

32^{ème} ANNÉE

Le Bouche à Oreille



Les bonnes tables, les mauvaises et celles à éviter



N°121 DÉCEMBRE - JANVIER - FÉVRIER 2023 Prix 6€ ISSN 1244156

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

G.B. SHAW



HÔTEL
GEORGE SAND ***
OUVERT
TOUTE L'ANNÉE

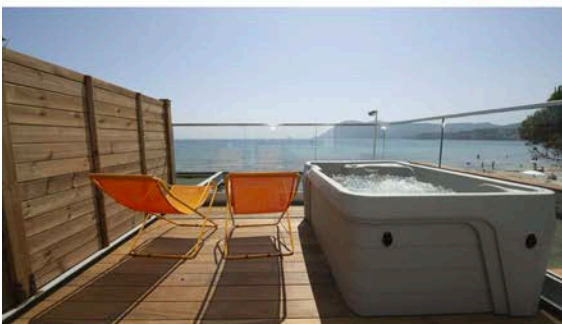
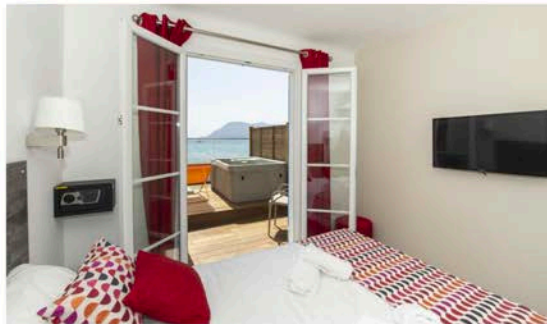


PLAGE
DES SABLETTES

164 AVENUE
GEORGES LAHAYES
83500 LA SEYNE
SUR MER

**16 CHAMBRES VUE
MER**

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



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

04.94.94.87.87



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
NT	Nouveau Texte

Le Bouche à Oreille

PLATON ÉDITIONS

Immeuble Monburo 837 bis allée de Paris
83500 La Seyne-sur-Mer

RCS Toulon B490.295.615

Tél.06.12.73.29.90

redaction@le-bouche-a-oreille.com

www.le-bouche-a-oreille.com

BULLETIN D'ABONNEMENT page 98

FONDATEUR Paul Bianco 

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Olivier Gros

COBAYE ASSISTANT Mauricette

COMMUNITY MANAGER
www.declixonpro.com

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

IMPRESSION ROTIMPRES
Dépôt légal à parution

déclixonpro
community management

**VOTRE AGENCE DE
COMMUNITY MANAGER
PROFESSIONNELLE**

SCANNEZ



COURRIER DE RESTAURATEURS

Ce trimestre, l'éditorial laisse la parole à des restaurateurs testés et épinglés par nos services qui à la suite, nous ont contactés par mail. Ils sont (très) nombreux alors juste quelques-uns, un échantillon. Leur point commun: ne pas remettre en cause notre mission anonyme et le regard que nous portons sur leur travail, même si le constat ne leur fait pas plaisir. Au contraire de nos détracteurs de la gamelle aigris qui voient en notre guide informatif un "torchon qui parasite leur profession". Profession simplement dévastée par leur propre médiocrité: ils cultivent le plus souvent avec assiduité le copinage avec les guides et les blogueurs pour faire leurs petites affaires entre amis au détriment du consommateur.

Olivier Gros

*Bonjour, serait-il possible d'être contacté afin que je puisse expliquer le mauvais départ de notre Établissement le restaurant xxxxx En effet nous avons eu un très mauvais départ avec beaucoup de soucis personnel, j'aimerais si possible pouvoir avoir votre aide et conseil afin de pouvoir relancé le restaurant sur de bonne base
Cordialement M.A.*

*Votre site ressort en troisième sur google est ne représente pas les effort dont à fais preuve la gérante depuis celui-ci, pensez vous pouvoir y faire quelque chose ?
Merci d'avance pour nous aider nous consommateurs à protéger les lieux comme celui-ci où l'on respecte le client*

Je ne comprends pas vraiment ce commentaire plein de noirceur, et demande donc que ce dernier revienne tester notre restaurant avec plaisir. Je remarque que le restaurant a été testé en période pendant laquelle Moi, Nxx.Rxx. directeur de ce restaurant était en arrêt maladie pour une période de 1 mois et demi, mon équipe a pendant cette période énormément souffert de cette absence et était constamment en sous effectif. Venant de reprendre mon travail, je tiens à ce que mon restaurant soit jugé à sa juste valeur.

Je suis le patron du restaurant XXX Je tenais tout d'abord à vous remercier pour vos notes. Cela dit je sais qu'il se fait des hamburgers de tous les côtés et des hamburgers de n'importe quoi mais vous auriez du goûter les nôtres tout est fait maison nous travaillons avec un boulanger qui nous fait le pain à hamburgers En fonction de l'humeur du chef. Si un jour vous repasser par notre petite adresse je serai heureux de vous faire goûter un de nos hamburgers qui sort vraiment de l'ordinaire . Mon associé le chef cuisinier à travailler avec ducasse et dans les plus grands restaurants de Monaco encore merci pour vos appréciations et si un jour vous passez par chez nous je serai heureux merci et bonne soirée

*Bonjour,
Nous sommes ravis que vous soyez venu chez nous car nous apprécions vraiment votre guide. Nous acceptons volontiers vos remarques et critiques car elles sont formatrices et nous permettent d'évoluer. Depuis votre passage (estimation faite par rapport à vos choix de plats), nous avons changé de personnel en salle et le « patron cuisinier » que vous connaissez et que vous aviez déjà testé au XXX est retourné en cuisine ... Effectivement il y avait quelques dérapages sur certaines cuissons.
Au plaisir de vous lire*

Bonjour,

Nous avons lu avec beaucoup d'intérêt votre critique (honnête) concernant notre établissement et nous vous remercions pour votre passage.

Nous nous efforçons d'améliorer sans cesse notre prestation, et nous tenons compte des avis de nos clients. D'ailleurs "Monica" aura désormais des dents....!

Nous sommes évidemment navrés que votre "involtini" n'était pas assez cuit. Nous avons aussi modifié notre sauce au marsala dans le sens de votre remarque.

Notre objectif est dans ces temps de crise de proposer à nos clients des plats francs et sincères d'inspiration italienne, élaborés dans notre cuisine. Nous rejetons toute idée de plats industriels

Cordialement,

L'équipe XXX

Bonjour,

Je suis le patron du restaurant XXX a XXX.

Je viens de lire votre critique, je tenais a apporter des précisions sur votre déclaration. Tout d abord, la personne qui vous a servis lors de votre passage n étais pas le patron, nous avons eu des gros soucis de comportement avec ce serveur, nous avons dut nous en séparer pour les raisons que vous avez évoqué.

N hésitez pas a retester notre établissement, vous vous rendrez compte par vous même d un changement radical.

Cordialement.

Bonsoir ,je me présente , je suis le jeune propriétaire de XXX. étant moi meme un lecteur du bouche a oreille j ai été très déçu de vos commentaires , non pas de vos constat que je ne remet pas en cause loin de la, mais de nos propres points faible . étant installé seulement depuis le moi de juillet et souhaitant faire une restauration de qualité avec des produits de qualité , nous tenon compte de tous les avis bons et mauvais . nous avons donc maintenant au restaurant des curre dents individuel , un siège bébé , et cote cuisine nous faisons plus attention a nos cuisson .pour permettre a nos client de passer un bon moment. au vu de la jeunesse de notre restaurant et équipe , je vous invite , si vous en aviez l ' envie et la possibilité a revenir nous voir pour je l espère au vu de notre travail au quotidien vous amenez a mieux nous juger . bonne continuation merci

vous etes venu dans mon restaurant de la Ciotat. C'est vrai, ce n'est pas bon. Nous sommes un simple restaurant de plage et que nous utilisons de bons ou de mauvais produits ne changent rien et nous gagnons plus d'argent avec les mauvais pour payer notre loyer et notre personnel.



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 épuisante urbanité. Ça explique que l'adresse de Marlène Gazon et Stéphane Franco attise les désirs d'escapade gourmande à moins d'une heure d'Aix-en-Provence. On le comprend encore mieux après y avoir trempé les crochets, ce que je fis avec délectation et sans retenue, je m'en vais vous narrer le moment venu. Mais d'abord: les deux trentenaires aux regards droits ont fui la facilité d'un destin tout tracé dans le métier après s'y être ardemment frotté pour d'autres. Pas de détail, j'ai pas le temps et vous non plus. Vous leur 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 boudier! 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; onglet de veau sauce aux cèpes, panisses marseillais; 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 cui-

sine 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'épuisante 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'a-git 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 dégouillent 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 impec' en bouche, fraîcheur acidulée titillée par les baies roses. 15/20 et 8€. J'hésite longuement: "ravigoles 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 péteées 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 caresse. 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 marmite. 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 apaiser le bobo en goguette pour qu'il dégage les pépètes. État 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. Terrasses. En saison ouvert du mercredi midi au samedi 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 Chauz
04130 VOLX
Tél.06.06.86.04.83



AUBAGNE

RESTAURANT O' MILIEU NT ΨΨΨ

Non? Hébé si. J'ai retrouvé Mickael Guénon, patron-cuisinier qui fit les belles heures à Rousset (13) à "Déjeunez sous l'arbre" du côté de la Sainte-Victoire. Avec Mauricette nous nous y régaliâmes quelquefois, et vous aussi vous vous y régaliâtes. Le voici désormais face au Douard bien connu des randonneurs. Sur une esplanade où les restaurations ne manquent pas: visez bien! Mickael Guénon a gardé son catalogue de recettes et le savoir-faire qui va avec. Ce cuisinier quadra formé classique a sillonné le pays pour apprendre avant de savoir, puis plante le piolet à l'étoilé Chalet Mounier aux Deux-Alpes pendant 10 ans, avant Rousset. Autant vous dire que point de vue gamelle, son style nous exonère des cuisses de mouches au jus de protozoaire et en plus, les assiettes sont belles, mêmes dressages d'assiettes que dans son restaurant précédent. Oui m'sieur-dame: même ici avec des tarifs mieux que doux adaptés au contexte! Moins de tissus sur les tables, esprit bistrot animé, service féminin complice et restaurant bondé ce midi! Bref! Mauricette fonce direct sur "le grillé". Hein? Oui: le sobriquet de "bavette Black Angus sauce aux poivres fumés". Un grand chef, c'est le coup de patte, les cuissons justes, la délicatesse à l'ouvrage, le sens du détail parfois invisible mais nécessaire. Grenailles dorées, légumes du moment, sauce qu'on essore avec le pain. 15/20 et 18€. La formule à 17,50€. Avec le plat du jour "tataki de thon à la coriandre, basmati façon riz cantonnais". A 13,50€ "le jour" ne vous attendez pas à du thon rouge. Il est toutefois bien traité, appétissant, adroitement snacké. Là où vous entendez la douce musique, c'est aussi avec la garniture. Le "riz basmati façon cantonnais" de Mickael Guénon est un bonheur sans nom! Ce chef aime jouer avec les saveurs d'Asie, on en profite. 15/20. Dessert au choix dans la formule, dont "la tatin". Vous auriez vu les gros yeux de la serveuse vexée quand j'ai demandé "elle est faite ici?" J'ai pris la foudre sur la tonsure! Quelle tatin les copains! Pomme confite lentement au four, pâte faite ici (aussi), le caramel au beurre salé fait sa rumba. 15/20. 17,50€ la formule: un miracle. Service rodé à la clientèle pressé aux horaires serrés, ce qui n'exclut pas l'amabilité et une

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



convivialité de chaque instant. Oui, c'est ça: comme au restaurant! Défense de rire! Cuisine maison nécessairement inventive pour cause de tarifs serrés, un chef obligé de tricoter de la penseuse pour vous mitonner au quotidien des idées nickel-chrome. Ça fait la différence entre dealer de tout-prêt des catalogues de bouffe industrielle et une équipe de vrais cuisiniers qui commence tôt le matin, vérifiez la lumière allumée en passant devant si vous en avez l'occasion. Ouvert depuis le 1er juillet 2022 et bien parti pour faire fureur!

Chef: Mickael Guénon

Pâtissier: John Leduc

Spécialités: cuisine maison. Carte sur 3 mois. Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café Malongo 1,9€ 15/20. Toilettes 15/20. Plat du jour 13,50€ et formule midi 17,50€. Carte 12€ à 18€. Suggestions. Terrasse sans véhicule. Ouvert le midi du lundi au vendredi.

Possibilité de réservation dès 15 personnes soir et week-end. Privatisation possible (groupes): se renseigner.

248 avenue des Paluds

Centre de Vie Agora

13400 AUBAGNE

Tél.07.67.56.48.22

CARNOUX-EN-PROVENCE

L'ARDOISE DE TONY

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), éplucher 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 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 douées 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 ouic-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!

SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX!



GUIDE LE BOUCHE A OREILLE 

CHERS LECTEURS ET LECTRICES

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

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

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

La rédaction

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 possible (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

beaucoup communiquer sur les réseaux sociaux. On préférerait qu'elle se concentre sur son métier de restaurateur, elle en a visiblement les moyens puisque un cuisinier sait faire les milanaises.

Chef: je sais pas

Spécialités: un tas!

Accueil 7/20. Service 10/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 11/20. Pain 14/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Plat du jour 12,5€. Carte de tapas, pizzas, burgers, salades, pâtes, viandes, sushi... A emporter et livraison. Terrasse.

10 boulevard du Maréchal Juin

13470 CARNOUX

Tél.04.42.32.39.86 et 06.52.82.02.09

LE MARÉCHAL

NT A REVOIR A EMPORTER

De l'extérieur, rien ne donne envie de s'y asseoir pour casser une graine. Ça peut expliquer que la terrasse du restaurant mitoyen soit bien garnie d'attablés, elle. Faut dire que la clientèle y traîne la sandale comme au bar, sets en papier en terrasse et intérieur délaissé pendant la saison d'été avec les chaises empilées, les tables repliées, les sacs des courses au sol... Je suis donc le seul à y être installé avant d'être pris en main par un serveur amateur qui me donne la carte, comme un copain du patron qui rend service. Visiblement, le service n'est pas le seul à être approximatif: celui qui rédige la carte aussi! Une carte faite pour se lever et fuir, loin si possible. Une contre-pub parfaite! Nuggets, mozza stick, bouchées camembert bref: du congelé "tapassable" comme dit Mauricette! Aussi des sushis, 4 salades de 13€ à 15€, 3 viandes, 2 pâtes, des burgers, des pizzas. Vas-y coco: fais-toi plaisir! Devant le choix vertigineux de ce mélange des genres, je me dis que le plat du jour à 12,5€ sera le meilleur reflet. Chuis malin, vous pensez bien. Sauf que "ya pas de plat du jour ce jour". Bon. Sans illusion je me grimpe "escalope milanaise". Autant vous dire que c'est sans illusion ni états d'âme que je m'apprêtais à dégainer les zéros. Mes petits canards, m'arrive une véritable milanaise comme on en observe rarement. Belle tranche de veau panée ici, poêlée au beurre moussoux, frites fraîches admirables de très belle tenue un peu idiotement aspergées d'herbes de Provence (à dégager). Quartier de citron pour arroser, salade verte fraîche (pas du sachet) délicatement assaisonnée. Si j'm'attendais... un joli plaisir à 14,5/20 et 18€. Alors que les escrocs de la gamelle vous refilent des milanaises-foutaises épaisses comme du papier à musique décongelées à la friteuse pour 22€. Bref! Chapeau le cuisinier! Je n'ai pas poussé au dessert, préférant rester sur une belle impression. Autant dire que le concept global est à revoir, sauf la milanaise très recommandable. On se fera un plaisir à revenir y tremper les ballerines après recentrage éventuel de la direction récente (2021) qui semble

ESCAL' CRÊPE

NT 

A force de m'empaler la désillusion dans des crêperies tristes comme un jour sans pain et dont je narre dans ces pages la médiocrité blasée, parfois de gentils lecteurs me conseillent des lieux où je ne serais pas déçu. Comme ici. Alors tu fais plein de kilomètres en te frottant les mains et en t'échauffant l'andouille de Guéméné pour tomber sur un lieu commun. Je veux dire un polyvalent de l'alimentaire qui annonce en gros au frontispice de son établissement une proposition snackeuse "salade-grill-burger" en sus de la crêpe. J'ai rien contre, faut de tout pour faire un monde, y compris du restaurateur qui ratisse large en faisant tout pour plaire au plus grand nombre. Le problème de la discipline en polyvalence assumée, c'est qu'on tombe systématiquement dans le moyen dans le meilleur des cas. Ça n'a pas loupé avec ma "galette complète" à 11,90€ qui met longtemps à venir: 20 minutes. Vrai qu'il y a du monde, et que contrairement à ce que pense le commun des mortels un burger n'est pas si simple à sortir, que les salades ne se font pas toutes seules, qu'un seul appareil à faire les crêpes est disponible... et que le patron-cuisinier est seul aux fourneaux! Bref! La "complète", un classique que j'esquive rarement. Un des 4 coins de la galette déborde largement de l'assiette et essuie la table quand la serveuse me livre. Emmental fondu mais froid en caoutchouc, jambon blanc très convenable (rare), œuf au milieu avec jaune explosé trop cuit. Pâte de sarrasin coupée au froment: lourde et épaisse. Sur le côté, salade en sachet avec des feuilles fatiguées, grains de maïs, carotte râpée. 11/20 et 11,90€. Une vingtaine de "salées" dont des roulés et au froment. Et une huitaine de sucrée mais pas l'ombre d'une beurre salé/sucre pour finir le parcours. Je m'arrête donc là, après avoir siroté mon verre de 12,5cl de Val de Rance bio à 3€, ça fait pas bézef et un peu chérot pour se désaltérer le couloir à liquide. A manger à la carte également au cas où mon propos vous donne envie: 4 salades de 13,90€ à 15,90€, des burgers de 13,90€ à 16,90€, 3 viandes, pavé de

saumon et fish and chips. Mais ne vous attendez pas à une véritable crêperie bretonne avec des marins au repos qui tanguent en chantant au comptoir tandis que d'autres embarquent sur les chaluts à pied d'œuvre.

Chef: le patron

Spécialités: plein qui vont vite

Accueil 12/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 12/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Carte. Enfant 12,90€. Terrasse. Parking. Fermé dimanche.

52 avenue de Cassis

13470 CARNOUX-EN-PROVENCE

Tél.07.87.91.64.90

CARRO (MARTIGUES)

CHEZ FRANCINE

ΨΨΨ1/2 A EMPORTER

Midi d'hiver! Plein comme un œuf, le restaurant des 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 finauds 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 frotter 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 chouardes qui vous font dégringoler du saladier: fricassée 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 rôti; filet de chapon, courge rôtie au miel; pavé de lotte rôtie, velouté de courge et butternut rôti 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, figolée 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'entrain, 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

Pizzaïolo: Hervé Sterba

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

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

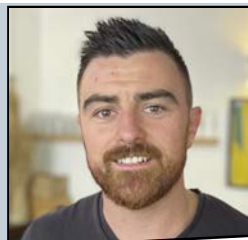
Tél.04.42.80.79.46

LA CIOTAT

LE JARDIN DE LOLA

ΨΨΨ1/2 A EMPORTER

Façade de maison certes peu charmeuse, aucun tapé-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



FLORENT BACHELOT
BRASSERIE DE LA FONTAINE
83 LE REVEST-LES-EAUX



MICHELLE GRONDIN
LES ÉPICURIEUSES
83 LE CASTELLET



KÉVIN LABOUS
L'HERMINE RESTAURANT
83 OLLIOULES



FANO CALCAVECCHIA
CHEZ DULCE ET FANO
84 LAURIS



DULCE CALCAVECCHIA
CHEZ DULCE ET FANO
84 LAURIS



ANAÏS TARRADAS
CHEZ NANA
13 MARSEILLE



THIERRY LOCATI
RESTAURANT DES MAURES
83 COLLOBRIERES



KELLY WALTER
LE CAFÉ CASTILLON
13 LE PARADOU



FRÉDÉRIC CASSABEL
GEORGE SAND
83 LA SEYNE-SUR-MER



RICHARD AUBRY
MORDU !
83 DRAGUIGNAN



HÉLÈNE RACINE
LA CABANE
83 HYÈRES



JIMMY PARMENTIER
LA REMISE
83 BESSE-SUR-ISSOLE

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 autotâtres 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€ Alteco 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

RESTAURANT ROSE THÉ NT ΨΨ

Les intentions de tirer le niveau de la restauration vers le haut sont parfaitement lisibles, l'exigence fait du bien dans une profession où le moyen est une calamité. En même temps faire de tels investisse-

ments avec designers et décorateurs n'est pas à la portée du premier porte-monnaie venu. Oui, investisseurs est le mot magique faiseur de miracles. En tous cas une réussite: c'est très beau! Pour la gamelle, 5 entrées de 17€ (tomates, féta, figues, cebettes, sorbet basilic) à 21€ (couteaux, palourdes et moules en marinère, légumes pickles). Une huitaine de plats dont deux "à partager": côte de bœuf à 90€ et épaule d'agneau confite à 70€. Le reste de 23€ à 28€ pour un poulpe original: grillé, chèvre, pistaches et crème au gin! Et des tapas pour le soir Mathias, de 18€ à 26€ Aldo. Bon. À lire entre les lignes des énoncés de plats, l'originalité est de mise et s'accroche aux idées à la mode du moment conjuguées au contexte balnéaire. Aussi un menu du midi en semaine vendu 32€ décliné en formule 28€. Sans alternative de possibilités. Il s'agit de tarifs très au dessus de la moyenne à La Ciotat. Le meilleur moyen de vérifier la valeur de ce menu (la valeur n'est pas le prix) était de me l'enquiller dans l'accordéon. Entrée "sashimi de sériole, miso et soja". Formidable idée de suggestion pour ce pélagique cru, non découpé selon les préceptes du genre mais qu'importe, je ne boude pas mon plaisir. Laquage au soja salé et point de vue déco, graines de sésame, herbes, germes, fleurs et tout le tintouin cosmétique un peu fatigant qui perturbent le fond de jeu. 15/20. La tonicité est en berne pour le "tartare de bœuf à la crème de truffe, pomme de terre grenaille". Tu peux prendre la meilleure viande de bœuf du monde, la noyer sous du gras huileux, truffé ou non, c'est du pataud impérial comme dit mon voisin de palier vietnamien. Pour tenter de faire passer le truc, pas de sésame mais des câpres et toujours des herbes, des germes, des fleurs et gnagnagna. Qui ne suffisent pas à énerver l'idée qui manque de tonus. Patates grenailles servie à part et probablement réchauffées. 12/20. Attitude remarquable des dames de l'accueil et du service vraiment aimables, elles papotent avec la clientèle un peu lasse qui se morfond en terrasse dans un rythme pré-automnal qui prend son temps. Juste le cas du monsieur qui ne dit pas bonjour en passant devant votre table, ne regarde personne, passe parfois derrière le bar sans rien dire, posture d'affairé tête dans le guidon qui l'exonère probablement de prodiguer des amabilités commerciales. Quant au cuisinier, il tient la route même si je pense que l'abondance de fleurs comme d'autres végétaux nuit à son message. Végétaux suffisamment nombreux dans le décorum de la salle. Sinon, peut-être le plus bel emplacement de La Ciotat.

Chef: Stanislas Clavier

Spécialités: des fleurs et des germes

Accueil 14/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café Henri Blanc 2,4€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule 28€ et menu 32€ midi semaine.

Carte. Terrasse. Hôtel. Fermeture

se renseigner.

247 boulevard Beaurivage

13600 LA CIOTAT

Tél. 04.42.62.62.00

LES PIAPIA

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 régalaît la cafetière quand il cuisinait à L'Oustaou 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, gaffe 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 dorade 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 frérots engagés comme le reste du personnel, adorable. Bonne esprit et bonne cuisine: les deux font la paire de Piapia mes loulous! A table!

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

LE KASHMIR

NT

Ψ1/2

Celui-ci est installé dans la rue Gueymard depuis un bon moment, un "indien" changeant de nom (ex-Maharaja) et de propriétaire régulièrement. La cuisine indo-pakistanaise du restaurant souffre d'être comparée, elle est parfois délicate quand elle ne se cantonne pas le plus généralement à une cuisine occidentalisée, identique à chaque fois dans chaque lieu. Le four tandoor et le saucier font donc la différence entre le banal et le raffiné. Bref! Le cadre d'ici ne déroge pas aux standards du genre: chaises sculptées en bois lourd, nappages rouges recouverts de papier gaufré blanc, verres arkoroc. Le serveur s'en tient au minimum syndical dans ses attributions d'accueil et de porte-assiettes. C'est pas la foule qui nuit à son entrain vu que seules 3 tables mangent ce midi. Je vous exonère de la liste des plats, ce sont les mêmes partout. Le menu 20,50€ avec mon entrée "chicken tandoori" amenée sur sa plaque brûlante avec lit d'oignons, ça fume! Une belle cuisse de poulet mariné et grillée au feu de bois. Parait-il. Pas le gout spécifique de la marinade, ni du feu de bois. Juste de la peinture orange et cuit. 12/20. Mon plat est un curry d'agneau appelé "rogan josh" dans la langue de Satish Kumar. Beaucoup de sauce, agneau en petits bouts marron mais pour une fois, sa chair est tendre. Riz basmati simple. 14/20. La cuisson du pain nan est sérieuse, mais son diamètre est un peu ridicule, celui d'une dinette. Comme si la direction voulait qu'on en commande un second. Enfin bon. Choix de dessert pauvre, deux boules de glaces pour finir, dont celle au chocolat avec des paillettes d'eau de décongélation évidente. 11/20. Très bon point, rare et surprenant: le choix des vins! Minuty et Peirecedes, Bandol L'Olivette et quelques autres! Ils ne sont pas nombreux du genre à avoir un tel choix en rayon. Ah tiens? Le serveur sourit quand je tape mon code de CB, au moment de payer. Note manuelle avec TVA extraite calculée à la louche. Bref! Intérêt majeur de la boutique: offrir une alternative à deux pas du port aux pizzas, dorades d'élevage grillées et entrecôte-frites.

Spécialités: indo-pakistanaïses

Accueil 12/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain nan 13/20. Café pas pris. Toilettes (marches) 14,5/20. Menus midi semaine 8,5€, 10€ et 15€. Menus 17,5€, 20,5€, 22€ et 49€. Enfant 10€. Carte. Deux salles. Terrasse rue.

3 et 5 rue Gueymard
13600 LA CIOTAT
Tél.09.81.79.50.50

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 minois 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 prédécoupée, 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 de 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 tournedos. Ouvert en juillet 2020! On profite d'autant qu'elle est sympa comme tout cette jeunesse!

Chef: Jordan Moreno Ros

Second: Léa Manzon

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

COUDOUX

LE COMPTOIR DE L'ÉOUVÉ

ΨΨΨ

On garde les bouches 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 moulé comme les autres: "carpaccio de langoustines, tartare de nectarine au citron vert et miel, vinaigrette

CÔTÉ CUISINE
RESTAURANT

COMMENT ÇA VOUS NE SERVEZ PLUS APRÈS 14H ??!

AH BIN VOUS N'AVEZ PAS BESOIN DE CLIENTS, VOUS !!

VOUS AVEZ BIEN PROFITÉ DES AIDES DE L'ÉTAT !!

RASSUREZ-VOUS!

AIMABLES COMME VOUS L'ÊTES...

...MÊME À 12H JE NE VOUS AURAIS PAS SERVI !!

@na_dessinateur



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 Causses" 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 impeccable. 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

Vateo 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

ÉGUILLES

FAVOUILLE

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'aixoïse Thibaud Lacour ont un sens aigu des priorités, ne mettent pas la charrie 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 fumeuse 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, rata-touille 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, figole 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 poule frais est rarissime, un produit à la mode: "poupe 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 naïf, assiette faites pour manger, pas pour sucer des moucherons! 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 "se-cond 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

SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX!



GUIDE LE BOUCHE A OREILLE 

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 grimait encore. C'est vous dire.

Chef: Fanny Aimerito

Second: Émilie Bellouze

Spécialités: ardoise suivant le marché

Accueil 15,5/20. 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

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 a du jar-

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 huhuhu) 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 pompette. 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



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 mironton 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'Élysée 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 19,5€: 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 boulinés 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 pacsé 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 sau-cier 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 12,5€/16€. Menu 19,5€ 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

GÉMENOS

LA PETITE CAVE
DI SAN GIOVANNI

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 fins 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 Poghossian 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": tataki 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 "semi-freddo", 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 Poghossian

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

copieuse. Elle est dure de la mache, non lubrifiée de matière grasse et encore moins de beurre moussoux. Elle ne donne pas envie, se fige dans un strict minimum syndical. Tout juste dans la moyenne de la chose. J'évite les frites proposées pour une purée maison: elle plombe le plat. Proprement cerclée et tiède et sans gras non plus (encore) elle date d'hier. Un peu d'huile jetée dessus pour masquer la mascarade mais pas trop non plus, ça coûte cher. Pour la manger et comme elle est tassée, je fais des tranchettes du bloc de purée comme du pâté: j'ai tout laissé! Un peu de salade avec des bricoles agréables, sauf le balsamique qui fait office de sauce. Pénible, pas fini non plus. Bref! 11/20 et 23€ quand même. Comme dit l'autre "c'est un peu peu". Les desserts sont vendus 6€, mais jamais je ne saurais si ça les vaut vu que je passe direct au café Folliet qui lui, vaut les 1,8€ demandés. Vous avez remarqué que désormais, quand un café est facturé moins de 2€, on le trouve "pas cher", on pense faire une affaire? Comme le gasoil sous les 2€, voyez? Pareil. Bref! La patronne sort de sa cuisine en grande prêtresse des lieux et encaisse à la caisse. Pas peu fière de son œuvre culinaire, elle me glisse dans un grand sourire de vendeur de photocopieurs des années 80 être italienne et de posséder un tas d'autres restaurants. Tant mieux pour elle.

Chef: la dame à la caisse

Spécialités: provençales et napolitaines (parait-il)

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

prix 11/20. Cadre 15/20. Pain individuel

14/20. Café Folliet 1,8€ 15/20. Toilettes

15,5/20. Formule 16,90€ et menu 19,90€.

Carte. Suggestions. Terrasse. Ouvert midi semaine.

