

32<sup>ème</sup> ANNÉE

# Le Bouche à Oreille

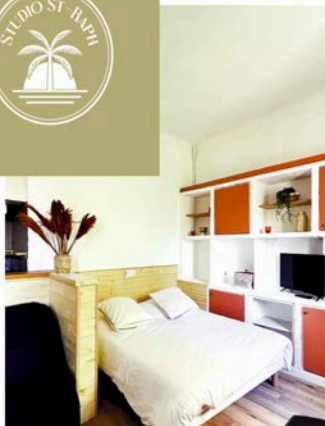


Les bonnes tables, les mauvaises et celles à éviter



N°120 SEPTEMBRE - OCTOBRE - NOVEMBRE 2022 Prix 6€

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



## APÉRO, RESTO & DODO

Découvrez notre bar à cocktails  
et tapas ainsi que nos studios  
disponibles à la location au  
coeur de Saint-Raphaël !

LE P'TIT ST-RAPH & STUDIO ST-RAPH

56 Av. Général Leclerc  
83700 Saint-Raphaël

INFOS & RÉSERVATIONS

**07 87 09 15 21**

Découvrez votre site internet en  
scannant le QR CODE



LE P'TIT ST-RAPH  
*Cocktails & Tapas*



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
ΨΨ1/2	Très bonne table
ΨΨΨ	Cuisine raffinée
ΨΨΨ1/2	Cuisine très raffinée
ΨΨΨΨ	Grand chef
ΨΨΨΨΨ	Exceptionnelle
<b>NT</b>	Nouveau Texte

Le Bouche à Oreille

PLATON ÉDITIONS

Immeuble Monburol 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 98

FONDATEUR Paul Bianco 

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION  
Olivier Gros

COBAYE ASSISTANT Mauricette

COMMUNITY MANAGER  
[www.declicexpro.com](http://www.declicexpro.com)

Ils ont bien décoré ce numéro  
Olivero - Na! - Kristof - Delphine Courtois

IMPRESSION ROTIMPRES  
Dépôt légal à parution



declicexpro  
community management

VOTRE AGENCE DE  
COMMUNITY MANAGER  
PROFESSIONNELLE

SCANNEZ

## ON NE CONSOMME PAS LE RESTAURANT COMME ON ACHÈTE SUR AMAZON.COM

On a beau être du côté des intérêts du client de restaurants depuis 32 ans, certaines augmentations des tarifs en 2022 des "établissements qui font à manger" nous apparaissent comme légitimes. Conséquence de celles de l'alimentaire, des boissons, des vraies-fausse pénuries et des coûts de transport. Si vous faites vos courses, vous l'avez remarqué sinon demandez à votre majordome de vous faire un rapport circonstancié de la situation du monde quand il sort vous acheter vos croissants du matin.

Notre credo est le "rapport qualité-prix" des tables testées et à ce propos nous observons une injustice. Les cuisiniers cantonnés par choix ou obligation aux "petits tarifs" se creusent la toque au quotidien pour trouver des solutions de plats tout en conservant une qualité de produit convenable. Sans passer notamment par les plats cuisinés industriels en poche sous-vide à réchauffer au micro-ondes osés par une majorité de leurs confrères. Pour garder la même qualité et le "fait maison", les menus autour de 15€ sont passés à 17€ ou 18€. Un crève-cœur pour nombre d'entre eux. Et sans autre possibilité sinon de fermer la boutique en attendant que les tarifs des fournisseurs redescendent à des niveaux plus acceptables. On peut toujours rêver. Tandis que la marge de manœuvre du restaurateur proposant des menus dès 50€ peut parfois amortir l'augmentation de ses fournisseurs.

Un peu de comptabilité: à coefficient multiplicateur appliqué égal 3 sur l'achat produit, le volume de marge est différent suivant le prix du menu. Celui vendu 15€ laisse par exemple 10€ de marge brute. Tandis que le menu à 45€ dégage 30€. Marge utile pour acheter la marchandise des assiettes du menu du lendemain, financer le leasing du nouveau four et payer le comptable, l'électricité et le gaz, le loyer et le crédit du fonds, les salaires et cotisations sociales etc. Il fallait le dire.

Dire aussi que quels que soient les tarifs du restaurant, faisons l'effort de dégager de nos vies les nourritures industrielles qui utilisent des produits de mauvaise qualité, même pas moins couteux à l'achat mais plus cher pour nos santés. Aller au restaurant chez un vrai cuisinier est un acte militant, mais vide de sens pour une "franchise à bouffe". Et prenez votre temps! Ne commandez pas des plats (à prix d'or) sur *Uber Eats* ou ailleurs pour les avoir chez vous en 10 minutes comme on achète un repasse-limaces ou un ratatine-ordures\* sur *Amazon* avec la possibilité de l'avoir le lendemain. Pourquoi? Une course au temps imbécile perdue d'avance, qui fabrique des aigreurs à l'estomac et le désespoir des lendemains.

Olivier Gros

\*La plainte du progrès de Boris Vian (1956)





## MANOSQUE

### LES INCONTOURNABLES



#### 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 mossier. 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.**

**Épicerie et traiteur à emporter. Parking**

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

14 boulevard Casimir Pelloutier

04100 MANOSQUE

Tél.04.92.72.24.69

### CHERS LECTEURS ET LECTRICES

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

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

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

La rédaction

## PIERREVERT

## MARIO BISTRO

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 épaisse 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 demanderez 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 bouter! 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 marçillais; crémeux 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 spéculoos, crumble ananas/caramel, cookies géant, pecan pie. Faits 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

les chœurs de l'Armée Rouge à pousser la chansonnette lors de l'anniversaire de votre belle-mère (fayot) ou de votre patron (fayot). Gaffe: 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. Fermeture se renseigner.**  
 3 route de la Bastide des Jourdans  
 04860 PIERREVERT  
 Tél.04.92.87.44.09

## VOLX

## LE PETIT RIBIER

ÉCOMUSÉE L'OLIVIER

ΨΨΨ

Dans le cadre des potentielles gourmandises champêtres à l'écart de l'épaisse urbanité, voici le restaurant de Véronique et Jean-François Pénalva. Fanfy&Véro comme disent leurs amis et clients, ce sont parfois les mêmes. Olivier Baussan, créateur en 2006 de l'Écomusée L'Olivier, a vite senti le potentiel de ce couple de quadras pour nourrir ses ouailles dans un esprit nature, sain et local. Vieilles pierres d'un four à chaux joliment réhabilité: on se régale en terrasse les beaux jours. Météo chagrin? Direction la salle aux belles étagères boisées d'apothicaire... sauf qu'il s'agit aussi d'une épicerie fine de produits de la maison Brémond 1830, notamment. Biscuiterie de Forcalquier, huiles, miels, terrines, épices et alcools. Côté restaurant, les cuisines vous dégoupillent du sacrement bon, menu repensé chaque semaine: 4 entrées de 6€ à 8€, 4 plats de 15€ à 18€ et des desserts dès 5€. "Tartare de truite au pamplemousse corse" joliment boulonné mais blagueur. Comme je suis un peu miro, j'ai cru à un oubli du pamplemousse. Taillés à l'identique, les petits cubes de l'agrumes sont du même orangé que le délicieux poisson. Ambigu à la mirette, le duo fonctionne impeccablement en bouche, fraîcheur acidulée titillée par les baies roses. 15/20 et 8€. J'hésite longuement: "ravioles maison, brousse, parmesan et truffe, bouillon de champignons" ou "suprême de pintade rôti épis de maïs"? Finalement je me garnis le moulin avec un "pavé de veau du Ségala, patates péchées et beurre de cèpes". Un bonheur. Pas du bestiau hollandais sec, traumatisé et pâlot: épais pavé de viande IGP de l'Aveyron à la cuisson rosée ajustée,

joli produit. Le beurre de cèpes cresse. Simplistes patates fraîches façon potatoes escortées d'une tonique sauce chimichurri. 18€ et 15/20. Fin de service. Je cause avec ces gens qui m'ont régalié la marmitte. Les deux cuisinent, ça fait 4 mains et deux têtes complémentaires remplies de vie. Choix sévère de produits glanés dans le canton, et pas bêcheur en quantité dans la gamelle. Fruits et légumes viennent en voisins, pain du boulanger du village Demarch, comme la bière: la Brass Bastelle. Fanfy&Véro pourraient bien être installés sur Pluton ou à Mittelbergheim que leur vision du job ne varierait pas d'un poil de kiwi! Discipline doublée d'une vision humaniste rare, sainement lucide. Autant dire que l'annonce "Bistrot Nature" n'est pas effet de style calculé pour alpaguer le bobo en gouquette pour qu'il dégage les pépettes. Etat d'esprit confirmé avec le "menu enfant" plus éloquent que tous les discours du monde! Visite gratuite du musée, ce qui vous fait au moins deux bonnes raisons d'aller à Volx, sur la route de Forcalquier. Un magnifique exemplaire de bonne table saine dans ce département que j'adore.

**Chefs: Fanfy&Véro**

**Spécialités: produits frais et locaux. Carte à la semaine.**

**Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Costes 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Carte à la semaine. Végétariens et allergiques au gluten attendus! Enfant (-12ans): 1/2 portion, 1/2 tarif. Brunch à volonté le dimanche en été.**

**Terrasses. En saison ouvert du mercredi midi au dimanche soir. Hors-saison aussi, se renseigner le soir. Groupes 26. Parking aisé devant le restaurant. Visite gratuite de l'Éco-musée.**

1355 route de Forcalquier RD 13

Les Fours à Chaux

04130 VOLX

Tel.06.06.86.04.83



## ALLAUCH

### JAÏ THAÏ

ΨΥΨ

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 douillelets 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 ceveche 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 Angkarn 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-

#### 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 NE SONT PEUT-ÊTRE PLUS D'ACTUALITÉ AU MOMENT OÙ VOUS LISEZ LA CRITIQUE.**

La rédaction



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 Nitrat-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€. Curry maison. Terrasse au calme. Climatization. Groupe 30 (en hiver).**

**Privatisation possible. Fermeture:**

**se renseigner:**

2 rue des Moulins  
13190 ALLAUCH  
Tél.04.91.50.69.83

frais oui, mais en purée au fond. Pomme (non épluchée), grains de raisin coupés en deux, bouts de kiwi ramollis. 10/20. La salle renifle la frite molle jusque dans le cœur de l'entrecôte, salle vide de clients comme de touristes la plage de Bandol en janvier. Addition manuelle gribouillée au stylo à l'ancienne, faut demander la TVA qui sera calculée à l'à-peu-près. 18€ et une bouteille d'eau de Vals facturée 8€, ce qui signe une performance qui ne doit rien au hasard. De quoi se mettre la bonne humeur de traviole. Vous l'avez saisi, pertinents lecteurs, nous patageons ici dans les sphères intergalactiques du grand néant culinaire. Une forfaiture rare, la direction ose tout et avec des tarifs tropéziens, dans une attitude pateline qui a toutes les audaces. Vraiment pas terrible, le cochon.

**Chef: allez savoir**

**Spécialités: trop cher pour ce que c'est**  
**Accueil 15/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 6/20. Cadre 15/20. Pain individuel 13/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20.**

**Ardoise. Terrasse. Fermeture se renseigner.**

Le Clos du Puisatier  
Avenue Marcel Julien  
13190 ALLAUCH  
Tél.04.65.95.72.11

## LE COCHON TERRIBLE

NT 00

Retour dans les années 70/80, quand on pouvait faire n'importe quoi à n'importe quel prix à Marseille. D'une sympathie qu'on qualifiera par euphémisme de "toute méridionale", le taulier me demanda si je veux boire quelque chose en me sautant au colbac alors que je ne suis pas encore assis. Il commence tôt le hold-up. L'ardoise présente à peu-près tout ce qu'il est déconseillé de faire au restaurant au 21ème siècle. Avec des tarifs qui ont fumé du lourd et pas que de la vaporette: une dizaine de propositions qui vont dans tous les sens rédigées à la craie, les gens aiment bien les ardoises, vous comprenez. Chuis malin. Carpaccio de bœuf 22€, entrecôte 22€, figatellu grillé 22€, bavette du tigre qui pleure 22€, salade périgourdine 22€. Au rayon 20€ seulement: tortellini, fish'n chips, filets de rouget poêlé et kebab à l'assiette. Je vous jure que ça fait peur. Option formule 18€ avec 4 ou 5 plats dont je vous épargne les intitulés. Sauf mon choix "pizza et salade". Du rare: une mauvaise pizza industrielle au fromage, de celles congelées vendues dans n'importe quelle grande surface. Ça ne trompe pas. Comment peut-on servir un truc pareil au restaurant? Une pâte à pain duraille, du simili-râpé de synthèse, un coulis moins mauvais que le reste, 4 olives noires en plastique cramé. La garniture pourtant légère ne colle pas à la pâte, elle glisse. Bref! Inutile de s'éterniser sur le cas qui donne une indication précise sur le niveau des autres plats proposés à prix d'or. 6/20. Dans ma formule, le dessert est compris. Ce midi, une "salade de fruits" qui marine dans son jus depuis le dernier match de l'OM en championnat. Le dab me l'amène en me demandant si je veux un café, toujours pressé de faire du chiffre, façon l'air de rien j't'enfume coco. Fruits

## BELLA CIAO

NT Ψ

J'effectue trois fois le tour du récent immeuble multi-commerces pour repérer l'entrée officielle du restaurant. Alors que c'est simple, il est à l'étage là où ya le dentiste, enfin voyons. Waooo: superbe établissement! Et terrasse considérable, on dit aussi rooftop, un des mots à la mode! Plus d'une centaine de personnes peuvent s'y attabler. Intérieur clair joliment agencé aux banquettes et tables alignées comme la légion romaine caricaturée dans la BD Astérix. La patronne est visiblement bien à son affaire, avenante et surtout bien secondée par un serveur qui fait discrètement beaucoup de choses, ne chôme pas pendant qu'elle fait causette aux tables. Le midi, un plat du jour avec une formule 17€, et la carte. L'idée générale des recettes se veut italienne avec la pinsa (ancêtre de la pizza) proposée en 7 recettes de 14€ à 18€ (boum). Aubergines à la parmesane 15€, salade Caesar 17€, salade de poulpe 18€, pâtes aux palourdes 26€, ravioli à la truffe 24€... Des plats: filet de St-Pierre 24€, poulpe grillé 29€ (bim)... et mon plat le "pavé de bœuf 200g et sa sauce au Marsala, accompagné de caponata (spécialité sicilienne)". Pour tout vous dire, je me foutais un peu de la viande, préférant m'intéresser à la sauce Marsala et à la caponata: je vais vite voir si le chef possède le doigté de ceux de la Botte. Ce qui est bien avec la gastronomie italienne, c'est qu'avec peu de chose on vous régale. Encore faut-il que le cuisinier puisse. Morceau de viande de type rumsteck mal coupé mais bien croustillé à la cuisson. Il méritait d'être valorisé façon tagliata.

Sauce crémée-émulsionnée, pas intéressante. Et la caponata dite "sicilienne", habituellement élaborée sans poivron et servie froide est ici avec poivron et servie chaude. Pas senti les câpres. C'est là que j'ai compris que le cuisinier ne maîtrisait pas les codes de la cuisine italienne. Un peu de salade barbouillée sur l'ardoise pour faire genre. 24€, onéreux pour un voyage italien espéré, me voilà bloqué sur le tarmac de Marignane à attendre un avion pour Florence qui n'arrivera jamais. 11/20. Les ingrédients d'une réussite sont présents... sauf la cuisine qui n'a d'italienne que quelques recettes. Le mirage ne dure qu'un temps, quelques minutes quand on arrive car le lieu envoi du lourd. Si la clientèle locale y prend parfois ses habitudes, c'est qu'elle apprécie le parking, la terrasse, le confort et la patronne qui cause avec eux de la Toscane, de Lucques et des opéras de Puccini. Je vous dis: il ne manque qu'une bonne cuisine italienne et des serviettes qui ne soient pas des kleenex à de tels tarifs.

**Spécialités: italiennes dans les intitulés**  
**Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 16/20. Pain sec 13/20. Café pas pris. Toilettes 15,5/20.**

**Formule 17€ le midi. Carte. Terrasse. Groupes. Parking. Fermeture se renseigner.**

Centre Commercial Les Tourres  
 423 avenue du 7ème Régiment du tirailleur algériens  
 13190 ALLAUCH  
 Tél.09.88.44.27.94 et 06.19.02.29.78

## BOUC-BEL-AIR

**LE 19**  
**NT**

J'y croyais d'emblée car fallait faire un effort de marche un court moment dans un environnement bucolique, du parking jusqu'au restaurant qui fait aussi golf. Ou plutôt le contraire. Ainsi planqué, on suppose l'obligation d'une assiette appliquée pour rameuter le chaland. In situ, comme un cabanon avec du gazon synthétique sur un sol cabossé, des voiles pour ombrage poussif, d'époumonés brumisateurs, des tables et chaises de camping avec ici ou là des tables en bois chinées en brocante et des tourets de câbles de récup'. J'attends seul, debout. Alors de loin le serveur à l'ombre dans le cabanon-comptoir me crie avec de grands gestes: "ouai où vous voulez une table de deux!" La classe. Il se trouve que si le service est de camping et le mobilier est de camping, la cuisine l'est aussi. L'homme de la science travaille notamment au barbecue et à la friteuse. 4 entrées à 9€ dont les calamars à la romaine: au secours. 8 plats de 14,5€ (tomates basilic jambon cru) à 40€ (côte de bœuf). Sinon, côtes d'agneau grillées 17,5€, daurade 20€, burger du 19 16€, entrecôte 26,5€, salade de chèvre et ses légumes 15,5€. Et puis "brochette de volaille tandoori". Pourquoi pas. Comme je sue à flots sous les voiles, c'est mieux qu'une lourde viande rouge.

M'arrive une assiette qui ressemble autant à un tandoori que ma sœur à Angéline Jolie. Une généreuse brochette avec une viande non traitée avant cuisson yaourt/épices, passée au barbecue et archi-cuite à cœur, sèche et dure. J'ai presque mangé un morceau sur les six. Je voulais me rattraper avec les légumes, courgettes jaunes et vertes cuites à l'eau badigeonnées d'une sauce maison sans intérêt de couleur kaki. C'est quoi ce truc sans maîtrise? Et puis frites fraîches maron et molles. Pour finir, une autre curieuse préparation que j'ai d'abord pensé être une sauce chimichurri mais qui n'en était pas une. Conclusion: ce n'est pas parce que les produits sont frais et que la cuisine est faite "maison" que c'est obligatoirement bon. Avec de la maladresse, voici l'exact contraire puisque 8/20 à 16,5€ le tandoorigolo. La table de derrière commande une salade alors de loin la serveuse crie au serveur "ya plus de mozza!". Déçue la même table vire dépitée sur un burger et la serveuse hurle à nouveau "ya plus de steak haché". N'en jetez plus, la cour est pleine. Le 19 est loin d'être un restaurant digne de ce nom et confirme la réputation culinaire bancale des golfs à quelques très rares exceptions près: la restauration est un service obligé et si les gens choisissent d'y manger, c'est qu'ils n'ont pas le choix. Bref! De là à dire que je suis au fond du trou, il n'y a qu'un putt.

**Chef: allez savoir!**

**Spécialités: approximatif à peu près**  
**Accueil 9/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 14/20. Pain mou 11/20.**

**Café pas pris. Toilettes 13/20. Carte. Enfant 10€. Terrasse seulement. Bar. Golf. Parking.**

**Fermé mardi.**  
 RN8 La Petite Bastide  
 Décathlon Village parking 1  
 13230 BOUC-BEL-AIR  
 Tél.04.13.94.06.25

## CARNOUX-EN-PROVENCE

**L'ARDOISE DE TONY**

**NT** **ψψψ**

Ce cuisinier respire la cuisine comme l'ébéniste caresse le noyer, comme le maçon aime l'angle à 90°, le poète la rime riche et Depardieu les vins vifs. Vous verrez peu Tristan Gautier dans sa belle salle, ce trentenaire natif des Hautes-Alpes au regard droit est trop occupé à trancher des lottes fraîches (je les ai vues), épilucher les cagettes de légumes du jour, mitonner ses sauces et goûter ses préparations sur le feu. Je sais convenu de justifier qu'une maison travaille le produit frais, ce qu'argumentent avec abondance les pires tambouilleurs pour choper le gogo dans leurs filets. Sauf que Tristan Gautier est un taiseux qui n'aime pas le blabla, pas du genre à vouloir se faire remarquer, ce n'est pas lui qui clame la qualité de son travail: c'est moi qui le dis. Lui c'est



**CÉLINE FERREIRA**  
**LES DÉLICES DE C.LINE.B**  
13 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE



**YANNICK GUERLESQUIN**  
**LE MAS DES OLIVIERS**  
83 SAINT-ZACHARIE



**PHILIPPE MARCO**  
**LE BISTROT DE RIBOUX**  
83 RIBOUX



**MICKAEL PIANELLI**  
**LES PIPIA**  
13 LA CIOTAT



**FRANCK PANICHI**  
**LA SYMPHONIE DES PLAISIRS**  
83 LE BEAUSSET



**CLÉMENTINE ABADIE**  
**CAFÉ DU SIÈCLE**  
83 COLLOBRIÈRES



**CHRISTIAN CHOPLIN**  
**L'ENTR'POTES**  
83 HYÈRES



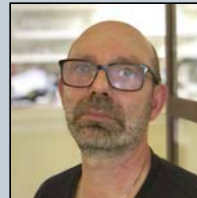
**ERIC MOURJAN**  
**Ô RELLYS**  
83 SAINT-CYR-SUR-MER



**NATHALIE AUNE**  
**BRASSERIE FERRERO**  
13 LAMANON



**DAVID CARNINO**  
**RESTAURANT LE 974**  
13 MARTIGUES



**JEAN-LUC PRUD'HOMME**  
**LA TABLE DES COQUELICOTS**  
83 COTIGNAC

plutôt "goûtez mes assiettes et qui m'aime me suive". Sa première militante est sa compagne Margaux Chaleon: faut la voir être fière des assiettes qu'elle amène sourire grand comme ça car oui, elle a un sourire grand comme ça. Ce soir avec Mauricette en terrasse, c'est l'été. Pas de pompeux déclamatoire à la carte, je vous dis qu'avec ce chef faut chercher, gratter, être curieux. La carnassière dame au chapeau vert repère "entrecôte de veau, sauce aux morilles". Viande tendre bien colorée, savoureuse sauce crémée. A côté de jolis détails utiles au goût et pas du gnan-gnan pour instagram: un mélange légumier de saison avec fèves, carottes de couleurs, un peu de patate douce... et surtout pour celle qui a toujours la patate malgré son âge avancé, un gratin dauphinois qui lui régale le vide-poche! 15/20 pour 26€. Courte hésitation pour cause d'intitulé commun, j'ai bien fait au final: superbe "tataki de thon frais" rouge à cœur, pané aux sésames, comme une sauce vierge et brunoise de tomates mûres pour lubrifier. Riz rond beurré, légumes frais bien traités. 15/20 et 24€. Nos deux plats avaient tout pour se figer dans le commun, ils sont nerveux et frais, donnent envie! C'est l'effet Tristan Gautier! Nos "tarte aux citrons meringuée" et "millefeuille fraise/pistache" s'émancipent du commun. Margaux se charge du dressage: elle sait tout faire! Deux desserts "à l'assiette" malins, inspirés de pointillisme, un tas de bricoles douces qui évitent avec doigté l'avalanche de sucré: fruits devant et détails gourmands: validation commune à 15/20, 8€ et 9€ pour les tarifs. Four à bois en terrasse pour l'accroc à la pizza qu'on dit formidable. Les midis de semaine sont consacrés à une formule mieux que propre à 17,50€ et travaillée comme le reste de la carte! Saine ambition! Un des rarissimes restaurants où le client vient se régaler le midi... et qui le soir ou le ouïc-end ramène sa famille et ses amis. Bref! Cuisine personnelle avec un chef qui ne se prend pas la toque, un couple aux caractères bien trempés. Ça explique que Mauricette soit tombée sous son charme, elle qui n'a jamais tellement aimé le fade. On fonce!

**Chef: Tristan Gautier**

**Spécialités: cuisine du marché**

**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 possi-**

**ble (mariages, séminaires etc). Parking aisé.**

**Ouvert tous les midis et vendredi/samedi**

**soirs.**

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

RD 559A

13470 CARNOUX

Tél.04.42.70.13.13



## CARRO (MARTIGUES)

### CHEZ FRANCINE

ΨΨΨ1/2 A EMPORTER

Midi d'hiver! Plein comme un œuf, le restaurant de cuisiniers Cédric Guérin et Damien Garcia. Les anciens vous diront que ça fait une trentaine d'années que ces deux-là tiennent la boutique alors vous pensez s'ils sont connus. Mais noon! Je plaisante! C'est seulement en 2016 que le duo a mis la clé dans la porte de ce cabanon face à la Grande Bleue! Depuis, de travaux finaux en investissements fins, ils ont su garder la simplicité sans jamais perdre l'âme rustique et familiale du lieu. Toujours les inégalables pizzas, friture de jols et de calamars, pieds paquets, poule de roche grillé aux herbes, soupe de poisson de roche, tellines en persillade, poissons d'ici suivant arrivage: aujourd'hui, rougets, sars et parfois thon rouge ou denti. Héhéhé... j'en vois de derrière mon stylo se froter les mains. Bref! Avec l'arrivée du chef Émilien Jarry délégué aux fourneaux, les associés-cuisiniers ajoutent une belle carte au jeu gourmand! Des recettes choucardes qui vous font dégingoler du saladier: frittée de pourprions au chorizo et crème d'ail; gambas, houmous de topinambour, condiments piquillos, copeaux de thon séché; pavé de denti pomme macaire, crémeux petits pois et betterave rôtie; filet de chapon, courge rôtie au miel; pavé de lotte rôtie, velouté de courge et butternut rôté et même une viande quotidienne. Et mon "effiloché de cabillaud, caviar végétal et espuma de feuilles de blettes". Suspens ménagé: le mousseux espuma vert recouvre tout, comme si Hulk faisait la sieste dans l'assiette. Et puis dès le 1er coup de fourchette pour découvrir, on sait que plus rien ne sera comme avant. Espuma gourmand, crémeux végétal. Planqués dessous, lentilles noires "Beluga" comme du caviar, et le poisson mais lui fut-il bon, on pourrait le remplacer par un autre. La préparation domine le sujet, figulée par une huile de persil comme un coup de turbo mais je vous rappelle que c'est du cabillaud. Sacré niveau: 15,5/20 et 24€. Que Sonia Garcia s'occupe des desserts, ça arrange (peut-être) les cuisiniers concentrés sur le salé. Du classique dans l'intitulé avec les babas au rhum et tiramisu. Aussi, des créations qu'on aimerait voir chez le pâtissier en bas de chez nous! Comme la "tartelette citron/noisette et meringue italienne" nette, d'un sophistiqué modeste, exercice difficile. Un régal, le pointilliste caramel aux agrumes vous trotte dans la cage à dents jusqu'au (bon) café. Même si les autres desserts sont formidables, priez Saint-Miam que cette tartelette soit proposée le jour de votre virée ici. 15,5/20 et 8€. Assiettes réjouissantes de justesse et d'entraîn, accueil et service pointilleux malgré l'esprit cabanon décontracté. Une adresse qui se respire à pleins poumons sauf si manger est pour vous une corvée. Mais ça m'étonnerait: vous ne m'auriez pas lu jusqu'au bout!

**Chefs: Damien Garcia et Cédric Guérin**

**Pâtisserie: Sonia Garcia**

**Pizzaiolo: Hervé Sterba**

**Spécialités: poisson de pêche locale suivant arrivage. Pizzas. "Le Louchebem" pour les viandards.**

**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. Vin bière Cap d'Ona bio blonde 6,5€ 16/20. Carte à l'année et suggestions. Pizzas de 12,5€ à 18€. Enfant 13€. Groupes 40. Parking aisé hors-saison. Hiver fermé dimanche soir, lundi et mardi. En saison fermé lundi. A emporter.**

Plage de Carro

13500 CARRO-MARTIGUES

Tél.04.42.80.79.46

## LA CIOTAT

### LE JARDIN DE LOLA

ΨΨΨ 1/2 A EMPORTER

Façade de maison certes peu charmuse, aucun tape-à-l'œil ostentatoire mais une fois dedans, l'atmosphère vous prend par les sentiments. Clarté d'une salle colorée noyée de lumière grâce aux ouvertures orientées sur un magnifique jardin clos où les platanes retiendront la fraîcheur en été. Notre repas est hivernal: c'est bien aussi! Quand le soleil est à marée basse, le radieux regard bleu de Mélanie Reynaud et la bonne humeur chronique de Valérie Marschall compensent à l'aise Blaise, toutes deux en gaieté au service. Ça vous change des blasés de la fonction en pilote automatique dans leur mission d'accueil, éteints, qui n'ont envie de rien. Bref! Toujours le menu des midis de semaine à 19,50€. Mauricette se charge de le valider! Le contraire d'une sous-prestation du chef Olivier Vettorel. Alors lui c'est un bon. "Ravioles du Royans, bouillon de poule au cerfeuil". Idée pleine de bon sens: les ravioles fromagées concubinent avec la légèreté du bouillon fin. 15/20. Frais cuisiné le "filet de maigre à la fondue de poireaux". Pavé ferme du poisson et cuisson ajustée, gourmande fondue de poireaux, patate sucrée rôtie beurrée, carotte fane. 15,5/20. Rappel: menu complet à 19,5€! La dame au chapeau vert conclut par le "fondant chocolat, coulis passion"... comme une marquise! Le fondant, pas la pourtant bourgeoise Mauricette! 15/20. De mon côté "tatin de boudin noir aux échalotes caramélisées et Granny Smith". La salade de mâche complète le bistrotier tableau voté à mon unanimité 15/20. Le plat fait prendre la pleine mesure du cuisinier: "filet de canette IGP Sud-Ouest aux champignons des bois". J'apprécie cette viande, plus ferme et moins grasse que le magret. Ici le malin cuisinier sonne la charge du plaisir en l'accommodant de trompettes de la mort émincées/poêlées à rendre fou, quenelles de polenta crémeuse, une collection de choux (brocoli, fleur, romanesco) délicatement passés au beurre. Olivier Vettorel fait des miracles en sobriété, pas un détail

plus haut que l'autre. Une fois sagement dressée l'assiette, il se retire sur la pointe des pieds, chut, ne pas aller trop loin. Du rare dans ce monde de chefs autolâtres qui cherchent à plaire. Du coup, le chef qui officie en discret n'a évidemment pas (encore) l'agrément des grands guides nationaux qui ont des choses plus essentielles à faire qu'à réellement tester les restaurants, vous pensez. Du coup, la maison attire une clientèle de connaisseurs qui fuient les modes, ils en profitent pour siroter les gentils flacons choisis par Valérie Marschall chez un caviste voisin et copain. Mesclun de CV de la joyeuse équipe: Valrugues (13), Mas du Langoustier (83), Jardin d'Émile à Cassis (13), quelques tables sur Marseille. Je crois même qu'ils se sont rencontrés tous les 3 à Kitch and Cook à La Ciotat! Arrivera ensuite Lola... Et puis, un resto avec un jardin à son nom avec plein de morceaux de bonne humeur dedans.

**Chef: Olivier Vettorel**

**Second: Alan Fernandes**

**Spécialités: cuisine de saison provençale et d'ailleurs**

**Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain individuel 14,5/20. Café 2,2€ Alteo 16/20. Toilettes 16/20. Formule 17€/18€ et menu 19,5€ hors week-end et jours fériés. Menu 38€. Carte. Groupes 40 l'hiver. Été se renseigner. Jardin intérieur. Climatisation. Banquets, séminaires, repas de famille. Fermé dimanche soir, mardi soir et tout le mercredi. Parking Verdun à 50 mètres. 3 avenue Fernand Gassion 13600 LA CIOTAT Tél.07.55.67.15.58**

## LES PIAPIA

NT ΨΨΨ

Encore un bon à La Ciotat! Noon! Je sais pas vous mais moi: je prends, Les Piapia tombés du nid ont choisi de s'envoler sans faire comme la triste majorité de la confrérie des gens qui font à manger: de l'alimentaire niais pour gogos à prix désopilants et qui vous embourbent le châssis. Deux frérots, 28 et 32 ans et "du métier" comme on dit, ont mis la clé dans la porte début été 2022 face aux bateaux: Mickael et Jérémy Pianelli. On se souvient du premier: avec Mauricette déjà il nous régalaient la cafetière quand il cuisinait à L'Ôustaou presque voisin. Il n'a pas perdu la main. Sa cuisine récite la chanson classique de la gamelle fine, mais ne s'emballe pas dans du gastro casse-branchouille pour bobos qui jouent au Lego avec la pince à épiler: on mange. J'hésite: os à moelle aux asperges gratinées? Carpaccio de poulpe combawa/poutargue? Au final, "moules gratinées des Piapia". La douzaine enfournées au torpilleur, beurre maison aromatisé, gaffé ça brûle. Alors je patiente en

saucant avec le bon pain ce beurre finement aillé. Moules charnues d'Espagne avec beurre persillé et non de la Nouvelle-Zélande décongelée avec margarine délavée. Parfaite entame: 14,5/20. Seconde hésitation avec le plat. Je voudrais vous y voir. Côte de veau jus au romarin, abricot rôti, purée truffée? Tartare de thon rouge de Méditerranée, vinaigrette d'agrumes et espuma iodé? Encornet entier en persillade, jus de carcasse? Pas facile... allez hop: "pêche du jour taillée en portefeuille, légumes du moment". Une daurade sauvage de 400g ouverte et desarêtée par le dos. Préparation de cuisinier qui sait des choses. Voyez ami lecteur, entre une doradé grassement molle de sous-élevage gréco-turc achetée 2€ par les restaurateurs peu scrupuleux et ce genre de volatile qui passait au large de La Ciotat hier: ya pas photo! D'autant que les légumes, carottes jaunes, asperges, chou-fleur, romanesco sont comme des friandises, épicés et tonifiés par l'assaisonnement. A côté: purée de panais et de carotte jaune, bien beurrée. Un 15/20 floral, 28€ pour ce fort joli travail. Si le cuisinier Mickael Pianelli aime la cuisine et celle du poisson frais en particulier, Jérémy Pianelli est l'as de la salle. Il connaît le vin comme il maîtrise la découpe du poisson. Oui madame, oui monsieur. C'est pourquoi nos Piapia proposent suivant arrivage de beaux poissons "à la pièce" comme ce jour, un chapon pour trois personnes réservé pour le service du soir. Autant dire que si l'idée saugrenue de monter au filet pour têter de la marée vous chatouille, vous serez bien servis. Possibilité de commander chapon, denti, loup... la bouillabaisse arrivera après la saison d'été, renseignez-vous. Bref! Fournisseurs sérieux, dont "La Maison de la mer" à Saint-Cyr et "L'art de la Boucherie" à la Ciotat pour le carné. Endroit simple, sans manières, tenu par des frères engagés comme le reste du personnel, adorable. Bonne esprit et bonne cuisine: les deux font la paire de Piapia mes loulous! A tatable!

**Chef: Mickael Pianelli**

**Spécialités: poissons frais à la pièce (possible sur demande). Bouillabaisse (se renseigner). Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Lavazza 2€ 16/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour midi en semaine 15€. Carte et suggestions. Climatisation. Terrasse couverte. Groupe 30. Fermé mardi et mercredi. En été: se renseigner.**

9 quai Ganteaume  
13600 LA CIOTAT  
Tél.06.12.94.58.51 et 06.21.27.24.08

POUR RECEVOIR LA  
NEWSLETTER DU GUIDE  
AVEC SES  
NOUVELLES FRAÎCHES,  
**C'EST PAR ICI:**



## LA BARQUE

ΨΨΨ

A EMPORTER

Mélange de curiosité et de circonspection en entrant pour ce nouveau test ici. L'an passé, j'étais pas peu fier d'avoir dégoté une table sérieuse sur le port de la Ciotat parmi l'assourdissante brochette de propositions déprimantes! Mais tout va si vite... Pourvu que... Bonne nouvelle: Jordan Moreno Ros confirme ne pas confondre tartine avec cuisine! Avec l'associé Jean Perrin as de la polyvalence qui passe du four au moulin avec aisance (il est partout), le duo réussit l'impossible en zone touristique en scotchant des risettes au moins du client qui vient, reviens, reviens avec des amis, reviens en famille, reviens avec tati Claudie et tonton André, reviens avec son comptable ou son banquier, revient avec sa maîtresse ou son amant. Les gourmandises se partagent entre recettes d'ici comme poule snacké ou en salade, calamars frits, panisse marseillaise... et idées importées d'Amérique du sud où le chef rencontrera sa compagne chilienne: empanadas et ceviche, notamment. Aussi, on apprécie le poisson suivant mise à disposition par la Grande Bleue. Sachant que le viandard n'est pas oublié avec filet de bœuf et pluma de porc, en ce moment. Bref! Absente l'an passé, Mauricette tenait absolument à faire un saut dans le passé malgré ses rhumatismes qui ne l'empêche pas de manger. C'est-à-dire, de manger mon plat pris l'année dernière. Toujours à la carte depuis, le formidable "cordon bleu maison" rappelle à la fausse blonde d'Aquitaine des souvenirs de l'époque où elle gardait les vaches en Corrèze du temps de Napoléon III. Quelle belle assiette! Ballottine de volaille allongée et précécoupée, filet de poulet jaune nourri au maïs, farci emmenthal/jambon, ensemble pané. Autour, purée de pomme de terre et petits légumes poêlés qui jouent comme à la récré. Sauce crémée au fumet de jambon cru. Ce plat fait la différence entre cuisinier blasé en pilote automatique et celui qui veut faire plaisir à son prochain comme à sa famille. 15,5/20. Même constat d'énergie positive, le chef fait comme pour lui avec son "ceviche de daurade". Un vrai plat copieux, poisson cru mariné au citron vert, mangue, avocat, piment oiseau (peu: ouf) cebette, billes de fruit de la passion. Autant vous dire que cet exemplaire de ceviche nous change des imitations déprimantes qui pullulent partout dans les taules à la mode. Fraicheur, texture, à propos des saveurs: 15,5/20 pour 19€. Quelques desserts possibles, dont le "carpaccio de clémentine et sirop de vanille" qui reverdit instantanément le chapeau vert de Mauricette. Du grand frais simple bien amené dans l'assiette, tranches du fruit arrosé du jus vanillé, baies de saisons, chocolat râpé: 14,5/20 pour 6€. Service vif et impliqué qui explique la carte, les vins. Avec Mauricette on était dans un état vaporeux semi-balnéaire face à la mer, à nous bichonner le coffre à gourmandises sans retenue. Oui, pas fréquent de se trouver face aux bateaux à se régaler le tourmedos. Ouvert en juillet 2020! On profite d'autant qu'elle est sympa comme tout cette jeunesse!



**Chef: Jordan Moreno Ros**  
**Second: Léa Manzoni**

**Spécialités: carte de saison selon le marché**  
**Accueil 15,5/20. Service 15/20. Rapport**  
**qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14/20.**  
**Café Nespresso 2€ 14,5/20. Toilettes 15,5/20.**  
**Formule 17€ midi lundi au vendredi. Carte et**  
**suggestions. Climatisation. Terrasse.**  
**Groupes 25/50 selon saison. Fermé mardi et**  
**mercredi à l'année sauf en saison**  
**uniquement fermé mercredi.**

10 quai Ganteaume  
 13600 LA CIOTAT  
 Tél.04.88.39.52.46

## LE GOLFE

### NT

ψ

Beaucoup de clients, ça semble gonfler avec ardeur la taulière qui fait une tronche de blasée. Par deux fois nez à nez avec elle, je la salue: elle détourne la tête avec plein de bras qui tombent, fait comme si elle ne m'avait pas vu, vous comprenez bien que si on commence à saluer le client on ne s'en sort pas. Les habitués, on fait l'effort, à la rigueur. Mais les VRP radins en mocassins à glands et chemise trop serrée trempée sous les ailerons qu'on ne reverra jamais, ils peuvent aller se remplir la commode ailleurs! Par contre, je l'ai souvent entendu geindre "j'ai chaud, j'ai chaud". Je l'ai aussi vu et entendu réprimander sa progéniture pour une histoire de café facturé à la place d'un thé, un sou est un sou gnagnagna. Haut et fort devant tout le monde, naturellement. La classe. Sa fille, par ailleurs adorable dans sa mission d'accueil et de service, me réceptionne à 14h15: qu'elle en soit remerciée. Enfin bon. Dans ce contexte difficile à vivre à cause de la dame qui a chaud et qui devrait vite arrêter de faire ce métier avant que ces collaborateurs et ses clients se barrent ailleurs, il convient de dire que sans être la cuisine du siècle, les assiettes frisent le convenable et correspondent à un style et une attente de la clientèle: simple, provençal, du balnéaire quand on veut passer un moment sans prise de tête, strictement alimentaire... mais aux tarifs pas donnés quand même! Salade à 20€, pavé de saumon 24€, sauté de lotte aux giroles 27€, spaghettis aux palourdes 22€, sole meunière 28€, daube de poulpe 23€, gambas flambées au pastis 29€, des moules et des planches. Comme c'est la fin de service, c'est lui que je choisis, il en reste: "aioli maison". Belle assiette ronde avec la pommade dans son ramequin, au centre: elle est bonne. Juste un peu courte de la quantité, remarque commune quand elle est réussie. Puis alternent frais et congelé avec chou-fleur, brocoli, haricots verts rigides, carotte orange foncé, patates non pelées, bulots, moules desséchées, œuf dur, et morue bien dessalée. Je ne boude pas mon plaisir d'autant que le tarif est moins assommant que les autres plats qui frisent parfois les 30€: 16,50€ et

13/20. J'ai stoppé là mon repas du midi, moi aussi je trouve qu'il fait chaud. Les cuisines ne chôment pas, assurent dru. Et ont probablement chaud aussi, mais pas une seule fois elles se sont plaints! Derrière le comptoir un monsieur impavide déroule la limonade et fait les cafés, en silence, tranquille, n'entend rien mais écoute tout. Au moment de payer à la caisse, la patronne s'éveille. Probablement l'exquis fumet du tiroir-caisse et son chaleureux ding. En me tendant l'appareil CB et avec une persévérance rare dans l'absence de regard, les yeux dans le vide elle cause: "il fait chaud hein."

