces gens ici en même temps que nous? Nous avions envie de croire que, planqué dans les bois comme l'est Le Mont Salva, nous étions les seuls initiés à connaître la précieuse adresse abritée du Mistral et du flux touristique. Mais non. Loin de là. En observant finement notre stress, le serveur s'empresse de nous installer au calme, c'est-à-dire dans la lumineuse petite véranda avec ses tables nappées, vue sur le jardin et les moineaux. Nous sommes vite rejoints par d'autres clients désirant du calme, eux aussi. Avec la dame au chapeau vert, on s'est abandonné à quelques gourmandises. Comme avec son "foie gras de canard



**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 Lanes **tous les dimanches**  
Le Bruscat **tous les jeudis**

maison, chutney d'abricot et ses toasts". Terrine parfumée presque à température ambiante (c'est mieux), j'ai même eu le droit d'y goûter! C'est pas souvent! 14.5/20. J'ai vite compris que ma permission de taper dans sa gamelle était un calcul pour à on tour, elle puisse pêcher un bout de mon "gravelax de saumon sauce curry/pomme". Gravelax ferme, la sauce au curry ne manque pas d'originalité même si elle érafle la saveur travaillée et délicate du poisson. 14.5/20. Et puis le moment phare du repas avec notre "poisson frais en croûte de sel 800 g à 1 kg suivant arrivage". Didier Soinard entreprend avec minutie la découpe de la croûte de sel, puis du musclé vertébré aquatique généralement ovipare et à respiration branchiale. Superbe chair fondante, incomparable cuisson. Manquait juste les bajoues. N'hésitez pas à les demander. Probablement ma cuisson préférée pour ce type de poisson. A noter que le contenu du caquelon de garnitures sort positivement des rails du commun avec délicieux fenouil aux épices légères et risotto crémeux de blé aux épices "très curry". 15/20. A force d'abus en tous genres et surtout alimentaires, nous faisons impasse sur les desserts. Et puis comme on était contents et que nos voisins aussi, on s'est mis à discuter comme lors d'un repas de famille avec des cousins qu'on ne voit pas souvent. On s'est même dit qu'un de ces jours on viendrait ensemble y manger une bouillabaisse. Le poisson est la spécialité de la maison. Bref! Si vous êtes parisiens et que vous avez envie d'une carte postale gravée dans le ciboulot qui vous change du métro, prenez jusqu'ici votre hélico comme Nicolas Hulot. Si vous êtes dans la région, foncez illi-co à vélo, en auto ou en bateau vous régaler chez Yolande Lisbonne et son fils Loïc. Une cuisine "grand public" bonne pour le moral et en plus mes petits bigorneaux, belle carte des vins et plateau de fromages à disposition des amateurs!

**Chef: Loïc Hilaire**

**Second: Yohan Chiappino**

**Spécialités: soupe de poissons du Brusc.**

**Bouillabaisse (sur commande). Poisson grillé**

**ou en croûte de sel. Chapon au four (suivant**

**arrivage). Langouste fraîche du Brusc. Seiche**

**au roux, tagliatelles. Daube de poule à**

**l'encre de seiche. Pieds et paquets. Côte de**

**bœuf à la cheminée (en saison). Plats**

**végétariens. Truffe en saison.**

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

**prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain individuel**

**14,5/20. Toilettes 15/20. Environnement**

**17/20. Formule 19€ midi semaine sauf**

**vendredi "menu aïoli" 26€. Menus 26€, 36€,**

**48€ et 54€. Menu bouillabaisse 60€. Carte.**

**Enfant 10€. Terrasse ombragée. Concert Jazz.**

**Café philo. Dîner dansant. Parking. Groupes**

**120.**

Chemin du Mont Salva Le Brusc

83140 SIX-FOURS

Tél.04.94.34.03.93

## LES SAVEURS DE LA COUDOU

**NT**

**ΨΨ**

**A EMPORTER**

Pas la moindre des surprises que d'observer la petite terrasse bien garnie de clients alors même qu'à un jet d'olive costaud, la vue mer et son lot de tables approximatives font comble en cette fin d'été. Un mélange de touristes qui cherchent le calme relatif, de locaux habitués à l'année, de copines qui veulent la paix pour discuter. Bref! Le soir entre 19h et 20h au service, c'est un peu la pagaille façon village gaulois. Gros succès de l'emporté avec clients bourrins en 4X4 qui laissent tourner le moteur 10 bonnes minutes pour avoir la clim' en partant, et scooter de la maison qui démarre en trombe pour aller livrer. Mais du coup, ça se carambole niveau fil d'attente et l'attable attendra, il est assis, il ne partira pas. Ils sont pourtant une si-xaine à œuvrer ardemment en cuisine et autour. Une jeunesse qui ne chôme pas. Le service se mélange parfois un poil les pinceaux, entre bruschetta à ceci et pizza à cela, c'est à vous les salades, oups désolé, ya pas d'mal etc. Rien de grave dans un tel endroit d'autant que le patinage dans la semoule est géré avec le sourire par le boss. Bref! Les pizzas sont étirées dans une formeuse automatique, bords et épaisseur réguliers. Ça flingue un peu l'idée d'artisanat mais ça nous permet de moins attendre et à la boutique de faire des tarifs très corrects grâce à l'économie d'échelle, allez voir sur Internet, on vous explique. Mauricette engage la conversation avec sa "pizza quattro formaggi": sauce tomate basique avec peu d'ail (tant mieux) et un peu de basilic. Mozza, gorgonzola, ricotta et parmigiano. Peu de trottoir, tant mieux une fois encore. Je ne le répèterais pas pour ma pizza qui souffre du même défaut: jolie cuisson des bords de la pâte mais dessous, elle n'est pas assez cuite, molle. Probablement les limites d'un four électrique. 14/20 et 12€. Ma "pizza Reggina" avec la même sauce tomate, jambon de bonne qualité tranché très fin, mozza, champignons frais trop émincés à en être transparent, un œuf. Pas mal du tout sinon la cuisson comme dit précédemment. 10,5€. Des tarifs très corrects et on ne vous assassine pas pour autant sur les boissons: 2€ le Perrier/rondelle en cannette, et 1,5€ le jus d'orange Tropicana. A force d'abus en tout genre cumulés, on a évité la carte des bières qui ravira l'amateur. Point de vue rigolade, un grand tableau en peinture du chef télévisuel Etchebest trône à côté de la porte des WC, façon icône virile je crains degun car je suis MOF. Faut bien rêver. Sur le site oueb de la maison, le rédacteur insiste sur les "produits locaux" utilisés. Comme tout le monde à tort et à travers, c'est pénible surtout que ça ne veut rien dire. Bref! Inutile de faire 150 kilomètres pour vous taper la spécialité italienne jusqu'ici, mais si vous êtes ou passez dans le coin, l'idée est loin d'être saugrenue pour éviter les sous-pizzas radines et approximatives qui pullulent dans le canton... comme partout ailleurs en zone urbaine. Bon rapport qualité/prix.

