

33<sup>ème</sup> ANNÉE

# Le Bouche à Oreille



Les bonnes tables, les mauvaises et celles à éviter



N°122 MARS - AVRIL - MAI 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

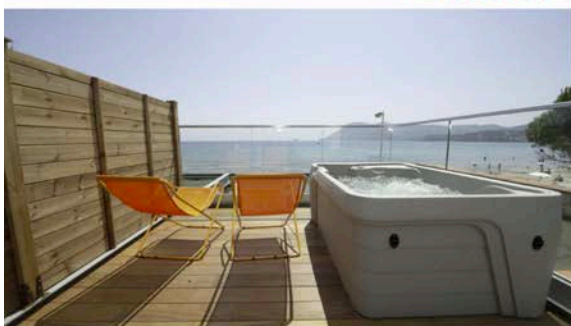
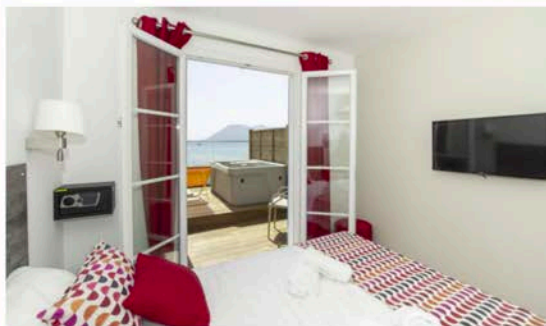


**PLAGE**  
DES SABLETTES

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 le guide !

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

## Le Bouche à Oreille

### PLATON ÉDITIONS

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

RCS Toulon B490.295.615

Tél.06.12.73.29.90

redaction@le-bouche-a-oreille.com

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

**BULLETIN D'ABONNEMENT page 98**

**FONDATEUR** Paul Bianco 

**DIRECTEUR DE LA PUBLICATION**  
Olivier Gros

**COBAYE ASSISTANT** Mauricette

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

**Ils ont bien décoré ce numéro**  
Olivero - Na! - Kristof - Delphine Courtois  
et l'aimable participation de Bernard Sorbier

**IMPRESSION ROTIMPRES**  
Dépôt légal à parution

**déclixonpro**  
community management

**VOTRE AGENCE DE  
COMMUNITY MANAGER  
PROFESSIONNELLE**

**SCANNEZ**

## LA PROPAGANDE PUBLICITAIRE A REMPLACÉ LA CRITIQUE CULINAIRE

*Les guides de restaurants imprimés sur du papier ont traversé le XXème siècle avec leurs lots de magouilles et de copinages même pas dissimulés: leur vente ne sont même plus en chute libre! Les éditeurs ont tout bonnement abandonné la version papier. Toujours (un peu) présent dans les linéaires des librairies, on observe parfois le **Gault-Millau** qui n'est plus un guide depuis longtemps. Au moins depuis qu'il rivalise de sottise éditoriale avec le **Petit Futé** qui lui, n'a jamais été un guide mais toujours un annuaire publicitaire calqué sur **Les Pages Jaunes**. Depuis que **Le Guide Michelin** s'est acoquiné avec **TripAdvisor** en 2019 dans un "partenariat stratégique international", son virage numérique intégral se confirme. Au détriment de la qualité de l'info donnée, comme tous les supports médias extensifs qui spéculent sur "un volume de visites": la qualité de l'information est rarement le propos des actionnaires. Tandis que **Le Routard** (édité par Hachette) joue la diversification papier à l'international, gigote dans son coin en surfant sur l'effet Madeleine de Proust, "c'était mieux avant" dans l'esprit des quinquu-sexa-septuagénaires devenus cadres bancaires qui écoutent Maxime le Forestier dans leur Renault Captur parfumé au désodorisant chimique jasmin, c'est cool le jasmin, ça me rappelle Katmandou avec Martine et Jocelyne et les autres aussi.*

*Oui, les quotidiens de la PQR (Presse Quotidienne Régionale), magazines et hebdos ont globalement abandonné l'exercice de la critique gastronomique. De toutes façons bien peu de journalistes spécialisés mangeaient dans les restaurants dont ils causaient pourtant en abondance, sauf quand ils étaient rincés gratos. Ces grands professionnels de la critique culinaire depuis recyclés en "chroniqueurs mondains de l'actualité culinaire" préfèrent aujourd'hui entretenir un réseau "d'amis" restaurateurs qui les aiment toujours beaucoup... tant qu'ils ont le pouvoir de publier sur un blog le minois d'un chef qu'ils tutoient sans sourciller. Même si leur pouvoir de scribouillard opportuniste s'est éteint après avoir été dégommés de leurs prérogatives journalistiques au sein des rédactions avides d'optimiser la rentabilité en dégraissant les effectifs. Dégommé le testeur de restaurants "qui coûte trop cher" à l'actionnaire: fallait lui donner un salaire! Vous devez savoir que les journaux préfèrent désormais les stagiaires: ils payent parfois de leurs propres économies leurs repas pris à des fins de parution critique. On veut bien te prendre comme stagiaire non rémunéré pour la chronique culinaire du journal, mais tu payes tes repas. Bref! Un classique du monde professionnel de demain en vente aujourd'hui et si tout va mal, ça ne devrait pas s'arranger de sitôt.*

*Olivier Gros*



DESSIN DÉJÀ PARU DANS LE NUMÉRO 69 DE MARS 2009



Vous me direz?

**Spécialités: plat du jour**

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

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

**Meini 1,5€ pas pris. Toilettes 14,5/20. Plat du**

**jour. Carte. Enfant 10€. Salle privatisée en**

**sous-sol pour particuliers et entreprises.**

**Terrasse. Ouvert le midi du lundi au samedi.**

19 avenue Jean Giono

04100 MANOSQUE

Tél.04.86.56.43.58

## MANOSQUE

### BRASSERIE LE GAVROCHE NT ΨΨ

Une véritable brasserie et pour m'éviter de vous décrire le lieu, elle aurait pu s'appeler "La Belle Époque" d'esprit parisien voyez? Long comptoir boisé, banquettes, fauteuils et chaises en cuir (ou simili), miroirs aux murs séparés d'appliques en pâte de verre forme tulipe, des boiseries... Sinon les tarifs amicaux, la carte n'a pas tellement d'intérêt: salade chèvre chaud ou gésiers 12€, 2 hamburgers à 12€, un faux-filet à 17€ et un séduisant filet de bar sauce crustacés à 16€. Je sais que dans ce genre d'établissement qui brasse du monde, le mieux est souvent le plat du jour. Programmation de la semaine affichée: lentilles saucisse 12€, râble de lapin à la moutarde 14€, bavette à l'échalote 16€ et celui du jour où je trempe le museau: "palette à la diable, gratin dauphinois". Pour 13€ si c'est bon, on sera content et on reviendra. C'est le pari des associés Marion Piednoir et Alfonso Gonzalez, les récents repreneurs. L'assiette de leur cuisinier est faite pour manger, pas laide et généreuse en diable (huhu). Deux tranches de cochon un peu tièdes arrosées de la fameuse sauce. Garnitures copieuses, elles sont deux: un bon gratin dauphinois rondouillard, et une autre non prévue au programme, un gratin rustique cerclé tendance flan avec des morceaux de courge. Je saçais mon assiette comme un tapis sur la fourmière que le chef, rigolo dans sa dégaune un peu à l'ancienne, sort des cuisines et me demande "ça vous plaît?". J'en avais plein la moustache, je lui réponds en pulvérisant un peu de sa sauce "che troufe aimable de mettre deux garnitures". Il répond "le primeur m'a offert une courge, j'en fais profiter le client". Et il est content, le client: 14/20 et 13€. La jeune patronne me persuade d'opter pour un dessert "fait maison". J'ai discrètement pouffé. Vas-y, cause toujours. Sauf qu'il se trouve que cette "tarte tatin" est faite ici. Cerclée, pommes confites peu sucrée contrairement à l'industriel hyper-glucosé. Les pets de Chantilly sont bof. 14/20 encore et prix rare: 4€! Mieux que le loto! Dommage que l'accueil et le service soient un peu tristes avec l'inconnu qui passe, mais il est plus joyeux avec les clients que la direction connaît. Un classique. Bref! Une bonne affaire économique et le vendredi, c'est (parfois) aioli à 16€!

## 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 dégoûpillent 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 bouloigné 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: "ravioles maison, brousse, parmesan et truffe, bouillon de champignons" ou "suprême de pintade rôti épis de maïs"? Finalement je me garnis le moulin avec un "pavé de veau du Ségala, patates pétées 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 régala la marmite. Les deux cuisinant, ça fait 4 mains et deux têtes complémentaires remplies de vie. Choix sévère de produits glanés dans le canton, et pas bêcheur en quantité dans la gamelle. Fruits et légumes viennent en voisins, pain du boulanger du village Demarch, comme la bière: la Brass'Bastelle. Fanfy&Véro pourraient bien être installés sur Pluton ou à

Mittelbergheim que leur vision du job ne varierait pas d'un poil de kiwi! Discipline doublée d'une vision humaniste rare, sainement lucide. Autant dire que l'annonce "Bistrot Nature" n'est pas effet de style calculé pour alpaguer le bobo en goguette pour qu'il dégaine 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): ½ portion, ½ 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 Chaux  
04130 VOLX  
Tél.06.06.86.04.83



### 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



## AUBAGNE

### RESTAURANT O' MILIEU 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 régalâmes quelquefois, et vous aussi vous vous y régalâtes. 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 complote 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 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

tiques qui me répondaient "non", d'autres qui disaient oui puis oubliaient la consigne, d'autres encore qui me collaient un supplément de 1€ ou 2€ sur l'addition pour cette exception! Bref! Ici, on vous dit "oui, bien sûr" avec le sourire. "Beurre-sucre" au blé noir et beurre demi-sel: 14/20! Bolée de cidre artisanal bio Sorre intégré à la formule, sauf si vous lui préférez le café, c'est comme vous voulez. Dedans c'est pas grand, mais la terrasse sans baignoles peut accueillir du monde et réveille visiblement les autres commerces de la place un peu léthargiques, qui attendent de voir ce que fait leur voisin pour se bouger le lampion pour rameuter le chaland. Olivia d'Alessandro ne regarde ni son nombril, ni ce que font les autres commerces: elle fait ce qu'elle a à faire, ce qu'elle sent, ce qu'elle veut. Vivante quoi. Presque un caractère de breton alors que ses origines sont italiennes! Comme quoi, la fonction créé l'organe! Bref, on fonce mais gaffe: réservation préférable vu le succès!

**Chef: Olivia d'Alessandro**

**Spécialités: galettes bio**

**Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pas de pain. Café pas pris. Toilettes 12/20. Formule midi 10€ et 15€. Galettes de 11€ à 18€. Crêpe froment de 2€ à 8,5€. Enfant jusqu'à 1,1m: 8€ midi et soir. Vegan friendly. Terrasse suivant météo. Fermé dimanche et lundi mais c'est pas sûr.**

11 place Joseph Rau  
13400 AUBAGNE  
Tél.06.51.97.69.57

## CRÊPERIE L'ALBIZIA

NT

ΨΨ

Il ne s'agit pas de la cuisine du siècle, ni même de la crêperie du siècle, encore que. Sur cette place Joseph Rau où je retourne enfin, beaucoup d'adresses ont changé de tauliers depuis la dernière fois. Celle d'Olivia d'Alessandro respire de simplicité, une évidente volonté d'éviter de se prendre pour ce qu'elle n'est pas. Ce midi de semaine d'hiver dans son caboulot fleuri multicolore de bric et de broc, la patronne est au four et au moulin: elle fait les crêpes et assure le service. Dans la salle, un trio de copines à la cinquantaine délurée, un couple de retraités du Nord venus voir leur fille à Aubagne, et un type dont on me dit qu'il mange seul (presque) tous les jours à la même heure, paye et repart sans mot dire. C'est si petit qu'on entend tout. Bref! Programme: galettes au blé noir (sarrazin) bio et breton! Choix d'une quinzaine, dont certaines cuisinées avec originalité. Des exemples? Non: déplacez-vous, l'ardoise est devant la terrasse et sur la page Facebook du resto. La formule midi vendue 15€ propose une "complète bio" et vous savez que la complète est mon mère-étalon, me permet de me faire un avis sur une crêperie. Avis fait avec une pâte fine aérienne de belle croustille, un jambon de qualité, un œuf bio, et un emmental fondant qui change du plâtre polymérisé des crêperies démoralisantes. Vraiment pas mal, petite salade sur le côté. 14/20. Egalement adepte de la "beurre-sucre" finale, joie de constater qu'elle est (également) de la formule. Prévue au froment, je demande à la cuisinière s'il est possible de l'obtenir au sarrazin. J'ai connu des bou-

## CARNOUX

### 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 gout 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!

**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. Climatization. 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

## CARRO (MARTIGUES)

### CHEZ FRANCINE

**NT**

**ΨΨΨ1/2**

**A EMPORTER**

Dans nos saintes pages et avec vue sur la Grande Bleue, vous pouvez compter sur vos doigts le nombre de très bons restaurants où on se les lèche. Ya pas foule au tourniquet. Autant vous dire que la cuisine de Damien Garcia ne se trouve pas sous le pas d'un cheval. Cuisinier gourmand de nature, il déroule des recettes ciselées dans le gouteux sans jamais oublier que "Chez Francine" est avant tout un cabanon, un simple cabanon de la Côte Bleue vers Martigues. On trouve chez lui de généreuses pizzas, friture de jols et de calamars, pieds paquets, poule de roche grillé aux herbes, soupe de poisson de roche, tellines en persillade, poissons de pêcheurs d'ici quand le Mistral autorise: rougets, sars, thon rouge... et au poids, grillé ou en croute de sel, peut-être la meilleure cuisson pour le poisson. Avant même d'avoir ôté sa veste de pêcheur islandais en peau de mérout et son bonnet de matelot en duvet de mouette, Mauricette reluque l'ardoise et fait "ouah"! Alors on s'est envoyé une "planche de la mer pour 2"! Friture de cabassons et calamars, poulpe, couteaux en persillade. Deux excellentes sauces faites ici accompagnent, rouille safranée et l'autre au curry. Presque superfétatoires tant les produits de la mer sont de qualité et bien travaillés, en copieuseté de surcroît. Pour pas gâcher, la dame au chapeau vert ramènera un doggy-bag avec les sauces pour ses tartines du petit déjeuner de demain matin. Bref! 15/20 et 20€! Du fortiche flagrant avec les deux plats amenés par Sonia Garcia, pas peu fière des assiettes de son acrobate des saveurs de mari. Fallait voir frissonner Mauricette devant ses "chipirons sautés au chorizo, riz à l'encre de seiche et coulis de favouilles". On ne rigole plus: chipirons dorés du corset, délicieux riz teinté précis en tout, sauce qui lui met un grand coup de plaisir. Elle dit amen et 16/20: 26€. Bien de saison est mon "filet de loup, mousseline de panais, crémeux de corail d'oursin, râpé de poutargue de thon". A l'instar du plat de Mauricette, chaque élément pris individuellement enchante, l'ensemble vous scotche. 15,5/20 et 27€. S'il vous reste un peu de place (pas nous) le sucré vous laissera sur le "carro" si vous visez bien mes petits cochonnets. Sonia Garcia est en charge de la mission pâtissière: tartelette citron/noisette et meringue italienne, crêpe roulée à la frangipane, entremet chocolat/caramel au beurre salé, baba au rhum... Bref! Le formidable avec le couple Garcia, c'est qu'il pourrait être installé à La Robine-sur-Galabre (04) ou au rez-de-chaussée d'un immeuble du 15ème à Marseille, rien ne changerait sa vision du métier: être fier de faire bon! Sauf qu'ils sont à Carro au bord de l'eau et fort éloignés des déprimantes pesanteurs balnéaires qui nous polluent l'atmosphère!

**Chef: Damien Garcia**

**Pâtisserie: Sonia Garcia**

**Pizzaiolo: Hervé Sterba**



GUIDE LE BOUCHE A OREILLE 

**Spécialités: poisson de pêche locale suivant arrivage. Pizzas.**

**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€ avec possibilité d'emporté.**

**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

## A LA BONNE FRANQUETTE

NT

0

C'était bien avant A La Bonne Franquette, voilà 5 ans. J'ai su que ça avait changé de taulier en Aout 2022 alors j'y suis été mangé en hiver Amédée. Une gamelle simple mais pas simpliste a laissé place à une cuisine tiroir-caisse sans état d'âme, aux tarifs sans complexe. Avant cette observation d'après-repas constatée, j'y étais entré. C'est plus pratique pour manger au restaurant d'y entrer, comprenez-vous. Ça fait la différence avec les annuaires. Aucune information de ce qu'on mange n'est affichée à l'extérieur, sauf une ardoise "menu à l'intérieur, merci". Pochette surprise. Marketing balnéaire 2.0. L'affiche obligatoire de "l'origine des viandes" indique "daurade de Grèce". Ce qui n'est pas très grave même face à la mer, c'est même un classique de la tambouille plagiste. Sauf qu'à l'intérieur l'ardoise indique la daurade vendue à 24€. A 2€ la daurade grecque, contre 4€ pour de l'élevage français convenable, voyez le hold-up. C'est que l'ardoise, j'ai eu le temps de la regarder debout car j'étais planté comme un rond de flan dans la salle avec des retraités qui traînent, des gosses qui sautent partout avec des mamans qui s'en tapent comme de leur 1er mojito. Bref. Personne à l'accueil. Au bout de 2 minutes (c'est long), je m'avance vers les cuisines où on me fait remarquer que je dois aller au fond, au comptoir. D'accord. Au fond au comptoir, une dame me dit que minute, j'ai du boulot. D'accord. S'en suit un moment de flottement où tout le personnel essaye de se rattraper, la saison d'été n'est pas commencée que les nerfs sont à vif. Mais passons. Manger oui mais quoi? Tarifs fous: salade César 18€ (paf), camembert rôti truffé 21€ (boum), os à moelle rôti 16€ (hurg), linguines de la mer 24€, souris d'agneau 23€, milanaise 21€, gnocchis gorgonzola 21€, hamburger 18€ et j'en passe. Suggestions du jour présentées à part, tartare de saumon 21€, moules marinières 16€, wok au thon 19€... pffouuu... je vous assure, pas facile de piocher dans un choix pareil. Je me lance avec "raviolis de légumes, crème au chèvre au thym,

truffe d'été". Une sacrée plâtrée, les raviolis en quantité se ventoussent entre eux comme les clients dans la file d'attente de caisse à LIDL en cas de suspicion de restriction potentielle de papier hygiénique. Dessus la crème fromagée pas inintéressante, en générosité. Sauf qu'elle est polluée en intégralité par une avalanche de vinaigre balsamique, c'est défoliant et affolant. Pour faire riche et justifier de tarifs lourds, le cuisinier ajoute trois lamelles de truffe d'été sans gout sorties du pot imbibées d'huile de tournesol, inutile et mauvais. Pas fini. 19€. 8/20. Le pain est tranché depuis la veille, faut pas gâcher alors on le refile au VRP de passage. En sortant car les meilleures choses ont une fin, je me suis souvenu de l'ancienne proprio qui bossait dur avec son mari planqué en cuisine. C'était pas du Mozart mais comme dit le chanteur, à l'époque c'était bon comme Chez Lorette, à La Bonne Franquette.

**Chef: allez savoir**

**Spécialités: balsamique et truffe d'été**

**Accueil 6/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 13/20. Pain sec 11/20. Café pas pris. Toilettes pas vues. Suggestions du jour. Ardoise. Terrasse. Fermeture se renseigner.**

45 avenue René Fouquet

13500 CARRO-MARTIGUES

Tél.04.42.49.62.42

## LA CIOTAT

### LES PIAPIA

ΨΨΨ

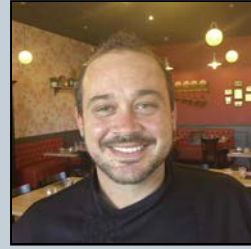
Encore un bon à La Ciotat! Nooon! Je sais pas vous mais moi: je prends. Les Piapia tombés du nid ont choisi de s'envoler sans faire comme la triste majorité de la confrérie des gens qui font à manger: de l'alimentaire niais pour gogos à prix désopilants et qui vous embourbent le châssis. Deux frères, 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 avec 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 poule combawa/poutargue? Au final, "moules gratinées des Piapia". La douzaine enfournées au torpilleur, beurre maison aromatisé, gaffe ça brûle. Alors je patiente en saçant 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



**JORDAN MORENO ROS**  
**LA BARQUE**  
13 LA CIOTAT



**ANTHONY FÉRY**  
**O'COSY**  
84 PERTUIS



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



**FABIEN DOMINGUEZ**  
**LA CRÉMA'HYÈRES**  
83 HYÈRES



**LUDOVIC ROS**  
**PLEIN SUD**  
83 LE PRADET



**THOMAS BACHIR**  
**TOTO VINO**  
83 BARJOLS



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 grasement 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 tatable!

**Chef: Mickael Pianelli**

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

9 quai Ganteaume

13600 LA CIOTAT

Tél.06.12.94.58.51 et 06.21.27.24.08

une fois dans sa vie sous peine d'être passé à côté d'elle. Bonne pioche (avec les doigts) que la "friture de jols" partagée inéquitement, joyeuse de la croustille et souple à cœur, trempette dans la mayo faite ici et nulle part ailleurs. 14,5/20 et 10€. Marié à une chilienne rencontrée lors de ses périples aux Amériques, le marseillais de chef a ramené dans son escarcelle des recettes des terroirs d'ailleurs telles les empanadas ou le fameux ceviche à base de poisson cru, très à la mode en ce moment dans les lieux à la mode aussi. Sauf que tous les ceviches ne se valent pas car empiler les ingrédients ne suffit pas. En transe au fond de sa cuisine, peut-être bien que Jordan Moreno Ros pratique un mystérieux rituel maya ou aztèque avec incantations lors du sacrifice du poisson pour son "ceviche de poisson cru" espadon mariné au citron vert, cebette, oignon rouge, avocat, piment oiseau, grenade, suprêmes d'orange, billes de fruit de la passion. A part et dans un savoureux mélange des genres, purée façon Robuchon, je veux dire 3 tiers de "patate, beurre, crème". A la fin, Mauricette sentencieuse dira juste que "le silence est la voix des grandes choses", lâchant sans commentaire superflu un 15,5/20 pour 20€. Lui aussi est à la mode: le "lobster roll". Celui-ci: pain brioché, chair de homard citronnée, sauce cocktail maison, oignons crispy, avocat. A l'instar d'un généreux burger, compliqué de manger ce sandwich à la main sans dégâts collatéraux. D'autant que mes petits supions mignons, le fringant serveur m'amène dans un petit pot à lait une bisque de homard extra, un nectar bien chaloupé à verser dessus. Et attention! Pas de cette pollueuse bisque de homard visqueuse gélatinée, indigente et indigeste, sortie de la boîte. De la cuisine quoi, avec les carcasses du fameux homard. Frites fraîches à part, presque inutiles. 15/20 et 25€. Dessert rigolo avec "croustillant de Toblerone et glace vanille". Le célèbre chocolat suisse est moins sucré que je ne le pensais, deux réglos flutiaux de pâte filo garnis. Avec les doigts si vous voulez, mais c'est chaud. 14,5/20. En salle ou en cuisine, suivant son humeur ou les besoins, le cordial Jean Perrin joue le chef d'orchestre avec des collaborateurs d'une rare implication observée dans le monde confus de la tambouille, dans une belle rigueur rieuse. Ouvert en juillet 2020 sur le port de La Ciotat, fraîcheur d'assiette et d'esprit. Du rare qu'on applaudit la bouche pleine!

**Chef: Jordan Moreno Ros**

**Second: Matteo Fernandes**

**Spécialités: carte de saison selon le marché Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café Nespresso 2€ 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Plat du jour 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

## LA BARQUE

NT

ΨΨΨ

A EMPORTER

Comme dit Mauricette, "la joie y déroule sa bonne humeur". Le duo Jordan Moreno Ros et Jean Perrin est de cette nouvelle génération de restaurateurs qui à force d'avoir bourlingué sait que sa propre liberté se construit jour après jour, avec du travail et du respect. Y compris face aux bateaux du port de La Ciotat et ses mouettes qui ricanent en se moquant des tongs des touristes qui claquent. Avec la dame au chapeau vert, nous abandonnons cette année le désormais légendaire "cordon bleu maison" qu'il faut boulotter

## CORNILLON-CONFOUX

## LE JARDIN DES AIRES

NT

0

Superbe village de vieilles pierres, il domine de sa hauteur le panorama. A l'époque (2 siècles avant JC!) voir l'ennemi arriver de loin sauvait parfois votre peau! L'inverse n'est pas vrai: le client affamé que je suis se prend une baffé qu'il n'a pas vu venir. Le monsieur au service est un peu éteint. Il m'installe dans la salle qui fait épicerie, pain, cartes postales, charcuterie à la coupe, huile d'olive etc. 18 places pour manger sans la terrasse qui doit faire des heureux aux beaux jours. L'autre monsieur semble être le patron, il fait la tronche, comme s'il en avait marre. Ni bonjour ni rien, je porte ma croix, foutez-moi la paix. Une dame blonde cuisine, elle sort parfois en faisant de grands gestes au deux en salle en se planquant (mal) derrière un paravent, passe la tête comme une concierge d'immeuble, mais ne s'embête pas à venir saluer, elle non plus. Elle reviendra en roussissant discrètement (pas assez), ordonne puis pffuit, repart en cuisine jusqu'à la prochaine fois. Entre eux, les trois se font une tronche de 6 pieds de long. On mange salade César 18€, andouillette panée 19,50€, burger 18,50€, cassolette saumon et St-Jacques 19,50€, fish & chips 17,50€ et une pintade sur canapé de foie gras à 23,50€. Déjà que la pintade est grasse... enfin bon. L'ambiance aidant, je ne sens aucun plat. Chacun a les caractéristiques d'une conception pas tellement rassurante. J'ai bien fait de ne pas le prendre, à voir chez un voisin le fish & chips tout prêt genre référence 54507 de Carigel avec ses frites marron foncé embaumer de sa friture la salle. Malgré le sachet de ketchup à la date de péremption dépassée de 3 mois (28/9/22), j'ai courageusement visé le plat du jour, des "lasagnes de bœuf". Pourtant, jamais je ne prends de lasagnes au restaurant quand je ne connais pas la maison. Le risque semble payer: elles sentent plutôt bon. Belle portion, cuisinée avec bœuf haché, sauce tomate, champignons, oignons, crème... Avec, feuilles de salade verte fraîches (pas du sachet) mais polluées par une sauce blanche comme celle des kebabs. On n'a pas idée. 12/20 et 14,80€. Depuis tout à l'heure, la dame sera sortie 3 fois pour ronchonner sur ses collaborateurs de salle, toujours planquée. Hébé, belle ambiance de travail! Bref! Desserts? Des glaces, fondant chocolat et tarte tatin à 7€, îles flottantes et tarte citron meringué à 6,8€... Au serveur: les desserts sont faits ici? "aaaaa voui mōssieur, 99% des plats sont maison". M'arrive la "tarte au citron meringué" pas du tout faite ici. De l'industriel flagrant hyper-glucosé, augmenté d'une meringue italienne très sucrée aussi. A peine touchée sous peine de procès de mon diabétologue, et ça n'émeut personne au service que je n'ai rien bouloté. Tu parles, avec tous ces clients qu'on roule dans la farine depuis le temps, on ne relève plus les remarques et même, on ne baisse pas les yeux. 7/20 et 6,8€. A la caisse, la tarte au citron passe de 6,8€ à 7€. Ya pas de petit profit.

Pas la peine d'en rajouter, bienvenue à pigeonland. Autrement dit, si vous avez quelque chose à faire ailleurs, faite-le.

**Chef: rouspète**

**Spécialités: se moquer du monde**

**Accueil 9/20. Service 8/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 13/20. Pain 13/20. Café pas pris. Toilettes 15,5/20. Ardoise. A emporter.**

**Terrasse. Fermeture se renseigner.**

46 rue Arnould de Jessé

13250 CORNILLON-CONFOUX

Tél.04.42.56.41.49 et 06.84.95.15.72

## COUDOUX

## L'ÉOUVÉ (LE COMPTOIR DE)

ΨΨΨΨ

On garde les bocaux 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 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 impec'. Avocat culotté mais sa douceur est flashée par la préparation citronnée, fruits rouges, abricots... et granola qu'on n'oublie pas: 16/20! Aucune concession sur la provenance des comestibles, ici comme là-haut, à l'Eouvé de Ventabren. Cuisine racée, personnelle, qui paraît évidente alors même qu'elle est complexe. On dit ça aussi des musiciens et peintres d'exceptions. Service en binôme, avec un Stéphane Almela qui prend d'évidence du plaisir sur sa terrasse. Précaution de réservation plus que nécessaire et si vous n'en comprenez pas la raison, faut relire depuis le début.

**Chef: Karen Favre-Almela**

**Spécialités: ardoise de saison**

**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 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'aixois Thibaud Lacour ont un sens aigu des priorités, ne mettent pas la charue 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, ratatouille maison et jus de viande aux échalotes. Et puis la carte réfléchit à ce qu'elle dit, se détourne des plats en série, ne vous savonne pas de banalités, fignole du bistrotier cultivé.