**Chef: pas mal**  
**Spécialités: il fait chaud hein**  
**Accueil 4/20. Service 14/20. Rapport qualité**  
**prix 12/20. Cadre 12/20. Pain 12/20. Café**  
**Malongo pas pris. Toilettes 14,5/20. Menu**  
**30€. Carte. Enfant 11,5€. Terrasse. Karaokés**  
**et concerts. Fermeture se renseigner.**  
 15 boulevard Anatole France  
 13600 LA CIOTAT  
 Tél.04.42.08.42.59

## COUDOUX

### LE COMPTOIR DE L'ÉOUVÉ

#### NT

ψψψψ

On garde les bœufs et on inverse les cornichons. Difficile de faire plus court dans l'explication. La fameuse table de Ventabren est déléguée en confiance à de bonnes mains qui œuvraient ici-même jusqu'alors. Tandis que Karen Favre et Stéphane Almela sont descendus régaler le chaland à Coudoux, 4000 habitants. "Au village", comme on dit dans les villages. Ça leur va bien, la vie de village, je trouve. Un style de vie un peu à l'ancienne, on habite pas loin du travail, les enfants vont à l'école à côté et peut-être même à pied, les voisins font coucou en passant vu que la terrasse du restaurant est à l'ombre des platanes du parvis de la mairie. On se dit qu'un de ces jours faudra qu'on aille y manger, ça a l'air bon. Un peu mon neveu. Faut pas rater ça. Avec Mauricette on n'habite pas dans le coin mais on aimerait bien tant cette cuisine fait du bien. Karen Favre est fidèle à ses principes: cuisine pleine et généreuse, produits irréprochables, saveurs des suds. Tout est incroyablement juste dans le menu-carte à 38€ qui joue les modestes dans son bistrot: si les places y sont chères, la cuisine ne l'est pas vu le niveau! Pour trouver de telles inspirations, on pige vite qu'elle n'a pas le ciboulot moulu comme les autres: "carpaccio de langoustines, tartare de nectarine au citron vert et miel, vinaigrette passion". Un miracle de fraîcheur d'été, tu choppes ce qui pousse sur les arbres et tu téléphones à ton mareyeur préféré. Et voilà le travail! On peut toujours essayer de faire pareil à la maison... 16/20. Inspiration à 180° avec la "tarte tatin d'oignons, boudin noir Galabart, bleu des Causse" de Mauricette: elle lui rappelle son considérable tour du



monde qu'elle a fait un jour, entre Lozère et Aveyron. Une gourmandise bénie de simplicité à 16/20. Floral et petits légumes avec son "effiloché d'épaule d'agneau confite, jus corsé d'agneau, gnocchi fait ici". Viande à la cuillère. Rappelons que la cheffe est de descendance bretonne (coquillages et beurre salé) et savoyarde, influencée nécessairement par l'Italie. Ça explique sa cuisine, et son caractère. Hein? Non, j'ai rien dit. 15.5/20. Mise en scène réfléchie de la "papillote de filet de loup français, moules, panisse maison, bouillon de langoustines". A la cuillère à coup de slurp et de miam, un peu à la main aussi avec les moules. 16/20. De la 3D avec la maligne "tarte base sablé breton, crème au citron", fruits rouges tombés du lit (16/20) et la déconcertante "crème d'avocat et citron vert, fruits frais, granola maison et soupe de mangue" qui matche impec'. Avocat culotté mais sa douceur est flashée par la préparation citronnée, fruits rouges, abricots... et granola qu'on n'oublie pas: 16/20! Aucune concession sur la provenance des comestibles, ici comme là-haut, à l'Eouvé de Ventabren. Cuisine racée, personnelle, qui paraît évidente alors même qu'elle est complexe. On dit ça aussi des musiciens et peintres d'exceptions. Service en binôme, avec un Stéphane Almela qui prend d'évidence du plaisir sur sa terrasse. Précaution de réservation plus que nécessaire et si vous n'en comprenez pas la raison, faut relire depuis le début.

**Chef: Karen Favre-Almela**

**Spécialités: ardoise de saison**

**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café viteo 2€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Menu-carte 38€. Enfant (-10ans) 12€. Terrasse.**

**Ouvert mardi et mercredi en continu de 10h à 17h, et du jeudi au samedi de 10h à 23h.**

**Fermé dimanche et lundi. Réservation très conseillée.**

5 avenue de la République  
13111 COUDOUX  
Tél.04.13.10.69.42

## LA COURONNE (MARTIGUES)

### SOUS LES PINS

**NT**

**ψ**

Testée négativement en 2006 puis en 2008 (c'était mieux), la maison a été totalement repensée par les nouveaux proprios dans les codes d'une modernité reposante, salle et terrasse. Le problème est que si on s'en prend plein les mirettes en arrivant, on s'en prend plein le pif et la liguette; ça renifle l'huile de friture! Un accueil ennuyeux, d'emblée. Niveau propositions, pas d'entrées sinon deux à partager (15€) mais quand on est seul, on ne partage pas. Et 12 plats à l'ardoise en comptant le plat du jour. Hébé. En même temps, il s'agit d'une cuisine simple dans l'ambition, j'aime plutôt ce qui ne pète pas plus haut. Idées qui filent dans tous les sens, pour plaire à tout le monde, sans

réelle cohérence sinon le bœuf: tartare, entrecôte, côte, tataki et pavé (plat du jour). Le reste? Buddha bowl, linguines, burger, parillada de la mer, côte de cochon blanc... De 19€ à 23€ quand même sauf la côte de bœuf pour 2 vendue 55€. J'ai envie du "pavé d'espardon au grilladin". J'apprécie ce poisson. Garnitures annoncées: riz et légumes. Le riz rond a attendu dans l'eau chaude, trop cuit. Bons légumes frais cuisinés simplement à la poêle. Et puis l'espardon, une belle tranche marquée au grill, rosée à cœur: très bien! Sauf que le steak est tellement salé... Encore un pavé d'espardon saumuré sous-vide Pacifique du Sud-Est, mal rincé et un peu filandreux de surcroît. Péripétie amusante: non annoncée au programme, on me livre avec une sauce aux cèpes, comme pour les entrecôtes. On n'arrête pas le progrès. Sert-on ici les entrecôtes de bœuf avec une sauce vierge? Bref! 12/20 pour être gentil. Et 23€, ce qui l'est moins. Séance rattrapage avec le dessert? Annoncé maison? Une "tarte au citron meringuée" qui présente bien, on lui donnerait le bon dieu sans son citron. Comme cercelée à l'emporte-pièce, une galette de pâte sablée molle au fond, appareil citronné gélifié trop sucré, meringue italienne convenable. Des grossilles sur le chapeau pour la déco. Ensemble aussi sucré que l'espardon était salé. C'est vous dire le glucose. La mise en scène avec chantilly en bouteille ne change rien au bilan. 6€ et 11/20 pour l'effort de présentation. Pas de tarifs des eaux, ni de tarif du café donnés. Mais choix de vins sympa. Les curseurs du rapport qualité prix ne sont pas au rendez-vous, vraiment pas. Et même pas la vue mer pour vous endormir le sens critique. De vous planifier une virée gourmande m'aurait vraiment fait plaisir, mais faut pas m'en vouloir, ça sera pour une autre fois.

**Chef: je sais pas**

**Spécialités: viandes de bœuf?**

**Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Formule 12,90€ midi semaine. Ardoise. Terrasse.**

**Climatisation. Possibilité de chambres.**

**Ouvert midi du mercredi au dimanche et le soir du jeudi au samedi. Parking SNCF.**

103 avenue de la Gare  
13500 LA COURONNE-MARTIGUES  
Tél.04.42.41.43.23 et 06.76.22.60.36

SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX!



GUIDE LE BOUCHE A OREILLE 

## ÉGUILLES

## FAVOUILLE

**NT** ΨΨΨ1/2 **A EMPORTER**

Cette "Favouille" aurait pu marcher de travers et virer en mauvaise blague de comique-troupier si notre couple avait décidé de se remplir le tiroir-caisse sans états d'âme. Mais voilà. La marseillaise Fanny Aimerito et l'aixoïis Thibaud Lacour ont un sens aigu des priorités, ne mettent pas la charrue avant les bœufs. Leur restaurant est cerné d'une douzaine de commerces et bénéficie ainsi d'avantages liés à l'emplacement: le monde attire le monde! Forcément qu'au bout d'une première année d'exercice faite de gourmandises déversées à une clientèle aux anges, la sérieuse table fait le plein. Bref! Terrasse un peu agitée au déjeuner, alors la fumuse de havane au chapeau vert Mauricette demande avec les yeux et la voix de Gainsbourg "je préfère l'intérieur, je fumerais après". Plat du jour à 13,5€ ce midi: cuisse de canard, ratatouille maison et jus de viande aux échalotes. Et puis la carte réfléchit à ce qu'elle dit, se détourne des plats en série, ne vous savonne pas de banalités, fignole du bistrotier cultivé. Pour deux: "croquettes de brandade, aioli maison". Une farce saine est mieux qu'une blague malsaine, ne pas confondre. Suave au point d'en dénigrer le fin aioli d'avec saucé quand même, faut pas gâcher. 4 boules comme une pétanque de saveurs: 15/20 et 6€. Mauricette envisage le "tataki de thon, légumes croquants, cacahuètes et sauce de la cheffe". Version entrée ou plat, comme ti veux ti choises. La volumineuse dame au chapeau vert harponne la version... volumineuse! Tranchettes de thon d'un rouge franc joliment snacké, un exercice chaud-froid adapté à la météo du moment. Point de vue végétal, la généreuse portion laisse penser à une foire d'empoigne anarchique alors qu'en réalité, elle est formidablement organisée et cohérente! Au moins une dizaine de légumes et condiments frais taillés avec la rigueur de l'horloger, cuissons individuelles, une somme de détails en liaison, sucrés, salés, acides... 15,5/20 et 18€ (11€ en entrée). Le poulpe frais est rarissime, un produit à la mode: "poulpe fondant, pois chiche, chorizo et aubergine au miso". Décapode savoureux déjà fréquenté ici l'an passé, très poli et bien propre sur lui, on s'est salué mais je ne savais pas quelle main prendre. Bis repetita: souci du détail! Un tas de trucs utiles qui vous régaler sans barboter dans un minimalisme ni ais, assiette faites pour manger, pas pour sucer des mouchurons! Extra les câpres frites et le sarrasin grillé! 15,5/20 et 21€. Desserts faits ici aussi, rafraichissez-vous la tubulure avec la "mousse framboise, chutney de prune et crumble". Peu de sucre: le fruit. 15/20. Sous des apparences de solide femme radieuse de la risette, Fanny Aimerito cuisine pour elle après 7 années à "Une Table au Sud" comme "second de cuisine" de Ludovic Turac. Des questions, des doutes, de l'exigence. Le quotidien quoi. Et puis l'homme de l'ombre Thibaud Lacour, le compagnon à qui la lumière va bien veuille au grain en salle. Une

belle et stable équipe entoure le couple. Ah oui! Notre candidate de Top Chef en 2019 propose parfois un menu Top Chef d'un sacré niveau lors de menus organisés. Renseignez-vous, des lecteurs m'ont glissé dans l'oreille que le niveau de cuisine y grimpeait encore. C'est vous dire.

**Chef: Fanny Aimerito****Second: Emilie Bellouze****Spécialités: ardoise suivant le marché****Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport****qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain****14/20. Café Segafredo 1,8€ 14/20. Toilettes****16/20. Plat du jour midi semaine 13/14€.****Carte et suggestions. Enfant 12€. Menu "Top****Chef" se renseigner. Groupes 30 et apéro****dinatoire 60. Privatisation possible. Terrasse.****Parking aisé. Ouvert le midi du lundi au****samedi et les vendredis et samedis soirs.****Jours de fête: se renseigner.**

7 rue Agathe

Les Jalassières

13510 ÉGUILLES

Tél.04.42.12.49.31

## L'EDEN RESTAURANT

**NT** ΨΨΨΨ **A EMPORTER**

Lorsque c'est abordable pour une telle qualité, on y retourne, on ne se pose pas de questions superflues. Du palace chinois (Wuhan), le Québec à la table des Pères Nature, le Luxembourg, les voisins Pignonnet à Aix et la Table de Ventabren... le voyageur sommelier-cuisinier-curieux de tout et hyperactif de la recette Rémi Koessler fait son chemin dans ce coin calme de la ZI, 10 ans déjà. La façade qu'on voit de loin en refroidira plus d'un pour des agapes supposées: attendez d'être à l'intérieur! L'adresse calme ce soir hérite de la qualité de cette injustice, gagnerait en vie ce qu'elle perdrait en intimité avec des réservations en rafale. Accueil formidable parfois en duo de la radieuse Samiya Koessler, secondée par Houria: demandez-lui de vous réaliser le cocktail absorbé par la dame au chapeau vert... Pompette Mauricette! Bref! On verrait bien un jour les Koessler chez eux, un Eden mais ailleurs, à la campagne dans leur propre maison avec un jardin forcément extraordinaire, en compagnie des moineaux qui se chamaillent dans l'eau et des escargots qui chahutent dans les roseaux. En attendant, on se concentre sur les assiettes de ce cuisinier dont on reconnaît le style au premier coup d'œil... et de fourchette! Nouveauté le soir: menu du midi à 29€ possible suivant disponibilité! Y en n'a pas pour tout le monde! Résa obligados! Quand ya plus, ya plus Lulu! Pas la peine de faire la gueule! Ce soir? Mise en bouche délicate, verrine de "brouillade truffée, vierge de tomate" à 15,5/20. Puis "gaspacho de Provence, scampi en tempura". Fraicheur fruitée ajustée par un horloger suisse, et la crevette à du jar-

**MEILLEUR ACCUEIL**



**DONIA ROUZAUD**  
**LA TABLE DU CHEF**  
13 MARSEILLE



**SARA GUARDIOLA**  
**RIVIERA III**  
83140 SIX-FOURS LE BRUSC



**MARGAUX CHALEON**  
**L'ARDOISE DE TONY**  
13 CARNOUX



**THIBAUD LACOUR**  
**FAVOUILLE**  
13 ÉGUILLES



**SAMYA KOESSLER**  
**L'EDEN RESTAURANT**  
13 ÉGUILLES



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



**JESSICA MURCIA**  
**LA PETITE CAVE**  
13 GÉMENOS



**FABIEN STAGLIANO**  
**LA PETITE CAVE**  
13 GÉMENOS



**MARIAM SIMONYAN**  
**LA PETITE CAVE**  
13 GÉMENOS



**VALÉRIE GUERLESQUIN**  
**LE MAS DES OLIVIERS**  
83 SAINT-ZACHARIE



**STÉPHANE ALMELA**  
**LE COMPTOIR DE L'EOUVE**  
13 COUDOUX



**MARYVONNE SANTUCCI**  
**LE BISTROT DE RIBOUX**  
83 RIBOUX

ret. 16/20. Suit le "filet de dorade et coques, risotto crémeux, tempuras de légumes et sauce du chef". Assiette tonique, poisson frais qui ne fait pas des yeux de merlan frit, coquillages qui viennent perler l'assiette dans une légèreté étudiée. La sauce dérivée de la tartare souligne le jeu chaud-froid. 16/20. Moi à la carte avec "filet de bœuf mariné par nos soins, écrasé de pomme de terre truffée, sauce à l'ail noir". L'idée permanente de jouer sans arrêt avec les textures et les saveurs, ici terriennes. Et de les orchestrer dans une évidence. Copieux, raffiné, cohérent. Les mots me manquent, ça vous fait des vacances, 29€ et 16,5/20. La "Pavlova à notre façon" mousse fruits rouges, petites meringues, guimauves maison, des fruits frais et voilà! L'idée fraîche pêche (Melba huhuh) uniquement par le déséquilibre meringue-crème, suffit d'oublier la recette classique. 15,5/20. La technique est dans le sucré avec "ananas rôti, sorbet yuzu, espuma mojito". "Pas assez de mojito" qu'elle a dit la dame au chapeau vert. Jamais contente. Même pom-pette. 15,5/20. Tout le repas est récité avec entrain, l'idée suit le mouvement. Rémi Koessler signe une cuisine libre de tous poncifs, inspirée des ailleurs, risquée de sensations nouvelles. Les touristes bien informés viennent et reviennent, années après années. Le gourmet local (ou pas) y a son rond de serviette, les autres vont ailleurs. Tant pis pour eux. Vous savez ce qu'il vous reste à faire en choisissant votre camp.

**Chef: Rémi Koessler**

**Spécialités: carte de saison et de produits frais**

**Accueil 16/20. 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 22€ et menu 29€ midi semaine (sauf jours fériés) (servis en 1h). Menu 29€ le soir selon disponibilité. Carte. Enfant 15€.**

**Terrasse. Groupes 100 (200 en cocktail).**

**Parking aisé devant le restaurant. Fermé lundi, ouvert dimanche sur demande.**

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

## COMPTOIR D'ENTRECASTEAUX LES HALLES 1889

NT ΨΨ

Là déjà usante mode des Halles, ici à Éguilles côté ZI. Faut connaître pour entrer la 1ère fois. On déambule pour rien en cherchant l'entrée officielle, rien n'indique, on tâtonne, faudrait sortir de Koh-Lanta. Après des allers-retours je passe tel un clandestin sur le côté du grand bâtiment. C'est là figurez-vous. Entrée non-officielle de la boutique avec pâtisseries en vitrine, des rayons avec des produits bien éclairés. Ne pas avoir réservé fait des complications puisqu'ils se mettent à trois avec une gravité de secrétaire de

l'Elysée, chacun me demandant "vous n'avez pas réservé?" en regardant un tableau. Alors que d'évidence, la clientèle ne se marche pas sur les babouches. L'art de mettre mal à l'aise en voulant faire les importants. On m'installe devant l'atelier pâtisserie: y œuvre un employé. Deux formules à 19,90€ et 24,90€. D'évidence cet été, les plats froids y forment 80% des idées: tomates mozza, gaspacho andalou, terrine de porc, tataki de bœuf, queues de gambas marinées. Chaud? Faux-filet! Pas mieux pour la carte avec les plats des formules: thon rouge en tartare, salade César et filet de dorade à la plancha. Dorade chaude, je suppose, mais on peut avoir des surprises. Comme avec "filet mignon de veau rôti, jus corsé, presse de pomme de terre monté au beurre, choux-fleurs en condiments". L'assiette présente bien, cherche à plaire. Bout de viande rosé à cœur, tendre et croustillé par le grill, parfait. Sauce au compte-goutte et pas tellement "corsée". Si le cuisinier se mettait à la place du gourmand, il exécuterait une sauce en proportion de la viande. Purée avachie, l'abondant beurre fait flaque, n'est pas lié à la patate. Voilà pour le chaud. Tout le reste est froid avec la bonne idée du chou-fleur vinaigré en granulés, c'est rigolo. Et puis le modeux, l'inutile, le cosmétique, le truc sensé plaire à la salle qui s'esbaudit, des oh et des ah: des pickles. Ça ne sert à rien, juste à contrarier la rondeur par l'acidité déjà présente avec le chou-fleur. Mousserons, oignons rouges... cebettes, ciboulette et puis un tas de graines. Je ne comprends pas. Oui à la sophistication des assiettes, mais tout doit être utile. Un peu de simplicité ne nuirait pas: 13/20 et 24€. Difficile d'éviter une des pâtisseries de la maison. Une quinzaine à l'inventaire. Dont "la tarte cacahuète-caramel". Comme les autres, un dessert-boutique un peu froid, en absence de sentiment malgré la Chantilly faite ici. Mais attention! C'est bon! D'ailleurs je dégaîne mon 15/20! Pour 7,5€. Service maladroit à la peine, éléments visiblement pas du métier... sauf le directeur de salle qui ne ménage pas ses efforts. Il pourrait en faire un supplémentaire en remettant les tarifs des eaux et café à l'attablé en début de repas, ce sont des choses qui se font. Serviettes en tissu. Carte des vins qui sonne la grosse cavalerie: Simone, Rimaaresq, Minuty, Paternel, Ott...

**Chef: Steve Perin**

**Spécialités: plein les Halles!**

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

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

**11/20. Café pas pris. Toilettes loin 14,5/20.**

**Formules 19,90€ et 24,90€. Carte. Parking.**

**Ouvert le midi du mardi au samedi et le samedi soir.**

2690 Route des Milles  
13510 ÉGUILLES  
Tél.04.13.91.24.01

PLUS ON EST DE FOUS, PLUS ON RIT !  
ABONNEZ UN AMI PAGE 98

# EN SOLO !

*Tenir seul(e) son restaurant: pas simple... mais possible! Tôt le matin et tard le soir... Salle forcément limitée en nombre de couverts, cuisine ouverte obligatoire pour créer la convivialité et avoir l'œil partout. Un choix de travail, un choix de vie. Trois exemplaires référencés dans Le Bouche à Oreille, des phénomènes à part entière... pour trois différents styles de cuisines marquées et sincères.*



**CHEZ NANA**  
TRADITIONNEL FAMILIAL  
**Anaïs Tarradas**  
13005 MARSEILLE  
Tél.07.82.13.99.60  
Lire page 26



**LE 974**  
RÉUNIONNAIS ET CRÉOLE  
**David Carnino**  
13500 MARTIGUES  
Tél.07.82.13.99.60  
Lire page 35



**LE LOUIS D'OR**  
CUISINE GOURMANDE  
**Maxime Moulines**  
83230 BORMES-LES-MIMOSAS  
Tél.06.18.89.53.60  
Lire page 53

## FONTVIEILLE

CÔTÉ MER  
"LA BOUILLABAISSE"

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 régalar 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, barbu, rascasse... entre 600g et 1kg de poisson suivant l'option choisie. On se l'arrache et la maison joue souvent à chalus 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

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

**Chef: Elsa Iogna****Spécialités: poissons sauvages. Bouillabaisse (mini 2 personnes 48h).****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 jours fériés le midi.**

55 cours Alphonse Daudet

13990 FONTVIEILLE

Tél.04.90.43.60.01

DEVIS GROUPES SUR DEMANDE  
TERRASSE

SOUPE ET BOUILLABAISSE A EMPORTER

## FRANGINES

NT

Ψ

Ex "Cave des Alpilles" où en 2019 nous passions un gentil moment grâce une adorable dame seule, employée polyvalente cuisine et salle qui nous avait emmenés dans son monde avec simplicité. Le cadre n'a pas tellement changé et claironne toujours son casting bachique de choix. Sauf qu'une des "frangines" impétrantes du lieu qui a changé de mains fait l'accueil et le service, aimable comme une borne kilométrique. Elle vous reçoit de toute sa hauteur et vous le fait sentir. Dans un tel endroit qu'on ne choisit pas forcément pour bien manger mais pour passer un joli petit moment global dans un petit troquet mignon, un peu de sympathie dans l'approche ne nuirait pas. Ardoise des plats gribouillée amenée, elle repart. Elle revient et reste plantée devant ma table sans mot dire, attend stylo au garde à vous, droite, impavide. Nous sommes deux à jouer à ce jeu idiot, yeux dans les yeux pendant quelques longues secondes. Elle craque: "vous avez fait votre choix?". Madame est la question centrale, façon maîtresse de maison d'un chef étoilé à Saint-Rémy qui joue les Marie-Antoinette avec le petit personnel en compagnie des moutons d'attablés de sa salle comble alors qu'ici, nous sommes 4 clients. Je reconnais que ma dégaîne de VRP avec mes mocassins à glands et ma tête de gland n'encourage pas la froide taulière à faire copain avec ma pomme. Tout le monde n'est pas Jean Reno ou Michel Drucker. Enfin bon. Une dizaine de propositions entre 12€ (melon de Maussane) et 20€ (volaille à la tomate en cocotte). Entre, une "tarte aux artichauts et mascarpone". D'indéniables produits frais, sauf naturellement la pâte feuilletée préfabriquée, comme

tout le monde ou presque. Un coin de tarte (beaucoup de pâte) joliment doré qui baigne dans le gras. C'est fou ça. Dommage, les petites olives locales sont extra, cébette, oignon, sésame... mascarpone un peu gratiné. Mais les lamelles d'artichauts pas cuites sont durailles sous la molaire et ya les poils, on bouffe du foin. On mange ça comme du poisson avec des arêtes. Salade d'épinards frais bienvenue servie avec: elle allège du huileux de la tarte. 14€ pour un 12/20 grâce à la qualité des produits frais. Un tarif un peu chérot pour une cuisine familiale, confirmé par le prix des desserts: 9€. Boing. Si d'aventure l'idée vous tente, faut éventuellement assimiler le lieu à une stricte cave à vins où l'on casse une croûte histoire de se mettre du solide dans la commode remplie de petite histoire de moins tanguer sous l'effet du roulis. Si vous cherchez plutôt un restaurant avec les codes qu'on entend, comme la sympathie de l'accueil et du service: allez voir ailleurs! Et visiez bien! Ils sont rares dans le coin!

**Chefs: les Frangines**

**Spécialités: cave à vins**

**Accueil 11/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15,5/20. Pain 13/20. Café 2€ 13/20. Toilettes 14,5/20. Ardoise de 12€ à 20€. Cave à vins. Terrasse. Fermeture se renseigner.**

65 cours Hyacinthe Bellon  
13990 FONTVIEILLE  
Tél.04.90.54.76.81

## GARDANNE

### AU PETIT RESTO

ΨΨΨ

A EMPORTER

Le matin même de notre repas, Pascal Warnia de Zarzecki annonce le plat du jour à sa femme qui tient la salle: "chérie, ce midi c'est hamburger!". Marie a fait des billes toutes rondes avant de rire. Oui parce que ce couple, il aime bien rigoler aussi. Ça n'empêche pas le sérieux à l'ouvrage quand sonne l'heure du mitronton mignon et qu'arrive le chaland affamé qui veut se caresser la terrine. Au cas où vous ignorerez encore l'existence de la croquignollette boutique sise centre-ville de Gardanne, faut savoir que le chef est un savant de la recette, un Larousse culinaire sur pattes qui frôle le double-mètre, le dab. On vous serine depuis quelques années son CV: Senderens, l'Elysée Matignon, le Sofitel Bourbon Invalides puis pour son compte avec Marie à Pierrelatte (26). Suivant le baromètre: velouté de châtaigne espuma aux cèpes, rôti de cochon à la crème d'ail, lasagnes de saumon et coulis de crustacés, sauté de sanglier Grand Veneur, sauté de bœuf bourguignon, filet mignon aux pruneaux, œuf cocotte au saumon, magret sauce foie gras, feuilleté d'escargots au chorizo, joues de cochon miel/aromates, paleron sauce gribiche, pieds paquets, marmite du pêcheur, cabillaud sauce hollandaise, grenouilles à la provençale, Parmentier de canard, paleron sauce gribiche. Chaque jour dans le menu

complet à 18€: un plat cuisiné différent. Et l'autre qui nous fait un hamburger à midi... Ma "salade de ravioles croustillantes" est picorable façon cacahuètes à l'apéro, mais ça coïncera à cause de la délicieuse vinaigrette de la salade verte. 14/20. Arrive donc l'extravagance selon Mauricette: le fameux "cheese burger maison". La dédaigneuse dame au chapeau vert le repousse du dos de la main et ses gros doigts boudinés qui débordent de ses bagues de chez Tati. Elle a tort: pain au sésame en légèreté, tomate, cheddar, champignons de Paris cuisinés et une sauce tartare bien relevée avec les bouts de cornichons qui vous titillent le Gaston. Steak haché épais, et saignant comme proposé par Marie Warnia de Zarzecki. Vraie viande de bœuf, pas du carton tassé prémâché. Bref! Même si les frites sentent l'exercice obligé: 14,5/20. Après avoir tâté de "l'assiette de saumon mariné à l'aneth" à 15/20, Mauricette s'enfile ses "ravioles aux cèpes". Allez-y mollo avec le pain sinon vous ne finirez pas le plat, du copieux en sauce pascé avec salade verte pour tenter de se donner bonne conscience végétale. 15/20 et 13,5€. Ça change des desserts communs, une "crème soufflée à la châtaigne" comme une Chiboust: 14,5/20. Oui m'sieur-dame: un menu complet à 18€ servi tous les jours même le ouic-end! Des sauveurs de l'humanité les Warnia de Zarzecki! Je vous le dis avec frénésie: un cuisinier costaud doublé d'un saucier malin au service d'une prestation simple mais savante qui sait briser la morosité. Et à prix doux. Et à Gardanne. Le coup est parfait pour surprendre de vos amis si vous en avez encore.

**Chef: Pascal Warnia de Zarzecki**

**Spécialités: menu du jour et terrine de foie**

**gras de canard maison (5€ sup au menu)**

**Accueil 15/20. 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 12€/15€. Menu 18€ tout le temps.**

**Carte. Terrasse rue. Ouvert du mardi au**

**dimanche midi, vendredi et samedi soirs.**

6 rue Borely

13120 GARDANNE

Tél.09.81.89.13.81

## AVIS AUX RESTAURATEURS

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

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

La rédaction

## GÉMENOS

LA PETITE CAVE  
DI SAN GIOVANNI

NT ΨΨΨ1/2 A EMPORTER

On a beau faire inventaire de mémoire considérable, avec Mauricette rarement nous aurons vu aussi belle terrasse en village. Un verdoyant festival d'ombrage, d'éclairages finauds et de recoins charmants, des bacs opulents aux plantes mystérieuses probablement exotiques, des qui montent et des qui descendent. Un ensemble entretenu en rigueur, pas une feuille qui traîne. Et puis sur les tables, serviettes en tissu blanc, huile d'olive italienne (forcément) et pot de basilic. Au milieu de la tempête de clients au quotidien, entre personnel instable et soldats fidèles, Fabien Stagliano et Jessica Murcia poursuivent l'œuvre tête haute: donner le meilleur de la cuisine italienne. En cuisine vous apercevrez peut-être un jeune homme discret passé par de belles maisons monégasques, des palaces sur la Baltique aussi, de mémoire. Depuis une année, Karen Pogosyan insuffle à la maison son style tout en valorisant l'esprit napolitano-calabrais de Fabien Stagliano. Pour Mauricette, éberluée comme un gobi dans la canopée d'une forêt tropicale depuis notre arrivée: "involtini du manzo". Roulé de bœuf en filet, jambon de Parme, tomates et abricots séchés, olives noires en tapenade, roquette, servis tièdes. La géométrie est importante dans l'expression, tout comme les détails. Assiette joliment ciselée et mise en couleurs, servie tiède. Ce qui par de telles températures caniculaires est une excellente initiative! 15,5/20 et 26€. Fraicheur assumée avec "tonno fresco": tatakis de thon rouge mariné dans sa sauce vierge exotique, ananas, mangue verte, poivrons, gingembre, tomate cerise, Granny Smith, avocat, citron pressé, basilic et coriandre fraîche et noix de cajou torréfiées. Ça se mange sans faim, j'aime beaucoup le rapport copieux/délicatesse des assiettes faites pour être mangées, pas uniquement pour plaire à Instagram. 15,5/20 et 26€. Desserts sages avec une "assiette de fruits frais" taillés, coupés, émincés, pelés et au goût d'été pour la dame au chapeau vert. 15/20. Et "semifreddo", sorte de nougat glacé. Comme une roue de moulin à huile en pierre, dressée sur un lit crumblien de granola aux graines caramélisées chocolatées, tuiles de nougatine, fruits du moment. Le nougat? Extra, crème glacée de caractère, gourmandise entre molle et croustillante. Joli: 15,5/20. Les pizzas sont de la partie, four à bois. Charcuteries de la Botte débitées à l'instant, aussi. Le service est bien à son affaire malgré la foule de gourmands, le sommelier pointu conseille en sincérité, sans pousser. Adresse qui fait le plein en été. Si vous êtes du coin, privilégiez l'hiver avec ses recettes plus abouties. Et la magnifique terrasse, je vous ai parlé de la magnifique terrasse? Hého Mauricette! On décolle! Fini de rêver!

**Chef:** Karen Pogosyan  
**Second:** Maxime Dambouradjian  
**Pizzaïolo:** Manuel Medina

*Spécialités: napolitaines et siciliennes. 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€ pas pris. Toilettes étage 16/20. Formule midi 19€. Enfant 14€. Carte. Suggestions. Pizzas de 15€ à 28€. Groupes 40. Salle privative. Terrasse ombragée en saison.*

**Fermeture: se renseigner.**  
1 rue Marius Roubaud  
13420 GÉMENOS  
Tél.04.42.32.16.66

## LAMANON

## BRASSERIE FERRERO

NT ΨΨΨ1/2 A EMPORTER

Au quotidien l'équipée au féminin met les bouchées doubles pour faire du client un veinard comblé qui s'envoie de sacrées bouchées doubles avec des portions pas pour les gringalets de la cuistance ni les obsédés de la Terraillon qui veulent maigrir pour jouer à l'endive grillée sur la plage. Car voyez-vous, les portions de la maison n'ont rien de congru. Y compris pour la formule "plat du jour+dessert" à 12,50€ des midis en semaine, celle qui fait rappeler des 4 coins de la planète locale des retraités malins, des ouvriers affamés, des touristes un peu perdus, des VRP qui invitent le chef d'atelier ou la secrétaire en décolleté. L'été sous les canisses de la grande terrasse ou en hiver dans la belle salle colorée, chacun piochera selon ses envies, vous êtes maître de votre destin! 28 pizzas de 6€ à 16,50€ pour l'amateur, des salades qui ne racontent pas des histoires dès 11€, 4 burgers dès 16€ avec bœuf ou poulet d'origine France, 5 plats viandards dont le magret français (ça devient une rareté), une déclinaison de morceaux de bœuf Simmental (Allemagne). Et puis quand ya plus de "faux-filet de bœuf Simmental" comme ce midi pour cause d'une centaine de couverts servis, la maison traumatise son comptable en proposant à la place un "T-Bone de veau français" pour le même tarif. Car un client content est un client content. C'est idiot, mais la méthode fonctionne bigrement pour fidéliser le chaland. Bref! 21€ pour se caler à l'aise la cage à pain grâce (aussi) aux frites fraîches qui se tiennent bien, et à quelques feuilles de salade verte (pas du sachet) qui vous allègent un peu la gazière, vinaigrette extra (pas du flacon). 14,5/20. Les desserts sont faits ici, c'est beaucoup de travail, oui. Mais c'est souvent meilleur non? Mousse au chocolat, tiramisu, les tartes et la "salade de fruits frais". Un sirop délicatement enrhumé. Hein? On dit pas comme ça quand y a du rhum dedans? Ah bon? Je croyais... Pomme, poire, kiwi et même de l'anas frais, pas des tranches pré-découpées en conserve. Hé oué. 14,5/20. Alors comme savez lire, il n'est pas question d'un grand moment culinaire, ça n'est pas le propos. Encore que.



Si vous cherchez un peu d'humanité dans notre monde de brutes, vous êtes au bon endroit pour planter la fourchette. La jeune patronne Julie Ferrero est entourée en salle de Lucile Adams et de Julie Geoffroy: j'ai bien calculé, le trio actif fait autant de sourires que de pas, c'est vous dire si elles sont adeptes de la risette! Dans l'ombre des cuisines, Nathalie Aune déroule avec assurance. Je vous le dis comme je le pense, adresse indispensable dans sa saine simplicité, qui ne se prend pas pour ce qu'elle n'est pas: pour les copains, les marins, vos chérubins (8€), les consanguins, votre cousin, avec vos mocassins ou vos escarpins, un mannequin ou un libertain bref: pour tout le monde. Condition conseillée: faut juste avoir faim!

**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 12,50€ 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.**

Route de la Provence  
Quartier Mas d'Audier  
13113 LAMANON  
Tél.04.42.47.02.33

## MARIGNANE

### SAVEURS D'ASIE NT 00

Petite boutique de l'air de rien comme savent l'être de nombreux représentants de la cuisine d'Asie en France depuis les années 70. La déco n'a pas vraiment changé depuis et de plus, c'est la pagaille dans chaque recoin, question de place, oui je sais. La cuisine aurait tout autant besoin d'un ravalement vu que cette tambouille sino-vietnamienne est paradoxalement totalement à l'Ouest. Déjà au début, la dame de l'accueil est d'une amabilité réfrigérante, genre je suis là pour gagner ma croûte alors le reste, je m'en fous comme de ma lère muraille de Chine. Mauricette spéculait sur un réveil positif de la situation ou un réchauffement des relations internationales avec ses "rouleaux de printemps". Ils la projettent en plein hiver avec ces boudins mous garnis à 95% d'un vermicelle fade, des rognures de poulet, un peu de crevette... 11/20 et 5€. Gros problème avec mon "bo bun" d'entrée. J'adore ce plat qui joue habituellement le "chaud-froid" avec bonheur mais qui ici s'amuse à "froid-froid". Dessus, des lamelles de bœuf dures et comme sorties du frigo, cuites depuis je ne sais quand. Ça va plus vite comme ça. Dessous, du vermicelle froid non assaisonné. Encore dessous, des bâtonnets de concombre, des miettes de salade verte et trois râpures de carotte bai-

gnent dans un brochet froid au goût de rien, de l'eau chaude. 7/20 et 7€. Je continue avec un classique de la déception: le "crabe farci". Du positif: farce moins tassée que de coutume. Mélange de vermicelles, champignons noirs et d'un tas de trucs... dessus un pâté loin d'être impérial: les miettes tassées de crabe en conserve font bloc. 10/20 et 10,5€. Avec ses "seiches au basilic pimenté" la dame au chapeau vert se prend un coup dans le yin avec du poivron cru annoncé comme légumes du plat. Immangeable qu'elle me dit! Ajoutant: "j'ai pas demandé une salade de poivrons crus". Dessous c'est pas mieux! Elle se prend un coup dans le yang avec des bouts de seiche décongelés qui trempent dans une sauce surchargée en fumet de poisson, l'horreur. Immangeable. 6/20 pour 12€ quand même. Même pas rattrapable par le mieux du repas, un riz cantonais en petit bloc mal réchauffé mais fait ici, pas du sachet tout prêt. 4,5€ quand même mais 12/20. La dame du service avait d'ailleurs fait la gueule quand on commandait un riz pour deux, je vous dis, elle n'attend qu'une chose c'est que tu largues tes yuans dans sa tirelire sans mouffer. Patronne peu aimable, cuisinier qui n'est pas cuisinier et qui devrait apprendre avant d'essayer de faire. Et puis la maison ne prend pas les chèques et accepte les CB à partir de 15€. Je vous fais un dessin?

**Chef: allez savoir!**

**Spécialités: chinoises et vietnamienne**  
**Accueil 12/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 11/20. Pas de pain. Café 1,8€ pas pris. Toilettes 15/20. Carte. A emporter. Terrasse. Fermé mercredi.**

1 avenue Jean Jaurès  
13700 MARIGNANE  
Tél.04.86.64.79.24

## MARSEILLE

### GILBERTE ET MARGUERITE

ΨΨ1/2 A EMPORTER

Le sobriquet du restaurant résonne comme une enseigne des "mères" cuisinières de l'entre-deux-guerres du côté de Lyon. Presque! En vérité, ce sont les deux grands-mères du lyonnais Florent Véron, créateur de l'endroit. Il fait beaucoup parler dans le quartier de la Joliette avec sa bonne gamelle qui n'est pas miniature: une fois n'est pas coutume chez Les Véron! Du bon à manger, sur place ou à emporter. Ainsi, moins de frustrés sur le trottoir vu que ce "bouchon" sustente à peine plus d'une vingtaine de veinards(es) dans son mobilier chiné, hors terrasse. Mauricette avait précieusement réservé pour un de ces midis d'hiver où il fait un froid à ne pas mettre une cervelle de canut dehors sous peine de lui congeler le sabodet! Dès 8h30 le matin, les cuisines besognent et on sert même les petits-déjeuners! Les vitrines au comptoir se remplissent de gourmandises faites ici: tartes et quiches aguichent, on biche les sandwiches, salades sexy comme pour un défilé de mode, soupes de

saisons, desserts qui ne sont pas que beaux. Usage immodéré de fruits et légumes locaux souvent bio, farine-sucre-œufs-lait sélectionnés, beurre AOC, appellation fermière ou AOC pour les viandes. L'ardoise pour manger sur place répète partiellement les idées à emporter, coquinement bistrotières et augmentées d'idées végétariennes. Pas tellement végétariens, on ne nous a pas informé: la dame au chapeau vert opte pour la "terrinerie de foie gras maison". Faut la voir utiliser avec ferveur un considérable moulin à poivre de 40 cms dressé au garde-à-vous sur la table! Elle est dans tous ses états! 7€ (j'y vous jure) et 14,5/20 (le foie gras). Ma "soupe du jour" sent joliment bon: potimarron, oignon, châtaigne et un tillement délicatement épicé (curry?), filet d'huile d'olive. 14,5/20 et 5,8€. Comme l'an passé, je me replonge les genives dans les "harengs marinés, pomme grenaille" à 14/20 (10,9€). Plat du jour: "effiloché de paleron de bœuf braisé, légumes anciens rôtis". Le fricot est costaud, du grand gourmand avec légumes laqués du jus foncé réduit. De la viande également humectée on s'en met plein les babines, rinçons d'un verre de vin rouge. Une merveille de cuisine simple qu'on salue sans faim. 15/20 et 11,90€. Finir le tour du proprio avec un dessert maison comme la "tarte citron" à 14,5/20. Ou la crémeuse "tarte aux pralines rouges" crème/sucre, une lyonnaiserie à découvrir si ce n'est déjà fait: 14,5/20! Si les gens des bureaux alentours ont adoptés depuis belle lurette la boutique, on remarque aussi des retraités malins, mères/filles qui veulent être tranquilles, copines bio et rien d'autres, avocats et architectes en transaction avec des clients. Point commun de tous: manger bon et sain sans se faire écornifler le nourrain! Et la joyeuse maison fait épicerie et cave à vins, ça peut servir si vous recevez les Martin ce soir. Bref! Que de vertus!

**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 entre 11,70€ et 13€. Ardoise. Terrasse. A**  
**emporter. Ouvert du lundi au vendredi de**  
**8h30 (petit déjeuner) à 16h. Restauration de**  
**11h30 à 15h.**

99 rue de la République  
13002 MARSEILLE  
Tél.04.95.09.15.20



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

## CHEZ NANA

ΨΨ1/2 A EMPORTER

Un mouchoir de poche débordant de saine humanité et de bonne humeur qui sortiraient par les fenêtres s'il y avait des fenêtres. Derrière sa devanture anodine et du haut de sa mi-trentaine de printemps, Anaïs Tarradas affiche le caractère indispensable à la conduite de sa micro-affaire made in Marseille: sourire en bandoulière quelle que soit la météo du jour, gouaille en légèreté et cordialité au naturel. Aussi quand même: on mange bien, pas du fantomatique avec des assiettes microscopiques. Des recettes pour faire plaisir aux voisins, aux retraités du secteur mieux que devant la télé, aux copines qui veulent être tranquilles pour se parler, aux rétifs des fast-foods pizzerialesques et snackeux qui pullulent dans le quartier. Intérieur cosy sobrement féminin, des couleurs avec un florilège d'abat-jours au plafond, ils donnent un air joyeux de carnaval à Menpenti. Bref! La super-nana est au four et au moulin, puisqu'elle cuisine et fait le service pour une douzaine de veinards, question de place, faudrait pousser les murs. A l'ardoise, pas de véritable entrée mais une dizaine de plats de 10€ à 20€ en ce moment. Légumes farcis, bavette Angus sauce au poivre, burger poulet pané, coquillettes de l'enfant gâté, un pokebowl pour les obsédés (ées) de la Terrailon et de la serviette de bain avec possibilités de plats végétariens, renseigner-vous. Moi je mange, c'est déjà bien surtout pour un guide de restaurants non? Et quoi je mange? "Andouillette panée, sauce moutarde à l'ancienne, frites fraîches et salade". L'andouillette fait le job, bien aidée par la sauce servie à part. Les frites fraîches ont la patate, croustillent. Feuilles de salade verte, chou rouge. J'ai tout fini, vous auriez fait pareil, je vous connais. 14/20 et 14€. Peut-être même que vous auriez pris un des desserts maison, c'est-à-dire faits ici. Même si un peu trop sucrée, la "tarte tatin" est fondante à souhait, caramel fait ici, souple sous la cuillère. 14,5/20. Une cuisine de comptoir en direct où tôt le matin, on épluche, on taille, on émince, on blanchit etc. Je ne vous cache pas qu'en voyant Nana à l'ouvrage lors de mon repas, j'ai pensé à ces mères lyonnaises de l'entre-deux guerres qui faisaient copieusement à manger pour leurs ouailles, prenant plaisir à faire plaisir. Pas comme beaucoup de tauliers de la tambouille d'aujourd'hui obsédés de votre CB et spécialistes du tir aux pigeons. Ouvert uniquement le midi en semaine (bouhouhou), mais réservation possible soir ou ouic-end si vous êtes une dizaine à vous radiner avec les crocs: on s'occupera de vous. Bref! Du sur-mesure pour bien manger à vil prix mais sans VIP. Encore que pour avoir la paix, Georges Clooney et Brad Pitt pourraient bien s'y régaler un jour! Vous m'direz si vous les voyez siou-plé?