250 chemin du Château de Jouques

13420 GÉMENOS

Tél.09.70.66.76.58

O' 250

NT

Ψ

Tiens donc? J'allais planter mes crocs ailleurs que je vois cette adresse (encore) rebaptisée! La valse n'arrête pas! Les nouveaux seraient dans les murs depuis début septembre 2022. L'accueil du binôme de serveuses est formidable, volontaire et métaphoriquement bras ouverts. Terrasse bien garnie de clients, les bureaux alentours n'attendaient que ça sinon c'est Buffalo Grill obligados (juste derrière) pour ceux qui viennent à pieds. Bref! Prestation calibrée pour les midis de semaine avec une formule 16,90€ et un menu à 19,90€. Avec des pennes à la napolitaine comme plat du jour. Le set de table en papier vous informe "spécialités provençales et napolitaines". Rien lu de provençal à boulotter. Et le plat du jour est la seule idée italienne de la carte! Pour le reste: andouillette/purée 19,90€, bavette sauce échalote/frites 20,90€, filet de bar à la plancha 20,90€, hamburger même pas italien 16€ et quand même, une "escalope milanaise XL 330 grammes". Bon. Vous connaissez mon obsession pour cette spécialité si galvaudée au restaurant! Qui se résume parfois à des résidus de veau reconstitués en steak puis violemment décongelé avec sa croute de cornflakes direct dans la friteuse, une horreur. Celle-ci est infiniment plus amicale (c'est pas difficile non plus),

GIGNAC-LA-NERTHE

DOMAINE DE LA NERTHE

NT

0

J'étais content d'être ici, vous pouvez pas savoir! Dégoter une bonne table dans le coin n'est pas une sinécure et on m'avait sifflé aux oreilles le bon plan, plusieurs fois même. C'est le cas pour ce qui est du contexte environnemental, un parc bien entretenu avec un chemin qui mène à la bâtisse principale, une bastide bourgeoise qui fait hôtel avec dans l'axe de la porte d'entrée une piscine hollywoodienne. L'ancien domaine viticole possède un beau cachet. Comme il fait encore beau temps, le service est en extérieur sous d'immenses platanes: la meilleure climatisation qui soit. J'étais bien, doigts de pieds en éventail, même si la serveuse surchargée de boulot est un peu stressante, elle fait des kilomètres entre cuisine et table du client. Une marathonienne bien seule à œuvrer au service vu la trentaine d'attablés ce midi. Aucun tarif des eaux, ni

celui du café. Je sais déjà que je n'en prendrai pas. Carte avec 7 entrées de 10,50€ à 17€, 10 plats de 16€ à 25€, les desserts plus sages ne dépassent pas les 8€. Un "menu express" possible, précisément une formule à 23€. Un menu à 32,50€ clôture la proposition. A la carte pour 12€, j'en bavais par avance de plaisir: "tatin d'endives au bleu d'Auvergne". Le genre de recettes aux produits simples qui maîtrisée avec doigté régale. D'ailleurs tu regardes la photo de cette tatin sur Facebook, tu grimpes aux rideaux. Tu l'as sous le pif, tu te mets une gifle. M'arrive comme une mise en bouche, base pâte feuilletée carbonisée par le four, brûlée. Comment peut-on servir un truc pareil? Une simple tartelette et non une tatin, d'ailleurs. Des fibres d'endive sont touillées avec le fromage, ensemble un peu gras. Non indiqué dans l'intitulé, le cuisinier appose dessus une brunoise de poivrons crus totalement incongrue vu le registre septentrional de la recette. "Ouai mais ça met de la couleur". Oui je sais, mais on s'en fout. Mesclun du sachet en prime. On se croirait au mariage de ma sœur avec les assiettes du traiteur. 7/20. Plat tape à l'œil, bien présenté: "canard confit revisité, jus aux agrumes". Cerclage de viande d'un canard émietté non retravaillé, juste avec du gras ajouté. Pas bon et un peu rance, j'ai presque tout laissé sur le bord de la route. Le reste est mieux: légumes frais dont quelques bouts de carottes poêlées et une asperge verte du Pérou, c'est la mode. Le jus n'a pas tellement le gout d'agrumes, plutôt de fond de veau en poudre. Le très bon, c'est la purée de pomme de terre moulignée beurrée, un délice qui sauve un peu le plat. 19€ pour un 12/20 de justesse grâce à la purée. Le patron est bien à son affaire, va de table en table faire causer. Grosse déception, cuisine approximative bien trop chère pour ce qu'elle est, qui essaye de vous en mettre plein les yeux alors qu'elle manque de fond de jeu. La cuisine proposée et la philosophie de travail devront s'ajuster au niveau des ambitions et du lieu. Qui mérite d'être connu. Quel bel endroit! Et quelle déception!

Chef: allez savoir!

Spécialités: le lieu

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

prix 11/20. Cadre 17/20. Pain 14/20. Café

pas pris. Toilettes 15/20. Environnement

17/20. Menu 23€ et 32,50€. Carte. Enfant 12€.

Terrasse. Jardin. Parking. Hôtel.

1105 avenue François Mitterrand

13180 GIGNAC-LA-NERTHE

Tél.06.52.76.42.96

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

ISTRES

KAIJU RESTAURANT

NT

Ψ

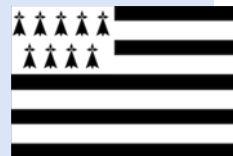
A EMPORTER

Avant ici ça s'appelait Kim Wok. Place laissée à une autre grande surface à bouffe asiatique annoncée comme japonaise dans une zone commerciale comme il en existe tant. Il faut reconnaître que celle-ci cherche à se démarquer du commun en nous épargnant de l'exercice "self à volonté". Dès porte poussée, un boucan de Fuji-Yama du diable vous agresse les esgourdes, un tas d'attablés parlent fort, l'effet-cocktail joue en plein: on dépasse les 90 décibels permanents sur mon compteur de poche. Assommant. A gauche, le tiroir-caisse, au milieu la visuelle fabrication des sushis, derrière au fond de la salle les cuisines. Grand espace adroitement dédié aux mangas sous toutes ses formes, je vous jure que c'est quelque chose. Si vous aimez ça, faudra venir, comme un musée. Reste du décorum inspiré du Japon de situation, luminaires et fleurs en plastique. Bref! La proposition alimentaire déroge positivement au monopole du strict sushi: tempuras, croquettes, soupes, omelettes, nouilles... Choix compliqué, les propositions sont nombreuses, faudrait s'enfiler par fainéantise le menu midi à 17,50€ qui épargne d'un exercice de réflexion. A lire je note une obsession des labels: ABBio, hallal, label rouge et même un curieux logo vert jamais vu ailleurs. Enfin bon. Dans un boucan affolant, la serveuse me demande si vous avez choisi. Oui mam'zelle. Dans le cadre de mes attributions, le jeu est d'opter pour du représentatif afin de mesurer fraîcheur et doigté. Pas de méprise, ce n'est pas ce que je lui ai dit, elle aurait peut-être mal interprété. Bref! 15,5€ pour "shirashi 10 tranches + riz" dans sa version mix de sashimis avec 3 saumons, 3 thons, 2 crevettes et 2 daurades: tranches de poisson frais étonnamment estampillés "label rouge" alors que le thon frais (décongelé ou non) n'existe pas en Label Rouge, sauf pour certaines conserves! Enfin bon. Sans doute autant gênée que moi par le boucan, la serveuse m'amène... de simples "sashimis" sans riz ni crevettes: elle a mal compris ma demande. Les portions de poisson sont vraiment épaisses, généreuses: saumon et daurade agréables, thon un peu flottoux comme trop souvent. Le riz demandé en supplément (2€) est joliment vinaigré mais trop sucré, on dirait un riz de dessert. 13/20. Pour voir, la "soupe Miso" réchauffée fait son boulot de lavage, pas la meilleure ingurgitée, surtout pour 4,5€: 12/20. Café vendu 2,3€, cher dans un tel lieu même s'il s'agit de café Illy. Faut aller payer à la caisse où c'est tout juste si le postier vous regarde derrière sa vitre. Le jeune type vous fait bien sentir que vous êtes gonflant à demander une carte de visite, on vous dit que ya pas de carte de visite. "Allez sur Internet" qu'il me dit en me sous-entendant que maintenant, faudrait voir à dégager le tatami. Ça ne donne pas envie de revenir dépenser ses yens.

Spécialités: manga et boucan

KRAMPOUEZH PE GALETEZEN ? *

**Galette ou crêpe? Ces deux tables respectent les immuables recettes et leurs clients. La moindre des choses quand au frontispice de son établissement on affiche l'Hermine, emblème de la Bretagne.*



Le breton Kévin Labous taquine la gamelle, bistrot comme gastro, fait les poches des anciens, en bave à se palucher des tonnes de tourteaux à décortiquer mais sait où il veut aller. Ça sera donc Ollioules en 2022, avec Solène. On a de la chance. Objectif: l'art fin de la galette...



L'HERMINE RESTAURANT
Solène Gautier et Kévin Labous
8 rue Edouard Branly (derrière la mairie)
83190 OLLIOULES
Tél.09.52.31.13.25 et 07.63.75.62.41

Lire page 71

Le couple fait le job avec droiture, contribue ainsi à la destinée d'un monde plus doux rien que pour nous dans son joli établissement d'étage au centre-village face à la Grande Bleue. Maison tenue de billig de maître par Sandrine Pérémé et Sébastien Roig depuis 2018.

CRÊPERIE L'HERMINE
Sandrine Pérémé et Sébastien Roig
20 rue Patron Ravello (vue mer)
83980 LE LAVANDOU
Tél. 04.98.07.77.59 et 07.69.56.51.36

Lire page 68



Accueil 11/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14,5/20. Pas de pain. Café Illy 2,3€ pas pris. Toilettes 14,5/20. Menu 17,5€ midi semaine. Enfant 9,9€. Carte.

Fermé lundi. Parking.

16 ronde des Florins
13800 ISTRES
Tél.04.15.45.97.56

LAMANON

BRASSERIE FERRERO

ΨΨ1/2 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 rappliquer 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 gazinière, 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'ananas frais, pas des tranches prédécoupées 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 libertin 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

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 des 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 informés: la dame au chapeau vert opte pour la "terrine 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'vous jure) et 14,5/20 (le foie gras). Ma "soupe du jour" sent joliment bon: potimarron, oignon, châtaigne et un titillement 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 sauce 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

LE HIPPIE CHIC CAFÉ

NT

ΨΨ_{1/2}

Une belle surprise du quartier de la Joliette née en 2019: elle sait parler aux sens, donne du sentiment en flirtant avec une nostalgie joyeuse qui ne renie pas le présent. Une cohérence globale, une rigueur dans la manipulation des curseurs, la direction a bien chopé l'air du temps en écoutant les attentes d'une clientèle choisie. Les hautes baies vitrées éclairent l'intérieur coloré et fleuri façon années 70, Jimmy Hendrix en sourdine dans les esgourdes, terrasse longue et large, 5 ou 6 personnes en cuisine, 3 ou 4 serveurs: personne ne chôme. J'ai tout vu Lulu vu que je casse ma croute au comptoir devant le passe vitré avec derrière, les cuisines. Où personne n'a le temps de rigoler. J'adore ça, observer: c'est probablement mon métier principal. 13h passé: la cheffe motive son équipe pendant le coup de feu, remet les pendules à l'heure, redéfinit les responsabilités avant de retourner montrer l'exemple à la gamelle. Le service s'évertue à

jouer les anti-stress, feinte la décontraction, ne rien laisser paraître, la pièce de théâtre, la représentation. Avec un nom de restaurant pareil, vaut mieux "la jouer cool" comme on ne dit plus. Bref! 19€ la formule du jour avec café, augmentée de suggestions. Et une carte dédiée au midi avec plus d'une vingtaine d'idées parfois rigolotes et originalement interprétées entre snacking foldingue et codes intégrés du tradi, de 13€ à 24€. Soulignons les gaufres de patates douces au guacamole, coriandre, œuf poché; poule au chimichurri; burrata panée, concassé de tomate; hippie milanaise de poulet gratinée tomates, entre autres. Toutes avec choix de garnitures, si j'ai bien compris. La fraîcheur météo aidant, j'opte pour le régressif "cordon bleu façon hippie poulet/pancetta/gorgonzola/pesto". C'est un peu long à sortir pour le midi (fait voir le monde) mais ça vaut le coup d'attendre. Un gros bol façon vaisselle à fleurs de mamie, une boule (de pétanque cong) panée de poulet restée souple après cuisson avec à cœur la pancetta grillée et du gorgonzola. On pourrait en rester là, on applaudirait déjà. Sauf qu'autour du cordon bleu, faudrait y aller à la cuillère avec le mélange crémeux de gorgonzola partiellement fondu, larmichette périphérique de pesto. J'ai tout bouloté et même saucé! Mais je n'ai pas pu finir la grassouillette purée de pomme de terre servie à part, elle mériterait d'être exonérée de pesto vu que point de vue huile dans la recette, ya déjà ce qu'il faut. Bref! Un 15/20 mérité d'autant que le dressage est bien pensé, contemporain et joueur, un côté tape-à-l'œil comme à Saint-Tropez quand on n'a pas les moyens d'aller à Saint-Barthélemy! Bref! C'est pas loin du MUCEM et une charmante lectrice du Bouche à Oreille m'a refilé le tuyau finaud! Qu'elle en soit remerciée!

Spécialités: original

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport
qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain
14,5/20. Café Henri Blanc 10/20. Toilettes
14,5/20. Formule 19€ midi semaine. Carte.
Terrasse. Ouvert 7j/7 sauf lundi soir.
Réservation conseillée.

2 quai de la Joliette
 13002 MARSEILLE
 Tél.04.91.44.65.85

CHEZ VINCENT

NT

1/2

On sait bien que prendre la suite d'une institution est un terrible exercice pour les repreneurs: on vous attend au tournant! Forcément, le vieux client compare et étale son pouvoir. Pas mon cas, jamais venu ici, je voulais juste savoir si la cuisine tenait la route: c'est non. En tout cas pas avec mon plat. Reprenons du début avec l'ardoise à l'entrée: basse côte de Black Angus USA 200g vendue 33€! Bing! Et à 26€ un magret de canard français un peu curieux vue la carence considérable de ce produit échappé de l'hé-

catombe sanitaire. Enfin bon. Dedans, murs bardés de clichés en noir et blanc narrant un passé glorieux avec un tas de vedettes passées ici. Une dizaine de pizzas de 13€ à 18€: possible qu'il s'agisse du meilleur plan alimentaire de la maison! Pour le reste, 4 entrées proposées en petit (9,5€) et en grand (14,5€ et 15,5€). Des pâtes, et des plats comme boconccine al fior di latte 22€, tartare de bœuf 21€, daube provençale 18€, tartare de saumon 18€... et mon "escalope milanaise". Salade verte fraîche (pas du sachet) avec une bonne huile d'olive polluée par une pluie de balsamique. Les frites sont faites ici, épluchées sur place, correctement travaillées même si l'irrégularité de la taille fait que certaines sont mieux cuites que d'autres. Le drame parfait, c'est la milanaise. Pas bonne. Une du genre référence 55114 du catalogue Carigel, 190 grammes et vendue par carton de 5kg en surgelé. Même pas retravaillée au beurre, désagréable surtout pour 18€. C'est d'un minant, vous n'imaginez pas. On entre dans une boutique de mémoire qui renifle l'esprit italo-provençal et on vous fourgue dans la contrebas une assiette fausse-note comme un coup de clairon dans les esgourdes. Je dépasse les 10/20 car les à côté "frites-salade" sont volontaires. 10,5/20 et 18€, donc. La dizaine de desserts démarrent à 7,5€ avec une tarte au citron meringuée, je ne prends pas le risque... au risque d'alourdir le bilan. Alors si l'idée vous tente d'aller respirer l'odeur du temps qui passe ou simplement de vérifier mes allégations, je vous refille un tuyau: la maison fait sa promotion par le site Groupon avec des remises de l'ordre de 30 ou 40%. Ce qui ne change rien à la qualité du contenu des assiettes mais peut l'expliquer. Et puis le café Henri Blanc à 2,3€ exagère, il est cher et sans la vue mer.

Spécialités: je sais pas

Accueil 14,5/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 15/20. Pain 12/20. Café Henri Blanc 2,3€ 13/20. Toilettes 14,5/20. Ardoise. Suggestions. Pizzas. Fermé dimanche.

2b avenue des Chartreux
13004 MARSEILLE
Tél.04.91.49.62.34

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 pizzaïolesques

et snackeux qui pullulent dans le quartier. Intérieur cosy sobrement féminisé, 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 Terraillon 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 siu-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

**TRAITEUR
A EMPORTER OU LIVRAISON
DE 20 A 100 PERSONNES**

BERTONI RESTAURANTΨΨ1/2 **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 rézosocios), la maison s'adapte. On le savait déjà, les compétences du sieur Bertoni ne bivouaque pas en exclusivité au rayon "sélection de bons flacons à prix mignon". Comme souvent ceux qui aiment manger, ce garçon a le sens de la cuisine et du bien fait qui ne se torture pas le chinois avec des épices à la noix et des mélanges idiots. De surcroît, en bon 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 goûtue 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 gout 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 maturées (ou pas). Dans la besace du couple Bertoni, en direct des Hautes-Alpes (chez eux): charcuteries et fromages. Adresse lèche-doigts planquée derrière la Préfecture, bistrot qui rameute le quartier et plus si affinités. Comme vous, peut-être. Mais si vous préférez les taules qui se la pètent pour vous faire voir, faudra changer de trottoir et de boulevard. On bade.

Chef: Sébastien Bertoni**Pâtisserie: Sonia Acerra**

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

Suggestions. Ardoise le soir. Groupe 28, et 50 en formule dinatoire. Patio ombragé au calme. Jeudi soir soirée à thème. Fermeture: se renseigner.

38 rue Sylvabelle
 13006 MARSEILLE
 Tél.04.91.57.14.10

L' ARGENTIN GRILLΨΨΨ **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, 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 condimenté, 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 phrases en disant "c'est curieux, ces frites ont le gout inhabituel de pomme de terre". Ce qui m'a bien fait rire les poils du dos. 22,50€... entrées comprises! Et 14,5/20. Et 15/20 comme l'an passé pour le miraculeux "rognon de veau" cuit entier. Au pic-feu, le patron à l'œil. Il fait comme pour lui, au quotidien, à chaque service. Purée

moulinée beurre/crème qui reste au chaud dans son caquelon métallique. Ben ouai. Un détail important. Comme beaucoup de détails dans le métier de restaurateur. 23€ le rognon ajusté de la cuisson... entrées comprises! Pour la bidoche, il s'agit peut-être de l'adresse la plus régulière et la plus sérieuse de la ville et autour. D'autant que le taulier n'en profite pas pour vous dégommer le rumsteck avec des tarifs à la mords-moi-le-magret. Et puis aussi, trouvez-moi un filet de bœuf de qualité à 35€ les 500 grammes! Pas la place pour vous décrire les mensurations de la cave à vins qui joue à l'international, mais vous ferez copain avec. Service impeccable de Krystel, présente sans stresser. On est "au restaurant", pas à Buffalo-Grill. Et puis pour le régime, les petits pois torréfiés au basilic et les haricots verts marinés à la Volvic, on verra ailleurs qu'ici, vous l'avez bien compris!

Cuisine: Antoine Prudent, Thoïry Assoumany

Spécialités: Viandes françaises. Entrecôte d'Argentine et filet de bœuf (au poids).

Rognons de veau. Magret entier. Pluma de cochon ibérique. Andouillette artisanale.

Brochettes de Black Angus. Carpaccio.

Cheeseburger Black Angus XXL.

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

Henri Blanc 2€ 12/20. Toilettes 15,5/20.

Fermé samedi midi et dimanche. Formules 15,40€/17,90€ et menu 19€ midi semaine.

Formules à la carte de 22€ à 38€. A emporter et livraison possible. Parking Cantini à 100m.

2 rue du Rouet

13006 MARSEILLE

Tél.04.91.78.95.65

LA BRASSERIE COMMUNALE NT ΨΨΨ

Cinq services par semaine uniquement le midi du mardi au samedi, faut bien viser. Avec Mauricette, on planque nos trognes à l'ombre de l'intérieur, délaissant la terrasse agitée du cours Julien et en plus mes coquins, on voit tout. Vu qu'on casse notre graine face aux cuisines et au comptoir. On aime bien ça, prendre le pouls dans le confort de notre anonymat, prendre le rythme, observer les relations entre le personnel, l'état d'esprit, bref: la musique d'un endroit. On mange quoi? Pas de menu ni de formule, mais 3 entrées de 6€ à 7€, 3 plats de 13€ à 16,5€ et 3 desserts à 6,5€. La carnaissière au chapeau vert se délecte du "tartare de veau au barbecue, jaune d'œuf confit, yaourt au poivre de Sichuan et chicharron". Pour arriver à l'extirper des ornières de la stricte cuisine classique, faut pas y aller de toque molle. Elle se surprend elle-même avec un 15/20 pour 7€, c'est cadeau. Mon entrée est un fromager "dôme de mousse de gorgonzola, brugnons confits et baies roses". On cherche le brugno. Il se planque au cœur du dôme. Savoureuse idée estivale, sacré boulot! 15/20 et 6€! On croit

rêver! Mauricette se lance dans une danse du ventre effrénée en même temps qu'elle sirote dans la "chak-chouka, compotée de tomates et poivrons, feta, coulis de poivrons, pain pita et houmous". Comme ça fait du monde dans l'intitulé, elle a droit à deux assiettes. Elle se régale: 15/20 et 13€! Pour plat, j'étais parti pour le "pavé de pagre et coquillages" mais on m'informe que non, ya plus. C'est quand même dingue qu'on ne prévienne pas le client de l'absence d'un plat avant qu'il ne fasse son choix! Enfin bon. Je braque donc sur "cœur de rumsteck, crème de Raifort, oignons brûlés, aubergine et concombre grillés". Aucun regret, un plaisir extra, comme une influence de cuisine italienne spontanée, de ces cuisines qui avec trois fois rien font des miracles. Je monte d'ailleurs à 15,5/20, ce qui n'est pas rien. Pour 16,50€. Soit le prix d'un mauvais steak-frites pas loin, y en a plein, j'ai les noms! Formidable petit repas. Ça ne nous regarde pas, mais quand même: vu le personnel à l'ouvrage, comment la boutique s'en tire t'elle économiquement? Réponse(s): soirées 7j/7 avec concerts, choix de bières et même qu'ici, c'est une brasserie! Offre tapas (de qualité) de 5€ à 7€ pour faire passer les liquides. Trois associés semblent tirer dans le même sens, pas simple. Sauf à avoir des convictions et des valeurs communes visées dans le ciboulot, comme avoir d'autres ambitions dans la vie que d'aller planquer la thune au Panama. Un esprit associatif positif, écoute, échange et partage. Et ce n'est pas une façade marketing pour alpaguer le chaland bobo romantique! Car l'intégralité du personnel salle ou cuisine sourit, même la plonge. Et puis le café à 1€, c'est cadeau. Bref! On profite de ce coup de frais marseillais!

Chef: Neil Mahtsry

Spécialités: rapport qualité prix

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

14,5/20. Toilettes 13/20. Carte du

moment+ardoise street food. Ouvert le midi

du mardi au samedi. Brasserie

fiesta-concerts tous les soirs avec carte

grignotage-tapas. Terrasse.

57 cours Julien

13006 MARSEILLE

Tél.06.67.56.66.68

RISTORANTE AMICI NT 00

Anciennement "Treize en Vue" où le sérieux Philippe Poette savait nous régaler. La toujours coquette boutique avec terrasse sur le côté (rue Delanglade) a viré côté Italie. Le serveur est pâle comme un garçon de café parisien et fait très bien son job, on ne peut pas tellement mieux. C'est la cuisine qui nous encrasse le moral. De l'Italie à la petite semaine, exclusivement dans le nom alors que cette cuisine nous enchante, nous Botte comme dit l'autre. A la carte: 4 antipasti de 15€ à 18€, 3 pâtes de 16€ à 24€, 5 plats de 23€ à 34€. 5 desserts à 8€ et un café gourmand à 14€!

LES GENS
N'ACCEPTENT JAMAIS
LEURS DÉFAUTS.

OUAIS !
MOI, JE LE FERAIS
SI J'EN AVAIS.



Rien que ça! Je n'annonce pas le détail des plats, ça me gonfle de laisser autant de place dans ses pages pour. Et puis le menu du jour ardoisé à 19€, décliné en formule à 16,80€. Entrée "tomates farcies à la mascarpone et basilic". Deux tomates crues rouge vif évidées sans gout et en caoutchouc: tomates de novembre. Dedans la crème de mascarpone brute avec du basilic, paraît-il. Du gras éteint. Lit de roquette pour faire joli. 8/20 pour faire la note. Et puis mon plat (j'aurais dû prendre l'autre, des pennes): "morue et pomme de terre aux aubergines marinées". C'est fou comme avec les mêmes produits, un cuisinier peut dégringoler dans la nullité comme vous faire grimper aux rideaux. Morue dure très salée avec peau, recouverte de morceaux de patates tièdes farineuses d'un vague orangé de tomate, peut-être le contenu de celles de mon entrée. A côté, d'huileuses lamelles d'aubergines crues marinées au vinaigre comme des pickles, immangeables, une horreur. D'évidence, personne ne goûte ni ne trempe le doigt, le tiroir-caisse mène la danse, à ce prix là le midi, les clients ferment leur clapet et pis c'est tout. 7/20. J'ai précautionneusement évité le dessert "panacotta à la fraise et chantilly" mais j'ai aimé le café vendu 2,1€ quand même. Ils sont 4 à bosser dans la boutique, dont deux en cuisine. Le patron participe aléatoirement au service, fait caoussette aux tables d'amis venus tenter l'aventure. Ça va être compliqué de les faire revenir quand je les entends narrer au patron un propos critique (presque) équivalent au mien par écrit. Bref! Ya pas plus de cuisine italienne que de gens satisfaits ici! Toilettes au sous-sol, rien pour s'essuyer les mains sinon un rideau en coton. Addition manuelle, comme en Italie. Pas sûr que les avocats(tes) curieux du quartier viennent y remettre les babouches, ou alors pour les vins au verre ou parce qu'il pleut et qu'ils sont juste à côté.

Chef: allez savoir!

Spécialités: remise 50% sur TheFork en ce moment

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 2,10€ 14,5/20. Toilettes sous-sol 13/20. Menu 19€ et formule 16,80€ midi semaine. Carte. Terrasse rue. Fermeture se renseigner.

40 rue Breteuil

13006 MARSEILLE

Tél.04.91.48.21.28 et 06.42.26.65.62

LA MARINE DES GOUDES

ΨΨΨ1/2

Un tel emplacement ouvrait 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. Habitué 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 poulpe, 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 céb(tes), 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". Comptée 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

SITE OUEB
le-bouche-a-oreille.com



Rejoignez-nous sur
facebook
GUIDE LE BOUCHE A OREILLE



crustacés suivant arrivage. 48h: bourride et bouillabaisse (50€). Carte de saison. Accueil 15,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Environnement 17/20. Carte et ardoise. Encas dès 7€, entrées dès 14€, plats dès 19€. Enfant 12€. Groupes. Terrasse sur le port. Fermé jeudi à l'année. Hors saison, ouvert le midi (sauf jeudi), vendredi et samedi soirs.

16 rue Désiré Pellaprat
13008 MARSEILLE
Tél.04.91.25.28.76

LA TABLE DU CHEF

ΨΨΨΨ

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 baignoires 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 torréfiées" 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 maigre, 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 déstructurée 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 2,2€ 15/20. Toilettes 16/20. Formules 25/30€ et menu 35€ midi semaine du lundi au samedi. Menu-carte 42€ samedi soir. Enfant 16€ "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

BONINO CAFÉ

NT

0

Je n'aurais jamais dû m'asseoir ici. Un snack-bar de galerie de grande surface avec des tables dans un couloir, impec' pour entretenir un lien social en causant du dernier match de l'OM ou discuter sur BFM. Mais pas pour manger. Sauf que je suis coincé dans le coin à 13h45 et qu'on m'y accueille en toute bonhomie. Et puis peut-on avoir de bonnes surprises de table si on ne prend ce genre de risques? Les meilleures ratatouilles sont souvent celles dégoutées dans ce type de petits établissements, cuisinée en loucedé par la mère du taulier, la même qui épluche les patates pour faire des frites fraîches et aussi qui se tape la vinaigrette. Bref! Un plat du jour (spaguetti bolognaise) à 12€, tartare de bœuf 14€, faux-filet 15€, hamburger 12€, carpaccio de bœuf 12€, fish and chips 12€, calamars/frites 12€ et desserts 4€. Et puis, je sais pas ce qui m'a pris, je vise "escalope milanaise". M'arrive une assiette de friture avec un coin salade verte et oignons rouges. Une des pires milanaises avalées. Une tranche panée sortie du congélateur passée à la friteuse. Méthode plutôt commune. Sauf que la chair d'ici, c'est de la viande recon-

COUP DE CRAYON





MARIE AIELLO
GEORGE SAND
83 LA SEYNE-SUR-MER



BENJAMIN MOUAZÉ
GEORGE SAND
83 LA SEYNE-SUR-MER



RICHARD COLLOBEL
L'ESTABLE
83 GARÉOULT



ÉMILIE BOUGAULT
LES ÉPICURIEUSES
83 LE CASTELLET



AURA ORDY
L'ENTR'POTES
83 HYÈRES



KRISTINA HUCKE
LA FARIGOULETTE
83 LE LAVANDOU



MARIE PARMENTIER
LA REMISE
83 BESSE-SUR-ISSOLE



PASCALE BORELLO
RESTAURANT DES MAURES
83 COLLOBRIÈRES



NICOLAS FANTONI
BRASSERIE DE LA FONTAINE
83 LE REVEST-LES-EAUX



ÉRIC GANTEL
LA FARIGOULE
83 LE CASTELLET



MARGAUX MASTRIFORTI
L'ATELIER DE LA CHEFFE
13 SALON-DE-PROVENCE



LUDOVIC BABLEE
LE CAP HORN
83 SIX-FOURS LE BRUSC

stituée et agglomérée au goût de rien. Est-ce du veau? Morceau bloc blanc et mou comme du tofu. Les frites sont grasses, ont retenu l'huile de la pré-cuisson. Alors oui: 12€ "c'est pas cher" sauf si on ajoute le prix du médecin, des analyses de sang et des médicaments pour se soigner, et du coup ça fait un peu chérot. 7/20. Les tarifs sont gentils pour les boissons, 2€ le Perrier-rondelle et 1,5€ le café. Je suis triste car la maison est sympathique, animée, utile même dans sa fonction de lieu de causette à La Rouvière au cœur des immeubles considérables, comme une ville en hauteur. Mais servir une telle cuisine avec de tels sous-produits de mauvaise qualité n'est pas admissible selon nos services si on respecte ses contemporains.

Chef: allez savoir!

Spécialités: convivialité

Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 6/20. Pain mou 11/20. Café Malongo 1,5€ 13/20. Toilettes 13/20. Plat du jour. Carte. Terrasse balcon. Fermé dimanche.