Pour deux: "croquettes de brandade, aioli maison". Une farce saine est mieux qu'une blague malsaine, ne pas confondre. Suave au point d'en dénigrer le fin aioli d'avec saucé quand même, faut pas gâcher. 4 boules comme une pétanque de saveurs: 15/20 et 6€. Mauricette envisage le "tataki de thon, légumes croquants, cacahuètes et sauce de la cheffe". Version entrée ou plat, comme ti veux ti choises. La volumineuse dame au chapeau vert harponne la version... volumineuse! Tranchettes de thon d'un rouge franc joliment snacké, un exercice chaud-froid adapté à la météo du moment. Point de vue végétal, la généreuse portion laisse penser à une foire d'empoigne anarchique alors qu'en réalité, elle est formidablement organisée et cohérente! Au moins une dizaine de légumes et condiments frais taillés avec la rigueur de l'horloger, cuissons individuelles, une somme de détails en liaison, sucrés, salés, acides... 15,5/20 et 18€ (11€ en entrée). Le poulpe frais est rarissime, un produit à la mode: "poulpe fondant, pois chiche, chorizo et aubergine au miso". Décapode savoureux déjà fréquenté ici l'an passé, très poli et bien propre sur lui, on s'est salué mais je ne savais pas quelle main prendre. Bis repetita: souci du détail! Un tas de trucs utiles qui vous régalaient sans barboter dans un minimalisme niais, 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 "second de cuisine" de Ludovic Turac. Des questions, des doutes, de l'exigence. Le quotidien quoi. Et puis l'homme de l'ombre Thibaud Lacour, le compagnon à qui la lumière va bien veille au grain en salle. Une belle et stable équipe entoure le couple. Ah oui! Notre candidate de Top Chef en 2019 propose parfois un menu Top Chef d'un sacré niveau lors de menus organisés. Renseignez-vous, des lecteurs m'ont glissé dans l'oreille que le niveau de cuisine y grimpaît encore. C'est vous dire.

**Chef: Fanny Aimerito**

**Second: Émilie Bellouze**

**Spécialités: ardoise suivant le marché**

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

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

**14/20. Café Segafredo 1,8€ 14/20. Toilettes**

**16/20. Plat du jour midi semaine 13/14€.**

**Carte et suggestions. Enfant 12€. Menu "Top**

**Chef" se renseigner. Groupes 30 et apéro**

**dinatoire 60. Privatisation possible. Terrasse.**

**Parking aisé. Ouvert le midi du lundi au**

**samedi et les vendredis et samedis soirs.**

**Jours de fête: se renseigner.**

7 rue Agathe Les Jalassières

13510 ÉGUILLES

Tél.04.42.12.49.31

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



## 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 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 jarret. 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 triennies. 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

NT

ΨΨΨ

A EMPORTER

Affaire de couple, comme on dit. La configuration garante d'une prestation régulière pour le client qui veut se vivre un joli moment en se régaland, sans serveurs dans votre dos ni de fauteuils en peau de croco ou de fils d'or cousus aux rideaux. Ça existe, faudra voir ailleurs. Alors bien sûr quand on accueille la petite vingtaine de chaises dans sa salle à manger, faire fortune avec sa gamelle est illusoire. Mais on prend parfois le temps de faire causette au client qu'on rend content, on prend son temps: on est responsable de son rythme de travail. Les montées de stress et les angoisses des grosses affaires, Marie et Pascal Warnia de Zarzecki les ont vécues dans d'autres vies, avant Gardanne. Notamment à Pierrelatte (26) avec pléthore de personnel et médailles des guides sérieux. Le chef fils de catcheur (il vous racontera) est un colosse de deux mètres à la voix de baryton: chaque jour il nous coince dans les cordes en nous bichonnant la souris avec son recueil de recettes maîtrisées et parfois savantes. Émancipé depuis quelques années de sa formation gastronomique -Senderens, l'Elysée Matignon, le Sofitel Bourbon Invalides- il a forcément réduit la voilure, je le répète car vous n'écoutez pas: il cuisine désormais seul. En toute modestie, sans recettes poudre aux yeux ni look d'assiette modeuse. Carte figée mais un menu complet tous les jours (même le ouic-end) pour 19,5€! Jamais pareil! Entre recettes classiques, recettes de terroir voire curiosités! Cassoulet maison, rôti de cochon à la hongroise, joues de cochon aux épices, soupe de moules au curry, poêlée de crevettes au citron, blanquette de veau à l'ancienne, Parmentier de canard, Saint-Jacques à la crème, boudin noir aux oignons, filet de merlu au beurre blanc, cassolette d'escargots, jambonneau aux lentilles, choucroute garnie, terrine de lapin, sauté de veau Marengo, pintade aux pruneaux, feuilleté d'escargots au chorizo, pieds paquets, j'ai encore une



planquée de recettes à réciter mais j'arrête. Avec celle qui très tôt dans sa vieille vie se contentera du meilleur, on s'est encanaillé d'une jolie secousse bistrotière à vil prix. Après avoir l'an passé flirté avec le saumon mariné à l'aneth, Mauricette revient causer à la "terrine de foie gras de canard maison" qu'elle adoube d'un 15,5/20 en évoquant le doigté doué du chef, un sacré saucier qui le démontre tout autant avec son "émincé de volaille à la moutarde". Mais pas que. La dame au chapeau vert et au fin palais relève: "vin blanc, échalotes". 14,5/20. Choisissez un des desserts faits ici, celui du jour est une "tarte au citron" rigolote. Pâte fine blanche sans croquant, qui sert surtout de contenant à l'appareil citronné monté comme une Chiboust. De la cuisine oui, de la pâtisserie aussi. 14,5/20. De mon côté une excellente "andouillette de Troyes grillée" fait mon bonheur et si vous aimez la chose, le chef vous la montrera. 15/20 et 13,5€: cadeau! Portions généreuses mais on sauce tout, cuisine apparemment simple mais ne vous y trompez pas. Voilà une discrète et efficace maison qui défraye notre chronique dans un canton qui regorge de fortunes diverses.

**Chef: Pascal Warnia de Zarzecki**

**Spécialités: menu du jour et terrine de foie gras maison (6,5€ sup au menu)**

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

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

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

**Formules 12,5€ et 16€. Menu 19,5€ tout le**

**temps. Carte. Petite terrasse côté 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

ΨΨΨ 1/2 **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 finsués 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 Marjus Roubaud

13420 GÉMENOS

Tél.04.42.32.16.66



**LA CUCCINA****NT** ΨΨ<sub>1/2</sub>

Dès l'arrivée, la question du lieu arrive: où les clients garent-ils leurs véhicules? Le finaud répondra que les clients de la maison bleue viennent à pieds et ceux qui mangent là ont jeté la clé... de la bagnole. Si bagnole quand même, c'est débrouille et compagnie. Le fou mes petits lapins, c'est que dedans c'est plein, bondé comme le marché de Saint-Tropez un 15 août. Des tables de 2, des tables de 12, des tables de tout. Cuisine ouverte avec lampes infrarouges pour tenir au chaud les plats au passe (bravo), derrière un binôme polyvalent cuisine/pizza mouline dur. Le père du chef accueille au tiroir-caisse et aussi, un efficace duo de serveur masculin-féminin aux nerfs solides. Chacun garde d'évidence la sérénité nécessaire malgré les décibels qui épuisent, les clients pressés de retourner au boulot mais qui ne veulent rien sacrifier à la qualité du repas, on est 14 et il nous faudrait 14 notes siouplé... Pas simple car la cuisine d'ici n'est pas une cuisine de seconde zone même si la boutique est posée dans la zone du Douard. Bref! Sinon la vingtaine de pizzas de 12€ à 19€ (elles ont l'air bonnes), une formule midi à 17€ épuisée à mon heure d'arrivée: filet mignon, écrasé de butternut aux noisettes... Sinon la carte avec 3 salades à 18/20€, 4 pâtes 19/25€, 3 plats maritimes 23/27€, 4 de la terre 21/27€ et dans l'exercice obligé 3 burgers 18/21€. Pour tout dire, les tarifs ne sont pas vraiment donnés mais vu la quantité de restaurants que se paluche mon organisme depuis si longtemps, j'ai appris à me méfier des apparences comme de moi-même, le prix ne veut rien dire, tout dépend de ce qu'il ya dedans Gaétan. J'opte pour les "linguine à la crème de truffe" avec jambon blanc italien top niveau, Burrata entière, lamelles de Parmesan pas radines. Cuisson des pâtes idéales, miettes de truffe qui feintent l'œil mais la crème de truffe est délicatement dosée pour éviter la caricature. 15/20 pour 20€. Alors ça n'a l'air de rien comme ça, mais je vous rappelle que je déjeune dans un restaurant de zone où les travailleurs du coin ont bien pigé que c'était bon et que malgré les tarifs plus élevés que la moyenne du genre "repas de midi", le rapport qualité-prix est très convenable. Grâce à un jeune patron-cuisinier visiblement angoissé qui m'exprimera sans retenue son anxiété peut-être feinte due à son métier, c'est dur, c'est compliqué, je ne m'en sors pas, comme si quelqu'un l'obligeait à tenir un restaurant, comme une angoisse d'ex-salarié non assumé. Alors que sa turne est remplie de clients visiblement ravis. J'ai toutefois appris que le jeune avait pratiqué de belles maisons, rien d'étonnant vu l'évidente exigence de ses assiettes. Faudra juste que ses nerfs ne dérapent pas car sa cuisine quant à elle tient bien la route.

**Chef: Kevin Emarre****Spécialités: le midi****Accueil 15,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café Malongo 2€ 15/20. Toilettes 14,5/20.****Formule midi semaine 17€. Carte. Enfant 11€. Terrasse en saison. Fermeture se renseigner. No parking.**RN8 quartier le Douard  
Allée Gustave Eiffel  
13420 GÉMENOS  
Tél.04.42.08.90.20**LA BASE MOTO****NT** 00

Nos amis lecteurs motards auraient été heureux d'apprendre l'existence d'un restaurant de motards. J'ai pas dit "pour motards". En effet tout le monde peut y manger, faut juste du courage. Ce restaurant et installé en mitoyenneté d'une boutique dédiée à l'univers de la moto, existe depuis 3 ans si j'ai bien compris. L'accueil est très bien, la salle bien tenue, tout rassure sauf les mini-kleenex blanc sur les tables. Le jeune monsieur fait le job, la dame est aimable. Un catalogue avec des belles photos de plats, on se croirait dans un restaurant asiatique. Des entrées dont des cuisses de grenouilles, une friture du "Golfe" et 3 salades à partir de 12,5€. Et 21 plats. Comment peut-on servir 21 plats dans un restaurant du midi avec un seul cuisinier? Vous avez la réponse en choisissant "l'escalope milanaise". Je n'ai pas osé la moussaka de plat du jour proposée dans la formule à 15€. La viande hachée quand on barbote en terre inconnue... le cuisinier est beaucoup en salle à causer avec ses clients qui sont peu, puis vient vers ma pomme et se met à me tutoyer. M'assure avec l'assurance du zélé camelot que "l'escalope de veau c'est de la noix de veau, tu peux y aller" et pas du congelé Amédée. Alors j'y suis tété mon Dédé. Mon assiette arrive en 2 minutes. Faut le faire. Quel culot! Un produit industriel, viande fine comme une tranche de jambon marron foncé lourdement pané comme une tempura molle 3 fois plus épaisse que la viande. J'aurais dû accepter la proposition du cuisinier de remplacer les frites par des pâtes. Car elles ne sont vraiment pas bonnes, gorgées d'un gras qui renifle l'huile brûlée. Salade verte en sachet arrosée de sauce kebab blanche ou dans le genre, du flacon en plastique. 8/20 et accrochez-vous au guidon: 19,50€! Pas de dessert car je ne crois au miracle mais à la statistique. Pas de café non plus, de principe. Une occasion manquée pour les motards et bikers pourtant prompt à se refiler les bons plans, ils passent nombreux sur la nationale juste devant sans mettre le clignotant et poser le guidon pour reposer le moulbif. Car visiblement aucun d'eux n'était présent ce midi en salle.

**Chef: allez savoir!****Spécialités: calembredaines****Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café 1,6€ pas pris. Toilettes 16/20. Formule 15€. Carte. Parking. Ouvert midi. Fermé**

**dimanche et lundi.**

1498 R8N  
 Quartier Le Douard  
 13420 GÉMENOS  
 Tél.04.86.36.14.17

**ISTRES****LE MARRAKECH****NT**

0

Ville vide de bons plans de tables connus de nos services. Curieux vu le nombre important d'habitants, 45000 quand même. Enfin bon. On ne va pas refaire le monde, l'observer nous suffit. Au centre-ville, j'apprécie la discrétion de la boutique d'une dizaine d'années d'âge, mais c'est en reluquant l'abondante buée dégoulinant sur le vitrage que l'idée d'y entrer m'a chatouillé, comme preuve d'une semoule caressée par la vapeur et l'irréfutable constat d'une hotte défaillante. Marrant comme parfois on se fabrique des histoires. Et puis ça fait belle lurette que je ne suis entré dans un hammam! Bref! La jeune dame est aimable à l'accueil, moins durant le service, directive. Le menu à 22€ semble intéressant même avec peu de choix, les grincheux iront à la carte. Entrée "zaalouk", salade d'aubergines et tomates cuites. Dans la très peu intéressante purée huileuse et compacte, un ajout de poivrons. Les décorations forcées se donnent du mal, avec des feuilles de salade aspergées de vinaigrette blanche façon kebab, concombre, rondelle de citron, quartiers de tomates de décembre, dures et sans aucun gout. 9/20 la pâtée. La dame m'amène mon plat par derrière: "attention!" qu'elle me dit! C'est la meilleure! C'est surtout à elle de faire attention! Mon "tajine poulet aux olives et citrons confits" est en ébullition! J'vous jure! Blup-blup que ça fait! Quelqu'un se prend le miron sur le minois ou les gambettes, adulte ou enfant, c'est direct à l'hosto! Jamais vu ça! C'est de l'inconscience! Je me calme. Raisins de Corinthe, sésame pour décorer (les filles adoorent), olives vertes et morceaux de citron aigre. Comme trop souvent le poulet pack en caoutchouc est d'une qualité très faible, ne donne vraiment pas envie d'avoir faim. Servie à part, la semoule fine fait son boulot, métró, dodo sans montrer ses biscotos. 10/20. Le mieux est ma "salade d'oranges à la cannelle" qui malgré une présentation laborieuse, me rince le gosier. Bouts de pomme et de kiwi pour faire joli qui ne servent à rien, orange à jus adaptée à la situation de lavage buccal malgré le manque de soin de sa découpe. 12/20. Thé intégré dans la formule 22€ qui serait épate pour une 1ère approche avec une cuisine moins bâclée et usinaire. On paye à la caisse, l'avenante patronne sait ce qui fait plaisir à sa clientèle qui rêve de rêves, prête à avaler des sornettes exotiques tant qu'on lui fait la danse du ventre en lui causant de ses dernières vacances au Maroc, oui ce sont vraiment des gens chaaarmants! Bref! Le commerce quoi. Quitte à boulotter du médiocre dans la

soucoupe.

**Chef: le patron****Spécialités: folklore marocain**

**Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 15/20. Pain 12/20. Thé à la menthe 14/20. Toilettes 14,5/20. Menu 15€ midi semaine. Menus 22€ et 30€. Enfant 10€.**

**Carte. A emporter. Terrasse en saison.****Fermeture se renseigner.**

7 rue Alphonse Daudet

13800 ISTRES

Tél.09.53.49.40.04

**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 maitre 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 boeuf ou poulet d'origine France, 5 plats viandards dont le magret français (ça devient une rareté), une déclinaison de morceaux de boeuf Simmental (Allemagne). Et puis quand ya plus de "faux-filet de boeuf 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! 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 li-bertin bref: pour tout le monde. Condition conseillée: faut juste avoir faim!

**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

peau, dégagé des coutumières sauces trop abondantes, de la parcimonie ici. Encore une montagne d'oignons frits à l'instar du bobun de Mauricette. Quand je lui ai fait remarquer, elle m'a regardé avec ses gros yeux jaunes et globuleux en disant "occupe-toi de tes oignons!". Enfin bon. Timbale de riz basmati du jour. 14/20 encore et 15€. Le monsieur fait le service en salle en commerçant avisé, encaisse et caresse l'habitué, vend les emportés en piochant dans sa vitrine, fait causette, est un public-relachionne avisé. Tandis que madame turbine derrière, déroule en sourdine. Dommage pour la cuisine cambodgienne oubliée, qu'on sait influencée par la Chine et l'Inde. Vrai qu'il est plus aisé pour un restaurateur cambodgien de servir au client ce qu'il lui demande et connaît, que de faire découvrir des recettes cambodgiennes qui obligeraient la direction à explications voire pédagogie. On fait du commerce mûssieur, on n'est pas Office du Tourisme cambodgien.

**Chef: madame**  
**Spécialités: trop "asiatiques"**  
**Accueil 13/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 11/20. Pas de pain. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Carte de plats dès 6,9€. Suggestions de 12€ et 15€. A emporter. Terrasse. Fermé dimanche.**  
 1 place de la République  
 13410 LAMBESC  
 Tél.09.73.26.05.33

## LAMBESC

### O' TOUR D' ANGKOR

NT

ΨΨ

A EMPORTER

Centre village. Jamais vu auparavant, lui. Pas tellement rassurant avec son approche de snack avec une grande terrasse devant, peu agicheuse. Ardoises barbouillées de craie mal effacée avec 3 ou 4 plats, 5 plats stylographiés sur feuille A4 scotchée en vitrine au dessus du fameux autocollant "artisan": il confirme surtout l'esprit artisanal dans le sens "pas très professionnel". Ou qui ne cherche pas à plaire, pas démagogique, c'est selon. Dedans, une vitrine réfrigérée (j'espère!) car la maison fait "à emporter" comme beaucoup de boutiques asiatiques. Avec Mauricette, vu le sobriquet on s'attendait à une cuisine cambodgienne. A part un ou deux plats khmers (lok lak et amok poulet), on trouve surtout une cuisine vietnamienne dans les propositions, inutile de vous les lister, vous les connaissez toutes. De plus, l'amok poulet est aux abonnés absents. Décevant. Avec la dame au chapeau vert, on vire alors sur un "bobun au bœuf" bien fait, juste surchargé en communs oignons frits en boîte, viande tendre (rare), sauce agréable et un nem en prime (merci). Pour 12€, on aurait tort de faire la tronche dans cette salle à l'ambiance de snack amélioré dégagée du lourd décorum habituel des boutiques asiatiques qui veulent trop plaire. 14/20. Chacune d'elles a une façon personnelle de cuisiner le "canard laqué": on ne sait plus. Bref! Le volatile prétranché est croustillant de la

## MARSEILLE

### GILBERTE ET MARGUERITE

ΨΨ1/2

A EMPORTER

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

## VAUCLUSE

## CHOIX DE VIES ET BEL ESPRIT !

*Après avoir fait le tour de la question gastronomique (et parfois de la France), pour eux l'heure était à se poser afin de pratiquer une restauration fine supposée plus modeste, mais au savoir-faire indéniable.*

4 ans que les récents trentenaires **Camille Danguien** et **Toni Gotti** régalent leurs ouailles dans leur joli restaurant du centre-ville. La cuisine, ils l'ont apprise auprès de costauds! Alain Passard (75), le Mas du Langoustier à Porquerolles (83), Tignes (73), Cuisines et Dépendances (69), Reine Sammut à Cadenet (84), La Benvegudo (13), l'Hostellerie du Luberon (84)... Bel esprit, belle cuisine, belle terrasse, ouvert à l'année.

**O'GASTOS****Camille Danguien et Toni Gotti****9 rue Porte de Jonquerettes****84 ST-SATURNIN-LÈS-AVIGNON****Tél.04.90.88.11.93**

Lire page 95

En reprenant "**La Pastière**" l'enfant du pays **Philippe Gouven** formé à Paris, Alpilles, Antibes, Porquerolles... visait le meilleur possible sans jamais rogner sur la qualité des produits, et des tarifs doux. Pari réussi en recrutant le jeune **Thomas Glucksmann** (mais ancien de Ducasse) passé par Avignon à la Vieille Fontaine (Hôtel de l'Europe) et le Cloître Saint-Louis, la Bastide de Moustiers (83). Bel esprit, belle cuisine, belle terrasse, ouvert à l'année.

**LE BISTROT DE LA PASTIERE**  
**Philippe Gouven et Thomas Glucksmann****5 place Pastière****84 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE****Tél.04.90.22.40.95**

Lire page 93



mentées d'idées végétariennes. Pas tellement végétariens, on ne nous a pas informé: la dame au chapeau vert opte pour la "terraine 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

## 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'occu-pera 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**

## L'AILE OU LA CUISSE

NT

0

Vauban, Marseille 6ème. Le quartier où sur le ton de la confiance, ses habitants vous glissent qu'on y est bien et ajoutent que pourtant, on est à Marseille. Bé oué. Les commerçants aussi se pensent au-dessus de la mêlée, entre tables nids à bobos et magasins "de proximité" aux tarifs qui vous dézinguent le moutardier. Et puis lui, enfin elle. Une boutique avec façade ambiguë, on ne sait pas trop s'il s'agit d'un restaurant qui fait à emporter, ou d'un traiteur qui aligne quelques tables pour faire illusion de restaurant. Après expérience et observation, il joue sur les deux tableaux, l'aile et la cuisine. En tout cas je m'y suis assis un midi de semaine, devant le comptoir-cuisine occupant la moitié de la salle avec un duo qui s'agit derrière, une douzaine de chaises de camping pour grainer. Deux ardoises résumant la situation. "La rôtissoire" avec poulet du Gers et pintade à emporter avec des garnitures comme wok de légumes et du quinoa, c'est Vauban qui veut ça. Quelques clientes entrent en parlant un peu fort à la patronne pour une commande à ramener dans mon duplex, pull tricoté en toile de sac à patates avec col en dentelle 19ème et bonnet péruvien en laine, el condor pasa. Bref! L'autre ardoise? Des suggestions, surtout pour les assis mais potentiellement emportables et à prix sympas. Financière de poulet fermier (13,5€), effiloché de jambonnette à 13€, tourte gourmande 11€ et mon "rôti Orloff, pommes grenailles". Pas facile à réaliser sans se mordre (essayez pour voir) mais je m'en léchais la langue par avance. J'adore cette recette rare, un plat en sauce de purée d'oignons et duxelles de champignons, en principe. Ici, poireau et cheddar relayés par une sorte de béchamel. Cuisine t'on un bourguignon avec de la cannelle? Un cassoulet avec de l'emmental? Bref! La viande est en quantité mais pas en qualité, deux épaisses tranches d'un veau nerveux contracté par nature ou par la cuisson, ficelle. Le simili-gratin de patate et de poireau ferait potentiellement le boulot, sauf qu'il est tiède dessus et froid dessous. 10/20 et 13€. Desserts à 4,5€. Café servi dans un verre en carton comme dans une station-service. Pas de CB, et faut réclamer l'addition en bonne forme. Je dégage un chèque, la patronne me regarde fixement histoire de bien me faire sentir que j'aurais pu faire un effort et payer en espèces. Vauban surtout, marseillais sans doute, mais restaurateur: toujours!

**Spécialités: sur place ou à emporter**  
**Accueil 11/20. Service 12/20. Rapport qualité**  
**prix 10/20. Cadre 12/20. Pain 12/20. Café**  
**facturé 16 14/20. Toilettes serviette pour tout**  
**le monde 13/20. Ardoise et suggestions sur**  
**place ou à emporter. Terrasse rue. Ouvert du**  
**mardi au dimanche midi et soir, peut-être.**

95 boulevard Vauban  
 13006 MARSEILLE

Tél.04.91.52.04.39 et 06.22.30.32.34

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

## LA BRASSERIE COMMUNALE

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 carnassière 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 brugnon. 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 brûlé, 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

## LA MARINE DES GOUDES

ΨΨΨ1/2

Un tel emplacement ouvrirait la porte à une cuisine superficielle, travaillée à l'esbroufe, tape à l'œil. Pas la peine de s'embêter à s'appliquer, toute façon quand il fait beau, on empile face au port le client devant sa dorade ou son entrecôte, basta. Sauf que Marianne Tayeb et Alexandre Marqué passaient par là. A les connaître un peu depuis le temps qu'on s'enchantent les culbuteurs avec leurs assiettes, on a bien pigé que le commun-moyen les ennuyait prodigieusement. La preuve avec le chef recruté (d'ailleurs bien secondé), passé par Bocuse à Collonges, le domaine de Murtoli en Corse, et Le Pont de Brent en Suisse. A quoi servirait-il pour une entrecôte-frites? Salle et terrasse combles ce midi d'octobre en semaine. Habités en pèlerinage mensuel de bouillabaisse, jeune couple où chacun mange (aussi) les yeux de l'autre, négociateur finaud qui met toutes les chances de son côté en plaçant le regard de son client potentiel devant les pointus du petit port, parisiens qui commencent déjà à pleurer alors qu'ils ne sont pas encore remontés dans le TGV. Bref! Toujours les indémodables 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 cébettes, persil... Idée terre-mer aboutie: 15,5/20. Prise de risque pour Mauricette avec "sôcisse de Marseille, supions flambés au pastis, compotée de chou rouge aux marrons". 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.

**Spécialités: poisson sauvage (8€/100g) et crustacés suivant arrivage. 48h: bourride et bouillabaisse (50€). Carte de saison. Accueil 15,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Environnement 17/20. Carte et ardoise. Encas dès 7€, entrées dès 14€, plats dès 19€. Enfant 12€. Groupes. Terrasse sur le port. Fermé jeudi à l'année. Hors saison, ouvert le midi (sauf jeudi), vendredi et samedi soirs.**

16 rue Désiré Pellaprat  
13008 MARSEILLE  
Tél.04.91.25.28.76

## LA TERRASSE DU 8ème

NT

ΨΨ1/2

Des quartiers de Marseille comme Longchamp ou Vauban sont devenus Paris-en-Provence version boboland. On y mange (presque) comme à la capitale dans des turns souvent branchouilles, parfois très bien dans l'assiette mais souvent exsangues de sentiments, d'un détachement urbain blasé. Les cuisines traditionnelles simples qui ne se regardent pas dans un miroir, on les retrouve désormais dans des restaurants-musée. Voici en ville un exemplaire formidable à un jet du sentier pédestre de l'Huveaune si vous êtes adeptes de la gambade. L'hiver la terrasse ombragée du restaurant longtemps appelé "Les Platanes" est un peu tristounette, ça ira mieux aux beaux jours. Dedans à l'écart du strict restaurant, un coin bar avec des copains aux cheveux gris quand il leur en reste, des marseillais retraités qui se donnent rendez-vous le matin pour le café, tranquille. Plus loin la grande salle de restaurant ne joue pas la snob, au moins 40 personnes ce midi s'excitent la croute sur la gamelle. J'y ai vu un aréopage de notaires et d'avocats pas les derniers pour rigoler et laisser leurs soucis de côté, 4 rieuses collègues de travail contentes de se régaler avec une boutanche de rosé sans se faire aborder par des vautours, des ouvriers en pause se requinquer, des banquiers cravatés habitués, et même un type seul, je le connais bien puisque c'était moi. Formule midi 18€ possible. Ardoise: saumon en papillote, cœur de rumsteck, tartare de bœuf, brouillade à la truffe, penne sauce au choix (4 ou 5), alouettes sans tête et mon petit doigt me dit que demain pieds paquets! Choix d'accompagnements rare: ils sont 6! Frites fraîches, salade verte, riz vénéré, ratatouille, penne, tomate



provençale. Pas mal non? Avec mon "andouillette 5A" frites fraîches demandées: c'est la vérité! Aussi une des meilleures ratatouilles bouillottée depuis belle lurette! Délicieusement grassouillette, chaque légume est confit à l'idéal, cébette ciselée en finition. Andouillette fameuse de belle qualité, peu de gras et bien assaisonnée, oignons confit sur le dos en prime. Avec mon de verre de vin rouge, je me suis fait un plaisir solitaire, je vais me gêner. 14,5/20 et 18€. "Desserts faits ici" me dit-on. T'as raison Manon. Je n'ai pas cru la serveuse mais preuve est faite avec la "crème caramel au café"! Et bien décorée de bricoles utiles dont un biscuit. 14,5/20 pour 6€ et bravo, y en a marre de ces desserts tout prêts des catalogues de bouffe industrielle pas bons et vendus 9€. Le café Henri Blanc est plutôt mieux que de coutume, c'est vous dire l'exception. Serveuse qui ne chôme pas et trouve pourtant le temps du sourire. Le cuisinier assure même s'il déroule comme un peu blasé dans sa cuisine ouverte, on voit tout. Et puis le patron Fabien Malric. Un quadra formidable, marseillais pur jus. Il aime son métier et les gens aussi. Dans sa salle bien garnie de clients ravis, vous le verriez en accueillant d'autres qui entrent en souhaitant "bienvenue" dans un franc sourire, vous regretteriez de ne pas être venus plus tôt. Ben alors? Vous attendez quoi?