**Chef: Alexandre Ciottoli**

**Spécialités: pizza, pâtes fraîches, lasagnes sur commande.**

**Accueil 13/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14/20. Pas de pain. Cafè pas pris. Toilettes 14/20. Pizzas, bruschetta, pâtes fraîches, salades. Terrasse. Ouvert tous les soirs et du lundi au vendredi midi.**

**Livraison. A emporter.**

533 avenue du Cap Nègre

La Coudoulière

83140 SIX-FOURS

Tél.04.94.88.88.88

## RIVIERA III

ΨΥΨΥ

Lorsqu'on se permet de monter au front avec des plats aussi fameux et exotérés 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 archisalé 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 tatakï, tartare de courgette et pastèque, béarnaise à ma façon". Le tatakï s'étend à la carte des restaurants comme la caulperpe 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 frérot 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. Cafè**

**Malongo 2,16 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

## LE THORONET

### AU GRÉ DES SAISONS

NT

ΨΥΨΥ1/2

A EMPORTER

Céline Chery et Raphaël Strappazon se sont attelés à la tâche dès le 1er jour: le 22 février 2020. Ils étaient jeunes, ils étaient beaux. Enfin surtout la pétillante Céline à l'accueil. Lui, le gaillard à l'œuvre derrière la grande vitre de sa cuisine, on dirait que faudrait pas trop lui chercher des noises: un doux bourru! Un magnifique travail de couple dans l'ombre de leur discrétion, remettant le métier sur l'ouvrage au quotidien pour le plus grand plaisir des clients alentours heureux de la proximité de l'aubaine, et des autres aussi mais ils viennent de plus loin, parfois de très loin. Tu m'étonnes. Il n'est pas nécessaire d'être grand Clerc de la gamelle ou de chausser la loupe de Sherlock Holmes pour se laisser aller à l'épithète flatteuse. Seule Mauricette, grande prêtresse chamanique des fourneaux, se prend pour quelqu'un d'autre... mais on la reconnaît toujours! Bref! L'ardoise des idées avec 3 entrées et 3 plats, vit ici sur 15 jours et donc, mes petits rossignols mignons, pour vous c'est râpé avec celle-ci. Vous vivez autre chose, toujours cette cuisine d'idée bourgeoise qui écoute les grands classiques, adaptée à l'époque, plus enjoués. La dame au chapeau vert s'entiche du "foie gras de canard AOP

aux cèpes, brioche toastée". Elle aime quand la sobriété exemplaire contraste avec la rigueur des saveurs, le dosage pointu. Le cèpe se tient bien, extra. 16/20 et 14€. Bim, d'entrée. Je reste dans le coin-coin avec mes "rillettes de canard à ma façon, crème d'ail". Un bout de baguette gentiment grillée en deux tartines gourmandes, un petit pot dans lequel on trempouille comme au petit-déjeuner. Je m'en suis mis plein la boîte à outils, comme si j'avais faim. 15/20 et 13€. La saison de la chasse c'est maintenant: "tournedos de chevreuil rosé, cèpes français, salsifis rôtis au beurre moussoux, jus court sauvage". Mauricette ne se souvient plus d'avoir dégusté une viande aussi tendre, du beurre. D'autant que la sauce servie à part lui dresse les poils du bas du dos comme pour le concerto pour violon et orchestre de Beethoven, un gout considérable, et ce n'est pas du lapin. Faites ici dans les règles de l'art à l'ancienne, vous demanderez au chef ses trucs de briscard. 16/20. Si frais que le fameux poisson plat raide de fraîcheur faisait la brasse coulée hier encore: "pavé de turbot poché au lait, épices Soleil de Nice, pommes de terre grenailles, salicornes et chanterelles". Mélange terre et mer réussi, ça marche fort dans la balance des saveurs et des principes. 15/20. Un classique: le chef n'aime pas tellement s'atteler aux desserts. Lui il trempe le doigt, goute, rectifie. Or on ne trempe pas le doigt dans un tiramisù ou un riz au lait pour goûter. Ça ne se fait pas. Trois desserts à l'ardoise, Céline Chery est en charge du sucré! Un dressage à l'instant pour la "verrine Lemon Curd, chantilly maison, zest de citron vert". La crème citronnée est un délice d'équilibre sucré/acide, chantilly mascarponee. 7€ et 15/20. Mignonne terrasse ombragée planquée derrière, salle agrandie encore plus jolie, mais gaffe: passée la vingtaine de gourmands, faut se raboter les coudes. Céline Chery et Raphaël Strappazzon sont enfants du village. On dit pourtant que nul n'est prophète en son pays. Comme quoi, faut pas toujours écouter ce qu'on dit. Table désormais indispensable au panorama.

**Chef: Raphaël Strappazzon**

**Spécialités: ardoise du marché sur 15 jours**  
**Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité**  
**prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain individuel**  
**15/20. Café Richard bio 1,6€ 16,5/20.**

**Toilettes 16/20. Ardoise. Climatisation.**

**Terrasse au calme. Groupe 25 (hiver) été se**  
**renseigner. Soirées à thèmes. Grand parking**  
**gratuit devant le restaurant.**

12 place Louis Rainaud

(à côté de l'Office de Tourisme)

83340 LE THORONET

Tél.04.94.68.83.39 et 07.84.21.27.76

## TOULON

**KIA ORA**

**NT**

ΨΨ

Comme Sandra Agosta s'est promené un bon moment du côté des îles du Pacifique, il lui fallait impérativement voir le ciel du lieu où elle décidera de vivre. En même temps, elle aime Toulon et comme son concept de restauration réclamait impérativement l'urbanité, c'était plus simple vu que Sydney est trop loin. Alors elle s'installe sur une placette avec platanes au Mourillon, celle qui fait angle avec la rue Castillon et qui de fait, l'exonère d'un mur en face de sa mignonne boutique et l'autorise à voir le bleu du ciel. Vous pouvez y casser une graine en terrasse, du coup. Faudra juste un peu oublier ce que vous savez déjà sur la restauration traditionnelle avant d'entrer à Kia Ora. L'endroit de poche ne ressemble à aucun autre restaurant vu que la tonique trentenaire œuvre à l'assemblage de votre assiette derrière le comptoir. Un bout de banquette, quelques chaises, bien peu de tables mais vu que tout le monde mange en terrasse, je peux déployer mes ailerons en toute aisé. Point de vue alimentaire, des assiettes à 12€ et 14€ avec un tas de bricoles dedans. D'évidence, les idées de cuisine sont healthy. Ça veut dire "sain" dans la langue de Paul Scholes et David Bowie. On trouve dans le fourre-tout du végétarien et du vegan dont on se méfie un peu, sauf que Sandra Agosta joint l'utile à l'agréable en faisant sain et gourmand. Le challenge ne l'effraie pas: elle aime l'adrénaline de la compétition, elle œuvra un temps dans l'organisation d'événements et même dans le prêt à porter. Mais je m'éloigne du sujet. Ça jette un froid: aucun des 7 plats affichés n'est dispo ce jour. Bon. Juste "la formule brunch" à 22€ par personne avec des alternatives. Pour ma pomme, tranches de pain de mie toastées que j'ai préféré au pancakes, en sandwich avec cream cheese (genre Philadelphia), plaquage de cheddar moins fondu qu'il ne faudrait, tomates découpée en précision, oignons frits. Les tranches fines de pastrami, poitrine de bœuf en saumure généralement pimentée, complètent le tableau. 13/20. Attendez c'est pas fini. A côté dans la même assiette, les œufs brouillés sont de la proposition, mesclun avec vinaigrette asiatique. Je n'ai pas trouvé l'utilisation du sirop d'érable, que j'ai saucé avec du pain de mie dans mon élan, comme on dit au Canada. 13/20. Attendez, c'est toujours pas fini. Toujours dans la même assiette, le dessert Albert. Un smoothie gourmand peu sucré avec fruits rouges, jus de litchi, et des céréales comme pour le petit déjeuner sportif de votre arrière petit-fils. 13/20. Voilà. Ne me demandez pas d'explications rationnelles, j'ai pas tout compris: je m'attendais à payer 22€ et me suis retrouvé à 14€. Une adresse impeccable pour les copines vu que c'est cosy et healthy et qu'on y boulotte des smoothies mes jolis quiquis. Il n'est pas question ici de grande restauration qui se la pète, mais qui fait juste du bien par où ça passe. Et puis pour tout vous dire, on n'y ressent de bonnes ondes. C'est bon pour la santé,