83 boulevard du Redon

La Rouvière

13009 MARSEILLE

Tél.06.84.89.33.15 et 06.58.12.32.76

LE PALAIS DU MAHARAJAH

ψψψ

A EMPORTER

Voici plus de 15 ans, il tapait discrètement l'incrûte 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 de 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, la 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 tourneboulent 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 pakistanaïses

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

SUSHI GALLERY

NT

0

Avec ses sacs Desigual et Lidl à chaque bout de bras lourds de choses pas chères qui ne servent à rien Mauricette voulait faire une pause: ça sera ici. Du côté de la Valentine et ses commerces aux coudes à coudes, la vitrine de l'échoppe joue les modestes dans son coin, annonçant fièrement le programme: "restaurant japonais". Intérieur de hangar haut de plafond,

volume en longueur et sombre malgré l'effort de la direction de rendre l'endroit accueillant. Le monsieur l'est, c'est peut-être le plus important. Au fond la cuisine éclairée au fluo blanc, deux dames s'y agitent devant deux gros tas de riz cuit. Ça sent le neuf, on me dit que la boutique est ouverte depuis moins d'une semaine. A observer la carte des propositions, les sushis règnent sans partage, ce qui réduit le champ de véritable "japonais" annoncé. Des plateaux, des formules comme dans beaucoup d'endroits du genre. La dame au chapeau vert se lance dans le "sushi mix" à 14,90€: 1 salade de chou et une boisson, 2 sushi saumon, 2 sushi crevette, 2 sushi thon, 6 california saumon/avocat. Saumon archi-gras, thon flotteux, crevettes sans gout, california avec avocat mûr (bien!). Mais riz sucré triste, non vinaigré. Dans un effort de sumotori de 130 kg soulevant un sumotori de 260 kg, elle décoche un 10/20 grâce à sa salade de chou fraîche. Ma "formule shirashi" à 12,90€ annonce "bol de riz vinaigré nappé de tranches de saumon". Salade de chou, boisson dans le tarif. Un bol avec le même riz terne recouvert avec minutie de régulières lamelles d'un saumon très gras, probablement une horreur bas de gamme de Norvège. Lourd à digérer je vous assure, comme si vous aviez bu un verre d'huile. Ou deux. Comme pour le thon ou les crevettes, il s'agit d'évidence d'un produit prédécoupé à l'avance de mauvaise qualité extirpé de sa barquette cellophanée. Pas l'ombre d'un travail de découpe ni d'un couteau japonais. Aucun saumon entier n'a visiblement jamais mis les pieds ici, ni même un filet. J'en laisse beaucoup dans le bol: 7/20. Histoire de voir "hors formule", j'ai plus apprécié mes 6 "california cheese/avocat" à 5,90€. L'intérêt essentiel est le fromage qui couvre le goût du riz sans intérêt. Avocat mûr (rebien!) 12/20. Je ne vais pas m'éterniser sur le sujet, le monsieur est sympa, la dame à la caisse sourit aussi, c'est l'empire des courbettes mais ya rien de japonais ici. Au moment de dégainer mes yens devant la machine à CB, sans rien demander j'ai droit à une ristourne de 30% sans que j'en comprenne vraiment la raison. J'ai accepté sans pour autant que ça me donne envie de revenir. "Pas cher mais ne sert à rien" comme je disais pour autre chose, au début.

Chef: allez savoir!

Spécialités: sushis tristes

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 14/20. Pas de pain. Café pas pris. Toilettes 15/20. Formules et plateaux à partir de 11,90€. Carte. A emporter. Livraison. Parking aisé. Fermé dimanche.

CC Grand V Valentine
117 traverse de la Montre
13011 MARSEILLE
Tél.07.49.15.51.93

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

BRASSERIE M NT

De dehors on l'ignore mais l'intérieur de l'établissement est choucard, éclairage de la salle chaleureux aidé par la lumière naturelle du spacieux jardin au calme et son esprit Copacabana tropézien des folles nuits de Jean-Guy. Quand on cherche à péniblement garer sa bagnole, on ne se doute vraiment pas du havre de paix. Les deux serveuses sont vraiment agréables à l'accueil et poursuivent la mission lors du service. Sourires et compagnie, très agréable et sans chichi. Niveau gamelle, un plat du jour à 12,90€ le midi en semaine, un bel effort tarifaire vu le marasme économique. Faut bien se rattraper quelque part: deux suggestions à 26€ suivent, des linguines. Et puis l'ardoise qui dégage les coutumières banalités, pour plaire "à tout le monde" c'est-à-dire à personne. 7 entrées dès 13€ (chiripons frits) si on exclut la cocasse "assiette de frites, truffes, parmesan" à 7€. 4 tartares dès 17€, des pâtes dont des coquillettes sauce truffes à 27€ (boum), 6 viandes dès 19€ (wrap au poulet) et 4 poissons dont l'archi vue tentacules de poule à 22€. Vu le contexte général, j'y ai un peu cru avec mon "escalope de veau milanaise" annoncée à 23€. Ça n'a duré que le temps qu'elle m'arrive sous le pif. Une fine tranche de noix de veau marron et duraille à la molaire, pré-panée par le fabricant dans une texture similaire à une crêpe au froment tellement c'est épais. Rien ne croustille, on tape dans le flasque. Les linguines servies avec sont tièdes, sauce tomate comme du concentré, pas bien nerveuse. Assiette austère, triste, qui ne chante pas l'Italie qu'on apprécie. 11/20 et 23€. Pas de dessert, et surtout pas un pain perdu au Nutella à 9,5€. Surprise à l'encaissement: la milanaise passe de 23€ à 22€. Pour une fois que c'est dans ce sens, j'ai pas mouffé! Rigolade du jour avec le catalogue Gault et Millau de l'année bavard sur la boutique comme un attaché de presse: "au rythme des saisons, produits frais, fait minute" gnagnagna. Comment peut-on parler d'un restaurant sans y avoir mangé?

Chef: Aurélien Gazel

Spécialités: patio et terrasse

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 16/20. Pain individuel 14,5/20. Café Henri Blanc 2€ 13/20. Toilettes pas vues. Plat du jour 12,90€. Carte. Suggestions. Terrasse. Ouvert 7j/7.
106 route des Camoins
13011 MARSEILLE
Tél.04.91.82.11.89



SITE OUEB
le-bouche-a-oreille.com



Rejoignez nous sur
facebook
OUEB Le Bouche à Oreille



MARTIGUES

VOIR CARRO PAGE 10

LE 974

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, loupottes 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... Epicé oui, pimenté peu! Ça me va bien! À 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 ilienne, 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. Il pour ile, 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

A EMPORTER

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 affaires 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, diplômé 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 corses 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, cuisson 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 congé! "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, diabolique 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 des 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 Ily 2€ 15,5/20. Toilettes 15/20.

Formule 18€ et menu-carte 21€ midi semaine. Carte. Enfant 10€. Vente de produits fermiers corses. Terrasse ombragée au calme. Soirée musicale 2 fois par mois: se renseigner. Groupes 30. Fermé lundi, mais se renseigner quand même.

45 avenue de la Vallée des Baux
13520 MAUSSANE-LES-ALPILLES
Tél.04.90.93.60.62

LIVRAISON REPAS ENTREPRISES
SECTEUR DES ALPILLES
RENSEIGNEMENTS ET COMMANDES

04.90.93.60.62

MOURIÈS

LA BERGERIE DES ALPILLES GOLF DE SERVANES

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 gueuleton en terrasse sous les muriers-platanes. Ou dans la belle salle voutée du XVIIème, 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'olivieraies, 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 boulotter 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'agite 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'enchantement 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 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

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

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 commence ici, chez les Brès. Sauf qu'ici, les tarifs restent sages, nappages doux et serviettes repassées, service entre ancien expérimenté et jeunesse virevoltante. Tous ont le souci permanent de ne pas vous décevoir. Nicole Brès ayant pris un peu de recul son fils Frédéric Brès est le capitaine de vaisseau d'une restauration traditionnelle aux codes assumés. Cet excellent cuisinier n'en fait pas mystère, il tape dans les recettes classiques du bon vieux temps, ce qui ne nous rajeunit pas. Sauf que Frédéric Brès trempe ses assiettes dans un élixir de jeunesse: il a bien pigé que si sa cuisine était gouteuse, le XXIème siècle était celui de l'image. Mauricette, elle-même icône pop du XIXème siècle avec son chapeau vert et sa façon de marcher comme Marie-Antoinette, n'a pas hésité 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 subjugée 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

LE PARADOU

LE CAFÉ CASTILLON

NT

ΨΨ1/2

A EMPORTER

Tout commence par un coup de foudre pour le lieu de charme au cœur du village du Paradou, voisin discret des Baux-de-Provence et de Maussane. De bien jolies pierres devant la mairie, une fontaine et des platanes mieux que tous les parasols du monde l'été. Et puis fin 2020 la commune confie contre loyer (rien n'est gratuit) la jolie boutique à Kelly Walter et Thomas Vivier. L'an passée avec Mauricette, on se régalaient en terrasse, cette année on profite de la salle voutée et de l'ambiance bistrot de village en compagnie d'artisans du coin qui se requignent joyeusement le caisson, de retraités habitués au plat du jour à 12,50€ et sa formule à 17€ du midi, de touristes ravis qui cherchaient le bon plan planqué: ils l'ont trouvé! Ça faisait un bail que la dame au chapeau vert n'avait pas été d'aussi bonne humeur! Un miracle inexplicable! Comme si elle était une autre! Peut-être la magie de sa "daube provençale"? Elle a pris son temps à confire dans une sauce gourmande parfumée, tagliatelles fraîches. 14,5/20. Même sanction de gourmandise simple avec mon "Parmentier au confit de canard" bien gratiné, gaffe c'est chaud. Confit pré-cuisiné, notamment aux oignons rouges. 14,5/20. Régalez l'an passé par une miraculeuse tartelette, j'avais un peu les rotules angoissées à l'idée d'être déçu par les desserts. C'était oublier que Kelly Walter est la fille de Pierre Walter, cuisinier reconnu aux Baux et à Maussane passé par Baumanière. Bref! On suppose une cuisinière ménagère à l'aise dans le salé, on découvre une excellente pâtissière qui fait l'intégralité de la dizaine de desserts proposés dont la formidable "tartelette poire amandine", pâte de beurre et amandes pour financier qu'on pourrait coter en bourse, poires confites maison, extra! 15/20! De mon côté le "nougat glacé" fait ici s'émancipe des banalités du genre puisqu'il s'agit



MARYSE BABLEE
LE CAP HORN
83 SIX-FOURS LE BRUSC



DIDIER SOINARD
LE MONT SALVA
83 SIX-FOURS LE BRUSC



VINCENT LAGRAULET
MORDU !
83 DRAGUIGNAN



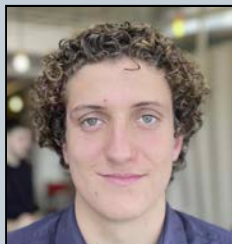
SOLÈNE GAUTIER
L'HERMINE RESTAURANT
83 OLLIOULES



CHRISTELLE MORTESSAGNE
RESTAURANT O'MILIEU
13 AUBAGNE



AXEL NARI
BRASSERIE DE LA FONTAINE
83 LE REVEST-LES-EAUX



NANS VITIELLO
LE CAP HORN
83 SIX-FOURS LE BRUSC



NICOLAS BERTHEZENE
LE MONT SALVA
83 SIX-FOURS LE BRUSC



SABINE BACQUEY
LE MONT SALVA
83 SIX-FOURS LE BRUSC



VANESSA GABRIELAN
RESTAURANT O'MILIEU
13 AUBAGNE



THOMAS VIVIER
LE CAFÉ CASTILLON
13 LE PARADOU

d'une tranche souple et glacée, crème montée, meringue italienne, nougatine. J'vous dis pas. Si? D'accord: 15/20 à l'aise avec supplément de 2€ dans la formule du jour. Cuisine simple et saine avec des tarifs qui ne vous éminent pas le concombre. Service discret qui déroule, l'imperturbable Thomas Vivier n'est pas de nature extravertie. Nouveauté dans la maison: le fromage! Raclette du Castillon, fondue savoyarde ou provençale, tartiflette et morbiflette, Mont d'Or au miel et romarin, crémeux du Jura et j'en passe. Je ne vois objectivement qu'un seul inconvénient à cette abondance de gourmandises: y aura t'il de la place pour le dessert?

Chef: Kelly Walter

Spécialités: spécialités fromagères. Cuisine traditionnelle. Planches apéro et repas.

Burgers. Salades. Desserts faits ici.

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 du jour 17€

et menu 20,50€ midi mardi au vendredi.

Formules de 17€ à 20€. Enfant 9€. Salon de thé l'après-midi. Carte. Terrasses. Groupe 35 intérieur, extérieur se renseigner. Fermé lundi sauf fête locale, familiale ou sportive.

Avenue Jean Bessat (face mairie)

13520 LE PARADOU

Tél.04.90.98.28.44 et 06.31.12.68.09

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 huitaine de plats et la suggestion du jour, et des desserts. Oui bon d'accord môssieur 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 merluchons, 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, tuile 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 peinture en cuisine oui, et une peinture 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

Second: Oriane Alabrè

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. Brunch 16,90€ le

samedi dès 11h. 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



Céréalia
Boulangerie & Pâtisserie Artisanale
9 ter Cours Saint-Etienne
13840 Rognes
04 42 50 28 21
contact@cerealiala-rognes.fr

LA ROQUE-D'ANTHÉRON

RESTAURANT LE JAS

NT

ΨΨΨΨ

On le pressait après un premier repas l'an passé, il confirme. Lancé dans le grand bain de l'aventure entrepreneuriale en 2021 l'enfant du village Émeric Corbon a trouvé ses marques, collaborateurs et fournisseurs y compris les herbes aromatiques et légumes du "potager à Pépé". Pas de méprise: le trentenaire a de la bouteille et pas que dans sa belle cave à vins! Débuts à 15 ans dans le métier: La Maison de Bourmiasac, le MOF Serge Chenet, Alexandre de l'excellent Michel Kayser (deux étoiles dans le Gard), figole sa pâtisserie chez Jean-Christophe Vitte et seconde Édouard Loubet 4 ans au Moulin de Lourmarin. Bref! Émeric Corbon est un sacré bon vacciné contre le virus de la rage de mal faire, il valorise le produit comme peu savent pour sa cuisine classique ajustée au cordeau. Il trempe le doigt, goûte, ajuste bref fait les choses dans l'ordre: le gout juste d'abord, la belle photo ensuite. Pour les exemples de plats, allez à la rubrique "spécialités", après. Performance quotidienne en semaine: 26€ le menu avec ce jour, terrine d'agneau sur toast chaud, mousseline de saumon gratiné sauce escabèche, tarte au citron meringuée. Sinon, mon "velouté de champignons sauvages, nuage d'eau de cèpes, œuf parfait et chips de lard". L'assiette creuse fait semblant d'être sage, arrive en sifflant comme si de rien n'était et au 1er coup de cuillère, boum. Une déferlante crémée de saveurs des sous-bois, on se dit que mieux, ça n'existe pas. Si bon qu'après je devais avoir la trogne terreuse d'un sanglier ébahi venant de labourer le sol humide. 16/20. Suite de l'embarquée avec un miracle terre-mer comme savent le faire les doués de la gamelle: "demi-homard de nos côtes bretonnes rôti au sautoir, fricassee de champignons sauvages en persillade et sauce américaine". Du gourmand confortable et pas frimeur, le chef turbine dans le grand fin sur la pointe des mocassins, l'air de rien. 16/20. Mille ans qu'il a disparu de la circulation au restaurant le "traditionnel soufflé au Grand Marnier". Amis lecteurs, amenez vos enfants et petits enfants ici pour voir ça. C'est pas du tout américain, non vendu chez Métro ou Picard à ma connaissance, et ne souffre pas d'être moyen. Un délice à l'ancienne à 15,5/20. Service plein d'une attention sincère. Cave devenue costaute (5 Meursault!). Cheminée et pierres sèches voutées d'une ancienne bergerie, terrasse petite rue calme sauf lors du Festival International de Piano. De toute manière, vous vous souviendrez des plats qui vous ont régalé, moins de la chaise où vous étiez assis.

Chef: Émeric Corbon

Spécialités: carte sur deux mois. Foie gras mi-cuit Dupperier, figue rotie, réduction de vin chaud. Cèpe bouchon simplement rôti, ail en chemise et laurier. Selle d'agneau en croute frottée à l'ail, crémeux d'artichaut à l'estragon, pomme paillason et oignons

confits au cumin, jus des sucs. En saison: chasse, champignons, truffe, pâté en croute et terrine.

Accueil 15/20. Service 15/20. 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. Menu 42€. 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

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

LES DÉLICES DE C.LINE.B

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'attendais... 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 paas 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 coincés 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 torrifiées! 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, ron-

delle 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'abysale 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

LE BISTROT DE LA GALINE

ΨΨΨ1/2 A EMPORTER

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



MADAME REVIENDRA
T'ELLE POUR LE
DESSERT MÔSSEUR ?



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 balivermes à la sauce touristique. Allez-y, vous n'en reviendrez peut-être pas.

Chef: Aurel Radovani

Spécialités: cuisine méditerranéenne. Pâtes maison. Grillades au barbecue en saison.

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

Route de Cavaillon

13210 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Tél.04.90.92.11.81 et 06.29.85.32.51

SALON-DE-PROVENCE

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 hannetons 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'immerse 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 crémeux 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 épicé. 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 croucher 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 déplaie 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 radieuses 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. Climatatisation. 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

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

LE BISTROT DU POTAGER

NT ΨΨΨ 1/2

Entre nous, tout à fait entre nous, des adresses pareilles sont rares à plus d'un titre. Dans le cadre de vieux murs de charme où l'esthétique et le fonctionnel prenaient le dessus sur le clinquant Ambre Galland et Guillaume Triponel tirent le meilleur parti du potentiel de leur choucarde adresse du centre-ville. Gaffe: l'entrée principale n'est pas celle qu'on suppose. Elle est derrière, deux lourdes et hautes portes en bois s'ouvrent sur une superbe terrasse intérieure qu'on ne s'attend pas à trouver. S'y enfilait jadis les carrioles pour charger ou décharger les marchandises. Ce qui est aujourd'hui un restaurant était une boutique où on vendait des anis figurez-vous. Au moment où j'écris avec mon stylo, Mauricette grogne derrière moi en me tapant sur l'épaule: "arrête de causer comme un Office de Tourisme, les gens ont faim, parle donc de ce qu'on a mangé". Toujours la formule du midi en semaine impeccable pour se faire une 1ère bonne impression sur la maison. Ce jour, "suprême de volaille, caviar d'aubergine, pomme grenailles et crème d'oignon". Ce qui est extra avec les bons cuisiniers qui font bon à manger avec du simple qu'on trouve dans le frigo de la ménagère, c'est la secousse dans le tuyau qu'ils vous mettent avec du presque banal. Véritables grenailles dorées, gousses d'ail confites, volatile de qualité un peu trop rosé au plus épais mais la crème d'oignons est aux petits oignons. 15/20. Et 14€ puisqu'il s'agit du plat du jour mes amours. Ajoutez 3,5€ pour le dessert de la formule "ananas rôti, crumble et chantilly" qui fait le boulot sans surcharge de glucose: fruit frais, chantilly maison, crumble qui bourdonne. 14,5/20. Pendant ce temps, je me délectais comme rarement du "cœur de ris de veau, purée de panais, kéfir aux herbes fraîches et avocat grillé". Lui mes petits calamars, c'est du sacrément bon. Ris de veau rôti du dos à la poêle et souple dedans, purée de panais beurrée, kéfir un peu fruité (sorte de lait fermenté) qui vous chatouille le bout de la langue. Et du croustillant légumier pour donner le change, je sais plus quoi. Culotté de sortir cet abat de sa zone de confort en l'assaisonnant d'épices délicates sans encombrer l'assiette. Trucs et machins qui ne servent parfois à rien sauf au cuisinier à faire le malin. Ici tout est utile! Bravo et 15,5/20. C'est ça "Le Bistrot du Potager": cuisine traditionnelle authentifiée par les spécialités fromagères en hiver (mioum), et des assiettes très créatives pour vous greffer des points d'interrogations aux mirettes. Les deux font la paire et la clientèle adoube, y compris celle de Besançon. Cave à vins pour découvrir, pains au levain naturel de la boulangerie voisine "Démouilles" sauf celui du burger fait ici. Service en binôme sympa comme tout et œil partout, efficacité aimable. Une atmosphère de belle vie en cœur de ville, au calme. Tout est compris dans le prix, aucune surprise. Ou alors que des bonnes!

Chefs: Ambre Galland et Guillaume Triponel
Second: Thibault Delunsch

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

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

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

Formule 17,5€ midi semaine. Ardoise entrée dès 14€. Plats dès 17€. Groupes 15.

Climatisation. Terrasse intérieure au calme.

Ouvert à l'année du lundi au samedi midi et du mercredi 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' 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 entreprend 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 rencontrée habituellement dans les bons restaurants: cuisiné fait maison et produits sélectionnés. Buffet d'entrées avec verrines de saison cuisinées, "panacotta chou-fleur/saumon/noisette" ou "crème de chou-fleur", "roulé jambon/fromage" et "bonbon de thon", salades travaillées en veux-tu en voilà, et point de vue charcuterie, ne loupez pas les "rillettes de cochon" ni l'excellente "terrinerie" 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 vituailles exposées, alors côté "viandes", je dénigre le coquelet rôti pour le strict cuisiné! Avec une "blanquette de veau à l'ancienne" à la préparation qui m'enchantait la tubulure! Un indéniable saucier aux manettes: 15/20. Tout comme le "mijoté de paleron de bœuf, bière et crème de Cassis" suave avec sa sauce réduite originale. Accompagnements comme tu veux tu choisies: 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 "cassise du Périgord" sorte de terrine de pâte à crêpes pas tellement réussie, agréable "mousse framboise", "salade de fruits frais" remarquable, "tarte aux pommes" épuisée (bouhou) mais "tartelette caramel et noix" délicieuse! Croustillante pâte sablée au beurre. 14,5/20 pour les desserts. Service omniprésent qui traîne l'œil pour que vous ne manquiez de rien. Un buffet oui, et pas simplement alimentaire puisque les recettes y sont parfois savantes. Salle aux proportions humaines, confortable mobilier et décoration de brasserie d'effet "Belle Epoque". Personnel fidèle au poste depuis l'an passé, un des signes du sérieux d'une maison. Y compris Jonathan Le Lorec, chef d'orchestre des cuisines qui opère au quotidien avec son équipe un boulot de titan. On attend impatiemment que l'idée de génie fasse des petits ailleurs dans la région. En attendant mes jolis hennetons, direction Salon. Et gaffe! Réservation conseillée tant ça se bouscule au portillon!

Chef: Jonathan Le Lorec

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 21,90€ 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

ΨΨΨ1/2 A EMPORTER

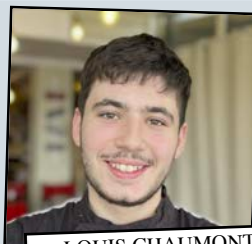
Voisins ravis, les travailleurs du coin se frottent les mains. 18€ le repas impeccable et sain pour repartir au turbin rassasié du tambourin. Depuis le temps qu'on me causait du phénomène, j'ai tout vu ce midi de semaine: bon rapport qualité-prix, produits frais et assiettes sincères. Sauf que mes petits 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 crémée". 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 pâtisseries, 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, intarissable 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



DOREEN GARNIER
(PÂTISSERIE)
LE CAP HORN
83 SIX-FOURS LE BRUSC



JOHN LEDUC
(PÂTISSERIE)
RESTAURANT O'MILIEU
13 AUBAGNE



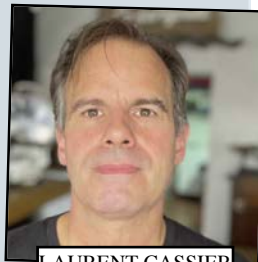
LOUIS CHAUMONT
(CHEF DE PARTIE)
LE CAP HORN
83 SIX-FOURS LE BRUSC



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



DIDIER BONNAL
(COMMIS)
LE BISTROT DU POTAGER
13 SALON-DE-PROVENCE



LAURENT CASSIER
(COMMIS)
LA FARIGOULE
83 LE CASTELLET



NICOLAS PECASTAINGS
(CHEF DE PARTIE)
LE MONT SALVA
83 SIX-FOURS LE BRUSC



STÉPHANE BRICE
(COMMIS)
L'ESTABLE
83 GARÉOULT



BAPTISTIN GIOVANIZZOLO
(COMMIS)
LA REMISE
83 BESSE-SUR-ISSOLE



BAPTISTE HUBERT
L'ESTABLE
83 GARÉOULT

APPRENTIS



ENZO GRILLET
L'ESTABLE
83 GARÉOULT

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

des frites aussi banales, les mêmes que chez Macdo. Mesclun en sachet avec des oignons frits pour faire des grigris. 14/20 l'ensemble grâce à la carne douée. Explication: les parents tiennent la boucherie voisine et font profiter à la progéniture des aubaines. Bref! Le dessert du menu est nul, un "fromage blanc" battu avec du caramel au fond et une oreillette plantée dedans. 11/20. On dirait du plâtre encore liquide. Sans Pé en bouteille plastique. Café Henri Blanc conforme à la triste légende. Pas la peine de faire une conclusion, vous l'avez déjà: lieu pour le viandard et encore, à la rigueur.

Spécialités: côte de bœuf

Accueil 8/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 13/20. Pain 11/20. Café Henri Blanc 10/20. Toilettes 14/20. Menus 15,5€ midi semaine et 17€ le jeudi midi.

Menu pizza 18€. Enfant 10€. Ardoise. Pizzas le soir. Assiette vide 3€ (?). Terrasse. Bar.

Fermeture se renseigner:

23 place Auguste Jaubert

(Place du marché)

13560 SÉNAS

Tél.04.90.59.20.59

LA DURANCETTE

NT

Ψ

Pas la table du siècle mais avec Mauricette, on gardait un gentil souvenir de l'esprit familial de la maison, maison passée plus tard à la télé sur M6 dans "Cauchemar en Cuisine". Un midi de fin d'été nous sommes y (re)entrés: personne à l'accueil. On nous laisse plantés dans la salle comme deux ronds de flans jusqu'à qu'une jeune dame visiblement blasée revenant des cuisines tout au fond remarque notre présence, elle passait par là. Asseyez-vous là, là, là ou là. Blasée. Carte imprimée et suggestions ardoisée. Pas de pizzas le midi, ça tombe bien, fait trop chaud Aldo. Dans son humour des grands jours et son humeur de toujours, la dame au chapeau voulait rire. Malgré ses apparences trompeuses, elle est riieuse. Elle sort un cahier de son sac à main, elle y répertorie avec obsession ses "salade César" ingurgitées, et opte donc pour celle d'ici. Vendue 16,90€: elle est copieuse! Mais vraiment pas bonne, ou juste à vous remplir le coffre à victuailles. Comme un gros bol qui n'a pas de chance, deux gros bouts de sous-poulet miséreux décongelés et panés de corn-flakes. Dessous, un tas de trucs qui n'ont rien à faire dans une salade César comme du maïs, des cubes de betterave rouge, du concombre. Croutons en sachet, sauce vinaigrette basique non adaptée à la situation puisque sans Worcestershire ni anchois. 8/20 est trop cher pour ce que c'est: 16,90€ quand même! Non vraiment, la belle affaire, c'est pour ma pomme. Le midi en semaine: menu 15,5€. Sauf le jeudi 17€. Pourquoi? Le jeudi, menu "côte de bœuf, frites, salade+ dessert+1/4 de vin" pour 17€. Alors pour voir, moi qui suis pourtant par nature peu carnassier, j'ai osé. Et j'ai bien fait. La côte dorée est cuite saignante à cœur comme demandée avec du gros sel sur le nez, au moins 800 grammes. Incroyable. Viande bien rassie, tendre. Quelle désolation de la servir avec

VENTABREN

RESTAURANT L'ÉOUVÉ

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 taules 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 gravelax, 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 jousif 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! Réservez conseillée! Vous voilà prévenus!

Chef: Karen Favre-Almela

Second: Matthieu Ballester

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Cafè 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 cimetièrre (plateau sportif)

13122 VENTABREN

Tél.04.42.92.25.68



DIEULEFIT

RESTAURANT LUCAS

LES SOURCES DE DIEULEFIT

NT **ΨΨ**

Ouvert uniquement le soir pour le chaland extérieur comme pour la clientèle de l'hôtel qui abrite la table dans ses murs. Ancien Club Med' de la ville fermé en 2004 au cœur d'un domaine de 40 hectares au sud du Vercors. 94 chambres ouvertes en 2020 après (longs) travaux du groupe Poppins, l'investisseur. Aucun particulier ne peut plus acheter ce genre de structure, juste les gros machins. Bref! Avec Mauricette nous ignorions à quelle sauce on allait être mangés, on spéculait juste sur la restauration d'hôtel 3 étoiles souvent peu brillante, faut dire. Tarifs pas donnés en valeur absolue, faut voir à l'ouvrage. Menu-carte 42€ décliné en formule à 34€. Mon entrée: "Les crevettes poêlées, orange, pomelo et melon en salade, herbes fraîches, écume de la mer": superbe idée exécutée avec finesse, inventivité tonique, une féerie délicate aux agrumes où tout est au millimètre et dosé avec un toucher d'abeille. C'est ainsi que je reniflais un sacré cuisinier aux manettes: 16/20. Du coup voyez m'sieur-dame, vu le niveau prometteur, le menu tarifé 42€ n'était pas cher. Sauf qu'arrive "la volaille en suprême laqué au miel, purée de chou-fleur, légumes de saison, sauce brune et écume au paprika" et là, c'est plus la même limonade. Aucun suprême à l'horizon mais deux tronçons d'un blanc trop cuit, sec. Pas senti le laquage au miel, peau molle désagréable. Le jus brun court annoncé par le serveur comme la 8ème merveille du monde est pollué par la purée liquide du chou-fleur, tout se mélange, on dirait du topping chocolat dans de la crème anglaise, c'est nul. Légumes vapeur tristes, sauf les bouts de patates. On dégringole à 11/20. Le menu à 42€ devient alors hors de prix. Vous pigez? De son côté Mauricette se prend un coup de "bar en filet, tian de tomate et courgette, écume au citron". Un seul filet maigriot bien doré de la peau, un tian amical en rosace, carotte/patate. L'écume mousse joliment mais la dame au chapeau vert se tient la tête à deux mains: elle pense souffrir d'agueusie. Après vérification, on ne sent pas le citron annoncé. De plus, plat timoré de la portion, 24€ à la carte. 12/20 doublé d'un "j'ai faim" de Mauricette. Alors j'ai rien contre les menus à 42€, mais faut de la matière et du niveau dans l'assiette au risque de plomber l'ambiance de la régala. A propos d'ambiance, celle du bel établissement cultive une forme d'ascétisme zen avec son mobilier norvégien et ses volumes qui résonnent

CHERS LECTEURS ET LECTRICES

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

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

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

La rédaction

comme dans les Thermes à curistes, surtout en fin de saison où peu de monde est au balcon. Cela dit, le personnel est intégralement aimable et impliqué, hôtel ou restaurant. Loin des fadeurs humaines aseptisées des groupes alors même que Poppins gère une cinquantaine de résidences touristiques ou médico-sociales. Et les espaces verts du domaine sont bien entretenus. C'est aussi lui qu'on facture indirectement au client avec des plats un peu courts. Tarifs sévères vu le niveau actuel.

Chef: je sais pas

Spécialités: des hauts et des bas

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 16/20. Pain individuel 15/20. Café pas pris. Toilettes pas vues.

Formule 34€ et menu-carte 42€. Enfant 15€.