**Spécialités: cuisine traditionnelle simple**  
**Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 1,8€ 14/20. Toilettes 15/20. Formule 18€ midi. Ardoise. Traiteur. Accueil groupes banquets, mariages, baptêmes: se renseigner. Location de salle. Ouvert midi du lundi au samedi.**  
27 avenue Alexandre Dumas  
13008 MARSEILLE  
Tél.04.91.77.62.02

## 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 surprenez vos amis parisiens! Non seulement on se tape la panse par terre en toutes saisons chez Donia et Jonathan Rouzaud, mais l'été on bulle une paire d'heures dans le parc à l'abri du soleil et des bagnoles y compris le samedi soir, le top sauf si vous êtes allergiques aux cigales. Une fois encore, avec Mauricette, grâce à l'enjouée Donia Rouzaud, radieuse comme un soleil et mieux que secondée en salle par le discret Clément Padovani, on se laisse porter. Et porter Mauricette n'est pas mince affaire. Bref! Les recettes s'adaptent à l'été (qu'il fait chaud!), toujours ce classicisme rayonnant se permettant des associations tel le "tataki de thon au sésame, mousseline de topinambour, pommes pailles frites", une courte sauce euphorisante pour la

dame au chapeau vert, un jeu de castagnettes de tendre et croustillant. 16/20. Plat gourmand que l'araignée de veau, écrasée de pomme de terre et champignons à la truffe, jus parfumé à la sarriette". Morceau tendre risqué à travailler pour le chef, ici joliment marqué et tendre comme du beurre. Purée née pour être aimée, le jus de la garrigue parfume que tu entends Manon chanter au fond de la vallée: 16/20. Ma "burratina crèmeuse 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 destructurée aux fruits rouges, crèmeux 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



## MARTIGUES VOIR CARRO PAGE 9

## LE 974

ΨΨ1/2 A EMPORTER

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 récépissé de plats enlevés qui redonne 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 "bonsbons et samossas" éventuellement accompagnés d'un cocktail ou un "rhum arrangé" de votre hôte, c'est vous qui voyez. Les bonsbons se mangent... comme des bonsbons, 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'avais m'gèner 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 choppe 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

## SALT N BOKA

NT Ψ

Le jeu de mots n'indique pas l'existence d'un restaurant italien: aucun "saute en bouche" à l'horizon. Le fronton de l'ex Galliffet signale désormais un "Restaurant-Tapas", on suppose alors des recettes espagnoles. L'avantage non négligeable des tapas dans mon usant boulot de cobaye ambulancier: les portions plutôt moins copieuses qu'un plat classique. Ainsi, mon avis se fait sur plusieurs idées cuisinées en moindre quantité. Entendés mi amigo? Bref! J'entre à 12h45, personne n'est attablé, sinon un monsieur assis vouté au comptoir devant la cuisine ouverte où œuvre une dame. J'ai d'abord cru qu'il était simple client vu qu'il restait sur son siège, me scrutant de haut en bas. Avec une ténacité rare malgré mon regard doux de biche apeurée, il s'abstient de me saluer avec des sourcils de taureau pas content, ne dit mot. Ma dégaine de VRP mal fagoté lui aura laissé supposer que je venais lui vendre quelque chose, un aspirateur ou un extincteur. Vous allez rire: ce type est le taulier. Et madame est aux fourneaux. Le gars a mis du temps à comprendre que je venais lâcher des biftons, s'est finalement levé, s'est mis à ouvrir la boîte à sourires (trop taaard) et m'installe à une table. Bienvenue à Salt n Boka! D'emblée, je pige que la cuisine se cherche, s'éparpille, va dans tous les sens. J'entre donc pour des tapas espagnols et v'là-ti pas qu'on me refille une ardoise avec entrecôte à 20€, pied-paquets à 22,90€, magret de canard sauce poivre 26,90€, côte de bœuf Angus pour 2 (80€) et le plat du jour+ boisson à 20€, des joues de porc marinées. Je demande alors où sont les tapas. Ah bon? Vous voulez des tapas? Madame m'amène alors une carte imprimée. Charcuteries de Séville de 14€ à 38€ (pas donné), d'autres plats tradi français: faux-filet/frites, souris d'agneau, burger espagnol (olé). Et les fameux tapas: ils sont 6, de 7€ à 14€, chérots les tapas Stanislas. J'en choisis deux: croquettes jambon et supions. C'est toujours ainsi: les deux sont en rupture, on ne prévient pas le client avant. Pénible. "On fait rien que des produits frais et on n'a pas été livrés gnagnagna". Enfin bon. Il restait les "croquettes poulet x4". Je m'attendais au pire avec



leurs dégainés de sticks de mozzarella décongelés mais non: faits ici. Ils sont 4 passés à la friture, croustillants et de jolie tenue, micro-points de sauce pimentée (olé). Le contenu ressemble à des rillettes fines et écœurantes, comme cuisinées au saindoux. 8€ les 4, 2€/pièces, deux fois plus cher qu'un sushi. 11/20. Tapas numéro 2: "gambas enrobé au lard fumé". Elles sont deux bodybuildées préparées, avec tête et queue. Entre, la chair décortiquées est bardée d'une tranchette de lard fumé. Cuisson réussie des bestiaux et même s'il ne s'agit pas des gambas rouges de Palamos, j'ai tout bouloté. 13/20 pour 9€, soit 4,5€ les volatiles, bim. Deux cartes des vins, une française non millésimée et une espagnole tout aussi approximative. Bref! Adresse fébrile, qui ne sait pas sur quel pied danser point de vue gamelle, on s'y perd, d'autant que les tarifs ne sont pas donnés. A 12€ l'assiette de Manchego, faut pas rigoler Diego. Dommage car madame en cuisine affiche des capacités.

**Chef: Laetitia Mendez**

**Spécialités: plein de trucs**

**Accueil 4/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 12/20. Toilettes 15/20. Formule midi 20€.**

**Ardoise. Carte. Terrasses. Fermé mercredi.**

11 cours Aristide Briand

Quai des Anglais

13500 MARTIGUES

Tél.04.88.43.58.88

## TAJ MAHAL

NT

00

Encore un Taj Mahal, un de plus. Les restaurants Taj Mahal fleurissent. Le genre culinaire indo-pakistanaï fait souvent notre bonheur. Lui non. En reluquant l'interrupteur des WC qui devait être blanc RAL 9010 à l'origine, j'aurai du repartir d'où je venais, c'est-à-dire de dehors. Jamais vu un interrupteur aussi crasseux. Promis, je ne me moquerais plus des loupiotes avec détecteur de présence automatique. Un sacré progrès! Tout comme le paiement "sans contact". Comment peut-on être aussi laxiste sur la propreté dans un restaurant? En plus, la poubelle des WC est bourrée de papier essuie-mains usagé alors que nous sommes 3 dans la boutique. Enfin bon. Je m'extirpe des toilettes en contorsion, sans rien toucher ni même trop regarder, et en fermant la porte avec la pointe du pied dans un style que n'aurais pas renié le danseur étoile Mikhaïl Barychnikov. Bref! Une palanquée de menus comme souvent. Les tarifs à la carte sont conformes au genre, habituels. Vu le contexte, va falloir éviter la prise de risque alimentaire. Une montagne de propositions, une soixantaine d'entrées et plats mais 10 produits et 10 sauces entrecroisés font vite du choix. Je farfouille dans la touffue liste pour repérer la présence d'une cuisson au four tandoor. J'aime bien les viandes au four tandoor, ya pas de sauce, le produit est brut. Et ben ya pas. Pas d'agneau ni de bœuf ainsi préparé,

juste une cuisse de poulet marinée et grillée appelée "poulet tandoori" disponible en entrée. Une cuisse de sprinter américain dopé, énorme, peinte en rouge et servie tiède. Ne sort pas du four tandoor. Texture proche de celle de la saucisse knacki. Bestiau posé sur des lamelles de chou cru, avec une rondelle de concombre d'occasion, un quartier de tomate de décembre pas bronzée et un bout de citron avec des miettes non définies dessus. 9/20 et 6€. Avec la suite, tout baigne. Je veux dire: séance sauceuse avec "poulet mangue". Sous-titré "curry de poulet désossé parfumé à la pulpe de mangue". Un ramequin, les bouts de blanc de poulet sous-marins collent aux dents, la surabondante sauce orange n'est pas du tout un curry. Plutôt un kulfi fondu, ce dessert glacé archi-sucré à base de lait concentré, du sirop de mangue en flacon et de la cardamome. Peu mangeable, j'ai laissé le poulet de côté et avec le liquide, juste arrosé le riz basmati visiblement de la veille. 7/20 et 12€. Dose de sucre suffisante: pas de dessert. Il est convenable, mais le pain nan est un pain nain. On s'attend à un 45 tours, on vous refile un CD. Je me suis levé, j'ai payé avec ma CB sans contact (ouééé) et suis sorti sans aller me laver les mains. J'avais trop peur que l'interrupteur me saute dessus. Dehors, j'ai respiré un grand coup en regardant les paisibles rafiots du canal Bausseque juste en face. Dans le silence de l'heure de la sieste martégale entamée, j'ai même cru les entendre un peu rire, comme amusés d'observer les hommes ainsi vivre.

**Chef: allez savoir!**

**Spécialités: indiennes et pakistanaises**

**Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 13/20. Pain nan fromage 3€ 14/20. Café 2€ pas pris. Toilettes 9/20. Menu 14,5€ midi semaine, 19€, 22€ et 56€. Carte.**

**Enfant 8€. A emporter. Livraison. Terrasse en saison. Fermeture se renseigner.**

9 quai Lucien Toulmond

13500 MARTIGUES

Tél.04.42.80.30.60

## MAUSSANE-LES-ALPILLES

### CHEZ NICO

ΨΨΨ

A EMPORTEUR

Quand Guillaume Gueganic et Bianca Alessandri se pointent devant ce qui allait devenir leur restaurant en mai 2021, ils se sont regardés en silence: "ça sera ici". A un jet d'olive de la place centrale, voilà une bien jolie maison toute en discrétion, en retrait des affres du flux touristique. Confortable salle colorée haute de plafond, douce terrasse aux airs Club Med à Bali, parasols en paille et épaisses tables de bois blond, on est bien hein Tintin. Le couple a conservé le nom de baptême du prédécesseur vu qu'il a tout fait joli! Le trentenaire Guillaume Gueganic est cuisinier, diplôme obtenu au CFA de Menton (06). Et? Apprentissage et turbin dans le canton: Café de Paris, Les Thermes, le

groupe SBM et inévitablement l'Hôtel de Paris de Ducasse. Oui, quand même. Tombé amoureux de Marseille, il besognera ensuite un temps au Fuxia et à la Côte de Bœuf. Avant que j'en tienne 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 congèl! "Tarte clémentine corse, meringuée". Aux mirettes, ça ressemble à une tarte au citron meringuée, celle qu'on voit partout mais en bon et faite ici. Fruit, textures, douceur acidulée qui vous satellise, 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 Illy 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**

**musical 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 jeeeu 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 XVIIIème, une ancienne bergerie devenue moulin à huile. Mauricette aime bien s'y asseoir, belle bâtisse en lisière d'un parcours de golf au cœur de 40 hectares d'oliveraies, de cyprès, de lacs en cascade, de roches blanches du côté des Baux-de-Provence. La cuisine est saine et étudiée pour tous les goûts et tous les appétits. Celui de la dame au chapeau vert, toujours considérable, débute par un "taboulé libanais, chipirons frais à la plancha" qui la ravit. Ce qui n'est pas la moindre des performances. Graine parfaite de belle tenue, lubrifiée au poil (c'est une image), harmonieuse d'épices et condiments. Dessus et sans radinerie, les savoureux petits chipirons sont comme autant de friandises: 15,5/20. Ma "terrine 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'agit avec le "croustillant d'agneau de Sisteron aux épices, jus d'agneau, panisse maison, légumes de saison". Un gros nem garni de la fine chair travaillée, panisse dodue, légumes variés sans compter. Le jus l'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 23,90€ du midi, cuisinée. Qui? Jean-Michel Alazard et Nathaly. De sacrés tempéraments, immergés dans une exigence active au quotidien, loin des médiocrités



Bonjour à l'équipe de Le Bouche à Oreille!

Comme vous devez vous en rappeler, **Le Bouche à Oreille** sa été récemment primé comme établissement recommandé. Nous sommes fiers de vous offrir un exemplaire imprimable du Certificat d'Excellence de Restaurant Guru, l'un des sites Web gastronomiques les plus populaires au monde avec plus de 30 millions d'utilisateurs mensuels. Ce certificat ferait une superbe décoration sur l'un de vos murs et attirerait vos clients. Nous serions ravis que vous nous envoyiez une photo du certificat, pour que nous l'ajoutions à notre galerie. Encore merci pour votre excellent service !

Vous pouvez choisir l'apparence de la récompense et obtenir le code d'installation sur [cette page](#).



Rappel : si vous incorporez votre récompense à votre site internet, vous pourrons promouvoir votre restaurant et le placer au sommet des listes au-dessus des autres restaurants, bars, et cafés de Paris. Pour incorporer la récompense, copiez le code HTML depuis la même page web. Après avoir placé la récompense sur votre site internet, veuillez nous envoyer le lien de la page où vous l'avez placé et nous ajouterons rapidement votre profil dans notre campagne promotionnelle.

P.S. Si vous avez besoin de prendre possession ou mettre à jour votre profil sur Restaurant Guru, [c'est sur cette page](#)

[If you would like to unsubscribe, please click here.](#)

## LABEL PIPEAU D'OR POUR LE GRAND GURU

Au restaurant, vous avez peut-être remarqué l'autocollant du site oueb **Guru** apposé sur une vitre ou un mur, un logo naïf avec une étoile (c'est original) rouge et une fourchette. Comme tous les annuaires et de restaurants en particuliers, le créateur de ce machin informatique n'a d'ambition que de créer un flux massif de connections sur internet en direction de sa plateforme. La qualité de l'info? Après vérification peu de crédibilité y compris quant aux éléments factuels parfois bancales: tarifs, photos, jours d'ouverture etc. La direction de **Guru** n'en fout pas une en faisant bosser les contributeurs et les restaurateurs, suffit de lire les conditions générales du site où elle se dégage: "*il ne peut être tenu responsable de la précision des données fournies*". Contrairement au **Bouche à Oreille** qui s'engage en responsabilité pour dire à ses lecteurs quand une table lui plait ou ne lui plait pas après s'être déplacé et avoir payé son repas. Bref!

*Pourquoi je vous cause de ce site?* Au **Bouche à Oreille**, on a reçu par mail (et plusieurs fois, ils insistent) le courrier ci-joint qui nous a bien fait rigoler les poils du dos: le pertinent logarithme informatique du grand **Guru** chargé du référencement des restaurants prend le guide **Le Bouche à Oreille** pour un restaurant parisien! C'est vous dire s'il est bête! Je vous jure monsieur du **Le Bouche à Oreille** qu'on est venus manger dans votre restaurant! Que plein de gens aiment beaucoup votre cuisine! Alors c'est super voilà pourquoi on vous envoie la même bafouille personnalisée qu'aux 175000 autres restaurants de France! Appréciations avec délice l'argumentaire commercial développé, la personnalisation nominative de l'autocollant avec paraphe du Big Brother de la firme **Guru**, les erreurs d'une traduction approximative...

Dire aux restaurateurs qui collaborent avec **Guru** (GB) comme avec **The Fork** et **TripAdvisor** (USA), **Gault et Millau** (Russie) et d'autres encore, que ce sont des marques de strictes finances planquées sous l'alibi de l'info: elle offre au cuisinier la pelle qui creuse sa tombe. Dire aussi qu'en cas de désir de communiquer qualitativement dans le but de faire connaître son restaurant et d'amener du monde dans sa salle à manger, le média choisi -*guide, site, blog ou autre- doit faire un repas et payer son addition*. C'est mieux pour en parler plutôt que "de faire croire que", comme le font le plus souvent le **Petit Futé** ou encore le publicitaire régional **Guide Sésame** par exemple. Car enfin qu'on m'explique: comment peut-on parler d'un restaurant sans y avoir mangé?

Ah oui! Précision pour ceux qui pensent que **Le Bouche à Oreille** voit le mal partout: **Guru est une marque de SoftDeluxe Inc entreprise domiciliée dans le paradis fiscal des Iles Vierges britanniques, territoire d'outre-mer du Royaume-Uni.**

Olivier Gros

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 17,90€ et formule 23,90€.**  
**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 Seryanes (sonnette au portail)  
13890 MOURIÈS  
Tél.04.90.47.61.58

## ORGON

### LE BELLEVUE

NT

Ψ

Si j'avais l'habitude d'afficher la photo de mon minois de cobaye sur les réso-socios comme le font les confrères de la critique culinaire anonyme, vous me verriez triste d'épingler l'élu du jour alors même qu'il déborde d'humanité en rendant joyeux les voisins, VRP, retraités, quelques routiers qui trouvent place sur le grand parking, employé(es) en coupure mieux ici que de causer devant la machine à café au bureau. L'adresse affiche un véritable succès, faut dire qu'en salle les jeunes sont volontaires même s'ils confondent vitesse et précipitation. On peut aller vite sans courir, être efficace sans jouer l'essuie-glace évitant ainsi au client de dire "votre collègue a déjà pris la commande". Bref! Les tarifs attractifs ne suffisent pas, d'autant que point de vue cuisine, on est loin de se taper l'oignon sur le carrelage avec Mauricette. Plat du jour 13€, formule 16€, menu complet 19€ avec boisson comprise. Et une courte carte avec 4 salades de 10€ à 16€, 5 viandes de 13€ (escalope de volaille) à 18€ (tartare de bœuf) en passant par l'inévitable burger à 15€. Rayon "poisson" éloquent: gambas, filet de Saint-Pierre et pavé de saumon. Vasy Raymond, il est (très) frais mon poisson, merci Cap'tain Igloo! Bref! Plats du jour ardoisés dehors: rôti de veau à la crème d'ail et filet mignon sauce aux cèpes. Une fois assis, on apprend que ya plus de rôti de veau. Pourrait effacer l'intitulé sur l'ardoise dehors, ça se fait. Restait "filet mignon sauce aux cèpes" complété par une bavette compensant la disette de rôti de veau. Dans nos formules à 16€, Mauricette entame par une "soupe de légumes" dans un simple bol en Pyrex dont elle aurait apprécié la rusticité torride si

son contenu n'était pas trop salé: ça renifle plein fer le Liebig. 8/20. Pas tellement mieux est l'"assiette de crudités" avec deux rondelles de tomates de janvier sans gout, pois chiches au cumin, feuilles de salade verte fraîche, haricots verts fluo décongelés. Le tout copieusement arrosé de vinaigrette. Et un bout de tarte mollasse gélinée comme un flan, indéfinissable, une mousse dense au gout de rien mais le serveur me dit qu'il s'agit d'une tarte à l'émincé de poulet. On en apprend tous les jours. 9/20. Viandes identiques mais garnitures différentes: "filet mignon sauce aux cèpes" en générosité, prétranché, noyé sous une sauce beige surchargée en fond de veau, des bouts de champignons. Frites décongelées blondes pour la fausse blonde dame au chapeau vert: 12/20. Pour moi un point de moins à cause d'une laborieuse poêlée de légumes, haricots verts (encore), champignons de Paris mous, bouts de poivrons et quelques miraculeux bouts de patates confites. Pas fini. 11/20. Le café est fort bien, large choix dans la sélection: la maison fait aussi boutique de thés et... cafés! Côté pagaille de village gaulois confirmé à la caisse puisque les deux en salle ne se répartissent pas les tâches, ah mais je croyais que tu le faisais, non c'est toi, j'peux pas j'ai à faire les desserts, moi non plus etc. Au final: il est très exagéré d'annoncer une cuisine "produits frais et maison" puisque c'est faux. 1 chandeliers parce que je suis un peu triste. Pourquoi? Relisez le début.

**Chef: je sais pas**

**Spécialités: organisation gauloise**  
**Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 13/20. Pain 12/20. Café 14,5/20. Toilettes 13/20. Formule 16€ et menu 19€. Carte. Enfant 10€ (-10 ans).**  
**Terrasse en saison. Bar. Parking. Vente de thés et café au poids. Fermeture se**

**renseigner.**  
Quartier du Paradou  
RN7  
13660 ORGON  
Tél.04.90.73.00.24

## LE PARADOU

### LE CAFÉ CASTILLON

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. Régalé 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 Baumiarière. 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 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

ΨΨΨ<sub>1/2</sub>

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 Carteau 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 monsieur du Bouche à Oreille... un restaurant quoi... oui mais un sacrément fameux aux associations pensées et aux saveurs comme spontanées mais très réfléchies en vérité! Tel est mon constat après le "filet de dorade coryphène"! Poisson frais avec: yaourt grec à l'estragon, citron et ail noir. Servi avec crispy de calamars... et un riz cuisiné mes petits 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, tulle de chocolat blanc, clémentine confite, glace chocolat blanc. Superbe d'une circularité esprit pâtisserie boutique, 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.

SITE OUEB  
le-bouche-a-oreille.com



Rejoignez-nous sur  
facebook  
pour le poisson à oreille



Allez hop: on profite!

**Chef: Tony Mollon**

**Spécialités: suivant arrivage et saison**

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

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

**Caffitaly 2€ 14,5/20. Toilettes maritimes**

**16/20. Carte et suggestions. 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

## LA ROQUE-D'ANTHÉRON

### RESTAURANT LE JAS

ΨΨΨΨ

On le pressentait 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), figrole 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 sifflotant 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 costaude (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 succs. 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. Menus 42€ et 70€. 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

## ROQUEVAIRE

### LE BRAZERO DU GARLABAN

NT

Ψ

A EMPORTER

Sous-titré Mama Corsica. Eclairage de néons multicolores nuit venue, impossible de louper. Las Vegas en Provence. Sauf que dedans, c'est du Dickens. La salle reste plutôt ordonnée et conforme au genre pizzeria avec ses verres Arkoroc et ses tables alignées avec du set en papier rouge dessus. Mais pour aller aux toilettes, c'est un foutoir sans nom. Comme si on traversait une chambre d'ado qui a fait sa crise. La dame m'accompagne au lieu d'aisance pour me montrer où c'est. Pour les toilettes, on passe de Dickens à Zola. La dame: "le plafond est tombé mais ne vous inquiétez pas, ça fait deux ans que ça dure avec le proprio". Alors quand tu fais ton pipi, tu surveilles au dessus de ta tête pour ne pas prendre le reste du plafond sur la calebasse, pas le trou: faut viser au jugé. Enfin bon. Retour à la presque normalité à table: pizza et pis c'est tout, rien d'autre. C'est aussi bien. Une trentaine, rouge ou blanche, de 10€ à 13€. La "royale

rouge" pour moi, c'est-à-dire à la tomate. Il faut reconnaître que le pizzaiolo sait faire sa pâte, une pâte à pain qui aurait mérité un peu plus de cuisson, histoire qu'elle croustille, elle est quand même un peu molle. Dessus, un coulis timide en ail (tant mieux) avec un concentré de tomate doux. Champignons de Paris frais, 4 prouts de mozza, des bouts d'épaule fins comme du papier à cigarette, ensemble un peu radin. 12/20 pour 13€. En lisant le choix de desserts à 6€, j'ai pas osé le fondant au chocolat ni la tarte au citron meringué. Je vous fait un dessin? Vu l'AOC corse affiché de la boutique, le fiadone était jouable. Allez savoir! On paye au comptoir, faut demander une note, pas de TVA notifiée, la dame semble contrariée: "on ne paye pas de TVA" avec un air féroce de comme si je lui avait marché sur les pieds, sous-titré "je trouve que tu poses un peu trop de problèmes pinzutu". Enfin bon. Figurez-vous que lorsque je glisse poliment l'"au revoir" civilisé de circonstance, j'ai pleinement conscience que la dame n'en croit pas un mot.

**Spécialités: pizzas**

**Accueil 12/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 6/20. Pas de pain. Café pas pris. Toilettes 4/20. Pizzas de 10€ à 13€. Sur place ou livraison. Ouvert le soir.**

225 avenue du Repos

13360 ROQUEVAIRE

Tél.04.42.82.95.01

## 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 paaas du tout. Le couple sait qu'en quoi que ce soit, le moyen tire tout vers le bas. Alors dans leur formidable restaurant, ils jouent au-dessus de la mêlée avec naturel et sincérité. Formule 29€ et menu-carte 35€. Une cuisine directe exonérée d'intitulés à la mord-moi le cornichon, plats de saison et d'autres 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, rondelle de citron pour la photo et en avant Guingamp. Ben non, pas ici Philémon. Merveille de riz basmati, sauce parfumée comme dosée par un horloger (ça pourrait), poisson très frais dont on effeuille la chair ambrée, courgette jaune et brocoli, tagliatelles de carotte. 15/20 à nouveau. Je me frotte les yeux. A Saint-Rémy. Haut-lieu du tir aux pigeons! Attendez: j'ai pas fini! Service à l'écoute et aux sourires plein phares, patrons au turbin comme les employés, bonne humeur en cuisine (je déjeune devant) et comme preuve définitive de l'abyssale absence de cynisme: un café de qualité à seulement 1,5€. Gaffe: réservation uniquement par SMS au 06.37.90.57.67 confirmée dans la foulée. Comme un beau roman, une belle histoire.

**Chef: Céline Ferreira**

**Seconds: Ophélie Golé, Julie Faure et Blandine Armand**

**Accueil 16/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain 15,5/20. Café Maison du Bon Café 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule-carte 29€ et menu-carte 35€. Enfant (-10 ans) 15€. Bar. Glacier. Climatisation. Terrasse. Groupe 80. Fermé jeudi et dimanche. Spa (se renseigner). Réservation uniquement par 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

ΨΨΨ<sub>1/2</sub> 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 août. Mais noon, allez hop: l'été, en terrasse comme tout le monde! Mauricette, l'épicurienne d'un autre siècle qui se distingue des autres mammifères par l'écoute quotidienne de Chopin et de gros mollets velus, opte pour le menu à 23€ avec choix. Avec "cromesquis d'agneau confit, purée de céleri rave, oignon caramélisé et jus corsé". La dame au chapeau vert croque dans le croustillant à plein dentier du (gros) bijou de boule gourmande, jolie sphère boostée par un jus d'alchimiste, une possible réduction balsamique. 16/20. Hein? Oui. Son "filet de carrelet 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 déraille 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, chou 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, giroldes... Et quel saucier... 15,5/20. J'en avais tout juste fini des sucs et parfums au rayon salé que Mauricette attaquait en solo son "sablé breton, poire pochée aux épices, siphon châtaigne et tuile cristale". Le géranium rouge du jardin s'invite dans la poire, châtaigne un peu timide dans la crème. Sablé comme à Paimpol, au beurre demi-sel. 15/20. Notez que la maison fait (aussi) ses pâtes fraîches et qu'en été, c'est opération "grillades au barbecue" du genre festin de fin d'album d'Astérix et Obélix, côté terrasse. Vous verrez. Service idéal qui trouve le temps de sourire

malgré l'affluence. Une maison sérieuse sur la ville (tout arrive) qui ne cherche pas à vous envouter dans la sauce sémantique pour vous faire manger des balivernes à la sauce touristique. Allez-y, vous n'en reviendrez peut-être pas.

**Chef: Aurel Radovani**

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

Route de Cavaillon

13210 SAINT-REMY-DE-PROVENCE

Tél.04.90.92.11.81 et 06.29.85.32.51

## SALON-DE-PROVENCE

## L'ATELIER DE LA CHEFFE

ΨΨΨ<sub>1/2</sub>

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'immisce 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



**FABRICE MIERLOT**  
**CHEZ FRANCINE**  
13 CARRO-MARTIGUES



**CLAUDIO MARQUEZ**  
**LE PATIO**  
83 LA CRAU



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



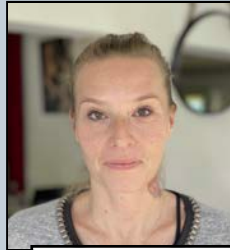
**ABDOU LOFT**  
**LA BARQUE**  
13 LA CIOTAT



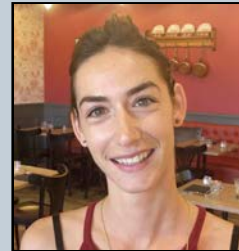
**LOUIS FRITZ**  
**O'COSY**  
84 PERTUIS



**JOY THERAGE**  
**LA CRÈMA HYÈRES**  
83 HYÈRES



**INGRID BERG**  
**PLEIN SUD**  
83 LE PRADET



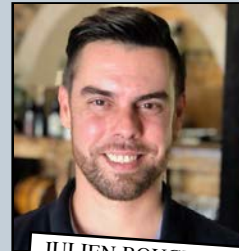
**CYRIELLE BOUDJADI**  
**RESTAURANT L'AUTREFOIS**  
13 SALON-DE-PROVENCE



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



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



**JULIEN BOUGEROL**  
**L'ESTABLE**  
83 GARÉOULT

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

**Chef: Caroline Lienart**

**Spécialités: cuisine raffinée fraîche du marché**

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

**Maison du Bon Café avec mignardise 1,7€**

**15/20. Toilettes 15/20. Formule midi 25€ et**

**menu 32€. Menu soir et dimanche midi 42€.**

**Menu accord mets-vins. Ardoise. Brunch le**

**dimanche matin. Groupes 30. Climatisation.**

**Terrasse avec fontaine et rues piétonne.**

**Parking de l'Empéri. Hors-saison ouvert le**

**midi du mercredi au dimanche et jeudi,**

**vendredi et samedi soirs. Ouverture en**

**saison: se renseigner.**

3 place de la Révolution

13300 SALON-DE-PROVENCE

Tél.04.90.53.23.90

## LES CROQUES DE MAXIME

**NT A REVOIR A EMPORTER**

Croques. Idée pas bête dans une ville où la concurrence des restaurants est rude. Un des meilleurs moyens de la faire taire, c'est de faire différemment ou mieux. Le jeune couple reprenneur du lieu repris courant 2022 l'a bien pigé. Encore faut-il qu'adhère le client! Distorsion entre le tarif supposé d'un croque-monsieur (prix psychologique) et les tarifs pratiqués ici. Autrement dit, le client curieux lit le menu à l'extérieur, mais hésite. Moi non: mon repas vécu est formidable! Un sacré bon cuisinier adepte des sauces et des jus y déroule son savoir-faire appris dans des maisons sérieuses. Un menu à 31€, une carte exclusive de croques avec 3 entrées et une dizaine de plats. Entrée "croque meurette" avec la sauce meurette aux lardons et champignons, lard... préparation intégralement faite ici (maison), y compris le bon pain de mie, il porte l'ensemble, sans conservateur ni autres cochonneries industrielles. L'exercice est réussi, plus périlleux qu'il ne paraît. Régale de sauce, savoureuse. 15/20 et 9€. Pour plat principal: le "croque forestier". J'en visais un autre (le croque bouillabaisse) mais deux ou trois de la liste sont indisponibles ce jour. Aucun regret sinon celui de ma curiosité frustrée! Béchamel au persil, crèmeux de champignons, poêlée de champignons, pomme de terre grenaille, vinaigrette ail et persil et jus de volaille. Je me répète mais tout est visiblement fait ici, du pain à la sauce. Bref! Comme un plat de généreuse grand-mère pour ses petits-enfants, mais exécutée avec un toucher d'abeille délicat et fort technique: textures habiles, ail en finesse, sauce qui se tient... Accessoires chips maison, à part. 17€ et un second 15/20. Café facturé seulement 1,5€: rare! Fin du repas et découverte du contexte: Maxime Quenin, le cuisinier créateur des douces recettes est absent pour cause médicale sérieuse. Pour assurer le service, il a toutefois réalisé une mise en place au cordeau pour sa compagne Estelle Innocenti, habituellement en charge de l'accueil et du service. C'est donc elle qui sort les assiettes, une amie volontaire tout sourire prenant provisoirement le relais en salle. Autrement dit, personne n'était à sa place dans le restaurant ce midi! Ni même moi si ça se trouve! Vu le niveau de cuisine vécu, je ne me suis aperçu de pas grand-chose sinon les absences de plats à la carte et quelques fébrilités bien compréhensibles! Bref! Fort bonne adresse où l'intégralement "fait maison" est une réalité concrète. Ah tiens? J'apprends également que "le concept va chan-ger". Exit les croques pour une cuisine plus classique voire gastronomique? A revoir.