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

**MEILLEUR SERVICE**



**AUDREY DURAND**  
**LA MARINE DES GOUDES**  
13 MARSEILLE



**CLAIRE LIVRAGHI**  
**LA MARINE DES GOUDES**  
13 MARSEILLE



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



**PRISCILLIA TOUELLE**  
**ESPRIT SUSHI**  
83 BRIGNOLES



**THEO GORLICH**  
**LA MARINE DES GOUDES**  
13 MARSEILLE



**HAKIM ARIFA**  
**GEORGE SAND**  
83 LA SEYNE-SUR-MER



**SELENA SEVIN**  
**L'ENTR'POTES**  
83 HYÈRES



**KOFFI BROU**  
**AU VIEUX PRESSEUR**  
83 BRIGNOLES



**STÉPHANE BRICE**  
**L'ESTABLE**  
83 GARÉOULT



**LOUIS POIL**  
**LES INCONTOURNABLES**  
04 MANOSQUE



**CASSANDRE AIELLO**  
**GEORGE SAND**  
83 LA SEYNE-SUR-MER



**RACHID ABBAS**  
**LE PALAIS DU MAHARAJAH**  
13 MARSEILLE



aussi, les bonnes ondes. Portez-vous bien comme tout le monde cause en ce moment!

**Chef: Sandra Agosta**

**Spécialités: brunch**

**Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 12/20. Café Henri Blanc 13/20. Toilettes 15/20.**

**Carte. Brunch. Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 15h. Terrasse.**

128 rue Auffan  
83000 TOULON  
Tél.06.63.11.43.92

## LA FEUILLE DE CHOU

NT

0

Endroit de charme exonéré du boucan des bagnoles, faut pas tellement chercher plus loin les raisons d'un succès en terrasse. Car si on reconnaît sans barguigner l'amabilité du service en duo et la compétence des cuisines, on regrette l'absence d'accueil (je suis resté planté un bon moment dehors) et la qualité des produits qui tirent vers le bas. A l'ardoise, rien ne dépasse les 18€. Deux suggestions du jour: gambas flambées au pastis à 18€ et une côte de bœuf grillée, giroldes... à 32€ de provenance UE (Union Européenne). Je leur ai préféré la "daurade grillée 300/400 g et sa ratatouille". Elle nage jusqu'à moi sur une énorme planche en bois. L'ensemble est joli, fait pour plaire aux mirettes. La dorade ne sent pas très bon. Ce n'est pas qu'elle a trainé la nageoire dans le frigo, mais sa provenance: élevage de Grèce ou Turquie sans le moindre doute. Point de vue alimentation du bétail, on sait bien que vu le prix d'achat très inférieur à ce qu'on trouve en élevage de France, ça ne peut pas sentir la rose non plus. Au bord de la mer et pourtant proche d'élevages de qualité (La Seyne) quel est l'intérêt de servir ce genre de produit au client? Pour info, prix d'achat pour le restaurateur: 2€ les dorades turques de ce calibre, les mêmes à 3€/4€ à la Seyne-sur-Mer. Enfin bon. Chair dure et grasse, suivant l'endroit où se pose la fourchette... mais cuisson réussie! La ratatouille rustique et faite ici, sans aubergine et beaucoup d'oignon. Du gras: tempura de carotte, de brocoli et de courgette. Idée sympa mais les tempuras réchauffées regorgent d'huile, comme du banal beignet. 10/20 pour l'ensemble et 17€ pour le plat. Sinon? Sinon il est dommage de flinguer une ambition de fait maison par une qualité de produit à ras les pâquerettes. La limite d'un genre qui s'aligne sur l'argus des tickets-resto le midi.

**Chef: fait ce qu'il peut avec ce qu'on lui refille**

**Spécialités: je sais pas**

**Accueil 11/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café Maurice 1,8€ 15,5/20. Toilettes 14,5/20. Formules 16,90€ et 19,90€ midi du lundi au vendredi. Ardoise/carte. Terrasse.**

**Fermeture se renseigner.**

15 rue de la Glacière  
83000 TOULON  
Tél.04.94.62.09.26 et 06.23.75.76.68

## LE COMPTOIR DE LA FONTAINE

NT

Ψ1/2

Adresse reprise en main en février 2020 et sise dans un croquignolet petit carré de jeu à un jet d'olive de l'Opéra, la placette Dame Sibille essentiellement consacrée à la restauration et sa huitaine de restaurants au coude à coude. Comptoir astiqué comme un sou neuf, des travaux utiles, ceux des toilettes sont bienvenus. La dame est d'une jovialité presque naturelle, à l'aise et tout sourire. En lisant l'ardoise, on pige vite des trucs un peu minants. Je ne prendrais pas le carpaccio de bœuf à 8€, ni les filets de rougets sauce à l'orange, ni le filet de St-Pierre au figatelli à 18€ pour des raisons que les cuisiniers connaissent mieux que moi. J'ai fait le sympha en optant pour les "moules gratinées X 6". Je me suis régalé: pas huileuses et sorties du four, goûteuses. Avec un modeux sésame sur le dos mais ça passe. Et surtout pas trop aillées. Très bien! 14,5/20 pour 8€. Moins d'à propos avec "bocconcini de volaille chèvre/chorizo". Un loupé pas bien méchant, mais loupé quand même. Le problème du fait maison non maîtrisé. Une dodine de volaille trop cuite qui colle aux râtiches, chargée en herbes de Provence. Dedans en l'ouvrant j'ai cherché le gourmand, jamais il ne vint c'était pas marrant. Une fine rondelle de chorizo, un peu de chèvre desséché par la cuisson. La sauce tente de rattraper par la lubrification. Frites fraîches d'office imposées sans autre choix proposé, trop molles et barbouillées de paprika, le chichi-panpan de poudre orange qui pollue les assiettes. On devrait interdire par décret ce truc. Salade verte avec rondelles de tomate et concombre... 11/20 et 13€. J'ai vu la salade César passer, du genre déstructurée sans croûtons mais avec du melon, et du chichi-panpan orange pour faire joli, encore. Misère. Alors bon, ça nous ferait plaisir de vous envoyer manger auprès de la fontaine du Comptoir de La Fontaine chez ce couple! Adresse volontaire, aucune malhonnêteté mais juste maladroite. Encore qu'elle succombe au pénible principe de ne pas présenter de carte des boissons pour en connaître les tarifs afin de commander en toute quiétude. Pourquoi pas boulotter un bout ici si ça vous chante, mais nous on trouve la prestation un peu courte.