Parking. Hôtel *. Ouvert le soir. Fermeture annuelle se renseigner.**

1 rue des Écoles
Domaine Rejaubert
26220 DIEULEFIT
Tél.09.70.71.18.51

LE RELAIS DU SERRE

NT

0

Vieille auberge en bord de départementale 538, celle qui amène à la stricte ville. On vous oblige à vous poser en terrasse-velum, un four en plein cagnard, c'est là qu'on met tout le monde. Une étuve qui fabrique les aréoles sous les bras. Oui mais comme ça, on n'a pas à nettoyer notre intérieur, comprenez-vous. Le couple fait dans le directif avec des manières en ronds de jambes. Le monsieur déroule dans l'obséquieux, comme s'il recevait Pompidou sorti de sa DS devant sa modeste demeure, alors qu'il ne s'agit que de Mauricette et ma pomme. Une fois assis, le dab se débarrasse de notre cas en refillant les cartes imprimées avec menus 28€ et 32€, puis retourne faire causette à une table de 4. Il n'a pas amené de pot d'eau à table, comme ça se fait pour éteindre la soif du chalant qui sue. Il est malin, il attend qu'on commande à boire du payant, ça rapporte mieux. A son retour je lui fais remarquer que contrairement à nous, la table de 4 personnes visiblement importante bénéficie d'ardoises de plats. Et aussi que j'ai vu à l'entrée l'annonce d'un menu à 17€ non présenté par lui: "on le présente que si on nous le demande" qui m'dit. La blague. Bref! On pige vite l'attrape-nigaud qui fait le plein l'été pour passer l'hiver au chaud. Avec Mauricette, on pige à cet instant l'irréversibilité de l'enfumage global. Directe pour elle "brochette de bœuf marinée, aux légumes d'été, thym et fleur de sel". Viande fibreuse de type onglet, convenable. Piteuse et insupportable sauce de type ketchup chargée en fond de veau en poudre, et pour "légumes d'été" des patates cuites à l'eau vaguement poêlées. Et un flan de courgettes pas bon, comme une panacotta trop gélatinée. 9/20 et 18€. Même garnitures pour ma "picanha de veau grillé sauce hollandaise (veau

Vittelier origine Drôme)". En prime, une sous-rata-touille pas bonne avec du concentré de tomate, acide. Pas de "picanha" comme annoncée: coupe de viande spécifique de type barbecue. Un petit bout de 150 grammes prédécoupé comme bouilli, sec. Inutile de prendre le meilleur produit du monde si c'est pour le flinguer de la sorte. Dans une verrine, la prétendue sauce hollandaise n'a rien de la recette: comme une sauce blanche à kebab avec des bouts de champignons de Paris. Ni citron, ni beurre, ni vinaigre, ni jaune d'œuf. 8/20. On a évité les desserts, faut pas nous en vouloir. La table ronde de 4 est décidément une table importante, elle bénéficie de pains individuels présentés dans un panier dédié tandis que le client commun (nous) a droit à un mauvais pain sec coupé d'avance. Le couple de tauliers ne ménage pas ses efforts de courbettes à l'endroit des édiles attablés, caresses dans le dos du patron, et gnagnagna. Les chaises en métal sont inconfortables et comme on sue, forcément qu'on colle. A 13h46 on lève le camp, on fuit la boutique qui transpire (elle aussi) d'une culture de restaurant des années 70/80 où on pouvait faire n'importe quoi. Estanco comme une mandale hypocrite dans le pif qui vous fait déchanter avec ses plats trafiqués. En fin de service en attendant que les clients se barent enfin, les patrons déjeunaient au frais à l'intérieur. Eux.

Chef: allez savoir!

Spécialités: piège à touristes

Accueil 12/20. Service 11/20. Rapport qualité

prix 9/20. Cadre 11/20. Pain 7/20. Café pas

pris. Toilettes 15/20. Menu midi semaine

17€. Menus à 28€ et 33€. Enfant 9€. Ardoise et

carte. Terrasse vélum. Hôtel Logis de France.

Fermé dimanche soir, le lundi et le jeudi soir.

Route de Nyons

Monjoux

26220 DIEULEFIT

Tél.04.75.46.43.45

LE-POËT-LAVAL

LES HOSPITALIERS

NT

Ψ

Un des plus beaux villages de France selon les as du référencement touristique: on les croit volontiers! Remparts, vieilles pierres, Commanderie de Malte et départ du Chemin des Huguenots. Bref! La magnifique terrasse est dressée. Un peu de monde ce soir. Accueil de type "Vous n'avez pas réservé?" Je vais voir si c'est possible... Au bout d'une discussion à voix basse considérable de gravité stratégique entre serveurs et direction, c'est oui. On a une sacrée chance. Ce soir, carte réduite. Ah. J'apprends que "le chef n'est pas là" alors la direction réduit la voilure. Mais pas les tarifs. Menu-carte 47€ décliné en formule à 36€. L'option fromage amène à 54€. Quand même. Rhétorique de la maison: "nos produits de base sont choisis en fonction de leur fraîcheur et de la sai-

son. Nous apportons une très grande attention aux cuissons appropriées de manière à conserver la saveur originelle des aliments." Adresse appréciée par le Gault et Millau et le Michelin. Ont-ils mangé? Si oui ont-ils payé le repas? ça m'étonnerait! Le mensonge organisé des grands guides continue! Bref! Seule entrée présente: la "farandole de tomates anciennes et concombre en brunoise, caviar d'aubergine épicé, crumble au parmesan et ail noir". Joli, on peut pas dire. Précision des découpes. Le problème est que ça n'a le gout de rien, c'est-à-dire de flotte, même avec le pesto improvisé au fond. L'ail noir que j'attendais est absent. Du coup, je sale et compagnie. 16€ et 12/20. Deux plats possibles dont "bonbons de thon Albacore au basilic et tapenade à l'olive de Nyons, tatin de tomates anciennes, sauce crevette grise". Comme trois makis de thon banal froids et farcis de fromage type mozza, tapenade noire, basilic éteint. Bavures flottantes de "sauce de crevette grise" mais c'est normal: l'intitulé précise qu'il est fait avec une unique crevette grise. La tatin renifle dru le vinaigre. Fenouil confit extra! Assiette froide aussi, mais c'est peut-être normal. 11/20 pour 32€: du délire. Prix affolant pour ce que c'est: "poitrine de porc du Mont-Ventoux cuite à haute température, sauce au chocolat et truffes Tuber Aestivum". Truffe cosmétique et sans gout pour faire riche. Viande confite extra, sauce droite, légumes frais bien travaillés au beurre. 14/20 et 32€ boing. Unique dessert sinon le fromage blanc à 11€: "crémeux yuzu et duo de mousses noire de blanche, noisettes sablées, sorbet pêche-abricot". Joli travail, sablé qui joue le jeu, chocolats toniques. Sorbet initial remplacé par un sorbet framboise sans qu'on vous en informe. Toutes façons les touristes n'y comprennent rien, on leur fait bouffer n'importe quoi à n'importe quel tarif. 14/20 et 16€ le dessert mes frères! Seize euros! Du délire! Service de deux jeunes sympa en tenue classique qui se démènent. Fixé à la stricte prise de commande et à la CB de fin de partie, le patron les rabroue en salle devant le client. La classe. Il en a marre, vivement qu'on ferme pour l'hiver qu'on ne voit plus ces tronches de touristes radins et d'employés trop payés parasiter la panorama. Bref: ordinaire, très hôtelier, qui s'évertue à nous faire croire à originalité. Affaire pour ambition de pognon, thune et pépètes.

Chef: Alexandre Dartois

Spécialités: tarifs prétentieux pour cuisine courte

Accueil 12/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 15/20. Pain sec 12/20. Café pas pris. Toilettes sous-sol 14/20.

Environnement 18/20. Menu 32€ midi semaine. Formule-carte 36€ et menus-carte 47€ et 54€. Menus dégustation 61€ et 69€.

Enfant 16€. Hôtel *. Fermé lundi midi et mardi midi. Ouvert d'avril à octobre.**

Vieux-Village

95 rue Neuve

26160 LE POËT-LAVAL

Tél.04.75.46.22.32



BANDOL

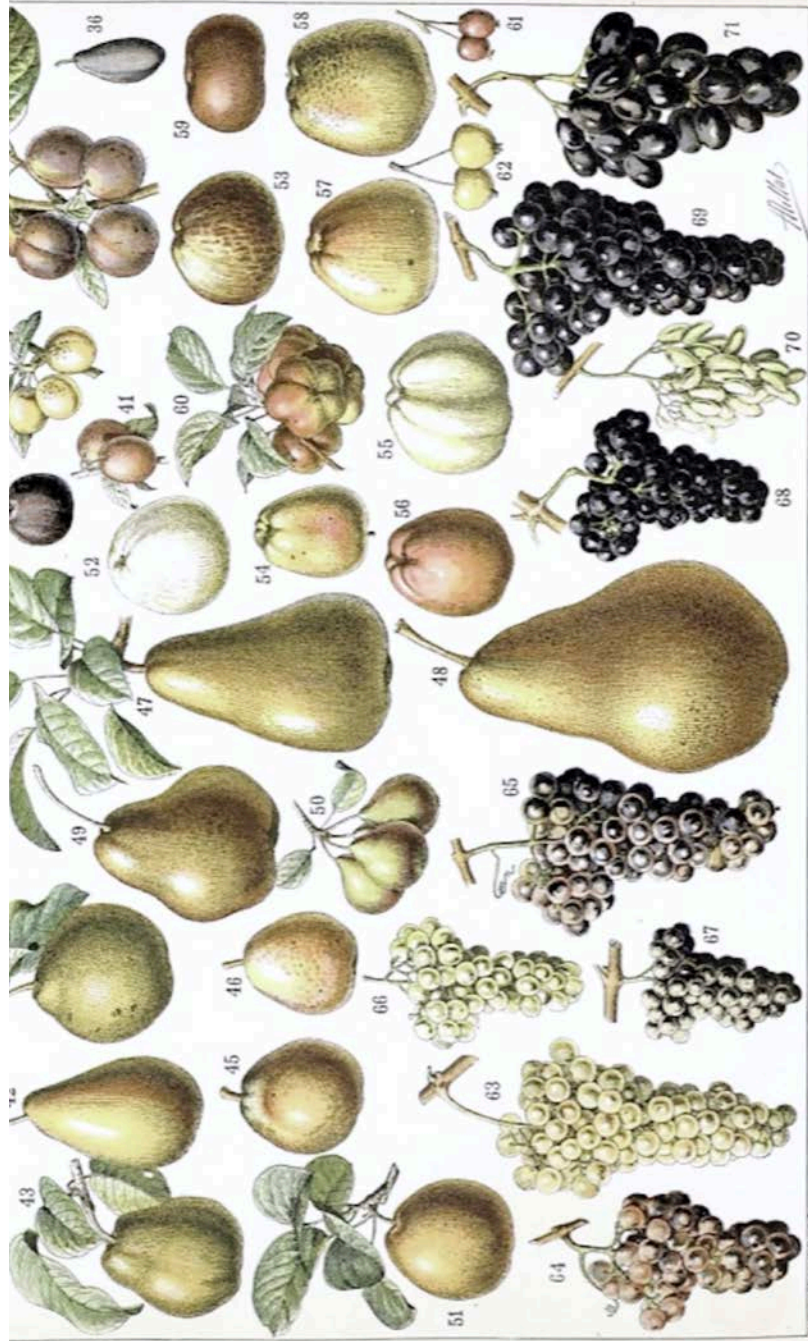
MARE E MONTI ΨΨΨ

Voilà du festif, ça nous remonte la moyenne avec les mauvaises turns du coin qui gâchent nos ambitions de gueuletons 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 cuissot de musaraigne: on mange! Résolu à entrer direct dans le vif du sujet, je tête 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 calefautant 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,

FRUITS

NOUVEAU LAROUSSE ILLUSTRE.





FIGURES 1. 1. Amande. — 2. Cerise anglaise. — 3. Cerise Montmorency. — 4. Griotte. — 5. Bigarreau Napoléon. — 6. Bigarreau noir. — 7. Grosse noire. — 8. Châtaigne. — 9. Cologne. — 10. Poche des quatre saisons. — 11. Fraise des quatre saisons au antioche. — 12. Fraise de Morveze. — 13. Fraise à maquereaux. — 14. Fraise Ananas. — 15. Fraise Mayrortis. — 16. Fraise Tar. — 17. Fraise de Lefebvre. — 18. Fraise de France. — 19. Groselle à grappes. — 20. Canalis. — 21. Groselle à maquereaux. — 22. Naisette. — 23. Noix ordinaire. — 24. Noix gibbeuse. — 25. Noix de Barbère. — 26. Poche grosse nigronne. — 27. Poche de France. — 28. Poche de France. — 29. Poche de France. — 30. Poche de France. — 31. Poche de France. — 32. Poche de France. — 33. Poche de France. — 34. Poche de France. — 35. Poche de France. — 36. Poche de France. — 37. Poche de France. — 38. Poche de France. — 39. Poche de France. — 40. Poche de France. — 41. Poche de France. — 42. Poche de France. — 43. Poche de France. — 44. Poche de France. — 45. Poche de France. — 46. Poche de France. — 47. Poche de France. — 48. Poche de France. — 49. Poche de France. — 50. Poche de France. — 51. Poche de France. — 52. Poche de France. — 53. Poche de France. — 54. Poche de France. — 55. Poche de France. — 56. Poche de France. — 57. Poche de France. — 58. Poche de France. — 59. Poche de France. — 60. Poche de France. — 61. Poche de France. — 62. Poche de France. — 63. Poche de France. — 64. Poche de France. — 65. Poche de France. — 66. Poche de France. — 67. Poche de France. — 68. Poche de France. — 69. Poche de France. — 70. Poche de France. — 71. Poche de France.

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

LE BEAUSSET

LA SYMPHONIE DES PLAISIRS

ψψψ

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 béret 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, un 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

NT

ψψψ

La légende n'arrête pas de finir de continuer, imperceptible dans le temps et toujours dans son temps, l'ADN de la maison fondée par Nadia et Alain Pesavento est greffé sur celui du village. On peut tout dire mais pour ces choses, seul le temps ne triche pas, dit la vérité, le reste est spéculations jalouses et gesticulations marketing. Bref! Toujours les menus rassembleurs de La Remise dès 15€, et une carte de plats classiques à prix étudiés, de ceux qui ne font pas

la révolution permanente d'une fanfaronne créativité qui tourne en rond. Cette année mes coquins, je dois vous dire que j'ai trouvé le chef Jimmy Parmentier en forme olympique. Le quadra apprenti d'Alain Pesavento voilà une trentaine d'années a retenu la leçon: prendre et donner du plaisir dans des recettes simples avec un attachement à chaque détail qui fait la différence, aux goûts définis et sûrs. L'"œuf cocotte au foie gras" est de saison, vas-y que je te touille la mouillette dans le jaune, la crème, option cuillère pour le foie gras frais au fond. Parfaite giclette de vinaigre, elle figole. 15/20 et 14€. "Le carré d'agneau jus au thym" a non seulement le thym frais, les 4 côtelettes d'agneau (4 à la carte, 3 dans le menu) sont idéales, savoureuses, lustrées de la cuisson. Ce gratin dauphinois est une ode à la paix dans le monde, poêlée de petits légumes et le tout mes petits bigorneaux, équipé d'un jus réduit d'exception qui rendrait Mike Tyson bouddhiste. Tant que les hommes ne vivront pas d'amooour, le monde ira mieux en saçant un tel élixir. 15/20 et 20€ seulement! Je déjeunais (pour une fois!) à la carte et n'ai pas pris de dessert, je les connais par cœur et mon médecin n'est plus tellement d'accord: baba au rhum, tartes, îles flottantes... Voilà l'extraordinaire ordinaire de la gastronomie française qui ne joue pas les malins ni à faire compliqué quand tout est simple. Service masculin-féminin avec Nadia, Marie et le discret Guilain. Chaleureuse salle réétudiée avec exposition d'œuvres locales, terrasse sous la vigne cachée derrière, elle participe à gommer vos soucis le temps d'un repas. Carte des vins choisie et non imposée par les modes du moment. Et puis à La Remise, je ne sais pas si je vous l'ai déjà dit: on y mange vraiment bien!

Chef: Jimmy Parmentier

Second: Amandine Lainé

Spécialités: foie gras poêlé aux pommes sauce Madère. Terrine de foie gras maison. Gâteau de foie de volailles, coulis crémeux de tomates. Feuilleté de St-Jacques. Escalope de saumon sauce au moment. Magret de canard sauce bigarade. Filet de bœuf aux morilles ou poivre vert. Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne. Tarte au chocolat sorbet mandarine.

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15,5/20. Café Richard 2,5€ 15/20. Toiletttes 16/20. Menus 15€ midi semaine, 21€, 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'entraîrais dans votre salle à manger. Décorum détaché du genre paillettes et salamalecs des taules matuvu qui alpagent 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? Maitrise 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 croute

de basilic et parmesan. Pâté de tête aux bulots et joue de lotte juste snacké, crème de bisque de homard. Tourte à la joue de bœuf, champignons et carottes, sauce vin rouge. Quenelles.

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

BELLA CIAO

NT Ψ

Comme sur l'intégralité du littoral touristique l'été s'étire à La Favière, joue les prolongations, les clients en terrasse étirent leurs gambettes bronzées sans toucher le voisin, les restaurateurs rêvent à la quille, bientôt finie la saison, à nous de bronzer au balcon. Point de vue alimentaire j'aurais pu viser une des pizzas faites au feu de bois, mais j'ai pris la précaution d'aparavant zieuter celles des autres à la sortie du four. Vues: du coup, j'ai mangé à la carte. La formule du jour est vendue 24,90€ (c'est pas rien) et pour le reste, une vingtaine de plats et entrées de 15€ (tartare de saumon frais) à 26€ pour les linguines aux St-Jacques. Alors j'opte pour "parfait de saumon à la crème de basilic". Ça me faisait envie vu que le saumon au restaurant est intéressant quand il est travaillé comme ici sous forme de "parfait", donc. En lisant "parfait" je sais pas vous mais perso je m'attendais à une sorte de bavarois. M'arrive un pavé commun du poisson pâle du dos, qui n'a pas vu de poêle. Il ne s'agit visiblement pas d'un "parfait" mais d'un simple bout de saumon. Sa cuisson intérieure est en souplesse, pas du carton. Les à-côtés sont nombreux à essayer d'exciter l'assiette: riz safrané tiède, salade verte, tomate provençale bien confite (ça faisait longtemps!) une demie-aubergine à peine bouillie et encore crue, beurk. On se croit à la cantine de la cure de Gréoux-les-Bains dans un peignoir blanc. Le ramequin de crème au basilic ne ravive pas la flamme, pas bien violent ce basilic. Enfin bon. J'ai glissé un 11/20 poli pour l'effort de dressage, 19€ pour le tarif. Desserts entre 8€ et 10€, pas pris, pas envie. Bref! Un italien mais de très loin. Voilà peu, ça s'appelait Di Napoli. C'est à Bormes-les-Mimosas du côté de La Favière et si ça vous amuse, vous pouvez. C'est loin d'être le pire dans le coin.

Spécialités: je sais pas

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 13/20. Pain individuel 13/20. Café Malongo 2€ 14/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour 15,90€. Formule 24,90€ sauf dimanche et jours fériés. Carte. Pizza.

Enfant 12€. Terrasse. Fermé dimanche soir et lundi.

244 boulevard de la Mer
La Favière
83230 BORMES-LES-MIMOSAS
Tél.04.23.14.53.58

BRIGNOLES

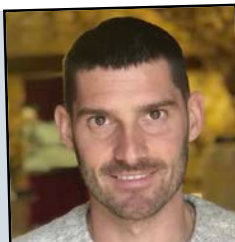
AU VIEUX PRESSOIR

NT ΨΨ1/2 **A EMPORTER**

Après dépose du véhicule sur le parking, quelques pas suffisent pour se faire une idée. Extérieurs pas flambeurs en verdure où la rigueur se renifle sous toutes les coutures. Pas de musique lounge à fond les ballons qui vous foutent des crampes aux tympans, ni de serveur évasif qui prend commande sans dire bonjour, écouteurs dans les oreilles et pantalon qui tombe sur les genoux. Vitres lustrées, fleurs entretenues, alignements respectés, tables et chaises qui vous attendent de pieds fermes et une somme de menus détails font la photo pour cette auberge de bord de route, un peu à l'ancienne, "comme dans le temps" comme on disait dans le temps. Luc-Laurent Gramond, Grand Timonier œil partout et main à la pâte, est équipé de cuisiniers pas manchots et d'un personnel de salle bien à son affaire. Il n'en faut pas davantage pour qu'on se sente chez soi, d'autant que cheminée et terrasse font les yeux doux quand sonnent leurs saisons respectives. Au cas où comme moi choisir est un pensum pour vous, je conseille en entrée "déclinaison d'antipasti" avec ses makis de saumon fumé/chèvre, son pressé d'aubergine aux herbes, ses pickles, ses tomates confites, quelques crudités à trempouiller dans l'anchoïade, et même de la rouille sur le côté. On picore, on pioche, on lèche, on essuie avec le pain. Allez-y mollo quand même, la suite arrive. 14,5/20 et 11,50€. Choisir un burger dans un restaurant traditionnel comme ici, c'est un peu comme manger une tête de veau ravigote à Burger King. Faut dire aussi que ce burger cherche à séduire. Le "Burger Beef" c'est d'abord un pain bun annoncé maison bien, gourmandise d'effiloché de paleron de bœuf confit maison 12h, du Cheddar fumé, des pickles d'oignons trop acides, du pertinent chou rouge émincé au cidre, une mayonnaise aux épices servie à part avec des frites bien traitées mais non faites ici, les célèbres incurvées. Manger à la main ce sandwich, y en a qu'ont essayé, ils ont eu des problèmes: couteau et fourchette obligados! 14,5/20 et 19,50€ pour vous en mettre jusque là! Si on fait la synthèse des tarifs des plats à la carte, une huitaine de 19,50€ à 28,50€. Sinon les formules économiques du midi en semaine font au mieux dès 13€. En arrivant de Marseille-Aix par la route, vous ne pouvez pas le rater: juste à droite avant d'entrer dans la ville. Dans le cadre de mes attributions de cobaye à travers la région, il ne manque qu'une chose:



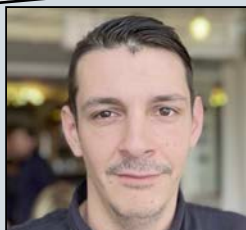
ÉRIC ZARAGOZA
L'ESTABLE
83 GARÉOULT



ÉMERIC CORBON
RESTAURANT LE JAS
13 LA ROQUE D'ANTHÉRON



MICKAEL GUÉNON
RESTAURANT O'MILIEU
13 AUBAGNE



WILFRID CORGER
LE CAP HORN
83 SIX-FOURS LE BRUSC



CYRIL MARECAUX
LA FARIGOULETTE
83 LE LAVANDOU



FRÉDÉRIC FLOSI
LA FARIGOULE
83 LE CASTELLET

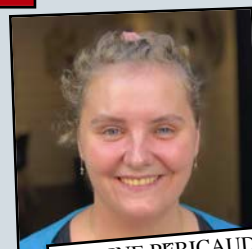
SECONDS DE CUISINE



ORIANE ALABRÈ
LE YACHT CLUB
13 PORT-SAINT-LOUIS



MACIRE DRAMÉ
LE MONT SALVA
83 SIX-FOURS LE BRUSC



KARINE PÉRICAUD
LA CABANE
83 HYÈRES



FLORIAN GLEVAREC
PICOTTE PROVENCE
83 COTIGNAC



AMANDINE LAINÉ
LA REMISE
83 BESSE-SUR-ISSOLE



FRANCESCO GULLOTTA
BRASSERIE DE LA FONTAINE
83 LE REVEST-LES-EAUX

quelques chambres au vert, au fond du parc, là-bas.

Chef: Yoan Sautereau

Second: Hervé Péran

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 16,5€ et menu 18,5€ midi du

lundi au samedi hors jours fériés. Carte.

Enfant 13€ (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**

CARCÈS

LE PATRIARCHE

ΨΨΨΨ

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 œuvrent Ysaline Lienne et Rudy Tortora, une belle équipe aussi. "Le Patriarche", c'est le trentenaire de chef? Paaas du touuu! 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 bouchetrou 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 dru, 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 maîtresse 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

LA PETITE FONTAINE

NT

Ψ

Beaucoup de restaurants riveau tiré dans le village cet automne, comme s'ils s'étaient passé le mot pour nous laissez sur notre faim. Enfin bon. Lui fait exception. Ici même voilà peu était une crêperie, elle n'a peut-être pas eu l'écho désiré. Boutique reprise de frais par un couple qui connaît la musique de la restauration, et que j'ai aussi eu des restaurants à Cotignac, dans les Alpes-Maritimes... J'ai un attachement pour ce genre d'endroit discret, on y accède notamment par la rue principale en empruntant un "passage public" tel une traboule lyonnaise qui vous amène sur une courrette. Rouge et tons de bois dominant, serviettes en papier et plancher y compris sous la terrasse couverte. La cuisine annoncée ne fait pas dans le modeux et plutôt dans un classique des années 80/90. J'ai rien contre. Ces plats ne se démodent pas: tartare de bœuf 18,90€, rognons de veau 18€, andouillette grillée 17,90€,

bavette de bœuf 18,90€, hamburger 17,90€, suppons en persillade 16€, filet de saumon et filet de bar 19,50€. Et puis un plat du jour "montgolfière de poissons, riz basmati" à 14,50€. Dans une formule à 16,50€ avec dessert. Je demande au dab à l'air blasé le contenu de cette montgolfière: "des poissons et des légumes et de la crème". Ouaaaah, bon d'accord. Arrive une soupière individuelle lutée par un feuilletage sorti du four. Je dois dire que même si le feuilletage est brut de décoffrage sans coup de pinceau à l'œuf pour le dorer, ça en jette à la mirette. T'es content, tu te frottes les mains, 14,50€ le plat du jour, une aubaine, je vais me régaler. Une fois la croute cassée, c'est plus la même limonade. Une sauce orange gélatinée où trempent des haricots verts congelés. Ce sont les seuls légumes. Dans la baignade, des bouts de saumon, et seulement de saumon. Des cubes. Rien d'autre sinon des crevettes si petites qu'on dirait du plancton ou du krill. Riz basmati maîtrisé avec une demie tomate-cerise flétrie. Bref! Le miracle n'a pas eu lieu: 11/20. En fait, la seule possibilité de dessert annoncé est "deux boules de glace" mais le taulier qui a de la bouteille dans la gamelle commerciale me propose une "tarte aux abricots". Qui me fait regretter mes deux boules de glace. Service brûlante, molle, trop sucrée et sirupeux. Fond de tiroir. 10/20. Une prestation un peu navrante, strictement alimentaire, exonérée de de plaisir à l'ouvrage, exempte de joie. Avec un peu d'expérience, on discerne aisément les restaurateurs qui aiment sincèrement leur boulot et les agités du tiroir-caisse qui portent leur croix. Du coup, pas de café.

Chef: je sais pas

Spécialités: cuisine des années 80

Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 13/20. Pain 14,5/20. Café 2€ pas pris. Toilettes 14,5/20. Plat du jour.

Carte. Terrasse fermée couverte. Soirées.

Fermeture se renseigner.

25 rue du Maréchal Foch

83570 CARCÈS

Tél.04.94.78.54.21

CARNOULES

L'ATELIER DE LA VIANDE

NT

ψ

Pour un bâtiment de ZI, c'est plutôt folichon de la déco à l'intérieur avec ses lumières chaudes, terrasse désertée ce midi. La serveuse visiblement dépassée par l'affluence fait ce qu'elle peut car les clients entrent et elle n'ose pas refuser. Elle garde le sourire malgré son stress, attendez, j'arrive, je vais voir si j'ai de la place. Du coup, elle me propose la mezzanine d'autres. Ça me va. Le midi, une formule à 19,50€ avec le plat du jour, en l'occurrence un "chilli con carne" vendu 12€ seul et avec deux L pour le même tarif. Avec un tel sobriquet "L'Atelier de la Viande" au frontispice, le 1er réflexe est de zieuter la carte pour sonder le boucher. Curieusement, pas vraiment plus de viande qu'ailleurs, sauf dans les restos vegan. Tartare de bœuf au couteau 16€, tournedos Rossini 24€ (j'ai failli pour voir), deux burgers 15€ et 18€, entrecôte 22€, côte de veau grillée 17€ et pièces du boucher 16€ et 20€ en XL. Je m'attendais à des plats viandards moins communs et plus spécifiques voire typiquement bouchers comme la pièce noire, merlan et poire, aloyau, filet de bœuf. Pour le reste saumon, rigatoni, gambas et un plat vegan (quand même). Les formules à 55€ (avec veau, magret entier qu'on ne trouve pas à la carte, pièce du boucher) et 60€ (côte de bœuf) pour deux personnes rattrapent le coup. Bref! "La pièce du boucher Black Angus 180g" est une bavette. Et puis d'un coup, une odeur de friture monte à l'étage quelque chose de violent, j'en ai plein la liquette et les chaussettes. Tous les clients se regardent, deux dames en année filent illico presto. Mon parfum d'eau de Cologne des années 70 s'efface, ne sert plus à rien. De toute façon j'ai faim et ne suis pas encore servi. L'assiette arrive avec coin salade verte mélangée, grosses frites fraîches marron trop chargées en eau et molles du colbac. Le bout de viande demandé "saignant" est visiblement bien travaillé de la cuisson: joliment grillé et d'un



KRISTOF

beau rouge spécifique à cœur. Il est curieusement prédécoupé en 4 morceaux. Pourquoi pas. Sauf que l'assiette est froide et que le pré-découpage n'arrange pas l'affaire. Et puis surtout la viande est dure, trop dure pour de la bavette saignante. Viande pas assez maturée, trop jeune. Un calvaire de la mâche. Oui, je sais: le cuisinier n'est pas dans la viande. On connaît la musique. Il n'est pas dans les frites non plus. 11/20 et 16€. Gloire au boulanger qui sait faire le pain. Rien d'autre, non merci. Pas de café dont le tarif n'est pas présenté. J'ai horreur des surprises. Sinon, ya de quoi faire un truc sympa dans le simple avec le concept et la serveuse volontaire. C'est tout? Oui.

Spécialités: viandes

Accueil 10/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14/20. Pain individuel

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

Formule 19,50€ midi semaine. Carte. Enfants

8€. Terrasse. Parking devant le restaurant.

Fermeture se renseigner.

ZI Le Collet

659 avenue des Platanes

83660 CARNOULES

Tél.09.50.43.81.23

LE CASTELLET

LES ÉPICURIEUSES NT ΨΨΨ

Je ne vous apprend rien: le genre restaurant de lieu touristique est sérieusement amoché. Et puis parfois... cœur du village, dissimulé dans une impasse au calme à quelques mètres de l'Office de Tourisme, une bicoque d'étage de pierres et de bois, la lumineuse échoppe choppe le ciel, au dessus de la mêlée, comme une maisonnette sortie d'un film de Tim Burton. Intérieur tiré à quatre épingles, deux petites terrasses sur les pavés dont une intime isolée de la foule. Pour tout dire avec Mauricette, on savait qui venait de reprendre cette petite adresse de charme: nous étions plutôt confiants. Gaffe quand même, rien n'est gagné tant qu'on n'a pas mangé! La différence entre les Pages Jaunes et un guide sérieux. Bref! Carte sur 3 semaines: 2 entrées, 4 ou 5 plats, 3 desserts, fromage aussi. L'automne? Propos clairement articulé classique avec le "vol au vent aux escargots", mais alors que c'est bon. Bien présenté aussi, mais la forme m'importe peu, ce type d'idée doit être droite dans ses bottes, concentrée sur l'essentiel. 15/20 et 13€. Le plat "haddock, beurre blanc et embeurrée de chou" confirme l'imaginaire basée sur une cuisine traditionnelle. Le chou finement grassouillet est cuisiné comme le ferait une grand-mère, le haddock en générosité amène la saveur fumée. On en reprendrait bien si on avait encore faim mais ça n'est pas le cas! 15/20 et 25€. La dame au chapeau vert, celle qui regrette qu'on ne peut plus être célèbre sans que personne ne le sache, se met au diapason du "filet de

dorade et légumes de saison". Beau filet frais (c'est tellement mieux), poêlée de champignons de saison travaillée, purée beurrée que Mauricette a l'abat-jour qui cligne de l'œil, et émulsion de chou-fleur au curry à part. 15/20 et 25€. Rarement conquise par le sucré pour cause de toujours trop sucré, elle conclut par "le petit pot des Épicurieuses". Une aérienne crème vanillée savoureuse, confiture de prune rouge: c'est la saison. 15/20 et 9,5€. Deux associées trentenaires: cuisine et salle. La 1ère d'origine réunionnaise aime faire à manger, c'est dans sa nature. Entre sa propre histoire et son cursus dans de belles maisons où elle flirte parfois avec le "gastro", Michelle Grondin sort une cuisine faite pour bien manger divertissante et non soumise aux lois des graphiques pour plaire au plus grand nombre, de toute façon les places sont comptées: 16 à l'intérieur! Accueil et service: la radieuse et efficace Émilie Bougault conseille, explique... Bref: une adresse modeste et délicieuse qui ne balade pas le chaland comme une valise à roulettes pour lui extorquer des fonds! C'est étrange et ça existe dans ce merveilleux village où les pièges à tambouille ne manquent pas. Merci qui?