**Chef: Maxime Quenin**

**Spécialités: fait maison du pain au plafond**

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

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

**pain. Café L'Or 1,5€ 15/20. Toilettes 14,5/20.**

**Menu 31€. Carte.Terrasse piétonne.**

25 rue du Moulin d'Isnard

13300 SALON-DE-PROVENCE

Tél.06.43.55.16.98

## LE BISTROT DU POTAGER

ΨΨΨ1/2

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 ans figerez-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 "Demoiselles" 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'espadon, 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

NT

ΨΨΨ

A EMPORTER

De dehors on ne s'en doute pas. Porte poussée, c'est pas la même limonade. La belle "salle à manger" est truffée de clients visiblement ravis qui rient ou sourient en se léchant les badigeinées, tous mangent un peu beaucoup passionnément mais jamais "pas du tout". L'idée de gourmand d'Olivier Maréchal fait carton plein et assiettes pleines. Les deux font souvent paire sauf que là mes biens chers frères, ce "buffet à volonté" ambitionne une qualité de recettes tip-top avec un chef qui en a dans la cartouchière. Le triomphe de la méthode et du talent. Ce qui fait de "L'Autrefois" une notable exception dans le médiocre monde des "buffets à volonté". Comment? Une équipe de (véritables) cuisiniers s'acharne et se renouvelle au quotidien avec une volonté de véritable "fait maison". C'est drôle, on a plutôt l'habitude de retrouver cette qualité de gamelle sur les petites tables, les affaires de couple, par exemple. Bref! Ce midi, buffet d'entrées avec poulpe mangue/piment, avocat/pois chiches ou tomate/pesto. Terrine de cochon maison (hé oui!), tortillas poivrons, salade lentilles/jambon, pâtes à l'italienne, flan de thon, muffin tomate/olive mais ça dépend des jours vu qu'hier c'était panacotta chou-fleur/saumon/noisette ou crème de chou-fleur, roulé jambon/fromage et bonbon de thon! 15/20. Les plats cuisinés patientent à bonne température dans de grosses cocottes en fonte. Comme chez mémé le dimanche, on soulève le couvercle pour les gardiane de taureau, colombo d'agneau, émincé de volaille sauce tomate. Patates grenailles cuisinées et linguines pour garnitures. Je vous déconseille de manger à la hussarde, sinon vous n'irez pas au bout du chemin. Attendez, c'est pas fini! Côté "poisson" l'amateur du genre appréciera le Parmentier de morue à la patate douce ou les moules marinières. Garnitures?

Gratin et achard de légumes. 15/20 au global, le détail serait laborieux. Hommage au "plateau de fromages" sans supplément, et au buffet de desserts bien garni! De derrière mon stylo j'en observe parmi vous faire une moue dubitative de blasés qui ne croient plus en rien. Pourtant tout est fabriqué sur place: éclair au chocolat, mousse du même bois, salade de fruits, entremet passion/chocolat et une tarte aux myrtilles à vous déboulonner le champignon. 15/20 toujours. Pas mal non? Explication de la remarquable performance: le patron donne la ligne, le chef cultivé et créatif au quotidien donne le cap, un second fin saucier magicien, un véritable pâtissier qui fait son métier. Ne pas éluder le rôle du service, il slalome entre les tables en dispensant boissons et sourires, il vous accompagne. Cherchez pas, on appelle ça un restaurant et en plus, la décoration "Belle Epoque" de "L'Autrefois" en ajoute au plaisir du moment. Ah oui! Important: pour bénéficier du choix optimum de plats mitonnés le midi, arrivez avant 12h30. Car vous n'êtes pas les seuls à connaître le bon plan.

**Chef: Jonathan Le Lorec**

**Second: Stéphane Blott**

**Pâtisserie: Jordan Dupuis**

**Spécialités: grand choix permanent cuisiné au jour le jour**

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

**prix 15/20. Cadre 17/20. Pain individuel**

**14,5/20. Café Maison du Bon Café 1,9€**

**15,5/20. Toilettes 16/20. Menu 19,90€ le midi**

**et 22,90€ le soir. Vendredi soir 24,90€. 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,**

**basque, Périgord, italien, USA, Alsace, corse,**

**basque, grecque, libanais, mexicain, Jura et**

**Vosges, antillais, la mer... 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

fois fagotée pour plaire au plus grand nombre. Entrée de 8€ à 13€ (tête d'ail confite au four et burrata crémeuse), 6 plats de 18€ à 28€ avec des idées entre commun (burger, entrecôte angus) et visiblement cuisinées comme le risotto Carnaroli citron/gambas ou le dos de cabillaud/aigo blanco/gnocchis maison au beurre de sauge/poutargue. Même si grailler du cabillaud devant la grande bleue commence sérieusement à me courir sur le haricot, comme s'il n'y avait rien d'autre dans l'eau. Bref! Accueil d'un monsieur très aimable bien à son affaire, il aime son boulot et m'a mis en confiance: j'ai eu un peu tort. Pris dans les filets de son professionnalisme bienveillant, j'ai foncé sur le "carré d'agneau, légumes rôtis au sumac, crème de céleri rave au sésame, condiment au cresson". En plus, l'avenant personnage me glisse "il y aura 20 minutes d'attente". Le propos me rassure, le sérieux ne fait aucun doute. Alors je partais pour patienter 20 minutes en regardant avec béatitude le bleu de l'horizon, celui d'un bleu pur immaculé et non pollué pour cause de faible activité humaine en hiver, cette lumière de bleu qui donne des frissons à la rétine. Ah tiens? Mon plat arrive en 6 minutes! Oui, je chronomètre. Le carré est non paré, brut de décarcasage, un bloc de 3 côtelettes. Il sent fort le mouton, une horreur d'odeur. Il est gras comme du phoque, il n'est pas bon du tout. Le cuisinier ne sent pas? Le serveur non plus? Ils sont tous enrhumés dans la boutique ou quoi? Le reste de l'assiette est flottard avec ses crèmes devenues froides pour cause d'assiette glacée, un tas de trucs mal bigornés façon chichi-pan-pan pour faire joli et photocopier une mode supposée mais c'est moche. Je me serais accommodé de l'esthétique et de la carotte fane flétrie de stockage, j'ai un peu trempé l'excellent pain pour faire illusion d'avoir bouillotté un brin. 8/20 et 26€ la blague. Ou comment passer d'un plat au tarif supposé convenable avant, à un tarif exorbitant après l'avoir goûté. Je me suis levé, suis allé payer à la caisse avant qu'on ne remarque mon assiette à peine entamée. Ça a été? J'ai dit oui. Mais pas tellement. J'ai roulé un bon moment vitre ouverte, comme si j'avais un mouton dans le coffre.

**Chef: allez savoir!**

**Spécialités: agneau ascendant phoque**

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

**prix 8/20. Cadre 15/20. Pains (2) 15/20. Café**

**pas pris 2€. Toilettes 15,5/20. Plat du jour**

**14€. Enfant 12€. Carte. Terrasse. Vue**

**panoramique. Fermé dimanche soir, lundi et**

**mardi.**

6 rue Frédéric Mistral

Place Daumier

13960 SAUSSET-LES-PINS

Tél.09.82.37.90.88

## SAUSSET-LES-PINS

### LE CABANON

NT

0

Le lieu est plutôt idéal quand l'appel de la mer fait des vagues dans votre ciboulot. Terrasse ou salle, on domine le panorama en étant proche de tout entre port et plages, en discrétion, sans se faire marcher dessus l'été par des touristes en tonges qui reniflent l'huile solaire. Pour une raison mystérieuse, les tauliers ont souvent changé, même quand ils envoyaient du lourd dans la gamelle. Connaissant le potentiel de charme de l'endroit, j'y suis entré la fleur au fusil, voire rassuré par la tarification convenable d'une carte toute-

SITE OUEB  
le-bouche-a-oreille.com



Rejoignez-nous sur  
facebook  
cible le bouche a oreille







## SÉNAS

## LA MAISON M

ΨΨΨ 1/2 A EMPORTER

Voisins ravis, les travailleurs du coin se frottent les mains. 19€ le repas impec' 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? 35€ 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 naturalistes dans l'air du temps. Il s'agit d'un récent quadra passé par de belles cuisines. Il n'aura pas le temps de vous confier lesquelles et moi, j'ai plus de place pour écrire. En

salle, service juvénile et compétent d'un Mathias Fauchard à l'aise des baskets jusqu'aux lunettes! Bref! Profitez aujourd'hui pour découvrir ou faire découvrir. Après, faudra réserver longtemps à l'avance.

**Chef: Matthieu Matheron**

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

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

**Formule 16€ et menu 19€ midi semaine.**

**Menu-carte 35€ 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

## LE TERMINUS

NT

ΨΨ

Superbe rénovation intérieure des vieux murs, la nouvelle direction en exploite formidablement le potentiel. Le coup de frais n'est pas seulement dans le décorum, la cuisine est ambitieuse, semble vouloir faire des efforts. Le jeune homme aux avant-postes du service est une pile en 380 volts, la dame beaucoup trop en retrait, visiblement pas dans son élément. 5 entrées de 12€ à 16€, 2 autres "à partager" à 18€ et 21€. 4 plats de 19€ à 22€. Début avec "salade artichaut, asperges, truffe, roquette, pickles". Artichauts en conserve, lamelles de truffe huileuse sans gout, des copeaux de parmesan, des pickles de chou-fleur, des fleurs aussi, des lamelles de betterave de Chioggia rose bref. Un assemblage cosmétique qui cherche à plaire, du marketing sans véritable fond de jeu. Pourtant annoncées, les asperges manquent à l'appel, tant mieux car de toute façon c'est pas la saison et les fraîches du moment arrivent du Pérou. Ce beau produit cultivé très localement finira comme le saumon ou le foie gras à force d'être banalisé à l'année. Bref! Curieusement, l'assiette bénéficie d'un œuf dur entier posé là comme un nez au milieu de la figure, on se demande ce qu'il fout dans cette assiette, il n'était pas annoncé contrairement aux asperges. Mollet encore, pourquoi pas. Mais dur... Bref! 11/20 et 14€. Séance rattrapage avec "cabillaud sauce chorizo, riz coloré". Assiette creuse bien ramassée, solide, faite pour manger. Toujours l'effort de mise en scène mais avec de la gourmandise cette fois-ci. Poisson à la cuisson souple, laqué par la tonique sauce, des bricoles à boulotter ici ou là. Mérite le 15/20: un cuisinier dans la maison! Ouééé! Je paye au comptoir. Surprise les copains: l'entrée passe de 14€ à 15€ et le plat à 21€ contrairement à l'affichage extérieur (19€). Quand un restaurant fait une somme d'efforts considérables pour attirer une clientèle locale

prête à lui donner sa chance, il est quand même sidérant de la flinguer par de telles erreurs commerciales. Car "on n'a pas deux fois la chance de faire une 1ère impression" comme dit l'autre.

**Chef: je sais pas**

**Spécialités: tarifs olé-olé**

**Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café 1,8€ pas pris. Toilettes 15/20. Formule 19€ et menu 24€ midi semaine. Ardoise. Parking. Terrasse. Hôtel.**

4 boulevard Gabriel Péri  
13560 SÉNAS

Tél.04.42.47.46.14 et 06.24.22.62.77

## TRETS

### O BISTROT TOUT COURT

NT

Ψ

Un cas particulier avec lui, repris en main mi-2022 et qui succède à "Sur Le Cours" où je m'étais régalez en 2019. A l'intérieur tables bien alignées, verres à pieds au garde-à-vous, couverts emmitoufflés dans un kleenex blanc. A ma table redressée de la veille, les sets sont mal nettoyés des précédents repas, des miettes sur les chaises. Aië. Ça renifle quand même un peu l'amateurisme, tenir une salle avec tous les détails s'apprend à l'école pro de la restauration. Cela dit, on peut apprendre tout seul pour ne plus être amateur et il suffit parfois se laisser porter par l'envie de faire plaisir au client et avec un peu de logique à l'ouvrage, et l'essentiel est fait. Bref! Une ardoise avec un mystérieux plat de la semaine à 13€ "pâtes, porc, sauce sucrée", un faux-filet 18€, un tartare de bœuf charolais au couteau 15€, un plat de la mer 14,5€. Sur prospectus, 4 burgers complètent le tableau, je veux dire l'ardoise. Des planches aussi et même un camembert fondu mois cher que souvent: 15€. Carte des boissons pas chère Albert avec bières, Badoit 11 à seulement 3,5€: rare. Aucune carte des vins à l'horizon ni sous mon pif, aucune proposition orale non plus. Pourtant, O Bistrot Tout Court annonce faire aussi un bar à vin! Parait-il! Enfin bon. Point de vue gamelle je vise le poisson. C'est bien le poisson, on voit vite l'ambition d'une maison. Le plat de la mer à 14,5€ de tout à l'heure, c'est "queue de lotte, sauce aux herbes" avec un choix de garniture à piocher parmi 3. J'ai osé deux, l'exception me sera accordée: frites et légumes glacés. Frites fraîches de section inégale, la cuisson aussi forcément. Mauvaise huile, rance. Légumes frais en découpe rustique, carotte, navet, courgette... Poêlés visiblement au beurre: magnifique! Sauf que le cuisinier fait sa crise de zigouigouis de vinaigre balsamique dessus, j'en aurai pleuré. Une horreur: pas mangé les légumes ou alors un peu ceux de dessous. Le poisson? De la lotte oui, bien dorée par la poêle mais non cuite (rouge) sur le bout épais, bon jus gras avec des herbes de

Provenceuuuu. Mais queue sans queue ni tête tellement déchirée qu'on dirait Mauricette après 30 mojitos qui sort du Macumba après un concert de Frédéric François. Bilan du plat: belle volonté de frais, mais les belles erreurs effrayent. Dommage. 11/20. Pour une raison inconnue, la serveuse m'offre le café. Peut-être pour me fidéliser, que je revienne. Moi j'ai rien contre de revenir, faudrait juste que le cuisinier repense sa philosophie et son organisation générale car pour le moment "O Bistrot Tout Court" est un peu court.

**Chef: Sébastien Handler**

**Spécialités: euh...**

**Accueil 12/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café 1,8€ 10/20. Toilettes sans papier pour les mains 13/20. Ardoise. Bar. Terrasse en saison. Fermeture se renseigner.**

26 boulevard de la République

13530 TRETOS

Tél.06.33.67.73.90

## VITROLLES

### EPIKURIOS

NT

Ψ

A EMPORTER

Ah tiens? Encore des Halles: le concept est à la mode! Un lieu unique abrite des commerçants de toutes natures et souvent de tendance alimentaire et ses à côtés, dont la restauration. Ici, chaque restaurant ou assimilé bénéficie de longues tables mises en communauté au centre de la halle haute de plafond. Un de plus dans le panorama donc. Le grand parking aide à commerce. Halles bondées dès midi sonné. Vu le boucan et les files d'attentes à certains comptoirs, je fuis lâchement vers celui où peu de clients attendaient: je vais pas moisir ici, le bruit m'épuise. Epikurious: un comptoir ouvert avec cuisine ouverte, madame œuvre derrière la vitre, elle fait la tronche, ne regarde pas le client, ne salue pas même quand elle lève la tête. Monsieur est derrière sa caisse et sa vitrine remplie de victuailles italo-libano-arméniennes, dans une même conduite triste de ses attributions. J'ai connu des postières plus enjouées. On n'a pas idée d'être aussi abattu dans un commerce de joie: nourrir l'autre. Enfin bon. L'ardoise propose 3 plats du jour: rigatoni all amatriciana 14€, keufté de volaille salade quinoa 16€, et mon choix: "mezzé du jour". 5 ramequins imposés! Le "caviar d'aubergine" est flotteux mais agréable, 14/20. Le "houmous" est fait ici aussi, n'appuie pas sur le fumé comme souvent dans les préparations industrielles: 14,5/20. Les "pickles de navet" en bâton n'ont rien à faire dans la proposition, du vinaigre au goût de carton à 3/20, immangeable sauf à vous trouver le duodénum. Plus rare que d'autres spécialités le "Muhamara". Une purée de noix touillées avec piment, citron, mélasse, grenade... Acceptable sur une tartine pour l'apéro, mais pas dans un repas à la fourchette, enfin pas pour moi. 14/20. Le boulgour est l'exercice obligé du genre, il est ici tomate et lubri-

fié. Il s'appelle "itch": 14,5/20. Le pain libanais en sachet est un peu sec. 16€ le plateau. Et puis j'ose un dessert avec la "focaccia sucrée" chocolat blanc et noir bio, poire, noix de pécan. Tu peux fourrer ce que tu veux dans ta focaccia, du homard bleu ou de la truffe, si elle est sèche du stockage, c'est un coup d'appétit dans l'eau, juste une cracotte qui se la pète. Une seule bouchée aride, j'ai tout laissé. 5/20 pour 5€ quand même. Un rare grand écart de notes, entre le pire et le meilleur (ou presque). Point de vue contexte, vu qu'un groupe bloque une table sur les deux de 20, obligation de dégager à l'extérieur sur des mange-debout en compagnie des clopeurs et des bagnoles du parking. Un repas comme un châtiment avec des tauliers sans joie, des décibels dans les oreilles, et le froid aux doigts dehors. Mais le potentiel culinaire n'est pas inintéressant, loin de là, mais dans un autre contexte: avec des sourires et de la joie! Allez hop! On se réveille par Sainte-Poilade!

**Chef: Marie-Ange Bedikian**

**Spécialités: cuisine du monde?**

**Accueil 6/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14/20. Pain pita 11/20.**

**Café pas pris. Toilettes pas vues. Plats du jour. Vitrine. Salle aux tables communes.**

**Parking aisé. Ouvert du mardi au samedi.**

Rond-Point Cap Marina

RD113

13127 VITROLLES

Tél.06.69.00.19.98



## DIEULEFIT

### LE RELAIS DU SERRE

0

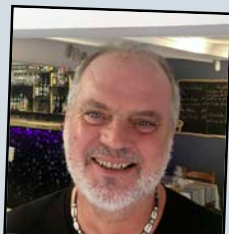
Vieille auberge en bord de départementale 538, celle qui amène à la stricte ville. On vous oblige à vous poser en terrasse-velum, un four en plein cagnard, c'est là qu'on met tout le monde. Une étuve qui fabrique les auréoles sous les bras. Oui mais comme ça, on n'a pas à nettoyer notre intérieur, comprenez-vous. 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 étancher la soif du chaland 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 gélifiée. 9/20 et 18€. Même garnitures pour ma "picanha de veau grillé sauce hollandaise (veau Vittelier origine Drôme)". En prime, une sous-ratouille 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

### 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



**HERVÉ STERBA**  
(PIZZAIOLO)  
**CHEZ FRANCINE**  
13 CARRO



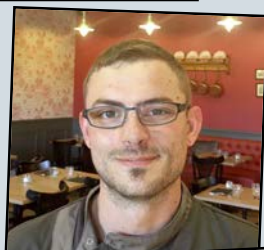
**PHILIPPE KOUASSI**  
(CHEF DE PARTIE)  
**LE PATIO**  
83 LA CRAU



**DONOVAN MANCEAU**  
(PLONGE)  
**BACCHUS L'ÉPICURIEN**  
83 SAINT-MAXIMIN



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



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



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



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



**MARYA SRIRI**  
**PLEIN SUD**  
83 LE PRADET



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



**ÉRIC OSTERBERGER**  
**BACCHUS L'ÉPICURIEN**  
83 SAINT-MAXIMIN



**ANTONIN CARDOT**  
**O'OSY**  
84 PERTUIS

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 barrent 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

## RESTAURANT LUCAS

DOMAINE LES SOURCES DE DIEULEFIT

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 régalaade. A propos d'ambiance, celle du bel établissement cultive une forme d'ascétisme zen avec son mobilier norvégien et ses volumes qui résonnent 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-POËT-LAVAL

### LES HOSPITALIERS

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 saison. 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 goût 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 goût pour faire riche. Viande confite extra, sauce adroite, légumes frais bien travaillés au beurre. 14/20 et 32€ boing. Unique dessert sinon le fromage blanc à 11€: "crèmeux 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



## ARAMON

### LOU BOQUERIA NT ΨΨΨ

Un gentil lecteur m'avait indiqué le bon plan un peu éloigné de mes habitudes de route. Mais vous savez comme je suis, après, j'ai le truc qui me trotte en permanence dans le ciboulot. Alors avec Mauricette, on a fait la virée. Tout en profitant de l'opportunité pour rendre visite à une cousine éloignée de la dame au chapeau vert logeant à proximité d'Aramon. Disons-le tout de suite, elle ressemble trait pour trait à la dame au chapeau mais en mieux. Bref! Devanture bistrotière, terrasse pour les beaux jours, un dedans pas grand qui joue sur le charme fou de ses voutes de pierres pas toutes jeunes, les mêmes que toutes les maisons du beau village, la plupart d'une assourdissante austérité, remparts et monuments classés, des ruelles... Bref! Tables aux coude à coude obligé, beaucoup d'habités possèdent leurs ronds de serviettes et tutoient le patron-cuisinier. Propositions de plats un peu touffues, qui partent un peu dans tous les sens: formules et menus, carte, 12 tapas et 5/6 suggestions ardoisées de 18€ à 24€. De quoi se farcir la terrine, et aussi un signe de générosité fébrile de cuisinier qui n'ose pas simplifier sa proposition. Il fait ce qu'il veut. Dans une pulsion animale Mauricette s'entiche du "burger catalan": pain safrané maison (bravo), steak haché de race (laquelle?), tomme de brebis, chorizo, compotée d'oignons, sauce bravas. Frites fraîches. Elle n'a rien laissé sinon du vide dans son assiette. 14,5/20 et 18€. Sa copie conforme de cousine s'entiche de la "planche mixte" d'une qualité rare, confirmée vu qu'on a tous tapé dedans sans retenue! Jambon Tirabuixo, saucisson toro, chorizo

doux, incongrue fourme d'Ambert, ½ Saint-Marcelin et Manchego. 14/20 et 17€. Mes tapas sont extra, pas de la conserve ni du Davigel pour pièges à touristes. L'"encornet à la persillade" me régale le siphon (14,5/20), les "moules aïoli (10 pièces)" frôlent le génie (15/20), bravo aux "patatas bravas" avec leur sauce (14,5/20), les meilleurs "accras de morue" bouillottés depuis belle lurette (15,5/20) de Lisbonne à Tamanrasset (c'est pour la rime). Extra, de 5,5€ à 6,5€. Les deux cousines tentent chacune le sucré en continuant de se parler comme si elles ne s'étaient jamais vues, y en avait partout sur la nappe comme si les deux portaient des appareils dentaires. Heureusement, il n'y pas de nappe. Bref! Le "pain perdu caramel au beurre salé" donne ce qu'on en attend comme plaisir un peu régressif, 14,5/20 et 8€. Le "baba au rhum" de Mauricette l'enchanté, comme un ilot avec une quenelle d'une crème fouettée dense sur le chapeau cerné du sirop avec fine brunoise fruitière. 15/20 et 8€. Cuisine pas fainéante avec du travail... et très bonne, avec quelques saillies de raffinement. Cave à vins de connaisseurs de bons plans vigneron, service habile toujours le petit mot. Un joli moment de table, à quelques encablures du sud d'Avignon, dans le Gard en face de Boulbon situé dans le 13 de l'autre côté du Rhône, pour faire simple. Et en conséquence, pas si loin suivant d'où vous venez comme n'aurait pas mieux dit Lapalisse.

**Chef: Cédric Preud'homme**

**Spécialités: plats d'influences hispaniques mais pas que**

**Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 2€ pas pris. Toilettes 15/20. Formule 19€ et menu 27€ midi semaine sauf jours fériés.**

**Menu-carte 34€. Carte+tapas. Fermé dimanche et lundi. Terrasse en saison.**

**Réservation très conseillée.**

44 rue Henri Pitot  
30390 ARAMON

Tél.04.66.22.50.37



## BANDOL

### L'HIPPOCAMPE O'37 NT ΨΨ

Ex "La Terrasse du Port", ex "l'Hippocampe" et désormais annoncé comme O'37! Rapport au numéro sur le quai. La période n'est pas vraiment propice au remplissage de terrasse, le touriste niais content de tout s'est barré, les magasins sont fermés, personne ne se promène sur le quai, ou alors des errants désœuvrés qui trimballet un ennui mou et des petits chiens emmitoufflés en se faisant croire être au paradis, éventuellement se faire voir, mais par qui? Bandol quoi. Sauf qu'on m'a glissé aux esgourdes qu'un cuisinier se cachait dans la turne. Ce qui serait du grand rare sur le quai mes jolis perroquets. Quand j'ai lu l'ardoise proposée, je me suis dit qu'il devait vraiment bien être caché: entrecôte 22€, filet de bœuf 26€, burger, 19€, tartare 19€, tataki de thon 24€, tartare de thon 19€ et tartare saumon 19€. 3 salades à 18€ et une daurade à 23€. Autant vous dire que pour m'exciter le concombre avec ce genre de banalités affligeantes va falloir que ce cuisinier mouille le maillot. J'étais réfrigéré devant ces propositions de plats qu'on retrouve partout y compris en bas de chez soi, quel intérêt alors de venir jusqu'ici? Et puis le chef passe devant ma table et me glisse sur un ton de confiance que son plat du jour est "magret de canard, purée de pomme de terre". Son œil sincère semblait vouloir mon bonheur, en disait long, j'ai senti que c'était le bon cheval, le magret, pas le cuisinier. Assiette creuse travaillée, abondance ce qu'il faut de sauce puissante, un demi-magret prétranché rosé exploité au mieux des possibilités du volatile mal né mais travaillé au mieux, purée gourmande, potimarron confit. De la cuisine, une vraie. Je ne m'attendais pas vu l'ambiance de brasserie tiroir-caisse pour faire de la tune fastoche. J'ai donc glissé un 14,5/20 sur ce plat du jour vendu 17€. Le service en duo cherche un peu à vous faire consommer, parle fort avec son fournisseur en produits congelés accoudé au comptoir aussi: "bon alors, je te mets des filets de Saint-Pierre et des fondants au chocolat?". En plein service, aux oreilles des clients éberlués.

**Chef: bon**

**Spécialités: plat du jour**

le vin fut...

JOËL HÉRVAAL / CAVISTE PRO  
CRÉATEUR D'ÉVÈNEMENT / SOMMELIER CONSEIL

Les vins qui nous touchent... une histoire

→ Notre Catalogue Particulier

Contactez moi pour les tarifs professionnels ou autres questions  
07-70-70-28-51  
joelhervaal@gmail.com



**Accueil 12/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 13/20. Pain 14,5/20. Café Vateo 2€ 14/20. Toilettés 13/20. Plat du jour. Ardoise.**

37 quai Général de Gaulle  
83150 BANDOL  
Tél.04.94.29.72.49

## BARJOLS

### TOTO VINO

NT

ψψψ

Alors un jour Thomas Bachir, il se pointe la truffe avec femme et enfant dans le joli village de 3000 âmes et 28 fontaines. L'homme curieux de tout et ouvert comme personne a déjà vécu un tas de vies de Paris à Marseille ou ailleurs, il a regardé la façade et autour puis s'est dit "on y va" avec un sourire grand comme ça. Mi-Novembre 2022: en avant pour le grand bain de l'entreprise individuelle "catégorie restaurant". C'est ce qui nous intéresse. Un midi d'hiver en semaine, je ne m'attendais pas à voir une salle aussi bien garnie de clients, de commerçants en pause, d'édiles locaux hors-service en réunion de travail informelle, d'artistes en repos du pinceau, de relations de Toto dans le métier de la tambouille. Avec le recul d'un repas effectué, le constat ne m'étonne pas. Ce type est une machine à convivialité, un vivant heureux (il en reste), faut le voir détailler de vive voix son ardoise du jour devant l'assemblée: à la limite de l'applaudissement final! Non seulement Toto est un cuisinier finaud de la recette, mais sa collec' exposée de flacons mignons à prix réfléchis est comme la goutte d'eau qui fait déborder le vase de la convivialité sauf que c'est du vin. Vous me suivez? Bref! Mangeons! Menu du midi 23€ avec formule 17€: 3 entrées, 3 plats et deux "faims" de parcours, dessert ou fromage. Idées travaillées, parfois végétariennes tout en restant gourmandes. Vu la météo je décline "gambas, avocat, vinaigrette de gambas à l'orange" pour une "soupe à l'oignon" bien de saison. L'exercice est plus périlleux qu'il ne paraît: la meilleure soupe à l'oignon est forcément celle de mamie Clotilde. Dans ce cas, le mieux est donc de faire sobre. Soupe délicieuse et bien assaisonnée, rassurante avec ses croustons ajoutés au dernier moment et le bout rustique de tomme de vache qui se laisse ramollir. Seuls les pickles d'oignons rouges d'ambitions cosmétiques pénalisent la rondeur attendue. 14,5/20. Mon "risotto de poireaux aux gambas, jus corsé" est un coup de maître, fier et sobre, qui essaye de cacher son jeu, dévoile juste un genou puis deux, on ne le voit pas venir. Trois gambas de qualité posées sur le gourmand risotto cerclé, on débute avec les doigts mais vous faites comme vous voulez. Risotto finaud mais le jus corsé autour, c'est le diable. Un gros 15/20. Non que je dédaigne la possibilité de l'assiette de fromages possible, mais je préfère mesurer le cuisinier avec

"poire pochée et chocolat fondu". Du frais sans frime, c'est dans ce genre d'exercice en sobriété qu'on mesure un état d'esprit! Le fruit devant, chocolat 70% géré avec doigté, peu de sucre ajouté. 15/20. Choix de vins au verre, vision nationale avec flacons tarifés et à portée de main pour faire son marché à prix sympa, bio et nature friendly mais les autres aussi. Voici le monde de Thomas Bachir alias Toto. Sous des airs de trentenaire au minois d'ado éternel, un créateur du présent qu'il bâtit avec ses clients. Et mon petit doigt me dit que vous n'allez pas tarder en en faire partie, salle ou terrasse devant la fameuse fontaine moussue du Champignon.

**Chef: Thomas Bachir**

**Spécialités: carte du marché produits frais et locaux suivant arrivage**

**Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20.**

**Café Coste pas pris. Toilettés étage 14/20.**

**Formules 17€ et menu 23€. Le soir ardoise**

**façon tapas faits ici de 7€ à 18€. Terrasse devant la fontaine de la mairie couverte en saison. Ouvert le midi du mardi au samedi et le soir du jeudi au samedi. En saison se renseigner.**

12 place Capitaine Vincens  
83670 BARJOLS  
Tél.06.47.06.48.65

## LE BEAUSSET

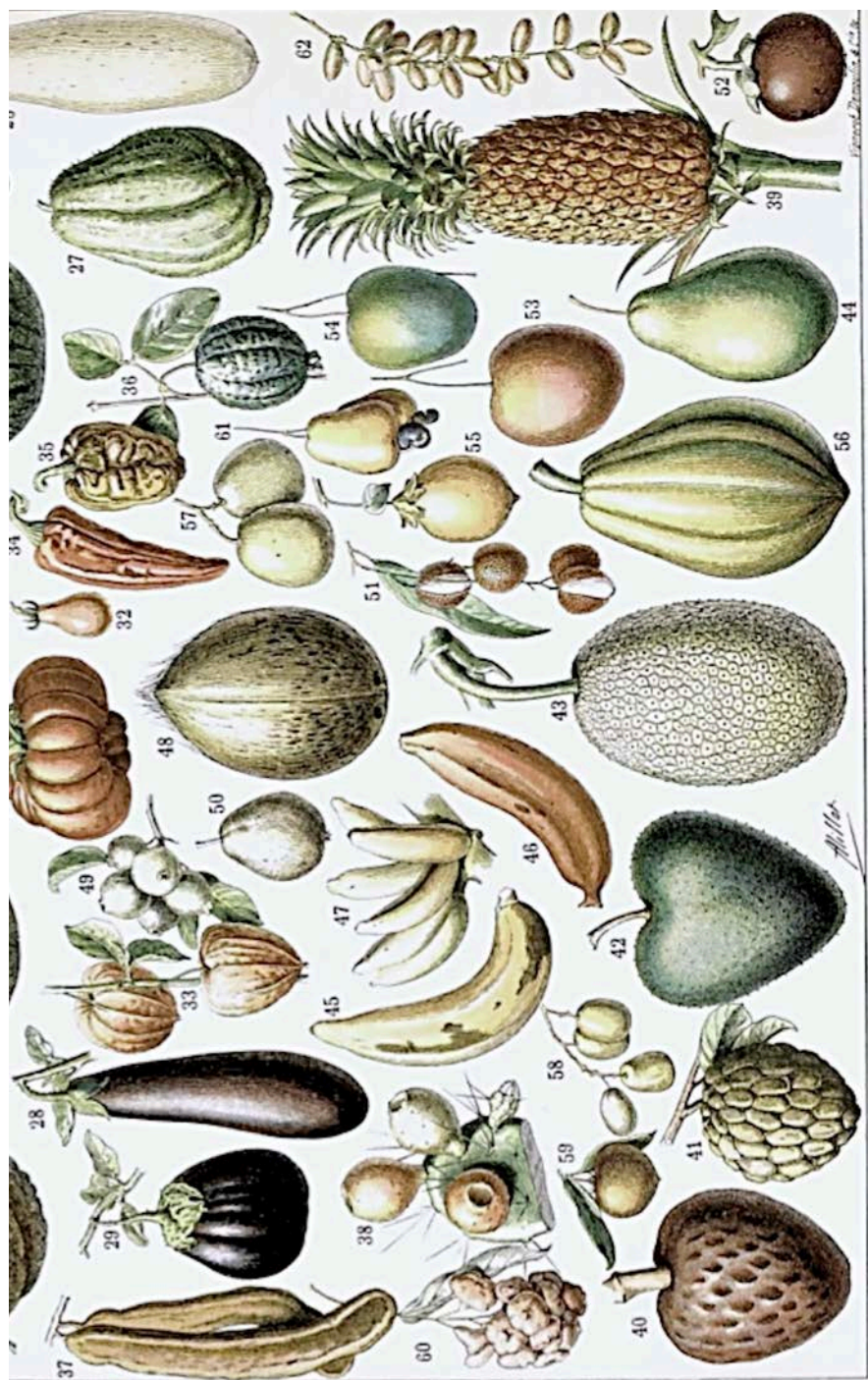
### LA SYMPHONIE DES PLAISIRS

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,

FRUITS (SUITE)





FRUITS : 1. Aubergine. — 2. Orange. — 3. Mandarine. — 4. Pamplemousse. — 5. Bigarade. — 6. Borecamotte. — 7. Colirat. — 8. Citron. — 9. Grenade. — 10. Cidre du Japon. — 11. Kaki de Mael. —  
 Légumes-Fruits : 12. Mangue blanche. — 13. Mangue rose. — 14. Kaki Tomate. — 15. Pastèque (Melon d'eau). — 16. Kaki ellipsoïde. — 17. Kaki de Wippenau. — 18. Kaki de Naha. — 19. Naha. — 20. Melon à pain. — 21. Melon à graines. — 22. Melon à rames. — 23. Melon de Perse. — 24. Melon de Chine. — 25. Melon pêche. —  
 26. Concombre. — 27. Chayote. — 28. Abergine ordinaire. — 29. Abergine ronde. — 30. Tomate ordinaire. — 31. Tomate olive. — 32. Coqueret de Chine. — 33. Piment long. —  
 34. Piment carré. — 35. Piment rond. — 36. Piment de Cayenne. — 37. Caroube. — 38. Fève. — 39. Fève de Barbarie ou Figue d'Inde. — 40. Ananas. — 41. Ananas cœur de bœuf. — 42. Ananas cannelle. — 43. Ananas à pain. — 44. Poire d'Avocat. — 45. Banane blanche. — 46. Banane rouge. — 47. Banane de l'Inde. — 48. noix de coco. — 49. noix de coco. — 50. Goyave-Fomme. — 51. Goyave-Poire. — 52. Goyave-Fruit. — 53. Goyave-Fruit. — 54. Goyave-Fruit. — 55. Goyave-Fruit. — 56. Goyave-Fruit. — 57. Goyave-Fruit. — 58. Goyave-Fruit. — 59. Goyave-Fruit. — 60. Goyave-Fruit. — 61. Goyave-Fruit. — 62. Goyave-Fruit.

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 din-dons 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 secoua costaud les gretots. 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. Ardoise. Plat du jour midi semaine hors-saison. 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

**RECEVEZ LA LISTE DES  
DERNIERS RESTAURANTS**

**Abonnez-vous gratuitement à la newsletter  
sur [www.le-bouche-a-oreille.com/](http://www.le-bouche-a-oreille.com/)  
ou en flashant le code**



## LE CABANON

**NT** 0

Il a tout pour plaire, discrétos côté ombre de la place, croquignolet pour renifler un esprit familial que semble confirmer le taulier dans sa bonhomie d'aubergiste campé dans une résignation qu'il s'efforce de gommer dans sa mission quotidienne de sustenter le chaland prenant la peine d'entrer chez lui pour se remplir le caisson. Il est sympa, le dab. Même s'il t'exonère de tapenade quand tu ne prends pas de boisson. C'est comme ça ici, à l'instar de beaucoup de ses confrères. Ailleurs parfois, quand le tavernier m'amène la tapenade et que je n'ai commandé aucune boisson et ben du coup, je prends a minima un verre de vin, je renvoie l'ascenseur. Question de principe. Bref! Un plat du jour à 13,90€ et une huitaine de suggestions de 15,50€ à 17,50€, aucune entrée. Direct dans le propos du cœur du sujet du principal essentiel. Onglet de bœuf grillé, burger montagnard, côtes d'agneau grillées, camembert au four, côte de veau aux giroilles, alouettes à la provençale et vous savez tout. Ou presque. Car j'ai choisi "encornets farcis, riz basmati". Il me fait regretter le reste de la liste. "Vous allez vous régaler" qui m'dit le patron juste avant de porter la lettre de mission à son cuisinier. Une assiette orange, avec des rondelles molles du bestiau maritime farci d'un contenu trop fin tassé et pas agréable. Il est agrémentée de bouts d'os gros comme des molaires et pas qu'un mes coquins. Ce n'est pas la faute du cuisinier vu qu'il s'agit probablement d'un plat tout prêt en poche à "remettre en température" comme causent les professionnels de la profession. Bisqueuse sauce visqueuse, surchargée en gélifiant et directe conserve non retravaillée, comme une soupe brute de décofrage qui noie l'ensemble sous un flot orangé. Le riz basmati est le mieux. Chichipanpan de poudre orange comme dans les années 80 pour décorer. C'est mieux que du balsamique, merci pour ça. Pas fini. 14,90€ et 9/20. Le café servi dans une tasse Malongo n'est pas tellement bon, mais pas certain qu'il s'agisse de Malongo. Ouvert depuis 2018. Oui, je sais et je me répète: patron sympa. Sauf que je ne fais pas un guide de "restaurateurs sympas", cette qualité ne suffisant pas à faire un bon restaurant selon nos critères de cobayes patentés. Toutefois et ici, si j'avais choisi un autre plat, c'était peut-être mieux. Allez savoir!

**Chef: allez savoir!**

**Spécialités: pas les encornets farcis et probablement le plat du jour**

**Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Malongo? 10/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour. Carte. A emporter. Terrasse place. Ouvert midi du lundi au samedi et le soir vendredi et samedi.**

10 rue de la République  
83330 LE BEAUSSET  
Tél.09.81.80.78.74

**ABONNEZ VITE UN AMI PAGE 98**

## BESSE-SUR-ISSOLE

### LA REMISE

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'amouour, 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. Toilettes 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

### LE COMPTOIR DE GASPARD

NT

Ψ

Il faut reconnaître la modestie du propos affiché en devanture: bar-snack-bar à vins. N'empêche que comme au restaurant, une ardoise annonce une carte avec entrecôte-frites simple 16,9€ ou black-Angus 18,9€, des salades (César et chèvre), des charcuteries, gnocchi et camembert au four, des ravioles, un carpaccio de bœuf. Et puis un menu complet à 16,90€ aux énoncés qui attisent la curiosité, qui interrogent positivement. Avec "tartine confit d'oignons, mortadelle". Sous le pif, un kit à monter soi-même. Une ardoise carrée des années 90 avec un mini-bol en inox avec le confit d'oignons en conserve, 4 bouts de pain de mie alignés vaguement grillés et mous, une brunoise de mortadelle de 3ème zone, des zigouigouis d'un balsamique qui ne touche rien de l'alimentaire, ouf. C'est là qu'on se dit que ya des CAP cuisines qui se perdent. Comment peut-on servir un truc pareil sans rire, totalement décalé des réalités? Je suis ouvert à la créativité mais ici, faut pas pousser mémé dans les orties! 7/20. L'ardoise promettait un "onglet Black-Angus, frites", cette pièce est une de mes préférés, c'est pour elle que je suis entré. Le serveur n'aura pas pris la peine d'effacer le plat à l'ardoise: "yapu" qui me dit l'oiseau. Remplacé par une entrecôte. Mais une belle, quand même. Un peu dure toutefois. Pas la traumatisée nerveuse et trop fine, la sous-barbaque de troisième catégorie habituelle dans ce niveau de tarification presque amical: bravo. Horreur rance de frites à l'odeur de vieille huile, à moins que ça soit la mayonnaise faite avec de l'huile de vidange recyclée de tanks russes en sachet de marque Saxo. 12/20. La belle surprise pouvait venir du "fondant chocolat maison": c'est vrai, il est fait ici! Moulé dans le ramequin en Pyrex qui lui tend un piège: trop cuit et brûlé aux entournares! Béoué! Gaffe: sorti du four, la cuisson continue! Forcément! Enfin bon. 12/20. Café bien, 1,5€. 16,90€ le menu, "c'est pas cher" comme dit mon beau-frère. Je lui réponds toujours "ça dépend ce qu'il y a dedans". Serveur qui déroule sans sentiment, englué dans un strict fonctionnel robotisé. Ambiance générale de bistrot urbain d'une polyvalence utile

dans un village: bar avec lumières chaudes, couleurs vives, chaises métal multicolores, tables de copains habitués, tables de perdus ici car tout les autres sont fermés aujourd'hui dans le village. Et puis... encore un restaurant référencé dans le guide culinaro-publicitaire Gault et Millau qui n'en finit pas de délirer. A côté, le Petit Futé est le guide culinaire de référence. C'est vous dire la misère.

**Chef: je sais pas**

**Spécialités: je sais pas non plus**  
**Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14/20. Pain 13/20. Café Lavazza 1,5€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formule 14,90€ et menu 16,90€ (19,90€ le ouïc-end). Carte. Terrasse. Fermé mardi.**

2 rue de la République  
 83890 BESSE-SUR-ISSOLE  
 Tél.04.94.04.17.68

## BRIGNOLES

### AU VIEUX PRESSOIR

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: 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

### BRASSERIE MIREILLE

NT Ψ

C'est fou ça? Rien ou bien peu de restaurants ouverts un lundi! Quelle curieuse ville... Bref! Je choisis ici, dans cette brasserie pure qui selon sa propre carte de visite serait née en 1956. Ça ne nous rajeunit pas. Ambiance bar où s'accoudent les facteurs et factrices en fin de tournée, les ouvriers en jaune fluo du chantier de la place juste devant, ceux en orange fluo qui ont commencé tôt, un mélange d'odeurs de pastis et de café, un lieu de vie nécessaire, c'est mieux que de rester pif cloué sur son téléphone. Au fond: une spacieuse salle où l'on mange, plus apaisée. Pris en main par deux sympathiques serveuses. Elles sourient au naturel mais devant le client un peu éberlué, elles se crêpent aussi le chignon alors même qu'il ne s'agit pas d'un restaurant breton. Rigolo. La rousse amène l'ardoise: plat du jour à 11,90€, 4 salades de 14€ à 17€, 6 burgers de 14€ à 17€, 5 viandes de 15€ à 18€, et 3 poissons de brasserie de 14€ à 16€: fish&chips, saumon grillé et tartare de saumon. Bref! Quand ya pas de choucroute dans une brasserie, on prend quoi? Une andouillette pardi! "Andouillette



**DAMIEN GARCIA**  
**CHEZ FRANCINE**  
13 CARRO-MARTIGUES



**LAURINE GALIZZI**  
**LE BOULLON DES GOURMETS**  
83 TOURVES



**JULIEN FEVRIERO**  
**LE PATIO**  
83 LA CRAU



**RUDY TORTORA**  
**LE PATRIARCHE**  
83 CARCÈS



**DAN COLIN**  
**LE BOULLON DES GOURMETS**  
83 TOURVES



**JÉRÔME BISACCIA**  
**BACCHUS L'ÉPICURIEN**  
83 SAINT-MAXIMIN

**SECONDS DE CUISINE**



**STÉPHANE BLOTT**  
**L'AUTREFOIS**  
13 SALON-DE-PROVENCE



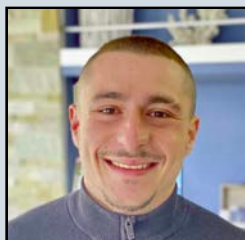
**SÉBASTIEN JACOB**  
**LE PATIO**  
83 LA CRAU



**MATTEO FERNANDES**  
**LA BARQUE**  
13 LA CIOTAT



**HUGO KIRSHHOFFER**  
**LE PATRIARCHE**  
83 CARCÈS



**PIERRE LO GIUDICE**  
**CHEZ FRANCINE**  
13 CARRO-MARTIGUES



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

sauce moutarde boucherie Crétoux". Elle n'était pas froide à cœur qu'elle aurait été bonne. Comme précuite et donc, mal réchauffée. Grossière taille de l'abat, même le gras souvent dur est gouteux, ce qui est rare. Sauce moutarde simple et oignons dans un ramequin. A la place des sempiternelles frites, je demande s'il était possible silvouplé d'avoir la garniture du plat du jour. Accepté! La serveuse m'a mis l'eau à la bouche "patates grenailles poêlées", précisées "poêlée de pommes de terre et légumes". Problème. Sous mon pif en réalité, des grenailles en effet, mais molles, comme cuites à l'eau, presque écœurantes, une purée sous la peau. J'ai bouillotté les champignons de Paris, mais laissé patates molles et poivron en abondance. 12/20 et 15€. Pain bien, café Henri Blanc beaucoup mieux que trop souvent, machine réglée. Un peu la définition pure de la brasserie avec son agitation du matin au soir, et ses errements culinaires malgré l'envie de bien faire, comme tiraillée entre un volume à réaliser et une ambition de faire revenir le client au quotidien.

**Chef: je sais pas**

**Spécialités: pas les patates grenailles**

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

**prix 12/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café**

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

**Plat du jour et ardoise. Terrasse. Bar. Fermé dimanche.**

7 boulevard Saint-Louis

83170 BRIGNOLES

Tél.04.94.80.49.68

## Ô BON MOMENT

NT

0

Beaucoup de monde ce midi chez le successeur du "Le 80". Dans de grands gestes de chef d'orchestre à moins qu'il ne s'entraîne pour être agent de piste à Marignane, le jeune homme au comptoir donne les directives au client qui entre. La jeune dame déroule son (joli) sourire à chaque table tandis qu'en cuisine, trois personnes visiblement abattues sont à l'ouvrage. Mais passons. J'ai vu de jolies frites dans les assiettes, comme celles de la pluma de porc crème de chorizo à 19€ que prescrit l'ardoise, le plus cher des 6 plats proposés. Les idées cherchent le consensus pour plaire aux filles et aux garçons: tartare de saumon, club croissant, tartine d'avocat/truite fumée etc, gratin de raviole au Comté, bowl façon viet... Et puis une formule du jour qui fait un effort tarifaire: 17€ plat+dessert+café. Pas mal sur le papier, je m'en frottais les mains d'envie: "navarin d'agneau, pomme de terre vapeur". L'assiette creuse présente bien. Le problème, c'est qu'on renifle un couscous. Comment un cuisinier peut-il balancer autant d'épices à couscous défoliantes dans la sauce du traditionnel navarin? Je sais bien qu'il existe des variantes de la recette classique mais quand même! Qu'on prévienne le client! Et

quand le plat du jour c'est "couscous", le chef fait une sauce de navarin? Avec des navets et des oignons absents de la recette ici? Ou alors j'ai rien senti vue la baignade épicée! Bref! On s'y perd, c'est plus agréable à l'œil qu'au goût d'autant que l'agneau de mauvaise qualité est duraille, nerveux, viande bas de gamme traumatisée. Des bouts de bouts, ni épaule, ni collier. Comment peut-on servir une viande de la sorte aux clients? La servirait-on à sa famille, à ses enfants? En frais: carotte et patate vapeur, pelées et cuites du jour. Ça fait court du compliment puisque 8/20. "Tous les desserts sont faits maison sauf celui de la formule du jour": merci à la patronne-serveuse pour son honnêteté. Dans la formule c'est "tarte aux pommes", un quartier bien présenté tiédi au micro-onde, tranchettes de pommes posées sur une fine crème pâtissière, la pâte est molle comme un discours de sénateur centriste au congrès annuel du CNF (comptables neurasthéniques de France) après un cassoulet. 10/20. Sur une formule complète vendue 17€ avec le (bon) café, on serait heureux d'applaudir. Alors j'entends d'ici les réfractaires à mon propos gémir qu'il fallait manger une des suggestions ardoisées, c'est mieux que la formule, gnagnagna. Mais alors pourquoi proposer de formule à 17€? La guerre tarifaire tire généralement la qualité vers le bas, c'est pas nouveau. Notez que la direction publie de jolies photos de plats sur les réseaux sociaux sauf que nous, on ne mange pas les photos.

**Chef: allez savoir!**

**Spécialités: épices à couscous**

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

**prix 10/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café**

**Lavazza 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule**

**17€ midi semaine. Ardoise. Brunch le**

**dimanche. Accès PMR. Climatisation.**

**Terrasse au calme derrière. Fermé mardi soir, mercredi et dimanche soir.**

Route de Marseille

(70 mètres en face de Mr Bricolage)

Quartier Saint-Jean

83170 BRIGNOLES

Tél.04.98.14.38.70

## CABASSE

PAD THAÏ

NT

ΨΨ

Une nouveauté dans les murs joliment rénovés de l'ex Table de Saint-Pierre et doublée d'un changement d'atmosphère: on passe des couleurs de Provence à l'ambiance asiatique, assises confortables, spacieuses toilettes chauffées, éclairages discrets et aucune trace de cigales décoratives à l'horizon. D'emblée ce qui frappe, c'est l'investissement permanent de la personne en salle, son amabilité non feinte, sa pédagogie, son entrain naturel. Ça fait beaucoup pour un seul homme d'autant qu'elle s'appelle Karine. Visiblement



elle adore son boulot comme peu, ça nous change des tauliers asiatiques (ou pas) blasés qui ne pensent qu'au pognon en s'activant dans des courbettes salamales hypocrites. Une employée de la sorte ne court pas les rues et encore moins les restaurants. Bref! On mange quoi? Des tas de choses. Les entrées débutent à 5,5€ et grimpent à 14€. En passant par les plutôt rares "œufs au tamarin (3 pièces)" à 9€. Ce plat est assez rare à la carte des restaurants thaïs, plus fréquent dans les rues en Thaïlande. Pour s'enfiler 3 œufs comme durs écalés pour entrée de repas, faut avoir l'appétit féroce. A la fin il en restait un, j'en peux plus, 3 œufs est trop autant qu'inutile. De plus la préparation au tamarin manque d'acidulé (tamarin doux?), trop d'oignons grillés en bocal qu'on retrouve en cosmétique fainéant et modeux. Du poivron rouge cru, encore de la déco inutile "c'est pour mettre de la couleur". Oui je sais. 13/20 et 9€. Le choix de plats s'étire de 11€ (sauté de poulet au poivre noir) à 19€ avec la cocotte de crevettes et vermicelle. Mon curry préféré avec le "kaeng khiao wan" au bœuf. Autrement dit curry vert, lait de coco, légumes, aubergines thaï mais vous aviez traduit de vous-même. Rare que la préparation ne fonctionne pas, les saveurs envoutent. Bémol avec la viande, probablement de la hampe en tous cas une viande filandreuse comme bouillie et dure, traumatisée. On sait bien que ça n'est pas le fort des cuisines asiatiques, elles passent la protéine animale au second plan contrairement à la cuisine occidentale. A côté le riz gluant (5€) fait le boulot et essore la sauce du plat. 14/20 et 14€. Décevant menu enfant à 12€ totalement ridicule et déconnecté du genre, nuggets ou steak haché frites. Complicé d'avoir des informations complémentaires à vous glisser à l'oreille, le patron du restaurant vaquant à des occupations professionnelles autres. Madame cuisine et donc, la prénommée Karine est l'intendante générale. Confirmation d'un service impeccable de simplicité cordiale, presque maternel, à l'écoute. Sans cette jeune dame à l'accueil et au service, la prestation serait probablement d'un intérêt moindre malgré le soin apporté à la décoration.

**Chef: Bee**

**Spécialités: thaï**

**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 16/20. Pas de pain. Café 2€ pas pris. Toilettes 16/20. Carte. Enfant 12€.**

**Terrasse. A emporter et livraison. Fermeture se renseigner.**

Quartier Saint-Pierre

83340 CABASSE

Tél.04.94.78.58.29

## CARCÈS

### LE PATRIARCHE

NT

ψψψψ

A EMPORTER

Surtout ne faites pas comme moi: n'y allez pas qu'une fois par an. Cette fréquence obligée due à mon statut de cobaye patenté me prive de la répétition du considérable intermède de plaisir qu'est un repas au "Patriarche". D'année en année, il s'y passe des choses, la terrasse ombragée face aux vignes s'embellit, l'intérieur sagement imposant avec la grande cheminée se peaufine, se matérialise de mille détails supplémentaires anodins qui signent ce que Mauricette qualifie d'"auberge de campagne de grande classe" dans les vieux murs de pierre du 12ème siècle du domaine viticole Château Sainte-Croix. Et comme nous sommes plus enclins à lécher les assiettes qu'à applaudir les décors, on vous confirme la pleine forme créative du chef Rudy Tortora et la discrète efficacité de sa compagne Ysaline Lienne qui tient salle. Un duo au boulot et couple dans la vie, récents parents. Bref! Toujours le menu midi en semaine à 21€. Si vous venez de loin, faites le pas pour la carte ou un des menus. C'est ce qu'on a fait avec la dame au chapeau vert car on vient de loin et pas souvent, je me répète. Les mises en bouche posent le niveau à 15,5/20. Pourtant connue pour son appétence délirante envers la chose carnée, Mauricette opte pour un menu végétarien! Provocation ou curiosité: grosse prise de risque... Sa "salade de céleri, panacotta de jeunes pousses" l'enchantent et l'assaisonnent la comble. Or combler Mauricette est chose bien peu aisée. 15,5/20. Elle remet le couvert avec "fenouil rôti, sabayon cacahuète". Du culot et du boulot, la Provence soulignée d'ail torréfié (rigolo), chou-fleur croquant, le sabayon crémeux veloute l'idée: 15,5/20. Elle attendait moins du dessert "pomme façon Bourdaloue, fraicheur gingembre". Elle s'étonne donc de déposer un 16/20 sur la formidable gourmandise fruitée. De mon côté: menu à 67€. Oui je sais: pas donné. Faut voir à l'ouvrage! "Œuf en trompe-l'œil, cèpes poêlés et écume de jambon, sablé au thym": comme une rigoureuse tartelette cerclée, dressée façon pâtisserie boutique, ail confit de la partie, la Provence raffinée: 16/20. Entrée numéro 2: "raviole de truite mi-cuite, panacotta de jeunes pousses, vierge fraicheur au combawa". Une rondeur acidulée comme un coup de trompette, exercice majuscule à 16/20. Le "trou provençal" est du menu, juste avant mon "épaule de veau, déclinaison de chou-fleur". Viande de belle qualité, déclinaison osée avec un bémol d'acidité côté croquant. 15/20. Des nuances à vous nougater les papilles avec ma "crème de pamplemousse, carotte cake et sorbet carotte". 15,5/20. Comment de telles idées arrivent dans le ciboulot du chef? Un début de réponse: trentenaire de cuisinier passé par La Villa Madie à Cassis (13), le Belvédère à Porto-Vecchio en Corse (où il rencontra Ysaline Lienne), le Koh-i Nor à Val Thorens (73) et le Périgord... Revenir au pays était devenu vital, sa

SITE OUEB  
le-bouche-a-oreille.com



Rejoignez nous sur  
facebook  
cours le bouche a oreille



famille, ses proches, son histoire, sa culture. Sa Provence. Et nous, on profite!

**Chef: Rudy Tortora**

**Second: Hugo Kirchhofer**

**Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain maison 15,5/20. Café Richard 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Menus 21€ midi semaine, 32€, 35€, 55€, 67€ et 89€. Menu spécial le dimanche (se renseigner). Carte. Groupes 80/200 suivant saison avec visite des caves possible.**

**Climatisation. Terrasse ombragée face aux vignes. Parking privé du domaine. Hors saison fermé lundi soir, mardi et mercredi midi. En été 7j7.**

Route du Thoronet

83570 CARCÈS

Tél.04.94.77.22.82

## LE CASTELLET

### LES ÉPICURIEUSES

ΨΨΨ

Je ne vous apprends 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'imaginatif 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 Epicurieuses". Une aérienne crème vanil-

lée savoureuse, confiture de prune rouge: c'est la saison. 15/20 et 9,5€. Deux associées trentenaires: cuisine et salle. La lère 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

ΨΨΨ1/2

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, caquelon 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

## CAVALAIRE

### LES OLIVIERS

NT

ψ

Une des multiples adresses où manger qui guirlandent la promenade de la mer, avec vue sur les bagnoles du parking. Celle-ci n'est pas tellement vieille puisque sa reprise daterait de fin 2022 selon la tonique serveuse bigrement impliquée, j'ai même cru que c'était la patronne, c'est vous dire si elle mouline. Pas peu fière, elle me confie que le patron-cuisinier est passé par l'Hôtel de Paris à Saint-Tropez. Bref! La salle avec nappes et serviettes de coton blanc (usées) est un peu désertée pour cause de terrasse ensoleillée, un tas de retraités s'y crament les cheveux violets ou la tonsure, tandis que quelques actifs font la pause-repas. Faut dire que l'affaire semble bonne puisque le midi, c'est menu complet à seulement 20€, on espère un cadeau. Idée ingénieuse: seuls les deux plats du jour sont fabriqués pour ce menu du midi, entrées et desserts sont ceux du menu-carte vendu le soir à 35€. Pas mal non? Du coup, 4 possibilités d'entame et la mienne: "œufs cocottes aux champignons forestiers & bacon". C'est très long à sortir, 30 minutes et une quinzaine de clients déjà servis. Enfin bon. M'arrive un ramequin avec deux jaunes d'œufs archi-cuit. En fond de cale, c'est plus mou. Œufs comme cuits à la salamandre où ils se sont cramés le plafond. La recette de "l'œuf cocotte", s'apprend, comme les autres. Pas le bacon annoncé, mais des lardons non fumés en sachet. Bouts de champignons secs mal réhydratés. Et une déco pénible, des germes, du 5 baies... 8/20 et 12€ si "à la carte". Le "filet de loup sauce Gaudi" est curieux, servi dans un plat ovale en fonte sorti du four et posé sur une planche en bois. Comme pour le tandoori brûlant chez les indo-pakistanaïses voyez? Seul dans le brûlant récipient-assiette, le filet collé par la peau au métal continue de cuire. Il est moyen, même arrosé d'huile avec des bouts de poivrons verts et rouges, de 5 baies et de germes (encore). A part, un ramequin d'une sous-ratatouille avec beaucoup de poivron et trop de concentré de tomate écœurant. Un autre avec une sorte de purée rustique en caricature provençale, trop d'herbes, trop d'ail. Disons 11/20 et 14€. J'étais un peu abattu par l'approximation culinaire que m'arrive mon dessert "profiteroles, glace vanille, sauce au chocolat". Non faites ici, deux dodues et molles partout mais avec un chocolat fondu convenable au gout d'amandes. Elles me réconfortent un peu le moral, elles bénéficient probablement du contraste avec le reste de mon menu: 14/20. Service en binôme visiblement impliqué. La lunette des WC redescend lentement pendant l'opération pipi, comme si elle essayait de vous coincer, am'endonné avec seulement deux mains c'est compliqué. Mais passons. Alors en période inflationniste comme dit la télé il convient de féliciter le courage de la direction, de faire un tarif amical le midi. Dégât collatéral: le verre de simple côte de Provence est vendu 6€. On se rattrape comme on peut. Am'endonné.