**Chef: Anaïs Tarradas "Nana"**

**Spécialités: cuisine traditionnelle familiale**  
**Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport**  
**qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain**  
**14/20. Café Espresso 1,8€ 14/20. Toilettes**



**14,5/20. Formule midi entre 13€ et 17€.**  
**Ardoise. Accueil petits groupes.**  
**Climatisation. Ouvert midi du lundi au vendredi. Le samedi: se renseigner.**  
**Ouverture pour 10 personnes. Traiteur à emporter ou livraison de 20 à 100 personnes.**  
**A emporter. Livraison UberEat.**  
 121 avenue de Toulon  
 13005 MARSEILLE  
 Tél.06.61.76.21.64

## LA FEMME DU BOUCHER

NT

Ψ1/2

Pourquoi le microcosme des guides nationaux et des blogueurs marseillais (ou non) s'est amouraché de cette adresse? Avant même que n'ouvre l'établissement en 2020, tous en parlaient sans y avoir mangé. C'est d'un gonflant. Juste un effet d'annonce, un appel d'air, un amorçage de la pompe à clients. Les chefs claquent des doigts, les bavards 2.0 s'exécutent, répètent ce que dictent les chefs communicants. Vous êtes cuisinier depuis des années mais n'avez rien à raconter sinon vos recettes? Vous faites juste votre boulot? Pas de storytelling manigancé ni de résilience après un trauma? Continuez à ramer dans votre coin. Bref! Avoir une histoire personnelle mise en récit et "du réseau", un classique des affranchis de l'école Ferrandi à Paris d'où est issue Laetitia Visse, l'impétrante des lieux. On peut compter sur les blogueurs ignares qui empilent des fadaises avec virtuosité. Ils expliquent par exemple que Laetitia Visse a bossé avec Bernard Loiseau disparu en 2003... alors que la cuisinière est née en 1990\*. Précoce la gamine. Enfin bon. On mange quoi? Le midi, les prix sont doux. Formule 21€ et menu intégral 24€. Un joli 3/3/3 aux énoncés gourmands. Comme les abats sont ma tasse de thé même en été, direction la "cervelle d'agneau croustillante, cerise, haricots verts". Rien de croustillant dans ce truc, c'est mou comme du Bayrou, faudrait le paner, je sais pas, je ne suis pas cuisinier. Ou simplement, ne pas annoncer "croustillante" si elle ne l'est pas. Avec, un tas de bricoles végétariennes qui tentent d'énervier le plat, haricots verts gros comme mon petit doigt, cerises cosmétiques comme un cheveu dans la soupe. 14/20. Où est la pomme dans mon "boudin aux pommes, purée de carotte, tomate rôtie". Peut-être les morceaux durs dans la tranche de boudin noir reconstitué en terrine façon Galabart. Le légume est frais (courgette, tomate, navet). Confit d'oignons bon, purée de carotte largement coupée à la patate, agrume hasardeux. Gros bug: archi-salé. Pas fini et de toute façon, l'ensemble ne fonctionne pas tellement. Les abats boboisés de la recette, ça boite souvent du rognon. L'abat, je le préfère quand il fonce dans le tas, se fout de son image, grossier et jamais vulgaire. 12/20. Pain formidable, Pain Pan. Service sympa en binôme hyperactif qui la joue copain d'embolie, vin au verre qui ne vous assomme pas au propre

comme au figuré. Et puis on vous offre l'eau filtrée. Alors 21€ la formule ne vaut pas vraiment plus que ça, vu le talent attendu et l'AOC de la taule. Soyons précis: ça sera toujours moins cher qu'une pizza bâclée au jambon de 3ème zone avec un tiramisu décongelé de chez Carigel et un café Henri Blanc. Tout ne se vaut pas. Bref! Adresse convenable d'un point de vue morale du produit, ce qui n'explique pas la raison objective du buzz considérable dont elle bénéficie comparé à d'autres tables de la ville. Et puis quand passe le client anonyme devant la cuisine ouverte, un petit sourire ne coûterait rien, un regard suffirait. Mais non. La cordialité exclusive de la cheffe à l'endroit des gens dont elle reconnaît les minois, guides nationaux comme blogueurs "anonymes", affiche de fait ses limites.

\* [www.lebonbon.fr/marseille/food-decouvertes/lorette-la-nouvelle-cantine-ephemere-du-panier/](http://www.lebonbon.fr/marseille/food-decouvertes/lorette-la-nouvelle-cantine-ephemere-du-panier/)

**Chef: Laetitia Visse**

**Spécialités: storytelling**

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

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

**pas pris. Toilettes 14,5/20. Verre de vin Le**

**P'tit Barrio rouge Languedoc bio 5€ 15/20.**

**Formule 21€ et menu 24€ midi semaine.**

**Suggestions. Le soir je sais pas les tarifs. Joli patio ombragé. Fermeture: se renseigner.**

10 rue du Village  
 13006 MARSEILLE  
 Tél.04.91.48.79.65

## BERTONI RESTAURANT

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 Acerra 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 réseaux), 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 montagnard 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€), poulpe 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 écailles des côtes de bœuf mûrées (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.

**Chef: Sébastien Bertoni**

**Pâtisserie: Sonia Acerra**

**Spécialités: cuisine au 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

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 "terrinerie maison" vous secoue les grelots, pas trop sèche ni trop grasse: porc, foies de volaille, Porto. 15/20. Vous avez compté? Quatre entrées, et en portions généreuses. Nos plats: "tartare l'Argentin" pour elle. Aménagé avec une viande d'Argentine claire comme une charolaise en pleine forme, et de l'Armagnac dosé en finesse. Livré cerclé et conditionné, avec toutefois ce qu'il faut à côté pour ceux qui veulent que ça déborde: tabasco, ketchup vegan (je vous jure) et sauce Worcestershire. Les frites fraîches blondes et croustillantes sont un modèle du genre! Mauricette m'a regardé fixement avec ses gros yeux globuleux comme un lapin pris dans des phares en disant "c'est curieux, ces frites ont le 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 moulinée beurre/crème qui reste au chaud dans son caquelon métallique. Ben oui. 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**

## 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 vautrés dans le canapé et ceux qui ajustent les voiles quand le vent tourne, qui anticipent. Tiens, par exemple. Il a bien pigé que les appétits viandards n'étaient pas tous identiques. Alors à sa carte, on trouve des plats calibrés 200 grammes,



BLANDINE ARMAND  
LES DÉLICES DE C.LINE.B  
13 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE



ÉMILIE BELLOUZE  
FAVOUILLE  
13 ÉGUILLES



JULIE FAURE  
LES DÉLICES DE C.LINE.B  
13 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE



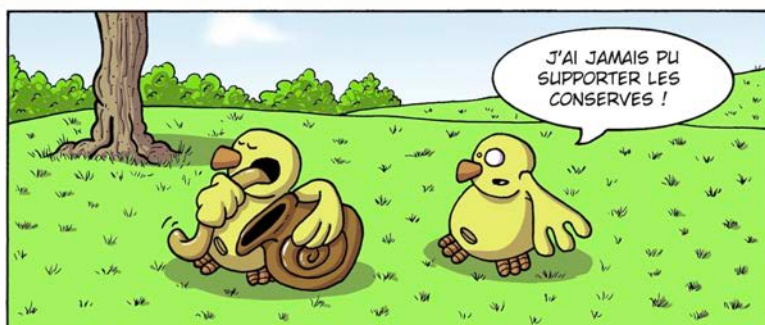
MAXIME DAMBOURADJIAN  
LA PETITE CAVE DI SAN GIOVANNI  
13 GÉMENOS



OPHÉLIE GOLÉ  
LES DÉLICES DE C.LINE.B  
13 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE



MATTHIEU BALLESTER  
L'EOUVE  
13 VENTABREN



KRISTOF



**MATIAS CASTELLINO**  
**LE MAS DES OLIVIERS**  
83 SAINT-ZACHARIE



**ENZO BO**  
**L'EDEN RESTAURANT**  
13 ÉGUILLES



**ROBIN LEVESQUE-SIELVY**  
**LA BERGERIE DES ALPILLES**  
13 MOURIÈS



**MAÏLYS FERRIER**  
**LA MAISON DE CELOU**  
84 CHATEAUNEUF-DE-GADAGNE



**MATHIAS MANCIN**  
**LA MAISON DE CELOU**  
84 CHATEAUNEUF-DE-GADAGNE



**MAURANE MOURET**  
**LA MAISON DE CELOU**  
84 CHATEAUNEUF-DE-GADAGNE



**ELYES BARTHE**  
**LA TABLE DU CHEF**  
13 MARSEILLE



**ALOU KOULIBALY**  
**L'ENTR'POTES**  
83 HYÈRES



**JOHN BEN-HAMOU**  
**LA TABLE DU CHEF**  
13 MARSEILLE

**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

## ÉKUME NT

ΨΨΨ1/2

Il se planque et acte une cuisine rare. Au bout de la rue Sainte à un jet d'huile de l'Abbaye Saint-Victor, un jeune couple fabrique du bonheur à prix doux vu le niveau de la gamelle. Pas de ce bonheur alimentaire animal qui remplit grossièrement la panse, certes bien agréable quand on a les baïonnettes qui couinent. Vous avez probablement ce profil de table en bas de chez vous, si ça se trouve. Mais pour un déplacement chez Alizée et Edgar Bosquez, le mieux est de s'ouvrir la curiosité, d'aimer ce qu'on ne connaît pas. Le credo majeur pour ce chef panaméen de naissance au CV gratiné, il fouine le produit local, et va à la pêche du poisson. Ce qui est la moindre des choses. C'est drôle comme souvent les marseillais importés apprécient mieux le terroir de leur ville que l'autochtone non? Bref! Épatant menu complet à 29€ le midi, décliné en formulé 26€. Et avec alternatives mes jolies grives. Option "le muge de pleine mer en fines tranches, huile de rocou, basilic et râpé de poutargue de la maison Benisti". Une assiette visiblement sage qui joue en superficie, poisson de texture fraîche, hier encore il faisait les magasins rue de la République avec sa femme. L'huile de rocou orangée (un fruit d'Amérique du Sud) joue son rôle savoureux, le basilic titille et l'évidente poutargue enfonce le clou du marin. 16/20, vian, comme ça sans prévenir. Escorté d'une purée à part beurrée comme il faut (miam) suit "le fileas de palangre en beignet, aigo blanco, courgette et mayonnaise de tête au Mezcal". Poisson maigre repoussé de la main par les chefs étoilés, parfois mis de côté par le pêcheur lui-même. Mais c'est ça la cuisine mes cocos! Si ça vous amuse de vous taper des poissons d'élevage revendus à prix d'or par le restaurateur: ça vous regarde! Alors bien sûr, le boulot de préparation est ingrat mais voilà, avec cette recette Edgar Bosquez nous fait découvrir son monde parallèle, son univers propre. 16/20. Le dessert "la cerise du Mont de Venasque, clafoutis, amandes amères et crémeux à l'estragon" est le moins bien du repas et le sucré devra vite monter au niveau. De l'idée, mais réalisation timorée, saveurs pas assez déliées, non tranchées, faudrait qu'elles baissent la tête et foncez dans le tas après le feu d'artifice du salé. 15/20. Service classique d'Alizée Bosquez, en rythme. Une cuisine envoutante, un couple sain qui sait ce qu'il veut et surtout, ce qu'il ne veut pas. En clair: faire fortune financière dans la cuistance passait par d'autres chemins moins

vertueux, nos trentenaires préfèrent la route de la passion et la fierté du travail accompli. On se dépêche de réserver car vue la superficie du coquet estanco, y en aura pas pour tout le monde.

**Chef: Edgar Bosquez**  
**Spécialités: produits frais**  
**Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 3,5€ pas pris. Toilettes 16/20. Formule 26€ et menu 29€ midi hors jours fériés. Menus 49€ et 69€. Climatisation. Ouvert du mardi au samedi.**  
139 rue Sainte  
13007 MARSEILLE  
Tél.04.91.73.46.91

## LA MARINE DES GOUDES

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'enchantait 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 costaude 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 gras, poussée par fenouil et badiane. Le mariage avec les supions flambés est naturel, fallait 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

## LE PATIO DE BORELY

NT

Ψ1/2

Il ne faut pas en demander plus dans ce niveau de tarification qui reste un petit miracle vue l'avalanche d'augmentations sur les produits fournisseurs des restaurants. Comme pour le commun des mortels par ailleurs. 19,50€ le menu complet et 16,50€ la formule, une quinzaine de plats à la carte qui ne dépassent jamais les 19€. Les tickets resto des travailleurs alentour s'en donnent à cœur-joie. D'autant que le mignon patio permet aux otages de la climatisation coincés au bureau de faire un break salvateur, d'autant que le service de madame est d'une cordialité exemplaire malgré l'afflux de clients pressés. Son mari de cuisinier est seul en cuisine, je vous dis pas ce qu'ils moulinent tous les deux. Dans mon entrée, elles sont trois joliment bodybuildées mes "crevettes mayonnaise". En étoile symétriques comme des nageuses de natation synchronisée, cresson, quartier de tomate, mayo en pot. Un gentillet 13/20. En l'absence de magret de canard, quelques-uns comme ici proposent un "filet de canette et sa farandole de champignons, frites, légumes". La viande est un peu pisseuse de flotte, la peau grasse et molle, la sauce fait ce qu'elle peut avec ses bouts de champignons un peu

visqueux. Encore salade de cresson, mini poêlée de légumes grillés, frites visiblement fraîches. 12/20. Performance remarquable d'apporter autant de soin quand on sait que le chef est seul en cuisine. L'assiette pêche uniquement par la qualité du produit. La question est: y aurait-il autant de clients dans la boutique le midi si le menu à 19,5€ passait à 25€ avec des produits mieux? Pas sûr. En tous cas, couple de restaurateurs adorable, courageux et pas frimeur! Voilà qui nous change dans le quartier dotés de quelques adresses qui se croient à Saint-Tropez avec leurs tarifs timbrés et leurs négligentes dégaines. Alors pourquoi pas allez au Patio même à vélo?

**Chef: Francis Sconamiglio**

**Spécialités: pas cher et seulement le midi Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Café Henri Blanc pas pris. Toilettes (marches) 14/20. Formule 16,50€ et menu 19,5€. Carte. Ouvert midi sauf dimanche. Patio. A emporter.**

159 rue Clos Bey

13008 MARSEILLE

Tél.09.87.07.72.27

## LA TABLE DU CHEF

NT

ΨΨΨΨ

Si l'ambiance culinaire du littoral vous mine le moral et que les tables modeuses vous gonflent, le coup sera double. Triple même: vous surprendrez vos amis parisiens! Non seulement on se tape la panse par terre en toutes saisons chez Donia et Jonathan Rouzaud, mais l'été on bulle une paire d'heures dans le parc à l'abri du soleil et des bagnoles y compris le samedi soir, le top sauf si vous êtes allergiques aux cigales. Une fois encore, avec Mauricette, grâce à l'enjouée Donia Rouzaud, radieuse comme un soleil et mieux que secondée en salle par le discret Clément Padovani, on se laisse porter. Et porter Mauricette n'est pas mince affaire. Bref! Les recettes s'adaptent à l'été (qu'il fait chaud!), toujours ce classicisme rayonnant se permettant des associations tel le "tataki de thon au sésame, mousseline de topinambour, pommes pailles frites", une courte sauce euphorisante pour la dame au chapeau vert, un jeu de castagnettes de tendre et croustillant. 16/20. Plat gourmand que l'"araignée de veau, écrasée de pomme de terre et champignons à la truffe, jus parfumé à la sarriette". Morceau tendre risqué à travailler pour le chef, ici joliment marqué et tendre comme du beurre. Purée née pour être aimée, le jus de la garrigue parfume que tu entends Manon chanter au fond de la vallée: 16/20. Ma "burratina crémeuse au basilic, carpaccio de tomate, lard grillé, artichauts marinés, tomates confites et graines torrifiées" sonne presque banal. Sauf que Jonathan Rouzaud n'est pas banal. Les pâtisseries-cuisiniers sifflent souvent une musique du détail. 15/20. Poisson frais cuit sur peau avec "pavé de mai-

gre, étuvée de poireaux et carottes, crumble à l'encre de seiche, jus de coquillages réduit en beurre blanc". Quelle cuisson! Quel saucier! J'en voulais encore de la sauce! Trop bonne! Copieuse assiette, délicatesse gourmande sera le mot de ma faim: 16/20. Les desserts "assiette" sont au niveau avec "mousse au chocolat praliné, pics de meringue et caramel breton". Suffit pas de lister les produits, faut les faire, les associer, les mettre en scène, et que ça plaise. Faudrait être difficile... Mauricette a même saucé l'assiette avec le bout de pain maison volé qu'elle voulait donner aux pigeons. 15,5/20. Dans cette recette, palet breton maison explosé pour la "tarte destructurée aux fruits rouges, crémeux thym-citron". Dessert tonique de fraîcheur, fruits rouges, c'est la saison, en hiver, méfiez-vous des contrefaçons. 16/20. Table ouverte le midi mais plus rarement le soir: uniquement le samedi! Ou faudra réserver avec une vingtaine de coreligionnaires de la bonne chaire et les Rouzaud s'occuperont bien de vous, comme ils le font avec tout le monde. Cet endroit curieux presque démodé où les patrons s'évertuent à régaler leurs clients en bonté et avec le sourire s'appelle un "restaurant". On en apprend de bonnes en lisant le Bouche à Oreille non?

**Chef: Jonathan Rouzaud**

**Spécialités: cuisine du marché**

**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain maison 14,5/20. Café Malongo 2,26 15/20. Toilettes 16/20. Formules 22€/26€ et menu 30€ midi semaine du lundi au samedi. Menu-carte 40€ samedi soir. Enfant 14€ "comme les grands" (jusqu'à 12ans). Groupes dès 20 (privatisable) pour baptême, séminaires... Climatisation. Terrasse au calme. Velum 4 saisons. Ouvert du lundi au samedi le midi et samedi soir.**

**Ouvert jours de fête.**  
83 boulevard du Redon  
Parc La Rouvière  
13009 MARSEILLE  
Tél.04.91.75.04.55



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



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



## LE PALAIS DU MAHARAJAH

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.

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

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

**Spécialités: indiennes et pakistanaises**

**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

## MARTIGUES

LE 974

NT

ΨΨ1/2

Pas de phase d'observation, ni de ronds de jambes folklo. Le client entre direct dans le vif du sujet avec un décorum sans ambiguïté quant à l'AOC créole de la boutique: La Réunion! Plantes, bois, tableaux, loutipotes finautes et même musique douce pour ce mouchoir de poche. Ne se régale de la cuisine de David Carnino qu'une quinzaine de veinards par service. Au four et au moulin, seul. Faire fortune dans la gamelle? Cet élégant trentenaire aurait écarté les coudes et voté pour un lieu plus spacieux avec une palanquée de serveurs(euses) en chapeaux de paille et strings qui dansent le zouk en servant des plats mous bâclés pour touristes qui veulent bouffer du rêve colonial. Dans une convivialité de chaque instant et non feinte, voilà le programme: deux ou trois entrées, deux ou trois plats, deux ou trois desserts. Point barre. Un petit régal de plats enlevés qui redonnent des couleurs au genre et ces incontournables recettes. L'île de La Réunion est carrefour d'influences: Madagascar, Inde, Chine, Afrique et France métropolitaine. Passage obligados par la case "bonbons et samossas" éventuellement accompagnés d'un cocktail ou un "rhum arrangé" de votre hôte, c'est vous qui voyez. Les bonbons se mangent... comme des bonbons, la farce des samossas est fine, la pâte un peu molle mais je sais que la direction travaille dessus: ça devrait vous faire des souvenirs: 14/20 et 1€ l'unité. Et puis ce midi possibilité d'un "cari poisson". J'vais m'gêner Amédée. Dos de cabillaud de grande fraîcheur. Ça change des bouts de cartons habituels surcuits. Une préparation douée le recouvre: tomate, oignons, ail, curcuma, sel, poivre, gingembre... Épicé oui, pimenté peu! Ça me va bien! A côté: achards de légumes, riz basmati du jour, lentilles cuisinées et une préparation pimentée qui secoue le lampadaire, même pas touchée, chuis pas fou: un rougail concombre. La

belle assiette avec ses recoins est d'une justesse absolue, soignée, pas du plat de plâtras en série. 14,5/20. Une cuisine de qualité à échelle familiale, probablement le secret du "punch" de la cuisine créole de David Carnino. Et aussi une rigueur qu'on imagine peu en causant avec le phénomène, faussement désinvolte. Sous des aspects de légèreté toute filienne, il vous glisse être arrivé en métropole voilà une quinzaine d'années pour des études d'"ingénieur calcul". Voie professionnelle toute tracée et salaire confortable: "non merci" qu'il a dit. Du coup, on se chope l'artiste dans la piétonne et commerçante rue Lamartine, dans le quartier Jonquières à deux pas de la sobre église de style baroque Saint-Geniès face à l'île de Martigues de l'autre côté du canal Galliffet. Ille pour ille, dent pour dent: bon appétit!

**Chef: David Carnino**

**Spécialités: créoles réunionnaises. Cari saucisse aux choux. Cari Végé (courgette pois chiche crème de coco curry). Poulet dakatine. Rougail saucisse. Bœuf à la chinoise. Poulet massalé. Canard à la vanille. Boucané bringelle.**

**Accueil 16/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14,5/20. Pas de pain. Café 2,5€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20.**

**Ardoise. Suggestions au quotidien (se renseigner). Groupes 15 (privatisation). A emporter sur réservation. Climatisation.**

**Terrasse rue piétonne.**

**Fermeture se renseigner.**

20 rue Lamartine (Jonquières)

13500 MARTIGUES

Tél.07.82.13.99.60

## MAUSSANE-LES-ALPILLES

CHEZ NICO

ΨΨΨ

Quand Guillaume Gueganic et Bianca Alessandri se pointent devant ce qui allait devenir leur restaurant en mai 2021, ils se sont regardés en silence: "ça sera ici". A un jet d'olive de la place centrale, voilà une bien jolie maison toute en discrétion, en retrait des affres du flux touristique. Confortable salle colorée haute de plafond, douce terrasse aux airs Club Med à Bali, parasols en paille et épaisses tables de bois blond, on est bien hein Tintin. Le couple a conservé le nom de baptême du prédécesseur vu qu'il a tout fait joli! Le trentenaire Guillaume Gueganic est cuisinier, diplôme obtenu au CFA de Menton (06). Et? Apprentissage et turbin dans le canton: Café de Paris, Les Thermes, le groupe SBM et inévitablement l'Hôtel de Paris de Ducasse. Oui, quand même. Tombé amoureux de Marseille, il besognera ensuite un temps au Fuxia et à la Côte de Bœuf. Avant que j'entre ici, j'observe 2 ou 3 galettes à la carte. Le chef explique: "ma grand-mère bretonne les faisait au feu de bois". Il n'a plus

désormais le temps de les faire. Aussi, planches de charcuteries et fromages corsés direct de la ferme: tous le disent mais ici c'est vrai! Et 3 entrées et 6 plats. On pige vite deux sensibilités: viandes de qualité très supérieure (maison Metzger), et fruits et légumes si frais qu'ils sont venus à pied jusqu'ici: Panier Mistral à Maillane. Entrée "carottes râpées, condiment échalote, noix et cidre réduit". Juste, incisif. On n'a pas idée de faire aussi bon avec trois fois rien, oui mes agneaux, c'est ça la cuisine! 14,5/20 et 7€ à la carte. Des curiosités au rayon plats en ce moment comme picanha de bœuf argentin mariné au whisky, et filet de lieu jaune céleri braisé miel et origan. Aussi un burger cuisiné. Et puis mon "gratin de côtes de blettes et panzetta". Peu de fromage, ça laisse place à l'essentiel, le goût de ce que c'est. Découpe du légume au millimètre qui en dit beaucoup sur une exigence, cuisine idoine, sauce crémée travaillée, charcuterie comme une cerise sur le gâteau. Poivre, sel et miracle: 15/20. Deux desserts au choix ce jour. Ah bah voui. Inquiétez-vous plutôt des restaurants avec un seul cuisinier scotché au micro-onde et 8 desserts dans le congèl! "Tarte clémentine corse, meringuée". Aux mirettes, ça ressemble à une tarte au citron meringuée, celle qu'on voit partout mais en bon et faite ici. Fruit, textures, douceur acidulée qui vous satellise, diaboloque compotée cachée. 15/20 et 6€ à la carte. Au final la douloureuse fait du bien: 21€ le menu complet avec choix, midi semaine. Oui m'sieur-dame! A Maussane! Ça s'appelle Chez Nico, un lieu pas commun qui vous épargnera des lieux communs du village qui tirent aux pigeons quand sonne l'heure de la saison. Une vingtaine de jolis flacons déclinés au verre, et même que le patron fait désormais son pain et exécute ses sauces à l'ancienne! C'est pas du bon miam ça?

**Chef: Guillaume Gueganic**

**Spécialités: fait maison avec produits frais et sains. Viandes sélectionnées.**

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

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

**13/20. Café Illy 2€ 15,5/20. Toilettes 15/20.**

**Formule 18€ et menu-carte 21€ midi semaine.**

**Carte. Enfant 10€. Vente de produits fermiers**

**corsés. Terrasse ombragée au calme. Soirée**

**musicale 2 fois par mois: se renseigner.**

**Groupes 30. Fermé lundi et mardi, mais se**

**renseigner quand même.**

45 avenue de la Vallée des Baux

13520 MAUSSANE-LES-ALPILLES

Tél.04.90.93.60.62

## MOURIÈS

### LA BERGERIE DES ALPILLES GOLF DE SERVANES

**NT** ΨΨΨ1/2

Comment ça? Impossible de se régaler dans un restaurant dans un golf? Héhé... L'aventure de Jean-Michel Alazard au Golf de Servanes débute sur le pari insensé de faire bon dans un tel lieu. Fallait oser, personne n'y croit, c'est compliqué, d'autres ont essayé... Sauf que ce type fonctionne à l'orgueil, au défi, à l'impossible n'est pas moi. Et calcule très vite. Ainsi été comme hiver depuis 2016, le golfeur s'y bichonne des agapes pendant son repos du guerrier, parfois invitant avec fierté à sa table de ses relations, un superbe parcours pour pousser la balle où on mange et boit vraiment bien, mais jeeu teeu juure Roger (clin d'œil) tu n'en reviendras pas. Encore plus rare: une clientèle non initiée aux secrets du swing affluent de l'extérieur pour s'y faire le mignon gueilleton en terrasse sous les muriers-platanes. Ou dans la belle salle voutée du XVIIIème, une ancienne bergerie devenue moulin à huile. Mauricette aime bien s'y asseoir, belle bâtisse en lisière d'un parcours de golf au cœur de 40 hectares d'oliveraies, de cyprès, de lacs en cascade, de roches blanches du côté des Baux-de-Provence. La cuisine est saine et étudiée pour tous les goûts et tous les appétits. Celui de la dame au chapeau vert, toujours considérable, débute par un "taboulé libanais, chipirons frais à la plancha" qui la ravit. Ce qui n'est pas la moindre des performances. Graine parfaite de belle tenue, lubrifiée au poil (c'est une image), harmonieuse d'épices et condiments. Dessus et sans radinerie, les savoureux petits chipirons sont comme autant de friandises: 15,5/20. Ma "terraine de queue de bœuf (français) maison, huile de pistache" manque un peu de tonus, mais bouloter ce genre de recette au restaurant fait vraiment plaisir, un travail long en cuisine. 14,5/20. Nos plats confirment le cuisinier... parfait saucier! La carnassière au chapeau vert s'agit avec le "croustillant d'agneau de Sisteron aux épices, jus d'agneau, panisse maison, légumes de saison". Un gros nem garni de la fine chair travaillée, panisse dodue, légumes variés sans compter. Le jus l'enchanté tellement que sous sa robe de chambre j'ai vu les bourrelets de Mauricette frissonner de plaisir au niveau des magrets. 15,5/20. Plus frais tu manges sous l'eau: "duo de poissons frais bar et dorade, beurre blanc aux palourdes, légumes de saison". Le beurre blanc joue l'agent de liaison entre les éléments gourmands, y nage le coquillage. Purée de patates douces et butternut à tomber, on s'en ferait des tartines au petit déjeuner. Dernières asperges, épinard frais cuisiné à l'huile de sésame, mini carottes. 15,5/20. Pressé? Servi à toutes heures ou presque: optez pour la "carte bistro" à l'exigence de produits égale à la "carte resto" sur laquelle nous avons déjeuné. Et puis la formule à 21,90€ du midi, cuisinée. Qui? Jean-Michel Alazard et Nathaly. De sacrés tempéraments, immergés dans une exigence active au quotidien, loin des médiocrités





**JOEL KERMOAL**  
**LA BARQUE**  
13 LA CIOTAT



**JULIE FERRERO**  
**BRASSERIE FERRERO**  
13 LAMANON



**CÉCILE ABADIE**  
**CAFÉ DU SIÈCLE**  
83 COLLOBRIÈRES



**CHRISTINE RAGAZZON**  
**LA TABLE DES COQUELICOTS**  
83 COTIGNAC



**JEAN-MICHEL ALAZARD**  
**LA BERGERIE DES ALPILLES**  
13 MOURIÈS



**GUILLAUME BEZIAT**  
**L'EOUVE**  
13 VENTABREN



**MARC TAINE**  
**LA TABLE DES COQUELICOTS**  
83 COTIGNAC



**ODILE GAUTIER**  
**L'ENTR'POTES**  
83 HYÈRES



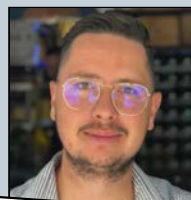
**MARCO FERREIRA**  
**LES DÉLICES DE C.LINE.B**  
13 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE



**JÉRÉMY PIANELLI**  
**LES PIAPIA**  
13 LA CIOTAT



**PHILIPPE GOUVEN**  
**LE BISTROT DE LA PASTIÈRE**  
84 CHATEAUNEUF-DE-GADAGNE



**JEAN LORIN**  
**RIVIERA III**  
83140 SIX-FOURS LE BRUSC

de tables qui fourmillent dans le canton. Ils sont fiers de leurs assiettes. A nous de l'être en vous présentant cette exception notable de table dans ce magnifique coin de Provence. Bonus: café, bar et carte des vins de connaisseurs.

**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 14,5/20. Café Maison du Bon Café 2,5€ 15,5/20. Toilettes étage 15,5/20. 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. Café-bar. Service du 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

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 commencent 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 une seconde! Formidables "moules gratinées à la provençale" bien dodues, passées au four avec thym et romarin, beurre, ail fin et persil. A sa façon de lécher bruyamment le fond de chaque coquille, l'assemblée subjuguée a bien compris qu'elle se régalaient! 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 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 mousseline 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

## 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 arrogance. 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 commune, Kelly Walter et Thomas Vivier savaient que

l'important était de répondre par la qualité à l'attente d'une clientèle locale à l'année, et touristique à l'année aussi mais surtout l'été. La maison ne prétend pas franchir la ligne jaune du gastro qu'il laisse avec précaution à d'autres, s'évertue à travailler sur le fond une cuisine gouteuse et saine, intraitable sur la fraîcheur et la qualité du produit. J'en vois de derrière mon stylo ricaner sous l'argument galvaudé par les escrocs de la gamelle qui pullulent dans le canton. Attablé avec Mauricette, je suis témoin du propos de la serveuse à la table d'à côté: "pas de poisson ce midi, pas d'arrivage". Autant vous dire qu'en zone touristique où congelé et sous-vide industriels fournissent plus de 80% des restaurants, le propos nous fait chaud au cœur. Sauf qu'on passe de trois plats à la carte... à deux si on exclut salades, burgers et le plat du jour. Dont le "pavé de taureau AOP de Camargue, charlotte de légumes, frites fraîches et mesclun". Cette viande à la plancha, c'est comme du beurre et mon couteau n'est qu'un simple couteau. La charlotte, c'est du frais un peu aride, frites à la cuisson formidable et croustillante, la fine sauce personnelle fagotée par la cuisinière est parfaite! 14,5/20 et 18€. La dame au chapeau vert en terre amicale sous les énormes plantes de la place apprécie la maligne formule à 18€, 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! Bref! Un lieu de vie institué avec bonheur par les instances du village. Ouvert tôt le matin pour le petit noir et les tartines, jusqu'au soir avec la trentaine de bières de choix, la dizaine de cocktails et du vin des Alpes. 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**

**Spécialités: cuisine de produits frais locaux: viandes, fruits et légumes de l'AMAP. Accueil 14,5/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Maison du Bon Café 1,5€ 15,5/20. Toilettes 16/20. Formule 16,5€ et menu 20€ midi mardi au vendredi. Formules**

**18€. 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

## PÉLISSANNE

### RESTAURANT L'ÉPICURIEN NT

Ψ 1/2

Anciennement Paro à l'entrée du village. Oui c'est ça, le spécialisé dans le poisson et amoureux des huîtres et du Champagne. Ce qui nous fait un grand écart de genre avec le nouveau propriétaire spécialisé en viande. Le superbe aquarium (et ses contraintes d'entretien) est d'ailleurs resté, près de 3 mètres-cubes d'eau. Comme le nouvel impétrant des lieux semble exclure d'y montrer des entrecôtes et des faux-filets, seuls les homards y batifolent avant qu'on ne les boulotte puisque proposés à la carte. Bref! Toujours autant d'espace entre les cossues tables en bois, c'est agréable. L'accueil et le service paraissent impliqués, ça fait plaisir. Joli début non? Là où ça coince, ce sont visiblement les tarifs. Deux suggestions à 24€ avec roulé de pintade et bar grillé, sauf que les deux ont garniture commune: "écrasé de pomme de terre persillée". Maladroit à ce niveau de tarification. À la carte: entrées de 12€ (gaspacho de concombre) à 17€ (salade italienne). Des carpaccios et des tartares viandards de 16€ à 20€. 4 plats s'ajoutent aux deux suggestions, de 18€ (travers de porc) à 26€ pour une épaule d'agneau. Et quand même, une carte de viandes: c'est ici ou jamais vu que la direction possède aussi une boucherie dans le village. Domination sans partage de la race Limousine sinon un faux-filet Wagyu d'Australie timide dans son coin au moment de mon test. Mauricette dit toujours "on voit le bon boucher à sa bavette". Alors direction vers le cousin "onglet (env 250 grammes)". Cuisson saignante comme demandée et servi précécoupé, un moyen de vérifier la cuisson de la viande. Aie! J'ai d'abord cru la viande ferrée, mais il s'agit plutôt d'un terrible goût de vieille graisse brûlée, comme si la plancha n'avait pas été nettoyée depuis l'élection de Chirac. Dommage car la chair est agréable. Frites plutôt bien, blondes et raides. Le mesclun est agréable et de qualité, vinaigrette personnelle. 20€ n'est pas considérable malgré le gros bémol. 12/20. Finition avec "salade de fruits infusion à la verveine" aux nombreux fruits frais taillés en grosse brunoise, des mous et des durs. Le jus à la verveine sans sucre ajouté, j'adore ça. Un peu de citron pour tonifier le sucre des fruits dont certains morceaux sont durs et pas murs aurait figolé l'idée. C'est-à-dire que pour 9€ (tarif de tous les desserts) on s'attend à mieux. 13/20. Serviettes en tissu, moulin sel et poivre sur table, pain mieux que la moyenne. Mais pas de moutarde à bord. Je suis un peu dépité, ça m'aurait vraiment fait plaisir d'enfin vous offrir une

alternative aux piètres franchises habituelles du genre, Buffalo-Grill et La Boucherie, voisins par ailleurs. Je sais, on ne fait pas toujours ce qu'on veut dans la vie.

**Spécialités: viandes**

**Accueil 15,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 1,8€ pas pris. Toilettes 16/20.**

**Carte. Suggestions 24€. Enfant 13€. Terrasse en saison. Parking. Fermé dimanche, lundi et mardi et mercredi le soir.**

27 route de Salon RD 572

13330 PELISSANNE

Tél.04.90.73.08.35

## PORT-ST-LOUIS-DU-RHÔNE

### RESTAURANT LE YACHT CLUB

ΨΨΨ1/2

Si vous ne connaissez pas Port-Saint-Louis, c'est le moment d'y aller! Ceux qui connaissent déjà aussi! Surtout depuis que Tony Mollon et Romuald Mintuf ont agrafé leurs talents sur Le Yacht Club! Le duo met du brillant sur le blason de la ville depuis octobre 2020! Les associés-cousins (et oui) font dans le sérieux intégral, pas du comique alimentaire pour gogos contents de tout. Point de vue GPS, c'est au bout du bout. Je sais: nombreux sont les "bout du bout" à Port-Saint-Louis. En lisière du plus grand port à sec d'Europe, avant la plage de Carreau et ses costauds du kite-surf. Le restaurant bénéficie ainsi d'un panorama lunaire sur des bateaux en cale sèche, mais l'eau n'est pas loin, le Rhône et la mer, le canal qui les relie. Deux terrasses ombragées, bel espace intérieur clair au naturel, colorée et inspirée des ailleurs, le voyage. Bois flotté et planches vieilles bleu des mers du Sud. C'est Mauricette abonnée à Maison et Travaux qui m'a dit en regardant les photos du resto. On mange? Quelques entrées ou salades, une dizaine de plats et la suggestion du jour, et des desserts. Oui bon d'accord monsieur du Bouche à Oreille... un restaurant quoi... oui mais un sacrément fameux aux associations pensées et aux saveurs comme spontanées mais très réfléchies en vérité! Tel est mon constat après le "filet de dorade coryphène"! Poisson frais avec: yaourt grec à l'estragon, citron et ail noir. Servi avec crispy de calamars... et un riz cuisiné mes petits merluçhons, c'est quelque chose. S'esbaudir pour du riz, là est le génie du cuisinier. Pas avec du homard, du foie gras, de la truffe... J'ai su après mon repas que le tout juste quadra de chef Tony Mollon avait notamment travaillé en Chine, s'imprégnant ainsi le disque dur des trucs de cuisiniers chinois fréquentés, petit scarabée. 24€ et 15,5/20. Je prévoyais l'arrêt des réjouissances avec un café, sauf que les desserts me retiennent par les bretelles. Surtout le "key lime pie". Hein? Oui. Le chef a non seulement cuisiné en Chine, mais aussi aux USA. Et tant d'autres pays. Y compris Biscarosse au pays

basque, voyez un peu! Bref! Tarte au citron vert, tulle de chocolat blanc, clémentine confite, glace chocolat blanc. Superbe d'une circularité esprit pâtisserie bou-tique, un travail d'as de la chose. 15,5/20 encore et 8€: donné vu le niveau! Une pointure en cuisine oui, et une pointure en salle aussi. As du cocktail, Romuald Mintuf mène la danse, accueille, déroule avec sa clientèle, et il est bien secondé. Bon sang! Hypnotisé par les assiettes, j'ai oublié d'enquêter sur la carte des vins! Faute professionnelle! Bref! Une cuisine libre, inspirée, éclatante de sensations nouvelles. Rarement rencontrée dans mon existence de cobaye ambulante. Et puis le coin est extra, une sensation d'évasion qui vous vide le ciboulot de tous les tracas d'un quotidien qui n'épargne pas grand monde. Allez hop: on profite!

**Chef: Tony Mollon**

**Spécialités: suivant arrivage et saison**

**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Caffitaly 2€ 14,5/20. Toilettes maritimes 16/20. Carte et suggestions. Terrasses.**

**Climatisation. Groupe 80. Privatisation possible dès 30 personnes (se renseigner).**

**Parking aisé devant le restaurant. Accès handicapés. Hors-saison fermé dimanche et lundi. En saison: se renseigner.**

Avenue de la 1ère DFL

13230 PORT-SAINT-LOUIS-DU-RHÔNE

Tél.04.65.29.02.90 et 06.35.71.56.36

## LA PLAGE

NT 00

Un emplacement en or pour une cuisine en toc. Quand on entame la route de la plage Napoléon, c'est un peu comme monter l'escalier, on commence à rêver, comme une mise en bouche qui vous mettrait l'appétit au garde à vous pour la suite qui ne peut être que formidable. Il est là, à gauche. Parking spacieux, terrasse parasolée planquée derrière des oliviers. Il fait plus frais à l'intérieur, murs vétustes mais un volume avec hauteur de plafond, tables espacées. Sinon la carte, plat du jour vendu 10,9€ avec café, des légumes farcis que j'évite prudemment quand j'ignore la philosophie de travail d'un restaurant, chat échaudé craint l'eau froide. Des assiettes à partager de 16€ à 21€, des salades de 13€ à 17€, des pâtes, des poke bowl, du poisson (tartare et poule) bruschetta et burger... et des viandes de 15€ (carpaccio de bœuf), un burger à 19€, un filet de bœuf Rossini à 32€ avec des morilles qui m'a fait sourire, on aura tout vu. Et puis pour 19€, un "magret entier 400g Maison Tomasel". Un tarif de vente surprenant vu la crise actuelle du canard français pour cause de grippe aviaire et de rareté conséquente du produit ou alors à des tarifs assommants qui le rende invendable pour le restaurateur. Alors forcément, je le vise. Ce canard a du plomb dans l'aile. Magret de 250 grammes, loin de 400 annoncés. Il est acré et nerveux. Le cuisinier fait ce





qu'il peut avec les produits qu'on lui refille, en l'occurrence un magret d'importation décongelé probablement hongrois, au gras toutefois bien grillé. Du coup 19€ sont trop vu le niveau du gâteau. D'autant que les frites avec sont fraîches mais mollasses et grasses, comme d'un seul bain d'huile, pleines de flotte. Un peu de salade verte fraîche dans un coin de l'ardoise, avec des bricoles cache-misère pour faire joli, demie-tomate cerise et râpures de carotte. Bref! 19€ et surtout 8/20. Quand un restaurateur fourgue un magret d'aussi basse qualité, il n'y a aucune raison pour que les autres produits cuisinés soient mieux. Autant dire que déjouer le probable piège des légumes farcis de plat du jour fut de belle inspiration. Pain de bonne nature mais découpé trop à l'avance, sec. La petite au service fait ce qu'elle peut, mouline en faisant du vent, aimable dans un registre pressé et stressé, maladroite. Le type affamé à côté de moi lui demande du pain 2 fois, et a même réclamé 3 fois son pichet de rosé: il l'obtient à la fin de son plat. Elle n'est pas la seule à être responsable de la pagaille du service vu que la patronne galope aussi. Enfin bon. On a qu'une envie, c'est de se tirer ailleurs rapidos et même que si j'aurais su, j'aurais pas venu.