**Chef: Stéphane Israel**

**Spécialités: chichi-panpan orange**

**Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Formules moules. Ardoise. Terrasse ombragée. Ouvert midi semaine et vendredi et samedi soirs. Fermé dimanche.**

5 rue Larmodieu  
83000 TOULON  
Tél.07.81.32.08.06



## 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 faïnèants remplacent la poêle des appliqués et qui refoarguent 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 poupe 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 quinquagénaire qui a fait les belles heures de la "Brasserie des Îles" (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'habitueés, 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 1,56 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

## CHEZ LE BRASSEUR

NT

0

Collé au nouvel hôtel OKKO qui fait coin place de la Liberté. Le concept pioche dans la concurrence habituellement posée en zone commerciale, excentrée du centre-ville. Il transpire les codes de bouffe de franchise. Un tiers de Aux 3 Brasseurs, un tiers de Buffalo-Grill, un tiers de Brasserie Kanterbrau et un tiers de Hippopotamus. Oui je sais, ça fait 4 tiers, on va pas chipoter. Sinon l'accueil et le service formidable, la boutique a chopé tous les défauts des autres en prenant soin d'apposer un coup de patte personnel, une signature. En l'occurrence le pain, un pain mou de type complet ascendant étouffe-chrétien bien pratique pour le comptable: le client en mange moins. Et ils sont nombreux, les clients de ce midi. La carte propose un tas de trucs, pardon je n'ai pas tellement envie d'entrer dans le détail, vous irez voir la carte sur le site internet de "Chez Le Brasseur". Les tarifs sont élevés: camembert au four à 16,50€ (bing), les ribs sauce barbecue à 21,90€ (hurg), aucun burger sous les 15,20€, l'entrée la moins chère est le petit st-Marcellin chaud à 9,50€ et ça monte à 19,90€ pour un carpaccio de bœuf (paf) etc. On pourra toujours me dire qu'un plat est trop cher quand il est mauvais. Tant qu'on a pas mangé, on peut pas dire. Je peux donc dire que le "suprême de poulet fermier" me fait regretter de ne pas avoir cédé à l'appel de la choucroute. Le plat m'arrive en deux minutes. On pige vite à l'œil et juste après en bouche que le pauvre volatile de piètre qualité est précuté depuis un bon moment. Archi-précuté même. Forcément, chair sèche qui colle aux ratiches. En plus, la maison pense faire plaisir avec deux suprêmes dans mon assiette! Double peine. Je laisse plus de la moitié sur le bord de la route sans que ça n'émeuve personne. Garniture? J'ai choisi le chou de la choucroute, pour voir. Il est croquant et au naturel avec ventreéche détaillée très finement. Chou qui a su me rincer de la calamiteuse viande. C'est pas comme les frites demandées pour voir (aussi), 2€ de supplément pour de la mauvaise friture décongelée, la fameuse incurvée. Dois-je faire un commentaire sur la béarnaise industrielle? La béarnaise dans un restaurant, surtout de cette ampleur, c'est tout simplement impossible. Du minute sinon rien. Bref! 8/20 pour le plat facturé 15,90€. Café parfait, le rare Folliet qu'on plus souvent en bas des pistes de ski. Mention spéciale pour le service, en particulier celui de la jeune femme

blonde au sourire greffé, pas ce rictus crispé de robot aseptisé qui donne envie de pleurer. A ma question, son minois s'éclaircit encore plus, comme un soleil: "j'aime beaucoup mon métier". Combien de temps?

**Chef: allez savoir!**

**Spécialités: plein**

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

**prix 9/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café**

**Folliet 2,16 15/20. Toilettes étages 14,5/20.**

**Formules 14,90€ et 19,90€ midi semaine.**

**Menu 27,90€. Carte. Enfant 9,5€. Terrasse.**

**Ouvert 7j7 midi et soir.**

20 rue Peiresc

83000 TOULON

Tél.04.94.09.62.39

## TOURVES

### LE BOUILLON DES GOURMETS

ΨΨΨΨ1/2 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 rougets aux légumes croquants, foie gras mi-cuit aux échalotes caramélisées, gambas gratinées aioli, dos de lieu noir au risotto de céleri, St-Jacques au lard et crémeux de panais, poule et panisses, volaille de Challans aux girolles, carré d'agneau en croûte d'herbes, filet de bœuf Wellington et les desserts fait ici comme ce jour crémeux chocolat, craquelin praliné et cerises Amarena. Chaque midi, une formule à 16€. Une aubaine, autant vous dire que les initiés se frottent les mains en entrant et la panse en sortant. Dans une salle comble joliment éclairée, nous étions quelques-uns à entretenir une relation poussée avec la carte pensée à prix doux. Le "velouté de cèpes, œuf poché et chips de lard" entre dans le vif du sujet dès la 1ère cuillère et sans préliminaire. Que c'est bon! Moulin à poivre et fleur de sel sur table inutiles: ajusté au cordeau! 15,5/20 et 10€. Deux suggestions du jour: filet de bœuf Rossini à 23€ et "pigeon rôti, cuisses confites, pois gourmands". Flans dodus et avec les doigts, c'est du velours de suçoter les cuisses. Délicieuse purée, gourmands pois gourmands cuisinés avec oignons et ventrèche. Un 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 can-

tonal et au verre. Une vraie table et pas de la gnognote balnéaire pour gogos en goguette. Au final la douloureuse n'a jamais aussi mal porté son nom! Fermé le soir pour le moment (aïe), mais ça devrait évoluer, renseignez-vous! Ouvrir table dans un endroit aussi improbable est le symbole de l'optimisme, et ferait sourire les as du marketing. Sauf qu'on sait bien que les graines de talent poussent partout! La preuve!

**Chefs: Laurine Galizzi et Dan Colin**

**Spécialités: carte de saison et du marché**

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

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

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

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

**Suggestions. Traiteur. Terrasse. Boutique.**

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

**devant le restaurant. Ouvert le midi du lundi**

**au 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

## TOURTOUR

### LES CHÊNES VERTS

NT

ΨΨΨΨ1/2

Mes petits lapins adorés: pas de méprise! L'aigle de Tourtour plane toujours au dessus de la mûlée et mérite toujours ses 5 chandeliers! Mais alors pourquoi la note de 4,5 chandeliers là, juste au-dessus? C'est juste pour réveiller le lecteur fainéant qui à force d'habitude de voir les 5 chandeliers de Paul Bajade, ne prend même plus le temps de lire la critique! On sait bien comment vous faites depuis que vous avez Facebook et Instagram et Twitter! Vous allez toujours trop vite! Du coup en lisant, on voit vite que je m'y suis encore et comme toujours, régale. Le chef n'a vraiment rien perdu de sa gamelle et je me suis mis de la finesse plein le godet! N'en déplaie aux guides comme le Gault et Millau qui notent sans y avoir mangé, et surtout le Guide Rouge qui préfère les étoiles modeux qui cuisinent des gigots de musaraigne embrochés sur des cure-dents et fréquentent des soirées branchées. Nous, on préfère les laborieux doués aux fourneaux et pas devant la caméra. Bref! Toujours le remarquable menu-truffes "mélano" à 155€ que je conseille d'oser une fois dans sa vie pour la voir autrement. Un avant et un après, comme on dit. Aussi le menu du chef en 6 services. Je connais l'œuf Toupinel par cœur, alors direction "le foie gras truffé et galette de pois-chiche poivré" d'une flambeante austérité est un délice à 17/20, la "fraicheur de fleurs de courgettes homardine, pêche et noisettes" a exactement le répondant qu'on attend en le lisant, belles couleurs en technicolor et 17/20 encore. La "roulade de volaille au vinaigre de grenache, risotto au safran du Haut-Var" on la sent venir de loin quand on a le tarin aiguisé. Dire que je me