JOËL REHARVAL / CAVISTE PRO  
CRÉATEUR D'ÉVÈNEMENT / SOMMELIER CONSEIL

Les vins qui vous racontent une histoire

Contactez moi pour les tarifs professionnels ou autres questions

07 79 79 28 51  
jredevin@outlook.com

→ Notre Catalogue Particulier



**Chef: Alexandre Giraud**

**Spécialités: pas les œufs cocottes**

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

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

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

**Formule 17€ et menu 20€ midi semaine.**

**Menus-carte 35€. Terrasse. Fermeture se renseigner.**

103 Parking du Rivage

Promenade de la mer

83240 CAVALAIRE

Tél.07.87.85.67.60

## COLLOBRIÈRES

### CAFÉ DU SIÈCLE

ΨΨ<sub>1/2</sub>

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'agrumes et met le sucre aux arrières-postes. Une petite merveille à 15/20 et 6€ la régalade! 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 retrouvent les manches pour faire une cure de rajeunissement à la pas toute jeune boutique fermée pen-

dant plus de deux années. Pour tout dire, si nos pétillantes sœurette trentenaires ont chu à Collobrières, c'est surtout pour de se rapprocher de Angèle, leur grand-mère aux poches pleines de recettes et d'amour... de grand-mère. Bref! Adresse joyeuse bien dans son présent et suffisamment éloignée de l'urbanité pour évacuer nos soucis du quotidien. Collobrières quoi!

**Chef: Clémentine Abadie**

**Spécialités: ardoise de suggestions du moment**

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

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

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

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

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

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

1 cours Louis Blanc

83160 COLLOBRIÈRES

Tél.09.87.30.26.80

## HÔTEL-RESTAURANT DES MAURES

ΨΨ<sub>1/2</sub>

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 vétéristes 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 agrémentée 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

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 étonnant, 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 fricote avec le classique. Et quand Picotte fricote, 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 Glevarec**

**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

## COTIGNAC

### PICOTTE PROVENCE

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

#### AVIS AUX COLLECTIONNEURS

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

**Au prix de 6€ l'unité!**

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

## LA CRAU

## LE PATIO

NT

ΨΨΨ1/2

Voilà quelques années Julien Févriero reprenait "Le Patio", se glissait dans l'environnement avec sa gamelle fine et sans tintamarre. Tout au plus entendait-on dès potron-minet les cliquetis des couverts passés au vinaigre blanc et en fin de service les applaudissements des clients régalez de plats pas tocassons pour un sou, ou simplement ravis par la formule du midi à prix réfléchi. Avec une garde rapprochée des débuts ou presque, le chef déroule en sérénité dans son établissement: terrasse ombragée devant le jeu de boules du centre-village, lumineuse salle avec nappage, beaux verres et beaux serveurs (ça va leur plaire) qui connaissent le boulot en intégral, du cocktail à la gamelle, disponibles et à l'écoute. Et puis s'il fallait que je me laisse aller avec Mauricette à une forme de nostalgie constructive, cet esprit de rigueur légère nous rappelle cette restauration à l'ancienne qu'on adore. Mais attention: la cuisine est dans l'air du temps, ne sent pas la poussière. Une cuisine du sud fine et inspirée, que du bon mes petits cochons. Menu 33€ avec l'entrée choucarde "ûmbale de morue et poireau", un fringant effeuillé du poisson sorti du moule et poireauté mais je n'ai pas attendu (huhu). Pommes Charlotte et sauce aioli sans tromperie, savoureux: 15,5/20. Assiette creuse pour tenir au chaud "la joue de bœuf confite"! Elle baigne dans un jus noir corsé réduit du diable, la polenta croustillante remplace le (bon) pain pour saucer. Encore un 15,5/20. Le "dos de maigre" de la dame au chapeau vert ne l'est vraiment pas. Un épais filet pour appétit vorace, Mauricette relève le défi. Crème aux senteurs des sous-bois, mousseline de butternut aux noisettes. 15,5/20 et 24€ à la carte. Peut-être les plus belles "profiteroles maison" grâce à une présentation fruitée, tout se mange, tout est utile, on picore la clémentine, kiwi, feuilles de menthe, chantilly maison... l'agile serveur verse dessus le chocolat chaud sous notre pif. Un 15/20 seulement car la glace était trop dure... Les assiettes sont efficaces et ne cherchent pas à plaire bêtement: elles plaisent. Pas de décoration inutile, de chichi-panpan qui ne sert à rien, du direct élégant sans tourner autour du pot, fut-il rempli de chocolat chaud. Le désormais quadra Julien Févriero dont je boulotte la cuisine depuis une douzaine d'années est si discret et modeste, que j'ignore encore certains chapitres de son cursus de cuisinier formé du côté de Marseille par du cadour de la sauce et du fumet. Un CV est-il si important quand on sort de table avec la banane jusque là et déjà l'envie de revenir qui vous taraude?

**Chef: Julien Févriero**

**Second: Sébastien Jacob**

**Spécialités: provençales classiques et saveurs d'ailleurs**

**Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Noailles 2€ 14/20. Toilettes 15,5/20. Formule**

**18,50€ midi semaine hors jours fériés. Menu 33€. Enfant (-12ans) 13,90€. Carte. Groupes 80. Climatisation. Grande terrasse sur la place. Parkings gratuits à proximité. Fermeture: se renseigner. Plateau coquillages à volonté 35€ chaque jeudi soir. Couscous 19€ tous les samedis midi.**

Place Jean Jaurès (place des boules)

83260 LA CRAU

Tél.04.94.75.58.43

## DRAGUIGNAN

## RESTAURANT MORDU!

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 aux 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 dernière 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. Toilettes 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

## O! LA VACA!

**NT**

Ψ

Non que la cuisine soit mauvaise, on pourrait même y déceler une volonté de faire correctement à manger, tendance carnivore. J'explique. On entre dans une salle rustique de pierre, haute de plafond et vide de clients. Ambiance austère templière: on se croirait dans le décor de la série télé de 1972 "Les Rois Maudits" et les soldats du roi viennent m'arrêter pour hérésie, nous sommes en 1314 et le roi Philippe le Bel fait la chasse aux Templiers. Bref! Curieusement dans ce cadre réfrigérant à plus d'un titre (pas de chauffage en hiver ce midi), tables dressées avec du tissu, nappages et serviettes. Comme au restaurant. Bravo. La petite serveuse en apprentissage est volontaire, récite ses cours bien seule face au client. La carte monsieur? Les spécialités seraient argentines, comme les propios installés depuis mars 2022. Enpanadas à 2,5€, 3 salades à 15€ (médiévale, prêtre et templier), saumon et truite grillés à 25€, une flopée de viandes de 10€ (saucisse) à 70€ (côte de bœuf), la fameuse parillada argentina à 30€. Des "milanaises" au bœuf, poulet ou même daurade. Et une incongrue carte de plats de chasse plutôt dodue de 22€ à 25€: chevreuil, biche, sanglier, cerf, perdrix, caille, lièvre... en recettes cuisinées. Quel stock miraculeux! Bref! Devant cette avalanche de propositions et devant mon hésitation, le patron vient à ma table secourir son apprentie. Il fait un effort de communication, explique. La formule à 19€ semble l'arranger, avec "plat-dessert-café" à 19€. Parfait! Ça m'évitera de choisir! Seules possibilités de plat: "milanaise bœuf" ou milanaise poulet! Bœuf pour moi! Spécialité italienne qui a immigré en Argentine avec les ressortissants de la Botte, à une

époque. Une assiette grasse, deux ronds poêlés dans le gras comme des beignets panés chargés en ail et d'autres choses mystérieuses, ail reniflé jusqu'au lendemain matin. Ce qui serait du rond-de-gîte selon le taulier est fin comme du jambon. Trois rondelles d'une patate cuite à l'eau qui aura pataugé sans retenue dans le gras de la poêle, un coin salade inondé de balsamique. 11/20. Hors formule, plat facturé à la carte 19€ quand même. Je pensais m'empaler dans le banal avec le "flan maison". Il est très convenable, présentée dans une grande assiette bariolée de topping chocolat, rond comme une crème caramel avec un prout sur le côté, comme une confiture de lait. 14/20. Et 7€ à la carte. Le café mériterait un réglage de machine. 19€ la formule, avec un pain que l'apprentie est allée chercher chez le boulanger voisin vu que la direction n'avait pas prévu de stock en cas de client inopiné. La lumière des WC a des ratés et je n'ai pas réussi à mettre en route le sèche-mains. Et puis on se les gèle pour manger, ce n'est pas la patronne qui me contredira, elle-même est emmitoufflée avec une écharpe devant son ordinateur. Il faut dire qu'à titre personnel je ne suis pas tellement habitué à la météo de la Cordillère des Andes ni aux caprices climatiques de la Patagonie.

**Chef: Gabriel Franzini**

**Spécialités: argentines**

**Accueil 11/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Giovanni Pietrini 12/20. Toilettes 13/20. Formule midi 19€. Carte. Enfant 12€.**

**Terrasse. Soirées. Fermeture se renseigner.**

1 place du Marché  
83300 DRAGUIGNAN  
Tél.07.72.46.07.64

## LA GARDE

### CREPERIE KERLIZA

**NT**

ΨΨ

Rien n'a vraiment changé depuis la dernière fois où nous y avons trempé nos bacchantes amoureuses de la spécialité bretonne. C'est drôle comme autour, les enseignes de quoi que ce soit et tapageuses virent, dégagent, changent parfois de proprio comme moi de chemises, pas tous les jours quand même mais presque. Un rapport au temps rassurant pour Kerliza. Un changement de propriétaire plutôt récent, 2019 je crois, et resté dans la famille si j'ai bien compris. Ce qui est bien avec le nouveau, c'est qu'il n'a pas dégagé d'un revers de la main le passé, est entré dans les pantoufles des anciens propios. Alors même si le service est visiblement blasé voire en pilote automatique dans son déroulé de zombis, l'accueil fut aimable et les galettes conformes à ce qu'on en attend. Sinon le sobriquet de "la complète" remplacé ici par "la kaourintin", prénom breton. Enfin bon. Pas de chichi, galette pliée en 4 sans rien d'autre qui pollue fréquemment une bienveillante simplicité, ni salade verte, ni



grains de maïs, ni quartier de tomate, ni balsamique, ni olives, ni cornichons, juste l'essentiel mes petits cochons. J'oublie le bout de beurre demi-sel, dessus: la galette point barre. Bien, 14/20 et 9€. Avec une bolée de cidre convenable à 3,4€, on s'y croirait. Une crêperie sérieuse et sûre de son propos, imperturbable dans le temps et les éléments tel le phare du Creac'h sur l'île d'Ouessant. Mais pour le sentiment et la sympathie, faudra voir ailleurs tout en évitant les nullités communes qui encombrant le paysage de la spécialité. **Accueil 14/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 14,5/20. Pas de pain. Café pas pris. Toilettes 15/20. Carte. Terrasse.**

**Parking. Fermeture se renseigner.**

ZAC Grand Ciel  
83130 LA GARDE  
Tél.04.94.21.09.74

## GARÉOULT

### L'ESTABLE

ΨΨΨ1/2

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 con-

firme 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 louper 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 douceur: 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 maturées.**

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

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

**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



### CHERS LECTEURS ET LECTRICES

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

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

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

La rédaction

## HYÈRES

## LA CABANE

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'exhausteur 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'esthétique. 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. Toilettes 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

NT

ΨΨ1/2

A EMPORTER

Oui, retour en doublette avec Mauricette chez Joy Therage et Fabien Domingues, minute j'arrive et j'explique. Dire avant l'agréable du cœur de la vieille ville, le charme des étroites rues piétonnes pavées, l'ambiance bon enfant qui règne avec ses marchands de tout et parfois de peu, une atmosphère de village mal dégagé des coutumes du passé, les enfants jouent et des anciens font chaque jour le même trajet pour aller chercher le pain ou un plat à emporter devant la télé. La vie quoi. Dans ces rues (rarement) pavées de bonnes intentions de tables, on trébuche parfois sur une cuisine réjouissante de saine simplicité qui délivre son message bistrotier aux gourmands attablés, comme ici. Petit intérieur avec comptoir et terrasse en angle de rue ne font qu'un, réservation conseillée pour cause de bousculade au portillon certains services mes mignons. Je sais: ya pas de portillon. Juste un quadra de cuisinier qui croit encore au métier de restaurateur sérieux, formé à la gamelle aubergiste dans du bistrot parisien et même de la brasserie costaude comme le Lutétia à la capitaale, il sait envoyer du lourd le Fabien Domingues. Sauf que sa cuisine ouverte est considérablement moins spacieuses que celle du Louis XV à Monaco, alors sa carte est forcément restrictive puisque tout est fait sur place. 4 entrées: harengs marinés maison pommes vapeur à 6,5€ (bravo), œufs durs mayo 4€ (cadeau) et le "Saint-Marcelin rôti au four, jambon Serrano" à 8€. Avec celle qui vendrait père et mère et moi avec pour du fromage, on se sirote la douceur à deux, surtout elle. 14,5/20. 4 plats proposés, un plat du jour complète le tableau. Aujourd'hui "bœuf bourguignon", et chaque jour un plat cuisiné! Comme? Petit salé aux lentilles, lapin chasseur, foie de veau en persillade, langue de bœuf sauce piquante, rognons de veau au Porto, suprême de pintade, blanquette de veau, araignée de porc à la moutarde à l'ancienne, gambas sauvages décortiquées au beurre blanc/échalote, médaillon de lotte sauce américaine. Bref! La dame au chapeau vert dégaîne et vise: "bœuf bourguignon maison". Sauce joliment sombre de l'estouffade, rassurante du suc. Viande tendre,

carottes, lardons... Garniture "coquillettes" possible, l'idée a du succès à Paris, paraît-il. Mais à Hyères on préfère les Palmiers. Mais noon! Croustillantes frites maitrisées faites ici et nulle part ailleurs! 15/20. Et puis c'est pas parce qu'on pratique des tarifs amicaux qu'il faut servir des produits de seconde catégorie. Preuve avec l'excellente "andouillette de Vire 5A" "qui réconcilie avec l'abat" comme dit la Dancing Queen Mauricette quand elle s'envoie des tripes à la mode de je ne sais plus quand. 14,5/20 et 17,90€. Service presté et sourires plein phare sauf si vous ne lui dites pas bonjour: la radieuse Joy Therage déroule en légèreté gracieuse. Depuis 2020 voici une solution pour éviter les chausse-trappes locales de tables approximatives. Suffit juste de lire ce que je viens d'écrire juste au-dessus sinon tant pis pour vous.

**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. Toilettes 15/20. Plat du jour. Ardoise. A emporter. Soirée moules-frites fraîches le jeudi soir en été. Terrasse à l'année. Fermeture se renseigner. Attention: peu de couverts à l'intérieur, réservation très conseillée.**

6 rue Massillon  
83400 HYÈRES  
Tél.04.94.91.76.72

## 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 réconforter la boîte à ragout, ya pas de raison. Les restaurateurs sérieux font le job où que soit le terrain de jeu. Seulement voilà, en 2016 elle s'est posée dans un endroit non conseillé selon les critères savants des experts en marketing qui savent tant de choses. Ils se fourrent le doigt dans l'œuf mayo: quand c'est bon, fait maison et d'un joli rapport qualité-prix où que soit le gueuleton mignon, le connaisseur file s'y poser l'appétit une paire d'heures pour s'y ravalier le macaron. Depuis le début, la philosophie bistrotière n'a pas varié d'un poil de pruneau: entrées dès 6€, salades, quelques pâtes (dont les al vongole), viandes de boucher choisies: tartare, entrecôte, carpaccio d'Angus frais, pièces du boucher, le haché de l'unique burger (lardé). Aussi andouillette 5A, calamars à l'armoricaine, filet de sole au beurre citronné, sole meunière, raie aux câpres, harengs comme à l'huile, cuisses de grenouilles, blanquette de veau, aïoli... 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 bistrots 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 16,90€. Carte. Suggestions. Climatisation. Terrasse 4 saisons. Groupes 60. Salle 24. Parking aisé devant le restaurant. Privatisation possible pour soirées, anniversaires, baptêmes etc. Ouvert midi du lundi au samedi. Le soir sur réservation (se renseigner). Fermé dimanche. A emporter.**

9 rue Nicéphore Niepce (ZAC Palyvestre)  
83400 HYÈRES  
Tél.04.94.91.63.01



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

## LE GUILLAUME TELL

NT Ψ

Institution hyéroise reprise en main en 2022 par des professionnels de la profession, du restaurateur local. Le lifting bienvenu extirpe la boutique de son jus, des pointes de rénovation ici ou là tout en conservant l'esprit brasserie à la parisienne façon art-déco, banquettes alignées et tables serrées. Comptoir-bar avec rayonnages de bouteilles, les cuisines s'y activent en arrière-plan. Beaucoup de monde en salle, en cuisine aussi, une dizaine de personnes au total. Ça commence à faire à une époque où trouver du monde pour œuvrer dans le métier est encore plus compliqué que d'ouvrir un sex-shop à Lourdes. Aussi, un type en casquette proche du comptoir, assis en salle devant son ordinateur à probablement faire un travail savant, il se lève parfois, anime son monde, observe et recentre avant de s'asseoir à nouveau: probablement "la direction". Un peu de monde attablé, une clientèle un peu éteinte, comme blasée. Elle me rappelle la clientèle de l'ex-Couple non loin avec ses airs de c'était mieux avant alors qu'on sait bien que non, enfin pas tout. Cela dit, la jeunesse est visiblement en cuisine... et en salle! Une pro (la blonde rigolote avec de la répartie) doublée d'une (très) amateur qui fait ce qu'elle peut, tout le monde en jeans décontracté, dans l'air du temps. Déjà qu'on trouve personne pour travailler alors si on doit leur demander de se déguiser en pingouin pour faire le service, on n'est pas rendu. Pas besoin d'avoir de déguisement particulier pour nettoyer au vinaigre blanc les pots d'eau crépis de calcaire: le vinaigre blanc suffit. Bref! Ardoise affichée dehors, à l'intérieur une carte dactylographiée la répète. Quelques petites entrées malignes entre 3,5€ et 9,5€ dont "œuf meurette et ses mouillettes". C'est nul. Comme une sous-tasse creuse avec œuf poché posé sur du sirop Teisseire et de l'oignon rouge haché. Le chef devra relire les classiques ou taper marmiton.org sur l'ordinateur. Les mouillettes? Des tranches de pain frais déchiquetées même pas grillées. Où est le crou-ton sous l'œuf? Faire un truc pareil dans un tel établissement qui affiche un élégant esprit de brasserie bistrotière est une faute de gout. 8/20 et 5,5€: forcément trop cher! Au rayon des plats, ça s'arrange. Du bœuf au poids non indiqué: entrecôte (21€), bavette (20€) et hampe (19€), deux volailles dont une indisponible, le demi-coquelet à 20€. Deux poissons: pavé de saumon à 24€ et dos de loup des mers à 20€. Andouillette 5A à 21€ (boum) et le carré d'agneau ferme la marche à 23€. Vous savez tout sauf l'existence de deux plats du jour à 14€, dont la "saucisse de Toulouse, purée maison". Assiette de belle tenue, saucisse soignée de la cuisson régulière. Purée cerclée moulignée, sans histoire. Mini-pot de sauce moutarde en grains, crémée. Belle idée complémentaire non annoncée dans l'intitulé: légumes de qualité cuits simplement, à l'eau ou vapeur. Chou Romanesco, brunoise de carotte presque crue, poireau, mesclun... Très bien. La saucisse de Toulouse n'est pas chère chez le charcutier mais ya du boulot derrière: 14,5/20

et 14€. La serveuse balance son pschitt odorant et nettoie la table voisine pendant mon excellent café beurk. Lunette des WC déglinguée. Pas de salut de départ. Si on commence à exiger du personnel qu'il salue le client et vérifie régulièrement l'état de santé du coin toilette, on n'en sort plus. Déjà qu'on trouve personne pour travailler.

**Chef: je sais pas**

**Spécialités: pas les œufs meurettes**

**Accueil 13/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Florio 1,8€ 15,5/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour 14€. Carte. Ardoise. Terrasse. Fermé dimanche.**

9 avenue Gambetta

83400 HYÈRES

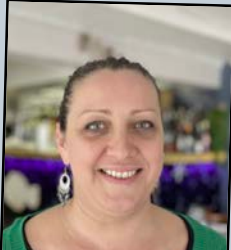
Tél. 07.88.15.51.69

## 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 14,90€ avec la "galette Iroise": lardons fumés, oignons confits au Porto/champignons et crème fraîche. Une femme seule un peu triste finit son repas avec une crêpe haute comme ça façon banoffee pie: caramel, banane, chantilly... Pour ma pomme, casting habituel avec ma bolée de cidre et la "complète": œuf, fromage et jambon opèrent. Pas de chichi saladeux ni de tomates d'hiver, merci. Du brut, comme le cidre. Simplettement pliée en chausson (carré), belle couleur, ça sent bon. La cuisson de la pâte de farine de sarrasin est parfaite: croustillante en superficie, plus souple à cœur. Un coup de main rare ou plutôt, un coup de "pâte". Sandrine Péréme maitrise, stoppe la cuisson jusqu'ou faut pas aller trop loin, met juste le coup de rein nécessaire sur la crêpière pour faire du très bien.



**SONIA GARCIA**  
**CHEZ FRANCINE**  
13 CARRO-MARTIGUES



**GREGORY UGUEN**  
**LE PATIO**  
83 LA CRAU



**JEAN PERRIN**  
**LA BARQUE**  
13 LA CIOTAT



**MANUEL BOUVARD**  
**BACCHUS L'ÉPICURIEN**  
83 SAINT-MAXIMIN



**ALLISON POSSIERI**  
**LE BOULLON DES GOURMETS**  
83 TOURVES



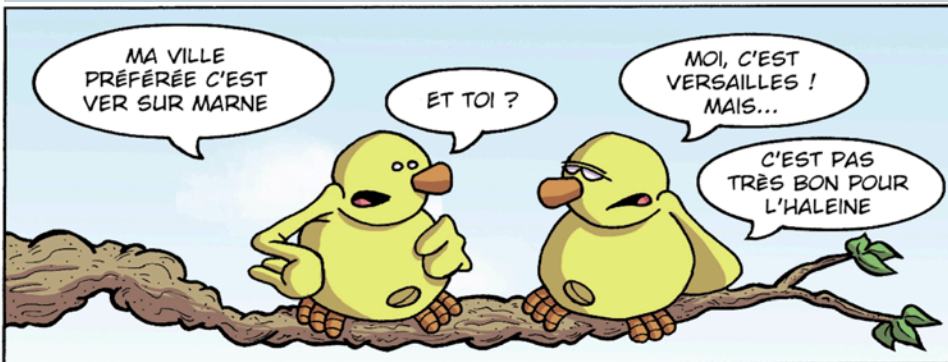
**VIRGINIE FÉRY**  
**O'COSY**  
84 PERTUIS



**YSALINE LIËNE**  
**LE PATRIARCHE**  
83 CARCÈS



**DANIEL BILUSIS**  
**LE PATRIARCHE**  
83 CARCÈS



14,5/20 et 9,90€. Non que je raffole du froment des crêpes dessert, mais je ferais mon travail jusqu'au bout. Oui m'ôssieur, 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. Maître de salle enjoué, Sébastien Roig déroule, même pas peur quand les clients débarquent 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 Pérémé**

**Spécialités: galettes et crêpes**

**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain non. Café 2,1€ pas pris. Toilettes 14,5/20. Formule midi sauf dimanche 14,90€. Carte et suggestions. Terrasse vèlum 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 cœur! 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, équilibres 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 atablés heureux, ou la fierté d'apporter les belles assiettes de son mari de chef. Ou sa nature. Ou les trois. Bref! Table opérant dans des fondamentaux classiques, éclairée d'idées contemporaines qui riment avec "saine". Un chef doué, visiblement épanoui ou simplement heureux, allez savoir. Il nous change des ventilateurs de chefs qui marchent sur le pif des confrères pour être devant sur la photo et se croire les meilleurs. Bref: profitez du cas rare sur le littoral, il fait sacrément du bien!

**Chef: Cyril Marecaux**

**Second: Chris Cancelliere**

**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



## LA LONDE-LES-MAURES

### LA THAÏLONDAISE NT Ψ

De l'extérieur avec sa terrasse dressée et une façade colorée qui cherche à attirer l'œil, on dirait un restaurant. A l'intérieur, c'est un snack. Notez bien que je n'ai rien contre les snacks, au contraire, j'y ai parfois croisé le regard langoureux d'une aguicheuse rata-touille aux ronds provençaux et parfois de la frite fraîche de qualité à la cuisson maîtrisée qui donnait envie de visiter Bruxelles. Bref! Le contexte visuel tristounet est mâtiné d'un non-accueil radical confirmé par une assourdissante absence de salut qu'on ne croise plus guère que dans les rues de la Havane à Cuba quand tout le monde est allé se coucher après un discours de 5 heures de Fidel Castro. Elles sont trois à œuvrer ici, suite à mon entrée joyeuse l'une d'elles sans sourire et sans rien dire file derrière la vitrine où sont exposées les victuailles emballées dans des barquettes sous-vide, y compris les portions de riz à 2€. Elle attend que je cause. A mes sollicitations d'informations elle m'annonce "tout est cuisine thaï". Suffit de la dire. Rouleaux de printemps et sushis sont de la panoplie alimentaire. Thaï peut-être, et un peu à côté quand même aussi voyez? On pige que les barquettes exposées ont un but pratique pour les achats d'impulsion, pour ramener à la maison. Car en définitive, la maison cuisine plutôt bien. De plus aucune friture n'est exposée ce qui évite l'odeur de graille communément tolérée par mes contemporains fréquentant parfois avec assiduité nos amis restaurateurs asiatiques. Mon "massaman poulet" est agréable dans son assiette creuse, bonnes petites patates du jour qui baignent dans l'abondante sauce pimentée ce qu'il faut à mon goût par le curry, rondelles de carotte et oignon aussi, pas senti (ni vu) la cacahuète annoncée, mais le lait de coco oui. Grosse faiblesse avec le pilon de poulet et un autre morceau curieux qu'on dirait un râble de lapin, ils ne sont pas bons. Mauvaise viande, comme trop souvent. Riz thaï convenable, remplace le pain pour saucer. Pas de riz gluant proposé, dommage, j'aime beaucoup. Alors bien sûr le tarif est amical, 8,5€ + 2€ Mais la maison ajoute 5% sur le prix si on mange sur place. Drôle. 12/20 à cause du médiocre volatile. J'ai ramené pour mon 4 heures un "rouleau de printemps" frais, farci de salade et de vermicelles trop cuits, un peu de surimi. Sauvé par une tonique sauce. 2,5€ pour un médiocre 9/20. Puisqu'il s'agit d'un restaurant strictement thaï selon la dame, avec mon rouleau de printemps viet j'ai ramené un "plateau de sushis". Tout est monté à l'instant. Sushis crevettes panées, saumon et thon prétranchés ailleurs donnent le thon: riz trop cuit et sans maîtrise, pâteux. Pour le reste: californians et makis de tout, le mieux est l'avocat mûr, le pire est le thon en boîte. Thon ou saumon mal taillé, comme des chutes de bouts de morceaux. Barbouillage de sauces diverses sur certains, sésames. Pas de gingembre fourni. 11/20 pour le plateau, 25€ aussi. Sous kleenex pour la moustache,

pas d'eau sur table, pas de WC mais comique lavabo devant la porte d'entrée.

**Spécialités: asiatiques**

**Accueil 7/20. Service 6/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 11/20. Pas de pain. Café pas pris. Pas de toilettes. Carte. Ardoise. A emporter. Livraison. Terrasse. Toujours ouvert et fermé le mercredi.**

10 rue du Maréchal Foch

83250 LA LONDE-LES-MAURES

Tél.04.83.57.99.51 et 06.88.25.14.86

## LORGUES

### HYDE PARK

#### NT Ψ1/2

Ils sont sympas comme tout! Le serveur a beau être un jeunot, il est formidablement enjoué, pas de ces blasés coutumiers qui vous regardent avec des yeux de tortue shootée à la fumette en vous prenant pour une CBD ambulante, autrement dit une Carte Bancaire Débile. Bref! Le patron peut rester en cuisine, le troupeau est bien gardé. Des ardoises. Sur une 7 idées classiques de 17,5€ (salade de chèvre chaud, pas donnée), au Mont d'Or à 42€ (boum) probablement bien chargé en matière vu le tarif. Manque à l'appel les rougets façon provençale à 21€ (j'aurais évité) et le jarret d'agneau au thym à 22,50€. Présent, un curieux tournedos de canard à 21€: les explications du serveur ne m'ont pas convaincu, faut dire qu'il n'était pas convaincu non plus, vendait à reculons. Mais passons. En face, non pas le restaurant de l'autre côté de la rue: je parle de l'autre ardoise avec une douzaine de burgers. De 14,50€ à 24,50€, énoncés appétissants. Tous les clients présents en demandant. Pas que c'est moins cher que le reste, mais quand on se caille les grelots avec un météo semi-glaciaire, le grillé et l'odeur fromagée réconfortent. Alors pour ma pomme le "Comté Burger". Avec? Ouïii bravooo: du Comté. Et du confit d'oignons. Le temps d'attendre, le serveur pose sur ma table une caisse avec 8 maousses flacons de sauces industrielles des familles. Vlan! Enorme! Jamais j'arriverais à finir tout ça! Tout riquiqui à côté, des sachets de ketchup dont un périmé daté du 22 aout 2022: c'était avant puisque je déjeune en hiver. Bref! Le pain du burger n'est pas intéressant, trop sucré. Rondelles de tomates de décembre, viande de bœuf bien grillée du dos et rouge dedans: très bien! Le Comté radin est fondu, collé au pain du dessus. Au moment où je me questionnais sur l'absence de confit d'oignons, le serveur me l'amène dans une tasette: "le cuisinier l'a oublié dans le hamburger". Hamburger en kit, en somme. Pas très grave. Frites fraîches, mais pas forcément épluchées ici. 13/20 pour 15,5€. On m'aurait dit quand j'étais jeune que j'allais déboursier 100 balles pour un hamburger, j'aurais pouffé. Et encore, les tarifs grimpent ici jusqu'à 24,5€ mais sont meilleurs que dans les mondiales franchises à bouffe

qu'on connaît tous aux tarifs à peine inférieurs. Bref! Petite salle cosy largement prolongée en terrasse-vélum 4 saisons, coussins sur les chaises en métal, chauffage si nécessaire. Vu comment les restaurateurs de ce gros village touristique se branluchent la passoire avec des tarifs souvent tropéziens, l'Hyde Park n'est pas une idée incongrue de repas sur le pouce, même si comme moi le seul anglais que vous connaissiez est celui des Beatles.

**Chef: je sais pas**

**Spécialités: burgers**

**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14/20. Pas de pain. Café Lavazza sans sucre 2€ 14/20. Toilettes avec serviettes individuelle en coton 15/20.**

**Ardoise tradi et ardoise burgers. Enfant 10€. Terrasse.**

3 place Clémenceau  
83510 LORGUES  
Tél.04.94.68.79.40

## OLLIOULES

### L'HERMINE RESTAURANT

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 vouée 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, envol loin du chouchem au 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 fricote 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 t'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 lascive 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. Suggestions à l'ardoise (toujours une viande rouge).**

**Groupe 20 (privatisation). Terrasse rue pavée piétonne en été. 7j/7 le midi. Fermé le soir dimanche, lundi et mardi. En été se renseigner.**

8 rue Édouard Branly (derrière la mairie)  
83190 OLLIOULES

Tél.09.52.31.13.25 et 07.63.75.62.41

## LE PRADET

### PLEIN SUD

NT

ψψψ

Pas simple de se glisser dans les pantoufles d'un prédécesseur. Pourtant dès novembre 2022, le trentenaire Ludovic Ros entrait à l'aise Blaise dans le sujet: régaler l'habitué historique tout en alpaguant les nouveaux qui pointent le museau rameuté au son de son piano. Mais chut: ce cuisinier n'aime pas faire pas du bruit, toujours à l'ouvrage et peu sur les photos alors même qu'il a joliment roulé sa bosse dont 5 années à La Bastide Enchantée... Juste avant "Plein Sud", il tâtait déjà le succès avec la clientèle balnéaire de son établissement saisonnier à La Londe: Le San Remo. C'est que ce provençal né dans l'huile d'olive a appris les subtilités plus septentrionales du beurre et de la crème auprès de bons chefs. Ainsi que les spécialités maritimes, il adore travailler le poisson avec qui il est heureux comme un cuisinier dans l'eau. Bref! Sa carte





de plats fait les yeux doux avec ses tarifs doux. Entrées cuisinées à 10€: profiteroles de canard confit, barigoule d'artichaut, grawlax de saumon. Plats tradi "côté terre" cuisinés sans emphase, notamment une souris d'agneau fondante au jus corsé, et une daube provençale qu'on entend les cigales quand on s'en régale. Je vire de bord "côté mer" avec "l'assiette du pêcheur"! Dans les filets: rouget, lieu, loup, St-Jacques, gambas aux cuissons justes (c'est pas simple) s'exhibent joliment comme à la plage sur la soupe de poisson. Rouille douce, patate cuite du jour un peu duraille sans incidence, mon avis est fait! Si vous préférez gober les mauvaises divagations balnéaires avec vue mer et odeur de tongs, on trouve ce type de plat sans difficultés pour 35€ et raté. Ici, joli coup: 19,5€ et 15/20. Sans illusions pour le dessert tant la discipline est souvent boudée par les stricts cuisiniers, j'y vais quand même. 6€: fondant chocolat noir, pain perdu brioché, poire poché au vin rouge... Des tarifs qu'on n'est plus habitués à voir dans un vrai restaurant. D'autant plus mes petits calamars que je m'éclate le nénuphar avec la précise "tarte aux pommes" individuelle, tonique pâte sucrée en croustille, et pomme pouppidou comme dirait Mauricette en imitant Marylin. Gourmandise en maîtrise faite ici: Ludovic Ros est pâtissier de formation. 15/20 et 6€. Service d'Ingrid joyeux et à l'écoute, elle se cale à votre rythme de croisière. Ce qui n'est pas une raison valable pour trainer à table jusqu'à 16h, même si on est bien dans la maison. Carte des vins reprise en main. Mon petit doigt me dit qu'au cas où comme moi vous aimiez les assiettes qui ne causent pas pour rien dire, vous avez trouvé votre homme avec les réconfortantes et classiques idées de Ludovic Ros. Sa cuisine provençale aux goûts bien définis en dit beaucoup! Voilà bien l'essentiel pour vous recommander cette table non? Allez hop! On fonce plein phares au "Plein Sud"!

**Chef: Ludovic Ros**

**Second: Joseph Muzzupapa**

**Spécialités: daube de poulpes et seiches.**

**Tentacules d'encornet géant au figatelli.**

**Lasagnes chèvre/aubergine. Souris d'agneau du boucher fondante, jus corsé.**

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

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

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

**Toilettes 15/20. Formule avec boisson 19,50€**

**midi du mercredi au vendredi (sauf jours**

**fériés). Menu 30,50€. Carte et suggestions.**

**Enfant 10€. Climatisation. Groupes hiver 40,**

**en été se renseigner. Terrasse vélum. Fermé**

**lundi et mardi.**

23 avenue Jean Moulin

83220 LE PRADET

Tél.04.94.75.09.08

## CHEZ JOSEPH

NT Ψ

Remplace depuis pas longtemps le Little Boui-Boui qui m'avait donné quelques émois en simplicité et à des tarifs modestes. De l'extérieur, les nappages blancs impressionnent un peu, supposent que "c'est cher": un peu faux! Restaurant joliment lifté depuis mon dernier passage en 2018 et vu les cartons de bouteilles empilés dans la salle, on dirait bien que la maison reprise en main aime le vin, Firmin. Sauf qu'on ne vous présente pas spontanément la carte des flacons, ni les possibilités de propositions au verre. De vive voix le sympathique et jeune patron annonce le plat du jour. Pour le reste, faudrait se souvenir de l'ardoise à l'extérieur. Elle est dehors en terrasse et trop loin pour la soumettre au client atablé, alors le gars se lance à la réciter de mémoire. Un peu laborieux mais il s'en sort à peu près. Je me décide pour "lotte bardée, risotto sauce orange et Cognac". Comme six bonbons mignons sur deux brochettes. La fine tranche de lard qui barde chacun d'eux n'est pas cuite, un coup de poêle aurait mis le feu à l'idée. Je m'agace à essayer de déchiqeter le truc mou du genou avec un couteau poussif, rien ne va. Dessous, le risotto n'a rien d'un risotto, manqué, riz trop cuit. Dommage car la sauce sauve, cébettes et autres bricoles comme l'ail confit signalent une volonté de "fait maison". La même chose avec maîtrise des cuissons, et c'était tout bon! 12/20 pour 21€. Et puis en sortant, je lis l'ardoise des propositions. Les 6 plats annoncés oralement et dans l'à peu près sont bien ici, mais on ne m'a pas évoqué les 4 entrées à 13€ dont un pâté en croûte au foie gras et une tartine de champignons au lard frit et chèvre frais. Ou comment perdre du chiffre d'affaire. Voilà qui ressemble probablement à une adresse de copains, de gens qui se connaissent cultivés par un réseau, avec haut-parleurs de compétition pour la musique et terrasse au coude à coude avec les voisines. Ya même un beau piano noir dans les toilettes pour ceux qui arrivent à faire deux choses à la fois sans les mains.

**Chef: je sais pas**

**Spécialités: léger dilettantisme en cuisine et en salle**

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

**qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain**

**14,5/20. Café Giovanni Pietrini 2€ 13/20.**

**Toilettes 15/20. Plat du jour. Ardoise.**

**Terrasse. Fermeture se renseigner.**

43 place Paul Flamenq

83220 LE PRADET

Tél. 06.81.97.01.01



**SUR INTERNET...**

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

## LE REVEST-LES-EAUX

BRASSERIE  
DE LA FONTAINE

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 sirotons 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 vétérinaires, 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 louper! Menu 26€ avec "assiette végétale au filet de truite fumé". Poisson moins gras que le saumon, légumes en qualité qui ont joué de la mandoline, radis noir et concombre, mesclun frais et vinaigrette aux agrumes qui enchante. 14,5/20. Pour les appétits costauds comme celui de Mauricette, le "poulet au curry" fait l'affaire. Chair souple, sauce parfumée plus moutardée que crémée, tant mieux. 14/20. La "mousse au chocolat" fait le boulot à 13/20. Pour ma pomme, "t-bone de veau sauce poivre" finalement servie (on m'a prévenu) avec une sauce échalote. Je n'y perds pas au change et puis le gratin dauphinois est extra, bien assaisonné. Viande rosée positivement ferme. 22€ et 15/20. Magnifique "assiette de fromage"! "Belle comme la femme d'un

autre" comme disait mon voisin dont on n'a jamais retrouvé le corps. Jolie taille du Conté, chèvre aux herbes de Provence, tome truffée et un Roquefort gras. Noix, confiture de figue, vas-y coco régale-toi la turbine! 8€ et 14,5/20 d'autant que le pain est bon. Terrasse panoramique sur le vert avec parfois des cerfs en hiver, salle au mobilier chiné de brocante avec coin salon et poêle à bois quand il fait froid. La maison dispense aussi un "accueil tourisme" avec épicerie, bar, possibilité de pétanque improvisée si vous avez les boules dans le coffre. Rappliquez quand vous voulez mais téléphonez avant, c'est plus prudent. Car comme dit la dame au chapeau vert: "la virée vaut sacrément le voyage"!

**Chef: Philippe Marco**

**Spécialités: provençales et de pays**

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

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

**14,5/20. Café 1,5€ 14/20. Toilettes 16/20.**

**Menu 26€. Carte. Enfant 12€. Groupes 60 en**

**hiver, 300 en saison. Climatisation. Parking**

**aisé. Ouvert à l'année du mercredi au**

**dimanche de 10h à 18h sauf réservation**

**groupes (se renseigner). Traiteur**

**(se renseigner).**

La Fâisse Longu

83105 RIBOUX

Tél.06.15.31.12.07

l'année, la France Championne du Mooonde 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 régala 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-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 régala son monde. Pas tellement adapté au cursus scolaire, il débute comme apprenti chez Castelmuro rue Paradis, le célèbre traiteur-pâtissier de Marseille entre 1804 à 1999, puis file ensuite au Perroquet à Juan-les-Pins (06) pour 10 ans, jusqu'en 1993. Puis il traverse l'Atlantique et ouvre cinq restaurants à succès aux States, donc. Même pas épuisé ni même assagi, voilà notre bouffeur de vie revenu aux affaires en France depuis quelques années au centre-ville de Saint-Cyr et, détail amusant pour un revenu des Amériques, son restaurant se trouve juste devant la mini-statue de la Liberté de la place Portalis. Autrement dit loin des avannies balnéaires et plagistes qui vous gâchent le moral avec leur tambouille à l'esbroufe et braqueuse de CB des touristes. Alors mes frères je tape direct dans le sujet car une bonne photo vaut mieux qu'un long discours. Même par écrit. Après réflexion sur une ardoise avec choix qui vous caresse là où ça fait du bien, je tape dans "flat iron steak, persillé de basse-côte, sauce béarnaise". La béarnaise au restaurant, je veux dire la véritable, c'est le truc rare qui me déride à chaque fois les gencives, c'est le Père Noël toute

## SAINT-MAXIMIN

### BACCHUS L'ÉPICURIEN

NT

ψψψ1/2

Le métier de restaurateur du XXIème siècle est devenu sacrément compliqué, entre nouvelles exigences du client, tendances culinaires à connaître, fournisseurs mondiaux à choisir, et le personnel du XXème siècle a filé ailleurs pour bénéficier d'une vie sociale rythmée sur celles des copains quitte à pratiquer un métier sans adrénaline... Dans ce contexte, la récente table de Jérôme Bisaccia aura pourtant vite décollé sans attendre le nombre des années, comme si ce cuisinier usait de magie à l'ouvrage. Ce quadra formé à Marseille-Bonneveine est passé par la Villa des Lys à Cannes (06) de Bruno Oger, par Le Peron à

Marseille et à la Caravelle à Bonifacio avec un certain Glenn Viel. Cursus costaud du CV. A vivre un second repas ici, l'accueil de Manuel Bouvard ne fait pas les choses à moitié même si on trouve quelques demies bouteilles dans la cave vitrée avec 160 références dont 45 au verre! De quoi glouglouter en joie! Naturellement le casting des gourmandises est finaud, dans son époque. D'un côté une quinzaine de propositions de 9€ à 19€ nommées "Épicuriens", comme des tapas de qualité cuisinés ou simplement axées sur le joli produit, charcuteries ou fromages. Impec' pour piocher dans l'assiette du copain. Exemple de configuration de 4 gourmands, 8 tapas sur table, et les vins au verre vous font décoller de terre! Bref! Parmi la collec', le "bœuf mi-cuit sauce Chimichuri" fait son effet, 5 tranchettes de filet en marinade douce de Chimichuri, calmos de l'ail et délicat de l'assaisonnement, pignons torréfiés, quelques herbes. 15/20 pour 12€. L'autre facette culinaire campe dans les conventions de ce qu'on attend du strict restaurant. En ce moment: crème aux cèpes, œuf poché lard de porcelet grillé et huile de noix; filet de loup cuit sur peau, millefeuille de légumes, confiture d'olives noires, émulsion à l'anis; filet de bœuf au sautoir... Et puis le "cube d'agneau croustillant, semoule parfumée, jus de tajine". Pour vous dire l'excitation de Mauricette, quand j'ai vu vibrer ses ailerons au 1er coup de fourchette, j'ai cru qu'elle allait se lancer dans effrénée une danse du ventre! Un rigoureux et dodu cube de veau, moelleux et joliment pané aux fruits secs, semoule, légumes tournés vapeur, jus sucré-salé pile comme on attendait, adapté à la situation. 15,5/20 et 27€. Une idée terre-mer belle à voir (aussi) avec "noix de St-Jacques snackées, mousseline de châtaigne, poêlées de vieilles patates et giroldes". L'assemblage de détails fonctionne, tout est ajusté par le fin saucier, un toucher précis comme on aime. 15,5/20 et 28€. Que je n'entende personne se plaindre de l'absence de terrasse digne de ce nom, les mauvaises adresses avec panorama magnifique ne manquent pas au cas où vous voudriez vous empaler le biscuit sur le littoral ou ailleurs. Le Bouche à Oreille est un guide de restaurants testés, pas un annuaire de terrasses. Vous savez ce qui vous reste à faire ou je vous fais un dessin?

**Chef: Jérôme Bisaccia**

**Spécialités: classiques françaises et méditerranéennes**

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

**15/20. Café Richard avec mignardises 4,1€ 15/20. Toilettes 16/20. Cartes. Groupes 48 et cocktail 80. Traiteur en extérieur: se**

**renseigner. 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

## SAINT-RAPHAËL

### CAFÉ PARADIS

ϷϷϷ

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 Benoît Gasnier n'est jamais bien loin: il est le vibronnant 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 reconfortante et même subversive vu la rareté de ce genre de phénomène. Pourvu que ça dure!

ABONNEZ VITE UN AMI PAGE 98

**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'écureuil et de la maison j'entends les chèvres de mon fromage qui bêlent sous les chênes verts. La Provence, c'est l'ADN de Yannick Guerlesquin. Pas du genre premier de la classe à l'école vu qu'il préférerait gambader dans les collines d'Eoures et du Garlaban à s'égratigner les cigales en écoutant les genoux. Pour en finir avec les préliminaires et les présentations, notre quadragénaire passé par Baumanière (13) et Castel Lumière (83) propose une carte bistrotière non intégriste de son strict terroir! Ça en fait des T! Même l'été, toujours la formule à 18,5€ 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 ci-tron, framboises des Naves": le dressage malin pri-vilégie 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 gouquette, 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 poulpe flambée au**  
**Garlaban. Pieds-paquets. Ravioli au fromage**  
**et bouillon de poule au pot. Agneau confit.**  
**Tartare au couteau. Champignons en saison.**  
**Choix de hamburgers pour les petits et les**  
**grands!**  
**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité**  
**prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café**  
**Malongo 2€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Plat du**  
**jour 12,5€ et formule 18,5€ midi semaine**  
**sauf jours fériés. Ardoise. Terrasse. Traiteur.**  
**Groupe 50. Parking. Climatisation. Fermé**  
**hors saison dimanche soir, lundi et mardi**  
**sauf jours de fête. Été fermé dimanche et**  
**lundi.**

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 gor-



DELPHINE COURTOIS  
PEINTRE & ILLUSTRATRICE  
06 63 02 97 64

mail@delphinecourtois.com  
www.delphinecourtois.com



gonzola 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 proprio 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 épicié. Pâtes brocolis et poutargue. Côte de cochon aux morilles.**

**Cuisse de lapin aux 3 moutardes. Tête de veau gribiche. Ris de veau.**

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

**Plats végétariens. Enfant "1/2 plat 1/2 tarif".**

**Été: ouvert du mardi soir au dimanche midi.**

**Hors-saison: ouvert du mercredi midi au dimanche midi. 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

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 poule 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, écrasée 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 vaacaacaances? 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

## SILLANS-LA-CASCADE

### RESTAURANT LES PINS NT

Restaurant? L'aimable accueil de madame le laisse croire tant elle est parfaite dans sa mission, fait tout ce qui est en son pouvoir pour vous être agréable. Tissu rouge sur les tables, j'vous dis: on s'y croirait, au restaurant. Jusqu'au moment où on pige qu'elle embobine son monde en amenant une ardoise qu'elle accompagne de l'insupportable "ici tous nos plats sont faits maison" gnagnagna. Accrochez-vous au pinceau, ça tangué dans le cockpit. L'ardoise: salade niçoise 15€, salade grecque 15€, salade César 16€, camembert au four 15€, faux-filet 17€, pâtes jambon enfant 10€, assiette de frites maison 5,5€. J'ai fait le tour. C'est pas avec ce genre de plats qu'on va se requinquer le buffet. Du coup comme il fait frisquet dans la turne haute de plafond, tous les clients optent pour le faux-filet frites/salade. Comme j'ai tout vu sur leurs tables, je m'oriente vers la "salade César" vu que je me serais fait remarquer en prenant l'assiette de frites maison à 5,5€. Chut, la salade arrive. Elle est énorme, on ne peut pas dire. Pas radine en lamelles de Parmesan ou assimilé. Voilà pour le positif. Pour le reste, des bouts de poulets panés décongelés avec des épices tex-mex costaudes, mais pas du volatile reconstitué, c'est déjà ça. Mauvaises olives noires, croutons du sachet, tomate de novembre, feuilles de salade fraîche et surtout, une soupe de sauce kebab blanche qui noie l'ensemble dans une flaque indéclicate. C'est un penum, impossible de finir, j'en viens à regretter l'assiette de frites. 9/20 et 16€. Seul dessert possible (à part les glaces), une tarte façon crème brûlée à 5,5€. Toujours en posture de pilote automatique qui pénalise sa jolie spontanéité naturelle, la serveuse me dit "oui oui m'onsieur, elle est maison, tout est fait maison" gnagnagna. J'ai alors pris un café: il est très bien. Le patron est sorti plusieurs fois en salle pour s'asseoir et faire cassettes exclusive à une table de ses relations. Il ne prend pas la peine de saluer les autres clients, ne dit donc pas bonjour alors forcément, il ne dit pas au

revoir quand ces clients déplantent le parasol. Moi non plus.

**Chef: allez savoir!**

**Spécialités: glaces et bières**  
**Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café Julius Meini 1,8€ 15/20. Toilettes 14,5/20.**  
**Ardoise. Terrasse. Fermeture se renseigner.**  
 1 Grand Rue  
 83690 SILLANS-LA-CASCADE  
 Tél.04.98.15.40.72 et 06.75.14.11.78

## SIX-FOURS

### LE CAP HORN



Mes petits marsouins chéris, de bonnes ondes dans la maison. Le port du Brusé à peu près préservé de l'urbanité et des angles à 90°, "c'est le plus bel endroit du monde" selon les bruscains 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 adoubi 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'éccœurant hyper-glucosé! D'une grande légèreté en sucre, délicat et vraiment gourmand. Un délice à 15/20. Et puis "le Paris-Bruscé". 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**

**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 aïoli 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

ΨΨΨ1/2

Peut-être le chef aux talents évidents le plus boudé de la critique mondaine. Ça apprendra à Pierre Lorin à avoir le sens des priorités. Il préfère être dans son petit restaurant à soigner ses clients et à servir son métier, à former au quotidien de jeunes collaborateurs plutôt que de faire l'important dans les cercles autorisés. Mais passons. Le monde change, le consommateur aussi! Lequel? Celui qui mange en se posant les bonnes questions, pas les bouffeurs de franchise. Dans leur 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 frerot 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 Brusac  
 83140 SIX-FOURS  
 Tél.04.94.34.01.21

### RIVIERA III LA CAVE

VENTE SUR PLACE ET LIVRAISON

[www.lacave-riviera3.com](http://www.lacave-riviera3.com)

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

**06.12.73.29.90**

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

*Nous ouvrons volontiers nos pages à des chroniqueurs qui ont des choses à dire et parfois même un avis.*

## **ON A LONGTEMPS CRU QUE LES FRITES FAISAIENT PLUS MAL QUE LE SAUMON**

Chacun doit y mettre du sien. Tiens moi, par exemple, ces dernières années quand j'ai un vélo à jeter ben je ne le jette pas à la rivière... Quand je me retrouve avec un mouchoir usagé entre les mains, en ville, j'attends de trouver une poubelle avant de le jeter. Pour les piles et les ampoules hors d'usage, elles patientent des jours parfois des semaines aux quatre coins de la maison avant d'être jetées au bon endroit. Pour les bouteilles en verre je suis devenu très bien dressé. Tout comme pour celles en plastique. Pourtant je ne suis pas plus écolo que la moyenne. J'essaie de faire ma part. Et puis là, sur la page "un" du canard, je lis un papier sur l'ex porte-avions Foch que la France avait vendu au Brésil et qui vient d'être envoyé par 5000 mètres de fond, dans l'Atlantique. Il parait que ce bâtiment est truffé d'amiante, de mercure et autres produits radioactifs... Miam, les bons poissons de l'Atlantique. Avec un peu de particules de plastique en passant et les apports nutritionnels seront optimisés. On a si longtemps cru que dans le "saumon/frites" c'était les frites qui faisaient mal. J'ai un mouchoir dans la main. Elle est où cette putain de poubelle afin que je fasse mon geste pour sauver le monde? Les petits hommes sont invités à faire des petits gestes tandis que les grands hommes nous font des bras d'honneur.

Bernard Sorbier\* le 10 février 2023

\* Journaliste-auteur-comédien-terrien du Vaucluse, notamment cultivé du vin et des oliviers. <https://www.facebook.com/bernard.sorbier.9>

**Bernard Sorbier est au théâtre "Le Chien qui Fume"**

scène permanente d'Avignon (84)

**LES LETTRES DE MON MOULIN À HUILE D'OLIVE**

<https://www.chienquifume.com/octobre-20142/au-theatre-le-chien-qui-fume/avril/les-lettres-de-mon-moulin-a-huile-d-olive.htm>

*"Les voix off de ce spectacle inter-générationnel sont assurées par l'expérimenté comédien Francis Perrin et le petit Armand, 9 ans."*

## LE MONT SALVA

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 ballottine 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, 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 boulotée 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 COMPTOIR DES SAVEURS

NT

Ψ1/2

Un des rares ici à rester ouvert l'hiver. On paye cher le littoral et la mer, c'est le paradis des taules à bouffe balnéaires, des pièges à touristes qui refoirgent les catalogues des fabricants de bouffe toutes prêtes à l'emploi revendues à prix indécents aux gogos blasés qui sirotent des mojitos aussi tristes qu'eux. Alors quand on tombe comme ici au "Comptoir des Saveurs" sur une petite restauration qui ne se complique pas la vie et avec des codes de restaurant un peu à l'ancienne comme du personnel qui dit bonjour et qui fait un peu des sourires, pas question de faire les difficiles. La cuisine se partage entre 2 salades à 16€, fritures de toutes sortes, spécialités de fromagères de 17€ à 20€. Pour les viandes: entrecôte 19,5€, burger 17€, brochette de poulet mariné 17€, escalope de poulet savoyarde 19€. Et puis des moules de 15€ (marinières) à 18,5€ (savoyardes). Les moules d'ici, on m'en avait causé positivement. Alors je vise la moule "Comptoir des Saveurs" à la crème, curry et miel. Moules irrégulières en cuisson desséchées à pas cuites, c'est suivant. Irrégulières du calibre, et du contenu. Mal ébarbées, des filaments d'algues enlacent certaines, faut dépiauter. La sauce 100% crème est écœurante et fort sirupeuse. Très bon point: frites fraîches! Ouééé! Vu la qualité des moules, 18€ est un peu cher: 13/20. Desserts non révolutionnaires, ils démarrent à 4,5€ (gaufre) puis crème brûlée, fondant au chocolat... Bilan: si la direction nous écoute, qu'elle fasse gaffe à se faire livrer de son fournisseur chéri de la moule ébarbée et nettoyée, c'est mieux surtout à ce niveau de tarif. N'empêche qu'une ribambelle de locaux s'y remplissent le buffet hors-saison, relayant la clientèle touristique en villégiature dans le domaine voisin qui vient à pied quand chante l'été. En tout cas, pas la pire idée de table si vous êtes coincés dans le coin! Convenable vu qu'au royaume des aveugles les borgnes sont rois. Ah oui! Repris depuis début 2022 par des nouveaux tauliers. Important: même si vous ne commandez aucune boisson, on vous amène



*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 Lômes tous les dimanches  
Le Bruscat 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

d'excellentes petites olives vertes pour patienter. Bravo!

**Accueil 14,5/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14,5/20. Pain 12/20. Café 1,6€ 13/20. Toilettes 15/20. Carte. Enfant 10€. Terrasse vélum.**

**Fermeture se renseigner.**

Port Héléna

La Coudoulière

83140 SIX-FOURS

Tél.04.94.25.16.24

## TOULON

### PINCHOMANIA

NT

ΨΨ1/2

Rue de l'Étoile mais simplifions: il se situe (presque) sur la placette Dame Sibille planquée derrière le Lycée Hôtelier, les fureteurs de repas en discrétion apprécieront. Pas de nom de restaurant au frontispice, il s'agit plutôt d'une grotte, d'un cagibi, un repère un peu sombre où il faut baisser la tête pour entrer. A gauche le comptoir avec l'attirail de cuisson du cuisinier (c'en est un), son plan de travail, des outils, une ligne de flacons entamés qui chantent l'Espagne viticole. Au fond, quelques tables non dressées et quelques-unes exposent des témoignages des agapes de la veille, verres ou assiettes. Cagettes de légumes frais, un peu foutoir. Alors puisqu'il me prend l'idée saugrenue de manger ce midi et que la maison semble ouverte, l'hirsute dab allume la lumière, m'installe au fond de sa tanière et me formule oralement un extrait de ses ardoises tout autant hirsutes dans les intitulés à la craie dont la moitié est mal effacée. La spécialité est visiblement hispanique version tapas, augmentée de quelques plats: 15€ pour dos cabillaud frais à l'escabèche, paella choucarde (fruits de mer de qualité) à 23,50€, petites seiches de pêche locale à la plancha pour 17€, des charcuteries fines, un incongru hachis Parmentier à 12€ (?), picana de bœuf argentin à 19€ et ma "côte de cochon ibérique (Pata Negra)" affiché 18€ à l'extérieur et 17,5€ à l'intérieur. Mais on s'en tape. Vu que c'est un régal. Tu casses une graine avec un pot d'eau pour causé d'abus de la veille et le taulier t'amène quand même d'excellentes olives pour patienter. Et puis c'est au tour de ton cochon, mes petits cochons. Une côte au gras goûteux et fondant arrosée délicatement pendant sa cuisson à la poêle où elle se sera dorée la plume avant de vous graisser le toboggan. Pommes de terre frites épluchées ici façon patatas bravas, quelques petits poivrons pimientos de padron verts frits. Une formidable mayo aillée à votre convenance montée minute et servie à part pour tremper ce que vous voulez, y compris les doigts. 18€ et 15/20. Et puis, comment ne pas conclure par un peu de fromage, un "Manchego" top niveau débité en fines lamelles, cerneaux de noix frais (pas du sachet rance) et confiture de je ne sais plus quoi. Du genre à vous

faire regretter de ne pas avoir siroté un verre de rouge espagnol: 14/20 et 5€. Le taulier a son caractère retors, ne croit visiblement plus en grand-chose mais pour tout vous dire, je crois bien que son comportement est cohérent avec son exigence de travail. Le contraire d'un restaurateur qui s'en tape tant que tombent les biftons. Un choix de vie. Sinon le Jean-Pierre Ferrer serait ailleurs à dealer des tapas décongelés et des mojitos à 12€. Tandis qu'ici, il fait son marché et notre bonheur, gambas sauvages et viandes choisies. Comment dit-on "bon plan" en espagnol?

**Chef: Jean-François Ferrer**

**Spécialités: vrais tapas faits ici, produits espagnols**

**Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 11/20. Pain 13/20. Café pas pris. Toilettes 12/20. Ardoise du jour, tapas du moment ou plats c'est suivant. Terrasse rue piétonne. Fermeture se renseigner.**

**Réservation conseillée (peu de chaises).**

3 rue de l'Étoile

83000 TOULON

Tél.06.09.58.71.86

### L'ETOILE DE L'INDE

NT

Ψ

Le changement de propriétaire mi 2022 n'a rien de convaincant! On garde le bocal au décorum vieillissant voire boiteux: les jambes de notre table qui bouge comme un surf se carambolent les rotules. La modestie tarifaire apparente dissimule mal les carences significatives. Oui, les tarifs sont doux: mais à quel prix? Verres Arkoroc, sets en papier gaufré blanc de snack, demi-kleenex en plastique recyclé comme au fast-food pour s'essuyer la moustache: tout en ajoute à l'esprit de grattage de centimes. On sait d'expérience que la politique d'optimisation aboutie pousse en fine à la médiocrité des produits utilisés. Ya pas de mystère. Dans le menu à 22€, le "Chicken tandoori" est une belle cuisse dodue posée sur le lit d'oignons cuisinés et non brûlés. Pas fréquent! Le poulet est rosé à l'arête, limite. 14/20. La dame enlève mon assiette avec les couverts qu'elle rejette finalement sans délicatesse et avec giclette de gras sur la nappe en papier blanc, faut les garder m'sieur. Arrive "agneau cuit dans une sauce curry avec noix de cajou et raisins secs": il ne vaut que pour la flatteuse sauce. Les bouts de viande sont noirs, durs ou gras, miséreux. Riz basmati dans les clous, non salé. 11/20. Le meilleur "Kulfi" fréquenté dans ma vie de cobaye: glace souple, avec de vrais morceaux de pistache, beaucoup de colorant vert aussi: 15/20. Mauricette opte un plateau Thali à 21€, une huitaine de mini-plats: une bonne idée pour s'en faire une. Le poulet cuit dans une sauce crémeuse avec coriandre ne vaut lui aussi que pour la sauce, pourtant non salée: 11/20. L'agneau cuit dans une

sauce au curry" n'est pas liée à la crème comme mon plat. Curieux. Et non salé, toujours. 11/20. La salade de tomate et concombre au yaourt fait le job habituel, 12/20. Excellent dal, "lentilles indiennes cuites au lait de coco". Le manque de sel ne pénalise pas, très bien. 15/20. Un morceau de poulet tandoori aussi, 14/20. Fameux aussi la "fondue d'aubergine dans une sauce crémeuse". Elle n'est pas crémeuse (?) mais superbement aromatique, et une particularité agréable: légume haché fin et non en purée, petite mâche savoureuse! 14,5/20. Riz basmati, et "crevettes cuites dans une sauce au curry": "ça c'est pas bon" qu'elle a fait Mauricette, en faisant une tête pire encore que de coutume, c'est vous dire la grimace: 3 mauvaises crevettes en conserve molles et farineuses qui traînent depuis trop longtemps au frigo. 5/20. Les "Cheese nan" sont inclus dans nos formules, et s'ils manquent un peu de cuisson, ils ne jouent pas les radins en fromage. Le succès est au rendez-vous ce soir de ouicend (c'est bondé), service en accordéon pour nous, très long ou quasi immédiat. Problématique inhérente au service à emporter UberEats dont les commandes nous passent devant. Une calamité contemporaine qui pourrait vous faire rater notre train: adresse à deux pas de la gare de Toulon.

**Chef: surbooké**

**Spécialités: indiennes**

**Accueil 14/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain nan 13/20.**

**Café pas pris. Toilettes pas vues. Formules midi 8,90€, 9,50€ et 10,50€ Menus 19,50€, 21€ et 22€. Enfant 7,5€. Carte. Ouvert tous les jours sauf dimanche midi.**

3 rue Dumont d'Urville

83000 TOULON

Tél.04.94.89.29.68 et 06.10.62.40.91

menu complet à 17€: salade de pomme de terre, tagliatelles carbonara et crème brûlée. A l'ardoise, une dizaine de plats dont les carbonara à 14,50€, on grimpe à 26€ avec une souris d'agneau, on passe par une entrecôte Angus à 26€ aussi, sardines grillées à 17€, daube de bœuf 16€, tartare charolais 18€, aioli 21€, dorade 24€. Des tarifs de restaurants, en somme. Et un "couscous viande collier d'agneau" à 16€. Supplément boulettes kefta 3€. Le plat m'arrive, triste. Une assiette carrée dans un exercice obligé qui ménage ses efforts, comme blasée avant d'être mangée, qui ne cherche pas à faire plaisir, ni à éveiller le désir, comme si elle savait comment tout allait finir. Beaucoup de pois chiche, le peu de collier fait son boulot, semoule sans caractère, rondelles de gros navets, bouts de carottes mal épluchés, courgette avachie, les deux boulettes sont faites ici mais la viande est crue et tellement aillée avec de gros morceaux d'ail blanc que si je vous parle au téléphone vous reculez. Le bouillon orange foncé/marron multi-réchauffé est radin, tant mieux. Un couscous à 19€ médiocre et sans âme, sans mémoire. Bonjour tristesse: 9/20. Je n'ai rien pris d'autre, un peu contrarié par le démoralisant moment. Regrettable aventure, d'autant que vous êtes nombreux à nous demander un bon plan couscous dans la ville: un de moins dans l'inventaire! En ce moment, 30% de remise sur TheFork à La Terrasse de Brunet. Ce qui explique les tarifs de base trop élevés pour ce qu'on m'a servi. Même à moins cher, c'était pas bon.

**Chef: allez savoir!**

**Spécialités: tout et rien**

**Accueil 13/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 12/20. Pain 11/20. Café**

**Henri Blanc pas pris. Toilettes 14/20. Menu 17€. Ardoise. Terrasse.**

655 avenue Colonel Picot

83000 TOULON

Tél.04.22.44.98.97

## LA TERRASSE DE BRUNET

**NT**

Bouhouhou... c'était bien en 2015 avec "La Fourchette se rebelle" mais ça, c'était avant... Bouhouhou... J'aime autant vous dire qu'à l'époque, fallait jouer des coudes en s'assurant une place en réservant tant on se bousculait au portillon. Terrasse et salle étaient bondées comme un jour de marché. Ignorant la nouvelle situation mais pas le changement de sobriquet de la boutique, je prends donc la précaution de réserver. Au bout du fil, la dame me répond avec l'étonnement. Genre "qu'est-ce qui lui prend de réserver, lui?". Voyez? In situ: je comprends mieux! Quatre clients tristes comme des élèves punis, têtes penchées sur leur assiette dans la grande salle, et moi, et elle, je veux dire la dame du téléphone tout à l'heure. Question clientèle et ambiance, c'est donc pas le carnaval de Rio. Bref! Cuisine ouverte éclairée au fluo blanc, deux micro-ondes en arrière-plan. Un

## TOURVES

### LE BOUILLON DES GOURMETS

**NT**

**ΨΨΨ1/2 A EMPORTER**

Du (très) sérieux à l'écart de tout, vous savez comme on adore repérer le planqué. Avec Mauricette, une fois encore nous entrons dans cette salle bien remplie, en semaine et en hiver. Balèze Blaise. Beaucoup d'habités du 1er jour (en 2020) et quelques attablés qui vivent un baptême du lieu. Dans cette chaleureuse ambiance, un couple s'étonne de ne jamais être venu ici. Un tas de connaissances viennent se régaler chez Laurine Galizzi et Dan Colin, dans leur maison. Dans son infinie sagesse et en levant son index péremptoire, la dame au chapeau vert dit souvent: "derrière les fourneaux il n'y a plus d'ami qui tienne". En effet: les

amis sont les 1er à juger: comme les autres clients, faut pas les louper! Bref! Chaque semaine l'ardoise se renouvelle et plébiscite des recettes qui résonnent souvent classique en évitant avec insistance le banal. L'an passé, on s'était culbuté une demi-queue de langouste et sabayon au Monbazillac, une caille farcie au foie gras, un turbot avec risotto Vénéré et jus au Champagne. Cette fois-ci nos appétits déroulent le tapis au "foie gras mi-cuit" qu'on se partage équitablement en fonction de notre masse corporelle: 75% pour Mauricette! Terrine un peu froide, mais grand plaisir avec le pain rustique de l'artisan-boulangier Granger du village! 15/20 et 14€. On mesure plus encore les cuisiniers avec "joue de cochon, oignons grelot, jus". Jus dense au fond de la creuse assiette. Comme un rituel pioché à chaque bouchée: un morceau de viande confite avec un oignon grelot, trempage dans le jus et hop dans la hotte! Elle a répété le geste jusqu'à la sentence finale: 15,5/20. Dans le cadre de mes pérégrinations de cobaye, je suis blasé du saumon à la cuisson massacrée et des St-Jacques toute l'année cuisinés par des tambouilleurs qui cuisinent avec un tractopelle. Alors quand j'ai lu "pigeon façon Wellington, écrasée, jus", je ne pouvais pas refuser la proposition. Ça change des platitudes habituelles non? Recette ici un peu divergente de la classique mais je ne m'en plains pas! Le gros bonbon de pâte feuilletée proprement éventré en deux par un redoutable couteau révèle les filets du volatile bien rosés, lisible farce rustique: épinard, foie gras et champignons. Je me suis fait reluire le plaisir comme pas souvent y compris en rognant les gambettes confites du pigeon! Une cuisine qui se passe de mots, mais faut bien que j'explique! 15,5/20. Le service déroule heureux par nature dans sa mission, grâce aussi aux clients parfois acquis à la cause. Un sacré bon bistrot fin et roboratif à souhait, pour tous les goûts sauf si vous suivez un régime à base de petits pois en marinade de brocoli cuit à l'eau d'Évian. Courte mais maligne possibilité d'escalade du bouchon y compris au verre. Nos jeunes cuisiniers nés à Rougiers, village voisin, ont bien grandi depuis les bancs de la maternelle où ils se fréquentaient, un beau roman, une belle histoire. Pas assez de place pour évoquer leurs CV, relisez les anciens numéros du Bouche à Oreille.

**Chefs: Laurine Galizzi et Dan Colin**

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

**Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 15,5/20.**

**Café Florio 2,5€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Plat du jour 13€ midi. Carte à la semaine.**

**Traiteur à domicile (se renseigner) grande capacité. Terrasse. Groupes 50 (hiver) et 70 (été). Parking privé devant le restaurant.**

**Ouvert midi les lundi/mardi/jeudi/vendredi et mardi et vendredi soir. L'été se renseigner.**

**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 faméant 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 déplaie 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'enchantent le palais, fruité et sucre tout en retenue. 16/20. "Petites douceurs, fruits et chocolats", qu'on picore quand on a encore un peu de place dans le caisson, mignardises maison évidemment. Voilà pour le menu à 59€ mes agneaux. Rendons grâce à l'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 gnognote pour bobos neurasthéniques dans les assiettes Paulette! Effort considérable du couple: on y boulotte des produits français direct producteurs! Oui mōssieur, oui madame! Production basque de Pierre Oteiza, charcuteries du Cantal (boucherie Bornes), cassoulet de Castelnaudary, gardianne de taureau et riz de Camargue (Canavere), foie gras et magret d'éleveur du Gers, fromages d'un peu partout, viande bovine de race Salers (Cantal), carte des vins dans la lignée des curiosités. Alors planqué derrière de tels produits, la cuisine déroule une prestation minimaliste, accompagnements simples et cuissons justes. Au milieu d'une carte des propositions un poil bric-à-brac (à repenser), la 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

### KAIKO

NT

ΨΨ1/2 A EMPORTER

Une fois n'est pas coutume, je n'ai pas mangé sur place. Uniquement "à emporter" sauf si l'appétit et le cœur vous en disent: 3 tabourets dans le hall et face au mur avec une étagère pour poser les coudes. Bref! On m'avait causé avantagementement de la boutique: elle vaut visite! Et plus si affinités! Monsieur Jean-Marc Nguyen accueille et fait causette pendant que madame Thuy Nguyen prépare votre commande, à la minute. La spécialité qui m'a fait entrer ici est le sushi mais les recettes vietnamiennes sont nombreuses en plus des classiques bo bun et soupe pho. Côté sushi, la "box family" est intéressante: on y trouve un assortiment presque complet des idées de la carte à sushis. Pas si fréquent, dans les plateaux il en manque toujours un, celui qu'on voulait, faut le prendre à part. Enfin bon. 40 pièces joliment disposées en adroite circularité dans une boîte en plastique avec couvercle de la dimension d'une belle tarte. Une performance de rapidité d'exécution (une trentaine de minute) et de rigueur visuelle. Au centre et bien rangés comme les pétales d'une rose, sashimis de thon et saumon. Je tape direct dedans. Grande surprise: la qualité du poisson est bien supérieure à celles des dealers de sushis qui grattent les centimes d'euros avec du thon saumuré rincé comme une serpillère et un saumon malodorant gras comme du phoque. Bravo! Pour le reste et je dois en oublier: maki saumon, californian thon cuit (le moins bien, thon en boîte mixé), cali poulet/cheese qui

donnent le sourire, spring crevette en tempura extra, spring saumon avocat (mûr), nigiri thon et nigiri saumon au poisson impeccable de tenue, comme les nigiri crevette. Bref! Un joli travail, même si le riz n'est pas assez vinaigré à mon goût. Notez que la feuille de nori est tendre, pas du pneu comme souvent: elle se coupe dans écraser le contenu au 1er coup de dent. Bilan: les notes vont de 14/20 à 15/20 pour 38€ et 40 pièces. Pas vraiment donné, mais il existe moins bien à beaucoup plus cher. Conclusion presque inutile avec les chinoises "perles coco" à base de farine de riz gluant, deux pièces avec lait de coco. Le sucré dessert n'a jamais vraiment été le fort des cuisines asiatiques, celui-ci est anecdotique: 13/20. Dommage qu'on ne puisse pas se taper la cloche sur place pour faire caquette en sirotant du thé car le couple est adorable, les deux ont eu 1000 vies et tant de choses à raconter. Je ne me suis pas privé d'un sympathique échange lors de la préparation de ma commande.

**Chef: Thuy Nguyen**

**Spécialités: sushis et vietnamiennes**

**Accueil 15/20. Service non. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14/20. Pain non. Café pas pris. Toilettes pas vues. Box de 13€ à 77€.**

**Carte. A emporter. Livraison se renseigner.**

**Fermé dimanche et le lundi midi.**

8 avenue docteur Trémolières

83160 LA VALETTE-DU-VAR

Tél. 04.22.44.08.08

## L'ARISTOCLOCHE NT 0

Ce bar-restaurant ne date pas d'hier. J'y ai un peu cru avec le changement de propriétaire. Ça n'aura duré que le temps d'un accueil cordial avec le patron bras ouverts derrière le comptoir, puis les deux serveuses avec la banane. Oui, j'y ai un peu cru avec le choix de plats court comme un haïku: entrecôte 20€, andouillette 13,80€ et le plat du jour à 13,80€. Ce plat du jour est pour ce midi "marmite du pêcheur". Survenue sans complexe par une des deux serveuses comme "excellent choix" complémenté avec culot d'un "vous allez vous régaler!". Tu parles Charles. L'assiette creuse présente plutôt bien. Dedans, patates du jour épluchées, une dizaine de moules comme un collier autour, une gambas mousse à dépiauter, 3 croutons tartinés de rouille, un pavé de morue sur peau non dessalée, un morceau dur comme du carton, immangeable. La soupe n'est pas pire que celle qu'on trouve dans les turnes à touristes sur le littoral, pas faite ici. Pour 13,80€ faut pas demander la lune mais quand même, un poisson pareil est à dégager de la piste d'amerrissage. Faudrait que le patron goûte ce que sort son cuisinier. Et que le cuisinier goûte aussi tant qu'on y est. Une idée comme ça. Ou alors ils savent et c'est pire. 9/20 pour 13,80€. Impasse pour les desserts à 4,5€, ile flottante, tiramisu, crème brûlée, mousse au chocolat... Le café est terreux. Le

pain est très bien. L'envie de revenir égale à zéro.

**Chef: allez savoir!**

**Spécialités: l'accueil**

**Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 14/20. Pain 15/20.**

**Café Prandini 1,6€ 11/20. Toilettes 14/20.**

**Plat du jour 13,80€. Ardoise. Enfant 10€.**

**Terrasse. Fermeture se renseigner.**

313 avenue Gabriel Péri

83160 LA VALETTE-DU-VAR

Tél.04.94.23.51.51

## VINON-SUR-VERDON

### L'ESCALE 555 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. Une terrasse en bois, faux gazon et vraies plantes grimpanes 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: échine 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 risqué! 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



## BEAUMETTES

### DOMITIA



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 peinarde 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 "crèmeux 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 pif, 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

## 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-impôts:**

**"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

## CADENET

## LES L DU MOULIN

ψψψψ

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 régalié 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 connaissez 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 cadore 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. Epaulée 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 gout 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 refourguent des crèmes brûlées à la lavande en bouteille à 12€. Belle carte des vins pour irriguer, copieusement déclinée au verre. Service adorable, discret et actif. Idéal pour se fabriquer des souvenirs, toutes les occasions sont valables. Mais le plus souvent possible.

**Chef: Adrien Louis**

**Pâtissière: Barbara Souny**

**Spécialités: carte de saison**

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

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

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

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

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

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

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

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

Impasse de l'Alouette

84470 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

Tél.04.90.16.08.61

## LE BISTROT DE LA PASTIERE

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 décongelés 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



## LAURIS

## CHEZ DULCE ET FANO

ΨΨ1/2 A EMPORTER

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 prétentiarde 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 espirotal) 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 tomatée 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 louper si chaque élément qui le compose campait dans l'à peu-près blasé qui spéculait 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

PRESTATION TRAITEUR  
 A DOMICILE  
 JUSQU'A 200 PERSONNES

## PERTUIS

## O' COSY RESTAURANT

NT ΨΨ1/2

Un air anonyme de petit restaurant discret alors qu'au fond se cache un sacré cuisinier. Le trentenaire Anthony Féry déroule à pas sûrs et feutrés ses recettes à qui veut les entendre, et surtout les goûter. Pour tout dire ce que j'aime chez lui, c'est sa façon de raviver les couleurs d'une gamelle traditionnelle en glissant en sourdine une touche personnelle, tel l'artisan soignant les finitions. Une explication? A l'ouvrage le temps de se former à la gastronomie pure à La Chèvre d'Or à Eze (06) et à La Fenière (Cadenet) il reviendra sur le terrain de jeu de la "cuisine tradi" de Provence, sa base. Quand vous aurez fait copain avec son enjouée belle-sœur à l'accueil et au service, Virginie Féry vous informera de l'agenda des plats qui sortent du l'eau et avec lesquels on boit du bon vin, plats mijotés travaillés: 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, ballotine de poularde aux cèpes, aioli, soupe au pistou, bourride et sur réservation... la bouillabaisse! Bref! Salle remplie jusqu'aux œües ce midi, la quarantaine et après on arête (huhu). J'ai bien fait de réserver! L'entrée "os à moelle" est des réjouissances possibles, je n'ai jamais pu résister à son appel. Si dodu que j'ai fini les croutons grillés livrés avec! En prime, salade verte fraîche pour rincer la tubulure équipée en série d'une formidable vinaigrette. Un détail qui ne trompe pas. 14,5/20. Et puis la formule midi du jour (avec choix) vendue 17,5€ café compris. N'allez pas imaginer une quelconque sous-prestation vu le tarif amical, il s'agit simplement d'une preuve concrète de la

volonté de la maison de vous régaler la bonnetière à vil prix! Arrivé un peu tard (ça devient une habitude ici) la "daube de bœuf provençale" est épuisée, moi aussi. Reste "crevettes en persillade". Merci de m'en avoir laissé! Un bonheur auquel on ne s'attend pas forcément dans un plat à 13€! Cinq ou six crevettes bodybuildées partiellement dépiautées, cuisinées en délicatesse ail/persil sans exagération provençale. Deux garnitures (toujours): carottes dorées à la poêle et un formidable riz rond aux petits pois qui pèse pourtant lourd (huhu). Un 15/20 pour ce plat du jour mes amours. Dessert malin avec "tarte raisin/semoule". Comme une portion de tarte sans pâte, gourmande car semoule travaillée aux raisins de Corinthe, raisins qu'on retrouve dans la glace Malaga qui escorte. Décoration utile: framboises et kiwi. 14/20. Le café est un des meilleurs du marché, il est intégré au tarif de la formule. Mais c'est un piège: on en prend un second! Devant, Virginie Féry bien secondée déroule, œil partout et sourire au minois, une exigence naturelle exercée dans l'hôtellerie de luxe, notamment sur Aix. Une paire d'heures à vivre le temps d'un repas mignon, de quoi évoluer à travers la nébuleuse chaotique des restaurants avec ce véritable spécimen représentatif que je vous recommande sans retenue.

**Chef: Anthony Fery**

**Spécialités: traditionnelles et provençales.**

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

**Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Maison du Bon Café 2€ 15,5/20. Toilettes 15,5/20. Formule avec choix 17,5€ midi sauf samedi. Ardoise de 11€ à 25€. Desserts dès 8€. Groupe 40 et 60 en dinatoire. Coin mezzanine 10 personnes. Terrasse. Parking très aisé. Ouvert midi du lundi au samedi, et le soir vendredi et 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 épatant de Toni Gotti, cuisine fine et sans traficotage de Camille Danguien. Voilà la synthèse du couple de récents trentenaires. Les deux cuisiniers (lui est désormais en salle) m'ont sérieusement régaler 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. Fait dire que la cave recèle de flacons malins pas forcément connus, faut parfois convaincre. Fin de repas, tous les clients sont partis après avoir applaudi. Alors on papote. CV des deux dans le désordre: lui apprenti à 17 ans chez Alain Passard (75), ils se rencontrent en 2011 ans au Mas du Langoustier à Porquerolles (83), montent à Tignes (73), redescendent à Lyon (69) chez Alex Tournadre et Cuisines et Dépendances. Toni Gotti revient comme second de Reine Sammut à Cadenet (84), juste avant la Benvegudo aux Baux-de-Provence (13). Pendant ce temps Camille Danguien cuisine 3 années à Vaugines à l'Hostellerie du Luberon (84). Et puis un matin pas comme les autres devant le café et presque sans rien dire, juste un regard: si on prenait notre propre restaurant? Ils ouvriront fin 2018. Je suis sorti d'ici le cœur léger, pas peu fier de vous avoir dégoté une belle idée pour une prochaine virée. Sacrée belle jeunesse, radieuse.

**Chef: Camille Danguien**

**Spécialités: cuisine de saison du marché**

**Accueil 17/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café Florio 2,2€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Formule 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

## VAISON-LA ROMAINE

HOSTELLERIE LE BEFFROI  
RESTAURANT LA FONTAINE

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-cerises fruitées, copeaux de Parmesan sans radinerie, chips de lard, un œuf, et des croutons 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, coriandre 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

## SUR NOTRE SITE WEB

Abonnez-vous gratuitement à la newsletter

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

ou en flashant le code



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



# PETIT RÉPERTOIRE ALPHABÉTIQUE 2023

## DES FAUTES PROFESSIONNELLES QU'ON RENCONTRE FRÉQUEMMENT DANS NOS ÉLÉGANTS ÉTABLISSEMENTS

- a** ne pas vous souhaiter la bienvenue en entrant, puis au moment de payer vous solliciter pour mettre un bon avis sur TripAdvisor ou TheFork.
- b** vous voir entrer, ne rien dire et vous laisser planté debout au milieu.
- c** prendre la commande en soufflant, sans vous regarder.
- d** pointer votre table du doigt en téléphonant de l'autre main. Variante: désigner votre place d'un coup de menton en servant un autre client.
- e** pendant que vous êtes aux toilettes, remplacer la serviette en tissu par une serviette en papier.
- f** vous poireautez assis 20 minutes sans la carte des menus. Arrive une nouvelle personne armée d'un stylo et d'un carnet qui ne vous adresse pas la moindre parole.
- g** regarder avec insistance sa montre devant le client.
- h** vous faire remarquer à 13h15 que l'heure est un peu tardive.
- i** vous expliquer dans le détail qu'on en a marre et que de toute façon dans 15 jours c'est les vacances pour le chef et la direction.
- j** comme on est à une semaine des congés annuels, on écoule les stocks.
- k** à midi-pile enlever avec un chiffon la poussière sur les pieds de tables, puis aussitôt couper le pain avec les mêmes mains non lavées.
- l** apporter un plat modifié à la place de celui commandé sans en référer à l'intéressé.
- m** déboucher la bouteille de vin pendant que vous êtes aux toilettes. Variante: la porter déjà débouchée à votre table.
- n** servir à toute berzingue du vin.
- o** hurler en cuisine.
- p** mettre le couteau à gauche et la fourchette à droite. Variante: donner les couverts dans les mains du client ou même dans l'assiette apportée.
- q** s'immiscer dans une conversation pour prendre la commande.
- r** répondre avec son portable devant le client, passer des sms pendant le service.
- s** servir les hommes en premier.
- t** voir le chef passer devant votre table sans saluer, il va faire causette avec un ami.
- u** demander si on prend le café en servant le dessert.
- v** apporter l'addition sans que le client l'ait réclamée.
- w** passer du pssshit ou secouer la nappe d'à côté alors qu'on n'a pas fini son repas.
- x** éteindre la lumière alors qu'on est toujours à table parce qu'on ferme.
- y** mettre 1€ de plus sur l'addition par rapport au prix affiché.
- z** offrir l'apéritif ou le digestif... et le compter sur l'addition.

La rédaction

## ABONNEMENT

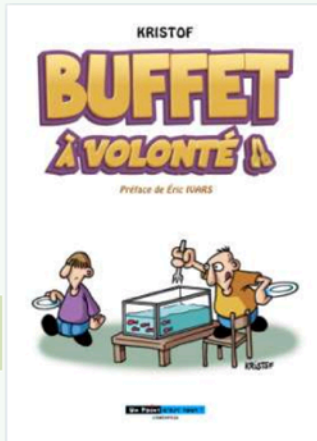
IDÉE CADEAU

# 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 122

**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.....

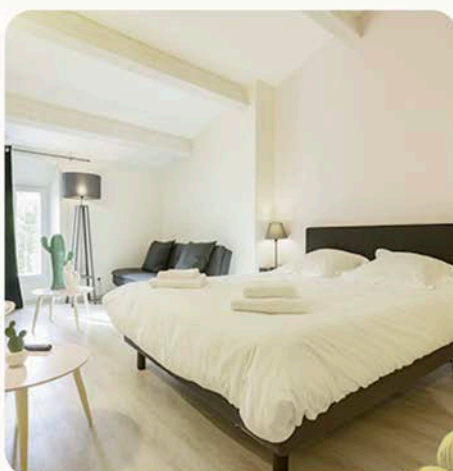
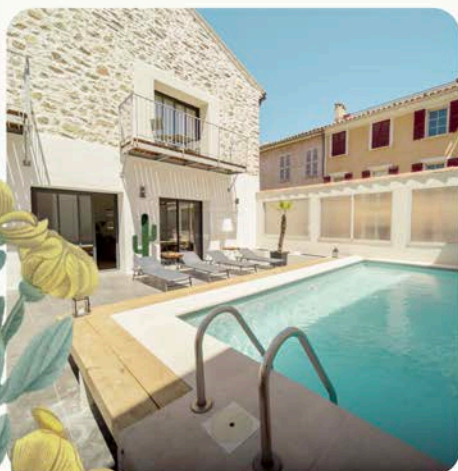
**LES ABONNÉS EN COURS BÉNÉFICIENT DE L'OFFRE KRISTOF**

(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](mailto: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](mailto:contact@hoteldesmaures.fr)

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

10 Boulevard Lazare Carnot  
83610 COLLOBRIERES

SOMMELIER & CAVISTE

# Le vin fût

VOTRE NOUVEAU CAVISTE SUR SIGNES (VAR 83) & SES ENVIRONS

**VENTE, CONSEILS DE VINS & SPIRITUEUX  
LIVRAISON POSSIBLE**

**Commande par mail [joel.levinfut@gmail.com](mailto:joel.levinfut@gmail.com)  
Commande par téléphone : 07 70 70 28 51**

***Notre Catalogue Prix Public***



SAS LEVINFUT 91998689300015 - COMMERCE DE GROS

BASE A SIGNES DANS LE VAR

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