Chef: Michelle Grondin

Spécialités: carte sur 3 semaines

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

Africa 2,5€ 14,5/20. Toilettes étage 15/20.

Menu-carte 44€. Suggestions. Enfant 13€.

Privatisation possible. Traiteur à domicile

sur demande (maxi 50 personnes). Deux

terrasses en saison. Réservation conseillée

(16 places). Fermeture suivant saison:

se renseigner.

1 impasse de l'Homme de Paille

83330 LE CASTELLET

Tél.04.94.98.09.49

PRIVATISATION POSSIBLE SALLE
16 PERSONNES – TERRASSES –
TRAITEUR A DOMICILE – FAIT MAISON

LA FARIGOULE NT ΨΨΨ_{1/2}

Si je devais incarner l'Amphitryon de Molière, "celui où l'on dine", il serait sous la forme de Frédéric Flosi. L'hôte parfait se démène entre casseroles en cuivre et poêles brûlantes dans sa cuisine ouverte sur salle, trempe le doigt dans la gamelle pour rectifier, surveille ses cuissons au feu de bois. Il a son caractère (comme on dit) mais allie le plus souvent la bonne humeur, l'humour et un respect sincère pour le client qui prend la peine de venir manger chez lui. Autre bon point: il nous épargne des énoncés de plats avec liste des aliments comme dans un concours agricole. Sobre. Le travail des assiettes est inversement proportionnel au bavardage. Quand il a le temps, il aime

causer avec le chaland, le chef. Mais pas les bavardages. Nuance. Je stoppe le mien en annonçant une dizaine de possibilités d'entrées et de plats de saison: poêlée de champignons retour de cueillette, foie gras torchon au chutney de figues, carré d'agneau français aubergine/chèvre/thym, poire de bœuf au crumble de Pecorino et tomate Marmande grillée, cocotte de rognons de veau au lard corse... et ma "côte de cochon noir de Bigorre AOP". Ce brillant cuisinier passé par Saint-Tropez, Bandol, les Antilles, l'Australie et Bocuse aussi n'a rien perdu de sa gamelle en plus de 30 ans de sacerdoce. Comme avec Mauricette ça faisait un bail qu'on n'était pas venu nous garnir les soutes à bagages, je vous confirme une cuisson au poil près du cochon. Son gras est douillet comme de la moelle, jus incisif et savoureux. Aubergine farcie, carotte fane au jus et à part, caque-lon de patates et ail en chemise. 15,5/20 et 34€. Exceptionnellement, la dame au chapeau vert se tourne vers le menu à 35€ décliné en formule à 30€ le midi en semaine. Le contraire d'une sous-prestation pour attrape-nigauds avec ce petit bonheur de rien du tout qu'est "focacia, jambon Serrano, chèvre de Signes, salsa tomate/figues de Solliès". Et même, prune et cassis". L'association de produits sudistes est facétieuse, rondeur, acidité, sucré... jambon débité à la machine au comptoir, pas du sachet de grande surface. 15,5/20. Un poisson de cette dimension dans un menu: du jamais vu! Un "loup entier au four, risotto noir au jus de bouillabaisse, glace safran" qui fait des souvenirs. Quel bestiau! Risotto irrésistible, c'est 15/20. La "tarte au citron meringuée" individuelle est faite ici, sur le fruit et non le sucre. 15/20. Une cuisine traditionnelle nerveuse, frontale et sans détours, dans un des plus beaux villages de Provence. Le provençal Frédéric Flosi évite le strict cocardier de sa région en cuisinant du soyeux, entre huile d'olive et beurre. Mention à Éric Gantel à pied d'œuvre toute l'année, terrasse et salle. Idéal en toutes saisons, mais préférez les basses!

Chef: Frédéric Flosi

Spécialités: cuisine provençale de saison.

Cuissons au feu de bois.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café Henri Blanc 2€ 13/20. Toilettes 15/20.

Formule 30€ et menu 35€ (suivant disponibilité). Carte. Terrasse ombragée. Groupes 40. Privatisation possible. Fermé lundi soir, mardi soir et tout le mercredi hors-saison. En saison se renseigner.

2 place du Jeu de Paume
83330 LE CASTELLET
Tél.04.94.32.64.58

COLLOBRIÈRES

CAFÉ DU SIÈCLE

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 village. 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'agrume 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.

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



Groupes 40 et 70 en cocktail dinatoire. Soirées-concert. Fermé le mardi à l'année.

1 cours Louis Blanc
83160 COLLOBRIÈRES
Tél.09.87.30.26.80

HÔTEL-RESTAURANT DES MAURES

NT

ΨΨ1/2

C'est une maison née en 1886 dont les journaux ne parlent pas. Les scribouillards courbés de la presse aux ordres préfèrent jouer les poissons pilotes des chefs équipés d'attachés de presse efficaces de l'argument. Celui de la maison Borello est *et a toujours été* simple comme bonjour, sa philosophie n'a pas varié d'un poil de marron confit depuis les débuts... et c'est les clients qui en parlent le mieux! Comme ils disent, l'"Hôtel-Restaurant des Maures" c'est du sûr dans la gamelle doublé d'une garantie de bien-être, triplé d'un parfait moment de détente. On s'y régale en toutes saisons dans la simplicité et la générosité! Alors viennent et reviennent comme en pèlerinage les randonneurs du massif des Maures, les vététistes de tous âges, les familles en virée, les amoureux en quête de vert et les perdus volontaires dans le village de Collobrières. Un solide menu à 22€ avec suivant saison pissaladière (un bonheur), fromage de tête de sanglier, civet de chevreuil aux groseilles, daube bœuf ou sanglier aux marrons de Collo et cochon de lait aux cèpes et chanterelles. Oui m'sieur-dame! Et puis la totale du menu à 27,50€ et ses "entrées" dignes d'agapes gargantuesques d'un autre temps: jambon cru de qualité débité minute (pas du sachet), terrine maison qui flatte la niche à molaires, salade verte avec vinaigrette faite ici, cornichons et tomates séchées. Attendez, c'est pas fini, quand y en a plus, y en a encore: arrive l'omelette aux champignons tendance appuyée cèpes! 14,5/20 l'ensemble. Je ne sais pas s'il faut aimer la préparation gourmande des "cuisses de grenouilles" ou l'idée de se régaler avec les doigts. Disons les deux, disons deux mains. La persillade au beurre fait son effet, les patates au four contribuent à vous remplir le baquet avec délices: 15/20 pour la suave classique recette. Je vous recommande la "crème de marron" d'ici! Comment faire autrement à Collobrières? Servie avec un simple fromage blanc battu, douceur agrémente d'une meringue ou deux... maison! Les meringues aussi! Exercice obligé imposé par Dorette Borello depuis toujours! 14,5/20! Et voilà le travail! Qualité de cuisine rectiligne au fil des années, un miracle de rigueur que de servir autant de clients au quotidien, remettre en jeu chaque matin l'ouvrage de la veille. Explication partielle: 4 générations se croisent parfois dans les murs de la maison tenue par Sébastien Borello. Profitez du bel hôtel à prix pas pour les américains lors d'une virée bucolique dans le massif des Maures, village planqué dans la

forêt à deux pas de Saint-Tropez et de l'urbanité d'un littoral épuisant. En plus, des canards batifolent dans le cours d'eau juste dessous, ils font des coin-coin comme pour dire qu'ils sont heureux. Eux aussi.

Chefs: Sébastien Borello et Thierry Locati

Spécialités: (sur réservation 48h)
bouillabaisse de crustacés et pâtes aux langoustes. Aioli le vendredi.

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

Toilettes 15/20. Menus 22€ et 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

NT

ΨΨΨ1/2

Lui faut un peu le chercher, comme notre chocolat préféré au fond du sachet sous tous les autres, au centre village mais un peu à l'écart de l'agité Cours Gambetta. On devine encore moins sa superbe terrasse escamotée ouverte sur le lointain d'un vert panorama. Encore que maintenant si, puisque je vous l'ai dit. Soyons clair: la recommandation que l'on pourrait faire aux futurs initiés de Picotte Provence, c'est de ne pas y aller dans le secret espoir d'être vu ou en vue, ni même de chercher un quelconque esprit fêtard dans un brouhaha d'incongruités ou de lieux communs urbains. Pour autant une joie sage est de mise dans la maison de Catherine Wade et Matthias Mabougou ouverte été 2021. Comme ce couple n'aime pas tellement le fait à moitié, alors il tambourine une gamelle fine, avec 50 nuances de miam en créativité maîtrisée. La carte pour les soirs et ouic-end, formule à 25€ et menu à 30€ avec 2 entrées/2 plats/2 desserts pour les midis de semaine. Du coup pour 30€ avec Mauricette, on a tout essayé puisqu'on est deux même si elle mange comme 4. Le début: "tartare de thon, crème à la menthe, tuile de pain". A lire, on s'interroge! L'imprévisible fonctionne, la recette volontaire réveille: 15,5/20. Tout comme le "magret de canard fumé et mariné au Porto, kumquat et cébette". Magret frais travaillé, pas du fumé séché sous blister. Les associations étonnent, faut du culot pour penser de telles idées. Dans le mille: 15,5/20! Mon plat est "poulpe confit, écrasé de pomme de terre, sauce catalane" et pour le coup frite avec le classique. Et quand Picotte frite, on se régale la redingote comme avec une ravigote. 15/20. L'"épaule de cochon cuit à basse température, sauce au paprika fumé, purée de carotte à l'anis, carottes en chips et glacées" fait du bien à la dame au chapeau vert. A lire



on pense que l'assiette va un peu trainer les pieds: ce fut le contraire! Quel tonus! 15,5/20. Nos desserts voyagent avec l'exotique "ananas rôti au miel, crème de cardamome et citron vert" tout en nuances de texture et saveurs des îles. 15/20. Mauricette vise le british "after eight façon Picotte": rien à voir avec la friandise industrielle trop sucrée! Crème chocolat Gianduja, crème mascarpone avec cubes de guimauve à la menthe glaciale, un zéphyr mentholé qui l'enchantent! 16/20 pour la créativité! Une cuisine radieuse qui délivre son message: inventive mais sans provocation ni rentre-dedans. Méthode des chefs égotiques qui aiment à jouer les incompris. Ici, maîtrise sérieuse de la cuisine classique, comme le prouve le cursus de la cheffe Catherine Wade passée par l'École Ferrandi et le Pré Catelan (75) notamment. Service investi content d'être là en toutes saisons, impliqué et très Rock (private joke). Bref! Rien pour contrarier le bonheur d'une paire d'heures, salle ou terrasse.

Chefs: Catherine Wade et Samuele Poggi

Second: Florian Glevarac

Spécialités: carte de saison

Accueil 15,5/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café Lavazza 2,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 25€ et menu 30€ midi semaine. Carte sauf midi semaine. Terrasse ombragée suivant la saison. Fermé lundi et mardi hors-saison. Ouvert 7j/7 en été.

8 rue Saint-Jean
83570 COTIGNAC
Tél.09.85.06.09.21

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 Ragazon, 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 TABLE DES COQUELICOTS

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 gout, 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 robotif 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

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'esbigne le tempérament à travailler du produit frais pour ses assiettes faites maison. Et il s'y tient. Cuisine juste, bien balancée 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 sautés", 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 volon-

tairement pour qu'à la fin, on se lèche les doigts. 15/20. Dernières heures pour le récital 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 éteindre. 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 2€ 14/20. Toilettés 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

DRAGUIGNAN

RESTAURANT MORDU!

NT

ΨΨ1/2

C'est l'histoire d'un enfant du pays de retour chez lui après avoir bourlingué sa solide carcasse de désormais jovial trentenaire de Paris à Montpellier et ailleurs aussi. Brasserie et gastro, il a tout vu et vécu, notamment chez le prestigieux voisin Les Gorges de Pennafort. Cet as de la salle féru du vin (Languedoc en particulier) a ramené dans ses pérégrinations un cuisinier d'affinités dans sa vision du métier. C'est

mieux non? Objectif de Vincent Lagraulet depuis 2021: faire un bistrot qui vous régale le mirliton avec des plats de saison au tarifs amicaux à croustiller des noisettes: de 7€ à 15/20€ maxi. Velouté de marrons, tempura de gambas, salade d'encornets, pavé d'espadon en persillade, saumon caramélisé et riz basmati, bavette jus corsé, filet de daurade crème aux herbes, thon Rossini, fish & chips, poulet coco au curry rouge, ballottine de volaille aux légumes et même un hamburger mais gaffe: ya pas tout tous les jours! C'est ainsi qu'un lundi de septembre dans cet agréable centre-ville joliment réhabilité (bravo) j'ai fait le mignon repas. Pas de pot: dans la formule à 18€ du midi, ya plus de "steak d'espadon" pour cause de plein d'affamés. Vincent Lagraulet était aussi triste que moi. Le genre de détail qui signe le restaurateur sérieux qui aime son job et le client. Brillante parade: "si vous voulez à la place je vous fais des "filets de pageot" qu'il me dit. Deux beaux filets d'une belle fraîcheur passés au four que j'aurais préféré poêlés, et accompagnés d'un risotto. Tu boulottes du joyeux qui sent le maritime, pas le congélateur. Bref! 14,5/20. Dans mon enthousiasme, j'allais oublier de vous causer de l'aimable et très fréquentable "salade de fruits frais" avec de tout et même des groseilles Mireille: 14/20. De fait, le superbe rapport qualité-prix de Mordu! avec la formule à 18€ n'est pas la dernier de la classe! Pas un restaurant de trader londonien qui vous flingue le crapaud! Un bistrot au prix du bistrot! Pas un bistrot aux tarifs de restos! En bon amoureux du flacon mignon, le bistrotier sélectionne ses bons plans du moment à prix malin, on n'est pas à Saint-Tropez. Entre midi et deux à deux pas de la place du marché et de l'église Saint-Michel, l'idée ravit les copines aux gambettes caressées par le soleil de saison en terrasse, des velus et des tatoués sirotent un bourgogne devant des planches de charcuteries et de fromages en narrant leurs faits d'armes, des jeunes, des vieux, des entre-deux, des voisins ou de plus loin... Point commun? Ils apprécient tous la convivialité, les plats de saison et le choix de flacons mais gaffe: le lieu est mignon mais pas grand alors réservation conseillée au risque de vous faire coiffer sur le fil par du finaud local initié du bon coup!

Chef: Richard Aubry

Spécialités: ardoise bistrot de saison
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport
qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain
14,5/20. Café 15/20. Toilettés 15/20. Formule
18€ midi semaine. Carte. Enfant 10€.
Terrasse rue piétonne. Groupe 20. Fermé
dimanche, lundi soir et mardi soir. Jours de
fête se renseigner. Réservation conseillée.

10 rue Frédéric Mireur

83300 DRAGUIGNAN

Tél.04.98.09.12.56

Vous êtes restaurateur
et désirez être testé?

06.12.73.29.90

redaction@le-bouche-a-oreille.com

FRÉJUS

LE PALAIS DU BOUCHER

NT

ΨΨ

Des ardoises et des cartes partout où que l'on tourne le regard, une trentaine de propositions en tout, une terrasse qui profite de l'arrière-saison estivale, une salle mouchoir de poche pour une dizaine de mangeurs au coude à coude. Et le patron-cuisinier à la dégaine de biker tatoué avec sa barbe blanche qui joue de la gamelle dans sa micro-cuisine ouverte, dans une caricature de boucher de quartier qui fait son chinoche de commerçant, elle est belle ma bavette madame, si ça vous dit, j'ai la même à la maison. Du bœuf sous toutes ses formes, une tentative maritime avec saumon et St-Jacques, et surtout des abats: rognons, ris de veau, tête de veau (non dispo, elle est en train de cuire), langue de bœuf et même cervelle d'agneau à 16€ sur une ardoise et à 20€ sur une autre. Enfin bon. Et puis le dab me séduit avec une tranche de "foie de veau persillé" annoncée à 20€ et débitée de frais devant mes mirettes ébahies, et pas découpée au laser mes frères! Ça c'est du direct m'sieur-dame! Un régal pour le strict abat cuit comme au paradis, mais ail blanc trop fort, frites fraîches molles, salade verte du sachet. 14/20. J'étais heureux de la simplicité du moment, observant avec amusement la clientèle notamment féminine séduite par la prestation du volubile taulier, livrant par exemple à une pimpante sexagénaire attablée seule des rognons de veau à la crème avec un verre de blanc pendant que son mari fait du vélo avec ses copains, dit-elle. Bref! Serveuse complémentaire à son patron, discrète et efficace. Au moment de payer au comptoir, non seulement la demie Orezza est facturée 5,5€ (boum) mais mon foie de veau est passé en 30 minutes de 20€ sur l'ardoise à 22€ en caisse. 10% d'inflation, l'alibi usant des petits boutiquiers mesquins qui sont pourtant les 1ers à brailler quand ils la subissent. La faute à Poutine, aux chinois, à Macron, à la guerre, à ma sœur, à mon cheval, à trop de charges, à trop de taxes. Bref! Boutique comme partagée entre envie de bien faire avec du simple bistrotier, et obsession impérative du tiroir-caisse au détriment du client. Un peu dommage.

Chef: Michel Mayer

Spécialités: vas-y que j't'embrouille ma grenouille

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14/20. Pain individuel 14,5/20. Café 13/20. Toilettes 14/20. Formule midi 20€. Ardoises, beaucoup, trop. Enfant 10€. Terrasse. Fermeture se renseigner.

3 place de la République (face à la Poste)
83600 FRÉJUS
Tél.04.94.54.98.36

SAVEURS D'ASIE

NT

1/2

Sinon du dealer de hamburgers, lui seul pouvait m'accueillir pour manger à 13h50. Fidèle au genre dans une réputation d'amplitude d'ouverture maximale: un asiatique. Annoncé comme "restaurant" au frontispice, j'entre en confiance et je vois vite. Mi-restaurant sur place avec terrasse face à la mer et aux bagnoles, mi à emporter. Une vitrine considérable gorgée de mets, disons une quarantaine mais je suis peut-être très loin du compte. Il en faut sacrément des clients pour que tourne le stock. Enfin bon. J'ai entamé avec un "rouleau de printemps" qui pouvait s'annoncer comme végétarien si la crevette n'avait pas troublé le jeu. Comme d'hab': soja cru, vermicelle cuit, salade verte, menthe. Et 3 demies-crevette Arlette. 2,5€ et 11/20. Les "nems porc" sont trop gras, pissent l'huile quand on mord dedans. Le vermicelle est cotonneux. 8/20 et 1,1€ pièce. Le "bobou au bœuf" est servi avec un nem dont je viens d'expliquer la nature. J'aime beaucoup ce plat, en général. Le bol préalablement rempli attendait son heure en vitrine, comme le reste. Le patron réchauffe ce qui doit être réchauffé: lamelles de viande de bœuf duraille, vermicelle tiède. Le fond de sauce est bien. Carottes râpées, feuilles de salade verte, cacahuètes écrasées. Et un curieux gout de cannelle. Quelle idée. La cannelle, c'est comme la coriandre. Partout, ça gonfle dru. 11/20 et 6,9€ ce qui est convenable. Alors bon. Un asiatique tendance Chine appuyée loin de révolutionner le genre. J'apprends qu'il existe depuis une vingtaine d'années, ce qui peut expliquer les affiches de photos de plats intérieures ou extérieures jaunies par le temps et le soleil. M'enfin, ce stock de plats en quantité considérables en vitrine, fut-elle réfrigérée, n'est pas fait pour rassurer vue l'absence de clients mais passons. Comme on paye au bout du comptoir à la prise de commande comme au self, je fais remarquer au tau-lier qu'il m'a facturé 3 nems au lieu des 2 commandés. Plutôt que de me rembourser la 3ème, le loulou court m'en chercher un 3ème en rayon, le tout dans une avalanche d'excuses marmonnées qui t'empêche de demander un remboursement sans passer pour un pisse-froid. Vas-y que j't'embrouille ami client qui a pris la peine d'entrer dans mon humble demeure afin que tu te sustentés avec joie au pays du Céleste Empire. Enfin bon. Pour info, CB à partir de 10€. Et aucune personne de la famille du patron qui traverse ou s'assied dans la salle le temps de mon repas ne dit bonjour ni au revoir, ni madame, ni les enfants.

Spécialités: un tas, voir en vitrine

Accueil 11/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 11/20. Pas de pain. Café pas pris. Toilettes 13/20. Formules. Carte. A emporter. Terrasse. Ouvert 7j/7.

259 boulevard de la Libération
83600 FRÉJUS
Tél.04.94.51.68.69

SUR INTERNET...

... VOUS SAUREZ TOUT SUR MAURICETTE!

GARÉOULT

L'ESTABLE

NT ΨΨ1/2

Richard Collombel connaît-il la formule magique? Quand on va chez lui, ce druide nous parle d'une seule chose: faire à manger en convivialité de bons plats. La formule magique? Un tiers de charme du lieu des agapes, un tiers de convivialité non feinte, un tiers de cuisine adaptée à la situation, un tiers de rapport qualité/prix bien pensé. Et croyez-moi, faire entrer de force 4 tiers dans une bouteille même grosse n'est pas aisé. Bref! Avec Johanna et ses trois enfants embarqués dans le grand bain de l'aventure pour son propre compte, rien n'était gagné. Jamais rien ne l'est vraiment et Richard Collombel le sait en bon élève formé dans les étoilés parisiens: Taillevent époque Vrinard, Le Georges V, puis bien plus modestement dans le sud, plus de 10 années à La Bastide Enchantée voisine. Bref! Dans les actes: cuissons à la cheminée et bistronomie soignée sont les deux facettes de la gamelle d'ici. De quoi aiguiser les crocs de l'amateur de carné qui en bavera devant: la cave de maturation des viandes recèle de perles! Black Angus, Black Pearl, Rioplatense, Salers, Wagyu, Hereford... Et puis, la facette strictement cuisinée d'Eric Zaragoza, vingtenaire de cuisinier toujours à la recherche du mieux avec son patron. On va plus loin à deux. La semaine (sauf jour de fête), cuisine assumée en simplicité bistrotière, qui ne cherche pas à vous entortiller la devanture, juste soignée. Le ouic-end, vitesse supérieure enclenchée avec des idées en série limitée qui ne restent pas les bras croisés: avec Mauricette on les a rencontrés sur notre chemin. Comme ma "tarte tatin aux champignons des bois et escargots en persillade". Sur la photo, c'est un peu plus que ça. Présentation recherchée (le cuisinier est aussi pâtissier), les saveurs marquent leur territoire en soulignant l'automne. Une recette classique réveillée, un bonheur partagé sous la menace des gros yeux de la dame au chapeau vert. 15,5/20 et 19€. Le plat confirme l'ardeur à l'ouvrage avec "épaule de cochon noir de Néoules de Sébastien Cano confite au romarin, champignons et légumes d'automne au jus réduit". Viande de grande qualité venue en voisine, le gras est comme de la moelle, faut pas louter ça. Je vous préviens, c'est un plat pour manger, pas pour les suceurs d'os de moustique. 15,5/20 et 32€. Pendant ce temps, la carnassière Mauricette s'enfile un "onglet de bœuf" à la cuisson cheminée parfaite, pomme de terre au four et poêlée de champignons. Crème à l'ail confit en finesse rare, c'est doux: 15/20 et 26€. Dessert inévitables avec "baba en trompe l'œil autour d'agrumes frais et confits" évidemment fait ici. Bien imbibé du sirop fruité (triple-sec et rhum) et farci d'agrumes confits. Suprêmes d'agrumes à côté, ensemble sur le fruit décliné. 15,5/20 et 11€. Accueil à fond les castagnettes du patron, bien secondé au service par un connu du bataillon: Julien Bougerol (ex-La Poêle d'Or). Allez hop: les pieds sous la table et on se laisse

conduire dans le monde de Richard Collombel.

Chef: Eric Zaragoza

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

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

Toilettes 15/20. Ardoise entrées dès 12€ et plats dès 15€. Suggestions le ouic-end à partir de vendredi soir. Carte de viandes mûrées.

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 CABANE

NT ΨΨ1/2 A EMPORTER

Couleurs en devanture, plancher marin au sol, larges ouvertures pour qu'entre la lumière toute l'année dans la croquignollette adresse reprise... et rénovée début 2022. Elle se camoufle discrètement tel le mousseron des sous-bois dans les ruelles de pierres de la vieille ville, où les angles de murs à 90° sont rares. Le cauchemar de l'équerre. L'harmonie originale, on la trouve aussi dans l'assiette bien pensée. Dans sa cuisine ouverte, une radieuse quadra la fagote haute en couleur, joyeuse et faite à l'unité rien que pour le veinard qui l'aura sous le pif. Et puis elle sourit, aussi. L'assiette oui mais la patronne également. C'est l'avantage des cuisines ouvertes: on voit tout ou presque. En ce moment 4 entrées à moins de 10€, à partager ou pas. Attablé ce midi sans Mauricette qui partage souvent peu, la question n'a pas lieu d'être. 2 plats du moment fixes augmentés de 2 suggestions à 16€ et 18€. Pour l'entrée je me dérouille la crête avec une huitaine de "couteaux de mer au beurre persillé, poudre de chorizo". On ne s'attend pas à ce niveau de délicatesse. Le fameux coquillage bivalve est ferme, je veux dire la chair, pas la coquille, chuis pas si bête quand même. Produit frais sorti de l'eau, pas du congelé comme souvent. Beurre cuisiné parfait dans son rôle d'exhausseur de goût, tonique, ail fin et avec les doigts c'est encore meilleur! 15/20 pour 9€ et quelques slurps. Maritime encore: "filet de dorade à la tapenade, écrasé de pomme de terre et légumes du soleil". Drôle comme ce plat provençal vieux comme la côte d'azur est moderne sous la mirette! Une dune de purée fourchette rustique bâchée du filet de dorade raide de fraîcheur tartiné de tapenade. Qu'on soulève pour voir (et manger) les légumes confits tenus au chaud. Un peu trop de germes décoratifs à mon goût dans l'assiette: fallait bien lui trouver un défaut! 14,5/20 et 18€. Intéressante cuisine spontanée bien ancrée dans le présent, qui ne sacrifie pas les saveurs pour l'esthé-

tique. Autrement dit, des assiettes faites pour Instagram mais avec du goût! Ça ne court pas les rues, et encore moins les ruelles de la vieille-ville! Ni le strict littoral! Produits frais au quotidien et "fait maison" radical, pain bio de Chez L&L's Bakery plus haut dans la rue, les tarifs ne font pas dans l'onéreux mais des clients heureux. Qui? Hélène Racine, évadée du monde de la finance parisienne où elle brillait pourtant. Comme elle aime les gens autant qu'elle a toujours aimé "faire à manger", changement d'univers professionnel avec la cuisine. Ici ou là et même une formation chez Ducasse. Ensuite tout va alors très vite avec la reprise de "La Cabane" à Hyères avec sa décoration qui fait penser à un cabanon sur l'île de Ré. Dans notre monde sombre et agité, un repas ici vous met des fleurs dans le moral pour la journée. Et plus si affinités.

Chef: Hélène Racine

Second: Karine Péricaud

Spécialités: carte du marché et produits frais

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

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

Café Lavazza 2€ 14,5/20. Toilettés 15/20.

Carte et suggestions à la semaine. Enfant 9€.

Terrasse rue piétonne à l'ombre en été.

Groupes 20. Privatisation possible. Soirées à

thème (se renseigner). Fermé dimanche et

lundi hors-saison. En saison se renseigner.

11 rue Massillon

83400 HYÈRES

Tél.06.32.11.37.63

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'à-propos des idées de cet enjoué jeune quadra s'explique. Coursus 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 CrémaHyères, 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 cèpes 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 traditionnel 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. Toilettés

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

LE TAPASSIETTE

NT

Ψ1/2

Ex "Le Millésime" rue Limans. On a largement gagné au change avec les nouveaux. Brièvement "BB restaurant" rapidement rebaptisé "Le Tapassiette", plus éloquent pour le chaland. Le patron est avenant sans en faire trop, laisse une distance positivement septentrionale avec le client dans son micro-lieu pourtant au coude à coude, un demi mouchoir de poche. Il a de

l'humour. Le patron, pas le mouchoir. Vaut mieux en avoir dans ce satané métier de restaurateur. Bref! Un côté un peu classieux qui nous change de la vulgarité de quelque taulier pas loin d'ici, qui joue le parrain de la rue en marquant son territoire, bavant sur tout le monde y compris le Bouche à Oreille. Ce qui nous fait bien rire les poils du dos quand on passe devant sa turne. Bref! La cuisine ouverte est derrière le comptoir et un vieux routier y officie. Les tarifs sont amicaux avec 5 plats de 11,90€ (spaghetti aux moules) au filet de loup flambé au pastis à 14€. A côté de plats tradi d'influence italienne, des tapas, des cassolettes, la modeuse pinsa dérivée de la pizza, des bruschetta, des focaccia. Une flopée d'idée sous les 8€ sauf la pinsa à partir de 12,80€. J'ai préféré tâter le cuisinier sur des "soupons en persillade sur nid de spaghetti noirs". L'assiette creuse est plutôt jolie Lili. Problème: pâtes tièdes, presque froides. C'est embêtant et curieux vu que deux lampes de chauffage infra-rouges arrosent le comptoir, signe de vouloir faire bien les choses. Et puis les soupons aillés sans excès (bien) mériteraient d'être mieux chatouillés par la poêle histoire de leur dorer la carapace. Et puis au fond de l'assiette, c'est un bain d'huile. Et puis le tarif d'ami qui fait de gros efforts: 12,90€. Autant dire qu'avec le même plat tiré au cordeau, c'était la timbale! 13/20. La "panna cotta" fait le job sans joie ni tremblement, sans plus. 6,5€ et 13/20. Madame est entrée sans saluer, dommage. Mais ses copines ont droit au bisou, c'est comme ça que j'ai su que c'était la patronne. Soyons précis: je recommande l'endroit pour la sincérité de son propos qu'il reste toutefois à affiner. Pas facile avec aussi peu de couverts possibles, une cuisine de bateau et une dizaine de sièges. Allez hop! On se reprend! Hardi camarade! Autrement ne changez rien!

Spécialités: tapas, pinsa, bruschetta, focaccia, tchoubidou ouah!