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



JEAN-PHILIPPE "FIX" SCARONE  
(CHEF DE PARTIE)  
**LE CAP HORN**  
83 LE BRUSC SIX-FOURS



ERLIE SUSANTI  
(PLONGE)  
**RESTAURANT L'AUTREFOIS**  
13 SALON-DE-PROVENCE



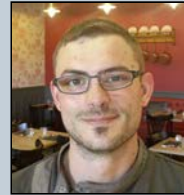
LAURENT CASSIER  
(CHEF DE PARTIE)  
**LA FARIGOULE**  
83 LE CASTELLET



CAROLANE GORAIN  
(CHEF DE PARTIE)  
**LE 80**  
83 BRIGNOLES



PAULINE SAINT-MARTIN  
(COMMIS)  
**LA REMISE**  
83 BESSE-SUR-ISSOLE



JORDAN DUPUIS  
(PÂTISSERIE)  
**RESTAURANT L'AUTREFOIS**  
13 SALON-DE-PROVENCE



KRISTOF

suis surtout régala du risotto cuisiné avec un tel safran d'une telle explosivité serait exagéré car la volaille ne bat pas de l'aile. Le safran formidable vous change du safran de contrebande habituel. "Ouai mais c'est trop cher" qui disent les nazes de la casserole médiocre. "Ouai mais c'est pas bon ton truc orange" qui dit le cobaye. 16/20. Créatif, "la Pomme de Pin". Framboises, cassis, menthe, meringue en pétales et un cœur façon nougat glacé qui m'enchantent le palais, fruité et sucre tout en retenue. 16/20. "Petites douceurs, fruits et chocolats", qu'on picore quand on a encore un peu de place dans le caisson, mignardises maison évidemment. Voilà pour le menu à 59€ mes agneaux. Rendons grâce à l'indémontable cuisine de Paul Bajade et le service précis comme une cuisson de langoustine de William Dourens, un as de la salle. Notre adresse "tuber mélasporum" préférée. Un "maitre-étalon" de la chose, refuge des connaisseurs depuis quelque chose comme 40 ans. Chambres simples bien pratiques si vous envisagez de taquiner dru le flacon.

**Chef: Paul Bajade**

**Spécialités: truffe du pays en feuilleté. Ris de veau aux cépes. Fricassée de homard sauce corail. Emincé 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.**  
**Accueil 17/20. Service 18/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 17/20. Pain maison 15,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Vin rouge Domaine des Crostes cuvée Prestige 2017 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

## LA VALETTE-DU-VAR

### AU PETIT NOUVEAU

**NT**

ΨΨ1/2

**A EMPORTER**

Faut pas croire ce qu'on raconte: les OVNI existent! J'en connais un, un jour de fin 2019 il s'est posé à bord de son engin spatial au centre-village de La Valette-du-Var. D'ailleurs la soucoupe passait tout juste entre les acacias de la jolie placette formée par les rue Danton et Gambetta. Le but de Matthieu Albertini? S'y établir et en faire son univers. Alors il en est sorti avec son tablier de cuisinier, ses couteaux de boucher et ceux pour épousser aussi. Comme si de rien n'était, il s'est mis illico à cuisiner comme pour les copains mais pour tout le monde. Une bonne chose pour le gourmand en quête de sensations fortes et de sentiments. La trentaine bien entamée, ce licencié en biologie et guitariste émérite aime son métier de cuisinier. Et le

partage. Et manger lui aussi. Alors il fait pour les autres ce qu'il rêvait de trouver dans un restaurant: une cuisine simple et vivante, joyeuse. Légumes frais du moment, des champignons quand c'est la saison, livrés dans des cagettes visibles en salle vu que la boutique n'est pas le Louis XV à Monaco. En ce moment, potimarron, sanguins, et patates Monalisa mais elles, c'est toute l'année. Et point de vue protéine animale, casting hollywoodien! L'espiègle Mauricette, celle qui aime afficher sa provocation naturelle, demande au serveur s'il est possible d'avoir un gigot de moustique cuit à la vapeur accompagné de petits pois cuits dans l'eau d'Evian. Le sympathique serveur n'est pas tombé dans le panneau! Ardoise sous le pif, on cède tous deux à la "viande de qualité" proposée au poids, oui, c'est ça: comme le poisson mais pêché moins profond. Au poids, preuve que la viande est débitée à la minute comme chez le boucher. Voici 250 grammes d'"onglet Angus irlandais" (8€/100g) et 300 grammes de "cochon noir de Bigorre" (7€/100g) livrés sur des planches et en belle compagnie: frites fraîches maîtrisées qui croustillent, salade verte (pas du sachet) dans un bol avec oignons rouges et surtout mes zouzous, une poêlée de sanguins du matin ail/persil qui vous chatouille costaud la girofle. Les viandes dans leurs caractéristiques, sont ce qui se fait de mieux dans les bestiaux respectifs. Arrosee à la cuillère dans la poêle avec beurre de thym, le gras doré du porc, c'est de la moelle. 15/20 les deux. Si comme nous ça vous gonfle de boire des bouteilles surtarifées au restaurant, vous apprécierez la politique "droit de bouchon" de Matthieu Albertini. Il vous dégage une colle' de flacons à prix doux, comme notre Crozes-Hermitage à 30€. Imbattable. Et impeccable avec "l'assiette de 5 fromages" partagée avec Mauricette qui était aux anges sous son chapeau fleuri, fromages dans la lignée des produits de qualité voulus. Alors voilà, c'était super. Un type adorable tatoué de convictions dans son métier de nourisseur professionnel, qui ne joue pas les cadors de la gamelle, ne fait pas le malin, ne cherche pas à faire compliqué quand c'est simple. Un vrai bistrot de cuisinier gourmand avec des gros morceaux de sincérité dedans. Travail artisanal d'une autre époque mais à profiter au présent.

**Chef: Matthieu Albertini**

**Spécialités: Saumon fumé maison. Cœur de canard en persillade. Morteau, sauce truffe/asperge. Travers de porc flambé. Tomawak et entrecôte Holstein. Viandes de races au poids.**

**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 14/20. Pain 15,5/20. Café Malongo 1,5€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Vin rouge Brunel de La Gardine Crozes-Hermitage 2020 30€ 15,5/20. Entrées dès 7€. Plats dès 14,5€. Terrasse ombragée à l'année. Groupes 30 été comme hiver. Privatisation possible. Fermé dimanche soir et lundi. Parkings gratuits. Réservez prudemment.**

12 rue Danton  
 83160 LA-VALETTE-DU-VAR  
 Tél.04.94.48.59.79



## CADENET

### LES L DU MOULIN NT ΨΨΨΨ

Sous une devanture presque anonyme de ruelle postée à un jet d'olive de la place principale du village niche la douce planque. On y trouve un Cyril Lapeyre évadé d'une cage dorée de chef exécutif depuis fin 2019, après 20 ans de loyauté à la Bastide de Capelongue à Bonnieux. Avec Marilena Lapeyre, ils ont choisi l'aventure d'un petit libre chez eux plutôt qu'un grand qui ne l'est pas tellement chez les autres. Mes petits pioupioups, j'ai fait à leur table un des repas les plus abouti de l'année, j'en suis encore tout tourneboulé, le regard gazeux et l'estomac au paradis. Le menu des midis en semaine (21€ et sa formule à 18€) fait carton plein avec les locaux malins abonnés revenus après la saison estivale. Le grand saut gustatif avec le menu-carte à 39€ : il vaut qu'on vienne de loin pour se taper les recettes formidables du pistolero du fumet et de la sauce qu'est ce grand chef. On y pêche une entrée de l'artiste "quenelles de truite saumonée onctueuses, œufs de truite et poireau vinaigrette, une bisque à la Sarriette". Odeurs et saveurs affirmées vous sautent au grain dès le 1er coup de fourchette, rondeur nerveuse, oui c'est possible : 16/20. Même registre funambulesque avec "pièce de veau juste saisie, panais au four, jus de veau acidulé au pamplemousse, purée de céleri relevé à la réglisse". Voilà la différence entre les empileurs de saveurs et les Mozart du dosage. Magique, lisible, distinct. Le chef déroule, souvent seul en cuisine. Une performance vu le niveau quand les foules affamées et connaisseuses se bousculent au portillon. Bref ! Un gourmand 16/20 encore. Il est parfait, le "sirtaki aux raisins de Corinthe, raisin Muscat comme une soupe, sorbet raisin au Muscat de Beaumes de Venise". De la croustille avec les sirtaki comme deux sacristains aplatis au raisin servis à part, jus fruité avec grains de muscat dans un bain de midi, un peu de sucre et d'alcool... Le souci du détail n'alourdît pas et au contraire même, ajoute de l'entrain à l'idée à 15,5/20. Service en duo féminin mené par Marilena Lapeyre qui a un peu de mal à cacher sa fierté d'amener les assiettes de son mari de chef. Belle