**Chef: allez savoir!**

**Spécialités: magret de 400 grammes qui en pèse 250.**

**Accueil 12/20. Service 9/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 14/20. Pain 11/20. Café Henri Blanc pas pris. Toilettes 14,5/20. Menu Terrasse. Chambres. Parking.**

Route de la Plage Napoléon  
13230 PORT-SAINT-LOUIS-DU-RHÔNE  
Tél.04.90.56.52.94

## LA ROQUE-D'ANTHÉRON

### RESTAURANT LE JAS

ΨΨΨ<sub>1/2</sub>

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 Castellans", 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 Bourmiasac, 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 périple 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, fricassée 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 22€, 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 22€ et menu 26€ midi semaine sauf jours fériés. Formule 30€ et menu 40€. Menus spéciaux se renseigner. Carte. Enfant (-12ans) 12€. Climatisation. 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

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

## SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

## LE BISTROT DE LA GALINE

ΨΨΨ 1/2 A EMPORTER

Quel cuisinier considérable mes poulets! La saison et ses marchés reffilent 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 août. 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 portion. 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, girolles... Et quel saucier... 15,5/20. J'en avais tout juste fini des sucs 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 bali-vernés à la sauce touristique. Allez-y, vous n'en reviezndrez 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

## LES DÉLICES DE C.LINE.B

NT ΨΨΨ

En sortant, je devais faire les yeux d'un minot de 3 ans venant d'avoir la preuve que le Père Noël existait bel et bien. Ce court moment de flottement qu'on connaît tous, quand on ne sait plus bien si on vit la réalité ou une illusion. Ah ben si je m'tendais... La place Mireille Moatti est une enclave planquée à un saut de grenouille cacochyme de l'agité boulevard Mirabeau. Restaurant bondé ce midi et malgré tout, on vous y accueille avec douceur comme si vous étiez quelqu'un d'important. Ce qui est le cas chaque client ici: je l'ai compris plus tard. Terrasse joyeuse abritée et salle aux couleurs vives inspirées des ailleurs, déco fusion colorée faussement foutoir, criblée de beaux objets de toutes sortes. On pige vite que le moyen n'intéresse pas Céline et Marco Ferreira, mais alors paaas du tout. Le couple sait qu'en quoi que ce soit, le moyen tire tout vers le bas. Alors dans leur formidable restaurant, ils jouent au-dessus de la mêlée avec naturel et sincérité. Formule 29€ et menu-carte 35€. Une cuisine directe exonérée d'intitulés à la mord-moi le cornichon, plats de saison et d'autres concinés à l'année. Entrée "petite cocotte gourmande, fromage Chaource et œuf coulant". Faut être un peu frappé pour s'enticher de cette gourmandise septentrionale en plein été et pourtant, j'aurais pu en prendre un second tant c'est bon! Bravo pour les graines torréfiées! Elles signent un style! Essorage avec le bon pain de Caractères de Pain à Châteaurenard(13). 15/20. Histoire de calmer

l'avalanche de lipides: "dos de cabillaud riz coco, massala, sauce citronnée au combawa". Annoncé ainsi à Saint-Rémy et comme dans tout lieu touristique où on vous fait gober des vessies pour des lanternes, on suppose un pavé décongelé filandreux poché dans l'eau chaude recouvert d'une sauce indigeste en flacon, riz blanc en bloc multi-réchauffé, rondelle de citron pour la photo et en avant Guingamp. Ben non, pas ici Philémon. Merveille de riz basmati, sauce parfumée comme dosée par un horloger (ça pourrait), poisson très frais dont on effeuille la chair ambrée, courgette jaune et brocoli, tagliatelles de carotte. 15/20 à nouveau. Je me frotte les yeux. A Saint-Rémy. Haut-lieu du tir aux pigeons! Attendez: j'ai pas fini! Service à l'écoute et aux sourires plein phares, patrons au turbin comme les employés, bonne humeur en cuisine (je déjeune devant) et comme preuve définitive de l'abyssale absence de cynisme: un café de qualité à seulement 1,5€. Gaffe: réservation uniquement par SMS au 06.37.90.57.67 confirmée dans la foulée. Comme un beau roman, une belle histoire.

**Chef: Céline Ferreira**  
**Seconds: Ophélie Golé, Julie Faure et Blandine Armand**  
**Accueil 16/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain 15,5/20. Café Maison du Bon Café 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule-carte 29€ et menu-carte 35€. Enfant (-10 ans) 15€. Bar. Glacier. Climatisation. Terrasse. Groupe 80. Fermé jeudi et dimanche. Spa (se renseigner). Réservation uniquement pas SMS (confirmation immédiate). 34 boulevard Mirabeau (Place Mireille Moatti) 13210 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE Tél.06.37.90.57.67**



## SALON-DE-PROVENCE

### LE BISTROT DU POTAGER

ΨΨΨ 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 joyuseté culinaire dans le canton, dans leur coin, tranquilles, sans tellement s'occuper des autres. Salle cosy pour hivers rugueux et pour les étés chaleureux, la cour intérieure agrémentée de plantes grimpances et d'un vieux figuier, un coin de paradis. De tous côtés on se régale de recettes bien pensées, miracle d'équilibre entre créativité cultotée 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 figée 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 bousculaient au portillon qui en vérité côté cour, est une considérable double porte en bois par où pénétraient les carrioles 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,**



**SARA PARDOT**  
(PÂTISSERIE)  
**LA BARQUE**  
13 LA CIOTAT



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



**BARBARA SOUNY**  
(PÂTISSERIE)  
**LA MAISON DE CELOU**  
84 CHATEAUNEUF-DE-GADAGNE



**MYLÈNE RODRIGUES**  
(PLONGE)  
**LES PIPIA**  
13 LA CIOTAT



**NATHAN LEFLEFIÁN**  
(COMMIS)  
**FAVOUILLE**  
13 ÉGUILLES



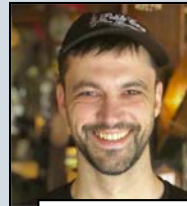
**ADEL CHALABI**  
(CHEF DE PARTIE)  
**L'EOUVE**  
13 VENTABREN



**JASON VANDERBROUCKE**  
(CHEF DE PARTIE)  
**L'EOUVE**  
13 VENTABREN



**ANAÏS LOPEZ**  
(PLONGE)  
**LA TABLE DES COQUELICOTS**  
83 COTIGNAC



**ANTOINE FOISSAC**  
(COMMIS)  
**LA PETITE CAVE**  
13 GÉMENOS



**ÉMILIEN DALBONI**  
(CHEF DE PARTIE)  
**RIVIERA III**  
83 SIX-FOURS LE BRUSC



**SOFIANE BOUSBIAA**  
(COMMIS)  
**CAFÉ DU SIÈCLE**  
83 COLLOBRIÈRES



**MARIUS ROUVIER**  
(CHEF DE PARTIE)  
**RIVIERA III**  
83 SIX-FOURS LE BRUSC

*gaspacho Kalamansi, salicornes. Linguini aux truffes. Travers de porc, soja/gingembre/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

## L'ATELIER DE LA CHEFFE

ΨΨΨ1/2

Dans la dernière pochette surprise d'une ville où les restaurants ne manquent pas, voici lui. Enfin elle, puisque Caroline Lienart est une cheffe. Cuisinière puis responsable pâtisserie chez La Dame de Pic (75) puis à la Maison Pic à Valence (26), et avant du côté de Londres au Connaught aux côtés d'Hélène Darroze. Autrement dit mes petits colibris, 7 étoiles Michelin en 3 adresses et encore j'en ignore beaucoup sur la discrète. Pour autant, n'allez pas imaginer ici des rideaux cousus de fils d'or, des sièges en cuir de hennetons albinos et du Richard Clayderman qui joue dans l'ascenseur. Ne tombez pas dans le piège, ne pas s'attendre à une cuisine pinailleuse qui se regarde le nombril, deux petits pois qui se battent en duel, des jus douteux, des épices à la mords-moi le curcuma, des volailles aux cuisses de moustique: vous seriez dépités. Car si Caroline Lienart connaît la musique de la gastronomie, elle a viré dans le gourmand audacieux, avec séduction et fraîcheur. Sa technique sûre s'imisce dans des recettes malignes qui ne cherchent pas à épater le chaland, juste à le régaler. Chuis clair? Non? Entrées et desserts souvent à moins de 10€, plats suivant le marché et les opportunités de produits glanés, du frais saisonnier, viandes et volailles françaises. Aujourd'hui crèmeux d'asperges vertes œuf coulant ou ceviche de daurade royale, Saint-Pierre sauce ail des ours, ravioles de canard aux épices... Et puis le midi en semaine un "menu à l'aveugle" à 32€ décliné en formule à 25€ si vous êtes pressés ou radins. Menu sous-titré "Pékin-Brest". J'adore me faire prendre par la main, me laisser porter, être allégé de responsabilités quand on choisit pour moi. D'autant qu'en salle Margaux Mastriforti se renseigne sur vous! Vous aimez tout? Pas d'allergies? Bref! La mise en bouche donne le ton en m'aiguissant les crocs, "tartelette chorizo et lard". 15/20. Entrée "bouillon ramen cabillaud nacré, bonite confite, champignons noirs". Je pige le style de la cheffe. Belle présentation, la technique sûre éveille le désir, les textures, le mou et le croquant, herbacé et épicié.

16/20 les copains. Plat surprise: "blanc de poulet aux crispées, wok de légumes soja". Bâtonnets de légumes cuits assaisonnés fin, mi-croquants. Dodu blanc de volaille pané aux crispies qui font croûcher sous la dent. Jus dense qui vous décolle les faux-cils. 15,5/20. Voilà Brest! "Riz au lait, poire confite, caramel beurre salé". On s'attend à ce qu'on voulait, on n'est pas déçu. Le sucre à pas de loup, délicatesse rondouillarde et équilibrée. Ah ben voui: la pâtisserie est un métier n'en déplaise aux cuisiniers tractopelle. 15,5/20. Le service ne cache pas son intérêt pour les vins, conseil, sourire. Large déclinaison des flacons au verre et je vous dis un secret! Margaux est aussi pâtissière! Comme sa patronne! Un duo de radiuses vingtenaires exonérées de melon gros comme ça, à l'aise dans leur fin bistrot, cuisine ouverte. Vous allez vous régaler, vous reviendrez et puis vous recommencerez, comme une belle histoire sans faim.

**Chef: Caroline Lienart**

**Spécialités: cuisine raffinée fraîche du marché**

**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Maison du Bon Café avec mignardise 1,7€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule midi 25€ et menu 32€. Menu soir et dimanche midi 42€.**

**Menu accord mets-vins. Ardoise. Brunch le dimanche matin. Groupes 30. Climatisation.**

**Terrasse avec fontaine et rues piétonne. Parking de l'Empéri. Hors-saison ouvert le midi du mercredi au dimanche et jeudi, vendredi et samedi soirs.**

**Ouverture en saison: se renseigner.**

3 place de la Révolution  
13300 SALON-DE-PROVENCE  
Tél.04.90.53.23.90

## L' AUTREFOIS

ΨΨΨ

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 avance sur son temps, il vise le qualitatif quand les confrères du genre se complaisent dans le volume de piètre. Son credo? Des tarifs doux (18,90€ le midi) doublés d'exigence reconstruite 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, prédécoupés 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'enchante 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 hachons, direction Salon. Et gaffe! Réservation conseillée tant ça se bouscule au portillon!

**Chef: Jonathan Le Lorec**  
**Second: Stéphane Blott**  
**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 18,90€ le midi et 20,90€ le soir. Vendredi soir 23,90€. Enfant (4-10ans) 11€ en semaine et 14,90€ 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

## SÉNAS

### LA MAISON M

ΨΨΨ 1/2 A EMPORTER

Voisins ravis, les travailleurs du coin se frottent les mains. 18€ le repas impeccable et sain pour repartir au turbin rassasié du tambourin. Depuis le temps qu'on me causait du phénomène, j'ai tout vu ce midi de semaine: bon rapport qualité-prix, produits frais et assiettes sincères. Sauf que mes petits tourteaux, pendant que je tapais franc dans le nougat, j'ai reluqué le menu du week-end seulement, en tout cas pour l'instant. Fallait donc que je remette le couvert avec Mauricette le vendredi soir suivant. Pour apprécier ce qui est avec le recul un colossal travail de gastronomie raffinée qui donne à manger, pas à picorer. Seul cuisinier aux fourneaux: Matthieu Matheron. Quand dort-il? 34€ le menu-carte avec choix, 3 entrées, 4 plats, 3 desserts et fromages. Supplément compréhensible de 5€ pour mon "pâté en croûte truffé Richelieu" fait maison comme le reste, pickles taquins et facétieuse chantilly de cornichon. 15,5/20 pour l'exercice maîtrisé. Mauricette bénéficie de la "crème de céleri au foie gras citronné fait maison et sa tartine". Pâte feuilletée comme un pont sur l'assiette creuse, croustille gourmande (allez-y à la main), crème bien boulonnée du dosage, culottées associations. 16/20. Ah bon? Bé oué. Comme sa merveille de "cannellonis farcis à l'effilochée de raie, gel de pamplemousse, sauce crème". Un peu fromagé, herbacé et encore un jeu d'agrumes réussi: 16/20 donc. Mon choix fait un peu ton sur ton avec mon pâté en croûte d'entrée, mais impossible d'éviter le "Pithiviers de pigeon de la maison Miera, chou et foie gras maison, jus corsé de pigeon, salade Mizuna, feuilles de moutarde verte et rouge". Quelle technique! Périlleux de dresser le feuilletage copieusement farci. Souvent ce plat est un peu avachi, peu décidé. Lui est fier sur ses pattes arrières, symétrique. Un bonheur même si le superbe jus de pigeon corsé manque de température. 15,5/20 mais entendez 16/20 sans ce détail. Sans tomber dans les desserts hyper-techniques des tables de prestiges qui bénéficient d'une brigade de pâtissiers, les sucreries d'ici sont efficaces à l'œil et en bouche. Géométrique "entremet au cacao Barry 70%, biscuit Streusel, poire et vanille de Tahiti". Texture un peu déstabilisante, l'excellent chocolat sauve. 14,5/20. Du gout, mesurés en sucre, efficaces à l'œil. Meringue

joliment mise en scène avec "Pavlova aux fruits exotiques, sirop vanille de Tahiti" pour la dame au chapeau vert qui en enfilerait de plaisir son tutu de petit rat de l'Opéra! Fruits frais comme la grenade explosive et la mangue avion. 15,5/20. Salé ou sucré, un travail délicieusement graphique et savoureux, le fond et la forme. Assiette faite pour Instagram et pour les fin-gourmands. Chef cultivé, introuvable d'idées, malicieux. Recettes classiques et idées naturistes dans l'air du temps. Il s'agit d'un récent quadra passé par de belles cuisines. Il n'aura pas le temps de vous confier lesquelles et moi, j'ai plus de place pour écrire. En salle, service juvénile et compétent d'un Mathias Fauchard à l'aise des baskets jusqu'aux lunettes! Bref! Profitez aujourd'hui pour découvrir ou faire découvrir. Après, faudra réserver longtemps à l'avance.

**Chef: Matthieu Matheron**

**Spécialités: cuisine de produits frais, bistrot et gastro**

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

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

**Nespresso 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20.**

**Formule 15€ et menu 18€ midi semaine.**

**Menu-carte 34€ vendredi soir, samedi soir et**

**dimanche midi (pour le moment). Plats**

**végétariens (se renseigner). Groupes 30.**

**Privatisation possible. Climatisation.**

**Terrasse en saison.**

3 cours Jean Jaurès (proche mairie)

13560 SÉNAS

Tél.04.86.37.76.89 et 06.13.79.26.79

## TARASCON

### CHEZ MARIA ET DIDIER NT 00

Marasme culinaire dans la ville abandonnée aux pizzerias, kebabs ou autres à emporter. Et puis j'ai vu l'ex-décevant "restaurant du Midi" testé négativement par nous en 2011. J'y ai cru avec sa devanture arrangée de petit resto de quartier parisien aux grands vitrages qui laissent passer la lumière mais pas les regards. Je m'imaginais les tauliers entrant en résistance contre la malbouffe avec un cuisinier armé de casseroles et de couteaux, debout sur le comptoir, qui zy viennent, on les attend les clients, on va voir ce qu'on va voir. J'étais heureux comme un minot sortant de l'école qui sait que l'attend à la maison la tarte aux pommes encore chaude de sa grand-mère. La magie a peu duré. D'emblée la rudesse directrice de madame refroidit, genre sourire au faciès mais mains d'acier en salle. On ne rigole plus. Quelques entrées de 11,50€ (soupe de poisson), foie gras mi-cuit (16€), des plats "terroir" comme la gardiane de taureau (16,5€), pieds paquets et souris d'agneau de Nouvelle-Zélande qui m'a bien fait rire: un terroir lointain mais un terroir quand même, ça dépend de quoi on cause. Bref! Vu la canicule, le mieux me paraît être la proposition "pièce

du boucher basse-côte avec frites et salade verte 15,50€" annoncée à l'ardoise. Haussement d'épaule en prime, la patronne annonce avec l'assurance de ceux qui osent tout: "oui m'onsieur, frites maison bien sûr". Super! La basse-côte, c'est malin. Un morceau pas cher à l'achat mais résistant à la mastication. Elle fait toutefois des miracles avec un minimum de préparation. M'arrive l'assiette: viande trop dure avec gras de cuisson ajouté, immangeable. Les frites sont des frites congelées, les fameuses incurvées qu'on rencontre partout. Merci madame pour votre honnêteté. Autant vous dire que l'assiette ne vaut pas un clou, on me prend pour un lavedu. De la daube dans le mauvais sens du terme. 8/20 et 15,5€. Les viandes bovines viennent soit d'Allemagne, des Pays-Bas ou de France, on secoue tout sur l'ardoise comme dans un shaker pour que le client se mélange les pinceaux. Et puis j'apprends que ce sont les mêmes tauliers de l'ancien "restaurant du midi" rebaptisé donc "Chez Maria et Didier". Ruse d'indien. Comme pour les frites congelées, à l'époque la patronne m'avait survenu une mauvaise "mousse au chocolat" industrielle comme "faite maison, oui m'onsieur". Le coup de grâce: le patron serait "disciple d'Escoffier". A force d'accueillir par cooptation dans des clubs fermés les copains des copains, faut pas s'étonner de la dégringolade des institutions. La qualité de la cuisine? On s'en fout, toutes façons "les gens" n'y comprennent rien.

**Chef: Didier Plasse**

**Spécialités: traquenard**

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

**prix 9/20. Cadre 13/20. Pain 5/20. Café pas**

**pris. Toilettes (marches) 14/20. Plat du jour**

**11€. Carte. Suggestions. Enfant 11€. Fermé**

**dimanche et lundi midi. Terrasse.**

**1 boulevard Victor Hugo**

13150 TARASCON

Tél.04.90.91.02.42

## VENTABREN

### RESTAURANT L'ÉOUVÉ NT ΨΨΨ1/2

Pour ne rien vous cacher, avec Mauricette on avait un peu les chocottes, les rotules en biscotte. On apprend que Karen Favre et Stéphane Almela ont depuis peu inversé les équipes de leurs deux brillants restaurants, se retrouvant eux-mêmes au Comptoir de l'Eouvé à Coudoux, à un saut de kangourou dopé du plateau de leurs débuts. Menée par un Guillaume Béziat en pleine forme, l'équipe de Ventabren met en application l'exigeant cahier des charges du couple: même esprit de rigueur inventive, chaque assiette est unique. On ne régale pas une masse de client globale, mais des individus. Ça fait la différence entre taulés cyniques où c'est la fête à neuneu et appliqués de l'art. Bref! In situ salle et terrasse bondées, un rythme de croisière de début d'été au service des habitués du canton, des touristes faussement égarés "qui en ont



entendu parler" (le fameux bouche à oreille), des familles entières pour l'anniversaire de la belle-mère bref. Menu-carte 38€ et ses 5 entrées, 5 plats et 5 desserts. Associations de saveurs, oppositions de textures: la surprise encore et toujours! "Salade de crevettes, mayonnaise légère, guacamole maison et curry rouge de crevettes" à 16/20 aussi renversant que mon "ceviche de saumon gravlax, citron vert, vinaigrette passion mangue, herbes fraîches" également sanctifié d'un 16/20. On peut s'étonner de la présence du "tartare de bœuf français coupé au vrai couteau façon Eouvé, légumes croquants, sauce tartare et frites maison" dans la créative maison. L'exercice est plus finaud qu'il n'y paraît tant la préparation domine le sujet, d'autant que les produits "communs" comme la viande et les belles frites ne le sont pas. 15/20. Magique "filet de loup en marinère de coquillages (coques et palourdes), riz noir façon risotto"! Il me met la poivrière en ébullition! Je ne veux plus jamais entendre dire que le poisson est un truc pour neurasthénique et les gens tristes. C'est bien compris? 15,5/20. Ya pas meilleur pâtissier que celui qui se met à la place du gourmand. Dernière danse avec le circulaire "crumble fraises rhubarbe, crème d'Isigny" qui sent bon le fruit, renifle l'été. 15,5/20. Étiré en longueur biscuitée et tout aussi jouissif du fruit: "millefeuille filo, mousse mascarpone vanille, abricot rôti, tartare de pêche" qui vous décolle la rétine de sa fringance, confirme dans la foulée l'idée fruitée modérée en sucre. 15,5/20. Belle cuisine de bonté avec des assiettes graphiques aux produits bien choisis. Bravo à la jeune équipe mise en place, le challenge suiviste n'est vraiment pas aisé! Rien d'étonnant si l'Eouvé joue à guichet fermé, hiver comme été! Réservation conseillée! Vous voilà prévenus!

**Chef: Karen Faure-Almela**

**Second: Matthieu Ballester**

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

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

**Vateo 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Menu-carte**

**38€. Enfant (-10 ans) 12€. Terrasse ombragée**

**et voilée. Climatisation. Parking aisé. Fermé**

**dimanche soir, lundi et mardi.**

**Non réservation très risquée.**

19 chemin du cimetière (plateau sportif)

13122 VENTABREN

Tél.04.42.92.25.68

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

Abonnez-vous gratuitement à la newsletter

sur [www.le-bouche-a-oreille.com/](http://www.le-bouche-a-oreille.com/)

ou en flashant le code



## AUPS

### RESTAURANT DES GOURMETS NT

Le jeune cuisinier de 25 ans aurait tout intérêt à sobriété dans le propos et la réalisation. Il choue une prétendue gastronomie très approximative où tout devrait être millimétré, qui se veut savante et avec des références. Si le gout y est parfois, le meilleur point, les détails boiteux sont d'une pathétique ringardise. Rien de pire que de faire genre, comme dit l'autre. Un tas de formules (6) avec une carte et des suppléments. Pour bibi, entrée+plat 34€. Mise en bouche extra, déliée: "velouté de petits pois et menthe, chantilly aux agrumes et cheveux du diable". 15/20. Le "saumon gravlax, chantilly aux agrumes, œufs de truite, petite salade sauce truffée" est un ensemble de détails épars sans réelle cohérence. La chantilly aux agrumes (encore elle) se tient bien, œufs de truite dans un coin, pépins de grenade non prévus au programme, le saumon voudrait être un parfait paralépipède mais il boîte sous tous les angles, sent la sueur de l'effort de dressage. Il est peu tonique en bouche, un gravlax timoré. 12/20. Plutôt agréable en bouche, le "grenadin de veau de lait de l'Aveyron, jus de cuisson, champignons sautés, tian de légumes". Sauf que là encore, réalisation laborieuse dans la réplique non dissimulée des grandes toques. Comme si on pouvait savoir cuisiner en lisant la collection des magazines Thuriès. Ce genre d'ambition de présentation ne souffre pas de moyen ni d'à peu-près. Viande radine et de surcroît très mal coupée voire déchiquetée. Non saisie, pâle mais l'intérieur est d'un joli rosé. Dessus des champignons noirs comme bouillis et non assaisonnés, petites rates qui trempent l'arrière-train dans une sauce crémée qui n'est donc pas un "jus de cuisson". Une émulsion de je ne sais quoi façon espuma à la mode dans les années 2000. Servi à part dans un caquelon, un tian de légumes foireux nage dans un véritable bain d'huile. L'aubergine est crue, faudrait offrir au cuisinier la bible Rebolu "la cuisinière provençale". Ensemble à 11/20. Le pain (de Flayosc) est bon. La jeune serveuse volontaire fait ce qu'elle peut pour mettre du rythme, visiblement fliquée par le père du jeune cuisinier qui officie en salle et la surveillance. Lui, il est aimable comme un parcêtre, ne vous regarde jamais dans les yeux, n'est là que pour faire raquer le client parce que vous comprenez dans la restauration ya moyen de faire du

pognon. Son état d'excitation alors qu'il m'amène le café à 2,8€ en disant long sur l'état d'esprit. Dommage car fiston a du potentiel, "faudrait juste qu'il commence par le début" comme on dit chez moi. Aujourd'hui, des cuissons aux découpes et le reste, la réalisation est très en deçà des ambitions y compris tarifaires. "Moyen": je ne peux pas mieux faire.

**Chef: Hugo Coste Chareyre**

**Spécialités: reproduction d'assiettes gastronomiques**

**Accueil 8/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15/20. Pain individuel 15/20. Café 2,8€ 11/20. Toilettes 15,5/20. 6 formules-carte de 25€ à 52€.**

**Enfant 16€. Climatisation. Fermé dimanche soir; lundi journée et mardi midi.**

5 rue Voltaire

83630 AUPS

Tél.04.94.70.14.97 et 06.20.09.75.65

## BANDOL

### MARE E MONTI

ΨΨΨ

Voilà du festif, ça nous remonte la moyenne avec les mauvaises turns de coin qui gâchent nos ambitions de gueletons mignons. Dix années de sacerdoce au bout de la rue Marçon à régaler son monde: Yvan Incollingo n'a rien perdu de son entrain. Mi-trentaine atteinte, ce gaillard ex-talonneur junior au RCT pouvait s'assagir, somnoler dans un train-train bouffeur de moral en sirotant de la liqueur de Myrte les doigts de pieds en éventail. Pas le genre. Bien sûr, il possède toujours ses filières de fromages et charcuteries corses que sa mère Martine ramène dans son sac à dos. Bref! A notre grande surprise, la cuisine est passée à la vitesse supérieure avec l'arrivée d'un cuisinier discret (La Réserve et l'Île Rousse à Bandol, puis les Caraïbes) qui a su se mettre dans le pas de son patron, de quoi sérieusement se bichonner le cornet, vous allez voir. La cuisine de l'Île de Beauté et ses classiques ici présents sont augmentés en particulier de viandes par catégorie. Agneau, veau, bœuf et cochon. Et pas l'ombre d'un gigot de fourmi ni de cuissoit de musaraigne: on mange! Résolu à entrer direct dans le vif du sujet, je tâte pourtant l'entrée "tartare de crevettes, avocat, mangue et coriandre". La déco en fait un peu trop, le copieux emporte le morceau. Découpes soignées, fruits murs. Enlevé et fruité en bouche, bien assaisonné. 15/20 et 16€. Suite généreuse: "cochon de lait confit". Avec moins de l'excellente sauce, on plongerait volontiers avec les mains dans le tas pour dépiauter, comme un talonneur gratte un ballon au rugby. A côté, grassouillettes patates grenailles coupées en deux, ail fin et persil. Ah tiens? Un pied à rogner aussi: il était planqué. Ça fait des osselets et des souvenirs: 15/20 et 28€. Mémorable "filet de bœuf sauce & ravioles morilles" de Mauricette. Au bas mot 300 grammes d'une viande

comme du beurre. Sauce crémée avec morilles entières. Ravioles servies à côté, pas de place dans l'assiette! Alors oui: 15,5/20 et 34€, mais vaut à lui seul le détour par la rue Marçon mes petits cochons. La cave des vins ne tombe pas dans la facilité en se calfeutrant dans la Corse et la Provence. Une collec' de flacons bourguignons pas piqués des hannetons. Petite salle aux murs de pierre comme une bergerie, terrasse qui triple le nombre de veinards en saison, bruit des couverts et des verres, rires. Service adorable avec sourires plein phare et repartie jolie. On n'est pas encore parti qu'on a déjà envie d'y revenir.

**Chef: Laurent Hans**

**Spécialités: truffe en saison (tuber melanosporum). Brouillade à la truffe.**

**Risotto de Saint-Jacques et truffes. Côte de bœuf. Omelette au brocciu. Sauté de veau corse. Ravioles aux cèpes. Figatelli grillé.**

**Charcuteries et fromages corses.**

**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain artisan 15/20.**

**Toilettes 15/20. Ardoise du moment avec truffe noire en saison (en vente ici).**

**Climatisation. Groupe 30 et 40 en dinatoire. Terrasse-rue au calme. Fermeture corse à tendance régulière et aléatoire.**

**(se renseigner).**

27 rue Marçon

83150 BANDOL

Tél.04.94.74.44.36

## LA ROTONDE CASINO DE BANDOL

NT ΨΨ1/2

Comme pour les golfs, on sait le genre restauration de casino de jeux vécu comme une obligation de service de la part des gestionnaires. Ici et contrairement à ailleurs, la direction du Casino de Bandol figole le propos. Certes l'accueil réfrigérant du personnel du Casino est poli. Faut dire que le restaurant est dans la sphère de l'espace de jeu et à ce titre, les contrôles sont pointilleux, ils connaissent presque la marque de votre culotte. Malgré la délicatesse de l'hôtesse, l'opération m'a irrité Mauricette pour la soirée. Bref! Arrivés dans le strict espace du restaurant, nous sommes pris en main par le maître d'hôtel qui fait aussi le serveur, il déroule seul en capitaine de son monde, pro et à l'aise des talonnettes aux lunettes. Il s'appelle Jacques. Sinon quelques joueurs atablés excités comme des puces en pause de jeux, pas grand monde dans la salle claire et circulaire, les baies vitrées de la Rotonde donnent sur la plage, au loin Sanary et le fort de Six-Fours. Joli. 4 entrées, 7 plats et 5 desserts. Le challenge de la boutique: trouver en cuisine l'équilibre entre plats un peu recherchés et strict alimentaire. Histoire de libérer au plus tôt les accros du bandit manchot! Ils mangent mais ne sont pas là, sont déjà ailleurs. Pour eux: carpaccio de bœuf à 14,5€ ou un tartare de thon à 16,5€. Ou l'entrecôte-

frites à 23€ voire le burger Saint-Marcellin à 16,5€. La dame au chapeau vert préfère jouer gagnant avec le "fish and chips de cabillaud" avec sauce tartare et frites maison. Le dodu beignet est beau de rusticité, maladroit ce qu'il faut à l'œil pour inspirer la confiance du fait ici, et non acheté congelé chez un sous-traitant. Rare, je vous assure. Le poisson est souple, la sauce curieusement citronnée pour une sauce tartare, les frites croustillent sans gras apparent. Simple, efficace: 14,5/20 pour 16,5€. Mon "quasi de veau, légumes de printemps, sauce Porto" fait un joli boulot. Viande joliment marquée, tendre et rosée à cœur. Et un tas de légumes: petits pois, pois gourmands, carotte, petites asperges vertes, courgette, purée de pois cassés extra. Seule la sauce fait un peu la gueule, flouteuse et sans tons. 14,5/20 et 22€. Desserts à 7€ ou 8€ et je m'attendais à une impasse culinaire, autrement dit à du bricolage banal. Penses-tu Lulu! Le "millefeuille, crémeux vanille, caramel tendre fleur de sel" mérite à lui seul le déplacement. Parallélépipède précis posé sur le côté comme une voiture qui aurait loupé un virage, 3 couches caramélisées d'un feuilletage garni de tout ce qui a été annoncé, brunoise de pommes confites pour figurer la finition. Ce travail brillant ravira les amateurs du genre! 15,5/20 et seulement 8€ tandis que certaines taules de Bandol refourguent de mauvais fondants au chocolat de sous-traitance industrielle à 11€. Il n'en faut pas plus pour vous conseiller d'aller y trainer l'appétit d'autant que le parking est gratos! Suffit de pointer votre Rolls ou votre Twingo devant la barrière automatique. Passez le bonjour à Jacques siouplé!

**Chef: je sais pas**

**Spécialités: on gagne à tous les coups**  
**Accueil 13/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain individuel 14,5/20. Café 1,8€ pas pris. Toilettes pas vues. Carte. Parking privé. Ouvert 7j/7.**

2 place Lucien Artaud  
83150 BANDOL  
Tél.04.94.29.31.31

des moules, des pâtes, des viandes, un peu de poisson, tout entre 13,90€ et 22,90€. Et des formules, et un menu... Emblématique formule à 16€ qui résume la situation: daurade royale+dessert. Dans ces sphères de tarifications basses, le poisson est obligatoirement de basse qualité, d'élevage grec ou turc. Si le restaurateur veut faire de la qualité avec une daurade d'élevage correcte, c'est 22€ la daurade. Mais il n'en vendra aucune sur le quai sauf si sa taule est une institution qui l'autorise à. Et encore. Bref! On n'en sort pas! Un peu déprimé, j'ai viré de bord sur une formule pizza à 16,90€. La "pizza quatre fromages" est équipée d'une bonne pâte à pain, joliment alvéolée et croustillante. Le four est à bonne température. Dessus la garniture est plus commune, le coulis de tomate est doux. 14/20. Le "nougat glacé" est comme souvent de sous-traitance et maquillé d'inutiles pets de chantilly en bombe. Base génoise molle, nougat trop sucré et les fruits secs sont uniquement sur le dessus. Ya pire: 12/20. Une entreprise familiale qui se donne du mal, le personnel imite la direction qui montre l'exemple, sourit, fait des kilomètres chaque jour entre salle et terrasse en plein cagnard, se baisse pour donner à boire au chien du client, ramasse devant l'entrée les papiers jetés au sol par les bouffeurs de franchise. Des gens qui aiment les gens, mais je me répète. Pour vous dire que quitte à garer vos tongs sous la table à Bandol et à vous faire plumer le crapaud sur le quai, autant que ça soit chez ces gens-là. J'attends avec impatience le jour où la direction cuisinera des bonnes choses de qualité et toujours avec cette belle humanité, je l'espère.

**Spécialités: touristiques**

**Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14,5/20. Pain pas pris. Café pas pris. Toilettes étage 14/20. 5 formules de 16€ à 19,5€. Menu 24,5€. Carte. Terrasse parasols sur le quai. Fermeture se renseigner.**

75 quai Charles de Gaulle  
83150 BANDOL  
Tél.07.49.72.40.98 et 07.49.66.32.99

## L'ENVIE

### NT A REVOIR

Des propriétaires adorables, ils se mettent en quatre pour le client attablé qui parfois s'en fout un peu. Quand on se promène l'été à Bandol sur le quai, on s'en fout, "aller au restaurant" n'est pas une célébration culturelle mais un achat d'impulsion. Cette ville balnéaire est terrible, le quai sans pitié. Pour le cuisinier vouloir bien y faire à manger est illusoire. En conséquence pour le chaland affamé, bien y manger est totalement utopiste. Faux? Merci de me donner des noms! Bref! Ce n'est pas la volonté qui manque aux impétrants de "L'Envie" depuis le printemps 2022, mais à quoi bon faire bon et sain (comme pour soi) quand tout le monde s'en tape comme de son premier pan bagnat? Alors la direction dégage les bana-lités cuisinées avec des banalités de produits. Des salades, des antipasti,

## CHERS LECTEURS ET LECTRICES

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

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

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

La rédaction

## LE BEAUSSET

LA SYMPHONIE  
DES PLAISIRSNT  $\Psi\Psi\Psi$ 

Alors cette année encore avec Mauricette après un test en bonne forme chez les Panichi, on enfonce le clou: Franck Panichi est un sacré bon cuisinier qui régale sans chercher les médailles, juste la reconnaissance des clients. Ça marche vu que c'est complet. Faut le voir au fond dans sa cuisine à jouer avec ses poêles, aussi adroit sur son piano qu'avec une guitare, soit dit en passant. Sans fautes d'accords, l'œil sur les cuissons et justesse des accompagnements. Depuis longtemps il sait que jouer trop de notes de musique et trop vite est souvent vain, faut juste qu'elles tombent au bon moment, les notes. Sa cuisine? Pareil Mireille! Quelques années que ce cuisinier natif d'Ollioules régale au Beausset avec la naturelle Valérie Panichi en salle ou sur la place de la mairie, les beaux jours. Hébé oué, on dirait le sud comme dit le chanteur. Une "affaire de couple" qui ne compte que sur lui-même. C'est parfois mieux ainsi et comme dit la philosophe Mauricette: "ça évite d'avoir des doutes sur la loyauté des autres". Bref! Produits de qualité, cuisine traditionnelle aux fondamentaux plus inspirés de Bocuse que de la cuisine moléculaire, si vous voyez. Et des tarifs qui, été comme hiver, devraient logiquement vider les taules du littoral si l'affamé savait. Mais sachent-ils? Veulent-ils sacher? Devraient déjà comprendre ce qu'ils mangent, les dinons de la farce! Enfin bon. "Filet de bœuf Aubrac" pour la dame au chapeau vert qui en a retrouvé les pommettes roses de ses 20 ans, comme quand Bébert le commis de la ferme voisine en Corrèze lui montrait son bérêt derrière l'église. Bref! Viande d'exception poêlée rouge à cœur, fondante sous le râtelier et arrosée au beurre pendant la cuisson. Et puis les à-côtés: patates sautées persil et ail frais, courgettes poêlées, salade feuilles de chêne, vinaigrette de magicien titillée au cumin. Sauce champignons optionnelle: fond roux, vin blanc, échalote. Un grand moment à 15/20 et 29,50€. Garnitures photocopiées pour ma "selle d'agneau", les limites du produit frais cuisiné quand le cuisinier usine seul. Je ne m'en plains pas: les patates sont un délice! Agneau élevé dans l'Aveyron, le morceau me secoue costaud les grelots. Les traumatisés qui n'aiment pas/plus l'agneau au restaurant (trop vieux qui sent ou d'importation douteuse) doivent tenter celui d'ici. Un bonheur fondant, une casse-bretelle. 15/20 et 21€. Desserts de cuisinier... oups: crème brûlée dévalisée! Option "crème liégeoise chocolat" onctueuse comme une grasse matinée d'un lundi férié, très chocolat et modérée en sucre. 14,5/20 et 6,5€. On savait le chef doué pour régaler simplement sans mettre les petits plats dans les grands dans sa cuisine d'ouvrier de la gamelle qui ne passera jamais dans le journal ou dans les guides sérieux, mais là quand même, Francky, tu

pousses le bouchon un peu loin! Trois chandeliers mérités, non pour cause de raffinement poussé mais pour flagrant délit de sincérité d'assiette. Ça lui apprendra.

**Chef: Franck Panichi**

**Spécialités: ardoise du moment. Desserts maison.**

**Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café Maurice 1,8€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Plat du jour midi semaine hors-saison. Ardoise. Climatisation. Groupes 20 en hiver et 30 en été. Terrasse ombragée. Fermé dimanche soir, lundi en saison... plus le mardi en hiver! (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

## BESSE-SUR-ISSOLE

## LA REMISE

 $\Psi\Psi\Psi$ 

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 crémeux 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 essuyer les assiettes. Disparition saisonnière du "feuilleté de Saint-Jacques au Noilly-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 gout 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 dijo 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-uper le morlingue, nationale et locale avec Rimauresq en 3 couleurs et solide Bandol Gros Noré. Accueil, service et cuisine: tout le monde a le 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 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 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus 14€ midi semaine, 20€, 25€ et 29€. Carte. Climatisation. Jolie terrasse au calme les beaux jours. Grands parkings à deux pas. Fermé dimanche soir et lundi hors-saison. Fermé lundi l'été. Exposition de tableaux et artistes locaux.**

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

## BORMES-LES-MIMOSAS

### LE LOUIS D'OR

ΨΨΨ1/2 A EMPORTER

Echoppe planquée sous des arcades d'un bâtiment des années 70 ou 80, vous ne la débusquerez 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 salamalects des taules matuvu qui alpaguent la mirette pour vendre des sornettes 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 "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 Portaou 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. Douceur de loup en croustade 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

ABONNEZ VITE UN AMI PAGE 98

## L'OLIVIER NT

00

Les nappages en coton blanc sur les tables du trottoir sont des attrape-pigeons, laissent espérer une table traditionnelle conforme et de bon aloi. C'est pour mieux t'alpaguer mon enfant. L'illusion dure jusqu'au moment où sur ma belle nappe blanche en coton blanc, on dirait qu'un ramoneur a fait son quatre heures. Hébé. Comme si de rien n'était le taulier en casquette brosse le nappage de quelques coups de mains, comme si de rien n'était. La suite ne sera qu'une confirmation d'approximations ponctuées de loupés radicaux pris sur le coin de la mandarine. Les tarifs sont considérables, ne serait-ce que le menu du midi à 29€ décliné en formule à 22€. A la carte, 4 entrées de 13€ à 16€ avec des "gambas flambées au pastis" à 16€ et un "foie gras de canard aux graines de paradis" au même tarif mon dieu, c'est chou, j'adoore, on se croirait au spa avec sa musique douce de Gilbert le Chippendale où qu'on va avec Roseline. 3 salades de 16€ à 18€. 3 viandes de 24€ à 28€ dont le magret de canard à 26€ alors qu'on ne trouve que du hongrois congelé de basse qualité sur le marché en ce moment. Du poisson de 23€ à 27€... 27€ pour un aioli de cabillaud! Le mieux aurait été de partir. J'y ai songé. Comme il vaut mieux en rire, je limite les dégâts en direction de la formule 22€ avec comme entame le "carpaccio de bœuf". Du décongelé caoutchouteux de basse extraction, des demies-tomates cœur de pigeons, 5 olives noires desséchées, des câpres sans gout, des miettes de parmesan au microgramme, un peu de salade verte et puis Zorro est arrivé avec une avalanches de zigouigous d'un vinaigre balsamique qui pollue l'ensemble. Comment un cuisinier peut-il sortir un truc qu'il ne mangerait pas? Je ne comprendrais jamais! 8/20 et vendu 13€ à la carte quand même! C'est moins que 23€ pour les "supions à la provençale". Un ramequin de soupe de bouts de tomates, de la flotte non assaisonnée, le grand vide. De petits supions pâlots décongelés nagent dans cette eau chaude, donc. On touche le fond, j'ai rien mangé, c'est au-dessus de mes forces. Accompagné de fin capellini vaguement travaillés. Peut-être à la poêle mais j'en doute: les bouts sont secs, les pâtes cuisent datent. Le lundi, le cuisinier le précuit peut-être pour la semaine et les pioche dans le stock du mardi au dimanche. Fièrement, le serveur-cuisinier m'annonce comme une faveur d'avoir ajouté au bord de l'assiette une chorizade. Purée tomateée de chorizo, le meilleur de l'assiette. Ce qui semble indiquer que ce truc n'est pas fait ici. Bref! 5/20 le plat. Le client romantique se fait envaper par les nappages et surtout, par la rhétorique de plats classiques, aussi par le charme discret de l'emplacement donnant sur une placette un peu à l'écart du village et du flux touristique. Ce qui met le client en confiance. Tu parles Charles.