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Carte et suggestions du jour. Terrasse rue piétonne. Fermé dimanche et lundi.

6 rue Limans
83400 HYÈRES
Tél.06.29.11.16.17

L'ENTR'POTES

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 gueleton 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 bistros 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

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. Simplement 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 mōssieur, 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 débaroulet 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. Cafè 2,1€ 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

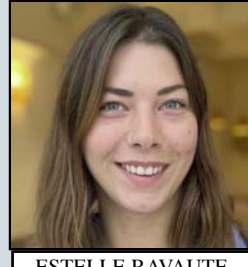
Chaque maison réputée où il a trainé sa détermination contribuera à révéler les prédispositions de ce formidable cuisinier. Notamment son apprentissage avec Christophe Petra (Le Sud) au tout début des années 2000. Rien d'étonnant dès lors que les fins mangeurs se bousculent au portillon de la maison 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 42€ 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 douée, 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: crémeux passion posé sur meringue franco-suisse, compotée de mangue, nuage léger coco et glace exotique". Fruit devant et sucre derrière, équilibri-



CASSANDRE AIELLO
GEORGE SAND
83 LA SEYNE-SUR-MER



JULIEN BOUGEROL
L'ESTABLE
83 GARÉOULT



ESTELLE RAVAUTE
PICOTTE PROVENCE
83 COTIGNAC



MARIE SIMOUDIS
PICOTTE PROVENCE
83 COTIGNAC



CYNTHIA BOUCHÉ
LES L DU MOULIN
84 CADENET



KATIA CASSAR
RESTAURANT LE JAS
13 LA ROQUE D'ANTHÉRON



SÉBASTIEN FALCONETTI
GEORGE SAND
83 LA SEYNE-SUR-MER



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



LIONEL BORELLO
RESTAURANT DES MAURES
83 COLLOBRIÈRES



ALEXANDRE FANTONI
BRASSERIE DE LA FONTAINE
83 LE REVEST-LES-EAUX



BENOÎT DETAILLE
LE CAP HORN
83 SIX-FOURS LE BRUSC



JEAN-CHARLES CRACOLICI
LE CAP HORN
83 SIX-FOURS LE BRUSC

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

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 42€ 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

2 minutes plume en main. Les bouts de poulet vaguement poêlés nagent dans une abondante crème avec du champignon de Paris émincé. Rien d'autre ne nage. L'absence de fond de veau en poudre est un excellent point puisque j'ai envie de voir les points positifs. Servi avec des linguines. 13/20 et 12€ donc. Dessert à 8€ (moelleux chocolat) et 10€ (brioche perdue au rhum). Quand même. L'adorable patronne-serveuse n'est pas du genre à tourner autour du pot. Pas de dessert du jour ce midi (6€), elle m'avoue que les desserts ne sont pas faits ici. C'est aussi honnête que dommage. Alors un café siouplé. Pour conclure les copains, dans ce "nouveau port" entre restaurants prétentieux qui se branluchent le goujon et pièges à touristes qui vous pigeonent le crapaud, je dis qu'il ne manque qu'une cuisine un peu plus ambitieuse qui s'extirpe du strict alimentaire dans lequel cette fort amicale maison évolue. D'autant que le chef semble savoir des choses. D'ailleurs que je vous narre. Je vais payer au bar et là, un type équipé d'une tête aux joues roses qui aime manger vient faire la bise au cuisinier qui lui glisse avec un air de contrebande: "viens demain, je fais des rognons". Que j'ai donc loupé. Pfff...

Chef: je sais pas

Spécialités: je sais pas

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 1,5€ 14/20. Toilettes 15,5/20. Plat du jour. Carte. Terrasse. Fermé samedi midi et dimanche.

Quai d'Honneur

83980 LE LAVANDOU

Tél.06.24.63.65.34

LE ONZE

NT

Ψ1/2

L'estanco mignon défie avec panache les lois marketing imposées par le registre balnéaire de la ville, cherche la bagarre avec la statistique: on n'a pas idée de s'enticher d'un tel lieu à deux pas de l'eau mais qui lui tourne le dos, à proximité des baignoires. Seulement voilà. La récente reprenneuse de l'endroit (ex Le Pasta) a bien pigé que si tu veux que les gens t'aient, faut donner et éviter de les prendre pour des dindons, donner son cœur, un peu de sentiment, faire du propre dans la gamelle pour alpaguer des clients à l'année. Figurez-vous amis lecteurs que ça marche. Profil de clientèle en terrasse: chausures de sécurité en pause-déjeuner ou claquettes-casquette de fin d'été. Tandis que les copines préfèrent la petite salle cosy bien repensée. La jeune femme plein d'entrain fait le service, une pile souriante sans chichi, elle est seule en salle alors pas le temps: ya du monde! Dommage que point de vue cuisine, rien ne fasse grimper aux rideaux. Plat du jour 12€ les midi en semaine, 3 salades dont la César que j'ai vu passer avec son poulet pané décongelé, 3 viandes tartare/burger/bavette de 16€ à 20€, encornet et seiches en persillade, des tapas 18€... je reste sur le plat du jour non par envie mais par manque d'excitation sur le choix: "poulet sauce forestière". Arrivés en

MONTFORT-SUR-ARGENS

LE MAS DES TEMPLIERS

NT

00

On dit "Mas" ou "brasserie des Templiers", je ne sais pas. Avant c'était bon mais ça fait longtemps. C'est devenu pas bon et c'est maintenant. Je ne demandais vraiment rien d'autre qu'à me régaler, visiblement une affaire de couple volontaire avec serveuse qui fait tout ce qui est en son pouvoir pour vous être agréable, un peu à l'ancienne, secondée parfois par la patronne qui sort de la cuisine. Non j'vous dis, j'aurais bien aimé me régaler, tout au moins que ce que je mange soit acceptable mais ça n'est pas le cas, et de loin Firmin. La cuisine fébrile va dans tous les sens avec 20 pizzas de 8€ à 15€ et 4 burgers de 12€ à 14€. Les idées "tradi" ne rassurent pas avec un trio de salades à 13/14€. Ces trois salades, je les appelle Triangle des Bermudes, là où disparaît le plaisir: César, chèvre chaud et de la mer. Et puis 4 plats dont 2 woks (poulet 15€ ou gambas 20€), pièce du boucher 17€. Et le moins commun avec "ravioles de Goulet aux fines herbes" à 16€, intégribles dans la formule à 20€ des midis en semaine. J'avais entendu causer des "ravioles

des Grands Goulets" du Vercors, produit de qualité et militant face à l'invasion des ravioles industrielles. Bref! M'arrive une copieuse assiette de ravioles, de belle tenue grâce à la pâte solide, mais le plat est immangeable, vous encrasse la cornemuse, c'est terriblement sec, l'intérieur des ravioles également. Chaque raviole gobée est un pensum quand on voit la quantité de ce qui reste à ingurgiter pour ne pas me faire remarquer. Un peu de râpé grammé dessus, des herbes... Pas fini et de loin, radicalement nul et 7/20. Comme il n'y a visiblement pas de cuisinier, je me suis dit qu'il y avait peut-être un pâtissier. Non plus. La "crème brûlée" est archi-cuite, du plâtre jaune. Je n'insiste pas, on pourrait croire que j'exagère. 6€ à la carte, 7/20 pour la note. Dans ma formule à 20€ le café est intégré. Je le demande serré, on me l'amène long. Malgré les apparences de douce maison familiale, il semble que tout le monde s'en fout. Les lieux touristiques n'ont pas le monopole de la médiocrité. Enfin bon. Ça vous a plu? Oui, merci, au revoir.

Chef: Jonathan Mariari

Spécialités: aucune

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

prix 8/20. Cadre 14,5/20. Pain 13/20. Café

Malongo 1,5€ 12/20. Toilettes 14,5/20.

Formules 15€ et 20€ le midi hors week-end.

Enfant 9€. Carte. Pizzas. Burgers. Terrasse.

Parking. Karaoké. Dîner dansant. Match de

foute à la télé. Fermé le mercredi.

Avenue des Droits de l'Homme

83570 MONTFORT-SUR-ARGENS

Tél.04.94.86.86.20 et 06.74.43.02.13

OLLIIOULES

L'HERMINE RESTAURANT NT ΨΨΨ

Elle est née à Saint-Renan. Lui à Brest, au bout de la Bretagne aussi mais vous le saviez. Solène Gautier accueille avec le sourire, son cuisinier de compagnon Kévin Labous aussi, mais en moins féminin. Un jour d'été en 2022, les deux mettent la clé dans la porte de ce micro-restaurant. Terrasse dans la petite rue pavée, devant les vieilles pierres de l'église Saint-Laurent. Cuisine ouverte et jolie salle voutée au sous-sol pour 18 personnes... même si elles sont aussi costaudes que Kévin Labous! Ce gaillard de 29 ans pourvu d'un profil de 3ème ligne est né de père breton et de mère sénégalaise: il se choppe dans le buffet deux cultures dès le début! Apprentissage solide chez l'étoilé Yvon Morvan à l'Armen-Brest, envoi loin du chouchnon à Georges V à Paris (2016), Francfort chez de l'étoilé (encore), retour au goémon: Roscoff et Carnac. Puis à Brest: second de David André (hôtel Brest-Center), et un moment frotte avec le conseil en restauration. Bref! Le jeune taquine la gamelle, bistrot comme gastro, fait les poches des anciens, en bave à se palucher des tonnes de tourteaux à décortiquer mais sait où il veut aller. Ça sera donc Ollioules, avec Solène. On a

de la chance. Objectif: l'art fin de la galette... et parfois des suggestions de l'histoire personnelle du chef: homard bleu frais entier à moins de 40€ et le sénégalais poulet yassa, par exemple. Pour tout dire, c'est la galette qui nous intéressait avec Mauricette. Une dizaine en salée, une huitaine en sucrée. "La BZH": traduisez si vous connaissez la Bretagne! Andouille de Guéméné, sauce moutarde à l'ancienne, oignons et pommes confits au romarin, emmental et jeunes pousses. L'idée de base transgressée (romarin) a du ressort, la science de la galette n'est pas si simple qu'on ose le décliner: ça fonctionne ici! La pâte cuite au beurre demi-sel croustille, gourmande et rigoureuse cuisine avec de l'exigence: 15/20 et l'as plus faim pour 12,90€. Je ne déroge pas à "la Complète" avec jambon blanc, emmental râpé et jaune d'œuf. Pliée au carré, harmonieuse, équilibrée. Drôle comme cette galette est comme celui qui la mange: elle ne s'ennuie pas non plus! 15/20 et 9,5€. Choix possible entre froment ou sarrasin pour le dessert! Suffit de demander! La "caramel beurre salé" au froment est un peu lasive mais gourmande, forcément moins tonique qu'au blé noir. Pas de méprise: j'ai léché l'assiette! 14,5/20 et 4€. Par pure conviction du métier, la maison nous évite les zouaveries plagistes avec une application rare doublée d'une qualité de produits auxquels on ne s'attend pas à de tels tarifs: sarrasin bio breton, homard bleu frais, saucisse de l'île de Molène (une rareté), produits italiens du voisin Da Bebo, café Ooka à La Seyne, chocolat et caramel de Jonquier... Bref! Une savoureuse crêperie avec parfois des jus de cuisson corsés, le meilleur de la Bretagne à portée de pas loin de chez vous si ça se trouve. On fonce!

Chef: Kévin Labous

Spécialités: galettes et crêpes. Se renseigner pour arrivage de homards bleus frais.

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

qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pas de

pain. Café OOKA bio du Pérou 2€ 15,5/20.

Toilettes pas vues (oups). Carte et

suggestions à l'ardoise (toujours une viande

rouge). Groupe 20 (privatisation). Terrasse

rue pavée piétonne en été. Hors-saison fermé

dimanche soir et lundi. En été se renseigner.

8 rue Edouard Branly (derrière la mairie)

83190 OLLIOULES

Tél.09.52.31.13.25 et 07.63.75.62.41



La Clef en Main
THOMAS Sébastien E.J
Cordonnerie, Clefs, Tampons, Badges,
Télécommandes, Piles, Gravure ...

34 Bis Rue Nationale 83190 OLLIOULES
☎ 04.94.87.64.55 / 07.49.75.34.57
✉ la-clef-en-main@hotmail.fr
Siret : 442.427.001.00031

PIERREFEU-DU-VAR

Ô PARAMARIBO

NT

Ψ_{1/2}

A force de s'engoncer dans un nuisible entre-soi qui démoralise les ambitieux restaurateurs, on trouve bien peu de tables convenables dans ce village. J'y suis passé, beaucoup étaient fermées ce midi de fin d'été, comme en digestion, repues après une saison touristique agitée, les caisses sont bien remplies. Et je me suis avancé vers l'élu du jour, au loin des parasols me faisaient coucou: les tauliers sont assis en terrasse à chacun tapoter leur téléphone en attendant l'éventuel chaland. Je préfère le petit intérieur très propre aux airs de snack amélioré, le drapeau du Suriname recouvre la façade du comptoir. D'où le sobriquet de la boutique: Paramaribo est la capitale de ce petit pays d'Amérique du Sud divers de plusieurs groupes ethniques. Ce qui peut expliquer le fourre-tout des recettes. La maison joue spectre large point de vue gamelle avec une ardoise de burgers, tacos, kebabs, nuggets, merguez/frites. La seconde ardoise vous met la puce à l'oreille et l'eau à la bouche: gambas curry-coco, poulet curcuma et œuf, wok de crevettes, rougail saucisse, brochette de St-Jacques au chorizo, assiette antillaise et quelques salades, de la mer ou chèvre ou gésiers ou poulet... de 10,5€ à 18,9€. Il en faut pour tout le monde, on prend tout les appétits qui passent, on n'est pas tellement regardants sur la clientèle. Nous sommes deux à déjeuner dans la salle, face à face. L'autre type aux airs de comptable déprimé qui adore le foie de veau s'enfile un horrible kebab-frites arrosé d'un coca. Je préfère le "porc Banh-mi" d'influence chinoise. Ce qu'on m'amène a peu de rapport avec le banh-mi viet que je connais, avec du pain. Il s'agit plutôt ici d'un porc sauce piquante. Très piquante même. Vindiuu. La viande est bien cuisinée... sauce au miel très pimentée. Trop pour moi. Le riz basmati colle un peu, j'adore ça. Le meilleur est le chou vert émincé poêlé au beurre, un régale. 14/20. Du fait maison cuisiné pour 11,90€. Dommage que les proprios soient fermés du minois, peu preste à converser, comme blasés et en fin de parcours, vivement la quille qu'on se tire aux Antilles. Car madame sait faire du bon boulot dans son caboulot, pour peu qu'on évite les banalités lipidiques snackeuses qu'elle propose.

Spécialités: snack et Suriname

Accueil 11/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 11/20. Pain 10/20. Café 1,6€ 12/20. Toilettes 16/20. Ardoise. Snack et restaurant. Ardoises. Enfant 6,9€. Terrasse.

Fermé dimanche et lundi.

10 rue de la République
83390 PIERREFEU-DU-VAR
Tél.09.83.26.22.06



LE PRADET

LE MARIGNY

NT

00

Fin d'été et terrasses combles ce midi. Quoique la place du village, c'est à l'année qu'on s'y bouscule! Non que le centre névralgique de la ville soit réputé pour la qualité de ses tables. Mais le lieu est connu de tout pradétans désireux de se faire une cure de papotage, de bises et de serrages de paluches aux connaissances. Bref! Au Marigny les trois serveuses sont souriantes, donnent envie d'entrer. On vous y accueille comme il faut, même les cuisiniers échappés de derrière mettent la main à la pâte du service en ajoutant leur bonne humeur à celle de la salle. Lui, il connaît tout le monde: au bar, œil partout et regard qui ne loupe rien avec son regard périscope, un vieux de la vieille école du bar-restaurant, aimable comme tout. Bref: Listes des plats sur les sets en papier, alors commence le rodéo. 7 entrées de 13,8€ (wrap poulet) à 15,8€ (salade italienne). Une douzaine de viandes de 14,8€ (hamburger poulet) à 21,8€ pour le tartare de bœuf. 4 poissons autour de 16€... En cherchant mon bonheur, j'ai vite pigé que je ne le trouverais pas ici. Oui, je sais: c'est un préjugé. Toujours un préjugé de ma part quand la serveuse me dit que "l'escalope milanaise est très très fine": le symptôme des milanaises congelées. Je dégage. Et puis la "salade César" qui n'est plus du tout un préjugé. C'est du vécu preuve en main et désespoir en bouche. Une horreur. Mélange dur de salades en sachet comme du bambou, une petite tomate coupée en 4, poulet pané décongelé et reconstitué du genre que les gamins ne veulent plus à la cantine, mou, gras, sucré et dopé d'un tas d'adjuvants et arômes de synthèse, taillé en lamelles. Champignons de Paris frais émincés. Croutons en sachet, de petits cubes même pas travaillés à la poêle. Du parmesan de basse extraction mais en générosité. Sauce César en bouteille comme une sauce blanche à kebab, c'est pas possible, le cuisinier (s'il existe) s'est trompé de flacon. Pour fignoler l'œuvre décadente, du vinaigre balsamique partout, un délire. Pas vu des oignons annoncés. Hébé. Ah tiens? On m'amène une coupelle avec de l'oignon rouge en avouant "on a oublié de le mettre dedans". Bref! 14,50€ la salade César du Marigny et 6/20. Rien pris d'autre. Comment peut-on être aussi aimable à l'accueil et au service et faire aussi mal à manger? Sans doute une vision tiroir-caisse sur le court terme. Enorme déception moi qui adore les institutions.

Chef: allez savoir!

Spécialités: accueil

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 7/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 14/20. Plat du jour. Carte. Enfant 9,8€. Terrasse.

Fermeture se renseigner.

2 place Paul Flamenq
83220 LE PRADET
Tél.04.94.21.72.34

LES SMOOTHIES INDUSTRIELS SERAIENT MAUVAIS POUR LA SANTÉ

PATRON !
3 SMOOTHIES !



LE REVEST-LES-EAUX

BRASSERIE
DE LA FONTAINE

NT

ΨΨΨ

Village comme au bout du monde pourtant proche de l'urbanité et limitrophe de Toulon, le Mont Faron sépare. Printemps dernier avec Mauricette, flânerie jusqu'à la tour médiévale dans les jolies rues du village posé sur un rocher. Au retour, pause sous les platanes de la Brasserie de la Fontaine où nous sirotions un des meilleurs cafés frappés de nos vieilles existences blasées, et servis avec une amabilité rare. Je m'étais alors promis de revenir m'y déglacer le confit à l'occasion puisque la maison fait à manger. Chose faite cet automne en m'installant à l'intérieur devant la collec' de flacons mignons à prix sympas avantageusement déclinés au verre. Lui-même cuisinier, Nicolas Fantoni laisse les coudées franches à son duo de cuisiniers: ils taquinent la marmite avec des recettes faites pour plaire à tous les porte-monnaie, sans tirer le niveau vers le bas, au contraire de la mode du moment. D'un côté du simple: planche de charcuterie supérieure à 12€, pâte du moment, un burger (oignon-cheddar), côte de bœuf 1kg avec frites maison. Et de l'autre camarade, du franc cuisiné comme la joue de bœuf braisée au vin rouge, saltimbocca façon corse aux gnocchi, poisson rôti au four en marinade d'agrumes. Et ce jour une "tartine d'agneau de 7h, chèvre coulant et légumes rôtis". Ce plat met du baume au cœur au gourmand qui croyait l'esprit de gamelle perdu, les sauciers à l'ancienne disparus à jamais, la tambouille joyeuse qui prend son temps avec un chef qui trempe le doigt pour ajuster sans jouer les comptables optimisateurs mais plus sûrement les "monsieur plus" de la portion avec des assiettes généreuses faites pour manger. Chuis clair? Tartine de pain rustique imbibée. Posé dessus, le copieux agneau confit effiloché, fromage de chèvre semi-fondu en portion pas radine, un assortiment de champignons poêlés bien de saison, vert de blette ou épinard (je sais plus), oignons confits et figue entière! Le soyeux jus d'agneau lie l'ensemble avec délice. Ça vous en bouche un coin hein? A moi aussi je vous assure! Un peu la cuisine de jadis, la vraie, la bonne, qu'on s'enfile dans le caisson avec des copains connus le matin ou des amis de toujours. Un bonheur! 19€ et 15,5/20! C'est bon et de qualité: de l'inédit dans le registre brasserie. L'équipe en salle ne tremble pas devant l'avalanche de clients. Selon nos informations, une pétition circulerait dans le canton et une Enquête Publique serait en cours pour que la "tartine d'agneau de 7h" revienne à l'ardoise chaque semaine. C'est au Revest-les-Eaux et même si la maison de Nicolas Fantoni n'est pas tellement récente, elle est d'une revigorante fraîcheur avec de la gaieté entre les interstices!

Chef: Florent Bachelot**Second: Francesco Gullotta****Spécialités: ardoise du moment et recettes de saisons**

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Lavazza 1,7€ 15/20. Toilettes étage 14,5/20. Plat du jour 14€. Ardoise selon marché. Cocktails de qualité. Terrasses ombragées. Climatisation. Groupes 25 (hiver). Hiver: ouvert midi du lundi au samedi, vendredi et samedi soir. En été: fermé tout le dimanche et lundi soir.

2 rue du Maréchal Foch

83200 LE REVEST-LES-EAUX

Tél.09.51.52.02.48

RIBOUX

LE BISTROT DE RIBOUX

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 randonneurs, les vététistes, 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 "as-

siette 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).

La Faisse Longu

83105 RIBOUX

Tél.06.15.31.12.07

SAINT-CYR-SUR-MER

Ô RELLYS

ΨΨΨ

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 régaler 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 avanies 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 Moononde 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 reconnaitrez. Elle irradie 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 régaler 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 refille 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 gratinées.

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-MAXIMIN

BACCHUS L'ÉPICURIEN

ΨΨΨ1/2

On pensait la ville définitivement marquée en 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 pffruit 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 Épicuriens", une quinzaine d'idées parfois très cuisinées de 7€ à 12€! Elles vous chan-geront des tapas traficotées de contrebandes qui pullulent. 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 droites 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 Cerisiers 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

Ô MIDI VIN

NT Ψ

Je m'en frottai les mains! Casting de rêve avec un prétendu bon plan situé dans une des multiples zones artisanalo-commerciales qui cernent sans répit la ville, de belles photos sur Facebook qui confirmaient l'info. Ah ça... les photos... Mon optimisme naturel m'amène à penser qu'on a parfois vu jaillir le feu de l'ancien volcan alors pourquoi pas, même dans un lieu improbable. Elles sont trois en salle pour 4 tables, organisées comme un village gaulois, à la va comme je te pousse. J'attends un moment qu'on s'occupe de ma pomme. D'un coup elles se réveillent toutes les trois, les filles. Presque à la queue-leu-leu, dans une mécanique automatique blasée chacune vient me demander "vous buvez quelque chose?". Je vous jure. Les trois. Qui entre deux assiettes portées n'arrêtent pas de papoter au comptoir pendant que le client attend. De quoi parlent-elles? Enfin bon. On ne m'a pas donné la carte des boissons, le plat du jour n'est pas affiché, et l'ardoise des plats comme celle des desserts ne sont jamais amenées aux tables des clients. A quoi servent-elles? L'une des serveuses me propose même de lire la carte de loin "si j'ai de bons yeux". On rigole un bon coup. Bref! 6 idées dans le salé: de 14,5€ avec 70 grammes de carpaccio de bœuf fumé à 19,5€ pour l'andouillette 5A. En passant par raviolis à la truffe (16,5€), un burger à 16,5€... et puis comme ça renifle dru de la fritasse dans la salle à manger, je vise un plat qui m'évitera le grailon avec un appétissant "risotto à la bisque de crevettes, courgettes, œuf croustillant, copeaux de Parmesan". Sous le pif, il ne l'est pas. Belle assiette creuse avec riz banal cuit à l'eau, flotteux comme celui de tatie Sophie qui n'a jamais su faire cuire le riz. Pas de crème, pas de parmesan sauf des copeaux dessus faiblards en goût. Des rondelles de carottes, une brunoise de courgette crue, 4 crevettes pas maigrelettes et préparées. Et l'œuf annoncé comme "croustillant". On voit ce truc à la mode, parfois. La panure doit être légère, l'œuf mollet: ça matche dans ses conditions. Le hic d'ici: œuf dur (beurk) pané dans une pâte à crêpe ou dans le genre, du caoutchouc. Loupé intégral! Alors rien n'est vraiment mauvais mais dans cette sphère de tarification de restaurant, on vous fait manger des balivernes. 17€ et 11/20 pour l'effort esthétique. Oui, c'est ça monsieur: on paye au comptoir. Ça vous a plu?

Chef: allez savoir!

Spécialités: organisation de village gaulois

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

prix 11/20. Cadre 14,5/20. Pain coupé à

l'avance 13/20. Café Vateo 1,9€ 14/20.

Toilettes 14,5/20. Plat du jour. Ardoise.

Terrasse. Fermeture se renseigner.

21 rue de la Sainte Baume

ZA Zone d'Aix

83470 SAINT-MAXIMIN-LA-SAINTE-BAUME

Tél.04.89.21.31.03



Rejoignez-nous sur
facebook

SAINT-RAPHAËL

CAFÉ PARADIS

ψψψ

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 Moulet. 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 mōssieur! 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 médiocrité. 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-RAPHAEL

Tél.04.94.83.68.91

SAINT-ZACHARIE

LE MAS DES OLIVIERS

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'Éoures 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 Baumannière (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 maousse 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 mé-tier, 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 goguette, des plats de bonté, un couple adorable. Vous le cherchiez, 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

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

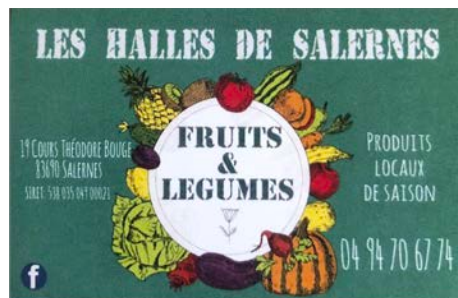
des bisous à la planète entière. 24€ et 15/20. Ça fait pas tellement longtemps que Ferdy et Frédéric Meunier tiennent table ici. Avec leur fille, ils tiennent déjà les mitoyennes "Halles de Salernes", croquignollette boutique toute aussi haute en couleurs! Légumes, fruits, miel, fromages, charcuteries 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". Eté: ouvert du mardi soir au dimanche midi. Hors-saison: ouvert du mercredi midi au dimanche midi. Traiteur 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

NT

ΨΨ1/2

Pour les amateurs d'escapade régénérante à connotation maritime, il existe quelques pistes à suivre comme celle de l'établissement de Marie Aiello sur la plage de Saint-Elme. Son hôtel-restaurant George Sand est aux avant-postes. Difficile de faire mieux, pieds dans le sable, yeux face aux vagues. Ici, certains soirs sur la plage désertée entre chien et loup, Mauricette défile en maillot de bain 1900 en imaginant des applaudissements. Et d'un coup comme pour attraper une mouette, elle se met à courir au ralenti et en noir et blanc comme dans un vieux film de Lelouch, chabadabada. Bref! Pour cause de météo frisquette, on s'installe à l'intérieur derrière les grandes baies vitrées ouvertes sur le panorama en technicolor, ses voiliers et les Deux-Frères en fond de jeu. Au 1er plan, l'ardoise de Frédéric Cassabel, cuisinier de son état, du genre qui pianote dans le simple tout en vous dessalant l'arrière-boutique avec ses assiettes généreuses faites pour manger. Le contraire du fooding urbain et du moléculaire qu'après on a encore faim voyez? En saison quand la terrasse du George Sand déborde d'affamés, seiches à la provençale, tendre salade de poulpe sauce exotique, tartare avocat/écrevisses et vierge exotique, bavette sauce champignons, moules de Tamaris, pavé de mérou frais rôti façon aioli, linguines jambon/gorgonzola et des salades grandes comme ça. Une huitaine d'idées ce midi dont une considérable "entrecôte Simmental, érasée de pommes de terre" épaisse de 3 cms et saignante: elle plait énormément à la dame au chapeau vert. "Ça change de l'entrecôte de 3ème zone fine comme une tranche de jambon" qu'elle dit. Purée de pomme de terre montée au beurre, un régal. 14,5/20. Comme une "parillada de la mer" mais pas de ces parilladas pour touristes contents de tout avec ses morceaux de poisson jetés à la va-vite sur une planche en bois. Un dressage à l'assiette avec gambas bodybuildées, saumon souple à cœur, dodues noix de Saint-Jacques un peu trop cuites quand même. Sauce vierge pour noyer le poisson, huhuhu. Purée comme pour Mauricette et une ratatouille de king de la cuistance, grassouillette et confite. Ça en fait du monde au balcon dans cette assiette non? 14,5/20. Choix de desserts avec une "tarte tropézienne" dans une version individuelle à 13/20. Equipage de salle volontaire mené par l'intendant général Benjamin Mouazé, œil partout et sourire facile. Un peu triste cette année de ne pas voir la radieuse Cassandre Aiello (la fille de Marie): l'étudiante reviendra par intermittence, pendant les vacances. Est-ce que tu viens pour les vaacaances? Toutes les semaines si vous voulez chers lecteurs! Jolies chambres vue mer pour pousser le plaisir dont certaines avec jacuzzi privatif.

Chef: Frédéric Cassabel

Spécialités: carte de saison et ardoise
Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Giovanni Pietrini 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Carte et suggestions dès 15€.
Enfant (-10a) 15€. Terrasse panoramique. Groupes 70. Privatisation possible. 17 chambres* dès 90€ hors-saison ouvert à l'année. Restaurant fermé d'octobre à avril sauf groupes (à partir de 15) et mariage, baptême, séminaire... Restaurant ouvert 7j/7 en saison avec service non-stop de 11h à 22h.**

164 rue Georges Lahaye

Plage de Saint-Elme

83500 LA SEYNE-SUR-MER

Tél.04.94.94.87.87

SIGNES

LE DIABLOTHYM

ΨΨΨ

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 suspense, attaqué à la cuillère à soupe par Mauricette. Ses yeux se sont éclairés comme si Brad Pitt passait sur le trottoir en face. Elle soupire "16/20". De mon côté mais juste en face d'elle "mi-cuit de thon rouge de ligne pané au gomasio marin (algues, sarrasin, sésame), pulpe de chou-fleur au curry, frites de polenta à l'encre, vierge de légumes, mangue, grenade et combawa". Comment peut-on aligner autant d'épices et de saveurs improbables avec

autant d'à propos? Ça tient de la magie. 15,5/20. Dessert avec "pavlova au confit de fruits rouges épiciés, crémeux chocolat au lait et fèves de Tonka, chantilly, biscuit cacaoté, 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 frotter le cornichon comme un roquet de chef télévisuel, un as de la créativité permanente, du "tout est possible" avec du bon sens et des doutes régulateurs. Passé chez Pic à Valence, Chabran à Pont de l'Isère, La Tour d'Argent et le Georges V à Paris, Japon, Italie... Ses partenaires locaux jouent le jeu du sérieux dont le boucher déjà cité, le domaine La Miquette 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

Tél.04.94.90.77.01

sur le cliché, notamment l'"onglet façon tataki" visiblement bien snacké du dos et tranché avec un couteau japonais qui laisse paraître la viande rouge saignante... un joli tataki. Quand vous l'avez sous le pif en vrai, on est loin du tableau. Une assiette chaude (bien) qui ne ménage pas ses efforts cosmétiques mais qui n'a rien à voir. Un gros champignon de Paris farci d'une duxelle de champignons douteuse très tassée. 4 patates grenailles comme réchauffées posées sur une purée de carotte orange fluo, une asperge verte filandreuse probablement du Pérou comme partout en ce moment. Et surtout 4 ou 5 bouts d'une viande incertaine, des rogatons, des bouts divers de je ne sais quoi dont un pénible reste caractéristique de faux-filet ou d'entrecôte. On se fout du monde. Non seulement il ne s'agit pas d'onglet comme indiqué et visible sur la photo du plat, mais en plus, on te fait gober les restes! Me faire ça alors que j'adore les viandes fibreuses: 10/20 pour l'effort de dressage. Dessert obligé dans la formule, un "Opéra chocolat" de sous-traitance et rien d'autre: "laisser décongeler 4 h environ en chambre froide positive avant de servir" préconise le catalogue du fabricant industriel. Un coup de cuillère l'effrite, trop sucré. 9/20. Dommage tant le personnel est vraiment attentionné, et le dressage des assiettes appliqué malgré la quantité d'affamés pendant le service. Mais pour la qualité des produits qu'elles contiennent, c'est un zéro pointé.