terrasse ombragée en été, belle salle claire d'un ancien moulin à huile aux sobres arcades. Et plus discrète, une salle où les flacons de connaisseurs tapissent les murs en vous faisant de l'œil : Cyril Lapeyre partage sa passion pour une sélection déclinée en 50cl, et parfois au verre dans la même logique tarifaire des menus sagement facturés du restaurant. Bref ! Maison douce et brillante, cuisine riche d'une formidable tradition culinaire non corsetée de conservatisme, à l'écoute du temps et du plaisir de ses veinards de clients. J'en suis, et vous ça ne devrait pas tarder.

**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 avec mignardises 2,5€ 14,5/20.**

**Toilettes 15/20. Formule 18€ et menu 21€ sauf**

**week-end et jours fériés. Menu-carte 39€.**

**Enfant 12€ (-12 ans). Groupes 35. Terrasse**

**ombragée en saison. Deux salles. Parking**

**aisé dans le village. Fermé mercredi journée**

**et jeudi midi.**

4 rue Viala

84160 CADENET

Tél.04.90.77.68.27

## CAUMONT-SUR-DURANCE

### LA VÉRANDA NT 0

La seule boutique ouverte à l'heure où j'y suis tombé. Pas de pot pour tout le monde, eux et moi. Pas sûr que j'y serais entré si j'avais eu le choix. Une terrasse sur la place, un bar total avec piliers qui tangent avec le roulis, Ricard au mètre 15€, NRJ Hits à la télé, bières pressions ou bouteilles, babyfoot. La dame déroule aimablement, je l'ai senti étonnée de ma dégaîne de parisien en goguette. Le monsieur lui, j'ai bien pigé qu'il me supposait inspecteur URSSAF ou de l'hygiène, il n'était pas tranquille. Moi non plus : j'aime pas qu'on me regarde dans le dos quand je mange. Garé au parking voisin, j'arrive côté opposé à la rue et ne vois pas les prix sur l'ardoise de ce qu'on y mange. On m'annonce oralement un magret à 17€. Non merci. J'ai forcément dit oui au menu du jour avec, "assiette de charcuterie". De la basse qualité prétranchée en sachet avec chorizo, saucisson, coppa et un jambon cru lui, un peu au-dessus. Le pain est bien, c'est toujours ça de pris. 8/20. La "brochette de bœuf" généreuse est amenée avec du blé bouilli. Pas salé, hospitalier au sens de plat d'hôpital pour régime forcé C'est quand même insensé cette fainéantise à l'ouvrage quand on ne propose qu'un seul plat à manger. Un peu de gras et de sel pour faire croire qu'on aime le travail soigné et faire plaisir à l'affamé n'est pourtant pas compliqué. Comme pour sauver le désastre mais non prévu dans l'énoncé de la serveuse, une sauce crémeuse gélifiée aux champignons de Paris tente de faire lubrifiant. Pour la viande : 11/20. J'évite

la possibilité de desserts pour "assiette de fromage". Quelques feuilles de salades badigeonnées de vinaigre balsamique (pouah), une tranchette de Caprice des Dieux, et des bâtonnets de Gouda rose fluo, peut-être à la tomate, allez savoir. Comment peut-on fourguer une assiette de la sorte au cœur d'un terroir aussi riche? 7/20. J'ai parié intérieurement que ce menu dont j'ignorais le prix valait 12€ ou 13€. Il est vendu 16€, ce qui n'est pas considérable non plus, encore que: ça dépend ce qu'il y a dedans. Bon allez, j'arrête de charger la mule. Un bar avant tout, où l'on mange très accessoirement. Pour une bière, un pastis, pour parler chasse avé les collègues, faire un baby-foot ou fumer une clope en terrasse devant un petit noir.

**Chef: allez savoir!**

**Spécialités: pastis au mètre**

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

**prix 10/20. Cadre 13/20. Pain 14,5/20. Café**

**pas pris. Toilettes 14,5/20. Menu 16€.**

**Suggestions orales. Magret 17€ ouvert le midi**

**du lundi au samedi. Bar. Terrasse. Parking.**

1 place Jean Jaurès

84510 CAUMONT-SUR-DURANCE

Tél.04.65.87.23.55

## CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

### LA MAISON DE CELOU

ψψψψ

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 jardinet 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 crèmeux, 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 Taggiache". 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 a parfois les loupes 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

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: ΔE<sub>th</sub>=meau·cp(cau)·ΔT. J'me comprends. Trêve de considérations 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



EN TOUTE  
CONFIANCE,  
QUE ME  
RECOMMANDEZ  
VOUS ?

DE CHANGER DE  
RESTAURANT,  
MONSIEUR...

Menu

KRISTOF



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 ou 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

## L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

### AUX COCOTTES

**NT**  $\Psi_{1/2}$

Ça ressemble à ces adresses qu'on file parfois à ses amis, on ne prend pas de risque car malgré quelques défauts, la boutique reste simple et plutôt bonne. L'Isle sur la Sorgue, Vaucluse. Haut lieu de la brocante à l'année et du tourisme dès le printemps. Pour ce qui est des restaurants dans la ville, pas de quoi s'affoler l'asperge à quelques rares exceptions vu que les tarifs des bailleurs de fonds de commerce n'y vont pas avec le dos de la cuillère point de vue argus. Ah bah oui monsieur le cuisinier. Si c'est trop cher pour toi ici, t'as qu'à trimballer ta toque et tes couteaux à Plougastel ou à Saint-Quentin-sur-Charente. Bref! Après avoir pris en photo les roues à aubes moussues et les canards qui font du striptease contre un bout de pain, faudra vous faufiler entre les boutiques en tuant quelques moustiques, on y arrive au bout d'un moment, au fond à droite, tout au fond, le long d'un bras de la Sorgue, mon dieu chéri comme c'est roomantiiique: voici "Aux Cocottes". Vous l'avez bien mérité, vous pouvez maintenant vous assoir. Terrasse au bord de l'eau ombragée l'été, joli salle chaleureuse quand la météo fait la tronche. Accueil tout en gentillesse et féminité. Pas de cuisine sophistiquée, tout est écrit sur le set de table. Des tapas à 6€, 7€ et 8€, des salades de 13€ à 16€, des plats bistros de 13€ à 16€, fromage ou desserts à 6€. Une formule du midi en semaine à 16€ pour ceux qui bossent dans le coin et menu à 23€ pour les autres moins radins. Pour cause d'emplètes plein la brouette, Mauricette est un peu fatiguée, la pauvre. Pour se requinquer le magret, elle opte pour "la grande salade complète Biquette" à 14€. Pas la 8ème merveille du monde, mais le fromage fondu sur toast est agréable, le jambon chiffonné fait son boulot, la salade verte est fraîche avec un tas de bricoles légumières. Seules les olives noires sont décevantes. 13/20. Puisque je n'ai rien dépensé dans les magasins (moi) je vise le "menu Cocottes" à 23€. Agréable "friture de la mer" avec calamar, seiche, crevette, encornets. Ensemble gras ce qu'il faut aux textures variables, "ça passe crème" comme causent les jeunes. La sauce aide bien. 13/20. Suit "le tartare de bœuf au couteau 180g". Sous-titré "Bœuf charolais assaisonné par la chef". Je demande si je peux m'occuper de l'assaisonnement moi-même. Le service argumente: "personne ne s'est jamais plaint". Effectivement: assemblage bien fait, mais ceux qui aiment le piquant seront frustrés. Frites fraîches bien jouées: 14/20. Dessert du jour qu'on m'a demandé de réserver lors de la commande histoire d'éviter les délais. On connaît la véritable raison! Cette "tarte Tatin" n'est pas faite ici, mais n'a pas à rougir des joues. 13/20. Bilan? Quitte à vous faire empaler le CODEVI dans un restaurant à l'Isle-sur-la-Sorgue, autant viser celui-ci. Le duo mère-fille (semble-t'il) est sympa comme tout et ne pratique pas une tarification honteuse. Faut prendre, ils sont peu