**Chef: Julien Wiart**

**Spécialités: tir aux pigeons**

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

**prix 7/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café 2,2 pas pris. Toilettes 14/20. Formule midi 22€ et menu 29€. Carte. Terrasse trottoir.**

**Fermeture se renseigner.**

5 rue Gabriel Péri (placette du Bazar)

83230 BORMES-LES-MIMOSAS

Tél.06.58.80.50.51

## BRIGNOLES

### ESPRIT SUSHI BRIGNOLES

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 possibilité, 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 bagnole 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, Wirat Rémy**

**Spécialités: sushis. Tartare de**

**thon/avocat/coriandre. Tataki. Maki.**

**California. Onionroll. Eggroll. Springroll.**

**Migiri. Sashimi. Chirashi. Gunkan. Tartare.**



**RÉMI KOESSLER**  
**L'EDEN RESTAURANT**  
13 ÉGUILLES



**FANNY AIMERITO**  
**FAVOUILLE**  
13 ÉGUILLES



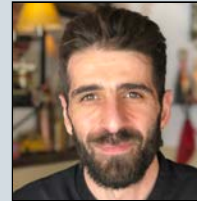
**PIERRE LORIN**  
**RIVIERA III**  
83 SIX-FOURS LE BRUSC



**THOMAS GLUCKSMANN**  
**LE BISTROT DE LA PASTIÈRE**  
84 CHATEAUNEUF-DE-GADAGNE



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



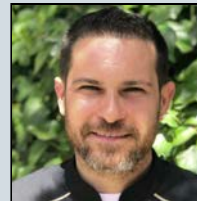
**KAREN POGOSYAN**  
**LA PETITE CAVE DI SAN GIOVANNI**  
13 GÉMENOS



**ADRIEN LOUIS**  
**LA MAISON DE CELOU**  
84 CHATEAUNEUF-DE-GADAGNE



**KAREN FAVRE**  
**LE COMPTOIR DE L'EOUVE**  
13 COUDOUX



**JONATHAN ROUZAUD**  
**LA TABLE DU CHEF**  
13 MARSEILLE



**CAROLINE LIENART**  
**L'ATELIER DE LA CHEFFE**  
13 SALON-DE-PROVENCE

**Brochettes bœuf/fromage.**  
**Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport**  
**qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Café**  
**Malongo 15/20. Toilettes 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 m en face de Mr Bricolage)  
 Quartier Saint-Jean  
 83170 BRIGNOLES  
 Tél.04.94.78.00.58

## LE 80

### 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 réajustements 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 végé-tariennes; burger italien (mozza); gnocchi au gorgonzola... mais gaffe: ça gondole parfois dans le tambourin avec des recettes va et vient! Les classiques sont vissés à la carte mais quand le patron-pizzaiolo innove et déraïlle, il sort des rails! Pizza en aumônière 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, cor nichon, persil, tomate séchée, pignons et bien sûr, du Brie de Meaux. Mais noon voyooooons! Du parmesan mes enfants! Sur la planche, un coin salade verte fraîche, pas du sachet. Et des frites fraîches épluchées ici, hé oui. Voui môssieur, voui madame. La maison rechigne 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'aviez 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 périple, 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 une lère fois, la seconde n'est jamais très loin. Terrasse derrière au calme, formule 17€ midi et soir.

**Chef/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 m en face de Mr Bricolage)  
 Quartier Saint-Jean  
 83170 BRIGNOLES  
 Tél.04.98.14.38.70

## AU VIEUX PRESSOIR

### 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 môssieur, 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 maousse carotte nourrie sous la mère et d'une délicieuse 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 presseoir, 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 PLATEAUX  
REPAS ENTREPRISES  
MARIAGES 110 PERSONNES  
ACCUEIL AUTOCARS

## AU RESTO

**NT**

000

Adresse reprise printemps 2022. Un restaurant en zone artisanale, pas l'endroit le plus facile pour exploiter même pour un vrai cuisinier. Alors quand c'est mitonné dans l'abysse du naze, c'est quasi mission impossible. Une cuisine en kit ni faite ni à faire, on n'a pas idée d'ouvrir un restaurant quand on n'y connaît rien à la tambouille. Le début: terrasse désertée pour cause de canicule. Derrière la porte un micro-comptoir avec 5 piliers au coude à coude qui passent dru. Faut se frayer un passage pour rejoindre à l'arrière une salle bien aménagée pour un

hangar... et au frais! La patronne déserte un moment le bar pour amener l'ardoise: pas grand-chose d'écrit. C'est parfois tant mieux mais pas ici. Trois entrées dont la "petite salade César" à 4€. Pas cher Albert. Un bol bien garni pour une "petite". Croûtons calibrés direct du sachet, jolis lardons taillés dans la tranche, bouts de poulet pané industriel, demi-tomate, râpure de parmesan ou assimilé, feuilles de salade fraîche, pas du sachet. Pas de sauce anchois, juste une fade vinaigrette et encore, bien peu et au fond. Rien d'une "César". Comme si le cuisinier oubliait la sauce tomate dans des pâtes bolognaises ou la crème dans le poulet à la crème. 8/20. Ça n'était rien à côté de "aiguillettes de canard sauce forestière, frites et salade". Je visais le "cabillaud sauce fruits de mer" élu par un malheureux voisin. Assiette sous le pif, le pauvre type m'a fixé avec son regard éteint de comptable dépressif avec des yeux qui disaient "pars loin l'ami pendant qu'il est encore temps!". J'aurais dû l'écouter: 4 aiguillettes blanches comme bouillies ou cuites au micro-onde, immangeables. Elles trempent alignées dans une sauce gélatifiée de fond de veau en poudre bas de gamme, comme chez les mauvais asiatiques. Dessus des tranches molles de champignons de Paris floteux en conserve ou décongelées, j'en sais rien, je veux pas savoir. Une montagne de frites façon potatoes mais meilleures que les maquedo et beaucoup de feuilles de salade verte: les deux trempent dans l'infâme sauce forestière qui me les brise menu, encore que là: c'est à la carte. 14€ pour un 4/20 mémorable, encore que là: c'est pas du lapin. Vu que le tarif des boissons n'est pas indiqué, pas pris de liquide ni de café. D'autant que la patronne-serveuse attend le dernier moment pour amener une carafe d'eau comme il se fait communément en zone alimentaire civilisée, c'est-à-dire dès que le client est assis et non pas après la prise de commande pour tenter de vendre un demi-panaché à l'assoiffé. Bref! Faut pas pousser grand-mère dans le jus de nèfles.

**Chef: allez savoir!**

**Spécialités: c'est très mauvais**

**Accueil 12/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 6/20. Cadre 14/20. Pain 14/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Ardoise et plat du jour. Bar. Terrasse. Parking. Fermeture se**

**re renseigner.**

1262 boulevard Bernard Long  
ZA Les Consacs  
83170 BRIGNOLES  
Tél.04.89.67.92.31

SITE OUBÉ  
la-banquette-artisanale.com



Rejoignez nous sur  
facebook  
banquette-artisanale



## CARCÈS

## LE PATRIARCHE

ΨΨΨ

A EMPORTER

La terrasse est paradisiaque, l'intérieur est plus simplement merveilleux. Pour voir, faudra rouler entre les vignes jusqu'au bout d'un chemin rocailleux usé par le tracteur du vigneron: restaurant installé dans les vieux murs du 12ème siècle du domaine viticole Château Sainte-Croix. Dedans ouvrent Ysaline Lienne et Rudy Tortora, une belle équipe aussi. "Le Patriarche", c'est le trentenaire de chef? Paaas du touut! Son grand-père! Ensemble ils vagabondaient dans la campagne de Carcès pour chasser le champignon et cueillir le sanglier. Bref! Cuisinier passé par La Villa Madie à Cassis (13), le Belvédère à Porto-Vecchio en Corse, le Koh-i Nor à Val Thorens (73) et le Périgord... Le voici revenu au pays depuis 2019 dans une prestation douée d'idées piochées d'on ne sait où. Il suggère la virtuosité, pense sa cuisine en architecte, transfigure le produit en entremêlant genres et traditions. Autant dire qu'il était hors de question de jauger ce phénomène sans Mauricette. D'emblée la mise en bouche vous dégoupille la choucroute, pas un bouche-trou d'exercice obligé: "langoustine laquée aux épices" 16/20! Oui m'sieur-dame! Attendez ça n'est que le début! Nos deux menus (32€ et 59€) déroulent avec de considérables entrées: "filet mignon de porc séché, purée de carottes au Picon, pickles, radis noirs et oignons glacés au Picon" et "tartare de thon rouge de méditerranée au citron vert": 16/20 les deux. Les produits sélectionnés restent simples, mais sont bossés avec à-propos, ils vous foutent le frisson dans le dos comme les cornemuses de l'hymne écossais à Murrayfield. Même idée avec les gouteux et géométriques "paleron de veau confit et sa crème de céleri à la noisette, jus au Cognac et noisettes" à 16/20 et "pavé de sandre confit à l'huile d'olive et aromates, déclinaison de choux-fleurs et laquage betteraves pamplemousse" à 15,5/20. On n'a pas idée d'oser de telles associations de saveurs. Et ça fonctionne d'ru, devient évident. Cette année, la vitesse supérieure au rayon pâtisserie avec un "moelleux aux poires et sa glace courge caramélisée" qui enchante Mauricette, elle qui n'a pourtant pour le sucré qu'une appétence modérée: 16,5/20... c'est vous dire! Mon "fondant de pommes en cuisson longue, sablé croquant façon crumble et sa glace vanille" à 16/20. Points communs des deux: le fruit devant, l'absence de sucre inutile, souci des détails gourmands. Un repas sans faute rythmé par un service en duo. Le jovial Daniel Bilusis aime les gens et sait conseiller, Ysaline Lienne est impeccable en discrète maitresse de maison. Et attention mes petits cochons! Menu à 21€ ou repas à la carte: tout le monde est logé à la même enseigne! Sans distinction de cylindrées, de souliers ou de CB! "La vraie classe" comme dit Mauricette! Prestation extra en habit de modestie, de surcroit. Allez hop! Tous à Carcès pour la régalaade par Toutatis!

*Chef: Rudy Tortora*  
*Second: Hugo Kirchhofer*  
*Pâtisserie: Grégory Dugle*  
*Accueil 15,5/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 17/20. Pain maison 15/20. Café Malongo 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Menus 21€ midi semaine, 32€, 59€ (avec formule 45€) et 89€. Carte. Groupes 80/200 suivant saison avec visite des caves possible. Climatisation. Terrasse ombragée face aux vignes. Parking du domaine. Fermé lundi soir, mardi et mercredi midi.*

Route du Thoronet  
 83570 CARCÈS  
 Tél.04.94.77.22.82

## LE CASTELLET

## LA FARIGOULE

ΨΨΨ1/2

Plein cœur village. Frédéric Flosi a réétudié l'endroit de rêve. Il a 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 poils dans l'artichaut, vous le reconnaitrez: c'est lui qui mouline du mollet sous la terrasse ombragée. 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 douillet 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 "poêlon de champignons retour de cueillette, lard". Ail en chemise aussi. Cinq sortes qu'elle a dénombrees, 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 cuivré: 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, giroilles, 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 groseilles". En l'occurrence, chevreuil. Doré au feu de bois, rosé à cœur, tendre partout. A quoi sert le gros Laguiole "Bougnà"? 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 fréquenter hors saison, si vous pouvez. Sinon déménagez dans le coin. Et puis ce brillant cuisinier n'a vraiment pas le melon, ne se prend pas pour Vatel ou un cadavre de la cuistance. C'est marrant comme sa gamelle est encore meilleure, du coup.

**Chef: Frédéric Flosi**

**Second: Yann Lemonnier**

**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. Toilettes 15/20.**

**Formule 26€ et menu 30€ suivant**

**disponibilité. Carte. Enfant comme les**

**grands 17€. 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

lage. A l'ardoise: sauté de porc moutarde à l'ancienne ou dahl de lentilles corail, aumônière mozza et jambon cru ou tartine pois chiche au cumin et fromage frais, jambon au four caramélisé ou cuisse de canard confite aux cèpes et châtaignes, par exemple. Plat idéal par ces chaleurs assommantes: "tartare de thon, mangue, échalote, tomate, gingembre, sauce soja, riz basmati". Rien à ajouter, tout est dit. Sauf qu'il s'agit du plat du jour, servi dans une grosse coupelle pour pêche-Melba des années 50. Ajout de jus de citron frais pour booster l'ensemble plantureux et nourrissant. 14/20 et 14€. Inattendu dessert d'un fort joli niveau. Sauf que. Sauf que quoi? Hébé c'est bon et fait ici mes petits colibris. Une soyeuse "tarte au citron meringuée" qui ne manque pas de croustille en fond de jeu (dressée minute), pousse l'agrumé et met le sucre aux arrières-postes. Une petite merveille à 15/20 et 6€ la régala! Service actif et polyvalent bar/restaurant de Cécile Abadie bien secondée, de sa cuisine ouverte Clémentine Abadie observe la salle, les regards, les sourires. Jolie prestation exonérée de minauderies et de simagrées démagogiques pour touristes en virée bucolique. Une histoire de famille avec le père jamais bien loin et une proche cousine à l'ouvrage! Un jour pas comme les autres, tous se retroussent les manches pour faire une cure de rajeunissement à la pas toute jeune boutique fermée pendant plus de deux années. Pour tout dire, si nos pétillantes sœurs trentenaires ont chu à Collobrières, c'est surtout pour de se rapprocher de Angèle, leur grand-mère aux poches pleines de recettes et d'amour... de grand-mère. Bref! Adresse joyeuse bien dans son présent et suffisamment éloignée de l'urbanité pour évacuer nos soucis du quotidien. Collobrières quoi!

**Chef: Clémentine Abadie**

**Spécialités: ardoise de suggestions du moment**

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

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

**Café pas pris. Toilettes 15/20. Plat du jour.**

**Ardoise entre 11€ et 20€. Terrasse. Café-bar.**

**Groupes 40 et 70 en cocktail dinatoire.**

**Soirées-concert. Fermé mardi à l'année.**

1 cours Louis Blanc

83160 COLLOBRIÈRES

Tél.09.87.30.26.80

## COLLOBRIÈRES

### CAFÉ DU SIÈCLE NT ΨΨ1/2

Les beaux murs racontent un passé non frelaté, du fond de jeu façon objets chinés et brocante dévalisée sans la moindre trace d'IKEA. Comme si Toulouse Lautrec et Aristide Bruant sortaient tout juste d'ici après un café... ou une giclée d'absinthe! Le comptoir tout en longueur ne laisse place à aucune ambiguïté quand à la notion de bistrot, bar, café et plus si affinités. Le plus si affinités s'appelle "cuisine"! En effet mes petits marrons confits chéris, sans pour autant qu'il s'agisse de la cuisine du siècle au Café du Siècle, on mange vraiment bien chez les sœurs Clémentine et Cécile Abadie. Cuisine simple adaptées à l'air du temps aux accents urbains ce qu'il faut, une bien jolie alternative aux restaurants "tradi" du vil-

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

Abonnez-vous gratuitement à la newsletter

sur [www.le-bouche-a-oreille.com/](http://www.le-bouche-a-oreille.com/)

ou en flashant le code



## HÔTEL-RESTAURANT DES MAURES

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 entretenue 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, végétaristes, 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 chausserait deux chapeaux verts pour qu'on la reconnaisse. Seuls les espions canards du Réal Collobrier qui file sous la terrasse l'applaudissent 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 "terrines maison, jambon cru coupé minute, salade verte parmesan, omelette aux champignons" avec beaucoup de cèpes. Terrine bien parfumée cette année, et bé oué, c'est pas toujours pareil, c'est pas du tout prêt. 4 entrées cornichons compris, du rare. 14,5/20. Les personnes normalement 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 ortels 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 confit pas radin et anchois fin. 14,5/20. "Civet de chevreuil aux groseilles" parfait dans sa sauce au vin rouge arrondie du délicat fruit acidulé. Gratin dauphinois 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 mozzarellas 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. Toilettes 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

### PICOTTE PROVENCE

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, ortels 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 plumage 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 bicolor, 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 de 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 enfle le tablier pour l'École Ferrandi et se frotte 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 équilibré, produits frais. Si vous préférez aller vous empaler la désillusion ailleurs, ça vous regarde. Faudra pas venir vous plaindre après. Merci qui?

**Chef: Catherine Wade**

**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, girolles 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

## LA TABLE DES COQUELICOTS NT ΨΨΨ

Plus de 10 années que Marc Taine et son équipe jouent les équilibristes à Cotignac. Satisfaire le voisinage à l'année, faire des souvenirs au touriste en goguette, fidéliser l'adorateur du village qui fuit le littoral, satisfaire la belle-mère et son gendre à la même table, organiser des repas de groupes et les baptêmes du petit dernier bref: le métier de restaurateur du XXIème siècle. Et bien sûr, tout en satisfaisant chaque porte-monnaie, ce qui n'est pas une mince affaire. Méthode appliquée: un contact essentiel avec le goût, une cuisine simple qui sort du carcan gastronomique. Derrière, je veux dire aux fourneaux depuis quelques années, un homme de la science qui exerce depuis quelques républiques. Ce type est capable de vous sortir un nombre d'assiettes considérable sur un seul service. Il est adepte d'un compromis entre classique pur et dur, parfois du roboratif presque commun qui alterne avec une créativité sage et sans exagération de style. Du simple avec par exemple des frites fraîches formidables ou des linguines aux scampis crème d'ail persillée. Du poussé avec pavé de veau aux morilles ou souris d'agneau aux truffes. L'entre-deux pour ma pomme avec la "sole belle meunière" bien beurrée (j'aurai préféré du demi-sel), ratatouille douce et gratin dauphinois demandé à la place du riz. Il est tellement bon le gratin dauphinois du chef que vous devriez faire pareil le jour de votre venue ici. Je vous assure que c'est quelque chose. 15/20 et 26€. Près de

10 ans plus tard, je rêve encore de la "tarte aux pommes" de la maison fabriquée par Mr Armand. Pâte sablée très beurrée, un délice rare. Moins affûtée désormais, ou alors je me lasse, mais je prends toujours du plaisir. Chantilly faite ici, aussi. 14,5/20 et 8€. Gros succès de la maison le midi en semaine: menu complet à 16,50€. Du fait maison intégral de surcroît bien cuisiné, une performance économique. Jouez le jeu en piochant une bouteille dans la jolie cave, les prix sont très mesurés. Service adorable qui ne chôme pas, mené par la responsable de salle Christine Ragazzon, œil partout et sourire au minois. Salle nappée de blanc, murs de pierre et ambiance cocooning à la basse saison, quand les feuilles des platanes seront tombées. Terrasse ombragée sur le "Cours" Gambetta quand elles auront repoussé. Les feuilles de platanes, c'est comme les coquelicots. Comme nous aussi: on revient chaque année à la même époque.

**Chef: Jean-Luc Prud'homme**

**Spécialités: carte de saison**

**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain individuel 14,5/20. Café Kimbo bio 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Menu midi semaine 16,5€. Menus 32€ et 40€. Carte et suggestions. Enfant 12€.**

**Groupe 80. Fermeture le lundi. Se renseigner en basse saison. Marché le mardi.**

10 cours Gambetta  
83570 COTIGNAC  
Tél.04.94.69.46.07

## LA CRAU

### LE PATIO ΨΨΨ1/2

Finalement, les bons chefs sont plutôt nombreux à œuvrer sur le territoire provençal. Sauf que devant la place et son jeu de boules, dans son Patio à la Crau Julien Février fait montre d'une particularité: il cuisine bon pour tous les budgets, de 7 à 77 ans, mais surtout de 20 à 120 couverts voire plus encore. Pas le moindre des mérites quand on connaît la complexité du métier de restaurateur-cuisinier. Cet as de la gamelle et de la poêle s'engage le tempérament à travailler du produit frais pour ses assiettes faites maison. Et il s'y tient. Cuisine juste, bien équilibrée et qui sait rester simple dans ses recettes traditionnelles. Mais qui devient brillante quand lui prend l'envie soudaine de monter dans les décibels! Alors on ne le tient plus! Des preuves? Les voici! Entrée "les poulpes sautées", une récitation classique ail et persil, rouille en finesse. Minis céphalopodes frais et frits en souplesse, pas du congelé comme souvent. Des bons qu'on trempe dans la rouille en dérapant volontairement pour qu'à la fin, on se lèche les doigts. 15/20. Dernières heures pour le récit de "la lotte laquée au miel et pignons" riz sauvages et oignons

frits. Hébé oué: la carte change mardi prochain! Fallait venir avant! Médailles snackées de lotte fraîche en ronde autour du riz travaillé, la sauce sucrée-salée valorise sans étindre. Un copieux régal à 15,5/20. Mauricette ne laisse pas passer l'occasion de l'option-suggestion "magret du sud-ouest et croquette de canard confit sauce truffe d'été, purée de céleri et poêlée de champignons". L'amoureuse du canard au chapeau vert et parfois au col vert repousse généralement le magret au restaurant: elle retrouve son teint de jeune fille avec celui-ci. Assiette blanche formidablement sobre, ramassée au centre. Magret taillé en deux sur la longueur, déposé sur une purée de céleri beurrée, quelques champignons. Viande saignante à cœur, gras scarifié, sauce fine consciencieuse vraiment canon. Croyez-moi, on n'est pas devant une assiette pour les gobe-mouches, ya du talent dans l'arrière-boutique. Comme pour vous rappeler que Le Patio n'est qu'une simple "brasserie", le taquin chef livre à part... un panier de frites fraîches croustillantes! Comme un pied de nez aux codes habituels, pour marquer le territoire. 15,5/20. En salle, formidable équipe figée depuis un bon moment, ce qui en dit beaucoup sur l'esprit sain d'une maison. Le personnel impliqué se relaye pour conseiller, servir, sourire, rire aussi parfois. Salle(s) ou terrasse ombragée suivant météo. Bref! Une brasserie comme il en existe peu ou alors on ne m'a rien dit.

**Chef: Julien Févierio**

**Second: Sébastien Jacob**

**Spécialités: provençales 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**  
**16,90€ midi semaine. Menu 29,90€. Enfant**  
**(-12ans) 12€. Carte. Groupes 80.**  
**Climatisation. Grande terrasse sur la place.**  
**Parkings gratuits à proximité. Fermeture: se**  
**renseigner. Plateau coquillages à volonté 35€**  
**chaque jeudi soir en saison.**

Place Jean Jaurès (place des boules)

83260 LA CRAU

Tél.04.94.75.58.43

## LA GARDE

### AUBERGE SAINTE-MARGUERITE

**NT**

Ψ

Hébé... Encore un nouveau proprio qui suit celui déjà récent testé en mi-2018. Le joli niveau de cuisine (et surtout celui de la pâtisserie) s'est envolé... et les tarifs aussi! Menu-carte à 49€ TTC par personne, un tarif qui n'a rien de pacifique à l'Auberge Sainte-Marguerite. Où depuis une vingtaine d'années avec les différents exploitants du lieu, ce fut "je t'aime un peu, beaucoup, passionnément, à la folie, pas du tout". Bref! On ne rigole plus, va falloir que la cuisine soit costaude pour que le curseur du rapport qualité/prix soit au beau fixe. Les plats? Dos de cabillaud sauce vierge à 19€, seiches au noir de l'auberge 24€, la

pièce du boucher (laquelle?) 24€ et 3 entrées à 14€ et 15€: rillettes de sardines, brandade de morue, et une salade. Je n'ai rien contre une bonne cuisine dite "traditionnelle" de Provence mais à ce niveau de tarification qui vous met un taquet derrière le lampadaire, ya décalage. Constat observé pour mon coup d'essai, l'"osso-buco et polenta". Vraiment pas une merveille. Pas grand-chose renifle l'Italie: rondelle de veau avec os(cour), tranche d'un centimètre d'épaisseur. Esthétique molle et texture identique en gras gélatineux, comme de la tête de veau. A la place de la gribiche, une sauce tomate cuisinée au vin pas désagréable mais dont le rôle essentiel est de cacher la viande, plouch-plouch. A côté, deux fines tranches de polenta miséreuses et trop peu poêlées pour sonner l'alerte à la gourmandise. Un peu de salade verte. Pas cher, la salade. Non plus. 18€ mes frères, une gamelle pas donnée visiblement adepte de la machine à coeff'. Comme dit Mauricette avec ses yeux de teckel enrhumé devant un tel non-événement culinaire: "c'est un peu peu". 12/20 et 18€. Le café est passé de 3€ avec les anciens tauliers à 2,5€ désormais. Toujours cher surtout sans mignardises, on n'est pas à Saint-Trop! Jolis nappages blancs, jolis verres, jolis éclairages, jolie terrasse. Accueil d'aubergiste sudiste en tee-shirt made in Toulon décontracté du flan qui attend le chaland sur une chaise en terrasse à l'entrée, l'été s'ra chaud, l'été s'ra chaaaud.

**Chef: je sais pas**

**Spécialités: provençales et chères**

**Accueil 13/20. Service 15/20. Rapport qualité**  
**prix 11/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café**  
**Nespresso 2,5€ 14,5/20. Toilettes 15,5/20.**

**Menu-carte 49€. Patio ombragé en saison.**

**Chambres d'hôtes. Fermeture se renseigner.**

8 place de la Chapelle

(avenue du Commandant Houot)

83130 LA GARDE

Tél.04.94.23.90.97

## AU BUFFET

**NT**

Ψ

Un "buffet à volonté": 19,50€ le midi et 27€ le soir et jours fériés. On observe vite un service vif, concerné et complice dans le labeur, sympa comme tout dans une précipitation bien compréhensible vu le type de "restauration industrialisée" comme dit Mauricette. Ça n'est pas péjoratif: tout est question de curseurs, d'optimisation, d'économies d'échelle, de ratio, de rotation de clientèle etc. Boissons moins chères qu'ailleurs, les cocktails ne dépassent pas les 7,5€. Début sur les chapeaux de roues: la dame au chapeau vert est surprise de la qualité des entrées! Un tas d'excellentes "salades" pour beaucoup faites ici: César, coleslaw, patates/thon/œuf/mayo, salade thaï, salades endives/noix/bleu, concombre/pesto/, tomate/mozza (mozza à pizza dure pas top), salade de poireaux comme en vinaigrette mais à la crème, salade

provençale, salade pois chiche/oignons rouges épices, taboulé, alsacienne... Beaucoup de frais, mayo industrielle. Les salades sont le mieux du buffet: de 12/20 à 15/20. Les "charcuteries" sont piteuses comme souvent dans de tels lieux. Les tarifs de la cochonnaïlle de qualité sont intouchables pour les restos discount. 9/20. Stand "grillades" largement évité par nous mais Mauricette s'est toutefois timidement lancée sur un "jambon grillé", une demi-tranche un peu épaisse. Après chauffage, le sel dégorge: on en revient aux salaisons de basse qualité. Ses frites sont fraîches, juste un peu molles, comme pleines de flotte. 12/20. Tiens? Portions de "pizza" à pâte fine intéressante: 13/20. Le moment très pénible: les 4 plats cuisinés sont à éviter à tous prix! Le "pavé de loup sauce citronnée" est une horreur, fuyez ce truc décongelé qui sent mauvais. 4/20. Le "sauté de lapin": gros morceaux durs et filandreux, immangeable. Sauce aux cépes en poudre. 10/20. Le "sauté de cochon au caramel" a cuit trop longtemps, dur lui aussi. Mais la sauce lubrifie mieux. 11/20. Un peu de fromage dont un bleu crémeux et un St-Paulin caoutchouteux au goût de Babybel. Un effort sur le sucré qui alterne une fois encore, le mieux comme le pire. "Baba au rhum" commun mais convenable, "salade de fruits" travaillée dans un mélange de frais et de conserves: 14/20 pour les deux. Une palanquée de mousses et de crèmes peu goûtées (beurk le sucre), une tarte aux pommes pas faite ici. La "panacotta aux fruits rouges" est trop figée, son coulis trop sucré. 11/20. Très mauvaise "profiterole" décongelée qui nage dans du topping chocolat industriel au goût de Nesquik. Mais la crème fouettée ajoutée et commune au baba au rhum est ferme, agréable. 7/20. Je regrette cette longue liste de plats, fallait tout dire. Les exceptions de "buffet à volonté" qualitatif sont très rares, mais ils existent. On pensait en trouver un exemplaire vue la rhétorique commerciale de la boutique: tradition, bistrot d'antan, saveurs, mijotées, amour... Fadaïses marketing pour gogos romantiques. Ça sera pour une autre fois et probablement ailleurs.

**Spécialités: buffet à volonté**  
**Accueil 14,5/20. Service 13/20. Rapport**  
**qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain**  
**individuel 14/20. Café pas pris. Toilettes pas**  
**vues. Buffet 19,50€ midi semaine sauf jours**  
**fériés. 27€ soir et jours fériés. Enfant 6€/13€.**  
**Ouvert du lundi midi au vendredi midi,**  
**vendredi et samedi soirs. Parking.**

261 avenue de Saint-Just  
 83130 LA GARDE  
 Tél.09.50.97.47.72

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

## GARÉOULT

### L'ESTABLE

ΨΨΨ1/2

Pour ce qui est de la formidable convivialité du maître des lieux, rien n'a changé. On ne change pas un Richard Collombel 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, Solliès-Toucas. Non, vraiment mes petits canetons jolis, rien n'a changé chez Richard Collombel. 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 avions repéré ce talent précoce voilà quelques années, il avait... 21 ans! Il en a désormais 26, et si nous connaissions 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 beuf: Angus, Black Angus, Salers, Wagyu, Galice... A l'ardoise, le strict cuisiné œuvre dans le rabelaisien et la dame au chapeau vert obsessionnelle du champignon se régale de la "poêlée de champignons" cuisinée avec doigté. Persil et ail comme il se doit, sauf que l'ail en abondance parfume en délicatesse, 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 "Tos 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: Éric Zaragoza**

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

**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

## HYÈRES

### LA CRÈMA 'HYÈRES

ΨΨ1/2 A EMPORTER

Cœur de vieille ville, le restaurant fait joliment angle avec la rue Voltaire et la rue Massillon, celle qui file vers la place du même nom et sa flopée de pièges à touristes, faisons-nous duper la CB en mangeant des banalités traficotées. Tout le monde se fait avoir une fois. Enfin bon. Tout ça est oublié. Nous sommes sauvés. Un peu grâce à moi et beaucoup grâce à Joy Therage et son compagnon Fabien Domingues, un finaud de la terrine et de la tourte. L'a-propos des idées de cet enjoué jeune quadra s'explique. Cursus de cuisinier sérieux passé du bistrot intimiste à la brasserie qui dépose dru, notamment sur Paris. Dès clé tournée la 1ère fois (2020) dans la porte de La Créma'Hyères, le couple impose ses parti-pris: carte ramassée, recettes cuisinées, fait maison réel et tarifs doux. Peu élevés, ceux de la carte sont au même niveau que le plat du jour: cuisse de canard confite farcie foie gras/cèpes, lapin chasseur, foie de veau en persillade, rôti de porc façon Orloff, suprême de pintade, ris de veau gratin dauphinois, blanquette de veau, araignée de porc à la moutarde à l'ancienne, gambas sauvages décortiquées au beurre blanc/échalote, médaillon de lotte sauce américaine. Attablés avec Mauricette nous sourions: des clients repus avec encore des lentilles sur la moustache réservent déjà pour les rognons du chef de jeudi prochain! Dans notre métier de cobaye, ya pas meilleur baromètre pour renifler l'esprit d'une maison! Bref! Pendant que je me collais une secousse dans le tuyau avec des "œufs mayo" à 5€, Mauricette trempe furtivement son gros doigt boudiné dans la douce émulsion faite ici: "mayo pépins de raisin et un coup de moulin de 5 baies" qu'elle dit avec sa moue d'experte! 14,5/20. Elle sirote son "onglet de veau, frites maison" avec le même plaisir qu'un mojito à Ibiza! Frites fraîches faites ici, de belle tenue. Dans le tarif (15,5€), sauce au choix proposée: aux cépes pour

Mauricette! Ça change des escrocs du supplément, les mêmes qui vendent l'œuf mayo 12€. Bref! 14,5/20. Le plat du jour mes petits lardons mignons: un "petit salé aux lentilles" fait ici! Les lentilles se tiennent, pas de la purée. Clou de girofle délicat, carotte, Ventrèche rustique taillée ici, pas du sachet Herta. Hébéoué. Epaisse tranche de palette. Pas fini pour cause de copieux avéré. 14,5/20 et 14€. Fondant chocolat maison? Choux à la crème Tagada? Ça sera le "crumble pomme/poire" servi dans un beau verre à pied pour la dame au chapeau vert! Brunoise régulière de fruits frais, non compotés. 14,5/20. Et 5€ les desserts. Rue piétonne animée à l'année. Le chef prend visiblement du plaisir dans sa cuisine ouverte, tandis que virevolte en terrasse la pétillante Joy Therage. Un excellent sujet de sortie à moindre frais avec cette cuisine-sourire obsédée du produit frais! Un coin de vie dans un coin de ville! On fonce!

**Chef: Fabien Domingues**

**Spécialités: cuisine bistrot traditionnelle maison**

**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain individuel 14,5/20. Café en face 1,6€ 14/20. Toilettes 15/20. Ardoise: entrées 5€ et desserts 5€.**

**Plats de 12€ à 18€. Soirée moules-frites fraîches le jeudi soir en été. Terrasse à l'année. Basse saison: ouvert du mercredi au dimanche midi. En saison fermé dimanche. Attention: peu de couverts à l'intérieur, réservation très conseillée.**

6 rue Massillon  
83400 HYÈRES  
Tél.04.94.91.76.72

### L'ENTR'POTES

NT ΨΨ1/2 A EMPORTER

Remarquez bien que la table d'Odile Gautier serait posée face à la mer du côté des Salins ou de Giens on irait aussi s'y reconforter la boîte à ragout, ya pas de raison. Les restaurateurs sérieux font le job où que soit le terrain de jeu. Seulement voilà, en 2016 elle s'est posée dans un endroit non conseillé selon les critères savants des experts en marketing qui savent tant de choses. Ils se fourrent le doigt dans l'œuf mayo: quand c'est bon, fait maison et d'un joli rapport qualité-prix où que soit le gueuleton mignon, le connaisseur file s'y poser l'appétit une paire d'heures pour s'y ravalier le macaron. Depuis le début, la philosophie bistrotière n'a pas varié d'un poil de pruneau: entrées dès 6€, salades, quelques pâtes (dont les al vongole), viandes de boucher choisies: tartare, entrecôte, carpaccio d'Angus frais, pièces du boucher, le haché de l'unique burger (lardé). Aussi andouillette 5A, calamars à l'armoricaine, filet de sole au beurre citronné, sole meunière, raie aux câpres, harengs pomme à l'huile, cuisses de grenouilles, blanquette de veau, aioli... J'adore les "poireaux vinaigrette"! Ceux d'ici

ont pour douce spécificité d'être recouverts d'œuf dur râpé sur le chapeau. L'initiative est heureuse: ainsi les servaient la grand-mère d'Odile. 14,5/20. Cette année encore, je craque pour les "rognons de veau au Porto" de Christian Choplin. Cuisson précise comme s'il était horloger suisse, sauf que ce récent septuagénaire au regard toujours malicieux est tourangeau de naissance. Ecrasée rustique de patates, les morceaux en ajoutent à la gourmandise. Sauce Porto au cordeau et curieusement, champignons trop salés. Confirmation à 14,5/20 pour 16,90€. Le mobilier et la décoration de brocante chinée par la patronne vont très bien au teint antique de Mauricette. Mille ans qu'elle ne s'était pas régalée d'un "fritto misto". Spécialité souvent composée d'une friture maritime de seconde zone: poisson plancton, calamar bizarre, crevettes en miettes. Ici le crustacé est dodu et chaque morceau est bon de la croustille. Sauce tartare maison pour barboter en se léchant les doigts. 14,5/20. Très en excitation maritime, la dame au chapeau vert s'enfile ensuite des "calamars en persillade" nets et cuisinés avec doigté, persil et ail frais délicats, riz blanc. A la fin, Mauricette qui en avait plein les lunettes se redresse et annonce doigt en l'air telle une sentence: "c'est une référence!" 15/20 et 16,90€. On fera impasse sur les desserts, dont la tarte aux abricots et la belle salade de fruits frais vues table voisine. Point de vue clientèle, les gens saluent en entrant, parfois venus de loin et qui aiment manger, quelques touristes avisés, des retraités habitués (ou pas), des travailleurs en pause-déjeuner et même des plaisanciers connaisseurs évadés des avannies du littoral. Il en reste peu des bistrotts comme ça où la vie est belle et à peu de frais. On profite.

**Chef: Christian Choplin**

**Spécialités: carte de bistrot de saison et plats canailles. Bouillabaisse des pêcheurs du Niel (sur réservation).**

**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.**

**Formule midi dès 15,90€. Carte. Suggestions.**

**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

**ACCUEIL GROUPES 60  
(DECIBELS NO LIMITE) - TERRASSE  
PARKING DEVANT LE RESTAURANT**

**SUR INTERNET...**

## LUMA NT



Remplace le Moulin de Mykonos et sa cuisine grecque d'ambiance familiale non frelatée. Un coup de frais dans la déco et voilà une équipée d'Italie à l'ouvrage. Ça ne trompe pas, les italiens. Ils sont 3 ou 4 du personnel à parler fort entre eux, ça vous immerge direct à au cœur de Naples, rien de tel pour entrer dans une ambiance, toucher l'idée, prendre la température. Seul le serveur fait montre d'un peu de retenue dans l'attitude, mais pas sûr qu'il soit italien tant il parle peu! Bref! Ici la tendance est très axée sur la pizza, plus d'une quinzaine de 12€ à 22€. Peu de plats, trois risotto (17€ à 22€), onget 20€ et côte de bœuf (32€). Quand j'ai vu le joli et imposant four électrique avec devant le pizzaiolo jouer du poignet, je vise la pizza "capricciosa": sauce tomate san marzano, mozzarella fior di latte, jambon cuit, artichauts, champignons, olives de taggia. La pizza est jolie, gros trottoir bien gonflé, pâte à pain joliment levée et alvéolée. Le problème est que si le tour de main du pizzaiolo est doué, dessus les quantités de produits sont grammées et de qualité est médiocre. Surtout le jambon blanc fin comme du papier à musique, artichauts en conserve vinaigrée, champignons de Paris flasques en conserve. Et l'ajout après cuisson d'une sorte de pistou émulsionné n'arrange pas le bilan. J'allais dire le Milan. 17€ la pizza quand même! Ouillouillouille! Vu la qualité des produits mis dans le mastic, c'est beaucoup trop. Je veux bien que la pizza soit une machine à coeff pour le restaurateur (ça explique qu'il existe beaucoup de pizzerias) mais faut-il encore qu'elle démontre un minimum de fond de jeu! OK pour se faire racketter mais que ça soit bon! Bref! 12/20 grâce au coup de main du pizzaiolo. J'aurais bien pris un café italien mais vu la machine à dosettes de dinette, je l'ai bu chez moi. Luma sous titrée sur la carte de visite "pizzeria gourmet". Il est vrai que pour les compliments, on n'est jamais mieux servi que par soi-même.

**Chef: je sais pas**

**Pizzaiolo: Claudio**

**Spécialités: pizza**

**Accueil 15/20. Service 13/20. Rapport qualité**

**prix 12/20. Cadre 15/20. Pas de pain. Café**

**1,90€ pas pris. Toilettes 14,5/20. Carte de**

**pizzas de 12€ à 25€. Terrasse.**

32 avenue Gambetta

83400 HYÈRES

Tél.06.18.65.96.75



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

## L'ARBOUSIER NT 0

L'adresse reprise depuis peu (ex La Table) affiche des tarifs à vous faire tomber dans les pommes. Tomate burrata 18€ (boom), poire de bœuf aux giroles 24€ (bing), salade de filets de rougets 17€, calamars farcis à la brousse 26€ (urgh), rôti de porc aux abricots 25€ (vlan), tripes provençales 22€ (pas glop), crème brûlée et mousse au chocolat 9€! Vas-y Horace, vient manger sur la place qu'on se garnisse dru le larfeuille! Bienvenue dans les étoiles hyéroises de la place Massillon. La question tarifaire évoquée, fallait vérifier si le niveau de cuisine était au niveau des vellétés du tiroir-caisse. C'est non. Les assiettes se voudraient traditionnelles raffinées sur-mesure, la mienne se plante sous toutes les coutures: "épaule d'agneau roulée au chèvre et à la menthe". On vous fait raquer au prix de l'agneau de "Prés Salés" deux tranches d'une roulade d'un agneau vieillissant gras et nerveux, j'en ai laissé la moitié sur le bord. Viande comme bouillie, faudrait la poêler, pas exemple. Pas de trace du fromage de chèvre annoncé pour la farce, plutôt de la mozza caoutchouteuse. La menthe fraîche tonifie, réveille l'idée. Le serveur a bien voulu me servir les garnitures d'un autre plat: aubergine confite extra et cubes gras de patates soit disant "sautées" qui ne le sont pas. Juste aspergées d'huile et de chichi-panpan orange, comme partout dans l'assiette, il en pleut. Et des germes de ci, et des prouts de là, et une fleur. Ces minauderies sont d'un niais. Ou comment tenter de maquiller la cuistance de tata en 8ème merveille du monde pour facturer en démenche. 25€ (gulp) et 9/20. Tout un tas d'estivants touristes au teint d'endive s'emplanfont l'encornet pour 50 balles par tête de pipe sans les vins. Service sympa du jeune homme, celle qui semble être la patronne fait l'effort de grands sourires commerciaux de situation, argumente produits locaux, passion, gnagnagna. Et facture 3€ son café au dindon. J'vous jure. Trois personnes travaillent visiblement dans la boutique, l'addition svp. Note manuelle (pourquoi pas), tampon sans "dénomination officielle", d'une société qui serait par ailleurs "non assujettie à la TVA" (ce que n'indique pourtant pas ce tampon) car "la patronne est auto-entrepreneur" me dit-on. Bienvenue dans la restauration du 21ème siècle avec ses bricolages comptables et ses approximations culinaires vendues à prix d'or pour touristes qui se fabriquent des souvenirs Instagram pour rendre jaloux leurs "amis". Qu'ils continuent d'aller à MacDo, c'est mieux comme ça.