Chef: allez savoir!

Spécialités: carte numérique avec jolies

photos de plats en couleurs

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

qualité prix 9/20. Cadre 16/20. Pain 14/20.

Café pas pris. Toilettes eau froide 15/20.

Formule 19€ midi. Menu 29€. Carte. Pizzas.

Enfant 11,5€. Terrasses. Parking. Ouvert 7j7

le midi, vendredi et samedi soir. A emporter

et livraison.

Parc d'Activités du Plateau de Signes

Entrée Est

Avenue de Berlin

83870 SIGNES

Tél.04.94.25.19.10 et 06.89.13.38.39

LE Z'EST

NT

0

Quelle déception... Espace considérable, une structure rare et bien organisée par-dessus le marché. C'est beau, entretenu et le personnel ne manque pas pour accueillir et servir. Une organisation forcément militaire avec sa dizaine de soldats(es) en salle tout sourire, optimisée pour accueillir le maximum de clients en un minimum de temps vu que la majorité des affamés travaillent dans la zone de Signes. Bref! Pas de carte papier mais une tablette pour choisir parmi les plats proposés. 4 entrées de 12,90€ (carpaccio de bœuf) à 16,90€ (salade burrata), des salades repas à 15,90€, un burger à 17,90€, un filet de daurade à 19,90€, 3 tartares de bœuf, quelques grillades de 19,90€ (andouillette) à une côte de bœuf de Pologne à 38€. Et même un menu à 29€ peu intéressant à mes yeux. Et des pizzas de 12,5€ à 16,5€ vues en nombre sur les tables voisines: elles sont belles! La direction prend le risque considérable de mettre en photo sur cette tablette informatique les deux photos des plats du jour de la formule à 19€. Ils sont beaux

SILLANS-LA-CASCADE

LA CASCADE

NT

ψ

Ça bouge un peu au village, je veux dire que de nouveaux propriétaires de restaurants ont pris la place d'anciens. Pour le reste, rien ne change: village vide en hiver mais bondé aux beaux jours... et c'est mérité! J'allais m'alimenter la cafetière ailleurs et puis j'ai lu "changement de propriétaire". Tiens? Le bar-tabac-restaurant La Cascade a changé de main. Service de fin d'été en terrasse assumé par un briscard du métier. L'ardoise propose un tas de trucs faits pour plaire au plus grand nombre, ratisse large. Entrées de 7€ (6 escargots) à 14,5€ pour le melon à l'italienne. Des

pizzas, des pââates, hamburger et côte de bœuf, aioli le vendredi, filet de rouget comme seul poisson et probablement plus intéressant, une cuisiné réunionnaise loin d'être niaise avec 5 propositions de 18,5€ (rougail saucisse) à 22€ (civet de poule ou zourite) en passant par quelques carry (ou cari). Le plat du jour est un bienvenu "poulet curry et chop suey de légumes" à 12€. 12 balles tu risques quoi? Assiette proprement dressée, riz créole moulu, légumes cuisinés appétissants, et quand on soulève le couvercle de la cocotte ou baigne le poulet, ça sent bon. Un tas de légumes plus ou moins confits et bien assaisonnés, de la carotte au brocoli en passant par du poivron en modération, des oignons, des trucs et des machins qui contribuent au plaisir. Le poulet très en sauce fait sagement son job avec la graine. 14/20 et 12€: une affaire! Et puis bêtement, j'ai pris un dessert, fallait pas. C'est le problème quand on est en confiance, on se décontracte de la vigilance et puis là: pan comme le lapin! Ou le pigeon. Une "tarte au citron meringuée" décongelée comme 9 fois sur 10. 6,5€ pour "le dessert du jour" qui suivait le "plat du jour". Les "jours" se suivent et ne se ressemblent donc pas. 9/20. Pour le reste, toilettes propres si petites que j'ai du mal à fermer la porte qui s'ouvre à l'intérieur et que faut reculer sans demi-tour possible en grim pant presque sur le wc pour s'évacuer. Bref! Le jeune homme à la caisse est heureux, visiblement épanoui. C'est le nouveau patron et je dis bravo à la jeunesse qui se retrousse les manches et s'investit. M'enfin le café à 2,4€ comme à Saint-Trop', c'est un peu abusé comme dit l'autre.

Spécialités: cuisine créole et rien d'autre
Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité
prix 12/20. Cadre 12/20. Pain sec 13/20. Café
2,4€ pas pris. Toilettes 14/20. Carte. Enfant
11€. Terrasse. Fermé mercredi. Parking aisé
hors-saison.

3 Grand Rue
 83690 SILLANS-LA-CASCADE
 Tél.04.94.04.77.00

SIX-FOURS

LE CAP HORN NT ΨΨΨ

Mes petits marsouins chéris, de bonnes ondes dans la maison. Le port du Brusac à peu près préservé de l'urbanité et des angles à 90°, "c'est le plus bel endroit du monde" selon les bruscaïns objectifs qui ne sont jamais allés au-delà de Manosque. Mais passons. Je vous rentre direct dans le lard en évoquant cette année encore la prestation de Maryse et Ludovic Bablee dans leur Cap Horn au caractère bien trempé et pas parce qu'il est devant les bateaux. Personnel fidèle sur le pont et concerné, depuis 2018 pour certains. Performance considérable dans un contexte balnéaire où la tendance est souvent le tir aux pigeons qui volent trop bas, comme la qualité. En ce moment, moins d'une dizaine d'entrées et plats pour se morganer des

gourmandises dans le lampion. Comme la "raviole de Beauté" (la bien nommée) farcie au brocciu, avec épinard, crémeux de menthe et sauce tomate. Assiette creuse obligée, sinon faudrait lécher la table. Un régal fin adoubé par Mauricette qui d'un coup, file devant les pointus du port en chantant "Ô Corse, île d'amour" de Tino Rossi. Pour les jeunes qui nous lisent, Tino Rossi était aussi célèbre dans les années 30/40 sans Instagram que l'est M. Pokora aujourd'hui avec Instagram. Je fais court. Bref! Quand la dame au chapeau vert est revenue essoufflée à table, elle a dit "15/20". Même note avec "l'étrange rencontre de Mr Jack" et ses 5 St-Jacques fraîches de qualité poêlées, onctueux sabayon au Champagne, crémeux de topinambour et croustillants à la bergamote. Deux très fortiches assiettes de restaurants, très inventives et sages à la fois: la clientèle de brasserie, fut-elle de grande qualité, freine à la créativité, s'attend à trouver ce qu'elle cherche. Bref! Comme le chef de cuisine ne peut pas tout faire, il donne le cap du sucré à des mains expertes pour réaliser de formidables desserts. Comme "le cacahuète smash": sablé pressé à la cacahuète, caramel au beurre salé, mousse cacahuète, ganache vanille et petits chouchous. J'envoie la photo sur simple demande. Et n'allez pas imaginer de l'écœurant hyper-glucosé! D'une grande légèreté en sucre, délicat et vraiment gourmand. Un délice à 15/20. Et puis "le Paris-Brusc". Couronne au chocolat, crémeux praliné, ganache montée chocolat et noix de pécan en bonus. J'envoie la photo sur simple demande. Vaut le 15,5/20, toujours l'esprit béni de sucre en parcimonie. Tout est copieux et bien servi, avec des cuissons appliquées, un service force 4 qui démarre tôt avec le petit noir du matin sur le port en regardant les pêcheurs ranger leurs filets. Le Cap Horn ne claironne pas son talent, il n'est pas nécessaire de brailler quand on dit la vérité, le temps suffit parfois. En bonus pour les romantiques, soleil couchant uniquement le soir et suivant la saison, réservation conseillée.

Chef: Wilfrid Corger

Pâtissier: Doreen Garnier

Spécialités: cuisine et pâtisserie faites ici
Accueil 15,5/20. Service 15/20. Rapport
qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain
14,5/20. Café Malongo 2€ 14,5/20. Toilettes
16/20. Plat du jour midi semaine. Vendredi
aioli complet 19€. Carte de 22€ à 31€. Pinsa
romana de 15€ à 18€. Enfant (-12 ans) 10€. Bar
avec salon. Groupe 30 en hiver (été se
renseigner). Deux terrasses vue port. Été et
vacances scolaires d'hiver ouvert 7j/7 midi et
soir. Hors-saison se renseigner.

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

RIVIERA III

ΨΨ1/2

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 croquignolet 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 Tartufi (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 ramdam avec pour objectif le client heureux. C'est-à-dire vous et moi. Ça change des escrocs de la tortore 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 Brusé

83140 SIX-FOURS

Tél.04.94.34.01.21

LE MONT SALVA

NT

ΨΨ1/2

A EMPORTER

Un des endroits planqués les plus charmants de notre guide, aucunement une petite maison dans la prairie mais plutôt une grande maison dans la forêt, à deux pas des plages, c'est une image, ne prenez mon propos au pied de la lettre mais on peut y venir à pied. Chez Yolande Lisbonne et son équipe, c'est le règne du pin qui vaque et qui divague dans sa pinède. Une table pour toute l'année un peu dégagée des contingences strictement touristiques. Un grand charme presque campagnard, un dimanche ou en semaine et quelle que soit la météo du jour! Déjeuner de midi d'automne avec Mauricette dans la chaleureuse grande salle aux tons de Provence et sa cheminée allumée. Nous avons trouvé le personnel de salle en pleine forme! Un trio masculin-féminin parfaitement organisé, complice. Les propositions de plats me surprendront toujours, une dizaine d'entrées, autant de viandes et autant de poissons. Qu'on retrouve parfois dans les différents menus. Avec le 1er menu à 29€ avec 3 choix par étage, on a fait copain. Moi seul, Mauricette préférant la carte. Je déserte cette année la ballotine d'épinards et saumon fumé sauce ciboulette pour la "terrinerie du Mont-Salva, salade verte". Pas trop grasse ni trop sèche, et probablement exonérée de conservateurs, ce qu'adorent les industriels! 14,5/20. La prestation classique de la maison, avec notamment le tissu sur les tables, se confirme avec le trou du Mont-Salva "sorbet citron et limoncello" intégré aux menus. Ça fait toujours plaisir. Mes "cannelloni de bœuf, salade verte" sentent bon et sortent du four! Bonne pioche avec la délicieuse farce formidablement épicée, aromatique. Le coulis de tomate et le fromage gratiné complètent le plaisir, une recette "valeur sûre" qui ne fait pas dans le baroque: 14,5/20. La dame au chapeau vert avait envie de maritime avec "filet de loup façon bourride pommes vapeur". Un dodu filet à la cuisson parfaite,

FABLE TRISTE

LE CUISINIER ET LE BOULANGER

Lors des confinements successifs pour cause de COVID, Les boulangers restés ouverts empilaient les files indiennes de clients et les tables pour manger sur place: bonne affaire conséquente à la fermeture obligée des restaurants traditionnels. Sinon l'évidente injustice de traitement entre deux professions, fallait bien que mangent les gens.



Voici un exemple parmi d'autres vu à Pertuis (84): une boulangerie-pâtisserie (inscrite avec code NAF 1071) baptisée "restaurant" (code NAF 5610). Qu'on puisse y manger, oui. Du commun "snacking" habituel avec quiches, pizzas, sandwiches comme lisible sur l'ardoise. Un restaurant: non. **Qu'on soit pour "la libre entreprise" ou pas, vampiriser la notion de "restaurant" en l'affichant abusivement au frontispice**

de sa boulangerie est culotté et induit le client en erreur! En effet, que dirait ce boulanger si son coiffeur se mettait à faire du pain et s'affichait boulanger? Réponse: le boulanger qui se permet visiblement tout hurlerait à la "concurrence déloyale"! Et il n'aurait pas forcément tort: la profession de boulanger a su se protéger depuis le 25 mai 1998. Contrairement à celle des restaurateurs.

Que font les faussement agités syndicats de la restauration, UMIH comme GNI, qui tapent régulièrement du poing sur la table au 20h de TF1 comme un coup d'épée dans l'eau et dans un violon ? Rien ou si peu, on le sait depuis longtemps. **Morale de la fable: la nature ayant horreur du vide juridique laissé par le cuisinier, le boulanger s'y engouffra sans barguigner.**

Olivier Gros

posé sur le lit de pommes de terre, avec en voisinage d'incongrus tomate et poivron orange cru. 14/20 et 24€. Desserts classiques avec ma "panna cotta vanille et caramel au beurre salé", ça fonctionne toujours, 14/20. Et le "délice aux figues" de Mauricette un peu comme un tiramisu, compotée de figues gourmande en fond de jeu, agrémentée de cerneaux de noix dessus à 14,5/20. J'y pense: avec Mauricette, jamais nous n'avons bouillottée la bouillabaisse d'ici! Un oubli... Vous me direz ce que vous en pensez si d'aventure?

Spécialités: soupe de poissons du Brusuc. Bouillabaisse (sur commande). Poisson grillé ou en croûte de sel. Chapon au four (suivant arrivage). Langouste fraîche du Brusuc. 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.

Accueil 15/20. Service 15,5/20. 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" 28€.

Menus 29€, 39€, 49€ et 55€. Menu bouillabaisse 64€. Carte. Enfant 10€.

Terrasses ombragées. Parking. Groupes 120.

Fermeture se renseigner.

Chemin du Mont Salva

Le Brusuc

83140 SIX-FOURS

Tél.04.94.34.03.93 et 06.28.46.18.41

SOUS LES PINS
MARIAGES - DINERS DANSANTS
DINER-CONCERT JAZZ

LE THORONET

L'ENTRE DEUX NT Ψ

Un accueil de congélateur en fin d'été sur la terrasse ensoleillée. On peut manger à l'intérieur s'il vous plaît madaame? Naaan: terrasse épicéto. Enfin bon. Si j'ai bien compris, le sobriquet "L'Entre Deux" résume l'ambition de cuisine entre crêperie et restaurant traditionnel. Les pizzas absentes ce midi jouent les trouble-fêtes dans l'exposé. Et le choix ardoisé du jour est très réduit comparativement à l'initiale carte des plats affichée en façade. Enfin bon. Salades à 19€, 3 galettes de 15€ (la biquette) à 23€ (au canard) et une quinzaine plus classiques de 5,5€ à 15€. Une fois n'est pas coutume (je suis accroc de la galette complète) avec "galette andouille de Guéméné crème moutarde à l'ancienne". Elle arrive, pliée au carré mais en rectangle, en longueur. Pâte de qualité

agréable en bouche mais fine comme du papier à musique. Dessus, l'andouille est débitée à la mandoline, c'est radin de la matière première, aucune mâche tant c'est fin. On pourrait rouler des clopes avec. En plus la sauce crémée archi vinaigrée efface tout sur son passage. Mesclun aux feuilles vautreées dans cette sauce. Une bonne galette, c'est aussi du sentiment, pas que de la comptabilité: 9,5€ et 11/20. La "crêpe beurre salé sucre" à 3,5€ contient une bonne nouvelle: du véritable beurre salé! J'ai vu tellement de choses dans les crêperies olé olé que je m'attends désormais à tout! Mauvaise nouvelle: le reste. Toujours cette pâte si fine qu'on voit le fond de l'assiette à travers même pliée au carré. Dessus, c'est radin en tout. Beurre au compte-goutte, sucre au compte-gramme. 11/20 pour 3,5€. Faut se lever pour aller payer au comptoir où la patronne encaisse après être sortie de sa cuisine. Elle sourit, semble épanouie et heureuse dans ses attributions. Et puis la saison se termine bien avec sa terrasse presque comble de belges, allemands, anglais peut-être même des hollandais et moi. Un petit commerce sympa comme tout malgré l'accueil glacial du début et la radinerie mal placée. Assis dans ma bêtaillère qui me sert de véhicule automobile, je lis ma note détaillée: la taulière m'a facturé ma crêpe dessert 4,5€ au lieu des 3,5€ prévus. 1€ dans la tirelire, ni vu ni connu que j'tembrouille. Mésaventure qui ne risque pas d'arriver au Gault et Millau puisque le fameux guide ne mange pas dans les établissements dont il fait publicité dans son catalogue régional. Dont "L'Entre Deux" à Le Thoronet.

Chef: Laurence Rozat

Spécialités: galettes et entourloupe comptable

Accueil 7/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 12/20. Pain non. Café 1,9€ pas pris. Toilettes sous-sol avec douche

14/20. Carte. Ardoise. Suggestions. Enfant 8€ (-12 ans). Terrasse. Hors saison fermé lundi, mardi et mercredi. En saison se renseigner.

10 rue des Trois Ormeaux

83340 LE THORONET

Tél.06.18.18.58.40

TOULON

HOI AN ASIAN CUISINE NT Ψ1/2

Côté opéra, la boutique d'angle remplace un libanais qui remplaçait lui-même une crêperie... A peine deux semaines d'ouverture en date du test pour ce duo de jeunes restaurateurs affairés derrière le comptoir ouvert, ils cuisinent devant le client. Leur petite salle est mignonne comme tout, claire et haute de plafond, terrasse en prime si ça vous dit. Une petite unité asiatique contemporaine qui met en confiance, par opposition aux usines à bouffe. Cela dit la carte se mélange un peu les baguettes dans les genres. Hoi An: un sobriquet de (jolie) ville vietnamienne mais on trouve à la

carte du japonais (gyoza pas faits ici, poulet katsuyaki, saumon teriyaki, dry ramen), du thaïlandais (canard au curry rouge), chinois (mi xao, gua bao), vietnamien (rouleau de printemps, bun chay, bœuf loc lac, bœuf grillé, nem poulet pas faits ici). Voilà. Carte d'une vingtaine d'idées, ça change des listes interminables dont se sont faits spécialistes les boutiques asiatiques. Les temps changent avec les nouvelles générations et c'est tant mieux! Je commande "rouleau de printemps" puis "canard au curry rouge". M'arrive en premier... le "canard au curry rouge". Bon. Au moment où le cuisinier pose ma jolie assiette, il se souvient qu'il y avait une entrée. Oups, du coup il l'amène le rouleau en même temps. Etant le seul client attablé, ça ne devrait pas être compliqué de s'organiser. Enfin bon. Le canard? Plat agréable! Magret de canard maigre prédécoupé que j'aurais préféré grillé de la peau. Sauce pondérée à ma demande en curry. Riz collant fameux, légumes frais sauf les rondelles d'ananas en conserve. 14/20 et 14€. Mon "rouleau de printemps" est fait à l'instant. Programme annoncé: vermicelle de riz, salade, mangue, herbes aromatiques, crevettes, sauce maison. En réalité, salade en sachet dure comme du bambou, pas senti d'herbes aromatiques, et absence de mangue. Feuille de riz très dure au niveau des bourrelets d'étanchéité. Trois jolies crevettes entières. Ensemble fade malgré la sauce faite ici. Je signale l'absence de mangue qui faisait l'originalité de l'idée. On me répond "on n'a pas eu le temps de faire les courses...". Par contre, le client trouvera bien le temps de payer, l'inquiète! 9/20 et 3€. Belle idée de départ avec ce mix raccourci de plats d'Asie. On reviendra (peut-être) quand le duo sera rodé, en salle, en cuisine, aux achats et au service. Ensemble un peu bancale aujourd'hui, prometteur dans le postulat de qualité mais faudra de la rigueur y compris dans le choix des produits achetés. Histoire de ne pas (re)tomber dans les travers des anciens restos sino-vietnamiens.

Chefs: deux

Spécialités: plats d'Asie

Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pas de pain. Café Malongo 1,9€ pas pris. Toilettes 15/20. Carte. Formule Hoi An 12,5€. Terrasse. Fermé dimanche.

2 rue Corneille

83000 TOULON

Tél.04.22.80.40.83 et 06.95.67.83.32

BIG FERNAND NT Ψ

On sortait d'un rendez-vous d'ordre administratif et Mauricette avait les nerfs à vif. Un coin de rue du centre-ville, boulevard Leclerc et avenue Jean Moulin, entre ici dans un boucan de baignoires à vous couper l'appétit. Les façades du gros Fernand sont vitrées, font ce qu'elles peuvent pour freiner les décibels de l'extérieur. Avec nos deux dégaines de bourgeois

déchus fin 18ème on se plante à une table. Et puis la serveuse vers la porte se penche de derrière son comptoir telle l'hôtesse de l'air qui fait remarquer qu'on n'a pas mis notre ceinture mais pour nous dire que faut commander ici, vers elle et le tiroir-caisse. Comme des clients font la queue, certains nous jettent des regards noirs du genre on n'a pas que ça à faire on a un travail nous, les autres ont pitié à voir deux vieux désocialisés. Bref! 6 "hamburgés" dont on sait déjà que les photos affichées ne correspondront pas à la réalité vécue. Tentative humoristique dans les intitulés. Pour 16€, c'est hamburgé+Fernandines (des frites)+breuvage sans alcool. Point commun de nos deux hamburgers: mous et tièdes avec graines de sésame (j'adooore), et de formes pratiques évitant le dégoulinage sur les doigts. Pain brioché et (trop) sucré. Le "Victor" de la dame au chapeau vert: haché de veau français, fourme d'Ambert, oignons confits et coriandre (j'adooore aussi) et une mayonnaise sucrée. Elle l'a trouvé plutôt bien, j'étais étonné de la voir faire sa goulue dans de grande bouchée en tenant l'objet de son désir avec ses gants de soie. 13/20. Mon mien s'appelle "Bartholomé": bœuf limousin ou charolaise demandé saignant mais la viande est blanche, raclette de montagne virile au lait cru, poitrine de porc fumée radine de la lamelle, oignons confits et ciboulette (pas sentie), sauce barbecue très décevante. 11/20. Nos frites ne sont pas bonnes, des fraîches livrées souvide par le fournisseur, celles aux reflets verts souvent rencontrées, pas folichonnes en bouche. Les boissons s'essayaient (aussi) à l'humour dans leurs sobriquets: "Thélixir", un thé qui "permet de calculer la racine carrée de 351483773" et "Elixir", un soda grenadine trop sucré qui "facilite la procrastination". La porte des cuisines indique "abattoir à pommes de terre" et les tabourets sont baptisés individuellement ile de raie, repose-lune, pet-ché mignon, piste à string et d'autres encore. Le problème avec cet état d'esprit rigolard imposé, c'est son décalage intégral avec un personnel triste comme un jour sans pain, et la clientèle urbaine de 30/40 ans fréquentant l'adresse, pâlotte du minois, comme blasée de tout aux illusions envolées et tristes également dans un endroit qui s'évertue à vouloir les faire rire. C'est un peu comme si Buster Keaton racontait une blague salace de Jean-Marie Bigard, comme si MacDo était écolo parce qu'il met du vert partout dans sa com': ça ne fonctionne pas, les planètes ne sont pas alignées.

Spécialités: hamburgé et humour

Accueil 9/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 14,5/20. Pain 13/20. Café pas pris. Toilettes 13/20. Formules 16€ et 19€. Enfant 11€. Ouvert 7j/7.

202 boulevard Leclerc

83000 TOULON

Tél.04.88.60.53.76

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



RISTORANTE MARINA**NT**

Ψ

Pas le seul de la ville à nous chuintier la cuisine italienne. Comme s'il suffisait de brailler l'AOC pour qu'elle soit réalité. Lui est sur le port, au bout côté arsenal. L'accueil est sans histoire, laisse le choix de son installation au client. Une quinzaine de pizzas de 11,50€ à 16,90€. Des entrées de 8,50€ (burrata) à 17,50€ (salade de poulpe à l'italienne) avec des charcuteries à partager (ou pas). Une avalanche (17) de "pâtes fraîches maison" de 13,90€ à 19,50€. Je pioche parmi la dizaine de plats proposés le "veau à la sarde" qui précise "escalope de veau, aubergines, sauce tomate, mozzarella, le tout gratiné au four, accompagnement pâte fraîche maison". Bon point: même un peu durable, l'escalope de veau est visiblement colorée par une poêle. Dessus, un coulis de tomate, une tranche d'aubergine cuite à l'eau coupée en longueur avec trop de graines. Et pour figoler, de la mozza de pizzaiolo en carton pas bonne, déjà refroidie et figée. Peu intéressant, encore moins excitant d'autant que les pâtes fusilli (les tortillons en spirale) servies pourtant annoncées "maison" (j'en doute) ne sont pas bonnes, floteuses pour cause de baignade prolongée. Le cuisinier a jugé bon de balancer dessus de l'ail blanc, sans prévenir. Bol de salade avec estragon. 11/20 et 18,50€. J'attends 15 minutes qu'on vienne me demander "si je désire autre chose", trop long, j'aurais pris un café. Mais non. Sinon le service en binôme fait le job, déroule un peu blasé mais dans les convenances du lieu style petite brasserie, sans trop en faire ni se poser trop de question. Ah tiens? Le patron-cuisinier sort de son fond de cale, vient saluer de ses relations en salle, fait des bises aux amis, passe devant l'étranger sans le regarder et encore moins le saluer, comme ça se fait dans beaucoup de civilisations avancées. Passqueu Toulooon!

Chef: je sais pas**Spécialités: pas tellement italiennes****Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité****prix 12/20. Cadre 14,5/20. Pain individuel****14,5/20. Café pas pris. Toilettes pas vues.****Suggestions du jour. Formule 19,50€ midi.****Carte. Enfant 11€. Terrasse sur le port.****Fermeture se renseigner.**

39 quai Cronstadt

83000 TOULON

Tél.04.92.22.13.35

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 Mombazillac" 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 Vénére et jus au Champagne". Cuissons figolées, 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 mōssieur! 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 régale 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 gencive 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**

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

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

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 "mélano" à 155€ que je conseille d'oser une fois dans sa vie pour la voir autrement. Un avant et un après, comme on dit. Aussi le menu du chef en 6 services. Je connais l'œuf Toupinel par cœur, alors direction "le foie gras truffé et galette de pois-chiche poivrée" d'une flambante austérité est un délice à 17/20, la "fraicheur de fleurs de courgettes homardine, pêche et noisettes" a exactement le répondant qu'on attend en le lisant, belles couleurs en technicolor et 17/20 encore. La "roulade de volaille au vinaigre de grenache, risotto au safran du Haut-Var" on la sent venir de loin quand on a le tarin aiguisé. Dire que je me 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'enchant 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'indémorable cuisine de Paul Bajade et le service précis comme une cuisson de langoustine de William Dourlens, un as de la salle. Notre adresse "tuber mélasporum" préférée. Un "maitre-étalon" de la chose, refuge des connaisseurs depuis quelque chose comme 40 ans. Chambres simples bien pratiques si vous envisagez de taquiner dru le flacon.

Chef: Paul Bajade

Spécialités: truffe du pays en feuilleté. Ris de veau aux cèpes. Fricassée de homard sauce corail. Émincé de filet d'agneau à la sarriette. Noisette de pigeon poêlée et sauce légère salmis. Suprême de canard au miel d'épices et royale de ses abats au genièvre.

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

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 monsieur, oui madame! Production basque de Pierre Oteiza, charcuteries du Cantal (boucherie Bornes), cassoulet de Castelnaudary, gardianne de taureau et riz de Camargue (Canavère), 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 justi-

Au milieu d'une carte des propositions un poil bric-à-brac (à repenser), la carnassière 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 balivernes des franchises à viandes qui vous font boulotter des vessies pour des lanternes. Dodue 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 le rallumer! Et c'est sûrement meilleur que vos gélules! Ici le magret du Gers pèse 490 grammes, la côte de bœuf a des couleurs et les deux ont le goût de ce qu'ils sont. L'Auberge des Régions? Bonne maison qui fait du bon.

Spécialités: 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

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 gui-

tariste 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 caquettes visibles en salle vu que la boutique n'est pas le Louis XV à Monaco. En ce moment, potimarron, sanguins, et patates Monalisa mais elles, c'est toute l'année. Et point de vue protéine animale, casting hollywoodien! L'espiègle Mauricette, celle qui aime afficher sa provocation naturelle, demande au serveur s'il est possible d'avoir un gigot de moustique cuit à la vapeur accompagné de petits pois cuits dans l'eau d'Evian. Le sympathique serveur n'est pas tombé dans le panneau! Ardoise sous le pif, on cède tous deux à la "viande de qualité" proposée au poids, oui, c'est ça: comme le poisson mais 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 (pas du sachet) dans un bol avec oignons rouges et surtout mes zouzous, une poêlée de sanguins du matin ail/persil qui vous chatouille costaud la girolle. 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: Morteau, sauce truffe/asperge. Travers de porc flambé. Tomawak et entrecôte Holstein. Viandes de races au poids.

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

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

IKEA NT

Ψ1/2

Mauricette n'avait besoin de rien alors comme tout le monde, on est allés chez IKEA. Ça ne l'a pas empêchée d'avoir bourré le coffre de l'automobile d'un tas de choses inutiles. Après un slalom de 8 kilomètres dans le magasin fléché (le suédois est pervers), fallait bien se requinquer le taux de cholestérol. Alors on s'est fait le self. J'en vois de derrière mon stylo qui pensent en haussant les épaules: un self est un self, c'est-à-dire mauvais. Qu'il se ravissent! Je leur dis que le rapport qualité prix de celui-ci est plutôt convenable et vaut son prix. Les tarifs? 8 entrées de 1€ (salade verte) à 7,5€ pour une salade de saumon fumé à chaud. Mes deux fines tranches de "saumon mariné à l'aneth" sont conformes à ce qu'on en attend dans un véritable restaurant qui ne le fait pas lui-même: bien confites, relevées. Quartier de citron, inutile sauce moutarde à l'estragon violente. 14/20 pour 3€. Mauricette fait sa bobo-bio avec le "filet de poulet sauce yaouth grec et ciboulette" accompagné d'un fatras d'assemblage de légumes, du blé... et des tomates de novembre. Le poulet est comme fritté en tempura légère, avec des épices façon tandoori. 13/20 et 7,95€. Un classique de la maison avec mon plat, les fameuses "boulettes à la viande 8 pièces", les Huvudroll vendues 7€ le kilo à la boutique congelée de la maison. Ce serait mentir de dire que c'est bon, boulette de viande annoncée "porc et bœuf". On ne sent pas le goût sauf celui du mou gélatinisé qui peine à être énervé par sa sauce. La purée de pommes de terre séduit à l'œil comme si c'était celle de votre grand-mère mais son goût vous ramène sur terre. Seconde garniture: gros petits pois farineux. 11/20 et 6,95€ pour un "Köttbullar" c'était mieux avant dans les années 80". Le café à 1,5€ est bon et à volonté au distributeur automatique. Il accompagne idéalement la "tarte au daim", amandes et caramel. Un plaisir simple à apprécier au chaud en regardant à travers le vitrage tomber la neige sur les sapins tandis que de jeunes enfants font un Père-Noël et que se reposent les cerfs de notre traineau attendant notre retour. Non, c'est pas vrai, il fait 30°C dehors cet automne du côté de Toulon. A la caisse ainsi qu'à la distribution des plats chauds, le personnel est souriant, explicite, est patient. Une fois, comme ça, un self, pour voir comment évoluent les divers univers de la restauration. De la pizzeria au grand cuisinier, tel est notre credo depuis plus de 32 ans au Bouche à Oreille pour mieux comprendre le monde de la tambouille.