**LIONEL BORELLO**  
**RESTAURANT DES MAURES**  
83 COLLOBRIÈRES



**SABINE BACQUEY**  
**LE MONT SALVA**  
83 SIX-FOURS LE BRUSC



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



**MARIE PARMENTIER**  
**LA REMISE**  
83 BESSE-SUR-ISSOLE



**RICHARD BALON**  
**AU PETIT NOUVEAU**  
83 LA VALETTE-DU-VAR



**NICOLAS BERTHEZENE**  
**LE MONT SALVA**  
83 SIX-FOURS LE BRUSC



**JULIE DEFOND**  
**LE 80**  
83 BRIGNOLES



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



**BENOIT DETAILLE**  
**LE CAP HORN**  
83 SIX-FOURS LE BRUSC



**LOÏC FONTAINE**  
**LE CAP HORN**  
83 LE BRUSC SIX-FOURS



**SONIA ACCERA**  
**BERTONI RESTAURANT**  
13 MARSEILLE

nombreux dans le coin.

**Spécialités: terrasse et sourires**  
**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité**  
**prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café**  
**14/20. Toilettés pas vues. Formule 16€ midi**  
**semaine. Menu 23€. Carte. Enfant 10€.**  
**Terrasse en saison. Ouvert le midi et samedi**  
**et dimanche soirs. Fermé mardi et mercredi.**  
 7 Av. des Quatre Ôtages  
 84800 L'ISLE-SUR-LA-SORGUE  
 Tél.09.83.80.51.05

## PERNES-LES-FONTAINES

### LA MARGELLE

ΨΨΨ1/2

La Margelle mes sauterelles, c'est pas de la bagatelle! Je m'y attendais un peu: cet hôtel particulier du XVIIIème 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 duraille: il lui faut de la tenue pour le remplir! Sauce à part dans son pot à jus, travaillée au Porto. 15,5/20. Exercice des desserts d'évidence confié à un qualifié de la chose! Y a des détails qui ne trompent pas! Comme avec la superbe "Gala cuite au romarin, mousse brochée, 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, tûle comme chapeau avec élégante rosace de Granny Smith et sur le côté, une mousse brochée 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. Toilettés 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

## PERTUIS

### LE BELICO IBIS STYLES

NT 00

Je voudrais bien vous y voir à 14h faim au ventre à errer dans le coin. Après m'être pris 3 râteaux dans le pif depuis 13h30 pour cause "on ne sert plus à cette heure" avec regard de basset hound des tauliers en prime (le chien de télé Z). J'abandonne dépitée la recherche d'un éventuel restaurant traditionnel. Ici à Ibis mes jolis flamands roses, le type de l'accueil était presque étonné que je lui pose la question de savoir si c'était possible de casser une graine. "On sert jusqu'à 14h30 môssieur". C'est l'avantage d'avoir plusieurs équipes qui se relayent dans ces grands machins. En même temps vu ce qu'on vous refille à manger, pas besoin de grand monde en cuisine. Enfin quand je parle de cuisine, faudrait pas exagérer non plus. 6 entrées de 8€ à 14€, et 8 plats de 14€ à 24€, desserts ou fromage à 7€ ou 8€. Je suis intrigué par l'entrée "cassolette aux champignons frais et œuf poché, chips de chorizo de taureau de Camargue". Jusqu'à qu'elle arrive! Après j'avais pigé. Un mignon caquelon avec de l'eau avec fond de veau léger en poudre diluée, des champignons de Paris sans gout coupés en quatre qu'on croirait sortis d'une boîte de conserve, un œuf d'aspect poché au jaune clair dur car trop cuit, de la ciboulette ciselée et deux bouts de chorizo coupés en longueur de 5/6 cm et sec comme une matraque de crs en caoutchouc. Tu parles de chips. Bref, un loupé à 6/20 et 9€. Plus d'application avec le plat du jour "suprême de volaille, gratin de pomme de terre, sauce à l'échalote". Une assiette en forme de poêle céramique d'un joli gris-bleu. Froide. Dedans, ça ne

reste pas chaud bien longtemps, du coup. A l'instar de mon entrée, encore un bouillon d'eau marron avec fond, agrémenté d'échalote cette fois-ci. Gratin réchauffé aux caractéristiques du préfabriqué, un peu trop (pré)cuit mais crémeux. La chair du volatile colle aux ratiches, il a le gout de poulet triste, le même bœuf déprimé qu'on trouve dans les mauvais couscous et dans les mauvaises rôtisseries. Voyez? Moi aussi mais en plus, je mange. 8/20. Pour 13€ café compris. Ce plat tarifé 12€ ou à peu près permet de positivement relativiser à l'avantage du groupe ACCOR. Sachant toutefois que je préférerais payer ce plat un peu plus cher avec des produits un peu mieux et un peu mieux travaillés. C'est illusoire, on sait depuis longtemps que les vendeurs de chambres n'ont de la restauration qu'une vision étriquée de "service à la clientèle" plombant toute ambition de qualité. Faire croire au chaland qu'en repeignant la façade à coups de pinceaux marketing, ça va être le grand soir de la régalaude et des papillés chez ACCOR. Ibis en particulier puisque le cas nous occupe, n'est que stratégie qui pisse dans un violon. En tout cas, bravo pour cet accueil en dehors des clous des horaires convenables. Alors que tous les gens de la "restauration traditionnelle" bien intentionnés m'avaient fermé la porte au nez, comme dit le poète.

**Chef: pour?**

**Spécialités: service midi jusqu'à 14h30**  
**Accueil 16/20. Service 14,5/20. Rapport**  
**qualité prix 7/20. Cadre 15/20. Pain 14/20.**  
**Café Nespresso 14/20. Toilettes 15/20.**  
**Formules midi 13€ et 16€. Carte, Terrasse.**  
**Parking. Chambres\*\*\*. Ouvert 7j7 midi et**

**soir.**

355 rue de Gourre d'Aure  
 ZAC Saint Martin  
 84120 PERTUIS  
 Tél.04.90.68.86.80

## ST-MARTIN-DE-LA-BRASQUE

### Ô MIRAIL

**NT**

ΨΨ1/2

Un accueil chloroformé alors que j'ai réservé, un service sans chaleur tristounet. Moi je serais content d'avoir ma salle bien remplie si j'avais un restaurant à Saint-Martin-de-la-Brasque. Eux non. Enfin bon. En alternative au menu-carte à 37€, un mignon menu du midi avec choix à chaque étage: 18,5€ café compris. Le cuisinier ne doit pas se loupier dans les calculs. Menu qui explique à lui seul le succès atypique de la maison. Entrée "œuf cocotte au Comté et jambon cru". Moi le Comté, j'aime tellement que je le tremperais dans mon café le matin si je pouvais. Mini caquelon bien chaud, œuf au blanc liquide court de la cuisson, mais je le préfère ainsi plutôt que trop, deux mini-pétales de fromage, deux mini-pétales de jambon. 14/20. Belle tonicité du "filet de lieu noir, bouillon

thai au lait de coco, curry vert et riz jasmin" avec assiette très chaude, bravo. Poisson de belle cuisson, souple. Le curry vert est mon curry préféré, ici dosé sans excès grâce à l'adoucesseur lait de coco qui lie le bouillon. Les modeux germes de machin et le soja cru sont un peu pénibles, n'apportent rien sinon de se faire remarquer par le guide Fooding des bobos en goguette. Riz OK, mais c'est pas fait exprès: il est un peu collant et j'aime bien. Curieux. Le riz jasmin est habituellement apprécié car même après cuisson poussée, il ne colle pas car contient peu d'amidon. M'enfin c'était bon. 14,5/20. La belle surprise arrive avec le dessert "tarte Mont-Blanc au marron et clémentine". Tartelette individuelle de pâte sablée, au fond tapissé de confiture d'agrume (peut-être de l'orange), crème laitière aérienne montée avec marron. Du bel ouvrage mesuré en sucre, ponctué d'éclats de meringue et de deux quartiers de clémentine non pelés qui n'ont esthétiquement rien à faire dans un dessert de ce niveau, ça plombe un peu la suprême ambiance. 15,5/20 quand même... pour 6€ dans le menu. Donné, surtout quand des escrocs de la gamelle vous refilent de mauvais fondants au chocolat décongelés à 12€. Lisez "le Bouche à Oreille", on caféte dru. Bref! Le café est bon, pain individuel mou mais la météo est à l'humidité. Le patron-cuisinier sort de temps en temps en salle. T'as beau être attablé en 1ère ligne pour bénéficier d'une rissette gratuite, même pas il m'a vu, il tire une tronche comme s'il avait pris un PV ce matin. C'est un peu frustrant point de vue convivialité quand tu te tapes 250 bornes pour passer la croute, même dans ce magnifique coin pas frimeur du département, entre la Motte d'Aigues et Grambois.

**Chef: Yoann Rigaud**

**Spécialités: pas l'accueil ni le service**  
**Accueil 9/20. Service 12/20. Rapport qualité**  
**prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café**  
**Bon Café 15/20. Toilettes 15/20. Menu**  
**hebdomadaire midi semaine 18,5€ avec café.**  
**Menu-carte 37€. Terrasse. Fermé mardi soir,**  
**dimanche soir et tout le mercredi.**

8 place de la Fontaine  
 84760 SAINT-MARTIN-DE-LA-BRASQUE  
 Tél.09.86.18.47.48 et 06.64.36.71.27

SI VOUS N'AVEZ  
 PAS AIMÉ  
 CE NUMÉRO DU  
 "BOUCHE À OREILLE"  
 CELUI DE MARS 2022  
 SERA MIEUX.



## 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.

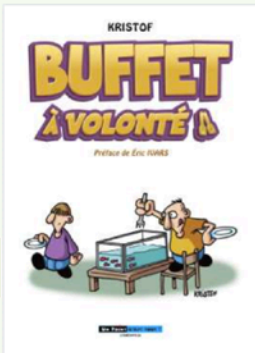
La rédaction

**IDÉE CADEAU**

**OFFREZ OU OFFREZ-VOUS**

LE JOYEUX ET GOULEYANT ALBUM DE **KRISTOF**

*"Trop de dessins"*  
Bernard Pivot



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

*"Pas assez de dessins"*  
Jean-Marc Morandini

*"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**

## ACCUEIL



LUDOVIC BABLEE  
LE CAP HORN  
83 LE BRUSC SIX-FOURS



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



GAUTHIER DAUSSE  
LE 80  
83 BRIGNOLES



MARILENA LAPEYRE  
LES L DU MOULIN  
84 CADENET



ÉRIC GANTEL  
LA FARIGOULE  
83 LE CASTELLET



MARYSE BABLEE  
LE CAP HORN  
83 LE BRUSC SIX-FOURS



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



SÉBASTIEN BORELLO  
RESTAURANT DES MAURES  
83 COLOBRIÈRES

## MEILLEUR SERVICE



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

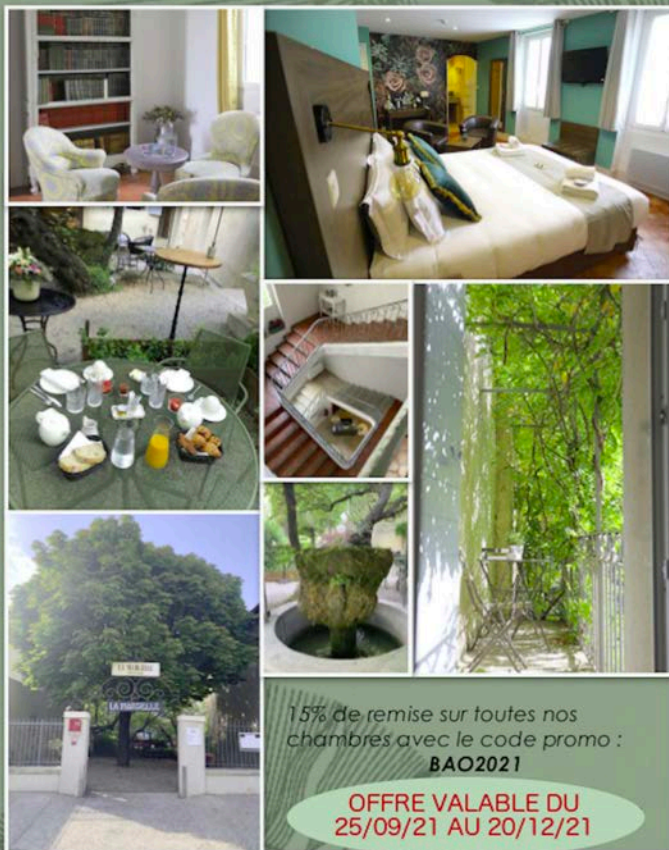


CYNTHIA BOUCHÉ  
LES L DU MOULIN  
84 CADENET



Hôtel de charme du XVII<sup>ème</sup> 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**



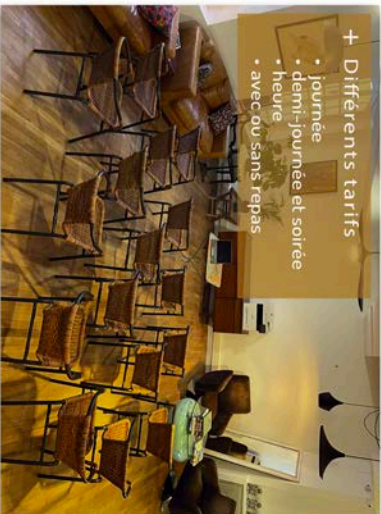
# COWORKING - PRIVATISATION

+ Un lieu idéal pour vos événements privés et d'entreprise dans le centre de Lorgues



+ Différents tarifs

- journée
- demi-journée et soirée
- heure
- avec ou sans repas



+ 2 espaces  
jusqu'à 25 personnes

+ 4 studios  
jusqu'à 10 personnes



Contactez-nous  
avec votre projet !

12, Avenue Allongue 83510 Lorgues  
[www.carnetdevoyage-lorgues.fr](http://www.carnetdevoyage-lorgues.fr)

07 88 88 89 60

 [CarnetdeVoyageLorgues](https://www.facebook.com/CarnetdeVoyageLorgues)