**Chef: allez savoir!**

**Spécialités: tir aux pigeons**

**Accueil 12/20. Service 14/20. Rapport qualité**

**prix 8/20. Cadre 11/20. Pain 14,5/20. Café 3€**

**pas pris. Toilettes 12/20. Carte. Suggestions.**

**Terrasse obligée. Fermeture se renseigner.**

3 place Massillon

83400 HYÈRES

Tél.04.22.79.30.07 et 06.03.74.14.73

**LE BULLETIN D'ABONNEMENT EST PAGE 98**

## LE LAVANDOU

### CRÊPERIE L'HERMINE

ΨΨ1/2

De la crêperie approximative, vous n'avez pas besoin du Bouche à Oreille pour vous y empaler la déconvenue tant elles pullulent. L'odeur caractéristique vous choppe au coin de la rue par le sentiment, on en ressort souvent miné comme après un mauvais film. Alors si tout comme moi la bonne galette est de votre alphabet gourmand, filez vous emplafonner la soucoupe chez Sandrine Péréme et Sébastien Roig. Couple dans la vie et duettiste dans le travail. Ils font le job avec droiture, contribuent ainsi à la destinée d'un monde plus doux rien que pour nous dans leur joli établissement d'étage au centre-village face à la Grande Bleue. Maison tenue de billig de maitre par les deux depuis 2018. Bref! Avec les terrasses ya de l'espace mais sans, ce n'est pas très grand; restaurant bien rempli ce midi de semaine de fin d'hiver! En 30 secondes mes petits artichauts j'avais pigé le topo, l'explication du succès. Heureuses les copines dress-codées talons hauts/blousons cuir qui s'enfilent une galette "andouille de Guéméné/moutarde". Itou le couple de retraités joyeux comme des ados qui profitent de la formule midi à 12,90€ avec la "galette Iroise": lardons fumés, oignons confits au Porto/champignons et crème fraîche. Une femme seule un peu triste finit son repas avec une crêpe haute comme ça façon banoffee pie: caramel, banane, chantilly... Pour ma pomme, casting habituel avec ma bolée de cidre et la "complète": œuf, fromage et jambon opèrent. Pas de chichi saladeux ni de tomates d'hiver, merci. Du brut, comme le cidre. Simplettement pliée en chausson (carré), belle couleur, ça sent bon. La cuisson de la pâte de farine de sarrasin est parfaite: croustillante en superficie, plus souple à cœur. Un coup de main rare ou plutôt, un coup de "pâte". Sandrine Péréme maîtrise, stoppe la cuisson jusqu'où faut pas aller trop loin, met juste le coup de rein nécessaire sur la crêpière pour faire du très bien. 14,5/20 et 9,90€. Non que je raffole du froment des crêpes dessert, mais je ferais mon travail jusqu'au bout. Oui m'ossieur, oui madame. J'ai bien fait avec la classique "beurre/sucre" pliée en 4 cette fois-ci. Souvent pour les crêpes, la pâte froment n'est pas assez cuite, un mou indigeste. Si vous aimez ça, ça vous regarde. Moi je la veux comme ici: surlignée de beurre demi-sel, sucre et la cuisson pousse au doré, bravo! 14/20 et 4€. Pas la place ici de lister choix de galettes ou crêpes, renseignez-vous. D'autant que chaque jour, des créations hors-série égayent le quotidien si vous êtes aimez la nouveauté. Maitre de salle enjoué, Sébastien Roig déroule, même pas peur quand les clients débrouillent tous d'un coup pour se caler le mobil-home. Cela dit, laissez la place aux parisiens l'été et profitez du reste de l'année. Crêperie rare, adresse phare. Forcément!

**Chef: Sandrine Péréme**

**Spécialités: galettes et crêpes**

**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain non. Café 2,16 pas pris. Toilettes 14,5/20. Formule midi sauf dimanche 12,90€. Carte et suggestions. Terrasse vélum à l'étage vue mer et grande terrasse rue piétonne. Groupes et privatisation vue mer possible. Fermé jeudi et dimanche hors-saison. Ouvert 7j/7 midi et soir en été!**

20 rue Patron Ravello  
83980 LE LAVANDOU  
Tél.04.98.07.77.59 et 07.69.56.51.36

## LA FARIGOULETTE

ΨΨΨΨ

Chaque maison réputée où il a trainé sa détermination contribuera à révéler les prédispositions de ce formidable cuisinier. Notamment son apprentissage avec Christophe Petra (Le Sud) au tout début des années 2000. Rien d'étonnant dès lors que les fins mangeurs se bousculent au portillon de la maison depuis mi-2021 pour s'y bichonner le cornet en chœur! La table planquée va bien au récent quadra Cyril Marecaux et sa compagne Kristina Hucke. A l'écart de la bousculade touristique, y compris l'été sur les terrasses ombragées. Vous voilà avertis: d'autres veinards de clients ont comme vous la bonne idée de manger ici, ils parlent, rient, sourient, n'arrêtent pas de dire "c'est bon hein?" à leur voisin, on reviendra avec les Martin. Faut dire que le menu à 38€ est supérieurement habile avec nos sens. La mise en bouche "tempura de petits escargots sauce tartare, petit boudin" pose le cadre: 15,5/20. Le crustacé est venu à la nage et l'œuf à vélo: "crabe bleu de méditerranée, émulsion de crustacés et l'œuf bio crousti-coulant de Pierre Vachier au Pradet". Émulsion décidée, le pain de boulanger fait le job sauteur, pas du caoutchouc. Dressage fier et sans frime, ne pas confondre. 16/20. Seconde entrée (ouééé) avec "langoustine cuite à la braise, brandade de mostelle et lait fumé au romarin". Saveurs définies là encore, lisibles et distinctes. Tout est en place, langoustine cuite au cordeau, le fumé au romarin ne dépasse pas la ligne rouge. Impec' et 16/20 encore. Le plat a pigé qu'il ne fallait pas être compliqué quand tout est simple: "ris de veau crousti-fondant, quelques champignons, mousseline de pomme de terre et jus moderne". Un plat pour manger, toucher délicat de la cuisson douce, jus réduit cogité en puissance, la cuisine quoi. 16/20. Bilan du salé: une démonstration de jus, bouillon, émulsion, cuissons, souci des détails, de facilité trompeuse et de rigueur pointilleuse. Produits de pas loin, évidemment frais et de saison, pourquoi s'embêter à aller chercher des haricots à tire-larigot quand ils poussent à 200 mètres des fourneaux? Bref! Finition sucrée dans la lignée avec "le maracuja'n-mango: crèmeux passion posé sur meringue franco-suisse, compotée de mangue, nuage léger coco et glace exotique". Fruit devant et sucre derrière, équilib

bres sur le fil et textures pensées. 16/20. La jolie carte locale des vins complète l'idée du coin. Service de Kristina Hucke dans le rythme et avec le sourire. J'ignore si c'est à cause de voir tous ses attablés heureux, ou la fierté d'apporter les belles assiettes de son mari de chef. Ou sa nature. Ou les trois. Bref! Table opérant dans des fondamentaux classiques, éclairée d'idées contemporaines qui riment avec "saine". Un chef doué, visiblement épanoui ou simplement heureux, allez savoir. Il nous change des ventilateurs de chefs qui marchent sur le pif des confrères pour être devant sur la photo et se croire les meilleurs. Bref: profitez du cas rare sur le littoral, il fait sacrément du bien!

**Chef: Cyril Marecaux**

**Second: Marc Marchal**

**Spécialités: cuisine méditerranéenne et produits frais**

**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Malongo avec mignardise 15/20. Toilettes 15/20. Menu 38€ suivant le marché.**

**Terrasses. Hors saison fermé mercredi journée, jeudi midi et lundi midi. En été 7j7 uniquement le soir. Privatisation hors-saison 18 personnes. Parking public gratuit à 50 m. Réservation très prudente.**

1 avenue du Capitaine Thorel  
La Fossette  
83980 LE LAVANDOU  
Tél.04.94.24.17.17

## LA LONDE-LES-MAURES

### LE JARDIN PROVENÇAL

NT Ψ1/2

Une adresse pas toute jeune référencée dans nos saintes pages dans les années 90: elle vient d'être reprise. L'intérêt de cette bien jolie maison de ville est de bénéficier d'un intérieur provençal d'origine, et d'un extérieur spacieux et agréable. Ombrage naturel ou pas, arbres et plantes entretenues. Je suis entré et compris être le 1er client du service, j'attends: personne. Je m'approche de la cabane au fond du jardin. Je dérange le patron de dos affairé à je ne sais quoi dans un timide bonjour pour ne pas le faire bondir. Pas de méprise, il s'agit d'un coin vaisselle et accessoires pour éviter de faire des allers-retours à l'intérieur de la maison, à l'autre bout. Alors il sort, ni bonjour ni rien, me pointe du doigt une table en disant "là-bas prenez une table de deux" en le répétant 3 fois. Des fois que je choisisse une table de 8 puisse que je déjeune seul. Je sais que ça arrive chez les bas de plafond m'enfin bon. Bref! A lire la carte, ça bastonne dru du tarif, ça picote dans le nourrain. Le seul menu démarre à 39€, avec choix quand même. La carte avec des entrées de 15€ à 35€, 4 plats de 23€ à 32€ sauf sur commande le homard (45€) et la bourride (35€). Desserts 10€. La



**LYDIE HERVY**  
**LA MAISON DE CELOU**  
84 CHATEAUNEUF-DE-GADAGNE



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



**ALEXANDRE BRIAND**  
**LA PETITE CAVE**  
13 GÉMENOS



**CLÉMENT PADOVANI**  
**LA TABLE DU CHEF**  
13 MARSEILLE



**OCÉANE VIRELO**  
**LA PETITE CAVE**  
13 GÉMENOS



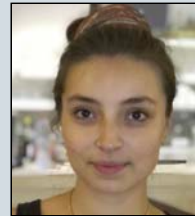
**JADE GOUVEN**  
**LE BISTROT DE LA PASTIÈRE**  
84 CHATEAUNEUF-DE-GADAGNE



**GAULTIER LE GALL**  
**LE BISTROT DE LA PASTIÈRE**  
84 CHATEAUNEUF-DE-GADAGNE



**AYMERIC ABERLIN**  
**LE BISTROT DE LA PASTIÈRE**  
84 CHATEAUNEUF-DE-GADAGNE



**MARGAUX HERTEMENT**  
**LA TABLE DES COQUELICOTS**  
83 COTIGNAC



**SOLÈNE LAUNAY**  
**RIVIERA III**  
83 SIX-FOURS LE BRUSC



**ANNE LE LIBOUX**  
**O RELLYS**  
83 SAINT-CYR-SUR-MER



**CLÉA MULLOT**  
**LES PIPIA**  
13 LA CIOTAT

possibilité minimale à la carte est de 38€ pour entrée+plat, le menu 39€ est donc calibré pour inciter à la prendre. Devant l'indiscutable froideur des chiffres, je m'incline: le menu. Avec "ceviche de saumon aux petits légumes citron vert et lait de coco". Pas le mauvais bougre, le modeux plat. Une assiette creuse avec beaucoup de légumes taillés, carotte râpée, brunoise de tomate, concombre (bof), échalote et cebette... le saumon? Bien peu, en radinerie extrême, 20 grammes. Oui c'est cher le saumon, je sais. Mais mon menu aussi! Pour faire joli sur l'assiette, les cuisines font de la décoration avec une énorme tuile totalement carbonisée. J'ai d'abord pensé à un truc à l'encre de sèche mais en bouche, le doute n'est plus permis: carbonisé, point barre. Faut oser sortir un truc pareil. Faut pas gâcher. 12/20. M'arrive le fringant "suprême de volaille terre-mer aux langoustines". Un véritable suprême de je ne sais quelle volaille mystérieuse farcie en fadeur, notamment de langoustines. L'idée trempe dans une sorte de bisque un peu gélifiée pas salée, ce qui vu la maladresse pourrait indiquer du fait maison. La langoustine entière à dépiauter est dressée sur ses pattes arrière vous regarde droit dans les yeux. Dedans, c'est du coton, c'est pas bon. Frites de polenta sympas, mélange de légumes râpés délicieux, légumes de belle qualité. Et puis une tuile au parmesan... réussie cette fois-ci! 13/20. Le "baba au rhum" n'est pas fait ici. Sirop insuffisant, le taulier surmené par un service seul passe avec la bouteille de rhum et vous en balance une giclée formaliste, comme dans un exercice obligé sans joie. Triste. Et moyen. 12/20. 39€ la prestation, c'est court. 3€ le café, boing. Cuisine volontaire mais en absence de maîtrise pour de tels tarifs. Dommage car cette configuration d'affaire de couple dans un tel lieu nous va bien. Sauf qu'on ne gagne pas à tous les coups.

**Chef: je sais pas**

**Spécialités: chèvres**

**Accueil 7/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café 3€ pas pris. Toilettes 16/20. Menu 39€. Carte. Terrasse-jardin. Fermé lundi et mardi.**

18 avenue Georges Clémenceau  
83250 LA LONDE-LES-MAURES  
Tél.04.94.66.57.34

#### AVIS AUX COLLECTIONNEURS

On nous demande parfois s'il reste des anciens numéros du "Bouche à Oreille" en stock! Nous les avons peut-être au fond de notre garage! Envoyez-nous un mot gentil par mail et on fera le nécessaire pour vous déguster l'oiseau rare!

Au prix de 6€ l'unité!

redaction@le-bouche-a-oreille.com

## LORGUES

### LA TABLE DU MOULIN

NT ψψψ

A deux pas du centre-ville, la boutique au joli potentiel de charme vient d'être adoptée début 2022 par un duo avec pour tête de gondole médiatique le MOF 1996 lyonnais Jacques Rolancy notamment passé par Alain Chapel. La partie cachée de l'iceberg s'appelle Laurent Magret, récidiviste avisé de la gamelle dans le canton. En terrasse ce midi caniculaire, une horde d'allemands, à moins qu'il ne s'agisse de hollandais, sauf si ce sont des belges. Ils se cramrent leurs pâles tonsures et suent à flots en plein soleil. Comment peut-on manger en plein soleil? Je choisis l'intérieur, frais grâce aux murs épais de cet ancien moulin à huile. D'emblée on vous amène du beurre et du pain. Ça a de la gueule. Bravo! Moins classe: la serviette kleenex. L'étonnant de la situation est la probable quantité de cuisiniers nécessaires pour sortir autant de plats. D'autant qu'en salle et terrasse, trois serveuses se relayent. Ça fait du monde au balcon. Ou plutôt au moulin. La direction avisée sait qu'on n'a pas deux fois la chance de faire une lère bonne impression, alors elle envoie la purée d'entrée, assure le coup avec du personnel en quantité, évite les impasses, tape dans le fer direct. En tant que consommateur qui a payé son repas après un test anonyme, je dois dire que le professionnalisme est de mise, dans un équilibre pertinent entre codes un peu rigides de la haute gastronomie et légèreté de simple bistrot amical. Une carte étoffée avec 6 entrées (10/12€), 8 plats de 23€ (risotto de petit épeautre et champignons poêlés) à 35€ (carré d'agneau) et une dizaine de possibilités au rayon desserts. Entrée en matière avec "oeuf parfait, asperges, sauce carbonara et condiments". Une bonne idée: 5 petites asperges blanches un peu molles qui forment une petite maison de forme naïve dans l'assiette, que dessinerait un enfant de 4 ans, l'oeuf au milieu, sauce carbonara dans sa version crémée que renient les intégristes de la chose. Brunoise de lardons, croustons, oignons mes petits cochons. 15/20 pour 10€. Et puis le plat du jour, car il existe un plat du jour avec "poitrine de cochon à la plancha, écrasé de pommes de terre moultardée à l'ancienne". Deux épaisses tranches de ventrèche joliment colorées posées sur une purée trop huileuse et moultardée de graines. Pour le coup, cochon huileux de sa cuisson et purée huileuse font quand même un peu trop "gras sur gras". Jus clair. 14,5/20 pour 16€. On s'attend toujours à un peu mieux vu l'effet d'annonce MOF, mais l'assiette est honorable dans un canton où on vous prend communément pour des dindons. Rions un peu: les travailleurs rémunérés au SMIC apprendront avec joie que la maison propose un "menu travailleur" à 29€, soit près de 4 heures (net) de leur travail. Menu décliné en formule à 25€ pour les travailleurs radins mais le verre de vin est offert. Je sais: 25€, c'est aussi une pizza, un tiramisu et un pichet de chianti. Les serveuses se complètent bien, viennent à tour de rôle

à l'intérieur du restaurant et ses vieilles pierres fraîches où je suis le seul attablé, visiblement heureuses de me servir. Non que le charme de mon physique insolent de banalité les attire. L'une d'elle m'avoue dans un soupir: "on est contente de rentrer à l'intérieur, dehors il fait trop chaud".

**Chef: Jacques Rolancy**

**Spécialités: fournaise en terrasse et frigo dans le caveau**

**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Malongo 2,5€ 14/20. Toilettes 15/20. Menu 29€ midi et formule 25€ midi semaine. Carte. Terrasse au chaud et au calme. Groupes.**

**Parking. Ouvert du mardi midi au dimanche midi.**

5 rue des Climènes  
83510 LORGUES  
Tél.04.94.47.43.91

## LA MÔLE

### LA MAISON DE JULIE NT Ψ

Déjà, au téléphone pour la réservation, je sens que je dérange. In situ accueil de frigo de la serveuse. Cadre champêtre, esprit fermier bucolique. Sur le même terrain 50 mètres derrière, un tracteur-pelleteuse déracine bruyamment des bambous pendant le service. Comme je ne vois pas l'intérêt de m'emboucaner les esgourdes avec une odeur de gasoil en prime pendant le repas en terrasse, je demande pour déjeuner à l'intérieur qui est charmant: "non, on ne sert pas à l'intérieur". Boum. Ça doit être le même ressenti que lorsque la BAC vous fouille les poches mains sur le capot et que vous n'avez rien à vous reprocher. On n'a pas idée d'autant de froideur dans une aussi jolie maisonnette avec chiens, oiseaux et canards. Le client gonfle, il ne sert qu'à payer, on est chez nous, on va pas nous dire ce qu'il faut faire. De clients justement, nous sommes uniquement 3. Ce qui est un début d'explication. La serveuse acariâtre amène l'ardoise. Menu 34€ et rien d'autre. Chérot pour un repas du midi à la ferme. Avec mes yeux de vieux teckel usé par une vie qui ne m'aura rien épargné, je lui demande si une formule existe. Debout devant ma table, elle répond "oui" puis plus rien. Rien n'est écrit, faudrait deviner. Donc? Long silence, encore... Elle finit par me dire "22€". Si le pigeon de client ne demande pas, on l'empale. Et puis vous comprenez à La Môle, on n'est pas loin de Saint-Tropez et des touristes même qu'on a un aéroport pour les VIP alors si les mesquins du larfeuille comme vous pouvaient passer leur chemin, ça nous ferait plus de place pour les autres! Bref! 22€ la formule tirée du menu 34€. Avec ce midi une mise en bouche balancée sans explication. J'ai bien deviné qu'il s'agit de "deux beignets de fleur de courgette" lourdingue et farineux. 12/20. Suit l'unique possibilité d'entrée "burger de noix de St-

Jacques, roquette du jardin". Une seconde mise en bouche. Un micro-burger de 5 centimètres de diamètre, pain façon brioche sucrée (beurk) qui s'auto-détruit quand tu le choppes, sésame noir sur le chapeau. Les gens aiment le sésame noir, comprenez-vous. Dedans, deux spécimens modèles réduits de St-Jacques sans corail dites "US" dans le jargon des cuisiniers, pas la pire. Un peu de lard fumé crémé. Le meilleur est la roquette du jardin, tonique. 11/20. J'ai faim. Vivement la suite. La voici: "thon mi-cuit, spaghetti de courgette du jardin". La cuisson appliquée ne peut pas mieux faire avec ce type de thon blanc filandreux, avec du sésame noir dessus. Les gens aiment le sésame noir, comprenez-vous. Steak posé sur un tas de spaghetti: pâtes et courgette. Quel intérêt de servir une courgette du jardin dans de telles conditions huileuses? Ça baigne, ne sert qu'à tacher la chemise quand tu boulottes. Les badigoines saturées de gras, on ne finit pas l'assiette. 11/20. D'après mes calculs savants, grâce à la formule 22€ le dessert évité vaut 12€. Je serais curieux de savoir ce qu'on peut servir comme dessert à 12€ dans un camping à la ferme avec un tractopelle qui mouline en fond de jeu. Un camping même pas sympathique. La jeune patronne en cuisine n'a pas salué, ni souri de tout le repas. Ah tiens? En partant j'ai toutefois bénéficié d'un timide salut un peu forcé de sa part. Etait-elle ravie que parte enfin le client exigeant? Non mais dans quel monde vit-on? Bref! Prestation très Môle.

**Chef: je sais pas**

**Spécialités: blasé**

**Accueil 11/20. Service 8/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15/20. Pain sec 4/20. Café 2€ pas pris. Toilettes 16/20. Menu du mois unique 34€ et formule 22€ mais faut demander. Terrasse. Salle mais non. Fermé mardi et mercredi.**

15 place de l'Église  
83310 LA MÔLE  
Tél.07.68.99.27.61

## RIBOUX

### LE BISTROT DE RIBOUX NT ΨΨ1/2

Facile à trouver: Riboux est au bout de tout. Village de 49 habitants à l'année (2019) sans compter les sangliers et les écureuils sur le versant sud du Parc Naturel Régional de la Sainte-Baume. L'échappatoire rêvée de ce terrible littoral où le confiné façon clapier à lapins tourne à la chape de plomb sur nos têtes déprimées. L'air et l'espace y sont si relaxants qu'on s'y sent majestueux. Vrai qu'il en faut peu à la royale Mauricette pour clopiner en talons-aiguille telle Marie-Antoinette entourée de ses moutons dans les jardins du Petit Trianon. Bref! Depuis l'an passé, le superbe bâtiment concédé à Philippe Marco (ex La Grange au Beausset) par Madame la maire du village Suzanne Arnaud est le point idéal pour les randon-

neurs, les vétéristes, touristes d'ailleurs ou autochtones d'ici. Visite de la Chapelle rénovée du Saint-Pilon ou pour le cinéphile l'occasion d'un coup d'œil sur le lieu de tournage des films de Claude Berri "Jean de Florette" et "Manon des Sources". Ou pour ceux qui ont faim le Bistrot de Riboux. Bé oué. On est là pour ça. Maryvonne Santucci à l'accueil et au service. Suivant la saison chef Philippe Marco propose des entrées travaillées, des plats en sauce, du gibier, des pieds paquets. J'ai souvenir d'une mémorable "culotte d'agneau façon méchoui": si elle vous passe devant, faudra pas la loucher! Menu 26€ avec "assiette végétale au filet de truite fumé". Poisson moins gras que le saumon, légumes en qualité qui ont joué de la mandoline, radis noir et concombre, mesclun frais et vinaigrette aux agrumes qui enchante. 14,5/20. Pour les appétits costauds comme celui de Mauricette, le "poulet au curry" fait l'affaire. Chair souple, sauce parfumée plus moutardée que crémée, tant mieux. 14/20. La "mousse au chocolat" fait le boulot à 13/20. Pour ma pomme, "t-bone de veau sauce poivre" finalement servie (on m'a prévenu) avec une sauce échalote. Je n'y perds pas au change et puis le gratin dauphinois est extra, bien assaisonné. Viande rosée positivement ferme. 22€ et 15/20. Magnifique "assiette de fromage"! "Belle comme la femme d'un autre" comme disait mon voisin dont on n'a jamais retrouvé le corps. Jolie taille du Conté, chèvre aux herbes de Provence, tome truffée et un Roquefort gras. Noix, confiture de figue, vas-y coco régale-toi la turbine! 8€ et 14,5/20 d'autant que le pain est bon. Terrasse panoramique sur le vert avec parfois des cerfs en hiver, salle au mobilier chiné de brocante avec coin salon et poêle à bois quand il fait froid. La maison dispense aussi un "accueil tourisme" avec épicerie, bar, possibilité de pétanque improvisée si vous avez les boules dans le coffre. Rappliquez quand vous voulez mais téléphonez avant, c'est plus prudent. Car comme dit la dame au chapeau vert: "la virée vaut sacrément le voyage!"

**Chef: Philippe Marco**

**Spécialités: provençales et de pays**  
**Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport**  
**qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain**  
**14,5/20. Café 1,5€ 14/20. Toilettes 16/20.**  
**Menu 26€. Carte. Enfant 12€. Groupes 60 en**  
**hiver, 300 en saison. Climatisation. Parking**  
**aisé. Ouvert à l'année du mercredi au**  
**dimanche de 10h à 18h sauf réservation**  
**groupes (se renseigner). Traiteur**

(se renseigner).  
 27/7/22  
 La Fâisse Longu  
 83105 RIBOUX  
 Tél.06.15.31.12.07



## SAINT-MAXIMIN

### BACCHUS L'ÉPICURIEN

ΨΨΨ1/2

On pensait la ville définitivement marquée au fer rouge par la banalité de ses assiettes, entre ambitieux éteints et brasseries façon tir aux pigeons pour touristes. Et pis voilà. Jérôme Bisaccia ne se contente pas de faire galerie, on le sait après avoir ripatonné dans sa gamelle raffinée! Avant d'entrer, le nom de baptême au frontispice m'inspirait pourtant bien peu: l'annonce fait souvent pffuit devant ses responsabilités. Sauf qu'à la manivelle, notre presque quadra patron-cuisinier est du genre à préférer les actes que les grands discours. Le voici lui et son équipe dans un décor bien pensé où le veinard passe un moment de table confortable entouré de verres astiqués, de serviettes en tissu blanc et d'autres clients tous contents! Je pensais vous le signaler en fin de propos, ça sera tout de suite: un bar à vin, aussi. Plus de 120 références en cellule (belle cave vitrée) et de nombreuses disponibles au verre, du "vin de copain" malin au flacon pas piqué des hannetons. La table: à la carte, deux axes avec "Les Epicuriens", une quinzaine d'idées parfois très cuisinées de 7€ à 12€! Elles vous changeront des tapas traficotées de contrebandes qui pululent. Pour ma pomme, une "poêlée de seiches ail et persil" qui n'en fait pas des tonnes, juste le job en sobriété. Ça se picore comme des bonbons, filet de citron. 15/20 et 10€. La vitesse supérieure? L'ardoise des entrées classiques et des plats. Quoi prendre? Filet de veau au sautoir, polenta crémeuse, feuilleté aux olives et jus de veau? Filet de turbot cuit sur peau, pavé fondant de pomme Agata, jus de moules? Je vise le rare "demi pigeon rôti, navets boules braisés, poires caramélisées, jus de pigeon au Marc de Provence". Ben tiens! J'avais me gêner! Dressage aux détails qui donnent envie, du boulot à chaque coin même si l'assiette est ronde. Volatile partagé entre confit et cuisson rosée, ma préférée. Les lèvres collent des sucs et je m'essuie le museau dans un soupir: c'est gagné! 15,5/20 et 27€. Impasse sur les desserts pourtant facturés à prix doux (7€) y compris la "sphère cacao, feuillantine pralinée, pomme caramélisée et crémeux aux nougats". Vous me direz ce que vous en pensez, au cas où. Le midi (et sans doute le soir), une clientèle exigeante y a visiblement déjà pris ses habitudes. Elle ignore peut-être le CV du chef: formé à Marseille-Bonneveine, la Villa des Lys à Cannes (06) avec Bruno Oger, au Peron à Marseille et la Caravelle à Bonifacio avec un certain Glenn Viel. Et je fais court. Une cuisine créative aux codes de la gastronomie classique détachée de ses lourdeurs. Grâce au marseillais Jérôme Bisaccia on peut désormais faire étape (très) gourmande dans la ville, saveurs adroites et cuissons au cordeau. Faites-vous ce cadeau... ou qu'on vous l'offre!

**Chef: Jérôme Bisaccia**

**Spécialités: classiques françaises et méditerranéennes**





**Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pains individuel 15/20. Café Florio 2,2€ 15,5/20. Toilettes 16/20. Ardoises. Groupes 48 et cocktail 90. Climatisation. Petite terrasse trottoir. Parking des Cersiers et du Pré de foire à proximité. Fermé dimanche et lundi.**  
20 avenue Albert 1er  
83470 SAINT-MAXIMIN-LA-SAINTE-BAUME  
Tél.04.94.69.13.00

## SAINT-CYR-SUR-MER

### Ô RELLYS



Un jeune marseillais sexagénaire programmé pour un autre destin que celui de la cuisine. Il s'est pourtant exporté 25 années en Floride où il a régalé son monde. Pas tellement adapté au cursus scolaire, il débute comme apprenti chez Castelmuro rue Paradis, le célèbre traiteur-pâtissier de Marseille entre 1804 à 1999, puis file ensuite au Perroquet à Juan-les-Pins (06) pour 10 ans, jusqu'en 1993. Puis il traverse l'Atlantique et ouvre cinq restaurants à succès aux States, donc. Même pas épuisé ni même assagi, voilà notre bouffeur de vie revenu aux affaires en France depuis quelques années au centre-ville de Saint-Cyr et, détail amusant pour un revenu des Amériques, son restaurant se trouve juste devant la mini-statue de la Liberté de la place Portalis. Autrement dit loin des avannies balnéaires et plagistes qui vous gâchent le moral avec leur tambouille à l'esbroufe et braqueuse de CB des touristes. Alors mes frères je tape direct dans le sujet car une bonne photo vaut mieux qu'un long discours. Même par écrit. Après réflexion sur une ardoise avec choix qui vous caresse là où ça fait du bien, je tape dans "flat iron steak, persillé de basse-côte, sauce béarnaise". La béarnaise au restaurant, je veux dire la véritable, c'est le truc rare qui me déride à chaque fois les gencives, c'est le Père Noël toute l'année, la France Championne du Moonde de ce que vous voulez. Viande tendre à la cuisson surveillée: saignante. Légumes grillés et frites maison. Je me suis garni le coffre sans retenue. 24€ et 15/20. La compagnie du chef, vous la reconnaîtrez. Elle iradie comme un soleil qui aurait un tas de jolies dents et s'appelle Anne Le Liboux. Elle m'a pris par les sentiments pour me fourguer un dessert que vous n'avez probablement jamais mangé. Une "tatin flambée au Calvados". Après le saucier, voici le pâtissier. Servie dans son mignon caquelon débordant de générosité et du reste, pâte sablée immergée dans le sirop, pommes confites, boule vanille anecdotique. 10€ et un second 15/20 qui confirme mon avis sur le sérieux de la maison. Grande terrasse sur la place, jolie salle claire, ardoise dense d'une douzaine d'entrées/plats entre 14€ et 24€ si on excepte le plat du jour des midis en semaine. Lisez les spécialités écrites plus bas, vous

allez comprendre pourquoi j'ai hésité lors de mon choix. Eric Mourjan m'a fait le coup du bon auquel on ne s'attend pas, il m'a régalé et je ne suis pas le seul: terrasse bien remplie ce midi de printemps! Ce type est simplement un doué de la vie et il vous en refile une tranche pendant une paire d'heures. C'est son état d'esprit et ça nous va bien.

**Chef: Eric Mourjan**

**Spécialités: suivant saison rognons de veau sauce aux cèpes et Porto. Foie de veau en persillade. Tête de veau. Tapilla de porc ibérique à la plancha. Filet de loup frais à la plancha, tapenade à la truffe. Moules de bouchot (en saison). Moules grutonnées.**  
**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café Giovanni Pietrini 2,2€ 14/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour 14,5€ midi semaine hors jours fériés. Carte et suggestions. Enfant 12€. Groupes 40. Terrasse. Fermé dimanche soir et tout le mardi mais vérifiez quand même.**  
4 place Portalis  
83270 SAINT-CYR-SUR-MER  
Tél.04.94.07.76.38

## SAINT-RAPHAËL

### CAFÉ PARADIS



Sans être règle absolue, une fois encore l'exigence et le sérieux brillent à l'écart du strict littoral! Repris en janvier 2022, le bien nommé Café Paradis est au cœur de ville, s'épargnant ainsi des affres de la manne strictement touristique. Embarquement immédiat avec la maîtresse de maison, elle prend les commandes sur son navire, la radieuse Marie Moullet. Elle, c'est sourire et compagnie, un soleil qui vous rappelle simplement que vous êtes vivant. Beaucoup moins féminin et tout aussi avenant, son compagnon Benoit Gasnier n'est jamais bien loin: il est le vibrionnant animateur de l'annexe voisine "Le P'tit St-Raph", tapas (de qualité) et cocktails (aussi). Bref! Salle de restaurant chaleureuse exonérée de lourdeur, d'un bon goût certain, cuisine ouverte, bar astiqué, poêle à bois vitré allumé en hiver, lumières et reflets toute l'année. Et puis tout au bout mes petits homards, on se pince: un patio au calme, tout en verdure et discrétion. Un petit éden au Café Paradis, ce qui tombe plutôt bien. Fort peu d'établissements de la ville peuvent se vanter de posséder un tel bijou. Toute cette avalanche de beau pour qui? Pour nous les amis! Attendez! C'est pas fini! Après le beau: le bon! Fallait bien une cuisine à la mesure de l'endroit, maison et sérieuse. Elle s'évite les intitulés snob des maisons frimeuses, les tarifs sont bien pensés. En ce moment: œuf cocotte au foie gras, ceviche de St-Jacques marinade exotique, tartare de dorade aux agrumes, émincé de bœuf Angus sauce aux Cèpes, rognons de veau au Porto... et en

hiver, ris de veau sauce Madère et chateaubriand Rossini jus truffé, par exemple. Oui monsieur! Et un menu du midi à 21€ décliné en formule, oui madame! A la carte: "duo d'asperges blanches & verte sauce beurre blanc". La saison des asperges, c'est maintenant. Enfin pour moi. Quand vous lirez ça, finitos: fallait venir avant! Dressage appliqué, asperges dodues de la hanche. J'ai craint une carence en sauce de la belle assiette. Marie aussi. Elle a l'œil, Marie. Elle en a même deux et ça lui va bien. Alors elle est spontanément revenue vers moi avec un ramequin rempli de beurre blanc: "j'ai fait comme pour moi" qu'elle m'a dit! Les meilleurs plats sont souvent dopés aux sentiments! 15/20 et 12€. Le plat du jour: "risotto de la mer". Du copieux travaillé, saumon frais et filet de dorade tous deux délicatement poêlés, joliment dorés du dos. Quelques moules, et si le risotto manque un peu de Parmesan, sa cuisson est précise. 15/20 pour 13,5€! Voilà qui incite à fuir la vue mer et sa mé-diocrité. Le jeune couple enthousiaste qui ne pense qu'à votre plaisir nous arrive du sud-Vaucluse. Leur Café Paradis en étonnera plus d'un! Surtout si comme moi, vous en avez ras le moutardier de ces taules à bouffe qui pullulent dans le canton et qui vous prennent pour des pigeons. Cave à vin formidable! Adresse réconfortante et même subversive vu la rareté de ce genre de phénomène. Pourvu que ça dure!

**Chef: Michael Blick**

**Second: Valentin Bellenger**

**Spécialités: carte de saison**

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

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

**Prandini 1,8€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20.**

**Formule 18,5€ et menu 21€ midi semaine**

**sauf jours fériés. Carte et suggestions.**

**Groupes 50. Chambres (se renseigner). Fermé**

**dimanche et lundi sauf jours de fêtes.**

56 avenue du Général Leclerc

83700 SAINT-RAPHAËL

Tél.04.94.83.68.91

## SAINT-ZACHARIE

### LE MAS DES OLIVIERS

NT ΨΨΨ

Dans cette Provence chère à Pagnol, je suis toujours étonné de tomber sur les cuisiniers(ères) de mémoire fous de leur terroir et de son histoire. Souvent de tempérament modeste, ils mettent l'importance de l'œuvre avant eux-mêmes, c'est pas moi, juste que mon terroir est formidable, les tomates viennent d'à côté à dos d'écreuil et de la maison j'entends les chèvres de mon fromage qui bêlent sous les chênes verts. La Provence, c'est l'ADN de Yannick Guerlesquin. Pas du genre premier de la classe à l'école vu qu'il préférerait gambader dans les collines d'Eoures et du Galaban à s'égratigner les cigales en écoutant les genoux. Pour en finir avec les préliminaires et les présentations, notre quadragénaire passé par Baumanière (13) et

Castel Lumière (83) propose une carte bistrotière non intégriste de son strict terroir! Ça en fait des T! Même l'été, toujours la formule à 18€ des midis de semaine. A côté, la carte avec des hits sans rides comme les "beignets de fleurs de courgette frais à la ricotta". Héhé... j'ai alpagué les derniers de la saison, fallait venir avant. Ou attendre l'an prochain. Bref! La farce en abondance plombe la légèreté du produit, le choix de la générosité pour le chef. On ne refait pas: ici on mange! 14,5/20 et 9,5€. Autre classique avec "seiche en persillade, huile vierge". Du bestiau mousse et tendre snacké, équipé en série d'un formidable riz aux petits légumes qu'aurait adoubi Song Yingxing. Même dotée d'une sauce vierge sudiste aux belles couleurs. 21€ et 15/20. "Pavlova, crème de lait au citron, framboises des Naves": le dressage malin privilégie le fond à la forme, ne s'embarrasse pas de chichi-panpan. Plongeon dans la meringue planquée sous la crème fouettée (de lait) de belle tenue titillée par l'agrumes, framboises extra tombées du nid dans un jardin à Saint-Zacharie, ce matin encore elles taillaient la bavette avec les abeilles. 15/20 et 7€. Une cuisine de cuisinier enthousiaste drogué de son métier, une équipe impliquée qui autorise Yannick Guerlesquin à venir en salle, histoire de seconder sa discrète épouse Valérie. Il est comme ça, faut qu'il voie les clients, il aime les gens. Bref! Vieilles pierres et bois d'une maison qui abrita autrefois un four à terres cuites, mas provençal sans mandoline folklo pour gogos en gouquette, des plats de bonté, un couple adorable. Vous le cherchez, vous l'avez trouvé, il s'appelle le Mas des Oliviers!

**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.**

**Tartare au couteau. Champignons en saison.**

**Choix de hamburgers pour les petits et les**

**grands!**

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

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

**Malongo 2€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Plat du**

**jour 12€ et formule 18€ midi semaine sauf**

**jours fériés. Ardoise. Terrasse. Traiteur.**

**Groupe 50. Parking. Climatisation. Fermé**

**dimanche soir, lundi et mardi sauf jours de**

**fête.**

Avenue Frédéric Mistral

83640 SAINT-ZACHARIE

Tél.04.42.72.97.17

SITE OUBÉ  
le-bauchon-spaillat.com



## SALERNES

## LA CUISINE DES HALLES

ΨΨΨ

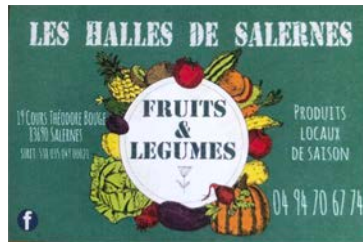
A EMPORTER

Que je vous dise d'abord: lors de ma réservation un peu gênée au téléphone pour 13h30 (c'est tard), la dame me dit "ne vous inquiétez pas, on vous attend". Voilà qui vous imprime d'emblée un état d'esprit. In situ, mignonne et claire salle bistrotière née en juin 2020 (une ex-boucherie), moins d'une vingtaine de veinards peuvent s'y lubrifier le vilebrequin. Ils ne font pas tellement les malins, se tiennent à carreau: ils sont assiégés par une sacrée collec' de flacons bio ou nature aux murs. Gaffe, si une bouteille nous saute dessus, faudra la boire! Côté cuistance, ardoise ramassée ce jour sur 3 entrées, 3 plats et 2 desserts. Du traditionnel français plein d'amour pour le produit: brouillade aux truffes du pays, terrine de campagne faite ici (le patron maîtrise), rémoulade de céleri vinaigrette de lentilles au miel, entrecôte limousine aux herbes, cabillaud sauce vierge et demain sera un autre jour et je serais ailleurs. Aucune frime littéraire dans les intitulés, exercice adoré des grands communicants de la tambouille qui se la pètent dru. Juste "épaule d'agneau au four", simplement. Voilà un agneau de l'Aveyron bien traité par le cuisinier, qui a pris son temps. Il a cuit doucement, sans stress. L'agneau. Pas Frédéric Meunier, le cuisinier. Grande assiette avec chair confite qui s'effiloche juste sous le regard, sauce formidable: j'ai bien trempé avec l'excellent pain! Ramequins à part, macaroni au gorgonzola et légumes frais du moment. Un peu de cette cuisine bourgeoise et généreuse d'avant, sauf que je l'ai dégustée aujourd'hui. Vraiment bien. Avec mon verre de rouge bio de Correns, j'avais envie de faire des bisous à la planète entière. 24€ et 15/20. Ça fait pas tellement longtemps que Ferdy et Frédéric Meunier tiennent table ici. Avec leur fille, ils tiennent déjà les mitoyennes "Halles de Salernes", croquignollette boutique toute aussi haute en couleurs! Légumes, fruits, miel, fromages, charcuteries et produits de saison et même des Gillardeau qu'on retrouve parfois au resto, le patron les adore. Une flopée de fournisseurs sains et sérieux: porc d'Anjou, agneau de l'Aveyron, agrumes de Berre, asperges et tomates de Pertuis, volailles de Varages, poisson livré tous les jours, et donc, une merveilleuse cave à prix caviste avec conseils du patron. Vu la méthode de travail, la carte bouge chaque jour, n'allez pas pester si mon agneau de plat est aux abonnés absents! Terrasse sur la place en saison, juste devant. Jamais plus de 30 clients par service. Dans un canton habitué à profiter de la manne touristique, voici un exemplaire de table avec des proprios qui ont choisi de travailler à l'échelle humaine pour des individus, de cuisiner comme pour leur propre famille. Ça fait la différence entre taule obsessionnelle du tiroir-caisse et saine humanité.

**Chef: Frédéric Meunier**

**Spécialités: brouillade aux truffes. Foie gras**

*de canard. Terrine et rillettes de cochon. Moules sautées provençales. Ceviche de maigre, lait de coco épicé. Pâtes brocolis et poutargue. Côte de cochon aux morilles. Cuisse de lapin aux 3 moutardes. Tête de veau gribiche. Ris de veau.*  
**Accueil 16/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café pas pris. Toilettes 15/20.**  
**Ardoise. Plats végétariens. Enfant "1/2 plat 1/2 tarif". Été: ouvert du mardi soir au dimanche midi. Hors-saison: ouvert du mercredi midi au dimanche midi. Trateur pour 15 personnes. Cave à vins bio et nature.**  
 17 Cours Théodore Bouge  
 83690 SALERNES  
 Tél.04.83.08.50.08



## LA SEYNE-SUR-MER

GEORGE SAND  
HÔTEL-RESTAURANT

ΨΨ1/2

Salle claire impec' 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 gueuleton 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'était 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/écrevisses et vierge exotique, bavette sauce champignons, magret sauce morilles et girolles, 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, 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 bricoles 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 montgolfière 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 gouquette. Chez elle, seules les mouettes sont parfois en embuscade.

**Chef: Adrien Lallemand**

**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

## SIGNES

### LE DIABLOTHYM

ψαψψ

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 1ères 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 pouzu 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'infos? 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 cacao, 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 Miquelette au Beausset, les formidables agrumes de Joëlle Etienne à

La Crau... 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 16/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café**

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

**Formules 17,50€ midi semaine. Menus-carte**

**38€ et 42€. 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

Tel.04.94.90.77.01

## SIX-FOURS

### RIVIERA III

NT

ΨΨΨ1/2

Peut-être le chef aux talents évidents le plus boudé de la critique mondaine. Ça apprendra à Pierre Lorin à avoir le sens des priorités. Il préfère être dans son petit restaurant à soigner ses clients et à servir son métier, à former au quotidien de jeunes collaborateurs plutôt que de faire l'important dans les cercles autorisés. Mais passons. Le monde change, le consommateur aussi! Lequel? Celui qui mange en se posant les bonnes questions, pas les bouffeurs de franchise. Dans leur croquis cabanon de pêcheurs avec terrasse sur le quai piéton face à la mer, les Lorin sont des fadas du beau produit. Le monde moderne offre un immense marché à portée de toque: suffit donc d'avoir la rigueur du sergent-recruteur. Des assiettes entichées de la Méditerranée mais pas que, voilà la proposition. Deux menus 36€ et 45€ apprêtés grâce à des fournisseurs voisins à qui le chef serre la main chaque matin. Fruits et légumes de Robert Priolo, poisson du bateau Magali, l'agriculture gourmande (Le Beausset). Et d'autres qui viennent d'un peu plus loin comme Piment Rouge, génial glaneur de produits italiens, un passeur d'exception. Celle qu'on surnomme sur la place publique Mauricette s'abandonne dans les bras de "la Burrata, huile d'olive Tonda Iblea, mortadelle artisanale, croutons de focaccia". Miraculeuses Burrata et mortadelle (pistachée) qui vous déride la quenelle (oh!), le doigté de Pierre Lorin trouve les mots et l'huile pour le dire. 15,5/20. Moins sudiste et plus terrien "pavé de veau français pané, grenailles au thym, sauce moutarde et miel". On mange. On ne fait pas semblant, dernière asperges en prime. 15,5/20. De mon côté, je ferme les yeux avec le menu facturé 45€: menu surprise. Entame qui m'expédie ailleurs: "jambon persillé de Bourgogne, truffe blanche, jus de veau truffé". Produits de haut-

niveau, champignon de Mirko Tartuffi (Toscane). 16/20 pour une mise en bouche, on ne rigole plus. On continue l'ambrosie avec "gambas fraîches en tempura, pavot et sésame noir, caponata sicilienne, réduction de jus de roche". Avec les doigts, comme des biscuits. Caponata tiède vinaigrée à l'idéal, jus de roche lié à la pomme de terre: on appelle ça "la cuisine". 15,5/20. En salle, le fréro Jean Lorin est un amoureux de la bonne gamelle. Il annonce: "On a eu une belle opportunité avec du homard bleu de Bretagne, alors on en fait profiter les clients". Comment? En suggestion ce jour cuisiné en persillade. Ou en version "lobster roll". Sandwich XXL au homard bleu, comme une macédoine de luxe coincée dans le pain brioché beurré. Pour tremper, je retrouve la réduction de jus de roche. 15/20. Nos desserts? "Pavlova aux fruits" pour elle, meringue travaillée et chantilly ferme, 15/20. Mon "panettone perdu et fruits rouges" est délicate, brioche italienne aux agrumes haut de gamme. Fruits du moment, l'été: 15,5/20. Laissez-vous conseiller par Jean Lorin et sa belle-sœur Sara Guardiola pour les vins, ça vous changera des banalités pré-vendues à prix d'or pour les gogos. Vente possibles! Bref! Adresse qui cuisine, qui réfléchit dans son époque, se renouvelle. Et tout ce randam avec pour objectif le client heureux. C'est-à-dire vous et moi. Ça change des escrocs de la torture qui foisonnent sur le littoral. En avant toute!

**Chef: Pierre Lorin**

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

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

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

**Café Malongo 2,6€ pas pris. Toilettes 15/20.**

**Formule 21€ midi semaine hors-saison.**

**Menus 36€ et 45€. Enfant 21€. Groupes se**

**renseigner. Climatisation. Deux terrasses**

**face à la mer. Fermeture se renseigner.**

70 rue de la Citadelle

Le Brusç

83140 SIX-FOURS

Tel.04.94.34.01.21

## LE CAP HORN

ΨΨΨ

Fin d'été prolongé, le port du Brusç 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 tonges. 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'aïoli 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 impeccable 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 préemptoire 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 pomeles 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 coquetail 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. Toilettes**  
**16/20. Plat du jour midi semaine. Vendredi**  
**atôli 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 Brusé

83140 SIX-FOURS

Tél.04.94.74.92.51

## LE MONT SALVA

ΨΨ1/2

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 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 muscle 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: Yohan Chiappino**

**Spécialités: soupe de poissons du Brusé.**  
**Bouillabaisse (sur commande). Poisson grillé**  
**ou en croûte de sel. Chapon au four (suivant**  
**arrivage). Langouste fraîche du Brusé. Seiche**  
**au roux, tagliatelles. Daube de poulpe 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 aioli" 26€. Menus 26€, 36€, 48€ et 54€. Menu bouillabaisse 60€. Carte. Enfant 10€. Terrasse ombragée. Concert Jazz. Café philo. Diner dansant. Parking. Groupes 120.**

Chemin du Mont Salva  
 Le Brusé  
 83140 SIX-FOURS  
 Tél.04.94.34.03.93

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

## LE TAJ MAHAL

Plus de 10 ans que nous n'avions foulé la moquette bordeaux de la boutique avec Mauricette et rien n'a vraiment changé: depuis le temps un coup de frais dans le décorum ne serait pas inutile. En même temps, grande stupéfaction d'observer que les tarifs n'ont pas bougé d'un poil de nan depuis. La Badoit bouteille en verre est facturée 4€ seulement. L'exception est remarquable et probablement explicable: la qualité de cuisine a baissé. La magie n'existe pas en économie, tout est une question de jeu de curseurs. Le "biryani agneau et herbes" est d'un riz pataud avec des blocs, agneau noir exsangue (hallal) et dur 13€. Présence possible de beurre clarifié, mais le riz n'est pas grillé. Ça remplit. 11/20 et 13€. Carnassière adoratrice de la cuisson au four tandoor, Mauricette opte pour le "sashlik", un assortiment de grillades: deux mauvaises gambas au goût de savon, deux mollets et un bout de blanc de poulet d'un rouge comme un coup de soleil sur le dos d'un norvégien, deux cubes d'un agneau très foncé, encore. Le problème est l'absence des saveurs habituelles de la merveilleuse cuisson tandoori, la couleur rouge spécifique ne fait pas illusion, une préparation bâclée et sans relief. Four poussif sans doute électrique, bof: 11/20. La confirmation confirme les carences du four fautif: pain nan pas assez cuit, lourd et de plus, radin en fromage. Mais un peu moins cher que chez les confrères du genre. L'"agneau korma", crème fraîche et fruits secs. Sinon les amandes effilées blanches sorties du sachet et jetées juste avant de servir, Mauricette cherche au fond de ce qui pourrait être une soupe d'autres fruits secs. Ya pas. Juste des bouts d'agneau durs et noirs (toujours lui). Riz blanc basmati réchauffé qui colle en bloc... 9/20 et 13€. C'est encore avec la célèbre glace

"kulfi" de dessert que nous aurons le moins de surprises négatives, bien chargée en épices et en lait concentré, ce qui l'exonère de la moindre dureté de glaçon. 13/20. Question intendance, le patron enregistre les commandes, classieux et pédagogue, prend le temps malgré un nombre de tables important à servir. Faut dire que le restaurant est face à la mer et que les touristes sont nombreux en cette saison. Bref. Ses collaborateurs un peu éteints jouent exclusivement des rôles de porte-assiettes avarés de sourires. Adresse moyenne tendance banale. Déception.

**Spécialités: indo-pakistanaïses**  
**Accueil 14/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 12/20. Pain nan 9/20. Toilettes 15/20. Formules et menus de 10€ à 49€. Carte. A emporter. Terrasse face à la mer. Fermeture se renseigner.**  
 60 avenue John Kennedy  
 83140 SIX FOURS  
 Tél.04.94.25.63.87

## LE THORONET

### AU GRÉ DES SAISONS

ΨΨΨ1/2 A EMPORTER

Céline Chery et Raphaël Strappazzon 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 métonnes. 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 chamannique 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 vivrez 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 trempe 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: "tornados de chevreuil rosé, cèpes français, salsifis rôtis au beurre moussoux, jus court sauvage". Mauricette ne se sou-



vient 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. Faite 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. 15,5/20. 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 gouter. 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 mascarpone. 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

### CANOVA NT



Étonnante cuisine, surprenant lieu. A peu près tous les codes de la branchitude où le bobo-gogo choit pour s'esbaudir la rondelle en boulostant des sushis au poil d'artichaut. Sauf que chers camarades, la cuisine est originale et tonique, ne fait simplement pas comme les autres, ça tombe bien, elles sont déjà trop nombreuses à fourguer les mêmes banalités. Une cuisine des aîleurs, raccourci facile pour causer de l'Asie, de l'Afrique et des Amériques. Il existe un menu à 40€ en 7 services soit 5,71€ le plat. Qui avec le recul de notre repas, est donné vu la créativité, même si la boutique n'est pas assujettie à la TVA de 10% sur les plats et 20% sur les alcools. Carte d'une douzaine d'idées de

7€ à 16€, dans l'idée de partage façon tapas. Autre belle initiative: pouvoir partager les assiettes sans supporter le taulier qui fait la tronche en vous prenant pour des radins. Bref! Avec Mauricette, on a réfléchi cartes en main un moment pour savoir ce qu'on voulait. Quand au bout de 30 minutes revient la joviale jeune serveuse pour prendre commande et qu'on lui dit "carpaccio de filet de canard séché d'Aix en Provence" elle répond : "désolé ya plus". Mais dis-le avant bon sang! Ça me gonfle et ça n'arrêtera jamais de me gonfler. Enfin bon. Le reste est disponible comme le "crudo de pêche de ligne (thonine) de méditerranée, chlorophylle d'herbes fraîches, ponzu maison, œuf de poisson". Un bel émincé du poisson frais un peu maladroitement taillé avec peau, salicornes en prime, grenade en bonus, un mix de sauces colorées dont le ponzu. Pas mal du tout, 15/20 et 16€. Sauceux comme une avalanche de sirop Teisseire à la menthe avec le "ceviche: agachilé de coriandre, menthe et piment, crevettes rouges d'Argentine, œuf de poisson". Grenade, encore... Un délice de crevettes crues, qui l'eut cuite? Bravo pour 15€ et 15/20. On pensait avoir au début du repas nos "poireaux brûlés, œuf tamago, amandes torréfiées, zaatar" et "asperges rôties, miso blanc, poutargue, parmesan, grenade": ça sera à la fin. Encore et toujours les mêmes ingrédients qui s'ajoutent à d'autres dont la grenade, un peu obsessionnelle. Le chef serait-il corse? Asperges vertes fin juillet, on en trouve en ce moment qui viennent du Pérou! Quand aux poireaux brûlés juste marqués au grill, dans leur agréable préparation ils sont entiers et crus, durailles comme du bambou. Deux 14,5/20 et 10€ chacun. Je pense que la serveuse a inversé mon verre de blanc avec un autre verre de blanc prévu pour une autre table. Ou alors mon roll du Domaine le Bars est gazeux, comme en fermentation. Et ne ressemble pas à du roll. Enfin bon. Au bilan culinaire, intense créativité du trentenaire cuisinier. Qui n'est pas cuisinier historique, juste un doué balèze dans l'architecture artistique des assiettes. Certaines maladresses ne trompent pas (coupes, cuissons, répétitions, proportions) mais cet entrain est rafraichissant! Le genre d'individu touche-à-tout qui pourrait faire de la peinture ou de la musique, pour qui tout est possible. C'est toujours mieux que des "pros" de la restauration qui vous font avaler des balivernes à prix d'or.

**Chef: allez savoir!**

**Spécialités: créativité**

**Accueil 14/20. Service 12/20. Rapport qualité**

**prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain sec 11/20.**

**Café pas pris. Toilettes 12/20. Carte. Menu**

**dégustation 40€. Terrasse rue. Ouvert**

**uniquement le soir du lundi au samedi.**

19 rue Richard Andrieu

83000 TOULON

Tél.06.37.55.23.64

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



**PETITE CANTINE  
CHEZ MARIE-ANGE****NT** ΨΨ

C'est tout petit, ça ne fait pas de bruit, ne se prend pas pour la 8ème merveille du monde, fait du bien à l'habitué non résigné à s'empaler sur le port et ses horreurs alimentaires. "Pour vivre heureux vivons caché" pourrait être le nom, ça en ferait trois puisqu'ils sont déjà deux sobriquets. De surcroît mes petits anchois, c'est pas cher pour le prix comme dit l'autre. En vitrine l'ardoise colorée annonce deux plats et une "idée du jour". A peine j'entre à 12h35, la patronne prévient façon adjudant-chef directif au sourire dans la poche: "ya plus d'idée du jour riz sauté façon thaï au poulet et crevettes". Bon. Chaque client entrant répond "c'est pas grave, on prend ce qui reste". Moi pareil. C'est ce qui est bien avec ce genre d'adresses, on entre pour l'esprit quoiqu'on y mange. Alors "assiette végétarienne" avec deux samoussas aux lentilles corail pas géniaux car trop farineux, une tarte aux courgettes et fromage extra comme une quiche légère (œuf) avec coulis de tomate sur le fond de tarte, pomme de terre vapeur cuite du jour avec peau éventrée tartinée d'une sauce tzatsiki tonique, salade verte avec oignons rouges et simplement de l'huile d'olive. Ensemble 14/20 pour 12€. Le fond de tarte de la "tarte au citron meringuée" ne semble pas fait ici, mais croustille agréablement. Appareil citronné fébrile, meringue moussieuse. 13/20. Et puis pour 4€, on va pas chipoter quand les taules cyniques du bord de l'eau facturent des tartes archi-sucrées décongelées 10€ avec supplément Chantilly 1,5€. Bref! Salle de bric et de broc avec affiches rigolotes, en tous cas plus que la patronne qui semble faire la gueule en permanence, du genre qu'on n'a pas vu rigoler depuis la dernière victoire en coupe d'Europe du RCT. Je sais que ça n'est pas le cas, mais ce qu'on ressent comme client. Estanco planqué derrière la mairie et si vous avez des papiers à y faire, c'est une bonne idée pour piocher de l'humanité et manger proprement.

**Chef: Marie-Ange Kazimirov****Spécialités: cuisine familiale****Accueil 13/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café 10/20. Toilettes 15/20. Idée du jour 12€.****Autres idées 12€ et toujours une végétarienne.****Ouvert du lundi au vendredi le midi.****A emporter.**18 rue Henri Seillon  
83000 TOULON  
Tél.04.94.98.82.26

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

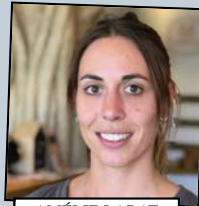
**DAKOTA RESTAURANT****NT** Ψ1/2

Adresse pas toute neuve mais paraît-il que ça ne veut rien dire. Sinon toutes les belles devantures cacheraient des perles de tables ce qui n'est évidemment pas le cas. Alors si vous n'êtes jamais allé dans ce restaurant, vous avez loupé quelque chose. Pour faire court, on se croirait un peu dans un saloon de cowboys des BD de Lucky Luke, des boiseries comme à Buffalo Grill, un bar qui tient tout un pan de mur pour les leveurs de coude. Aucune danseuse ne lance ses gambettes au rythme d'un piano bastringue; j'y déjeune un midi de semaine. Bref! Le patron est sympa dans le genre à qui on la fait pas, un vrai toulonnais passe que Toulon. Sa carte paraît être figée à l'année, elle renifle les années 80 dans sa longueur considérable et ses intitulés. Comment peut-on faire du frais avec autant de plats à la carte? Des salades, des salades, du vegan, des burgers, du poisson... Des plats: bon courage pour s'enfiler ces trucs l'été! Civet de chevreuil, civet et daube de kangourou, tajine et navarin d'agneau. Les plats cuisinés ne dépassent pas souvent les 20€, sauf le filet de bœuf Rossini à 25€. Le service du midi en semaine est une prestation récente. Histoire d'attirer la clientèle du quartier et aussi de démythifier le lieu plutôt réservé aux concerts, à la musique, à la fiesta comme à Copacabana. Et puis 11€ les plats du jour, et ils sont trois. Le taulier a su me convaincre avec "le sauté de bœuf": "des chutes de filet de bœuf" qu'il me dit! L'argument veau ce qu'il veau même si c'est du bœuf. 11€ pour bouloter des chutes de filet de bœuf paré est peut-être mieux que du gîte ou du paleron non? De petits morceaux un peu tordus tendres, exonérés de gras ou de nerf. Les saisir dans une poêle plus chaude pour bien les colorer était mieux. Les frites croustillent, des fraîches achetées sous-vide, un peu vertes: on les rencontre souvent. Un ramequin de salade verte bien huilée, 13/20 pour 11€: cadeau! Les desserts ne vous assasinent pas le crapaud mais je suis incapable de vous dire si tout est fait ici. Comme la carte renifle dru les années 80, forcément je vise la pêche Melba. Le patron loquace qui doit avoir un stock à écouler m'orienter sur sa tarte aux abricots du jour ou dans le genre. Par pur esprit de contradiction j'opte au final pour un "café Liégeois". Convenable, surtout pour 6,9€. C'est toujours mieux qu'un mauvais café Liégeois avec vue mer vendu pas loin parfois 12€. Bref! 13/20. Effort louable de la direction qui semble consciente de sa prestation un peu démodée. Pour tout vous dire ça me va bien, je n'ai moi-même jamais vraiment été à la mode. A faire, une fois, pour voir. D'autant qu'au moment de mon test, la maison propose 50% de réduction à la carte en passant par le site thefork. Comment peut-on faire 50% de réduction sur un plat? Sans compter la commission de 2€ ht par couvert? Un mystère. De l'Ouest?

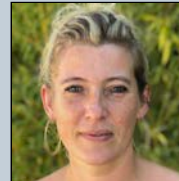
**Spécialités: concerts et cuisine 4 saisons****Accueil 14,5/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 14,5/20. Pain 11/20. Café Saxo 2,2€ 14/20. Toilettes 14/20.**



**JULIE GEOFFROY**  
**BRASSERIE FERRERO**  
13 LAMANON



**AMÉLIE LABAT**  
**FAVOUILLE**  
13 ÉGUILLES



**LUCILE ADAMS**  
**BRASSERIE FERRERO**  
13 LAMANON



**CAMILLE VIDAL**  
**L'EOUVE**  
13 VENTABREN



**HOURIA EL HASSAN**  
**L'EDEN RESTAURANT**  
13 ÉGUILLES



**LOFT ABDOU**  
**LA BARQUE**  
13 LA CIOTAT



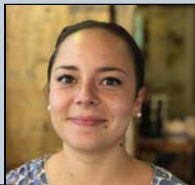
**NATHAN MORENO ROS**  
**LA BARQUE**  
13 LA CIOTAT



**SITIVEN SIPRASEUTH**  
**LA BERGERIE DES ALPILLES**  
13 MOURIÈS



**ANTHONY BIANCO**  
**LA TABLE DES COQUELICOTS**  
83 COTIGNAC



**MORGANE RABIER**  
**LES DÉLICES DE C.LINE.B**  
13 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE



**EMMANUELLE BERÇON**  
**CAFÉ DU SIÈCLE**  
83 COLLOBRIÈRES



**MARIO PADOVANI**  
**CAFÉ DU SIÈCLE**  
83 COLLOBRIÈRES

**Plats du jour le midi. Carte. Concert. Karaoké. Accueil groupes. Fermé samedi midi et tout le dimanche.**

37 rue Castillon  
83000 TOULON  
Tél.04.94.42.27.13

## NUIT D'ORIENT

NT

ψ

Lui ne change pas de proprios ni d'enseigne tous les 6 mois. Les affaires de transmission s'opèrent en discrétion, généralement en famille, pas de vagues, on ne change rien. Ça explique que l'intérieur pourtant pas jeune soit bien tenu. Le décorum ne laisse aucun doute quand à l'AOC asiatique de la boutique. Les nappes en tissu rose sont recouvertes de set en papier blanc gaufrés, la salle est propre sauf la poubelle des toilettes sur-remplie alors que nous sommes 4 attablés en salle. Toilettes qui stockent les bouteilles de verre vides, déjà que c'est pas grand. Même si la tendance est annoncée comme vietnamienne, la carte des plats est longue comme la grande muraille de Chine: 130 plats sans compter les garnitures vendues à part. Bref! Afin d'éviter les fritures (mon médecin me fait les gros yeux) direction le "bo-bun" avec vermicelles de riz, soja, crudités, bœuf sauté à la citronnelle. On sait que les cuisiniers sino-vietnamiens font souvent trop cuire les viandes, pour un tas de raisons. Ici, on dirait du faux-filet bien émincé resté souple après traitement. Le reste est plus commun et surtout, particulièrement floteux en fond de gamelle. 13/20 pour 7€. J'aurais dû m'en tenir à cette expérience car le "crabe sauté aux pointes d'asperges" qui suit marche de travers. Poêlée? Tout ressemble à du bouilli dans une bouillie. Miettes de crabe en conserve, comme souvent. Sauf que là, le crustacé décapode renifle dru sous les ailerons. Asperges blanches en conserve qui à l'œil ressemblent à des cœurs de palmier mais en mou. L'ensemble fait soupe avec quelques champignons réhydratés, carotte... 11€ et 8/20: c'est fort peu même si le tarif est doux. En même temps mes bien chers frères, avec 130 plats à la carte... le miracle est difficile à réaliser. Car comme dit le proverbe chinois: "il est difficile d'attraper un chat noir dans une pièce sombre, surtout lorsqu'il n'y est pas."

**Chef: je sais pas**

**Spécialités: 130 plats**

**Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 14,5/20. Pas de pain. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Plateaux 11€ et 12€. Menus 16,5€ (sauf week-end et jours fériés) et 30€. Carte. Petite terrasse trottoir.**

**Fermeture se renseigner.**

4 rue Muiron  
83000 TOULON  
Tél.04.94.46.42.63

## HIMALAYA BUDDHA

NT

00

Espoir en tête et la fleur au fusil, nous y retournons: selon nos informations les choses ont changées. C'est vrai quoi, on peut progresser, un restaurateur peut se remettre en question, recentrer... non? Toujours cette cuisine indo-pakistanaise doublée ici de la plus confidentielle cuisine népalaise. En 2019 je tentais des assiettes du Népal: bilan navrant, ça donnait vraiment pas envie d'une virée à Katmandou ou à Lalitpur. On campe cette fois-ci dans des terres connues par nos services d'inspection: on adore la cuisine indo-pakistanaise! Mauricette tente "l'agneau korma" en suggestion 16,5€. Pas bon. Une viande tellement dure, trois bouts noyés sous une crème orangée surabondante. Une carne indéfinissable desséchée, comme non réhydratée. La dame au chapeau vert plonge en apnée dans son bol, en gratte le fond qui touche le fond: aucune noix de cajou. Juste des amandes effilées à peine sorties du sachet jetées dessus. 8/20. De mon côté: menu dégustation à 19,90€. C'est vrai: j'ai dégusté. Livré sur plateau brûlant sorti du four "poulet tandoori". Poulet dur, mais pas de cette fermeté rassurante pour du poulet. Les légumes émincés sont crus et non confits, encore moins caramélisés comme habituellement dans ce plat. Le folklo du plateau qui fume ne sert à rien, la mise en scène en devient ridicule. Aucune gourmandise, on s'en talque le nem. 9/20. La sauce du "poulet au curry" ressemble comme deux gouttes de rosée du matin sur les rives du Gange au plat de Mauricette, mais en plus foncé. Viande tout autant terne et revêche qu'elle, très nerveuse. La vie de ce volatile n'a pas été de tout repos. "Un curry curieux" commente la dame au chapeau vert qui en connait un rayon en curry. Dans le monde de la cuisine qui reconnaît parfois son génie, certains l'appellent même "la Marie Curry de la sauce". Enfin bref! 11/20. Les naans sont mauvais et sans maîtrise, trop cuits, comme du pain alvéolé de boulangerie brûlé sur le fond. Pas fini alors même qu'on adore ça! Comme beaucoup de monde! Et puis mon dessert avec le classique "Kulfi". Immangeable. De gros cubes orange fluo durs comme des glaçons, un conglomérat de paillottes comme congelées et décongelées plusieurs fois, inattaquables par la méthode douce, ni même avec un couteau denté. Comme si le cuisinier avait oublié de mettre du lait concentré Gloria (c'est la recette) avant de touiller. Rien gobé et vous auriez fait pareil sauf si vous êtes Mister Freeze: 3/20 et record de l'année. Tous nos plats sont abandonnés à mi-parcours, ce qui n'émeut pas le patron-serveur qui repart à chaque fois avec des assiettes encore bien garnies. Il est probablement habitué. Les à-côtés ne sont pas tellement rassurant, notamment l'interrupteur qui fut blanc à l'entrée des toilettes. A lui seul sur son dos, il réunit probablement l'intégralité des virus des 10 dernières années. Alors j'ai fait mon pipi dans le noir. Ce qui m'offrirait l'avantage de ne pas voir l'intérieur des toilettes que je ne me permettrais donc pas de juger. La salle est bien tenue. Et puis contrairement à la dernière

fois, le sympa taulier s'est abstenu de me gratter 1€ sur l'addition. Ça progresse.

**Chef: allez savoir!**

**Spécialités: indo-pakistanaïses et népalaises**  
**Accueil 15/20. Service 13/20. Rapport qualité**  
**prix 7/20. Cadre 14,5/20. Pain nan 9/20.**  
**Café 2€ pas pris. Toilettes étage pas vues.**  
**Formules midi semaine. Menus 18€, 19,9€ et**  
**49,9€. Suggestions. Enfant 10,9€. -10% à**  
**emporter. Terrasse. Fermé dimanche.**

20 allée Amiral Courbet  
 83000 TOULON  
 Tél.09.86.27.98.10

## LE PETIT RUNGIS

**NT** 0

Remarquez que l'emplacement est pratique. Pas pour garer son véhicule au cas où l'idée saugrenue d'aller y casser la croute vous chatouillait. C'est que la boutique est située juste en face du nouvel hôpital Sainte-Musse, c'est une maison blanche, on y vient à pied, ceux qui vivent là, ont jeté la clé. Commode pour le business du restaurant, donc. Le corps médical affamé et la horde de sous-traitants divers de l'électricien à l'informaticien qui y grouillent s'y précipitent l'appétit dès midi sonné. Je sais bien, j'ai tout vu. Pas la peine de faire l'effort d'une cuisine soignée, le tiroir-caisse chauffe sans, ça sert à rien de faire bon à manger, on aurait autant de monde, l'avis de tempête est le quotidien des midis de semaine. Les tarifs sont indexés sur le ticket resto. Plat du jour 10€, formule 14,90€. On mange quoi à ce tarif? Ce jour "rôti de dinde jus corsé haricots verts". J'ai croisé son regard dans une assiette qui allait à côté, j'ai lâchement fui pour un plat de la carte visiblement agrippée à l'air du temps: salades et pokebowl de 11€ à 16€, burgers de 11€ à 14€, tartares à 15€ et 16€, quelques pâtes et 5 plats de 11€ à 19€ dont le "quart de poulet rôti, pommes de terre sautées et salade verte". Je sais pas vous, mais le poulet rôti, j'adore ça. A lire l'intitulé on régresse, on renifle l'odeur des dimanches d'avant à la maison, la peau qui croustille et les patates arrosées avec le jus... Et puis pour une fois qu'on m'exonère des frites... Le volatile m'arrive en moins d'une minute, je vous jure. Jamais vu ça. Le quart de poulet côté cuisse est gras de peau et sec du muscle. La pré-cuisson est violente, ça ne pardonne pas, quelle que soit la qualité du bœuf. Le gros problème: les patates sautées. Des cubes de patates fraîches certes, mais pâlottes car cuites à l'eau avant d'être recouvertes de gras comme la macédoine de légumes dans les mauvaises cantines scolaires. Le cuisinier a sauté des étapes, mais pas les patates. Je sais, ça va plus vite, ça fait moins de vaisselle et comme ça j'arrive plus tard le matin. Bref! Rien de grillé ni de marron sinon le client berné. Salade verte en sachet. 11€ d'accord mais pour quoi? Trop cher quel que soit le tarif. 10/20. La "tarte du jour" pourrait être celle que j'ai pris sur le pif en

prenant la "tarte aux pommes". Elle est faite ici made-moiselle? "Ben ouai, sûrement". Une plaque de pâte feuilletée blanche de piètre qualité, des tranches de pommes figées dans un sirop gélifié comme une coiffure de footballeur, un pet de chantilly avachi et une mer de topping caramel industriel. Sucré comme une marmite de nougat liquide. Vraiment pas bon, de la sous-traitance industrielle qui facture la pâtisserie au mètre-carré. Ici, 10 cm² valent 4,5€ pour 6/20. Calculez le prix d'un M². Je ramasse les copies dans une heure. Sauf que je serais parti depuis longtemps: donnez-les à la direction. Sinon, les toilettes sont vraiment très jolies.

**Chef: allez savoir!**

**Spécialités: pas les patates sautées**  
**Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité**  
**prix 9/20. Cadre 15/20. Pain individuel**  
**12/20. Café pas pris. Toilettes 16/20. Plat du**  
**jour 10€ et formule 14,90€ le midi. Enfant**  
**8,5€. Carte. Suggestions. Climatisation.**  
**Terrasse. Parking: petit.**

11 rue Nicolas Appert  
 83300 TOULON  
 Tél.04.94.28.39.18

## LA CUISINE DU PETIT BAZAR

**NT**  $\Psi\Psi$

Un de ces nombreux petits établissements du vieux-Toulon au coude à coude avec d'autres, entre Peiresc et les Halles. Lui est étroit et haut. Une terrasse parasolée, deux ou trois tables intérieures en compagnie du bar et des machines à couper le jambon et faire les pâtes, mais aussi de cartons vides et du stock de biscuits prouvant que les centimètres-carrés sont comptés. L'étage avec toilettes et salle domine la rue grâce à la lumineuse baie vitrée. Un timide sentiment d'Italie simple dans ce qu'on y mange. Notez que ce quartier de la ville bénéficie d'avantages sociaux et fiscaux dévolus aux "zones franches", ce qui autorise des tarifs généralement plus doux qu'ailleurs. Pas vraiment ici a priori: formule à 17€ et un plat du jour (aubergines à la parmesane) 15€. A côté 6 plats de 14€ à 16€ dont salade de poule, tartare de thon, daurade/spaghetti al limone et l'inévitable burger. La jeune serveuse observée est adorable, patiente et pédagogue avec le touriste un peu lourd qui demande des explications surréalistes sur les plats en pinaillant comme s'ils allaient bouffer chez de l'étoilé un menu à 90€. Un peu résignée à ma table, elle commence à m'expliquer ce qu'est la "pizza romana". Je lui coupe la parole pour lui faire gagner du temps, elle a beaucoup de travail: "oui je crois connaître, il s'agit de la pinsa romana? Pizza avec pâte à l'huile d'olive et de forme ovale?". Elle confirme, billes toutes rondes et bouche bée. Cette sorte de pizza est surtout l'occasion de conserver les marges de la pizza tradi en se démarquant ainsi des collègues pizzaiolo. Sauf que de plus en plus de taules font la pinsa... Faut-il encore qu'elle

soit bonne pour 12€! Choix de trois ici. En attendant, la serveuse m'amène une mini assiette de charcuterie pour patienter. Pain et 3 fines tranches de chorizo, coppa et lonzu. Rien de mieux pour renifler les tripes de la maison, l'état d'esprit. Bravo. Puis arrive la "pinsa tomate, speck et burrata". Ovale de pâte dans une jolie assiette, coulis de tomate et fromage fondu qui ne colle pas tellement à sa base pas levée, lourde. Speck, roquette et burrata entière ajoutée en sortie de four, pesto en prime. Génereux sans être formidable. 13/20 et 12€. Desserts à 6€ dont l'intrigante "Pavlova mangue et litchis". Ça passe ou ça casse. Ça passe et mieux que ça! Dressage équilibriste de deux soucoupes de meringue étagées, crème fameuse et fruits frais lovés au cœur de l'inattendu régal. 14,5/20. Une cuisine volontaire avec des aspérités peu pénalisantes. Du monde en terrasse, un peu en salle: la petite dont j'apprends qu'elle est étudiante déroule avec assurance et sans stress. Je lui demande si les escaliers ne sont pas éreintants à cause des cuisines au 1er étage. Elle me répond avec un grand sourire: "non monsieur, la cuisine est au 2ème étage". Je ne veux plus entendre dire que "les jeunes sont des fainéants".

**Chef: je sais pas**

**Spécialités: peut-être italiennes**

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

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

**14/20. Café pas pris. Toilettes étage 14,5/20.**

**Formule 17€. Pla du jour 15€. Ardoise.**

**Terrasse. Fermeture se renseigner.**

22 rue Paul Lendrin

83000 TOULON

Tél.04.94.98.75.44

## TOURVES

### LE BOUILLON DES GOURMETS

ΨΨΨ1/2 **A EMPORTER**

On sait stupide de préjuger d'une assiette sur une devanture ou un emplacement, d'attendre cet automatisme qui vous pousse vers l'intérieur, qui vous donne envie d'entrer. S'il fallait se fier aux apparences... A l'extérieur du village, la douce maison de Laurine Galizzi et Dan Colin n'a pas vue sur les mouettes. Mais salle ou terrasse, chacun s'y sent bien, du travailleur du coin aux groupes de copains, en passant par les copines de toujours et les retraités qui recherchent la qualité à prix bien pensés. Dès porte poussée, les odeurs de cuisine vous sautent au pif! L'année passée c'était la bisque, cette année le céleri au beurre: "j'en ferais bien mon 4 heures!" qu'elle a dit Mauricette! A côté de la soignée formule du midi à 16€, l'ardoise du moment est un bon plan! "Demi-queue de langouste, sabayon au Monbazillac" parfaite dans son ambition de gourmandise festive. J'm'embête pas hein? Sauf que pour 11€, quand on met en parallèle ce tarif avec les gros malins de la gamelle qui vendent un œuf parfait à 16€, ça remet les choses à

leur place: 15,5/20. La "caille farcie au foie gras, jus et écrasée" régale la dame au chapeau vert. Le volatile serre les abdos sur une farce qui se tient bien, purée gourmande, quelques légumes du moment travaillés, jus malin: 15,5/20 et 21€. Assiette creuse et dressage appliqué de mon "turbot, risotto Vénéreé et jus au Champagne". Cuissons fignolées, ce poisson assez capricieux à préparer est parfait! 15,5/20 et 23€. Desserts à prix copains, "pavlova aux fruits rouges" à 6€ pour Mauricette, et plus de crème que de meringue! C'est souvent le contraire: 15/20. Devinez la date de notre repas: "Frangipane"! Ne pas s'attendre à une galette basique décongelée comme dans 90% des boulangeries. Tartelette individuelle dorée au four, garnie d'une préparation tonique dopée d'amandes amères qui vous met un schnick dans la goulotte! Mauricette s'amuse: "Faut être fils de pêcheur pour aimer l'amer!". Du fait maison mossier! 7€ et 15/20. Voilà plus de 20 ans, les juvéniles Laurine Galizzi et Dan Colin gambadaient à Rougiers leur village natal voisin, à chahuter dans les arbres avec les écureuils et à courir après les escargots. Le temps passe, les sépare, chacun voit des ailleurs... ils se retrouvent par hasard au boulot, un jour, peut-être pour toujours. Devenus parents installés "au pays" après avoir appris un tas de choses sur le métier, ils font profiter de leur sens de l'accueil et de la régalaie des veinards qui ont vu de la lumière et se sont arrêtés. Tant pis pour les incurieux passés tout droit sans regarder: ça en fait plus pour les autres. Ils loupent une cuisine nette, une cuisine qui refile de l'enthousiasme à la genévive et au moral. Depuis 2020, Le Bouillon des Gourmets est ouvert au public de 7 à 77 ans, on y accepte les enfants (sages) et toute la famille!

**Chefs: Laurine Galizzi et Dan Colin**

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

**Accueil 16/20. Service 15/20. 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 (se renseigner). Terrasse. Boutique.**

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

**devant le restaurant. Ouvert midi les**

**lundi/mardi/jeudi/vendredi/samedi (été).**

**Ouvert 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

PLUS ON EST DE FOUS

PLUS ON RIT

RENDEZ-VOUS SUR

[www.le-bouche-a-oreille.com](http://www.le-bouche-a-oreille.com)

## TOURTOUR

## LES CHÊNES VERTS

ΨΨΨΨ1/2

Mes petits lapins adorés: pas de méprise! L'aigle de Tourtour plane toujours au dessus de la mêlée 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, régalez. Le chef n'a vraiment rien perdu de sa gamelle et je me suis mis de la finesse plein le godet! N'en déplaise aux guides comme le Gault et Millau qui notent sans y avoir mangé, et surtout le Guide Rouge qui préfère les étoilés 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 "mélando" 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 poivrée" d'une flambante austérité est un délice à 17/20, la "fraîcheur 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 suis surtout régalez 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 Dourlens, un as de la salle. Notre adresse "tuber melasporum" 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 cèpes. 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

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 éplucher 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, cas-ting 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 péché 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 (par 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. Arrosée 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 nourrisseur 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. Formule 18,5€ et menu 24,50€ midi sauf dimanche. 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. Réservation prudente.**

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

## L'AUBERGE DES RÉGIONS

ΨΨ1/2 A EMPORTER

La vérité, c'est que de dehors le restaurant de Carole et Philippe Maza n'est pas le plus beau des restaurants. Si vous voulez de belles photos de vitrines maquillées comme des camions, allez sur Instagram. Leur établissement proche du strict centre-ville n'est d'ailleurs pas uniquement un restaurant. Une affaire de famille (le fiston est de la partie), un lieu de vie avec un bar avec télé où l'on cause du RCT. Et dans la pièce à côté, une épicerie de qualité avec possibilité de manger. Un esprit bistrotier façon guinguette sans prise de tête, pas de la gnoquote pour bobos neurasthéniques dans les assiettes Paulette! Effort considérable du couple: on y boulotte des produits français direct producteurs!

Oui môssieur, oui madame! Production basque de Pierre Oteiza, charcuteries du Cantal (boucherie Bornes), cassoulet de Castelnaudary, gardianne de taureau et riz de Camargue (Canavere), foie gras et magret d'éleveur du Gers, fromages d'un peu partout, viande bovine de race Salers (Cantal), carte des vins dans la lignée des curiosités. Alors planqué derrière de tels produits, la cuisine déroule une prestation minimaliste, accompagnements simples et cuissons justes. Au milieu d'une carte des propositions un poil bric-à-brac (à repenser), la carnaissière Mauricette pioche un "onglet de Salers". Pas de cosmétique modeuse, une assiette bistrot qui joue son va-tout direct aux mirettes sans salamalecs avec des frites fraîches épluchées et taillées ici. Délicieuse viande à déguster saignante, qui a pris son temps pour grandir dans le pré, au goût d'herbe. Ça vous changera des balivermes des franchises à viandes qui vous font boulotter des vessies pour des lanternes. Dotue portion: 14,5/20 et 23€. Du cuisiné pour le plat du jour, un "couscous royal" de cuisinier. Merguez, poulet de qualité (rare dans un couscous), épaisse mais trop cuite tranche de gigot d'agneau, semoule agréable qui se détache, jus net et parfumé, légumes frais. 14/20 et 15€. Service alternant du couple Maza, entre salle de restaurant et bar. Mignonne adresse en simplicité dopée de saine humanité et visiblement adoptée par des jeunes, des vieux, des entre les deux, tous à se caler la carlingue. Alors arrêtons de nous plaindre de la médiocrité ambiante! Elle éteint le désir! Voici l'occasion de la rallumer! Et c'est sûrement meilleur que vos gélules! Ici le magret du Gers pèse 490 grammes, la côte de bœuf à des couleurs et les deux ont le goût de ce qu'ils sont. L'Auberge des Régions? Bonne maison qui fait du bon.

**Spécialités: viande bovine Salers. Canard du Gers. Cassoulet Castelnaudary. Planches de charcuterie/fromage basque et Cantal. Potences de bœuf (22€). Coquillages en saison.**

**Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 13/20. Café Prandini 1,4€ 14,5/20. Toilettes pas vues. Formule midi semaine dès 13,90€. Carte suivant marché. Potence. Coquillage en saison. Epicerie à emporter. Bar. Groupe 25 et formule dinatoire 40. Soirée événementielle (se renseigner).**

**Fermé mercredi soir et tout le dimanche.**  
40 avenue du 11 Novembre  
83160 LA-VALETTE-DU-VAR  
Tél.06.59.66.25.89 et 09.81.60.01.98

**Vous êtes restaurateur  
et désirez être testé?  
06.12.73.29.90**

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



## A CÔTE ET L'ARÊTE

NT

Ψ

Le site oueb de la maison précise: "Il faut miser sur des produits frais et de qualité. Pas de congelé donc". Ambitieux et culotté quand on apprend que depuis quelques années, une douzaine de restaurants ont été ouverts, et ce n'est pas fini. On sait le désir du "tout est frais et de qualité" irréalisable dans une vision capitalistique de la restauration. Préjugé? Mangeons plutôt. Restaurant d'étage bien planqué au milieu d'autres enseignes commerciales dont Darty, faut chercher un moment l'entrée. Dedans c'est beau avec les codes de jolie et noble brasserie, luxueuse sans ostentation, de l'éclairage au carrelage. Formule 14,90€ calibrée pour le midi en semaine, la carte et des spécialités de viandes à l'ardoise qu'on ne nous présente pas: "c'est pour le soir". Bon d'accord. Autrement dit le midi, la cave à maturation est juste pour la photo. Mauricette se faufile alors dans la petite formule car comme elle dit souvent "quel que soit le prix du menu, ça doit être bon". Entrée "tartine ibérique: jambon bodega tomme de brebis et ketchup de piquillos". Fines lamelles d'un jambon Serrano de début de gamme, posée sur la fine lamelle de fromage passée à la salamandre, le tout sur une fine tartine avec pickles. Tout est fin, au sens d'épaisseur. Accompagnement de salade de mâche. 13/20. Avec ajout de 4€ dans la formule qui passe ainsi de 14,90€ à 18,90€: "faux-filet 200g" avec frites du genre que la dame au chapeau vert adore: allumettes qui se tiennent bien! Encore de la salade de mâche (pfou). Viande tendre et de jolie cuisson, on n'est plus proche des 300g que des 200! Sauce sans supplément! Celle aux cèpes fait le job! 14,5/20. Moi à la carte: "croquettes de canard confit et parmesan, mayonnaise à l'ail noir". Rigolotes et bien présentées, 4 cromesquis dans lesquels on voudrait plus de canard et moins du reste. Mayo industrielle pas faite ici, accointée d'un timide ail noir. C'est comme le canard, l'ail noir. Si tu les choisis, c'est pas pour leur timidité, faut que les saveurs te rentrent dans le lard tête baissée sinon tu demandes des brocolis cuits dans l'eau d'Evian. 9,5€ et 13/20 pour le travail et le dressage appliqué. Grosse déception avec mon "tartare de bœuf classique". 150 grammes, c'est trop. Vanté comme "haché minute". On s'en fout: une purée molle en bouche, aucune mâche. Enfin si: encore de la mâche mais l'autre, la salade. Frites à l'identique que Mauricette, donc bien. 16,5€ et 10/20 car vraiment, ça gonfle de bouloter un tel tartare dans un lieu dédié à la barbak. Installés devant les cuisines ouvertes qui fourmillent d'un personnel volontaire, on en profite pour zieuter le fond de jeu. Un superviseur de la direction, œil sévère et mains dans le dos, scrute les cuisiniers pendant tout le service. Les lampes infra-rouges maintiennent les assiettes chaudes avant d'être servies, bravo. Beaucoup de choses fabriquées ici mais le pain industriel est mauvais. Même recouverts de sauce, les couverts ne sont pas changés entre les plats. Sur la qualité de certains produits utilisés: on n'a rien contre le

congelé, mais le mensonge si. Est-il possible d'éviter de servir du magret hongrois et du foie gras en tube de provenance de Bulgarie? Réponse simple: oui! Suffit de pas en vendre! Surtout quand on sait que la maison-mère de La Côte et l'Arête se situe... à Toulouse! Sacrilège!

**Spécialités: viandes du monde! Hongrie, Bulgarie, Hollande, Allemagne, Angleterre, France (poulet), Belgique...**

**Accueil 14,5/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 16/20. Pain 8/20. Café Richard 2,1€ 14/20. Toilettes 16/20.**

**Formule 14,90€ et menu 17,90€ midi semaine sauf jours fériés. Menus 24,90€ et 29,90€.**

**Carte. Enfant 11,50€. Terrasse. Climatisation. Ouvert 7j/7.**

23 avenue des Frères Lumières  
83160 LA VALETTE-DU-VAR  
Tél.04.94.75.59.79

## VERTICAL 'ART

NT

ΨΨ1/2

Restaurant "engage". Ça veut dire quoi exactement "engage"? Allez savoir! En tous cas en plus du coin resto dont je vais vous causer, le lieu est une franchise de salles de grimpe pour escaladeurs de tous âges dès 4 ans. Ça sue à flot et malgré le volume climatisé, ça renifle le dessous de bras, forcément. Les clients désirant boire ou manger peuvent s'asseoir en terrasse ou à l'intérieur face aux grimpeurs, chères petites têtes blondes ou plus âgées, fille ou garçon. On reluke aussi des sérieux de la grimpe venus s'entraîner avant de s'attaquer à El Capitan en Californie. Au moment où j'arrive pour manger (pas pour grimper), le cordial patron répare une chaise et comme je m'installe à côté de lui il m'accroche: "ici on fait des produits locaux" et patati et patata. On s'en fout. Cette mode du "local" gonfle dru. Mon boulanger est local puisqu'il est au bout de ma rue, ma station-service aussi, LIDL aussi puisqu'ils sont partout. Faut arrêter le délire-argument qui ne veut rien dire, on vit tous sur la même planète, on est tous "local". Bref! La serveuse est formidable, enjouée, vivante. C'est important une première bonne impression. C'est marrant quand c'est ainsi, quand on entre dans un monde où les gens font leur job avec envie, les petits défauts s'envolent, on se laisse porter. D'autant que mes petits moineaux, la cuisine a un répondant qu'on n'entend rarement dans un tel lieu dédié au sport. Carte du moment avec deux salades à 12,90€ et 13,90€, des burgers (13,50€ et 13,90€), 5 plats dans les mêmes tarifs et même une suggestion végétarienne. Formule à 18,90€ pas bête: tous les plats annoncés entrent dans le créneau! Pour moi le poisson du jour: "filet de julienne, sauce vierge d'agrumes, légumes de saison". Proche cousine du cabillaud, poisson longiligne de chair un peu ferme. Ici bien cuisiné, posé sur un lit de légumes frais bien tail-

lés: carotte, courgette, du champignon qui ressemble à la pleurote mais ça n'en n'est pas, j'ai plus le nom en tête. Le tout est délicatement arrosé d'une sauce vierge impeccable par ces chaleurs violentes. Un féculent servi avec aurait été mieux, mais pour 13,90€ je fais le difficile. 14,5/20. Le niveau ne baisse pas au rayon dessert: seconde belle surprise! Avec un "brownie au caramel" cerclé doublé en hauteur que j'avais remarqué en vitrine. Un exercice de boutique avec le malin dressage appliqué pour mettre une visuelle verticalité. C'est ici ou jamais. Caramel gourmand fait maison, je veux dire ici aussi. 14,5/20. La boisson est comprise dans le tarif. Complicité entre le personnel et même avec le chef qui sort parfois du trou pour se désaltérer. Alors pour ce qui est du "local", ça m'étonnerait que la direction pêche la julienne au Pradet vu que de surcroît, on ne la pêche pas de mai à décembre. Qu'on arrête de nous les briser menu avec ce terrorisme lexical à la mord-moi-l'artichaut. La direction d'ici peut dire que "la plupart des plats sont faits maison". C'est la réalité et en plus, c'est bon. On adoube.

**Chef: ils seraient 4**

**Spécialités: murs inaccessibles et tarifs accessibles**

**Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café 1,6€ pas pris. Toilettes 14,5/20. Formule 18,90€. Carte. Suggestions. Enfant 10,90€. Terrasse. Bar. Ouvert 7j/7 midi et soir. Programmations musicales.**

Avenue Lavoisier  
83160 LA VALETTE-DU-Var  
Tél.04.94.20.55.92

## LE MAKOSS' A NT 0

A deux pas de l'active place Jean Jaurès et curieusement, au calme relatif. Un simple garage pour bagnole réaménagé en établissement où l'on fait à manger. Faut faire l'effort d'éviter les préjugés, mais un gros effort alors. Vu l'étroitesse du bazar, l'intérieur est exclusivement réservé à la cuisine et au stockage: on mange sur le trottoir et lors de la réservation téléphonique. La direction vous en avertit. In situ, l'accueil est chaleureux comme là-bas dit. Me voici sur le trottoir à l'ombre d'un des deux parasols en paille, assis à une des tables de deux personnes, qui ne peuvent être que huit au total, c'est vous dire que c'est pas grand. On va bien s'occuper de moi, aucun autre client. La carte n'est pas longue, ça rassure. Une tarification double: sur place ou à emporter. Cette semaine, brochettes créoles au poulet, cari poisson et rougail saucisses. Une formule pas bête: 16€ avec 5 tapas, un plat et un dessert. L'occasion de voyager "à pas cher" comme dit mon voisin Albert. Sauf que j'entends le diing du micro-ondes, alors l'avion qui m'emmène au bout du

rêve est en chute libre. Une fois livrés sous le nez mes tapas d'entrée, le taulier se met à causer. On fait traiteur surtout, on fait tout maison et gnagnagna. On sait bien d'expérience que lorsqu'un restaurateur se justifie alors qu'on ne lui a rien demandé, ça ne sent généralement pas bon. Deux samossas: un aux légumes bien à 13/20. L'autre à la viande me dérangera toute l'après-midi dans ma digestion, il sent fort: 8/20. Le nem au porc, pourtant assuré comme "fait ici" par le dab, est conforme à ceux des restaurateurs asiatiques: fait à la chaîne et ailleurs qu'ici, 11/20. Le beignet de crevettes est également sous-traité, commun et pas bon: 9/20. Seul l'accras de morue semble réellement fait maison, un peu noir dedans, positivement maladroit de la rondeur. 13/20. Ensuite, le "rougail saucisses". Oui car j'ai pris le rougail saucisses. Timbale de riz blanc basmati, mer de sauce tomate trop sucrée pour être honnête, rondelles de saucisses fumées qui réconfortent un peu. Servis à part dans un jus verdâtre, des haricots blancs comme des flageolets pâlots sortis d'une boîte de conserve, vraiment pas bon. Ensemble déconcertant, rien ne renifle cette cuisine créole que j'affectionne. 9/20. Et puis j'avais vu sur la page Facebook de la maison une alléchante "tarte mangue-citron vert" qui m'avait fait baver sur la cravate. Je l'ai prise comme dessert de ma formule. Evidemment pas comme sur la photo: pâte non cuite, mangue dure (pas mûre), beaucoup de sucre ajouté. Une frustration supplémentaire à 10/20. Bilan: pas de quoi grimper au cocotier. Le couple affiche une sympathie de situation, cause avec le client, cherche à mettre de la forme à une prestation culinaire moins que médiocre: grosse déception! Cette cuisine est pourtant si agréable quand elle est pratiquée avec doigté et avec l'esprit sain du "comme à la maison" créoles. Donc? Non. Et puis retenez-vous pour le pipi: pas de WC! Ou alors sur le trottoir!

**Chef: Bruno Arnaud**

**Spécialités: réunionnaise et créole**

**Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 8/20. Pas de pain. Café Senseo pas pris. Pas de toilettes. Formule midi 16€. Carte. Pas de salle. Terrasse trottoir. Fermeture se renseigner. A emporter et livraison.**

57 avenue Amiral Guepratte  
83160 LA VALETTE-DU-Var  
Tél.06.63.34.89.41 et 07.83.84.70.43

## 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



## AVIGNON

### NAKA NT

ΨΨ1/2

Vu que le midi on s'était chargé le caisson comme des mules (du Pape... Avignon... vous suivez?), on voulait s'aérer la tubulure en mangeant léger. Le centre-ville d'Avignon étant ce qu'il est en période de festival, on slalome comme on peut dans les rues piétonnes piégeuses vue la quantité considérable de restaurants ou assimilés. Des planqués, des matuvus, des pignons sur rue, des connus, des trop chers pour ce que c'est, des affolés des labels en série, des douteux, des sans noms, des sans carte affichée et même, des fermés l'été. Et puis sur la Place de la Principale, une terrasse dressée avec un tas de gens plutôt heureux et un tas d'habitues. Faciles à repérer: ils ressemblent peu aux autres. Dedans c'est très beau et climatisé. Notre serveur est épatant, il bossait déjà ici l'an passé et avant aussi nous avoue t'il. Ça dit des choses. Il s'appelle Thibault et aime son métier, ça se voit dans le regard quand les jeunes sont vivants. Bref! Mauricette sirote une "salade de chou" fraîche, de l'instant, ça ne trompe pas quand on la regarde dans les yeux, elle aussi. Un peu de râpures de carottes pour la couleur, un peu de sésame pour être à la mode... 14/20 et 3,5€. Manger léger oui, mais quand même, ça faisait court pour la pantagruélique dame au chapeau vert! Alors: "ravioli japonais" aux légumes. Autrement dit des gyoza. Ils sont 4 dorés de la couenne et ne reniflent pas de trop l'ail comme c'est souvent le cas. De la sous-traitance (comme les nems) de qualité très convenable: 14/20 encore et 5€. Moi: "menu sashimi tempura" tempura" à 23€. C'est vrai quoi. Tester un japonais sans sashimi, c'est comme aller à Strasbourg sans manger de saucisse. Bref! Dans ce menu, la "soupe miso" envoie du lourd. Un régal désaltérant, on sent qu'on se fait du bien avec ce liquide herbacé, exonéré de multi-réchauffe. 14,5/20. Bug et incompréhension: on m'amène sur un plateau un bol de nouille udon et de (jolies) tempura de légumes... au lieu de mes tempura de légumes/crevettes et mes 6 sashimi. Jamais demandé ça! Ou alors mon japonais appris dans les mangas est boiteux! Le fameux Thibault va voir en cuisine, puis revient avec le même bol ramen... et 6 sashimi! Toujours pas ce que j'ai commandé, mais c'est mieux. J'ai pris la péripétie comme un signe du destin: je

garde. Saumon ferme, thon terne, darne de daurade avec peau extra. Côté "soupe de udon" (ramen) les pâtes udon (froment) ne sont pas mes préférées, je préfère les soba à la farine de sarrasin. Par contre les copains, le bouillon embaume! De la dynamite! Que c'est bon! La soupe miso n'était donc pas un accident! Une telle volupté dans les arômes des liquides tient de la magie! Quel plaisir! Des herbes, un assaisonnement qui tombe pile où il faut. Est-ce ce que les spécialistes appellent umami? Bref! 15/20. Pas de dessert (on aurait peut-être dû), les tarifs ne vous dézinguent pas votre 5ème semaine de congés payés. Au moment de l'addition, on me facture mon menu avec sashimi au tarif de seulement 18,50€ et comme si j'avais eu des tempura (23€): maison honnête! Tenu par des chinois qui ont fait les poches de cuisiniers japonais pour apprendre. Ça nous change des traficoteurs indigestes du genre.

**Chef: plusieurs**  
**Spécialités: japonaises**  
**Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pas de pain. Café pas pris. Toilettes 15/20. Menus 13,5€ et 14,5€ le midi, de 18,50 à 25€. Enfant 8,9€. Carte avec plats vegan. A emporter. Terrasse.**  
**Ouvert 7j/7 midi et soir.**

4 place de la Principale  
84000 AVIGNON  
Tél.04.90.82.15.70 et 07.85.84.44.67

## CADENET

### LES L DU MOULIN 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 groin 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 pample-

mousse, purée de céleri relevée 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 connaisseur 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'alourdit 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

## CAVAILLON

### AU RENDEZ-VOUS

NT

Ψ

Record du monde de fautes sur la carte des plats, haut la main. Jamais vu autant. Dans un environnement urbain comme la ville de Cavaillon, je trouve curieux que personne n'ait sonné l'alerte orthographique à l'oreille des tauliers, un voisin, un ami, le facteur. Enfin bon. En salle c'est madame. Elle ne parle pas le français, le comprend peu. Le mari arrive pour répondre aux questions du client. Une dégaîne de 3ème ligne aile au profil buriné de mercenaire à ne pas chatoiller. Il donne des explications calmement mais tu crois quand même qu'il va t'en mettre une. Bref! J'ai

choisi le menu vendu 16€, je vous épargne la carte et ses "pioisson selon du marche", "entrecot", pave du beuf", garantis "tout nos produits sont fraîche jamais surgelées". Mais passons. Je m'attendais au pire dans la gamelle, ça n'est pas le cas. Dans le texte "entre tomate, Mozzarella aux Truffe...". Joli assiette! Tomate et mozza fraîche bien alignées badigeonnées de tapenade noire à l'huile truffée, ce qui interdit la dénomination "truffe" dans l'intitulé m'enfin bon. On s'en doutait vu le tarif. Une ligne de tapenade verte comme un rail de coke, un bain d'huile et du sirop de grenade pour décorer. J'ai mangé mais j'ai pas saucé. 12/20. Puis "fillet de poulet au Champignon, pure de pomme terre, salade". Toujours l'effort de présentation, un blanc bouilli avec de la crème flouteuse en abondance, champignons de Paris frais émincés. Purée supprimée sans prévenir, remplacée par une timbale démolée d'un agréable riz cantonnais et à côté, même méthode de timbale démolée pour une salade verte cuite dans sa vinaigrette touillée avec brunoise de fruits et légumes. Beaucoup de sauces partout... Entre la crème du mauvais poulet, la vinaigrette de la salade et le balsamique abondant qui surpollue l'ensemble, ça fait beaucoup de parasitage dans l'assiette. 11/20. La "creme caramel" est faite ici dans sa petite verrine, 12/20. Pour 16€, ya pas vraiment à se plaindre, sinon l'approximation des intitulés, avec ou sans fautes d'écriture. Quand la souriante dame va en cuisine, ça hurle parfois un peu, le 3ème ligne-aile aux fourneaux doit être en colère. Bref! Fin de partie. La dame dit être ukrainienne. C'est pratique l'Ukraine en ce moment pour s'attirer la sympathie des gens. Alors même que le patron est lituanien et à ce titre, citoyen de l'Union Européenne depuis 2003. Bref! Table moyenne mais pas infrequentable! Loïn de là! M'enfin non d'un cepelinaï! A ce point c'est ridicule: que quelqu'un leur rédige convenablement la carte des plats!

**Chef: Jurdanas Darguzis**

**Spécialités: pas le Bescherelle**

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

**prix 13/20. Cadre 14/20. Pain 11/20. Café**

**pas pris. Toilettes 14,5/20. Formule 14€ et**

**menu 16€. Carte. Bar. Terrasse. Fermeture se**

**renseigner.**

60 place du Clos

84300 CAVAILLON

Tél.06.50.20.63.76

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

Abonnez-vous gratuitement à la newsletter

sur [www.le-bouche-a-oreille.com/](http://www.le-bouche-a-oreille.com/)

ou en flashant le code



## CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

### LA MAISON DE CELOU

**NT**

ψψψψ

Imperturbable dans la tourmente de ces temps agités, la Maison de Celou déroule avec ardeur en sachant se préserver, accrochée qu'elle est aux remparts du village face au Ventoux, aux Monts du Vaucluse, à la colline Saint-Jacques (Cavaillon) et même aux Alpilles. L'équipe stable monte la garde, salle ou cuisine. Toujours les enthousiasmantes recettes du duo-couple aux fourneaux, ils se creusent la caboche au quotidien: Adrien Louis et Barbara Souny. Ce qui est vraiment bien avec les proprios Sandrine Sancier et Philippe Gouven, c'est leur saine d'ambition. Pas de cette avidité malsaine connue chez les restaurateurs adeptes du hold-up sur votre PEL et qui vous mettent un grand coup sur la calebasse sous prétexte de cuisine chic. Pas de ça ici, bon esprit: la classe. Des preuves? Le savoir-faire entre en jeu dès le menu du midi en semaine à 23€. Aussi dans le virtuose menu à 35€ aux produits et équilibres réfléchis, Mauricette s'enfile "le vitello tonnato de Celou" comme s'il était gai comme un italien quand il sait qu'il aura de l'amour et du vin. Il n'a pas mouffé le rital. Fines tranches alignées d'un veau rosé, points de mayo au thon, câpres. Digressions: noix de cajou, confit de tomate, mini-cubes de fougasse croustillante. 15,5/20. Le plat cuisiné estival parfait: "touredos de maigre, fougasse croustillante à la stracciatella, pistou de tomates et olives Taggiasche". Un subtil chaud-froid où tout donne envie: frais et copieux: on mange! La délicatesse de l'assiette ralentit la glotonnerie naturelle de Mauricette qui l'adoube d'un 16/20. Après une mise en bouche à base d'asperges vertes dont je n'ai plus l'intitulé (15,5/20), voici la "pièce d'agneau confite de notre pays, barbecue d'aubergines, jus d'a-gneau". De l'opulence dans l'esprit, du doigté dans la réalisation. Que c'est bon. Epaulé laquée/confite tendre comme de l'agneau, ça tombe bien. La brique d'aubergine (confite elle aussi) feinte son monde avec du fromagé planqué. Ça marche toujours, le fromage. C'est drôle comme on sait quand le cuisinier se met à votre place, qu'il se projette dans l'assiette. Vertueux et généreux: 16/20. Entrée en scène de la pâtissière qui vous met son talent dans la chique. Grosse technique oui, mais au service du goût surtout, ce qui devient rare vu que désormais les assiettes artistiques sont dressées pour Instagram et non pour le plaisir en bouche. Ici c'est pour les deux: "le citron insert virgin mojito, sorbet citron" en équilibre sur l'agrumes fera chavirer Mauricette quand elle lui cassera la croûte: 16/20. Même note pour mon "entremet abricot/calisson, sorbet abricot" façon cylindre de chocolat blanc notamment gorgé de coulis. Deux desserts d'excellence! Facturés 10€ à la carte mes agneaux, autant dire que ça vous changera des escrocs du Laveron qui refourguent des crèmes brûlées à la lavande en bouteille à 12€. Belle carte des vins pour irriguer, copieusement

déclinée au verre. Service adorable, discret et actif. Idéal pour se fabriquer des souvenirs, toutes les occasions sont valables. Mais le plus souvent possible.

**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**

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

**Toilettes 15,5/20. Menus 23€ et 28€ midi**

**semaine sauf jours fériés. Menus-carte 35€ et**

**56€. Suggestions. Groupes 50. Terrasse "4**

**saisons". Parking aisé. Vue panoramique.**

**Fermé dimanche et lundi, et le mercredi soir.**

Impasse de l'Alouette

84470 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

Tél.04.90.16.08.61

### LE BISTROT DE LA PASTIERE

**NT**

ψψψ

Depuis le temps qu'on fréquente sa cuisine, on a compris bien des choses sur le phénomène Philippe Gouven. Toujours en avance sur son temps. Mais pas trop non plus. Trop n'est pas tellement bon, on vous prend pour un martien, pour un frappé de l'originalité et de plus, on ne se souvient plus que vous aviez raison. Tel le joueur d'échec, il a souvent anticipé pour piger les attentes d'une clientèle de plus en plus exigeante, quelle que soit la tarification. Notre époque étant ce qu'elle est, il s'entoure du meilleur personnel... quand il trouve! Sa fille Jade est désormais de la partie en salle! Avec un Gaultier Le Gall au mieux de sa forme! Dans la cuisine (vitrée quand même), l'équipe de Thomas Glucksmann déroule. Un ancien de Ducasse passé par la voisine Avignon à la Vieille Fontaine (Hôtel de l'Europe) et le Cloître Saint-Louis, la Bastide de Moustiers (83) aussi. La technique gastro, il connaît, il en use au quotidien! Et nous met dans la chique une dégringolade d'influences méditerranéennes! Mais pas que! Comme? Des entrées déclinées façon antipasti, dont le "saumon du bistrot en gravlax" qui vous rabiboche avec cette spécialité envahie par la sous-traitance "tout prêt". J'ai les noms. 15/20 et 8€. Les "calamars frits à la Malaguena" du nom du village espagnol. Calamars émincés et farinés, jetés à la friture. Vous changera des rondelles décongelées des tapas en beignet déprimants gorgés d'huile. Ici, du tonique de la croustille et la sauce tartare y met du sien. 15/20 pour 6,5€ et en plus, idée cramponnée à la carte à l'année! Grillade pour Mauricette avec "araignée de veau (France)" un morceau rare que peu de cuisiniers utilisent. Héhé... quelques années que Philippe Gouven le propose à sa carte. Héhé... toujours un coup d'avance... Bref! Très (trop?) copieux, frites fraîches moins nerveuses que de coutume ici,

mesclun. Cuisson juste, simple et efficace: 14,5/20. La porte du paradis (huhu) avec le "filet de Saint-Pierre, risotto croustillant d'épeautre à la tomate, huile vierge". Le chef d'adapte à la météo estivale, un casse-tête. Casse-tête réussi: poisson avec peau resté souple, un cerclage croustillant gourmand, volontaire sauce vierge herbacée qui emmène le tout et moi avec: 15/20. Coup d'accélérateur cette année avec les desserts, je trouve. Succulente "tarte au citron meringuée" d'école. Que c'est bon! Je vous jure que je n'ai plus faim pourtant! Appareil équilibré citron/sucre/beurre, meringue italienne originale: un tas de mini-volcans lui donne un tempérament explosif! 15,5/20 pour 6,5€! De l'espace, ambiance sans chiqué, une brasserie soignée avec terrasses à l'année et cigales obligées l'été, c'est contractuel. Clientèle spectre large qui profite du lieu et du moment... et on y boit bien mes coquins!

**Chef: Thomas Glucksmann**

**Spécialités: produits de qualité, carte cuisinée, grillades et pizza! Arancini cœur champignons et herbes fraîches. Pluma et Secreto de cochon blanc. Poulpe à l'italienne en gremolata. Vitello tonato. Linguine queues de gambas snackées, beurre citron confit, pousses de moutarde.**

**Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité-prix 15/20. Cadre 16/20. Pain individuel 14/20. Café Bon Café 2,2€ 15,5/20. Toilettes 15,5/20. Plat du jour midi semaine sauf jours fériés. Antipasti de 5€ à 13,5€. Menu-carte 29,5€. Carte et suggestions. Enfant 12,5€. Groupes 60 (hiver) et 180 (été). Fermé lundi à l'année. En saison se renseigner.**

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

## PERTUIS

### O' COSY RESTAURANT

ΨΨ1/2

J'y suis entré juste avant 14h. Seule, une table en terrasse qui fait durer le plaisir. Personne à l'intérieur. Alors je penche ma tête de ravi de l'assiette devant le passe-plat "bonjour m'sieur-dame, servez-vous encore à cette heure?". Vous n'êtes pas obligé de me croire: les deux se sont pliés en 4 pour m'accueillir. Dérangé dans sa vaisselle, le chef ouvre son frigo et me fait le bilan en direct: "je peux vous faire une escalope de dinde sauce aux cépes et gratin de chou-fleur sauf si vous préférez des frites fraîches maison". A fréquenter tout comme vous notre monde de brutes, j'en ai encore des frissons dans le dos. Tant de belle humanité, le parfait inconnu traité comme sa propre famille. A propos de famille, le cuisinier Anthony Féry est le beau-

frère de Virginie Féry, à l'accueil. D'où le même nom. Enfin bon. Accueilli par ces deux spécimens rares au XXIème siècle, je m'attable seul, belle salle colorée aux airs baroques où je me suis enfilé mon "escalope de dinde sauce aux cépes et gratin de chou-fleur". La sauce avec de beaux morceaux de champignons est généreuse, dinde conforme, sans éclat de voix. Le gratin est vraiment gourmand, béchamel et fromage, on voudrait que enfants des cantines le mangent ainsi. La maison est généreuse mais on avait bien compris, déjà. Je parle des portions. 14,5/20. Vu l'heure avancée, dessert proposé accepté: "crêpe aux pommes caramélisées". Roulée et bien roulée même avec pomme confite peu sucrée, boule de glace framboise, chantilly avec éclat de gaufrette sur le pif. Exigence dans le détail. C'est ça le métier de (bon) cuisinier. Tu bosses sous les néons dès 8h du mat' sur les préparations du jour, tu l'empales une foule de client pendant le service et au moment du repos du guerrier, un olivier se pointe la truffe et il doit être servi comme les autres. Chapeau bas. 14/20. Après l'excellent café et avoir payé, nous avons discuté. Virginie Féry adore son métier de salle, verres astiqués et couverts alignés. A la voir évoluer on comprend sa pratique de l'hôtellerie de luxe, notamment sur Aix. Enfant du pays, son trentenaire de beau-frère Anthony Féry s'est frotté à la gastronomie pure à La Chèvre d'Or à Eze (06) et plus près de nous, à La Fenière (Cadene). Sauf que lui ce qu'il aime, c'est faire plaisir avec des recettes dites "simples"! Plats de copains tradi, mijotage et abats: ris de veau aux écrevisses, langue de bœuf sauce piquante, tête de veau ravigote, tripes, rognons, rouille à la sétouise, pieds paquets, civet de chevreuil, aioli, soupe au pistou, bourride et sur réservation la bouillabaisse! Desserts faits maison, eux aussi. Elle est pas belle la vie à Pertuis? Table planquée à l'écart du centre-ville avec parking juste devant, faut pas tellement vous fier à la façade pour vous exciter la langoustine. Mais à l'intérieur mes colombes, c'est un autre monde. Celui du duo des Féry, il fait chaud au cœur et bon dans la gamelle. Ah oui! Formule midi en semaine 17€ avec choix, dessert et café. Et plaisir assuré.

**Chef: Anthony Féry**

**Spécialités: traditionnelles et provençales.**

**Soirées à thème: corse, bouillabaisse...**

**Accueil 17/20. Service 15/20. Rapport qualité**

**prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 13/20. Café**

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

**15/20. Formule avec choix 17€ midi sauf**

**samedi. Ardoise de 10€ à 20€. Desserts dès 7€.**

**Groupe 40 et 60 en dinatoire. Coin mezzanine**

**12 personnes. Terrasse. Parking très aisé.**

**Ouvert midi du lundi au samedi, et soir du**

**jeudi au samedi. Fermé dimanche.**

113 boulevard de Sainte Barbe

Quartier Notre Dame des Anges

84120 PERTUIS

Tél.04.90.07.76.11

ABONNEZ VITE UN AMI PAGE 98



LOÏC PRACA  
(COMMIS GRILL)  
**LE BISTROT DE LA PASTIÈRE**  
84 CHATEAUNEUF-DE-GADAGNE



GUILLAUME LOPEZ  
(COMMIS)  
**LA TABLE DES COQUELICOTS**  
83 COTIGNAC



KARIM TADJIRI  
(PLONGE)  
**LA TABLE DU CHEF**  
13 MARSEILLE



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



JÉRÔME REY  
(PLONGE)  
**LA PETITE CAVE**  
13 GÉMENOS



MATTHIEU PERERA  
(COMMIS)  
**LES DÉLICES DE C.LINE.B**  
13 SAINT-REMY-DE-PROVENCE



## LA MAISON DES BONS VIVANTS NT

ΨΨ

Avec un tel nom de baptême affublé à la boutique, on pouvait difficilement tellement passer à côté. Un restaurant d'étage dans une zone commerciale cerné par les franchises à bouffe, fallait donc taper fort avec l'effet d'annonce d'un sobriquet volontaire, qui positionne d'emblée. Pari réussi puisque j'y suis. A l'accueil, un binôme de jeunesse avec un jeune directeur impliqué, une cuisine ouverte où un duo déroule, visiblement en complicité. Quand c'est ainsi, c'est de bon augure pour la suite. Je veux dire pour le repas. Point de vue tarif et au moment où j'y casse une croute, les tarifs du midi sont discount. Je ne comprends pas comment la direction produit un menu complet avec choix de qualité très honorable à 15€ avec au moins 4 salariés dans le bilan comptable. Mais ça ne nous regarde pas. Occupe-toi de tes oignons, le cobaye. Bouffe ta gamelle, c'est ce qu'on te demande. D'accord. Le midi hors ouic-end: 4 entrées, 2 plats, 3 desserts ou un fromage. Vous comprendrez mon enthousiasme avec mon entrée choisie: "pâté en croute aux 5 viandes". Une jolie tranche du projet maîtrisé, escortée d'un pot parfait de pickles peu vinaigrés pour tonifier l'idée. Dans un menu à 15€, c'est du jamais vu et j'applaudis avec un 14,5/20. Du poisson frais avec le "filet de dorade" avec quelques arêtes, une poêlée de courgettes aillées et le meilleur mes petits cochons avec de gras-souillettes patates sautées du canton qu'on mangerait sur la tête d'un pouilleux. Dommage que la sauce surchargée en fumet recouvre avec abondance la peau du poisson, elle est trop forte, et même superflue par ces fortes chaleurs estivales. 13/20. J'ai vu sortir plusieurs fois des cuisines le fameux dessert Pavlova. Il est peut-être bon, il est en tout cas joli. Sauf que pour 15€ le menu, la direction vous propose la possibilité d'un "plateau de fromages de pays". Vu que le pain est formidable (Pipelette à Pertuis), je vise ce plateau. Déception: une assiette. Avec du Conté, un agréable chèvre frais sous cellophane, du bleu de Bresse. Ce qui élargit la notion de "fromages de pays" à la France. Qui est un pays, je reconnais. Malin mais limite. 13/20. Pour 15 balles le midi avec un service sympa et une cuisine plutôt travaillée, faudrait être tordu pour trouver à redire. Gaffe, avec la carte du soir les tarifs s'envelopent un peu. Quand une maison propose du pâté en croute fait sur place, on est prêt à tout pardonner.

**Chefs: deux**

**Spécialités: menu 15€ mais combien de temps?**

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

**Café Maison du Bon Café 1,8€ 14/20. Toilettés**

**15/20. Formule 12€ et menu 15€ midi**

**semaine. Carte. Terrasse 1er étage. Parking aisé.**

ZAC Saint-Martin

Allée des Prés Verts

84120 PERTUIS

Tél.04.89.49.31.11

## SAINT-MARTIN-DE-CASTILLON

### LE ROCHER DES ABEILLES

#### HÔTEL LOU CALEU

NT

Ψ

En 2009 nous faisons notre dernier repas à Lou Caleu, belle maison du Luberon modeste et campagnard avec des teneurs charmants à l'époque: le formidable Gérard Rondard et la discrète intendante Marie-Laure Bourguet. Et puis pffuit. Vous étiez nombreux à marcher dans nos pas en venant ici, c'était bien hein? Mais c'est fini. Les vieilles pierres resteront pour un moment encore mais la philosophie de la maison est passée du convivial hôtelier au tiroir-caisse décomplexé, état confirmé par une ouverture strictement saisonnière et donc, strictement touristique. Déjà en arrivant, les menus sont affichés à 27€ le midi et 36€ le soir. In situ, ils passent à 29€ et 39€. Dans la véranda, des couples tristes, des jeunes abattus, un motard belge et un type qui parle fort à sa table et qui gueule "c'est quoi Pavlova j'en veux pas passe que je suis français moi". Je l'ai cru aviné, il n'est qu'ignare. Bref, atmosphère pesante. La jeune serveuse est un peu flippée sans raison (apparente), 11 personnes ne forment pourtant pas un insurmontable travail au service. Elle met du stress. Et le stress dans un restaurant de campagne généralement choisi pour se décontracter le ciboulot une paire d'heures, c'est comme les méduses de chaleur à la plage: ça gonfle. Bref! Menu-carte à 29€ seule possibilité. Entrée 12€, plat 19€ et dessert 8€. Autant dire que tout le monde s'enfile la totale, tarifs "à la carte" faits pour dissuader, ridicules. Mais passons. Deux entrées dont "petit gâteau de courgettes jaunes, vinaigrette au chorizo". Un flan rond œuf et cubes de l'aubergine jaune. La sauce rouge fait du boulot. A côté, des rondelles d'aubergine crue sont barbouillées de vinaigre balsamique. Pourquoi flinguer un légume frais de la sorte? Aussi, un mélange de feuilles et deux rondelles de chorizo histoire de coller de la protéine animale dans le jeu. 14/20. L'entrée fut le mieux du repas puisque le "dos de cabillaud, barigoule de topinambour et petit pois" servi dans une assiette creuse est médiocre. Poisson pourtant congelé qui sent fort, et l'idée barigoule au topinambour tombe à l'eau puisque crémée! On aura tout vu! Et pourquoi pas du tofu avec les pieds-paquets? Topinambour agréable, petits pois congelés (aussi), oignons, lardons et olives vertes avec noyaux qui ne sont pourtant pas de la recette. 11/20. Et puis le fameux "pavlova aux fraises" pas français de chez nous. Du bricolage cosmétique sans intérêt (encore), un dressage avec meringue concassée pas maison dessous, fraises au sirop dessus et montagne de Chantilly cache-misère. Un physalis des années 90 au sommet de la Chantilly. Du vent: 11/20. 29€ le menu, une tarification qui tire un peu sur les poils et vous fait dégringoler du saladier. Cerise sur le râteau: quand le taulier-cuisinier vient au comptoir pour encaissements, on comprend des choses. Devant des clients



qui attendent derrière moi pour payer, en rédigeant l'addition manuellement l'autre me balance avec l'indélicatesse aigrie d'un taulier qui aurait aimé me tordre le nourrain: "alors... juste un menu à 29€ et pas de café, pas de boisson, pas de Champagne". La grande classe. On dégage au sens propre comme au figuré.

**Chef: Jean-Jacques Amblard**

**Spécialités: tiroir-caisse**

**Accueil 12/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15/20. Pain individuel 14/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Menu-carte 29€ le midi et 39€ le soir. Parking. Hôtel. Terrasse. Fermé dimanche soir et lundi.**

RD 900

La Magdeleine

84750 SAINT-MARTIN-DE-CASTILLON

Tel.04.90.75.28.88

## SAINT-SATURNIN-LÈS-AVIGNON

### O' GASTOS

ΨΨΨ 1/2

Le canton est un grenier à tables de tous genres. Nous voilà utile dans notre mission d'empêcher de manger en rond! Sur place, la terrasse couverte à l'étage domine. L'entrée (des artistes) se planque derrière, faut faire le tour et chercher un peu. Pas longtemps si la porte est ouverte: ça sent bon! Accueil épatant de Toni Gotti, cuisine fine et sans traficotage de Camille Danguien. Voilà la synthèse du couple de récents trentenaires. Les deux cuisiniers (lui est désormais en salle) m'ont sérieusement régalé la fraise avec une cuisine de saison classique, dopée de la touche de modernité qui fait rêver. Menu du midi en semaine 22€ ou menu-carte à 32€, faites votre choix à Saint-Saturnin mes petits canards! Volonté lisible de serrer les tarifs malgré des produits de qualité: œuf bio, fromages de chèvre et brebis des Valayans (Pernes), foie gras IGP, asperges venues à pied, filet de bœuf français, agneau de Provence... comme des marqueurs d'ambition. Entame avec "royale d'asperges, faiselle de chèvre, huile d'olive et piment d'Espelette". Dressage circulaire faussement fouillis, texture de panacotta avec œuf, fromage frais, un peu de mâche pour contrer, piment d'Espelette pour titiller: 15,5/20. Après hésitation avec le "pressé d'épaule d'agneau de Provence braisée 7 heures, jus réduit" j'opte pour "poisson selon arrivage sauce Bercy, légumes de saison et mousseline de panais". La purée de panais amer/gras et la sauce Bercy (vin blanc, échalote et beurre) jouent à collé-serré avec l'humble lieu noir qui a gardé le gout du nature. J'ai saucé, vous feriez pareil: 15/20. J'ai pour le sucré peu d'affinité! A lire, l'intitulé gourmand renifle le sucre... alors que non mes petits canetons! Du délicat mesuré, joli savoir-faire avec le "entremet chocolat-caramel, sorbet fruit de la passion" gourmand comme tout, sans fioritures ni fanfreluches! Trois

couches: mousse chocolat dense, ganache gourmande, nougatine fine. Caramel, meringue et sorbet passion de qualité jouent au ping-pong! 15,5/20 pour la maîtrise pâtissière, un métier dans le métier. Le service est exemplaire, entre vivacité et écoute sincère, conseils si besoin. Faut dire que la cave recèle de flacons malins pas forcément connus, faut parfois convaincre. Fin de repas, tous les clients sont partis après avoir applaudi. Alors on papote. CV des deux dans le désordre: lui apprenti à 17 ans chez Alain Passard (75), ils se rencontrent en 2011 ans au Mas du Langoustier à Porquerolles (83), montent à Tignes (73), redescendent à Lyon (69) chez Alex Tournadre et Cuisines et Dépendances. Toni Gotti revient comme second de Reine Sammut à Cadenet (84), juste avant la Benvegudo aux Baux-de-Provence (13). Pendant ce temps Camille Danguien cuisine 3 années à Vaugines à l'Hostellerie du Luberon (84). Et puis un matin pas comme les autres devant le café et presque sans rien dire, juste un regard: si on prenait notre propre restaurant? Ils ouvriront fin 2018. Je suis sorti d'ici le cœur léger, pas peu fier de vous avoir dégoté une belle idée pour une prochaine virée. Sacrée belle jeunesse, radieuse.

**Chef: Camille Danguien**

**Spécialités: cuisine de saison du marché**

**Accueil 17/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café Florio 2,2€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Formule 18€ et menu 22€ midi semaine. Menu-carte 32€. Climatisation. Terrasse étage couverte non-fumeurs. Groupe 30. Salle privatisable. Fermé dimanche soir, lundi et mardi. Parking aisé. Réservation très conseillée.**

49 rue Porte de Jonquerettes

84450 SAINT-SATURNIN-LÈS-AVIGNON

Tel.04.90.88.11.93



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

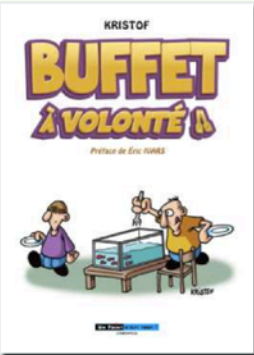
**ABONNEMENT**

**OFFRE RENTRÉE**

**OFFREZ OU OFFREZ-VOUS**  
LE JOYEUX ET GOULEYANT ALBUM DE **KRISTOF**

*"Trop de dessins"*  
Bernard Pivot

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



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

*"Ma, c'est bon!"*  
Rocco Siffredi

*"J'ai faim"*  
Averell Dalton

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

**BAO 120**

- 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**



## LIVRAISON DE PANIER REPAS PRÊT À CUISINER

Recevez chaque semaine de délicieuses recettes  
sélectionnées par notre **Chef Fred** !

Au programme :  
Des produits frais & de saison  
Les ingrédients pour 1 à 4 personnes  
Des fiches recettes à suivre, en seulement 30'

20% offert sur votre première commande  
avec le code promo BAO2 - Valable jusqu'au 31/12/2022



Des produits de saison



Et labellisés



En direct de chez le producteur

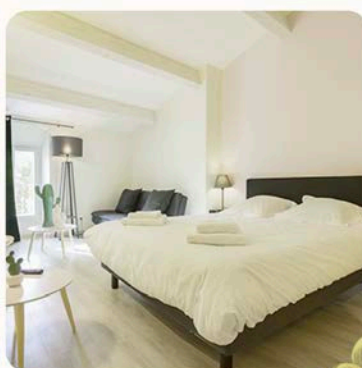
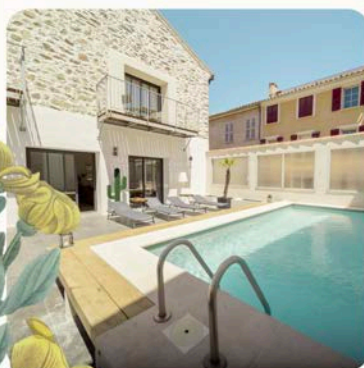


Tout en préservant la nature

[www.fredbox.fr](http://www.fredbox.fr)

# UNE HISTOIRE DE FAMILLE & HÔTEL-RESTAURANT DES MAURES

Collobrières



Au plein cœur du Massif des Maures, nos deux établissements sont idéalement placés pour profiter du charme de Collobrières ainsi que de nos 150km de sentiers balisés.

## NOUS CONTACTER

04 94 48 07 10  
[contact@hoteldesmaures.fr](mailto:contact@hoteldesmaures.fr)

<https://hotellerie-des-maures.fr/>

10 Boulevard Lazare Carnot  
83610 COLLOBRIERES