Spécialités: marketing alimentaire suédois
Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité
prix 13/20. Cadre 13/20. Pain individuel 0,5€
14/20. Café à volonté 1,5€ 15/20. Toilettes pas
vues (queue). Carte. Enfant 3,75€ et 5€.

Parking. Fermeture se renseigner.

ZAC VALGORA

83160 LA VALETTE-DU-VAR

Tél. 09.69.36.20.06

SUR INTERNET...

VINON-SUR-VERDON

L'ESCALE 555

NT

ΨΨ

Ce fut un kebab rosé -pas la cuisson mais la façade- puis un "relais motards" (Karl&Co) et désormais c'est... un restaurant. A l'écart du centre, à l'entrée du village ou à la sortie, tout dépend d'où on vient, dans une zone vilaine d'anarchie de bâtiments commerciaux à l'esthétique sans âme, mais avec un parking juste en face, quand même. Faut pas voir tout en noir même quand c'est moche. Faux terrasse en bois, faux gazon et vraies plantes grimpantes histoire de vous faire oublier la route toute proche et surtout une cuisine tout à fait convenable. Y casser la croute est loin d'être la pire idée si par ici vous errez l'appétit. Une douzaine d'idées simples à l'ardoise de 13€ (salade) à 17,50€ (filet de St-Pierre probablement congelé) en passant par l'inévitable burger, moules-frites et bavette à l'échalote. Et puis trois suggestions ce midi: échime panée 13,50€, une originale entrecôte de Bavière sauce béarnaise provençale 18,50€. J'ai choisi la 3ème: "samoussas maison aiglefin et crevettes avec pâtes sautées à la tonkinoise" 14,50€. Les cuisines maîtrisent ce type de cuisine risquée! Sous le pif, les samoussas donnent envie de croquer dedans, vous font la danse du ventre du séduisant croustillant. Comme 4 biscuits bien cuisinés avec chacun une crevette entière, pas en purée, le tout avec une pointe d'acidité bien calibrée. On fait trempette dans la sauce qui accompagne. Les pâtes sautées sont gourmandes et grassouillettes, seule la salade verte est incongrue car sans rapport avec le sujet asiatique. 14/20 et 14,5€. Autre ardoise avec 7 desserts à 6,5€ sans grandes surprises: crème brûlée, mousse au chocolat.... Le "café gourmand" est au même tarif. Le café verre, un tiramisu, une mousse au chocolat et une crème brûlée. Le tiramisu manque d'humidité, le reste fait le job. 13/20 et 6,5€. Alors amis lecteurs, en voilà un qui ne se prend pas pour la 8ème merveille du monde de la tambouille, ni même la 9ème. C'est un lieu fait pour manger sans vous prendre pour des touristes milliardaires. Il en faut des comme ça, qui ne cherche pas à se positionner parmi l'élite culinaire de leur canton, mais juste à nourrir le chaland. Les touristes et VRP sont servis comme les locaux qui y ont leur rond de serviettes. Adresse du bord de route, l'air de rien et pas si mal.

Chef: je sais pas

Spécialités: plat du jour et desserts
Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité
prix 14/20. Cadre 12/20. Pain 13/20. Café
14/20. Toilettes PMR 14,5/20. Suggestions du
jour. Carte. Terrasse. Parking privé en face.

555 avenue de la République
 83560 VINON-SUR-VERDON
 Tél.04.86.90.21.77

... VOUS SAUREZ TOUT SUR MAURICETTE !



BEAUMETTES

DOMITIA NT

ψψψ

Village reposant quoiqu'un peu agité l'été quand l'écrivain parisien blasé s'y traîne un peu l'ennui en croisant l'anglais et le belge en villégiature dans le canton. Mais l'hiver mes frères, c'est plutôt peinard du décibel et exonéré de manne touristique. La belle austère maison de pierres aime les angles à 90°, la façade affiche les humoristiques plaques jaunes du Gault et Millau: elles valident la boutique à 13/20. Quant au Michelin: rien. L'impétrant des fourneaux depuis 2021 arrive pourtant du Domaine de Fontenille à Lauris (84) où Jérôme Faure (c'est lui) engrangea l'étoile de la Bible Rouge avant son départ en 2019. On a souvent dit et écrit que le Guide Michelin n'est plus le guide des cuisiniers (les romantiques y croient encore un peu), mais plus sûrement le guide des investisseurs défiscalisateurs et des fonds de pension. Bref! Fin d'été et terrasse planquée bien remplie. J'observe vite les aspirations de la maison avec la tenue de la salle, le service dans les codes appréciés par les (grands) guides gastronomiques. Un peu de "lâcher prise" comme dit mon prof de yoga ne nuirait pas, tension visible et lisible. En plus quand tu manges seul, la parano s'installe rapidement dans le ciboulot des restaurateurs qui attendent le Père Noël et son étoile. Enfin bon. Le midi sauf dimanche, un menu à 25€. Vu le standing, il s'agit d'une performance. Encore que 25€: faut le dire vite! Sur 3 des plats possibles, deux sont avec suppléments à 12€ et 16€! Pas besoin de calculette: le menu à 25€ passe à 37€ ou 41€. Voici "caviar d'aubergine, figue du jardin de François à Roussillon, raisin Cardinal, pourpier sauvage, lardo di colonnata, copeaux de bleu d'Aumont Aubrac". Je reprends mon souffle: 15/20. Je joue "supplément" avec "quasi de veau français piqué à la réglisse puis cuisiné rosé, les premiers cèpes d'une cueillette ardéchoise, poire Guyot, vert et blanc de blette (+12€)". Je rereprends mon souffle: 15/20. Dessert par curiosité avec "crémeux pamplemousse Campari, estragon du Mexique, crumble gingembre, sorbet aux agrumes (+4€)". Assemblage de textures écœurant malgré le fruit. 13/20. Alors le cuisinier est plutôt doué et malin, il assemble tout ce qui lui passe sous le pf, toujours du produit frais, il aime le risque,

freestyle sans référence classique. Forcément clivant mais au moins, on ne s'ennuie pas même si on en perd parfois nos repères! Mignardises en entrée et douceurs avec le café sont très agréables, et ne sont pas gratuites! Elles fortifient le rapport qualité-prix du menu à 25€. Au moins un paradoxe: un cuisinier qui crie une forme de liberté en cherchant les étoiles alors que plus sûrement, il est probablement mieux d'avoir des clients, surtout hors saison.

Chef: Jérôme Faure

Spécialités: les guides sérieux

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café 3€ 15/20. Toilettes 15/20. Menu 25€ avec suppléments le midi. Menus 49€ et 59€ le soir. Terrasse. Parking à côté.

Fermeture se renseigner.

440 rue des Micocouliers

84220 BEAUMETTES

Tél.04.90.72.23.05

CADENET

LES L DU MOULIN NT

ψψψ

Depuis 2019 dans l'ancien moulin à huile du centre-village, Cyril Lapeyre ne joue pas les huiles de la cuisine. Il pourrait. Quadra resté 20 ans à la Bastide de Capelongue à œuvrer pour Edouard Loubet, il a toujours su qu'il fallait rester à sa place quand on n'est pas issu du sérail de la gamelle. Une forme de sagesse évidente chez cet homme aux racines solidement ancrées dans sa terre natale. Cette année encore, ce type m'a régala comme peu savent le faire. L'entrée "panacotta de Butternuts à la muscade, salade de Butternuts et œuf poché, émulsion aux amandes grillées" éclaire sur la nature du chef. On recule un peu devant l'intitulé, vais-je comprendre le charabia? Composition toute en finesse dans sa tiédeur contrôlée, des recoins en cohérence, les billes de balsamique sur l'œuf font un effet bœuf. 16/20. Bonne nouvelle: le magret de canard français de qualité revient (sur la pointe des palmes) dans nos assiettes: "magret de canard rôti au four, polenta crémeuse et pop corn". Dans ce menu à 45€, un demi-magret biseauté, cuisson exemplaire, sauce de velours carmin aux épices qui laque l'assiette, polenta, cèpes et un ludique pop corn dans le rôle du nez rouge du clown, comme s'il voulait détendre l'atmosphère. Le magret au restaurant oui, mais comme ici! 16/20. Tout comme "magret", on entend partout "baba au rhum". C'est drôle car les industriels qui fabriquent ce dessert archi-vu chez les restaurateurs fainéants obligent les vrais cuisiniers à se creuser le ciboulot, à être originaux. Du coup, ils rivalisent en formes et en saveurs comme celui de Cyril Lapeyre. Je prédis le succès de celui d'ici imbibé d'un sirop parfumé, auquel s'ajoute des préparations à base de raisin rouge, et une crème glacée qui vous secoue le sac à

régalade! Ça s'appelle "baba tube retour de vendanges, crème glacée rhum et raisin, soupe de raisin et gel de vin rouge". Que c'est malin... Ce dessert divin continue de me mettre le système de ventilation en éveil, alors même que j'en suis au dessert. C'est vous dire la virtuosité: 16/20! Alors amis lecteurs? Vous ne connaissiez pas ce cuisinier? Fallait lire le Bouche à Oreille avant! Pour le menu à 25€ des midis en semaine (décliné en formule 21€), même travail d'assiette. La cave est une promesse, le chef aime les flacons de toutes latitudes et tarifs qu'il aime partager, comme sa cuisine. Jolie salle voutée pour les petits comités, salle et terrasse tenue en duo par Marilena Lapeyre et Cynthia Bouché, serveuse fidèle au couple depuis le début. Cyril Lapeyre, un cadour reconnu dans le métier: créativité qui sonne la charge et cœur qui porte à la tradition. Gaffe: le service bloque à 35 couverts maxi! Tout cela à pas loin de chez vous si ça se trouve, mais vaut le déplacement quoiqu'il en soit.

Chef: Cyril Lapeyre

Spécialités: carte sur 6 semaines

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain individuel (2) 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 15/20.

Formule 21€ et menu 25€ sauf week-end et jours fériés. Menu-carte 45€. Enfant 15€ (-12 ans). Groupes 35. Terrasse ombragée en saison. Deux salles. Parking aisé dans le village. Fermé tout mercredi, jeudi midi et dimanche soir.

4 rue Viala

84160 CADENET

Tél.04.90.77.68.27

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

LA MAISON DE CELOU

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: "tournedos 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'agneau". De l'opulence dans l'esprit, du doigté dans la réalisation. Que c'est bon. Epaule 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 Luberon qui refourgent 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. Menu-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



Rejoignez-nous sur

facebook

LE BISTROT DE LA PASTIERE

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 rabibochera 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 équilibrée 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. Poule 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

CUCURON

CAFÉ DE L'ÉTANG NT 0

Comme une curiosité locale devant l'étang: une brochette de restaurants ou assimilés qui écartent les coudes pour mettre le plus de tables possibles en terrasse aux beaux jours. Plein de monde, on se croirait à un concert de Vincent Delerm. Bref! Entre l'étoilé local (La Petite Maison) et le bar qui fait à manger, tout est possible, tout est réalisable. C'est la foire au n'importe quoi, ça grouille tellement qu'on se croirait à Paris au Quartier Latin et ça tombe bien, ya plein de parisiens contents de s'échapper de la capitale pour s'empiler ici. Enfin bon. J'avais l'embarras du choix pour casser la graine, j'ai vite repéré les fous furieux du tarif assommant et les opportunistes du tiroir-caisse. Je me laisse séduire par le "Café de l'Étang" comme un vulgaire pigeon. L'ardoise ne fait pas dans le grandiloquent ni dans le tarif assourdissant, c'est ce qui m'a plus. Une quinzaine de propositions, du médaillon de foie gras maison à 11,50€ à l'entrecôte à 19,90€. Entre, salade de chèvre chaud et italienne autour des 16€, omelettes, tartare et carpaccio à 17€ et 15€. Et puis un "boudin purée" pour plat du jour observé à côté. Fait envie. Une fois assis, j'apprends que yapu. Et puis j'apprends aussi que le poisson du jour est une aile de raie. Avec des frites. Frites pour tous les plats sans autres possibilités. Les gens aiment les frites, vous comprenez. Et puis j'ai attendu 25 minutes qu'on vienne prendre ma commande. Faut dire aussi que la terrasse est bondée (70 personnes) et que seuls deux aimables personnes tiennent le bateau. Le patron se cantonnant au tiroir-caisse. Bref! M'arrive mon "andouillette, frites, salade" au bout de 20 minutes supplémentaires. L'andouillette est cuite avec soin, pas si facile. Son contenu est grossier, lisible, rustique. Pour le reste, on sombre dans la piterie avec les piteuses grosses fritasses grasses et farineuses. Elles recouvrent 80% de l'assiette dans un décliné de

jaune clair au marron foncé, du résiduel de fond de fri-teuse. Le coin salade est une soupe de feuilles en sachet badigeonnées d'une vinaigrette émulsionnée et surbadigeonnées de balsamique. Et des germes de je ne sais quoi. Je vous dis: le Quartier Latin! 16€ et 9/20. Pain mou de type supermarché bas de gamme. Impossible de savoir le prix des eaux et du café. Le binôme au service est sympa et patient malgré le contexte tendu de surbooking entre gens en vacances pressés et clientèle aux exigences mal placées. On paye au comptoir où veille le taulier aimable comme un parcimètre. Pour détendre, je le félicite sur le choix de son andouillette et je lui demande où il se fournit. Et là, en se foutant ouvertement de ma trogne de VRP en goguette, il me dit avec de grands gestes avec les bras: "je les prends au Revest-du-Bion, là-haut". Alors qu'il les achète au même endroit que ses mauvaises frites. Voilà qui signe un état d'esprit.

Chef: allez savoir!

Spécialités: tiroir-caisse

Accueil 11/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 13/20. Pain mou 14/20. Café pas pris. Toilettes 12/20. Plat du jour. Carte.

Terrasse. Fermeture se renseigner.

Place de l'Étang
84160 CUCURON
Tél.04.90.77.23.11

LAURIS

CHEZ DULCE ET FANO

NT

ΨΨ1/2

L'adresse mignonne du cœur de village fait souvent le plein avec ses tarifs amicaux et son ambiance familiale assumée. Le couple ne se prend pas pour ce qu'il n'est pas, veut qu'on se régale en joie, pour les soirées de monsieur l'ambassadeur faut voir ailleurs. Le pré-tentier et le prout-prouteux n'est pas leur meccano, à Dulce et Fano. Cuisine proposée maligne, recettes traditionnelles françaises cocardières parfois provençales: barigoule d'artichauts, risotto crémeux de rouget à l'encre de seiche et même en ce moment, velouté de butternut aux noisettes et un tournedos de cerf sauce chasseur. Ce qui m'intéresse: la cuisine portugaise! Poulpe à Lagareiro au four aux oignons, poulet churrasco en crapaudine, tartine gratinée de sardines au chorizo, morue en gratin (bacalhau à esprituel) et j'en passe. Histoire de prendre la température de Lisbonne, voici "mixte de beignets sauce maison". Deux rissois, petits chaussons frits en forme demilune. Pâte faite ici et farces aussi! Porc comme de la rillette d'un côté, au bœuf de l'autre. Sinon un incongru falafel, deux acras de morue également connus sous le nom de "pastéis de bacalhau" pour ceux qui maîtrisent la langue de Fernando Pessoa. Friandises savoureuses de simplicité croustillante, équilibre poisson/féculent maîtrisé et pour tremper, sauce tomate fameuse qui sent l'Italie plein pif: Fano est d'origine italienne! 14,5/20 pour 8€. Plat portugais: "lombinhos

de porco sauce Champagne". Assiette pas pour les mangeurs à la pince à épiler qui croquent des petits pois cuits dans l'eau d'Evian. De quoi vous remplir la bassine! Tendre filet mignon pas mesquin de la portion rosé à cœur (bravo), sauce fine au Champagne avec bouts de pomme fruit malins, gratin de chou-fleur familial en onctuosité, et des frites fraîches mieux qu'à Bruxelles! Croustillantes du diable! Curieusement, le plat familial serait facile à loucher si chaque élément qui le compose campait dans l'à peu-près blasé qui spécule uniquement sur la quantité et le micro-onde. L'assiette d'ici donne du sentiment, raconte une histoire en filigrane, en l'occurrence celle de la pétillante Dulce Calcavecchia, et son mari Fano. Elle a travaillé 25 ans dans le restaurant de ses parents du côté de Lisbonne, ça explique. Comme l'aptitude à faire bon et simple. Bref! 14,5/20 et 18€. Le couple œuvre en cuisine, mais Dulce ne peut pas tellement se retenir, faut qu'elle vienne voir la salle, faire coucou aux connus comme aux inconnus, s'assurer des bouilles satisfaites. Toute la différence entre usine à bouffe impersonnelle qui rackette votre CB et une restauration familiale qui vous régale en générosité, faite pour que vous reveniez vous régaler quand vous repassez dans le coin. Chaleureuse salle et joli patio au calme planqué derrière, suivant météo. Que d'arguments!

Chef: Dulce Calcavecchia

Second: Stéphane "Fano" Calcavecchia

Spécialités: portugaises mais pas que

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

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

1,5€ 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Menu 18€

midi semaine sauf jours fériés. Ardoise. A

emporter. Traiteur extérieur 200 personnes.

Groupe 40 sur place. Terrasses. Fermé

dimanche soir (seulement l'hiver), lundi et

mardi sauf jour de fête.

39 avenue Joseph Garnier (à côté de la Mairie)

84360 LAURIS

Tél.04.90.08.42.03 et 06.19.04.63.73

PERNES-LES-FONTAINES

LA MARGELLE

NT

1/2

Superbe établissement connu de nos services: changement de propriétaire (encore) depuis juin 2022. Pour tout dire j'y allais plutôt confiant, certain qu'un lieu bourré d'un tel charme s'interdit forcément une cuisine médiocre. Et puis j'ai mangé. Des ardoises, une carte papier plastifiée reformule le propos à la craie, aucun tarif des liquides: pochette surprise! Ça renifle d'emblée la philosophie tiroir-caisse alors que mon job est de chercher d'abord le cuisinier. Enfin bon. Pénible. A chaque fois qu'il s'adresse à ma pomme, le serveur dit "jeune homme". Un modèle d'automatisme de la fonction, l'aveugle d'une mission, la sympathie au forceps.

Le midi: menu 25€ et formule 21€. Et puis le menu-carte à 45€ décliné en formule-carte à 38€. C'est pas rien comme tarifs et je me paluche 400 kilomètres aller-retour pour manger à La Margelle: alors formule 38€! Faut laisser la chance au produit. Les énoncés sentent bon l'automne, champignons, foie gras, légumes oubliés... Entrée "tarte fine aux noix de St-Jacques, poivre de Timut et jus de crustacés". La tarte est peut-être fine, mais son feuilletage est mou, comme au micro-ondes. Dessus le truc, une montagne de roquette qu'il faut dégager pour découvrir la St-Jacques en carpaccio sur des légumes râpés. Le meilleur (de loin) est la sauce veloutée au jus de crustacés, autour. 12/20. Confirmation du style saucier plombé par un travail de dressage laborieux avec "pigeon de Sarriens rôti, sauce périgourdine, tagliatelles aux 3 couleurs". Pas l'ombre de tagliatelles aux 3 couleurs, on ne prévient pas le client. Il mange ce qu'on lui dit de manger, le client. Chez Dédé le Routier déjà ça gonfle, alors dans un menu à 45€... Bref! A la place, une délicieuse purée grasse arrosée de la fameuse sauce au beurre dite "périgourdine" avec éclats de truffe. Le bon côté, c'est que pour une fois, pas d'huile de truffe de synthèse défoliante. Saucier confirmé. Le problème majeur est le volatile. Le "pigeon de Sarriens" devient le "pigeon de Pernes" et c'est moi! "Le jeune homme"! Pigeon de Sarriens tiède, noir de pré-cuisson abusive, chair dure traumatisée, peau cuite de volaille sortie du frigo. Me faire ça à moi qui adore ce mets. Bonus: encore de la roquette à dégager, et le terrible chichi-panpan de poudre orange, signature caractéristique des cuisiniers qui n'ont pas déplanté le parasol des années 80. On dégage: 9/20 pour la sauce. Trois tables servies ce midi, je me lève pour aller payer à l'accueil. Personne. Le couple de tauliers a migré de l'autre côté, au bar à faire causette. Alors j'attends, fait semblant de tousser, je pousse une chaise bruyamment, fait les 100 pas en regardant le plafond... je pouvais partir discrètes sans payer, si ça se trouve. Mais ce n'est pas de mon éducation: j'avoue parfois le regretter.

Chef: je sais pas

Spécialités: trop cher pour ce que c'est
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 15,5/20.
Menu midi 25€ et formule 21€. Menu-carte 45€ et formule-carte 38€. Braserio. Brunch. Terrasse. Hôtel de charme. Fermeture se renseigner.

56 place Louis Giraud
 84210 PERNES-LES-FONTAINES
 Tél.06.52.65.16.81

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 cèpes 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 cèpes 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 tes préparations du jour, tu t'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 (Cadenet). 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 sétoise, 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

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

06.12.73.29.90

redaction@le-bouche-a-oreille.com

17€ avec choix, dessert et café. Et plaisir assuré.

Chef: Anthony Fery

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

SAINT-SATURNIN-LÈS-AVIGNON

O' GASTOS

ΨΨΨ1/2

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 épating 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 régala la fraise avec une cuisine de saison classique, dopée de la touche de modernité qui fait rêver. Menu du midi en semaine 24€ ou menu-carte à 34€, 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, faisselle 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 dégotté 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 20€ et menu 24€ midi

semaine. Menu-carte 34€. 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

Tél.04.90.88.11.93



SI VOUS N'AVEZ
PAS AIMÉ
CE NUMÉRO DU
"BOUCHE À OREILLE"
CELUI DE
MARS 2023
SERA MIEUX.

VAISON-LA ROMAINE

HOSTELLERIE LE BEFFROI
RESTAURANT LA FONTAINE
NT ΨΨ

Je vous déconseille le strict village en été, surtout le mardi: jour de marché. Ya autant de monde au mètre carré que de poils dans l'artichaut, c'est vous dire si on se marche sur les arpions et que ça renifle de l'aileron en même temps que la lavande chaude d'eau de toilettes bon marché. Une horreur. Alors avec Mauricette, on a pris de la hauteur, je veux dire qu'on a fuité vers les gentilles altitudes de la Cité Médiévale, "la vieille ville" comme ils disent. Secteur plus apaisé, personne n'y vend des choses qui ne servent à rien et les gens croisés disent bonjour en souriant. Et comme on avait un peu faim, on a fait halte ici à l'Hostellerie du Beffroi et son restaurant panoramique La Fontaine qui donne sur les toits du bas village. Magnifique parc entretenu, des roses, des plantes aromatiques ou non, nous sommes installés à côté d'un pied de verveine citronnée. Tiens? Tarifs de la carte plus élevés que ceux affichés à l'extérieur. Cuisine tendance, fagotée pour plaire aux touristes urbains qui achètent du bio en grande surface. Pas de menu mais 5 entrées entre 11€ (soupe froide de carottes) et 14€ (patate douce rôtie au miel). 4 plats dont la "salade César" de Mauricette. Romaine, blanc de poulet agréable et non des nuggets aux cornflakes décongelés, tomates-ceri-ses fruitées, copeaux de Parmesan sans radinerie, chips de lard, un œuf, et des croustons bien grillés faits ici. La sauce est signée par un cuisinier qui la maîtrise. Bravo: 14,5/20. 19€ quand même. Un peu cher mais toujours moins cher que du mauvais au même tarif. De mon côté "ceviche de poisson, marinade au citron vert, corian-

dre et lait de coco". La maison suit les modes, c'est boboland, on l'a bien compris. Cette spécialité d'origine péruvienne est de toutes les tables et de toutes les sauces. Pourquoi pas. Le poisson frais, ici du lieu noir (frais et pas cher), est cuit à froid dans une marinade acide de citron. Le problème est que ça n'a pas le goût de ce qu'on en attend: j'ai demandé du citron au serveur tellement c'est mou comme du Bayrou. J'ai pas osé demander de la coriandre, pas sentie. Il m'a fallu saler et poivrer, ce que je fais rarement. Un tas d'herbes et de graine germées modeuses... Rattrapage formidable avec une "caponata de Mamie" avec olives vertes sans câpres et un peu timide en vinaigre. Ensemble à 13/20 pour 22€ alors qu'il est affiché à 20€ à l'extérieur. Desserts à 9€ non merci. Café vendu 3€, c'est trop. Quand on le demande serré et qu'on vous l'amène allongé, c'est encore plus trop. Service tonique et sérieux du jeune homme. Contrairement à la dame de l'accueil qui ne sert à rien dans ses gesticulations affairées. Pour le cadre, bonne pioche. Pour l'assiette "faite maison" on recommande aussi mais un peu moins. Sauf si vous êtes obsessionnel à aimer les assiettes customisées qui répondent aux codes d'une mode un peu usante.

Chef: je sais pas

Spécialités: saisonnier

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

prix 13/20. Cadre 13/20. Pains individuels

variés 14,5/20. Café Richard long 3€ 11/20.

Toilettes sous-sol 14,5/20. Environnement

17/20. Carte et tarifs à géométrie variable.

Ouvert en saison et encore pas tout le temps.

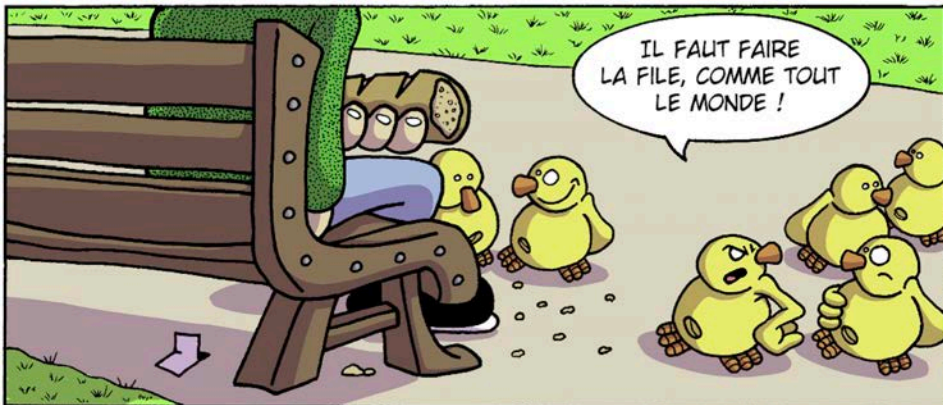
Hôtel.

2 rue de l'Évêché

Cité Médiévale

84110 VAISON-LA-ROMAINE

Tél.04.90.36.04.71





Nathalie Grand

Apicultrice Récoltante

Miellerie de Bonsecours

LA CADIÈRE D'AZUR (83)

06 63 00 38 31
grandnat@orange.fr



Marchés de Six-Fours:
Centre tous les samedis
Les Lõnes tous les dimanches
Le Brusç tous les jeudis



LA FRIPONNETTE

MONIQUE VOUS ACCUEILLE

DEPOT VENTE LUXE ET
GRANDES MARQUES

122 AVENUE JOSEPH RAYNAUD
831440 SIX FOURS

04 94 34 87 31

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

ABONNEMENT

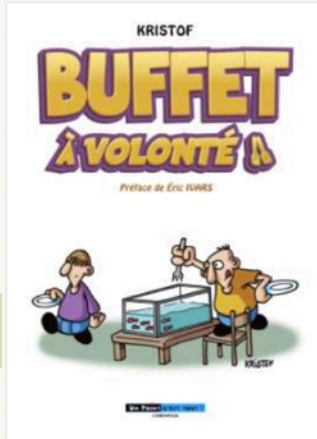


OFFREZ OU OFFREZ-VOUS

LE JOYEUX ET GOULEYANT ALBUM DE KRISTOF

"Trop de dessins"
Bernard Pivot

"Pas assez de dessins"
Jean-Marc Morandini



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

"Ma, c'est bon!"
Rocco Siffredi

"J'ai faim"
Averell Dalton

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

BÀO 121

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)
A PARTIR DU NUMÉRO... INCLUS

Nom..... Prénom.....

Adresse.....

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

Tél..... Mail.....

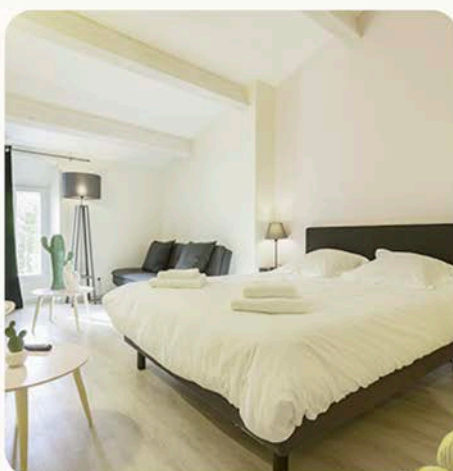
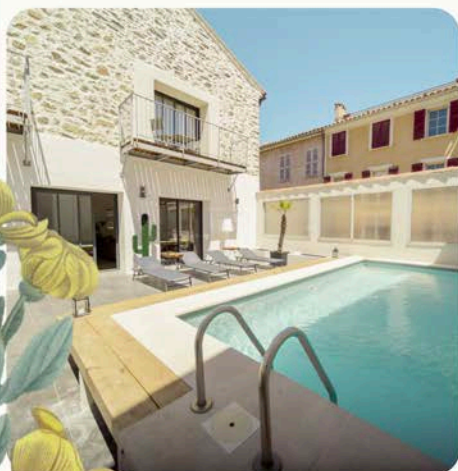
LES ABONNÉS EN COURS BÉNÉFICIENT DE L'OFFRE KRISTOF

(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

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

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

10 Boulevard Lazare Carnot
83610 COLLOBRIERES



Graphisme - designmaker

CAVE À VINS


FINO
BISTROT DE COPAINS

Au pied de la vallée de Saint Pons en plein cœur du village de Gémenos, deux copains d'enfance originaires de la commune réunissent leur savoir-faire pour vous proposer un concept de cave ouvert toute la journée.

Vous y trouverez des produits soigneusement sélectionnés. Bar à vins, cocktails, bières de brasseurs indépendants et tapas viendront animer vos soirées de copains. Un vrai point de rendez-vous pour les épicuriens !

DU MARDI
AU DIMANCHE

12 Place Georges Clémenceau 13420 Gémenos
06 21 82 02 72 // bacchusgemenos@gmail.com

 Fino Gémenos  [fino_gemenos](https://www.instagram.com/fino_gemenos)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération