

33<sup>ème</sup> ANNÉE

# Le Bouche à Oreille



Les bonnes tables, les mauvaises et celles à éviter

100%  
Olivero  
DESSINATEUR



N°123

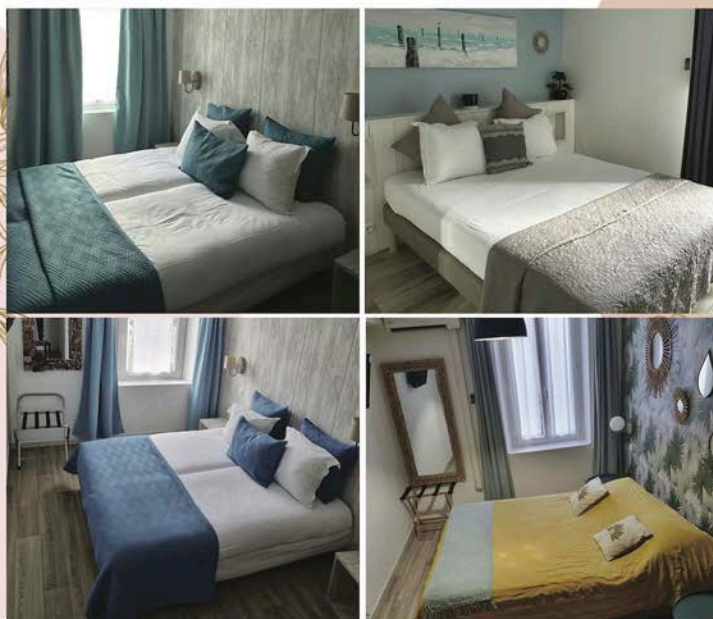
JUN - JUILLET - AOÛT 2023

Prix 6€ ISSN 1244156

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

## « Soyez prêt pour une halte Provençale »

Entre vignes et oliviers, au cœur du magnifique massif des Maures, notre hôtel vous ouvre les portes d'un univers envoûtant. Dans cet écrin de verdure préservé, laissez-vous séduire par les charmes authentiques de la Provence. Nous vous accueillons avec chaleur et bienveillance pour une parenthèse apaisante et ressourçante en plein coeur de Pierrefeu du Var.



8 Chambres  
standing 2★



Parking  
A proximité



TV



Sèche-cheveux



Wifi



Climatisation

## La Clé Des Songes

3 rue Gabriel Peri • 83390 Pierrefeu du Var  
Tél : 04 94 48 21 98 • [contact@la-cle-des-songes.fr](mailto:contact@la-cle-des-songes.fr)



## 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)

**Il a bien décoré ce numéro**  
Olivero

**IMPRESSION ROTIMPRES**  
Dépôt légal à parution

**déclixonpro**  
community management

**VOTRE AGENCE DE  
COMMUNITY MANAGER  
PROFESSIONNELLE**

**SCANNEZ**



## GOOGLE ADOORE LE BOUCHE A OREILLE ! (et vous aussi)

*Ce n'est pas trahir l'historique culture du papier ancrée dans nos gênes, ni nos lecteurs abonnés ou occasionnels compulseurs des pages informatives de notre guide trimestriel que de le répéter: Le Bouche à Oreille existe sur Internet depuis octobre 2000. De fait, il est le 1er guide de restaurants paru en France sur le oueb. "A jamais les premiers" comme dit l'autre.*

*Nombre de lecteurs et de restaurateurs ignorent que Google apprécie notre travail. 23 ans d'archives, quantité croissante de visites grâce à nos réso-socios Facebook et Instagram, niouzletter gratuite chaque semaine pour les abonnés du site, et ce que les experts du numérique nomment des "liens entrants et sortants" en grand nombre. Voilà l'explication technique de l'apport conséquent de clients aux bons restaurants référencés: Internet, les réseaux sociaux et désormais accessoirement, le guide trimestriel en version papier depuis 1990. Le Bouche à Oreille draine des clients aux bonnes tables, tout en égayant le panorama parfois tristounet de la gamelle. Si nécessaire en épinglant les mauvais restaurants, et les communicants parfois autoproclamés "journalistes", poissons-pilote des chefs en particulier. Comprendront-ils un jour la différence entre information et publicité?*

*Pourquoi notre travail apporte des clients aux bons restaurants? Parce les clients cherchent. Nos "bonnes tables, les mauvaises et celles à éviter" s'affichent de façon naturelle en 1ère page du moteur de recherche Google (et d'autres). Par exemple, au moment où je vous cause: si vous tapez "Mordu Draguignan" sur Google, la page Bouche à Oreille de ce restaurant est deuxième! Loin devant les Pages Jaunes, Le Petit Futé, TripAdvisor et d'autres! Pour la "brasserie Ferrero à Lamanon" Le Bouche à Oreille est 3ème! 4ème pour le "bistrot du potager" à Salon! 3ème pour le "restaurant des Maures à Collobrières"! 4ème pour "l'Estable à Garéoult"! 4ème pour "Plein Sud" au Pradet! Les mauvaises tables se retrouvent tout autant en 1ère page, mais pas sûr que cela soit à leur avantage! Bref! Pas mal non pour un petit guide rigolard qui a accroché son wagon au train du numérique avant tous ses confrères de la critique de la sauce et du fumet?*

*Autrement dit, plus que jamais Le Bouche à Oreille fait référence pour l'amateur de restaurants... puisque les visites sur les pages de notre site augmentent! Connaissez-vous beaucoup de mauvais restaurants où le client connaisseur revient? Non? C'est pareil pour les sites oueb: quand c'est mauvais, on file ailleurs. Quelques restaurateurs positivement référencés par nos services nous confient même que Le Bouche à Oreille draine 30% des nouveaux clients dans leur restaurant. Et sans remise tarifaire pour le client contrairement aux sites racketteurs! Qui dit mieux?*

Olivier Gros





## MANE

### LA REINE DES PRÉS NT ΨΨ1/2

Si vous traînez votre appétit dans le canton, voici une des meilleures idées pour planter le parasol le temps d'un repas. Encore que vous pouvez le laisser dans la voiture vu que de parasols, la maison en est équipée en terrasse: celle qui domine le panorama, extra. Un ancien corps de ferme si j'ai bien compris, superbement transformé en salle de restaurant avec au fond les cuisines façon aquarium où déroule un duo féminin. Ferme propriété des parents de l'impétrante des lieux, Florine Masucco. Une réussite esthétique d'architecture adaptée qui ne cache pas une cuisine médiocre, on sait le cas fréquent. 19€ le menu du midi décliné en formule à 17,50€ que s'empresse de choisir la clientèle venue de juste en dessous, celle qui bosse dans la zone Pitaugier. Si vous être prêt à casser votre tirelire, un menu-carte à 32€ est en vente libre: 4 entrées, 4 plats, 7 desserts ou fromages. Mise en bouche (crème de pomme de terre sur crouton) suivie de "croquettes de Saint-Pierre, crème à la ricotta et citron", ou plus exactement une seule croquette costaude... et un peu pataude aussi. Comme un gros cromesqui aplati. L'idée roborative demande à être réétudiée, ce que ne nie pas la jeune patronne. 14/20. Rien à jeter pour "cannelloni à l'effiloché d'agneau" amené dans un plat, manger dans un plat c'est comme piocher direct dans un pot de confiture comme un voleur: c'est encore meilleur! Deux dodus cannelloni fameux de gourmandise, farce travaillée et cuisinée, sauce qui colle aux lèvres, un peu de chou romanesco en déco et de retour, la crème fouettée de pomme de terre qui ajoute de la gourmandise à l'idée. Bravo, j'ai tout saucé avec le bon pain. 15/20. Pour dessert, un gentillet "entremet à la Reine des Prés et fruits rouges", je rappelle que la reine des prés est une plante herbacée vivace de la famille des rosacées au nom latin Filipendula Ulmaria, merci Google. Bref! Un gâteau en génoise multicouche, peu sucré (tant mieux). Un honnête dessert de cuisinier. 14/20. Le service déroule avec des sourires et tout autant de professionnalisme, sans rigidité. J'apprends que la carte sur laquelle j'ai déjeuné ce midi... vient tout juste de sortir du panier le matin même! Ce qui incite à com-

préhension de ma part. Adresse discrète et qui tient à le rester. Ça va être un peu compliqué maintenant que j'ai cafté.

**Chef: Elodie**

**Spécialités: carte de saison et jolie vue de la terrasse**

**Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20.**

**Café Folliet avec mignardise 1,5€ 15,5/20.**

**Toilettes 17/20. Formule 17,5€ et menu 19€ midi semaine sauf jours fériés. Menu-carte 32€. Enfant 12€ (comme les grands). Fermé dimanche soir, lundi et mardi.**

Domaine de Pitaugier

ZA Pitaugier

04300 MANE

Tél.04.92.72.48.29

## 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 dégoupillent du sacrément bon, menu repensé chaque semaine: 4 entrées de 6€ à 8€, 4 plats de 15€ à 18€ et des desserts dès 5€. "Tartare de truite au pamplemousse corse" joliment boulonné mais blagueur. Comme je suis un peu miro, j'ai cru à un oubli du pamplemousse. Taillés à l'identique, les petits cubes de l'agrumes sont du même orangé que le délicieux poisson. Ambigu à la mirette, le duo fonctionne impec' en bouche, fraîcheur acidulée titillée par les baies roses. 15/20 et 8€. J'hésite longuement: "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 régalaé la mar-

mite. Les deux cuisinent, ça fait 4 mains et deux têtes complémentaires remplies de vie. Choix sévère de produits glanés dans le canton, et pas bêcheur en quantité dans la gamelle. Fruits et légumes viennent en voisins, pain du boulanger du village Demarch, comme la bière: la Brass Bastelle. Fanfy & Véro pourraient bien être installés sur Pluton ou à Mittelbergheim que leur vision du job ne varierait pas d'un poil de kiwi! Discipline doublée d'une vision humaniste rare, sainement lucide. Autant dire que l'annonce "Bistrot Nature" n'est pas effet de style calculé pour alpaguer le bobo en goguette pour qu'il dégage les pépètes. État d'esprit confirmé avec le "menu enfant" plus éloquant que tous les discours du monde! Visite gratuite du musée, ce qui vous fait au moins deux bonnes raisons d'aller à Volx, sur la route de Forcalquier. Un magnifique exemplaire de bonne table saine dans ce département que j'adore.

**Chefs: Fanfy & Véro**

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

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

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

**Costes 2€ 15/20. Toilettes 16/20. Carte à la**

**semaine. Végétariens et allergiques au gluten**

**attendus! Enfant (-12ans): 1/2 portion, 1/2 tarif.**

**Terrasses. En saison ouvert du mercredi midi**

**au samedi soir. Hors-saison aussi, se**

**rejoindre le soir. Groupes 26. Parking aisé**

**devant le restaurant. Visite gratuite de**

**L'Éco-musée.**

1355 route de Forcalquier RD 13

Les Fours à Chauz

04130 VOLX

Tél.06.06.86.04.83



## 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



## AIX-EN-PROVENCE

### CASA GIULIA

**NT**

**ΨΨ1/2**

Pas de panique camarades, ne m'imaginer pas avoir de soudaines velléités à trainer mon appétit du côté d'Aix-en-Provence, j'ai mieux à faire ailleurs. Il se trouve simplement que je passais à l'heure où sonnent les casseroles du côté de la zone de la Pioline, j'ai donc profité de l'aubaine pour y casser la graine. Comme une large impasse clôturée par des hangars commerciaux en U avec au bout, une terrasse pour fumeurs, une salle haute de plafond avec du monde. La salle fait restaurant et aussi traiteur et aussi épicerie italienne avec ses alignements de jolis produits made in Italie, ils sont partout sur les murs, en paquets ou en bouteille, en conserves ou dans des caisses. Pour ce qui est du strict restaurant, accueil et service avec un personnel parfait d'enthousiasme retenu, comme si la maison avait ouvert la semaine passée. Ça sera un peu moins le cas à la caisse: abondance de chiffres nuit et rend triste. Bref! Des "entrées" avec des planches, salade César 17,80€ et salade verte 3€. D'autres "à partager" moins chères de 5,5€ à 12€: sardinettes, anchois, poulpe, artichauts, l'épuisante burrata... Une milanaise de veau de Lozère à 22,80€ que mon voisin cravaté s'est engouffré dans le coffre sans se tacher (un miracle), des linguine carbonara à 18,80€, aubergine parmesane 17,80€, lasagnes 18,80€, ravioli du jour 17,80€ et une des suggestions: mes "gnocchi amatriciana". J'adore cette sauce, à la fois ronde et puissante. Assiette creuse mais non vide d'intérêt, c'est bon, bien cuisiné, vous rappelle la cuisine de la Mamma même si vous êtes suédois. 19,80€ quand même. Niveau tarif on vous ramone le PEL mais gaffe! C'est toujours mieux que des mauvais gnocchis avec 12% de pomme de terre barbouillés de ketchup à 15€. Pain foccacia fait ici, c'est mieux que Marie Blachère. J'imaginai ici un véritable café italien, le Vateo s'en sort toutefoits bien. Personnel vraiment très à l'aise avec la patronne en discrétion en poste arrière, les clients entrent et sortent, mélange de consommateurs assis et d'autres qui piochent "à emporter" dans la vitrine. Sinon les tarifs vraiment pas donnés (faut pouvoir) calculés en conséquence des loyers considérables des bailleurs de

fonds sur la ville, une bonne affaire culinaire de la Botte. On peut se l'offrir, ou on ne peut pas.

**Spécialités: italiennes**

**Accueil 15,5/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain focaccia maison 14,5/20. Café Vatéo 2€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Plats du jour. Carte. Traiteur. A emporter. Terrasse. Parking au petit bonheur la chance. Ouvert du lundi au samedi uniquement le midi.**

115 rue Arnaud Borrili

La Pioline

13290 AIX-EN-PROVENCE

Tél.04.42.54.52.25

## 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 régâlâmes quelquefois, et vous aussi vous vous y régâlâtes. Le voici désormais face au Douard bien connu des randonneurs. Sur une esplanade où les restaurations ne manquent pas: visez bien! Mickael Guénon a gardé son catalogue de recettes et le savoir-faire qui va avec. Ce cuisinier quadra formé classique a sillonné le pays pour apprendre avant de savoir, puis plante le piolet à l'étoilé Chalet Mounier aux Deux-Alpes pendant 10 ans, avant Rousset. Autant vous dire que point de vue gamelle, son style nous exonère des cuisses de mouches au jus de protozoaire et en plus, les assiettes sont belles, mêmes dressages d'assiettes que dans son restaurant précédent. Oui m'sieur-dame: même ici avec des tarifs mieux que doux adaptés au contexte! Moins de tissus sur les tables, esprit bistrot animé, service féminin complice et restaurant bondé ce midi! Bref! Mauricette fonce direct sur "le grillé". Hein? Oui: le sobriquet de "bavette Black Angus sauce aux poivres fumés". Un grand chef, c'est le coup de patte, les cuissons justes, la délicatesse à l'ouvrage, le sens du détail parfois invisible mais nécessaire. Grenailles dorées, légumes du moment, sauce qu'on essore avec le pain. 15/20 et 18€. La formule à 17,50€. Avec le plat du jour "tatakî 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**

**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

### CRÊPERIE L'ALBIZIA

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 mètre-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 boutiques qui me répondaient "non", d'autres qui disaient oui puis oublièrent 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 crée 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

on se décale, on se frotte la panse: va falloir refaire la mêlée. Mais que fait l'arbitre? Pas grand-chose! Le patron au comptoir qui m'a vu depuis un moment se décide enfin à m'indiquer une place avec le doigt au bout du bras, là-bas m'sieur. Il est souriant. Contrairement à madame: elle ne salue pas sauf qui elle connaît. Ça réduit vite le champ. Enfin bon. La carte: pizzas aux tarifs convenables qui démarrent à 10,50€. Bien vu: la concurrence pizzaïolesque est rude dans le village! Et des viandes de 17€ (burger) à 23€ escalope de veau à la crème, un peu de poisson avec deux plats à 22€ et 24€, et trois pâtes. Aïe. La cuisine s'attaque au registre culinaire italien mais le doute s'installe en lisant que les carbonara d'ici (16€) sont à la crème, aux lardons et aux champignons. Et que les pâtes sous-titrées "palourdes, tomates fraîches, oignons, ail, persil, vin blanc" sont baptisées "vomgol" par la direction. J'ai bien ri car je connais un peu le géorgien. En définitive, des pâtes "alle vongole". Un peu un désastre annoncé. Option pizza: "calzone royal". Une pizza royale mais en chausson. Observé de loin devant son four, j'ai eu confiance dans le pizzaïolo, je l'ai vu bouger, mener sa danse, échanger avec ses collègues (ils sont 5 à bosser). Sa pizza m'arrive dans une belle sobriété, sans chichi, pas de salade, pas de simagrées décoratives, rien, comme si elle voulait qu'on l'aime pour ce qu'elle est sans maquillage. Intérieur bien garni avec notamment une sauce tomate de caractère avec un ail fin, ce qui est rare. Champignons frais, jambon ok... seul bémol, la pâte à pain épaisse et qui manque de cuisson, embêtant pour la digestion. 13/20 pour 12,50€. Et puis pendant une bonne partie de mon boulotage de pizza, il m'a fallu supporter deux gamines qui courraient et criaient dans le restaurant sous la bénédiction implicite des parents. Insupportable, d'autant qu'il me semble que la progéniture de la direction est une des deux chahuteuses. Ses parents seraient sans doute révoltés d'avoir à supporter cette situation dans un établissement autre que le leur. On parie?

**Chef: je sais pas**

**Spécialités: plus ou moins italiennes**

**Accueil 12/20. Service 10/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pas de pain. Café Lavazza 1,5€ 14/20. Toilettes pas vues. Plat du jour 12€. Carte. Enfant 9,5€. Terrasse trottoir. Ouvert le midi du lundi au samedi et le jeudi soir, vendredi soir et samedi soir.**

2 rue Marius Pascau  
13390 AURIOL  
Tél.09.51.14.75.76

## AURIOL

### LE PETIT BISTROT

**NT**

**Ψ1/2**

Façade rénovée dans un style rétro à la mode. Dedans, 26 cossus fauteuils pour la moitié de tables, au fond un comptoir avec les cuisines ouvertes en arrière-plan. Tables au coude à coude, 26 places dans une salle qui devrait en contenir 18 pour être à l'aise et ainsi éviter de se frotter les magrets avec les voisins. Bref! J'attends debout qu'on s'occupe de mon cas, planté comme un 3ème ligne derrière deux piliers (de comptoir) qui carburent au jaune, deux physiques rembourrés qui empêchent toute approche. Le jeune serveur essaye tant bien que mal de se frayer un chemin avec de fréquents allers-retours plats en main,



GUIDE LE BOUCHE A OREILLE 

## 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 carnaissière 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. Climatisation. Privatisation possible (mariages, séminaires etc). Parking aisé. Ouvert tous les midis et vendredi/samedi soirs.**

ZA Barles (sortie d'autoroute en venant de Marseille)  
RD 559A  
13470 CARNOUX  
Tél.04.42.70.13.13

## CARRO (MARTIGUES)

## CHEZ FRANCINE

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, poulpe 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 surcroit. 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, mousse-line de panais, crèmeux de corail d'oursin, râpé de poutargue de thon". A l'instar du plat de Mauricette,



**CÉDRIC BLANCHARD**  
**Ô DÉFI GOURMAND**  
83 PIERREFEU-DU-VAR



**FRÉDÉRIC MEUNIER**  
**LA CUISINE DES HALLES**  
83 SALERNES



**LOÏC GUADIX**  
**SUSHI PEARL**  
83 GARÉOULT



**GAËTAN BLANC**  
**O BLUE KITCHEN**  
83 TOULON



**ALICE MAJETIC**  
**L'OASIS**  
83 CAMPS-LA-SOURCE



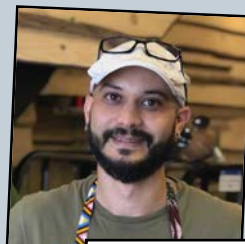
**ALEXANDRE TZANIS**  
**RESTAURANT MU**  
84 CAVAILLON



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



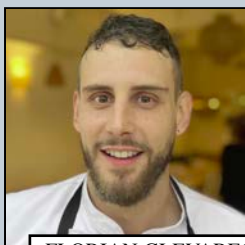
**MICKAEL GUENON**  
**O'MILIEU**  
13 AUBAGNE



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

**SECOND**

**BENJAMIN SORRIBAS**  
**SAUCÉ**  
83 TOULON



**FLORIAN GLEVAREC**  
**PICOTTE PROVENCE**  
83 COTIGNAC



**ARTHUR BOULEY**  
**SUSHI PEARL**  
83 GARÉOULT

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 pâtisseries: 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**

**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

## LA CIOTAT

### LES PIAPIA

ψψψ

Encore un bon à La Ciotat! Noonon! 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 régalaient la cafetière quand il cuisinait à L'Oustaou presque voisin. Il n'a pas perdu la main. Sa cuisine récite la chanson classique de la gamelle fine, mais ne s'emballe pas dans du gastro casse-branchouille pour bobos qui jouent au Lego avec la pince à épiler: on mange. J'hésite: os à moelle aux asperges gratinées? Carpaccio de poulpe compawa/poutargue? Au final, "moules gratinées des Piapia". La douzaine enfournées au torpilleur, beurre maison aromatisé, gaffe ça brûle. Alors je patiente en saucant avec le bon pain ce beurre finement aillé. Moules charnues d'Espagne avec beurre persillé et non de la Nouvelle-Zélande décongelée avec margarine

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

**Chef: Mickael Pianelli**

**Spécialités: poissons frais à la pièce (possible sur demande). Bouillabaisse (se renseigner).**

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

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

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

**jour midi en semaine 15€. Carte et**

**suggestions. Climatisation. Terrasse**

**couverte. Groupe 30. Fermé mardi et**

**mercredi. En été: se renseigner.**

9 quai Ganteaume

13600 LA CIOTAT

Tél.06.12.94.58.51 et 06.21.27.24.08

## AVIS AUX RESTAURATEURS

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

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

La rédaction



## LA BARQUE

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 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 inégalement, 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 réieuse. 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 MULE

NT

A revoir

Ce jeune cuisinier connaît des choses de la cuisine. Sauf que ses assiettes volontaires dans les idées souffrent d'une réalisation ambigüe, fébrile. Je saute sur l'aguichante entrée "brochette de langouste sauvage, crème de homard". Un joli bol brûlant avec au fond la crème orange, et accoudée sur le bord comme au bar de la piscine, la mini brochette trempe son pied dedans. Visuellement mignon, sauf que je n'apprécie pas le pesto (et l'ail) avec les gros crustacés: les morceaux de langouste en sont laqués! 14/20 et 14,90€. Pour plat "persillade d'encornets, risotto à l'encre de seiche". Grosses lamelles de gros encornets à peine snackées posées avec un tas d'herbes et condiments crus sur un fond de risotto planqué dessous. On comprend qu'il se planque: risotto Arborio raté, un pâté bleuâtre mou car trop cuit. Il trempe dans l'huile d'un pesto aillé (encore). 12/20 et 24€ quand même, ce qui est chérot vu la jouissance éprouvée. Point commun des deux plats: deux assaisonnements dans chaque recette! Crème et huile d'olive. En effet, abondance de crème trahit les origines probablement septentrionales du chef. Alors avec l'huile d'olive ailée en abondance avec la crème, les lipides se bousculent au portillon, c'est la fiesta des triglycérides, la polka du cholestérol. J'aime les plats gourmands mais là, quand même, tu pousses le bouchon un peu loin Adrien, on ne se connaît pas avec le chef, c'est pour la rime. L'ardoise? Chaque semaine une nouvelle! Bravo! Celle-ci avec 5 entrées de 9€ (beignets de poisson) à 14,90€ (ma langouste), 5 plats de 21,50€ (gnocchi au pesto) à 29,50€ (faux-filet Aubrac), ainsi que 6 ou 7 desserts de 8,8€ (crème brûlée) à 11€ (profiteroles). Le jovial cuisinier fait coucou au client de sa cuisine ouverte, il compense ainsi la relative froideur de madame en salle qui demande si on a réservé avant de dire bonjour. Comme le Bouche à Oreille adore les petits restaurants "affaires de couple" qui ne font pas semblant de cuisiner et qui d'une certaine manière préserve la courageuse culture du restaurant traditionnel en voie de disparition programmée, alors on s'est dit qu'on reviendra (peut-être) un de ces quatre matins tâter du gratin de Bouchard

Adrien. Pour l'instant mes camarades: un peu court vos les tarifs car le "produit ne fait pas tout", contrairement à une légende tenace dans le monde de la cuistance.

**Chef: Adrien Boucherat**

**Spécialités: nouvelle ardoise chaque semaine**  
**Accueil 13/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain individuel mou 13/20. Café pas pris. Toilettes 16/20.**

**Ardoise. Terrasse. Fermé mardi et mercredi.**

327 avenue de Saint-Jean

13600 LA CIOTAT

Tél.04.96.30.18.26

## OSMOSE

NT

ψψψψ

Le sympathisant occasionnel deviendra pratiquant régulier: la conséquence du talent avéré. Sous réserve toutefois que la cuistance banale de soit pas votre tasse de thé, d'être réceptif au pas pareil, d'avoir des prédispositions à la curiosité, à aimer ce que vous ne connaissez pas. Produits de 1ère bourre recrutés au jour le jour et créativité permanente: une performance rare qui change des cartes gastronomiques figées à l'année depuis des années. La cuisine d'ici vous emmène dans son ailleurs en nous exonérant du stérile démonstratif: on mange bien et on découvre! Une carte de plats oui, adoptez plutôt les "menus surprises" de 29€ (midi semaine) à 79€ selon le marché et l'inspiration de Gabriel Mietz! En salle, Johan Combes (cuisinier également) explique, questionne, définit vos allergies éventuelles, édifie le casting des plats mais chut... "Menu découverte" à 39€ pour moi: que vais-je manger? Entrée surprise amenée par le chef: "tartare d'espadon/asperges vertes/citron rouge et dashi" qu'il me dit. Très beau. Le dashi est un bouillon clair japonais, ici sous une forme gélatinée. Asperges vertes juste blanchies, poisson cru extra-frais en dés réguliers, vinaigrette citronnée qui vous titille l'arrière-boutique. Le "thon" est donné avec cet espadon puisque 16/20. La suite: "denti rôti/artichaut poivrade/févettes/pommes de terre et purée/sauce marjolaine". Peut-être mon poisson préféré ici associé à des saveurs terriennes printanières, un tas de cuisiniers se vautraient dans l'initiative mais Gabriel Mietz fait péter le compteur à plaisir: 16/20 encore. En amoureux des agrumes, il fagote un dessert méticuleux et joueur "finger meringue/crème yuzu/crumble amande" et même un rigolo gel à la cardamome: 15,5/20. Sacré bilan de repas non? Information d'importance! Qui rend la maison encore plus rare! Nous connaissons tous "l'accord mets-vins". En salle Johan Combes cuisine des cocktails pour des "accords mets-cocktails", alcoolisés ou non: alliances créatives fines et efficaces en "osmose" avec les plats servis. 28 et 33 ans pour le duo, chacun passé dans les écoles qu'il faut, puis par les restaurants connus ou non. De l'Allemagne avec un MOF en passant par le meilleur à Las Vegas ou Paris, du local étoilé ou non, de belles

expériences et des moins bonnes... La vie quoi. Les sains et joyeux compères se rencontrent un jour en cuisine, à La Ciotat. Les voici depuis le 23 janvier 2023 dans une prestation douée formidable d'improvisation et d'un sacré niveau culinaire. Bref! Si comme moi le commun moyen vous ramollit le moral et l'appétit, foncez! On pourrait même s'y croiser!

**Chef: Gabriel Mietz**

**Spécialités: accords "mets-cocktails"**

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

**Formule 25€ et menu 29€ midi semaine.**

**Menus 39€ (3 services), 58€ (5 services) et 79€ (7 services). Accords mets-cocktails**

**19€/33€/45€. Carte. Terrasse piétonne.**

**Fermé dimanche et lundi hors-saison. Ouvert uniquement le soir en juillet et août.**

**Réservation conseillée.**

9 rue Gueymard

13600 LA CIOTAT

Tél. 06.63.73.30.45

## 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

JUIN : PREMIERS  
COURS DE CHALEUR



OLIVERO

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 sablée bretonne, crème au citron", fruits rouges tombés du lit (16/20) et la déconcertante "crème d'avocat et citron vert, fruits frais, granola maison et soupe de mangue" qui matche impeccable. Avocat culotté mais sa douceur est flashée par la préparation citronnée, fruits rouges, abricots... et granola qu'on n'oublie pas: 16/20! Aucune concession sur la provenance des comestibles, ici comme là-haut, à l'Eouvé de Ventabren. Cuisine racée, personnelle, qui paraît évidente alors même qu'elle est complexe. On dit ça aussi des musiciens et peintres d'exceptions. Service en binôme, avec un Stéphane Almela qui prend d'évidence du plaisir sur sa terrasse. Précaution de réservation plus que nécessaire et si vous n'en comprenez pas la raison, faut relire depuis le début.

**Chef: Karen Favre-Almela**

**Spécialités: ardoise de saison**

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

**Vateo 2€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Menu-**

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

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

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

5 avenue de la République

13111 COUDOUX

Tél.04.13.10.69.42

## ÉGUILLES

### FAVOUILLE

ΨΨΨ<sub>1/2</sub> A EMPORTER

Cette "Favouille" aurait pu marcher de travers et virer en mauvaise blague de comique-troupier si notre couple avait décidé de se remplir le tiroir-caisse sans états d'âme. Mais voilà. La marseillaise Fanny Aimerito et l'aixoïse Thibaud Lacour ont un sens aigu des priorités, ne mettent pas la charrue avant les bœufs. Leur restaurant est cerné d'une douzaine de commerces et bénéficie ainsi d'avantages liés à l'emplacement: le monde attire le monde! Forcément qu'au bout d'une première année d'exercice faite de gourmandises déversées à une clientèle aux anges, la sérieuse table

fait le plein. Bref! Terrasse un peu agitée au déjeuner, alors la fumeuse de havane au chapeau vert Mauricette demande avec les yeux et la voix de Gainsbourg "je préfère l'intérieur, je fumerais après". Plat du jour à 13,5€ ce midi: cuisse de canard, rata-touille maison et jus de viande aux échalotes. Et puis la carte réfléchit à ce qu'elle dit, se détourne des plats en série, ne vous savonne pas de banalités, figole du bistrotier cultivé. Pour deux: "croquettes de brandade, aioli maison". Une farce saine est mieux qu'une blague malsaine, ne pas confondre. Suave au point d'en dénigrer le fin aioli d'avec saucé quand même, faut pas gâcher. 4 boules comme une pétanque de saveurs: 15/20 et 6€. Mauricette envisage le "tataki de thon, légumes croquants, cacahuètes et sauce de la cheffe". Version entrée ou plat, comme ti veux ti choisies. 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 poulpé frais est rarissime, un produit à la mode: "poulpé fondant, pois chiche, chorizo et aubergine au miso". Décapode savoureux déjà fréquenté ici l'an passé, très poli et bien propre sur lui, on s'est salué mais je ne savais pas quelle main prendre. Bis repetita: souci du détail! Un tas de trucs utiles qui vous régaler sans barboter dans un minimalisme naïf, assiette faites pour manger, pas pour sucer des moucherons! Extra les câpres frites et le sarrasin grillé! 15,5/20 et 21€. Desserts faits ici aussi, rafraichissez-vous la tubulure avec la "mousse framboise, chutney de prune et crumble". Peu de sucre: le fruit. 15/20. Sous des apparences de solide femme radieuse de la risette, Fanny Aimerito cuisine pour elle après 7 années à "Une Table au Sud" comme "se-cond de cuisine" de Ludovic Turac. Des questions, des doutes, de l'exigence. Le quotidien quoi. Et puis l'homme de l'ombre Thibaud Lacour, le compagnon à qui la lumière va bien 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 grim-pait encore. C'est vous dire.

**Chef: Fanny Aimerito**

**Spécialités: ardoise suivant le marché**

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

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

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

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

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

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

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

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



*samedi et les vendredis et samedis soirs.*

**Jours de fête: se renseigner.**

7 rue Agathe Les Jalassières

13510 ÉGUILLES

Tél.04.42.12.49.31

## L'EDEN RESTAURANT

ΨΨΨΨ

A EMPORTER

Lorsque c'est abordable pour une telle qualité, on y retourne, on ne se pose pas de questions superflues. Du palace chinois (Wuhan), le Québec à la table des Pères Nature, le Luxembourg, les voisins Pignonnet à Aix et la Table de Ventabren... le voyageur sommelier-cuisinier-curieux de tout et hyperactif de la recette Rémi Koessler fait son chemin dans ce coin calme de la ZI, 10 ans déjà. La façade qu'on voit de loin en refroidira plus d'un pour des agapes supposées: attendez d'être à l'intérieur! L'adresse calme ce soir hérite de la qualité de cette injustice, gagnerait en vie ce qu'elle perdrait en intimité avec des réservations en rafale. Accueil formidable parfois en duo de la radieuse Samiya Koessler, secondée par Houria: demandez-lui de vous réaliser le cocktail absorbé par la dame au chapeau vert... Pompette Mauricette! Bref! On verrait bien un jour les Koessler chez eux, un Eden mais ailleurs, à la campagne dans leur propre maison avec un jardin forcément extraordinaire, en compagnie des moineaux qui se chamaillent dans l'eau et des escargots qui chahutent dans les roseaux. En attendant, on se concentre sur les assiettes de ce cuisinier dont on reconnaît le style au premier coup d'œil... et de fourchette! Nouveauté le soir: menu du midi à 29€ possible suivant disponibilité! Y en n'a pas pour tout le monde! Résa obligados! Quand ya plus, ya plus Lulu! Pas la peine de faire la gueule! Ce soir? Mise en bouche délicate, verrine de "brouillade truffée, vierge de tomate" à 15,5/20. Puis "gaspacho de Provence, scampi en tempura". Fraicheur fruitée ajustée par un horloger suisse, et la crevette a du jaret. 16/20. Suit le "filet de dorade et coques, risotto crémeux, tempuras de légumes et sauce du chef". Assiette tonique, poisson frais qui ne fait pas des yeux de merlan frit, coquillages qui viennent perler l'assiette dans une légèreté étudiée. La sauce dérivée de la tartare souligne le jeu chaud-froid. 16/20. Moi à la carte avec "filet de bœuf mariné par nos soins, écrasé de pomme de terre truffée, sauce à l'ail noir". L'idée permanente de jouer sans arrêt avec les textures et les saveurs, ici terriennes. Et de les orchestrer dans une évidence. Copieux, raffiné, cohérent. Les mots me manquent, ça vous fait des vacances. 29€ et 16,5/20. La "Pavlova à notre façon" mousse fruits rouges, petites meringues, guimauves maison, des fruits frais et voilà!". L'idée fraîche pêche (Melba huhuhu) uniquement par le déséquilibre meringue-crème, suffit d'oublier la recette classique. 15,5/20. La technique est dans le sucré avec "ananas rôti, sorbet yuzu, espuma mojito". "Pas assez de mojito" qu'elle a dit la

dame au chapeau vert. Jamais contente. Même pompette. 15,5/20. Tout le repas est récité avec entrain, l'idée suit le mouvement. Rémi Koessler signe une cuisine libre de tous poncifs, inspirée des ailleurs, risquée de sensations nouvelles. Les touristes bien informés viennent et reviennent, années après années. Le gourmet local (ou pas) y a son rond de serviette, les autres vont ailleurs. Tant pis pour eux. Vous savez ce qu'il vous reste à faire en choisissant votre camp.

**Chef: Rémi Koessler**

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

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

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

**Maison du Bon Café 15/20. Toilettes 16/20.**

**Formule 22€ et menu 29€ midi semaine (sauf jours fériés) (servis en 1h). Menu 29€ le soir**

**selon disponibilité. Carte. Enfant 15€.**

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

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

1020 route de Berre

ZI Les Jalassières

13510 ÉGUILLES

Tél.04.88.14.40.69

## GARDANNE

### AU PETIT RESTO

ΨΨΨ

A EMPORTER

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 21€! Jamais pareil! Entre recettes classiques, recettes de terroir voire curiosités!

Cassoulet maison, rôti de cochon à la hongroise, joles 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 palanquée de recettes à réciter mais j'arrête. Avec celle qui très tôt dans sa vieillesse 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 12,9€ et 17,5€. Menu 21€ 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 fins et de recoins charmants, des bacs opulents aux plantes mystérieuses probablement exotiques, des qui montent et des qui descendent. Un ensemble entretenu en rigueur, pas une feuille qui traîne. Et puis sur les tables, serviettes en tissu blanc,

huile d'olive italienne (forcément) et pot de basilic. Au milieu de la tempête de clients au quotidien, entre personnel instable et soldats fidèles, Fabien Stagliano et Jessica Murcia poursuivent l'œuvre tête haute: donner le meilleur de la cuisine italienne. En cuisine vous apercevrez peut-être un jeune homme discret passé par de belles maisons monégasques, des palaces sur la Baltique aussi, de mémoire. Depuis une année, Karen Poghossian insufflé 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": tatak 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:calabraises.Viandes, poissons et pizzas au feu de bois.**

**Accueil 15,5/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain maison 15,5/20. Café Costadoro 3€ 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

## 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 bœuf ou poulet d'origine France, 5 plats viandards dont le magret français (ça devient une rareté), une déclinaison de morceaux de bœuf Simmental (Allemagne). Et puis quand ya plus de "faux-filet de bœuf Simmental" comme ce midi pour cause d'une centaine de couverts servis, la maison traumatise son comptable en proposant à la place un "T-Bone de veau français" pour le même tarif. Car un client content est un client content. C'est idiot, mais la méthode fonctionne bigrement pour fidéliser le chaland. Bref! 21€ pour se caler à l'aise la cage à pain grâce (aussi) aux frites fraîches qui se tiennent bien, et à quelques feuilles de salade verte (pas du sachet) qui vous allègent un peu la gazinière, vinaigrette extra (pas du flacon). 14,5/20. Les desserts sont faits ici, c'est beaucoup de travail, oui. Mais c'est souvent meilleur non? Mousse au chocolat, tiramisu, les tartes et la "salade de fruits frais". Un sirop délicatement enrhumé. Hein? On dit pas comme ça quand y a du rhum dedans? Ah bon? Je croyais... Pomme, poire, kiwi et même de l'ananas frais, pas des tranches prédécoupées en conserve. Hé oué. 14,5/20. Alors comme savez lire, il n'est pas question d'un grand moment culinaire, ça n'est pas le propos. Encore que. Si vous cherchez un peu d'humanité dans notre monde de brutes, vous êtes au bon endroit pour planter la fourchette. La jeune patronne Julie Ferrero est entourée en salle de Lucile Adams et de Julie Geoffroy: j'ai bien calculé, le trio actif fait autant de sourires que de pas, c'est vous dire si elles sont adeptes de la rissette! 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

## MARSEILLE

## 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 pizzeriaïques 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'occupe 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 siouplé?

**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**

**empporter 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**

## RISTORANTE CHEZ ALBA NT 0

Comme dit l'autre, ya tout pour plaire. Un coin de rue malin du 5ème arrondissement qui zieute un petit rond-point de quartier, quelques tables sous les platanes. L'intérieur aux tons vifs renifle l'ancien bar recyclé en restaurant avec comptoir pagailleux, un recoin avec cuisine grande comme la mienne. Et puis deux dames d'une génération d'écart. La plus jeune à l'accueil est particulièrement avenante, active de la risette: elle cuisine aussi, c'est de bon augure. L'autre dame, tu n'entrais pas que ça lui faisait visiblement plus plaisir vu qu'elle affiche la tronche de Mauricette quand elle fait la queue pour faire le plein, aussi gaie qu'une borne kilométrique. Elle nous redemande avec insistance "vous buvez quelque chose?" alors même que la cordiale personne partie en cuisine nous l'avait déjà proposé et qu'elle avait parfaitement entendu le 1er échange. Histoire de bien faire sentir que faudrait voir à consommer mes cocos. On ne travaille pas pour la gloire. Les gens sont d'un radin. Enfin bon. Point de vue cuistance, c'est pas aujourd'hui qu'on se fera une méga-crampette du bide. 4 entrées à 6€/8,5€, 5 pâtes à 12€, 3 risottos à 14€, 8 viandes de 12€ à 18€ (filet

de bœuf), 3 poissons à 14€ (cabillaud, dorade, saumon) et desserts 5€. Si les prix sont gentils, ça n'est pas le cas de la cuisine. Risottos indisponibles ce jour. Comme mise en bouche, une soupe de légumes! Avec de vieux croutons! 10/20! Moi aussi j'ai le mien avec Mauricette qui opte pour la salade "caprese tomate mozzarella". La dame des cuisines chute dans mon estime en annonçant "mozza fraiche" qu'elle conseille avec des yeux gourmands. Tu parles Charles: mozza en carton dure comme du pneu évidemment polluée par du balsamique. Ni huile d'olive, ni basilic. Caprese, c'est fini: 6€ et 6/20. La dame au chapeau vert s'attendait au pire avec ses "linguine carbonara". Le pire ne viendra pas: elle prend plaisir à les boulotter! Faites dans les règles de lard: sans crème, et cuites convenablement. Très bien: 14/20 pour 12€. De mon côté, "poulet trapanese gratiné au four". Proposé avec pomme au four et légumes. Un ramequin sorti d'un four poussif, le bout de poulet surnage comme il peut dans un coulis de tomate en conserve sans amandes ni pecorino, ni basilic: sauce "trapanese" imaginaire. Légumes de petits pois verts fluo décongelés, carotte fraîche. Moi qui voulait échapper à la friture des frites, on me refille à la place de la pomme de terre vapeur une pomme paillason façon rosti de type référence 57781 de chez Carigel. 8/20. Voilà la bella cucina italiana de la mamma qui prend le chaland pour un gogo parigot à fond les castagnettes, olé. Sachet de mayonnaise et ketchup aux dates respectivement dépassées de 2 mois et 8 mois. Pas tellement cher, en effet. Mais pas bon sinon le surprenant cas "carbonara".

**Chef: allez savoir**

**Spécialités: italiennes**

**Accueil 14/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café Segafredo 1,5€ 12/20. Toilettes 14,5/20.**

**Carte. Terrasse. Petit déjeuner. Fermeture se**

**renseigner.**

241 rue Saint-Pierre

13005 MARSEILLE

Tél.06.95.92.13.16

## BOMBAY PALACE NT Ψ

Bien vu! Il s'agit bien d'un restaurant indien. Enfin: indo-pakistanaï. Voilà peu, le sobriquet affiché de la taule était "Bombay-Hanoi", c'est vous dire si on voyage et qu'on rigole aussi. Remarquez bien que l'idée n'a pas duré longtemps, tu m'étonnes. Bref! Intégralité des menus affichée en façade sur un panneau grand comme une baie vitrée. Ainsi que "livraison à domicile gratuite" comme une seconde baie vitrée. Aussi: 15% à emporter, hallal, UberEat et consorts. Avant d'entrer avec Mauricette, nous supposions une sorte de self. Et pis non. Dedans, les codes habituels du genre avec fausses fleurs, nappages bordeaux recou-



## DRAGUIGNAN DEDANS OU DRAGUIGNAN DEHORS ?



*Draguignan, "porte du Parc Naturel du Verdon", semble culinairement se réveiller! Deux exemples opposés pour illustrer notre propos: hyper centre-ville pour l'un et extérieur de ville pour l'autre! Deux styles différents de gamelle, chacune équipée d'envie de vous régaler!*

Duo finaud pour cette cuisine de bistrot aux tarifs de bistrot à fréquenter entre copines ou potos! Ou avec qui vous voulez et pourquoi pas seul! Parfois c'est mieux sauf que le patron **Vincent Lagraulet**

possède une jolie collec' de flacons mignons sympas à partager devant les assiettes de **Richard Aubry**.

**MORDU!**

10 rue Frédéric Mireur  
83300 DRAGUIGNAN

Tél.04.98.09.12.56

Lire page 57



Nouvellement ouvert en sortie de ville, côté Col de l'Ange! Cette cuisine raffinée vous bichonne la carafe, bien pensée par le bouillonnant de créativité **Alexandre Randazzo**. Salle tenue par sa compagne **Charlène Balmajou**, bien secondée. Un vrai restaurant et le mot n'est pas trop fort.

**LA VILLA DOLCE**

509 avenue de Tuttingen  
83300 DRAGUIGNAN

Tél.04.90.22.40.9

Lire page 57



verts de papier orange, musique de comme là-bas dis. Aussi un bel aquarium peuplé de Cichlidés. La famille des Cichlidés appartient à l'ordre des Cichliformes. Cette famille comporte plus de 200 genres et entre 1600 et 1800 espèces, réparties principalement en Afrique, en Amérique centrale, Amérique du Sud, Texas, Israël, Madagascar, Syrie, Iran, Sri Lanka et sur les côtes sud des Indes. Mauricette me demande s'ils se mangent, je lui réponds "comme tout si on a faim". Mais passons. 13h: nous serons les seuls clients attablés du service. Un livreur est planté avec son scooter dehors, un autre type traverse la salle en poussant un plein caddie de supermarché: approvisionnement des cuisines! En plein service! Bref! La dame au chapeau vert contourne les possibilités viandardes avec son "thali légumes". Elle qui n'a déjà plus tellement d'illusions en aura encore moins: micro-ondes à répétition, ding-ding en cuisine. Le contenu du thali sent la réchauffe récidiviste (tu m'étonnes): samoussa légumes brûlant et gras, friture mix pakora dont on ne distingue aucun légume seulement le croustillant huileux, légumes curry comme une purée, épinards au fromage pâteux, riz basmati petit pois (mattar pulao, le mieux), dall makahni: lentilles au curry et épices indiennes monobloc. Le cheese nan en manque de cuisson et un dessert sont dans le prix de 20,50€. Un assortiment bien terne aux couleurs éteintes à 12/20. Mieux que mon assortiment "bombay mix grill" servi sur sa plaque chauffante tapissée d'un peu d'oignon et de trop de poivrons. Poulet tandoori tikka, poisson tikka, reshmi tikka, agneau tikka, seekh kebab, gambas tandoori. Les bestiaux est d'une qualité moins que moyenne et je suis gentil. Le bout d'agneau marron est dur comme du caoutchouc, le poisson panga ou perche du Nil se tient bien, c'est son seul intérêt. L'épice orange qui tartine les produits est granuleuse, comme si les viandes n'avaient pas macéré dans le yaourt au préalable. Bref! 9/20 et 16,50€. Avec Mauricette on lève le camp avant le dessert pourtant prévu à son programme. A la caisse, on me gratte 0,5€ sur le tarif de la Badoit 11. Je rangeais ma CB dans mon portefeuille après encaissement, que de manière incompréhensible le serveur court sans explication vers la porte d'entrée 20 mètres plus loin. Pour nous la tenir ouverte en courbettes. La grande foire internationale des codes du commerce.

**Chef: réchauffeur**

**Spécialités: indo-pakistanaïses**

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

**Café 2€ pas pris. Toilettes sans savon 14/20.**

**Menus de 11€ à 13,5€ midi. Menus de 16,5€ à 21,5€. Plateaux Thali à 16,5€, 20,5€ et 21,5€.**

**60 références à la carte. Enfant 10€. Fermé**

**mardi. Livraison et à emporter.**

77 boulevard Sakakini

13005 MARSEILLE

Tél.04.91.43.08.35 et 07.68.33.93.78

## LA TERRASSE DU 8ème

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 turnes 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 longtempes 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 accueillir 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

## BROTHERS

NT

Ψ

De fil en aiguille et de restaurants fermés ce midi à "fermé définitivement", j'ai chu ici. Dégoter une place de bagnole est un tel sport de combat dans la ville, j'en avais assez. Bref! Les travaux routiers du secteur du parc du 26ème centenaire n'arrangent pas les affaires des commerçants. Quand ils seront achevés (les travaux), ça ira mieux. En attendant beaucoup de poussière sur les vitres (on n'en veut pas à la direction) et un personnel visiblement blasé. Genre asseyez-vous là ou là ou là, de toutes façons on s'en tape, c'est pareil pour nous. L'ardoise du midi n'est vraiment pas donnée avec sa vingtaine de propositions, c'est beaucoup. De tempura de légumes à 14 € à l'escalope de volaille façon milanaise vendue au prix assourdissant de 29€, boum. Vu le contexte tristounet où chacun semble porter sa croix, formule du jour à 22€ avec "antipasti de la mer": peu ressemblante à la photo du plat déposée sur les réso-sociaux, un classique. L'assiette cherche à séduire sans y arriver, force le trait. Façon tapas dans des petits ramequins avec de grosses virgules de paprika autour pour faire joli. Tu parles. C'est toujours mieux que les flaques de balsamique de bas étage. Bref! Un tonique ceviche de loup bien agréable (14/20), deux ramequins identiques (?) de tartare de saumon bien cuisinés aussi (13,5/20), du mesclun en sachet, une sauce tartare dont on se demande ce qu'elle fout dans cette assiette (11/20), des frites fraîches joliment blondes totalement incongrues dans un plat nommé "antipasti de la mer" (14,5/20). Aussi une horreur de saumon en croute d'épices: des cubes archi-cuits du poisson en panure de sésame notamment, immangeable. Les cubes de saumon archi-secs: 6/20. Ma remarque sur la décevante chose à peine touchée ne dérange pas la demoiselle qui s'en fout alors même qu'elle m'a demandé "si ça a été?" en retirant l'assiette. A quoi bon lui poser la question si c'est pour ne pas entendre la réponse du client? Dans la formule, non pas un dessert comme annoncé par la serveuse lors de la prise de commande, mais un "café gourmand". Un petit chou pas trop mou et 3 verrines: salade de fruits avec des vieux cubes de fruits ratatinés sans jus, mousse au chocolat propre, tiramisu riquiqui, café. 12/20 pour l'ensemble. Notez que les serviettes sont en tissus (bravo) et que le pain

individuel au sésame est encore congelé à cœur. Et qu'on vous offre en fin de repas un micro-verre de digestif de type "rhum aux fruits" mais surtout aux fruits. Et puis cette puissante absence de sentiments, aucun sourire de personne, personnel ou direction, et encore moins de la famille qui entre avec la poussette sans saluer. Ça fait différence entre lieu de vie tenu pas des gens heureux qui voudrait vous voir revenir et repaire à bizness au son du tiroir-caisse.

**Chef: je ne sais pas**

**Spécialités: beaucoup**

**Accueil 9/20. Service 10/20. Rapport qualité**  
**prix 11/20. Cadre 15/20. Pain individuel**  
**10/20. Café Maison du Bon Café 13/20.**  
**Toilettes 14,5/20. Formule midi 22€. Ardoise**  
**du midi et ardoise du soir. Terrasse.**

Park Avenue

100 avenue Jules Cantini

13008 MARSEILLE

Tél.04.88.86.22.65

## 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, étuvé de poireaux et carottes, crumble à l'encre de seiche, jus de coquillages réduit en beurre blanc". Quelle cuisson! Quel saucier! J'en voulais encore de

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

**Chef: Jonathan Rouzaud**

**Spécialités: cuisine du marché**

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

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

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

**16/20. Formules 25/30€ et menu 35€ midi**

**semaine du lundi au samedi. Menu-carte 42€**

**samedi soir. Enfant 16€ "comme les grands"**

**(jusqu'à 12ans). Groupes dès 20 (privatisable)**

**pour baptême, séminaires... Climatisation.**

**Terrasse au calme. Velum 4 saisons. Ouvert**

**du lundi au samedi le midi et samedi soir.**

**Ouvert jours de fête.**

83 boulevard du Redon

Parc La Rouvière

13009 MARSEILLE

Tél.04.91.75.04.55

établissement. Simple non? Sets en papier publicitaire, kleenex blanc pour la moustache. 5 ou 6 plats entre 15€ et 17€ ce midi dont le "fish & chips, sauce rémoulade, frites maison". Si la sauce rémoulade est du bocal tout prêt retravaillé avec cornichon ajouté, les frites sont faites ici et joliment dorées, juste un peu molles (trop sucrées). Salade verte fraîche un peu duraille. Grand bravo pour le colin pané en tempura légère, ça me change des horreurs industrielles décongelées à la va-vite fréquemment rencontrées par ailleurs. 14/20 et 16€. La dame au chapeau vert et à l'humeur italienne vise le plat du jour: "cappelletti 4 fromages". Comme des raviolis ronds. Bravo au chef habile qui sait rendre gourmand avec simplicité, elle s'est régalée la Maria Callas des cuisiniers! 14€ et 14,5/20. Desserts attendus à 7€, tiramisu, fondant, panacotta, bof. Pain pas top, café bien et sous les 2€. On ne s'étonne pas du succès le midi de la boutique proche de la zone de Saint-Mitre, faut dire aussi que la concurrence est pour le moins faiblarde. Inutile de vous y précipiter sauf si vous êtes de passage dans le coin, c'est souvent plein, ils n'ont pas vraiment envie de se faire connaître, pour vivre heureux vivons caché. Ce qui peut se comprendre. Aie! Trop tard, j'ai cafté.

**Chef: Olivier**

**Spécialités: pour vivre heureux vivons caché**

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

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

**11/20. Café Vateo 1,8€ 14,5/20. Toilettes**

**15/20. Plat du jour. Ardoise. Ouvert midi en**

**semaine et vendredi et samedi soirs.**

110 boulevard de la Millière

13011 MARSEILLE

Tél.06.26.95.19.53 et 06.68.08.75.04

## SO RESTAURANT

NT

ΨΨ

Avec Mauricette nous tirons à pile ou face, face est sorti, ici nous entrerons donc nous caler l'appétit. Le hasard a bien fait les choses. Un ancien bar repris début 2022 par deux collègues, les deux font la paire: le cuisinier Olivier et le serveur Sébastien, j'ai aussi les noms si ça vous intéresse. Alors si la cuisine d'ici n'est pas du genre à vous décoiffer un chauve, s'il ne s'agit pas d'une cuisine extraordinaire de l'alimentaire, l'implantation géographique se prête de toute façon bien peu à l'exercice d'assiettes créatives. Le défi pour une direction maligne est d'ici trouver des équilibres afin de sustenter la clientèle souvent pressée du midi en faisant gaffe au rapport qualité prix, si possible en entrant dans le budget cadré des tickets-restos des grosses entreprises voisines, Arkema notamment et dans la mesure du possible faire montre d'une sympathie avec le client qui l'inciterait à revenir dans son

## LE FIGARO

NT

Ψ

Tout est fait pour vous mettre en confiance, façade de bistrotet anodin pour clientèle initiée, décor extra d'intimité qui rappelle le passé, terrasse à laquelle on ne s'attend pas. Après, tout va très vite. Accueil viril qui s'en tient au minimum syndical. Fi de suspens: tarifs indécents vu le niveau de cuisine vécu. Autrement dit, le rapport qualité-prix cher à notre méthode éprouvée est mauvais. Ce midi de semaine, 3 suggestions de 18€ à 36€ en passant par un pavé de saumon à 28€ (boum) et l'habituel menu-carte à 39€ avec 4 entrées 18/19€, 4 plats 28/29€ et 4 desserts 9€. Sans compter les suppléments de 2€ pour certaines entrées et plats à ajouter au 39€ de base. Bref! Pour mise en bouche, on m'amène une cuillère à café de tapenade. Puis l'entrée que j'ai fantasmé "carbonara de seiches". Boulotté ce truc une fois su Martigues, c'était du balèze. Ici une assiette plate qui déborde de crème flouteuse avec des lamelles fines comme des linguines caoutchouteuses, guanciale cru, pluie de ciboulette et

un mini "poivron goutte" rouge. Ça ne vole pas haut pour 18€ à la carte: 11/20. Un peu mieux avec l'"agneau confit à l'oriental". Roulade aguichante à la mirette, sauce épaisse, pois chiche froids, une rondelle de courgette cuite à l'eau, deux bouts de carotte, morceaux de topinambours non pelés réchauffés caoutchouteux eux aussi. Finition cosmétique de l'assiette avec des herbes et tout le tintouin, faire croire à une spontanéité du dressage. Raté puisque 12/20 et 28€ à la carte! 28 balles! Vlan dans le potiron! Espoir perdu avec le "baba rhubarbe et fruits rouges". Un baba individuel dans un peu de sirop (tant mieux) hyper sucré. La mousse planque une grosse mûre, dessus une framboise coupée en deux avec une fleur aussi pour faire joli. Rhubarbe aux abonnés absents. 9€ à la carte: 12/20. Le pain? Une baguette entière à découper soi-même. En bon petit-fils de paysan qui grattait la terre, j'aime bien ça, ça me rappelle le casse-croute de 8h et les ouvriers en sueur qui trinquaient au rouge en piochant la charcuterie étalée sur la table en bois. Bref! Larguer 39€ dans un menu n'est pas tellement un problème quand on se régale. Cuisine au coeff de pizzeria: le rapport qualité-prix que je vous dis! Notons qu'une fois encore, le guide publicitaire Gault et Millau fait promotion de l'établissement dans ces pages comme s'il y avait mangé: ce guide en perte de vue ne peut pas mieux prendre les gens pour des imbéciles.

**Chefs: Christophe Scali et Sébastien Mille selon TheFork**

**Spécialités: terrasse cachée**  
**Accueil 14,5/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Menu-carte avec suppléments 39€.**

**Suggestions. Terrasse. Fermeture se renseigner.**

20 avenue de Bois Luzy  
13012 MARSEILLE

Tél.06.07.67.27.97 et 06.23.94.86.31

**MARTIGUES** VOIR CARRO PAGE 10

**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, loupes, finaudes et même musique douce pour ce mouchoir de poche. Ne se régale de la cuisine de David Carnino qu'une quinzaine de veinards par service. Au four et au moulin, seul. Faire fortune dans la gamelle? Cet élégant trentenaire aurait écarté les coudes et voté pour un lieu plus spacieux avec une palanquée de serveurs(euses) en chapeaux de paille et strings qui dansent le zouk en servant des plats mous bâclés pour touristes qui veulent bouffer du rêve colonial. Dans

une convivialité de chaque instant et non feinte, voilà le programme: deux ou trois entrées, deux ou trois plats, deux ou trois desserts. Point barre. Un petit régal de plats enlevés qui redonnent des couleurs au genre et ces incontournables recettes. L'île de La Réunion est carrefour d'influences: Madagascar, Inde, Chine, Afrique et France métropolitaine. Passage obligados par la case "bonbons et samossas" éventuellement accompagnés d'un cocktail ou un "rhum arrangé" de votre hôte, c'est vous qui voyez. Les bonbons se mangent... comme des bonbons, la farce des samossas est fine, la pâte un peu molle mais je sais que la direction travail dessus: ça devrait vous faire des souvenirs: 14/20 et 1€ l'unité. Et puis ce midi possibilité d'un "cari poisson". J'vais m'gêner Amédée. Dos de cabillaud de grande fraîcheur. Ça change des bouts de cartons habituels surcuits. Une préparation douée le recouvre: tomate, oignons, ail, curcuma, sel, poivre, gingembre... Epicé oui, pimementé peu! Ça me va bien! A côté: achards de légumes, riz basmati du jour, lentilles cuisinées et une préparation pimenterie 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 îlienne, il vous glisse être arrivé en métropole voilà une quinzaine d'années pour des études d'"ingénieur calcul". Voie professionnelle toute tracée et salaire confortable: "non merci" qu'il a dit. Du coup, on se chope l'artiste dans la piétonne et commerçante rue Lamartine, dans le quartier Jonquières à deux pas de la sobre église de style baroque Saint-Geniès face à l'île de Martigues de l'autre côté du canal Gallifet. Il pour île, 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

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



## MAUSSANE-LES-ALPILLES

### CHEZ NICO

ΨΨΨ

A EMPORTER

Quand Guillaume Gueganic et Bianca Alessandri se pointent devant ce qui allait devenir leur restaurant en mai 2021, ils se sont regardés en silence: "ça sera ici". A un jet d'olive de la place centrale, voilà une bien jolie maison toute en discrétion, en retrait des affres du flux touristique. Confortable salle colorée haute de plafond, douce terrasse aux airs Club Med à Bali, parasols en paille et épaisses tables de bois blond, on est bien hein Tintin. Le couple a conservé le nom de baptême du prédécesseur vu qu'il a tout fait joli! Le trentenaire Guillaume Gueganic est cuisinier, diplôme obtenu au CFA de Menton (06). Et? Apprentissage et turbin dans le canton: Café de Paris, Les Thermes, le groupe SBM et inévitablement l'Hôtel de Paris de Ducasse. Oui, quand même. Tombé amoureux de Marseille, il besognera ensuite un temps au Fuxia et à la Côte de Bœuf. Avant que j'entre ici, j'observe 2 ou 3 galettes à la carte. Le chef explique: "ma grand-mère bretonne les faisait au feu de bois". Il n'a plus désormais le temps de les faire. Aussi, planches de charcuteries et fromages corsés direct de la ferme: tous le disent mais ici c'est vrai! Et 3 entrées et 6 plats. On pige vite deux sensibilités: viandes de qualité très supérieure (maison Metzger), et fruits et légumes si frais qu'ils sont venus à pied jusqu'ici: Panier Mistral à Maillane. Entrée "carottes râpées, condiment échalote, noix et cidre réduit". Juste, incisif. On n'a pas idée de faire aussi bon avec trois fois rien, oui mes agneaux, c'est ça la cuisine! 14,5/20 et 7€ à la carte. Des curiosités au rayon plats en ce moment comme picanha de bœuf argentin mariné au whisky, et filet de lieu jaune céleri braisé miel et origan. Aussi un burger cuisiné. Et puis mon "gratin de côtes de blettes et panzetta". Peu de fromage, ça laisse place à l'essentiel, le goût de ce que c'est. Découpe du légume au millimètre qui en dit beaucoup sur une exigence, cuisson idoine, sauce crème 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 comptée 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 corsés. Terrasse ombragée au calme. Soirée musicale 2 fois par mois: se renseigner. Groupes 30. Fermé lundi, mais se renseigner quand même.*

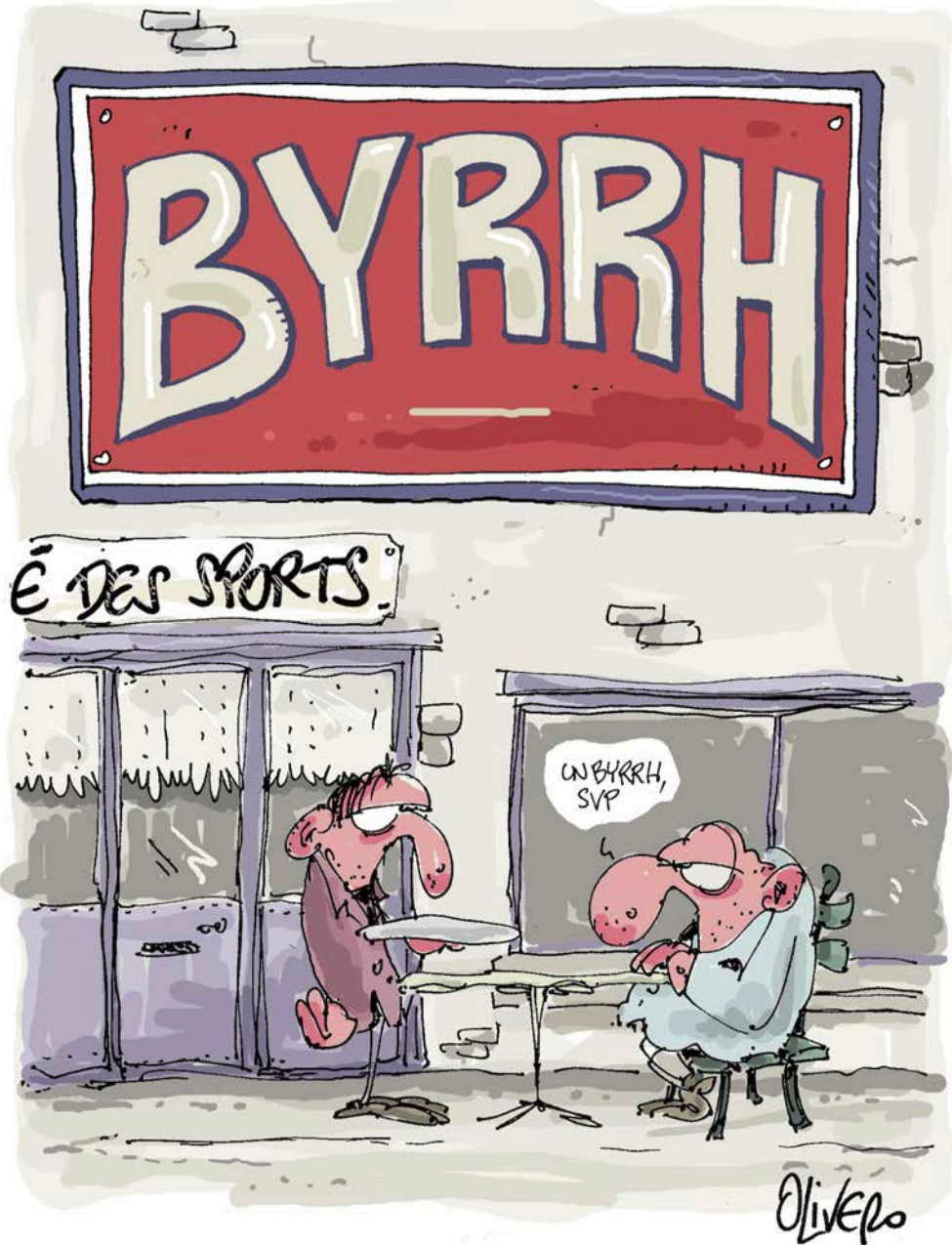
45 avenue de la Vallée des Baux  
13520 MAUSSANE-LES-ALPILLES  
Tél.04.90.93.60.62

## 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 teeuu juuure 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 gueleton en terrasse sous les muriers-platanes. Ou dans la belle salle voutée du XVIIème, une ancienne bergerie devenue moulin à huile. Mauricette aime bien s'y asseoir, belle bâtisse en lisière d'un parcours de golf au cœur de 40 hectares d'olivieraies, de cyprès, de lacs en cascade, de roches blanches du côté des Baux-de-Provence. La cuisine est saine et étudiée pour tous les goûts et tous les appétits. Celui de la dame au chapeau vert, toujours considérable, débute par un "taboulé libanais, chipirons frais à la plancha" qui la ravit. Ce qui n'est pas la moindre des performances. Graine parfaite de belle tenue, lubrifiée au poil (c'est une image), harmonieuse d'épices et condiments. Dessus et sans radinerie, les savoureux petits chipirons sont comme autant de friandises: 15,5/20. Ma "terraine de queue de bœuf (français) maison, huile de pistache" manque un peu de tonus, mais boulotter ce genre de recette au restaurant fait vraiment plaisir, un travail long en cuisine. 14,5/20. Nos plats confirment le cuisinier... parfait saucier! La carnassière au chapeau vert s'agite avec le "croustillant d'agneau de Sisteron aux épices, jus d'agneau, panisse maison, légumes de saison". Un gros nem garni de la fine chair travaillée, panisse dodue, légumes variés sans compter. Le jus l'enchanté



tellement que sous sa robe de chambre j'ai vu les bourrelets de Mauricette frissonner de plaisir au niveau des magrets. 15,5/20. Plus frais tu manges sous l'eau: "duo de poissons frais bar et dorade, beurre blanc aux palourdes, légumes de saison". Le beurre blanc joue l'agent de liaison entre les éléments gourmands, y nage le coquillage. Purée de patates douces et butternut à tomber, on s'en ferait des tartines au petit déjeuner. Dernières asperges, épinard frais cuisiné à l'huile de sésame, mini carottes. 15,5/20. Pressé? Servi à toutes heures ou presque: optez pour la "carte bistro" à l'exigence de produits égale à la "carte resto" sur laquelle nous avons déjeuné. Et puis la formule à 23,90€ du midi, cuisinée. Qui? Jean-Michel Alazard et Nathaly. De sacrés tempéraments, immergés dans une exigence active au quotidien, loin des médiocrités de tables qui fourmillent dans le canton. Ils sont fiers de leurs assiettes. A nous de l'être en vous présentant cette exception notable de table dans ce magnifique coin de Provence. Bonus: café, bar et carte des vins de connaisseurs.

**Chef: Jean-Pierre Collin**

**Seconds: John et Alain**

**Spécialités: ardoise sur un mois**

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

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

**14,5/20. Café Maison du Bon Café 2,5€**

**15,5/20. Toilettes étage 15,5/20. Tous les**

**midis plat du jour 17,90€ et formule 23,90€.**

**Entrées et plats de 16€ à 29€. Groupes de 20 à**

**200 (et plus). Privatization possible. Ouvert**

**de 8h à 19h30 7j/7. Café-bar. Service du soir:**

**se renseigner. Terrasse ombragée. Parking**

**privé surveillé.**

Domaine de Servanes (sonnette au portail)

13890 MOURIÈS

Tél.04.90.47.61.58

## 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. Régala 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 Baumannière. 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

## PEYNIER

### ARRÊT AU STAND

**NT** ΨΨ1/2

Idee pas bête vu le niveau culinaire de la zone. Faudra juste ne pas trop être sensible au bruit vu que le midi la trop petite salle sature de gens pressés et affamés. La devanture annonce les couleurs: l'Italie! Arrêt au Stand des Ferrari, si vous préférez. Pour tout vous dire, on est un peu blasé du genre transalpin tant on

voit (et on mange) de tout, du bidouilleur approximatif avec CB en panne depuis toujours à l'usine à bouffe qui vous facture des gnocchi LIDL au prix de la truffe. Bref! Formule midi 16,90€ visiblement délaissée par les clients ce jour, une soupe de légumes façon minestrone et orge perlé. Fut-elle bonne, proposer une soupe est une fine technique pour orienter le chalant sur l'ardoise. Une huitaine de plats aux intonations de la Botte, sinon un burger à 17,90€ mais l'exercice du burger est devenu obligé dans de tels lieux. Le reste? Risotto ai porcini 16,90€, brasato al vino rosso e salsa verde 18,90€, linguine al salmone 15,90€ etc. Et "spaghetti alla carbonara" dont la traduction est inutile! Quoique. Très jolie assiette creuse qui offre l'intérêt majeur que le plat ne refroidisse pas trop vite. Les spaghettis sont fabriqués sur place (on le croit volontiers), œuf, guanciale (joue de cochon séchée) et pecorino complètent le tableau idéal de cette recette formidable. Je n'ai rien contre les "carbo" ménagère avec crème, lardons, emmenthal qui font le bonheur de nos chères petites têtes blondes: il s'agit d'autre chose. Bref! 15,90€ et 14,5/20. Comment éviter le "tiramisu classico"? A l'assiette, une portion coulante comme un calendos des familles resté sur la plage arrière de la bagnole un 15 aout, saupoudré minute de cacao. Marsala, café... Très bien! 14,5/20 pour 6,9€. Cuisines ouvertes, le chef connaît son métier. La jeune serveuse est enjouée, prend le temps de faire furtivement causette aux nouvelles têtes malgré la foule. Contrairement à la dame de l'accueil qui fait la tronche et refuse les clients sans délicatesse ni le moindre sourire (c'est bondé), mais je crois qu'elle n'est plus dans les murs. Sinon les WC pagailleux font également vestiaire du personnel, c'est le désordre, on n'a jamais observé le cas sur un paddock de formule 1. Et l'eau en bouteille locale 808 est indisponible. Autant de signes d'un succès arrivé rapidement, de petits dépassements, ça va venir. En tout cas, une bonne cuisine italienne si c'est ce que vous vouliez savoir, sans l'ombre d'une pizza. On ne s'en plaint pas!

**Chef: italien**

**Spécialités: italiennes**

**Accueil 12/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14,5/20. Pain individuel 13/20. Café Lavazza pas pris.**

**Toilettes 14/20. Formule midi 16,90€.**

**Ardoise. Terrasse. Traiteur. A emporter.**

**Parking aisé. Ouvert midi et soir du lundi au samedi.**

**Forum de Peynier**

CD 6 Route de Trets

13790 PEYNIER

Tél.04.42.92.14.16

## PORT-ST-LOUIS-DU-RHÔNE

### RESTAURANT LE YACHT CLUB

ΨΨΨ1/2

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

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

**06.12.73.29.90**

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

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

nombril et achètent des pleines pages dans des guides publicitaires comme le Gault et Millau ou le Petit Futé pour y avoir leurs photos. Entre strictement alimentaire et cordialité sincère d'un bar de copains, une bonne idée d'aller voir O'Bout du Monde.

**Spécialités: pizza**

**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 10/20. Café Henri Blanc 1,5€ 13/20. Toilettes pas vues. Plat du jour. Carte. Pizzas. A emporter. Livraison. Fermé samedi midi et tout le dimanche.**

1 quai de la Libération

13230 PORT-SAINT-LOUIS-DU-RHÔNE

Tél.04.42.86.37.26

## REST 'O BOUT DU MONDE

NT

ΨΨ

Dans cette ville, il existe un "plus loin" plus éloigné encore qu'ici, "au bout du monde". J'adore cette ville pour ça, son espace avec parfois le sentiment d'une île. Devant le port aussi mais un peu moins quand même: l'urbanité faite d'angles droits s'accommode peu du sentiment de liberté à mon goût. Notamment sur ce quai joliment rénové doté d'une brochette d'établissements plus ou moins acceptables pour manger. Celui-ci n'est pas le dernier à vous régaler. Je m'y pointe l'appétit à 14 h passé un midi de semaine, salle encore bondée de gens rieurs qui trainent en attendant la sonnette de la fin de la récré, un autre café siouplé avant d'aller bosser. Un "Rest'O Bout du Monde" plein comme un œuf! On y constate la bonne humeur du service, une sincère cordialité du personnel, patrons et employés. Ça fait plaisir. La preuve? Quand on demande sur la possibilité de casser une croute à une heure où les cuisiniers sont généralement à l'heure de "la coupure" et qu'on vous répond "bien sûr monsieur asseyez-vous!", on pige être dans une maison qui sait vivre! Restait donc à savoir si elle faisait du bon à manger! Des pizzas de 10€ à 14€, des hamburgers autour des 20€ (quand même), des plats de 18,50€ à 26€. Tartare de bœuf, poulpe à la plancha, steak de thon, entrecôte, gardianne de taureau, escalope de veau, magret de canard... A cette heure tardive, il me paraissait plus convenable de choisir le plat du jour "poulet colombo riz basmati". Cubes de poulet bien cuisinés dans une sauce de type marinade avec légumes, épice et subtilement pimentée: le chef a goûté avant de servir! Préparation posée sur un riz de qualité flotté, c'est dommage, un riz "3 couleurs". N'empêche: 14/20 pour 14,5€. Les à-côtés méritent mieux que le café Henri Blanc, et le pain industriel du jour cautchouteux. Personnel tout sourire, plonge ou service. Couple de patrons quinqu adorables, pleinement conscients de ne pas être les tauliers du restaurant du siècle, ils s'en tapent complètement, ce qui nous changeant des clowns en toque qui se regardent le

## LA ROQUE-D'ANTHÉRON

### RESTAURANT LE JAS

ΨΨΨΨ

On le présentait 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 Bournissac, le MOF Serge Chenet, Alexandre de l'excellent Michel Kayser (deux étoiles dans le Gard), figure sa pâtisserie chez Jean-Christophe Vitte et seconde Edouard 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 va-lorise 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 ci-tron 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, fricassée 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 costaud (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 régalez, moins de la chaise où vous étiez assis.

**Chef: Émeric Corbon**

**Spécialités: carte sur deux mois. Foie gras mi-cuit Dupperier, figue rotie, réduction de vin chaud. Cèpe bouchon simplement rôti, ail en chemise et laurier. Selle d'agneau en croute frottée à l'ail, crémeux d'artichaut à l'estragon, pomme paillason et oignons confits au cumin, jus des sucs. En saison: chasse, champignons, truffe, pâté en croute et terrine.**

**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15,5/20. Café 3€ pas pris. Toilettés (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

## ROQUEFORT-LA-BÉDOULE

### LA FE KALO RESTAURANT NT 0

Depuis janvier 2023, une toute petite adresse ouverte après s'être refait une beauté. Dedans c'est cosy, vraiment aussi petit que mignon, c'est vous dire qu'on se marche sur les arpions. L'architecte était bourré: la porte des WC est collée à celle des cuisines. Alors quand tu sors de ton pipi d'inspection réglementaire, si la patronne déboule plats en main et que tu sors au même moment de l'opération pipi, tu te manges la porte à battant dans le pif et la sauce de la choucroute sur la liquette. C'est une image: la choucroute n'est pas au programme du jour. Juste 3 entrées à 7€/7,5€ et 4 plat de 17€ (camembert salade pdt) à 25€ avec le faux-filet argentin salade pdt. En passant par des boulettes mexicaines à 19€ et un ridicule chili con carne vu à la table voisine, le type a pouffé: une assiette maniérée avec un mini-ramequin de chili, fantomatique dans l'assiette sinon du riz et des nachos en sachet comme des chips. Je sais pas s'il est bon, mais

à 21€ la simagrée radine, le cuisinier ne doit pas se loucher et le comptable se frotte les mains. Bref! Vu le contexte global rapidement décodé, virage in-extremis sur le plat du jour dont la joviale patronne m'informe oralement de l'existence vu qu'il n'est pas affiché: "seiches en persillade". Avant ça et en remplacement de l'entrée "guacamole" que je souhaitais vu que la boutique prétend à une ambition culinaire d'Amérique latine: "yapu c'est remplacé par "houmous haricots rouges". Une purée comme du plâtre, marron et trop salée avec des nachos. J'aurais aimé que le triste "tapas s'emballe", mais non. 7€ et 11/20. Voici mes "seiches en persillade". Belle assiette, on ne peut pas dire. Je parle de la céramique. Sinon, 95% d'un riz blanc trop cuit, et 5% pour le reste composé de 1% de seiche et 4% d'échalote touillés dans une sauce soja trop salée. Ça fait pas bézef du mollusque céphalopode dans la gamelle, et n'a rien à voir avec la préparation "persillade" annoncée au programme: 14€ et 7/20. Voilà j'ai fait le tour. En précisant avoir soigneusement évité la crème brûlée observée devant le même pauvre type de tout à l'heure, celui du chili à bouffer avec une pince à épiler. Crème brûlée à 7€ d'un contenu de verre à digestif. Le comptable partira au Bahamas en vacances avec le banquier et la patronne. Bref! Une cuisine tiroir-caisse ennuyeuse qui ne rigole pas avec le coeff, au gramme dans l'écuelle, maniérée et sans intérêt culinaire. Avec une souriante taulière qui sait faire pour abouler la thune dans le tiroir-caisse. Quand tout le monde l'aura essayée, la boutique s'éteindra donc gentiment sauf miracle.

**Chef: allez savoir!**

**Spécialités: provençales et d'Amérique latine**

**Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettés 15/20. Plat du jour. Ardoise. Fermé dimanche.**

36 avenue Fernand Balducci

13830 ROQUEFORT-LA-BÉDOULE

Tél. 04.42.82.10.96



SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX!



GUIDE LE BOUCHE A OREILLE 

## 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 futoir, 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 torréfiées! Elles signent un style! Essorage avec le bon pain de Caractères de Pain à Châteaurenard(13). 15/20. Histoire de calmer l'avalanche de lipides: "dos de cabillaud riz coco, massala, sauce citronnée au combawa". Annoncé ainsi à Saint-Rémy et comme dans tout lieu touristique où on vous fait gober des vessies pour des lanternes, on suppose un pavé décongelé filandreux poché dans l'eau chaude recouvert d'une sauce indigeste en flacon, riz blanc en bloc multi-réchauffé, rondelle de citron pour la photo et en avant Guingamp. Ben non, pas ici Philémon. Merveille de riz basmati, sauce parfumée comme dosée par un horloger (ça pourrait), poisson très frais dont on effeuille la chair ambrée, courgette jaune et brocoli, tagliatelles de carotte. 15/20 à nouveau. Je me frotte les yeux. A Saint-Rémy. Haut-lieu du tir aux pigeons! Attendez: j'ai pas fini! Service à l'écoute et aux sourires plein phares, patrons au turbin comme les employés, bonne humeur en cuisine (je déjeune devant) et comme preuve définitive de l'abyssale absence de cynisme: un café de qualité à seulement 1,5€. Gaffe: réservation uniquement par SMS au 06.37.90.57.67 confirmée dans la foulée. Comme un beau roman, une belle histoire.

**Chef: Céline Ferreira**

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

**Accueil 16/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain 15,5/20. Café Maison du Bon Café 1,5€ 15/20.**

**Toilettes 15/20. Formule-carte 29€ et menu-carte 35€. Enfant (-10 ans) 15€. Bar. Glacier. Climatisation. Terrasse. Groupe 80. Fermé jeudi et dimanche. Spa (se renseigner).**

**Réservation uniquement par SMS (confirmation immédiate).**

34 boulevard Mirabeau (Place Mireille Moatti)

13210 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Tél.06.37.90.57.67

BRASSERIE DU COMMERCE  
NT ΨΨ

Fin février. Arrivés tard sur la ville, avec Mauricette pourtant accoutrée moins comme un épouvantail à moineaux que de coutume, on s'est fait refouler comme des témoins de Jéhovah vers 13h30/13h45 de plusieurs restaurants pour un tas de raisons, probablement vraies ou certainement fausses. La crêperie La Celtie (trop taaard), La Terrasse (très poliment), La Cantina (geste "dégagez" à travers le vitrage), Le Mandarin (le cuisinier est parti gnagnagna), le Café de la Place (désolé le chef a éteint ses fourneaux même pour une salade). Et puis lui, la Brasserie du Commerce. On nous y accueille avec le sourire dans la grande salle vide de clients, tous partis. Par précaution la serveuse (Sarah) va questionner les cuisines. Sans illusions avec la dame au chapeau vert, on commençait à dégager le plancher que la serveuse revient: "c'est ok pour le chef!" Non? Si. Il ne restait plus qu'à confirmer cette belle volonté avec des assiettes propres! Des entrées en petit et grand modèle de 14,9€

à 25€; des pâtes fraîches à 17,90€; des burgers pas donnés mais faut voir à l'usage (de 18,90€ à 24,90€), des tartares et des viandes: bavette, entrecôte, andouillette d'Eyragues, pieds paquets... et un plat robotatif à souhait si comme moi, vous ne voulez plus avoir faim en sortant de table: le "coquelet d'Ardèche rôti au jus corsé, chanterelles/pleurotes et gratin dauphinois". On m'amène un véritable plat à gratin sorti du four avec au fond, le dauphinois grassouillet laqué du jus de la demie-volaïlle dodue posée dessus. Malgré le champignon un peu flotteux ajouté en fin de cuisson, je me suis régalé avec bonheur de ce plat rustique. Une aubaine même pour 24,90€: 14,5/20. Mauricette qui s'était enfilée 5 croissants au beurre le matin supposait viser la légèreté avec sa "petite salade César". Généreuse et bien garnie, comme une grande César d'ailleurs et en bon. A se demander à quoi ressemble la grande servie ici! Bref! Salade verte (pas du sachet), crudités, tranches de bacon croustillantes de l'instant, poulet pané aux graines, œuf mollet, grana padano (moins cher que le parmesan), croustons maison (pas du sachet), tomates de février (bof) et la sauce César attendue. 14,90€ et 14/20. En fin de son service, la serveuse est adorable malgré sa petite erreur sur le tarif de la boisson annoncé différent de l'affiché. Quant au cuisinier (en second), il nous salue en filant à 14h30 après avoir sorti nos assiettes, sourire jusque là, bonne journée m'sieur-dame. Bref! Tout ce qu'on attend d'un restaurant et qu'on trouve rarement surtout à Saint-Rémy. Le patron est absent et visiblement la boutique tourne dans le sérieux. Impossible de l'avoir au bout du fil pour mieux comprendre la maison, il est sans doute très occupé. On ne lui en veut pas: il n'est probablement pas habitué aux guides culinaires qui mangent dans les restaurants dont ils causent.

**Chef: le second ce jour**

**Spécialités: brasserie vite fait, bien fait**  
**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité**  
**prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café**  
**pas pris. Toilettes 15/20. Plat du jour. Carte**  
**et ardoise. Enfant 12,90€ (-10 ans). Terrasse.**  
**Ouvert 7j/7 mais pas sûr.**

22 place de la République

13210 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Tél.04.90.92.09.95

## LES COCOTTES PAR L'AILE OU LA CUISSE

NT 00

De la rue piétonne plein cœur de ville, une aguicheuse vitrine avec exposition permanente de pâtisseries individuelles attrape le regard. Faut lever le regard dans l'axe pour apprécier le chaleureux intérieur du restaurant: nuit tombée il séduit avec ses lumières chaudes et ses arcades de pierres. Alors j'y suis entré, comme tous ceux qui y étaient déjà. Dans un rôle surjoué comme s'il vous connaissait depuis toujours, le débonnaire dab vous accueille par un "bienvenu jeune homme". Ceux qui me connaissent comprendront qu'il est miro. Plus loin, son jeune barman qui n'écoute que la voix de son maître confirme: "bonsoir jeune homme". Ils sont miro. Il s'agit là d'automatismes verbaux symptomatiques d'un état d'esprit qui catégorise le plus souvent le client dans la catégorie des CB ambulantes à plumer, force obséquieuses courbettes à son endroit. On connaît bien ce profil sans complexes démarqué des restaurateurs qui vous veulent du bien, qui vous regardent dans les yeux. Bref! 90 décibels dans la jolie brasserie soignée, serviettes en tissu. A la carte, 5 entrées de 14,50€ à 19,50€ (les œufs bio cocotte à la crème de morilles boum) en passant par les "moules sauce poulette" vues sur la table à côté, une demi-gamelle d'Espagne vendues 15,5€. Plats en majorité à 26,50€ sauf le "filet de bœuf fumé au foin" à 31,5€. En reniflant l'ambiance germanopratine Paris-en-Provence faussement conviviale où on ne s'entend pas causer, j'ai supposé le menu mieux pour dégager du tarmac le plus rapidement possible. Menu à 34,90€ quand même. Carafe d'eau avec calcaire. Pain convenable. Mise en bouche pas bonne, une tasse de potage orange glacé avec une petite cuillère dedans, jetée sans explication ni regard comme un exercice obligé. A l'usine comme à l'usine. Peut-être du potiron, à l'eau. 8/20. Mon entrée "velouté de champignons de Paris, noisettes, pesto, lard" renifle le calcul comptable avec ses bouts de champignons mal réhydratés (durs), ses croustons pâles en sachet jetés dessus, tout comme les giclettes d'un pesto incongru (beurk), tout comme les oignons secs en boîte comme sur les sushis niais. Et encore mes frères, c'était le meilleur du repas: 11/20. Je fondais des espoirs sur la "parillada de la mer, risotto crémeux, jus d'arête corsé poivre timut, praliné cacahuète". Faut quand même être sacrément gonflé pour baptiser ce truc chichiteux de "parillada". Un peu de riz à paella cerclé flotteux sans parmesan avec dessus, deux bouts de poissons blanc décongelés dans l'eau chaude dont un bout de Saint-Pierre. D'insupportables pickles d'oignon rouge. Une branche de sarriette pour allumer le barbecue. Autour, sauce marron exonérée des saveurs qu'annonce l'intitulé: on vous embobine dans la sémantique. Seul intérêt: portion radine, on finit plus vite. 8/20. Quel dessert choisir pour "pâtisserie de la vitrine"? Le "Millefeuille" signé Meinado. Ben oui coco. Le taulier me confirme "tout est fait par le pâtissier". Malin:



Le vin fait...

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

Les vins qui vous racontent une histoire

→ Notre Catalogue Particulier

Contactez moi pour les tarifs professionnels ou autres questions

07-70-70-28-51  
 joellevin@outlook.com

oui mais lequel? Millefeuille d'un pataud considérable, pâtisserie surdosée de gélifiant, feuilles durailles pour ne pas absorber l'humidité et ramollir. Le contraire de ce qui fait le charme d'un millefeuille en légèreté vivant de l'instant: trop froid, balourd et pas bon. 8/20 encore. Total: 34,90€. L'attrape-pigeons par excellence qui joue sur le cosmétique avec ses assiettes aux portions microscopiques, un braquage de larfeuille. Quelle performance marketing!

**Chef: allez savoir!**

**Spécialités: tiroir-caisse**

**Accueil 11/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 14/20. Menu 34,90€. Carte. Terrasse en saison. Fermeture se renseigner.**

5 rue de la Commune

13210 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Tél.04.32.62.00.25

## SAINT-VICTORET

### CHEZ GINETTE

**NT** 0

Un fidèle lecteur m'a dit: "emmenez Mauricette chez Ginette", c'est sympa. Le mot est lâché, "sympa"... J'y suis allé sans elle, j'ai bien fait: elle m'en aurait voulu! Début prometteur avec une ardoise extérieure où est écrit "paleron braisé (cuisson lente) dans son jus, vinaigre de cidre, échalotes, tomates, pommes de terre sautées 14€". J'entre donc en me frottant les mains, rempli de l'illusion qui aigrit les naïfs, celle qui use le plus pacifiste des individus prédisposé à l'amour à la taaable ahou tchatchatcha. In situ, l'aimable accueil confirme le ressenti lors de la réservation téléphonique. Notre relation se gâte alors que non encore assis, la serveuse me demande si je bois quelque chose. C'est insupportable. Il me semble être de la moindre des politesses d'attendre que le client soit bien installé, qu'il ait pris ses aises avant de lui poser ce genre de question. Le monde change mais quand même, je ne suis pas sûr que Ginette elle-même apprécierait cette attitude agressive quand elle-même se rend au restaurant. Bref. Seconde claque dans la foulée: la même serveuse me minaude "désolé gnagnagna, on n'a plus de plat du jour". Il est 13 heures, et la salle est loin d'être bondée. Je renifle la stratégie classique bien connue: plat du jour instrumentalisé comme "prix d'appel" pour rameuter le chaland. Pour preuve: le panneau extérieur informatif n'a pas été retiré en connaissance de cause. Le client est entré, on l'a harponné, ensuite on l'achève. Comment? Troisième baffe: l'ardoise de 4 plats. Un filet de Saint-Pierre avoué surgelé par la serveuse à 22€ (paf), une entrecôte Simmental à 24€ (boing), un duo moules/suppions façon marinière à 22€ (boum) et "suprême de volaille farci" à 23€. Quel volatile, on n'en sait rien, pochette surprise. Servi avec un flan de carotte/parmesan et des patates sautées agréables,

d'esprit tambouille familiale comme à la maison. Sauf que tout ce petit monde trempe dans la vinaigrette de la salade verte en sachet et la sauce crémée de la viande. Le suprême de volaille de médiocre qualité colle aux ratiches, il est farci comme d'une duxelles de champignons de Paris mais sans beurre ni échalote et avec beaucoup d'ail, j'ai roulé vitre ouverte tant je m'insupportais de l'haleine, c'est vous dire. Un ail non provençal, défoliant. Un tarif de haut-vol pour une volaille qui ne vole pas haut: 23€! 8/20 pour la note. Ginette est la mère des deux sœurs d'ici, dont celle qui cuisine. L'entrain et la bonne humeur essayent de faire passer la douloureuse au forceps avec des tarifs du midi à vous laisser le crapaud en berne avec des méthodes marketing sournaises. Comme souvent, les photos de plats vues sur le site oueb de la maison en font des tonnes dans le cosmétique, rien à voir avec la réalité vécue. Comme souvent par ailleurs, la direction y fait de la littérature en évoquant "des produits frais et locaux". Comme le Saint-Pierre surgelé probablement de Chine? Bref! On oublie et on passe à autre chose.

**Chef: fait le tour de la salle**

**Spécialités: cher**

**Accueil 16/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 15/20. Pain mou 13/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Plat du jour. Ardoise. Terrasse. Parking aisé. Ouvert le midi en semaine.**

70 boulevard Maréchal Leclerc

13730 SAINT-VICTORET

Tél.09.81.60.62.10

### CHERS LECTEURS ET LECTRICES

IL EST POLI ET PRUDENT DE RÉSERVER  
VOTRE TABLE AU RESTAURANT:  
C'EST MIEUX POUR L'ORGANISATION DES  
CUISINIERIS 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

## SALON-DE-PROVENCE

## 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 enfilaient jadis les carrioles pour charger ou décharger les marchandises. Ce qui est aujourd'hui un restaurant était une boutique où on vendait des anis figurez-vous. Au moment où j'écris avec mon stylo, Mauricette grogne derrière moi en me tapant sur l'épaule: "arrête de causer comme un Office de Tourisme, les gens ont faim, parle donc de ce qu'on a mangé". Toujours la formule du midi en semaine impeccable pour se faire une lère 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 "Demoselles" sauf celui du burger fait ici. Service en binôme sympa comme tout et œil partout, efficacité aimable. Une atmosphère de belle vie en cœur de ville, au calme. Tout est compris dans le prix, aucune surprise. Ou alors que des bonnes!

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

**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pains 15/20. Café Bon Café 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20.**

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

**Climatisation. Terrasse intérieure au calme. Ouvert à l'année du lundi au samedi midi et du mercredi au samedi soir. En été, ouvert 6j/7 sauf dimanche.**

13 place Eugène Pelletan  
 13300 SALON-DE-PROVENCE  
 Tél.04.42.86.35.01

## L' AUTREFOIS

ΨΨΨ

A EMPORTER

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 badigeoines, 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 déboulooner 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

## L'ATELIER DE LA CHEFFE

ΨΨΨ1/2

Dans la dernière pochette surprise d'une ville où les restaurants ne manquent pas, voici lui. Enfin elle, puisque Caroline Lienart est une cheffe. Cuisinière puis responsable pâtisserie chez La Dame de Pic (75) puis à la Maison Pic à Valence (26), et avant du côté de Londres au Connaught aux côtés d'Hélène Darroze. Autrement dit mes petits colibris, 7 étoiles Michelin en 3 adresses et encore j'en ignore beaucoup sur la discrète. Pour autant, n'allez pas imaginer ici des rideaux cousus de fils d'or, des sièges en cuir de hannetons albinos et du Richard Clayderman qui joue

dans l'ascenseur. Ne tombez pas dans le piège, ne pas s'attendre à une cuisine pinaillieuse 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 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, microquants. Dodu blanc de volaille pané aux crispies qui font crouich 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 reviendrez et puis vous recommencerez, comme une belle histoire sans faim.

**Chef: Caroline Lienart**

**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. Climatation.**

**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



**CHARLÈNE BALMAJOU**  
**LA VILLA DOLCE**  
83 DRAGUIGNAN



**NOÉMIE ROSIER**  
**Ô DÉFI GOURMAND**  
83 PIERREFEU-DU-VAR



**DIMITRI ROSÉ**  
**LA VILLA DOLCE**  
83 DRAGUIGNAN



**DAVID ANICET**  
**O BLUE KITCHEN**  
83 TOULON



**TONI GOTTI**  
**O GASTOS**  
84 SAINT-SATURNIN-LÈS-AVIGNON



**LAURINE BURDIN**  
**Ô DÉFI GOURMAND**  
83 PIERREFEU-DU-VAR



**FERDY MEUNIER**  
**LA CUISINE DES HALLES**  
83 SALERNES



**ESTELLE RAVAUTE**  
**PICOTTE PROVENCE**  
83 COTIGNAC



**ROCK BASTILLE**  
**PICOTTE PROVENCE**  
83 COTIGNAC



**MARIE SIMOUDIS**  
**PICOTTE PROVENCE**  
83 COTIGNAC



**MATHIAS FAUCHARD**  
**LA MAISON M**  
13 SÉNAS



**BLANDINE MEUDIC**  
**O BLUE KITCHEN**  
83 TOULON

## SÉNAS

## LA MAISON M

NT

ΨΨΨ1/2

Ne vous laissez pas abuser par la devanture de cette ex-boulangerie au cœur de ville. La jolie terrasse faits de sacrés efforts pourtant, mais les reflexes gouvernement parfois nos vies et pourraient laisser croire à un énième restaurant confit dans sa banalité culinaire. Or dans La Maison M officie un certain Matthieu Matheron, jeune quadra pas piqué des hannetons point de vue CV et ténacité. Les malins pressés du midi en semaine s'injectent du plaisir dans le tiroir avec la formule 16€ et le menu à 19€ avec choix mes petits anchois. Le week-end, toujours une cuisine intégrale de produits bruts et frais mais autre registre: on vire du traditionnel au gastronomique, et pas du comique, Monique. Aucun surgelé et rien d'industriel, autant dire le cauchemar des VRP de produits "tout prêts". Des voisins lève-tôt m'ont dit avoir parfois vu dès potron-minet des poireaux et des haricots venir jusqu'ici à pied. Blague à part, cuisinier sacrément fortiche (c'est un dogmatique sain) et il vous en coûtera 36€ pour prendre autant de plaisir que nous en avons eus avec Mauricette. Mise en bouche, une "crème Dubarry" titillée par une pointe de curry qui lui met les point sur les i grecs. La dame au chapeau vert adoratrice de l'asperge sous toutes ses formes aime les "asperges du pays juste rôties, saumon fumé, gel de citron, œuf de truite, vinaigrette au miel". L'idée touche son but dans l'épuration précis: 15,5/20. Moi, "le jambon à l'os, ma vision du jambon-beurre". Ludique dans l'approche, mini sandwich de tranches de pain grillé au goût de beurre, crème au goût de jambon, saveur d'Apéricube jambon mais en bon voyez? Du végétal utile au débat agrément: 15/20. L'Asie réalise un tour de passe-passe bluffant avec "pavé de dorade roulé dans l'algue nori, court-bouillon miso et soja accompagné de carotte sauce à l'o-

range" où rien n'est laissé au hasard, tout participe, j'ai dit la même chose juste avant mais différemment. 16/20. Le chef compose, enfin il continue à composer avec "millefeuille de porc et lard de Colonata, jus de porc framboise, petits pois au naturel, émulsion de cosse de petit pois à la menthe". Quel culot! Climat fin de printemps avec le vert, saveurs gourmandes de l'association cochon/framboise. Toi aussi ami lecteur, essaye dans ta cuisine. Du casse-gueule intégral pas à la portée de tous les tambouilleurs! Une innovation turbulente, bravo! 15,5/20! Plus aisé d'accéder au sucré avec le "biscuit macaron au café, crème mascarpone vanillé, gel café au Cognac" et "le fraisier, crème chocolat blanc et vanille de Tahiti, cœur citron vert" tous deux différents avec des saveurs soutenues apaisées en sucre: 15,5/20. Une cuisine sophistiquée, très travaillée et presque décalée des considérations consuméristes du XXIème siècle où le calcul cynique est souvent la règle. Matthieu Matheron s'en fout, il fait la cuisine qu'il aime, il y exprime sa grande capacité à régaler. J'aime l'humilité de ce cuisinier, son courage entre les mammouths touristiques Alpilles et Luberon, ses doutes magnifiques et ses plats qui ne cherchent pas le consensus benêt d'une clientèle facile.

**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 36€ vendredi soir, samedi soir et dimanche midi (pour le moment). Plats végétariens (se renseigner). Groupes 30.**

**Privatisation possible. Climatisation.**

**Terrasse en saison. Fermeture se renseigner.**

3 cours Jean Jaurès (proche mairie)

13560 SÉNAS

Tél.04.86.37.76.89 et 06.13.79.26.79





## ARAMON

### LOU BOQUERIA 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'habitues 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 aioli (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

### 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



## BANDOL

## L'HIPPOCAMPE O'37

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

37 quai Général de Gaulle  
 83150 BANDOL  
 Tél.04.94.29.72.49

## TCHIN-TCHIN

NT

1/2

Tiens donc? Parmi la brochette d'endroits pour manger sur les quais rénovés, l'enseigne nous avait habitués au registre nocturne du cocktail et du festif globalement picoleur. Une restauration du midi y est désormais proposée, plus on est de fous, plus on rit. Rien d'étonnant à notre époque où les coiffeurs font salon de thé, les sex-shops des petits-déjeuners et les boulangers qui font des croissants surgelés se déclarent "restaurants". A force de légèreté et d'incompétence notoire dans la protection de ses intérêts, la profession de restaurateurs s'est sabordée. Enfin bon. Ici les tarifs ne sont pas les plus assommants du quai et on sait bien que tarifs chérot n'est pas forcément qualité top niveau, même avec un magicien aux fourneaux. En tous cas ici, accueil extra du monsieur, la dame est dans la lignée. Au fond à gauche le personnel du comptoir et à droite une dame qui cuisine: tous font la tronche quand on passe devant pour aller faire pipi. On mange des salades de 17,5€ à 20,5€, 6 "crêpes salées au sarrasin" de 13,5€ à 16,5€. Et 4/5 plats tradi dont une moussaka à 17€, un tartare à 21,5€. Lors de la commande, la serveuse nous informe qu'il y aura de l'attente pour la galette de Mauricette, 6 sont déjà en commande. Quand on prend la peine de vous informer de la sorte avec le sourire, qu'on vous explique les choses, je vous assure qu'on pense être dans de bonnes mains malgré le contexte balnéaire. Sa "crêpe savoyarde" avec jambon blanc, reblochon, crème fraîche, emmental râpé tient presque la route. Joli contenu, mais galette de sarrasin molle, comme coupée au froment. Bon point: pas de chichi décoratif, juste la roborative galette. 12/20 pour 14,50€. Éviter si vous pouvez la "paupiette de lapin au romarin servie avec son gratin dauphinois". Paupiette comme un boudin de farce blanche tassée au non-gout de lapin très prononcé. De la sous-traitance vendue par boîte de 40 unités à 1€ pièce. Patauge dans une sauce brillante (visuellement) tomatée avec oignons hachés. Le gratin dauphinois servi dans son joli mini-plat est du même fournisseur. 9/20 car le gratin est toutefois gourmand. 19€, deux heures de smic: ça fait chérot pour du moins qu'ordinaire pas fait ici. Alors forcément on évite les desserts de 9,5€ à 10,5€: tiramisu, fondant au chocolat, crème brûlée, panacotta... pas envie de dépenser une heure de smic supplémentaire. Dommage, le service est attentionné comme rarement, sans salamalecs lour-





**BENOIT GASNIER**  
**CAFÉ PARADIS**  
83 SAINT-RAPHAËL



**MARIE MOULLET**  
**CAFÉ PARADIS**  
83 SAINT-RAPHAËL



**MARINE BELLANGER**  
**CAFÉ PARADIS**  
83 SAINT-RAPHAËL



**SONIA COSTA**  
**L'OASIS**  
83 CAMPS-LA-SOURCE



**VINCENT LAGRAULET**  
**MORDU!**  
83 DRAGUIGNAN

**COUP DE CRAYON**



dingues et avec un tact qui donne envie d'y avoir ses habitudes. Si seulement la cuisine avait du répondant, on en serait les plus heureux.

**Chef: allez savoir!**

**Spécialités: accueil et service**

**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Ardoises. Bar. Créateur de cocktails depuis 1962. Terrasse. Ouvert le midi.**

11 allée Jean Moulin  
83150 BANDOL  
Tél.04.94.29.41.04

sans se démonter, le patron me glisse avoir "35 années de métier" dans l'escarcelle. Possible, mais dans quelle branche?

**Chef: Olivier Pairon**

**Spécialités: 35 années de métier**

**Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 14/20. Pain 13/20. Café 1,9€ 13/20. Toilettes 13/20. Ardoise. A emporter. Terrasse. Fermeture se renseigner.**

8b place Capitaine Vincens  
83670 BARJOLS  
Tél.04.94.86.57.82

## BARJOLS

### POPOTE & TAMBOUILLE NT 0

Vous commencez à me connaître: j'ai un parfait attachement à ce type de croquignolet bistrot, déco sans âge de bric et de broc indifférente au temps qui passe, où on se frotte les coudes car c'est trop petit en hiver mais faut bien que tout le monde mange quand la grande terrasse est impraticable. Bref! Et puis nos anciens lecteurs assidus se souviennent sans doute du numéro de rue face à la mairie: "Le Resto des Petits Boudin". Un truculent cuisinier gourmet-gourmand faisait son régal de voir se régaler ses ouailles, sans prétention mal placée, un épicurien fin. Changement de musique avec les tauliers actuels. Une petite bibliothèque expose des références culinaires, Alleno, Camdeborde, Escoffier... Trois ardoises au mur: la 1ère avec les plats (j'y viens), la seconde avec des hamburgers à 15,90€, la 3ème avec des citations de Curnonsky, Bocuse et Robuchon. Forcément, on se dit qu'avec de telles références qui posent le cadre, le chef est un pistolerolo du fumet doublé d'un cadour du chinois. Oups. Une ou deux entrées, 4 plats de 16,90€ à 21,90€, 3 desserts à 7/8€. Les propositions me laissent froid, alors le quinquet de dab me sort de sa poche le plat du jour: "encornet farci sur un écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et ratatouille". Pourquoi pas. L'assiette se la pignole en prétention, patates au gras écrasées avec la peau (beurk) centrée et dessus, l'unique encornet farci comme poché à l'eau chaude, caoutchouteux. Farce comme du saucisson sec aillé. Faut du courage, même pas peur. Absence de sauce pour lubrifier, ça n'a pas été facile de presque tout boulotter pour masquer ma déception. Autour en déco la supposée ratatouille avec des miettes de tout: poivrons, courgette, tomates, oignons, aubergines avec de la poussière de biscotte écrasée et des herbes décoratives. Grande maladresse, manque flagrant de maîtrise. Cherche le chichi et l'argutie gastronomique pour Instagram. Loupé: 8/20 et 18,90€. La péripétie pourrait passer crème avec un minot de 20 ans qui ouvre table avec son CAP de cuisine en poche, prêt à en découdre avec le monde. Faut bien apprendre en commençant par le début. Sauf qu'en fin de repas et

## LE BEAUSSET

### LA SYMPHONIE DES PLAISIRS

ψψψ

Alors cette année encore avec Mauricette après un test en bonne forme chez les Panichi, on enfonce le clou: Franck Panichi est un sacré bon cuisinier qui régale sans chercher les médailles, juste la reconnaissance des clients. Ça marche vu que c'est complet. Faut le voir au fond dans sa cuisine à jouer avec ses poêles, aussi adroit sur son piano qu'avec une guitare, soit dit en passant. Sans fautes d'accords, l'œil sur les cuissons et justesse des accompagnements. Depuis longtemps il sait que jouer trop de notes de musique et trop vite est souvent vain, faut juste qu'elles tombent au bon moment, les notes. Sa cuisine? Pareil Mireille! Quelques années que ce cuisinier natif d'Ollioules régale au Beausset avec la naturelle Valérie Panichi en salle ou sur la place de la mairie, les beaux jours. Hébé oué, on dirait le sud comme dit le chanteur. Une "affaire de couple" qui ne compte que sur lui-même. C'est parfois mieux ainsi et comme dit la philosophe Mauricette: "ça évite d'avoir des doutes sur la loyauté des autres". Bref! Produits de qualité, cuisine traditionnelle aux fondamentaux plus inspirés de Bocuse que de la cuisine moléculaire, si vous voyez. Et des tarifs qui, été comme hiver, devraient logiquement vider les taules du littoral si l'affamé savait. Mais sachent-ils? Veulent-ils sacher? Devraient déjà comprendre ce qu'ils mangent, les 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 secoue costaud les grelots. Les traumatisés qui n'aiment pas/plus l'agneau au restaurant (trop vieux qui sent ou d'importation douteuse) doivent tenter celui d'ici. Un bonheur fondant, un casse-bretelle. 15/20 et 21€. Desserts de cuisinier... oups: crème brûlée dévalisée! Option "crème liégeoise chocolat" onctueuse comme une grasse matinée d'un lundi férié, très chocolat et modérée en sucre. 14,5/20 et 6,5€. On savait le chef doué pour régaler simplement sans mettre les petits plats dans les grands dans sa cuisine d'ouvrier de la gamelle qui ne passera jamais dans le journal ou dans les guides sérieux, mais là quand même, Francky, tu pousses le bouchon un peu loin! Trois chandeliers mérités, non pour cause de raffinement poussé mais pour flagrant délit de sincérité d'assiette. Ça lui apprendra.

**Chef: Franck Panichi**

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

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

## LE CONCEPT

NT

Ψ1/2

Anciennement le Clos des Arts. Les nouveaux ont l'ambition de "produits frais" et de "produits locaux". Une bonne idée qu'elle est bien. Toutefois et au-delà des louables intentions, les clients veulent parfois simplement bien manger: or c'est ici un peu court. Le début: ardoise avec 3 entrées 13/14/15€ avec tartelette tomates cerise, salade chèvre chaud et saumon grawlax. 3 plats à 18/19€ daube de bœuf, pâtes fraîches+sauce et poisson du jour. 3 desserts 7/8€ avec tiramisu, crème brûlée et gâteau maison. Vous savez tout. Ça commence mal: une table de 4 fait de grands sourires au patron par devant et le flingue dès qu'il a le dos tourné. Oups. Entrée+plat à 24€ pour ma pomme avec "saumon grawlax". L'assiette sort d'un igloo. Efforts cosmétique de l'assiette: comme un millefeuille grossier qui alterne tranches de patates et tranches de saumon. Poisson de texture agréable et ferme! Mais muette en gout d'aneth, de poivre, de sucre, de tout ce qui fait la nature d'une préparation grawlax. Bâtonnets de pomme Granny Smith, feuilles rouges de Trévisé, un peu de roquette. 13/20. Le "poisson du jour": ju-

lienne! Bravo! Ça change du redondant cabillaud! Un joli tronçon du long poisson frais comme poché dans l'eau, pas tellement glamour. Deux quartiers de patates avec peau, deux maigrichonnes asperges vertes, un fagot de haricots verts lardés d'une grosse tagliatelle de carotte, les mêmes sur le poisson en déco pour faire joli. La crème annoncée "à l'ail" est une flaque de lait non assaisonnée... sans gout d'ail. Et pour cause, j'ai vu après sous la carotte une gousse d'ail frais coupée en deux, au client de faire le boulot. Une assiette de "produits frais" survendus plusieurs fois par le patron comme "locaux", mais triste comme celle d'un hôpital, souffreteuse. 12/20. Encore qu'on s'en foute un peu: c'est quoi "produits locaux"? Lesquels? On voudrait une cuisine qui ressemble moins à ces assiettes urbaines végétariennes de la fin des années 90 qu'on trouvait dans les quartiers branchouilles, boulotées par des visages (très) pâles, obligées pour faire partie du club des initiés de l'austérité sans se régaler, fagotées avec beaucoup de petites choses et beaucoup de petits trucs qui ne font pas un style de cuisine mais un positionnement culinaire qui suit une mode, une doctrine mais pas celle de la gourmandise. Je préfère les joues rosées des vivants rieurs que le teint laiteux des peines à jouir de la gamelle. Enfin bon. La cuisinière traverse la salle sans saluer l'assemblée, ni même la regarder. Pourtant selon le site oueb où la direction tutoie le lecteur (c'est cool), la maison ambitionne "le partage", "l'humain" etc. Bref! Rigolo: sur le ticket de caisse, "bon de réduction de 2€" offert sur le prochain repas. Problème: s'il est simple de faire entrer le client curieux de nature une 1ère fois, envisager de sa part une possibilité de seconde visite avec un tel constat est osé.

**Chef: madame**

**Spécialités: le concept**

**Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14,5/20. Pain 11/20. Café Folliet pas pris. Toilettes 14/20. Menu-carte 28€ et formule-carte 24€. Terrasse trottoir.**

**Fermeture se renseigner.**

2b rue Portalis

83330 LE BEAUSSET

Tél.04.94.29.40.37 et 06.19.64.31.97

## BESSE-SUR-ISSOLE

### LA REMISE

ΨΨΨ

La légende n'arrête pas de finir de continuer, imper-turbable 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 gestulations 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 saucant 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

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

## BRIGNOLES

### AU VIEUX PRESSEUR

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 obli-gados! 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.**



**WASSILA ZITTO**  
(PLONGE)  
**CAFÉ PARADIS**  
83 SAINT-RAPHAËL



**HOSSAIN SHAHADAT**  
(CHEF DE PARTIE)  
**O BLUE KITCHEN**  
83 TOULON



**IMANE MELLOUKI**  
(PLONGE)  
**O BLUE KITCHEN**  
83 TOULON



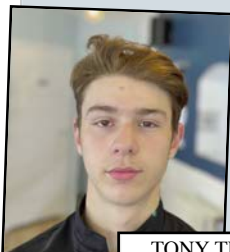
**CHRISTINE PAVIA**  
(COMMIS)  
**LA VILLA DOLCE**  
83 DRAGUIGNAN



**BRICE ARQUET**  
(CUISINIER)  
**O GASTOS**  
84 SAINT-SATURNIN-LÈS-AVIGNON



**SÉBASTIEN LAGOUTTE**  
(CHEF DE PARTIE)  
**CAFÉ PARADIS**  
83 SAINT-RAPHAËL



**TONY TELLA**  
**LA VILLA DOLCE**  
83 DRAGUIGNAN



**AMBRE TOUBON**  
**O GASTOS**  
84 SAINT-SATURNIN-LÈS-AVIGNON



**QUENTIN GIOVENAL**  
**O GASTOS**  
84 SAINT-SATURNIN-LÈS-AVIGNON



**MOUSSA GAKOU**  
**RESTAURANT MU**  
84 CAVAILLON



**OCÉANE MORANDI**  
**CAFÉ PARADIS**  
83 SAINT-RAPHAËL

**APPRENTIS**



**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

**Chef: en fait trop**

**Spécialités: terrasse ensoleillée**

**Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 14/20. Pain 15/20.**

**Café Richard 14,5/20. Toilettes 14,5/20.**

**Formule 16,5€ midi semaine. Ardoise. Enfant**

**9€. Terrasse sur la place. Fermeture se renseigner.**

9 place Caramy

83170 BRIGNOLES

Tél.04.94.59.28.92

## CAFÉ DE L'UNIVERS

NT

Ψ

Pour être sûr de manger dans le centre-ville de Brignoles un lundi midi, faut un pan bagnat dans la boîte à gants sous peine de vous palucher MacDo. Incroyable. (Presque) tout est fermé, tu peux crever. Y compris aux alentours du cœur de ville: la place Caramy. Où seul le Café de l'Univers est ouvert Albert! Terrasse ensoleillée bien garnie, intérieur façon "grand café parisien" avec mezzanine aussi. Le personnel se montre aimable malgré la situation de monopole de fait, suffisamment rare pour le souligner. Une cordiale jeune dame aussi active que souriante m'installe entre deux autres bien plus âgées aux cheveux violets. L'une sirote comme au ralenti les frites congelées de son plat du jour, et l'autre pieusement une religieuse, amen. Bref! 13h05: maintenant que je suis gentiment assis on m'informe que le plat du jour est épuisé. Bon. A l'ardoise une vingtaine de plats ou salades de 12,5€ à 23,50€ en l'occurrence une assiette autour du canard. En 2016 ici, j'avais été vraiment déçu par la cuisine de canard toujours présente au programme des festivités, notamment pour cause de "patates sautées" qui n'étaient que des cubes de frites décongelés: on ne m'aura pas deux fois. Alors direction "filet mignon au citron" car j'aime la rime de la lime. La serveuse précise "pommes de terre sautées"... aïe aïe aïe... M'arrive l'assiette maquillée comme un camion, comme échappée du carnaval de Rio. Généreuse! 5 tranches de viande poêlées (de trop cuites à saignantes) noyées sous une abondante crème fort timide en citron, lamelles de champignons de Paris. La rigolade, c'est pour le décor. Un exercice de basse voltige répété sur le pourtour de l'assiette: alternance de miette de concombre, zigouigoui de balsamique. Les patates sautées annoncées sur l'ardoise ne le sont pas (ça devient une habitude), de gros cubes de patates fraîches passées à la friteuse. Mieux que des frites décongelées oui, mais toujours non conformes au cahier des charges. Bref! 11/20 et 16,50€ ce qui est convenable vu la folie des tarifs du moment par ailleurs. Pain très bien, café sérieux, patron à l'air blasé mais le personnel rattrape le coup. Une brasserie qui spéculé sur les tarifs doux et nécessairement le volume d'affaire. Je vous le dis comme je pense: faudrait pas grand-chose pour que.

## BRASSERIE MIREILLE

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'accourent 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 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 laissés 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

## CAMPS-LA-SOURCE

### L' OASIS

NT

ΨΨ1/2

Cœur de village, terrasse sur la petite place du Portail ombragée. Ne vous fiez pas à la devanture du bar des années 80 un peu dans son jus. Lisez plutôt les ardoises, devant. Entrées entre 6€ et 8€: os à moelle, salade de chèvre, tartare tomate/concombre. Plats dès 11€: foie de veau, basse côte, burger. Desserts faits ici aussi, moins de 6€. Pour tout dire, c'est le menu du jour à 15€ qui m'épingle l'œil (aïe). Faut pousser la porte démarquée sur la gauche, puis grimper à l'étage. Vous attend une mignonne salle bien apprêtée, un peu comme la salle à manger d'un appartement de restaurant clandestin, ils fleurissent en milieu urbain. Je m'installe avec peu d'illusions, conforté par les tarifs fixés à un niveau tel qu'on suppose une cuisine strictement alimentaire faite pour sustenter l'affamé pas compliqué et le chaland local qui a la flemme de se faire la tambouille à la maison. Sauf que c'est étonnamment bon! Le bonheur ce jour-là? Entrée du menu à 15€ "tarte fine à la tomate", carré feuilleté passé au four avec tomates confites à l'huile, un balsamique décoratif qui ne pénalise pas, quelques graines de tout torréfiées. Assiette singulièrement soignée pour la catégorie "petit prix": 14,5/20. Avec l'"andouillette sauce moutarde à l'ancienne" choix de garnitures possible. On croit rêver. Ça vous change des taules cyniques du littoral qui pour un plat à 25€ vous imposent un accompagnement avec "supplément frite" à 3€ et font la gueule en prime! Pour moi gratin dauphinois, onctueux à cœur et croustillant du dos, et un bol de ratatouille gourmande qui câline la tuyauterie. Andouillette laquée en douceur de crème de moutarde à l'ancienne. Le tout présenté en délicatesse géométrique, un sens de l'esthétique affirmé sans frime. 14,5/20. Judicieux dessert en légèreté après les agapes, "tarte aux pommes". Feuilletage circulaire, fines lamelles du fruit confituré ce qu'il faut, amandes émincées pour figurer l'idée, encore du soin apporté. Et non du décongelé industriel comme 9 fois sur 10. 14/20. 15 balles pour la totale. Accueil et service de la jeune patronne Sonia Costa qui s'occupe de votre cas, déléguant ainsi le strict bar à son bras droit, le cordial Guillaume. Cuisine épatante d'une jeune cheffe qui

n'en n'est pas vraiment à son 1er baptême de l'air question gamelle: Alice Majetic. C'est pas du Ducasse ni du Robuchon, pas du Gagnaire ni du Alléno mais une cuisine tradi-soignée pour sustenter l'affamé avec un mot d'ordre: qu'il reparte heureux et banane au minois pour revenir une prochaine fois. Comme vous avez déjà oublié le début du texte, une jolie terrasse est disponible en saison. Quant à l'inattendue salle à l'étage qui vous fait une surprise comme celle que je viens de vous narrer, on en profite toute l'année!

**Chef: Alice Majetic**

**Spécialités: menu complet 15€**  
**Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport**  
**qualité prix 16/20. Cadre 14,5/20. Pain**  
**13/20. Café Henri Blanc 1,6€ 14,5/20.**  
**Toilettes 14,5/20. Menu 15€. Ardoise. Groupe**  
**30 personnes. Privatisation possible. Bar**  
**6h/13h30 et 17h/21h sauf dimanche**  
**après-midi. Restaurant ouvert midi du lundi**  
**au vendredi. Le soir: se renseigner. Parking**  
**devant le restaurant.**

1 avenue de la Gare  
 83170 CAMPS-LA-SOURCE  
 Tél.04.94.69.91.52

## CARCÈS

### LE PATRIARCHE

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 as-siettes 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'enchantante et l'assaisonnement 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, fraîcheur 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! "Euf 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 pous-ses, vierge fraîcheur 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 famille, ses proches, son histoire, sa culture. Sa Provence. Et nous, on profite!

**Chef: Rudy Tortora**

**Second: Hugo Kirchofer**

**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



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 vanillée savoureuse, confiture de prune rouge: c'est la saison. 15/20 et 9,5€. Deux associées trentenaires: cuisine et salle. La 1ère d'origine réunionnaise aime faire à manger, c'est dans sa nature. Entre sa propre histoire et son cursus dans de belles maisons où elle flirte parfois avec le "gastro", Michelle Grondin sort une cuisine faite pour bien manger divertissante et non soumise aux lois des graphiques pour plaire au plus grand nombre, de toute façon les places sont comptées: 16 à l'intérieur! Accueil et service: la radieuse et efficace Émilie Bougault conseille, explique... Bref: une adresse modeste et délicieuse qui ne balade pas le chaland comme une valise à roulettes pour lui extorquer des fonds! C'est étrange et ça existe dans ce merveilleux village où les pièges à tambouille ne manquent pas. Merci qui?

**Chef: Michelle Grondin**

**Spécialités: carte sur 3 semaines**

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

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

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

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

**Privatisation possible. Traiteur à domicile**

**sur demande (maxi 50 personnes). Deux**

**terrasses en saison. Réservation conseillée**

**(16 places). Fermeture suivant saison:**

**se renseigner.**

1 impasse de l'Homme de Paille

83330 LE CASTELLET

Tél.04.94.98.09.49



## 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, caque-lon de patates et ail en chemise. 15,5/20 et 34€. Exceptionnellement, la dame au chapeau vert se tourne vers le menu à 35€ décliné en formule à 30€ le midi en semaine. Le contraire d'une sous-prestation pour attrape-nigauds avec ce petit bonheur de rien du tout qu'est "focacia, jambon Serrano, chèvre de Signes, salsa tomate/figues de Solliès". Et même, prune et cassis". L'association de produits sudistes est facétieuse, rondeur, acidité, sucré... jambon débité à la machine au comptoir, pas du sachet de grande surface. 15,5/20. Un poisson de cette dimension dans un menu: du jamais vu! Un "loup entier au four, risotto noir au jus de bouillabaisse, glace safran" qui fait des souvenirs. Quel bestiau! Risotto irrésistible, c'est 15/20. La "tarte au citron meringuée" individuelle est faite ici, sur le fruit et non le sucre. 15/20. Une cuisine traditionnelle nerveuse, frontale et sans détours, dans un des plus beaux villages de Provence. Le provençal Frédéric Flosi évite le strict cocardier de sa région en cuisinant du soyeux, entre huile d'olive et beurre. Mention à Éric Gantel à pied d'œuvre toute l'année, terrasse et salle. Idéal en toutes saisons, mais préférez les basses!

**Chef: Frédéric Flosi**

**Spécialités: cuisine provençale de saison.**

**Cuissons au feu de bois.**

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

**Henri Blanc 2€ 13/20. Toilettes 15/20. Formule 30€ et menu 35€ (suivant disponibilité). Carte. Terrasse ombragée. Groupes 40. Privatisation possible. Fermé lundi soir, mardi soir et tout le mercredi hors-saison. En saison se renseigner.**

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

## CAVALAIRE

### LES OLIVIERS

Ψ

Une des multiples adresses où manger qui guirlandent la promenade de la mer, avec vue sur les baignoies 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 cramrent 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

**VIRÉE TERRE ?**

**UNE HISTOIRE DE FAMILLE  
&  
HÔTEL-RESTAURANT DES MAURES**

Collobrières



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

**NOUS CONTACTER**

04 94 48 07 10  
contact@hoteldesmaures.fr

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

10 Boulevard Lazare Carnot  
83610 COLLOBRIERES



**VIRÉE MER ?**



**HÔTEL**  
GEORGE SAND \*\*\*

**OUVERT**  
TOUTE L'ANNÉE

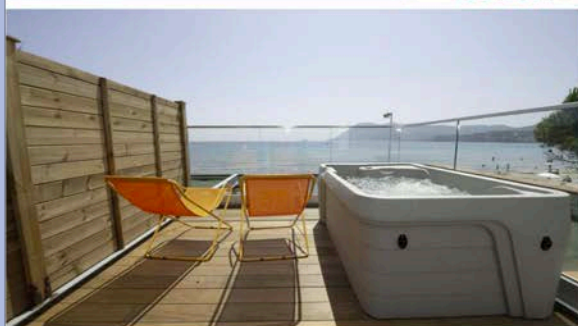
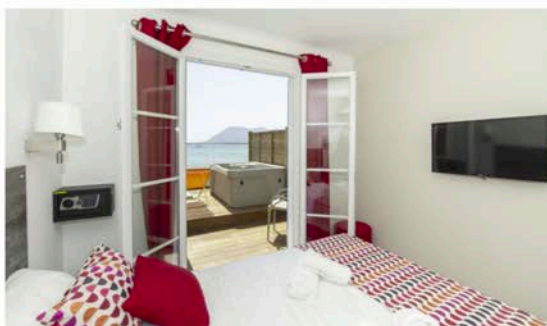


**PLAGE**  
DES SABLETTES

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



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.

**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

## IL DIVINO NT

ΨΨ

Ville où pour tout dire je ne raffole pas d'aller manger, comme tout ce qui est proche de Saint-Tropez. Qu'on me laisse nager et divaguer dans mes préjugés anti-balnéaires, je vous prie. Alors pourquoi ce repas? Modestement, je suis un peu comme ce musicien célèbre se forçant à poser sur ses partitions un instrument qu'il n'aimait pas, pour apprendre à l'aimer. Vous me suivez? Beaucoup de clients ce midi d'hiver dans les jolies salles bien valorisées par une décoration qui en jette, éclairage chaleureux, plancher en bois blond et mur végétal. Tout le personnel de salle est visiblement affairé, je m'approche alors poliment du comptoir où un jeune type essuyant des verres aussi souriant qu'un guichetier URSSAF essuyant ses lunettes m'intime avec une autorité mal placée: "attendez là". Ben dis donc mon coco. Des fois que je prendrais l'initiative d'aller m'asseoir à une table sans qu'on m'y autorise. Sidéré par la rudesse du non-accueil, j'ai pas moufté. L'horizon se dégagera ensuite avec les serveurs et serveuses adorables: ils ne chôment pourtant pas! Des menus, Une carte, 4 menus dont celui du jour. Celui-ci est un modèle de rationalité économique, qui trouve des équilibres. Bon. Pour moins de 20 balles, difficile de faire mieux avec autant de personnel (qualifié) et probablement un loyer traumatisant pour le bilan. Le client de Cavalaire se rêve tropézien, recherche des établissements où manger en désir de standing, mais faut du pas cher avec du choix. Ce midi: 19,50€ avec 3 propositions d'entrées, 3 plats et 3 desserts. Entrée agréable avec 6 "moules farcies" qui encerclent un

peu de salade verte et deux demies tomates-cerise. Touche personnelle des cuisines: pluie de sésame noir sur le beurre. 14/20. De la cuisine économico-maligne encore avec "rognons de veau flambés" dans une assiette creuse, abat débité en morceaux pour en faciliter la cuisson, elle est maîtrisée dans son appétissant rosé, sauce un peu flottarde. Servi avec un verre de frites blondes, on s'en passerait avec un tel plat. 14,5/20. La "pavlova aux fruits rouges" spéculé sur le tape-à-l'œil. En fond de jeu, fraises et framboises de janvier, coulis, chantilly... 13/20. Serviettes en papier le midi, et peut-être en tissu blanc le soir: stockées dans la réserve du côté des toilettes! Sinon? Adresse à éventuellement tenter sur un menu plus cossu vu que les cuisines se débrouillent plutôt bien pour entrer dans les considérations comptables nécessaires à la rentabilité d'un établissement tel que celui-ci.

**Spécialités: balnéaire cuisiné**

**Accueil 11/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 16/20. Pains individuels 14/20. Café 2,5€ pas pris. Toilettes 14,5/20.**

**Menu déjeuner 19,50€. Menus 26€, 29€ et 35€.**

**Carte. Terrasse. Parking. Fermeture se renseigner.**

Place Sainte Estelle  
155 rue du Port  
Place Sainte-Estelle  
83240 CAVALAIRE  
Tél.04.94.29.52.97

## COLLOBRIÈRES

### CAFÉ DU SIÈCLE ΨΨ1/2

Les beaux murs racontent un passé non frelaté, du fond de jeu façon objets chinés et brocante dévalisée sans la moindre trace d'IKEA. Comme si Toulouse Lautrec et Aristide Bruant sortaient tout juste d'ici après un café... ou une giclée d'absinthe! Le comptoir tout en longueur ne laisse place à aucune ambiguïté quand à la notion de bistrot, bar, café et plus si affinités. Le plus si affinités s'appelle "cuisine"! En effet mes petits marrons confits chéris, sans pour autant qu'il s'agisse de la cuisine du siècle au Café du Siècle, on mange vraiment bien chez les sœurs Clémentine et Cécile Abadie. Cuisine simple adaptées à l'air du temps aux accents urbains ce qu'il faut, une bien jolie alternative aux restaurants "tradi" du village. A l'ardoise: sauté de porc moutarde à l'ancienne ou dahl de lentilles corail, aumônière mozza et jambon cru ou tartine pois chiche au cumin et fromage frais, jambon au four caramélisé ou cuisse de canard confite aux cèpes et châtaignes, par exemple. Plat idéal par ces chaleurs assassantes: "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 régalez! Service actif et polyvalent bar/restaurant de Cécile Abadie bien secondée, de sa cuisine ouverte Clémentine Abadie observe la salle, les regards, les sourires. Jolie prestation exonérée de minauderies et de simagrées démagogiques pour touristes en virée bucolique. Une histoire de famille avec le père jamais bien loin et une proche cousine à l'ouvrage! Un jour pas comme les autres, tous se retroussent les manches pour faire une cure de rajeunissement à la pas toute jeune boutique fermée pendant plus de deux années. Pour tout dire, si nos pétillantes sœurs trentenaires ont chu à Collobrières, c'est surtout pour de se rapprocher de Angèle, leur grand-mère aux poches pleines de recettes et d'amour... de grand-mère. Bref! Adresse joyeuse bien dans son présent et suffisamment éloignée de l'urbanité pour évacuer nos soucis du quotidien. Collobrières quoi!

**Chef: Clémentine Abadie**

**Spécialités: ardoise de suggestions du moment**

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

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

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

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

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

1 cours Louis Blanc

83160 COLLOBRIÈRES

Tél.09.87.30.26.80

## HÔTEL-RESTAURANT DES MAURES

ΨΨ1/2

C'est une maison née en 1886 dont les journaux ne parlent pas. Les scribouillards courbés de la presse aux ordres préfèrent jouer les poissons pilotes des chefs équipés d'attachés de presse efficaces de l'argument. Celui de la maison Borello est -et a toujours été- simple comme bonjour, sa philosophie n'a pas varié d'un poil de marron confit depuis les débuts... et c'est les clients qui en parlent le mieux! Comme ils disent, l'"Hôtel-Restaurant des Maures" c'est du sûr dans la gamelle doublé d'une garantie de bien-être, triplé d'un parfait moment de détente. On s'y régale en toutes saisons dans la simplicité et la générosité! Alors viennent et reviennent comme en pèlerinage les randonneurs du massif des Maures, les vététistes de tous âges, les familles en virée, les amoureux en quête

de vert et les perdus volontaires dans le village de Collobrières. Un solide menu à 22€ avec suivant saison pissaladière (un bonheur), fromage de tête de sanglier, civet de chevreuil aux groseilles, daube bœuf ou sanglier aux marrons de Collo et cochon de lait aux cèpes et chanterelles. Oui m'sieur-dame! Et puis la totale du menu à 27,50€ et ses "entrées" dignes d'agapes gargantuesques d'un autre temps: jambon cru de qualité débité minute (pas du sachet), terrine maison qui flatte la niche à molaires, salade verte avec vinaigrette faite ici, cornichons et tomates séchées. Attendez, c'est pas fini, quand y en a plus, y en a encore: arrive l'omelette aux champignons tendance appuyée cèpes! 14,5/20 l'ensemble. Je ne sais pas s'il faut aimer la préparation gourmande des "cuisses de grenouilles" ou l'idée de se régaler avec les doigts. Disons les deux, disons deux mains. La persillade au beurre fait son effet, les patates au four contribuent à vous remplir le baquet avec délices: 15/20 pour la suave classique recette. Je vous recommande la "crème de marron" d'ici! Comment faire autrement à Collobrières? Servie avec un simple fromage blanc battu, douceur 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



## 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 Maboungou 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 quicend, formule à 25€ et menu à 30€ avec 2 entrées/2 plats/2 desserts pour les midis de semaine. Du coup pour 30€ avec Mauricette, on a tout essayé puisqu'on est deux même si elle mange comme 4. Le début: "tartare de thon, crème à la menthe, tuile de pain". A lire, on s'interroge! L'imprévisible fonctionne, la recette volontaire réveille: 15,5/20. Tout comme le "magret de canard fumé et mariné au Porto, kumquat et cébette". Magret frais travaillé, pas du fumé séché sous blister. Les associations étonnent, faut du culot pour penser de telles idées. Dans le mille: 15,5/20! Mon plat est "poulpe confit, écrasé de pomme de terre, sauce catalane" et pour le coup 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 traîner 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

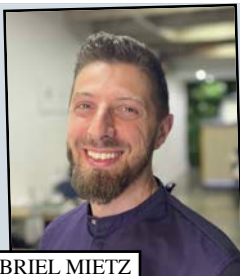
## LA CRAU

## LE PATIO

ΨΨΨ1/2

Voilà quelques années Julien Février 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 choucrade "timbale 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

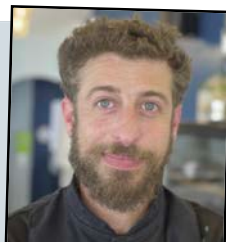




**GABRIEL MIETZ**  
**OSMOSE**  
13 LA CIOTAT



**CAMILLE DANGUIEN**  
**O GASTOS**  
84 SAINT-SATURNIN-LES-AVIGNON



**ALEXANDRE RANDAZZO**  
**LA VILLA DOLCE**  
83 DRAGUIGNAN



**MATTHIEU MATHERON**  
**LA MAISON M**  
13 SÉNAS



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



**CLÉMENT PROT**  
**SAUCÉ**  
83 TOULON



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



**MICKAEL BLICK**  
**CAFÉ PARADIS**  
83 SAINT-RAPHAËL

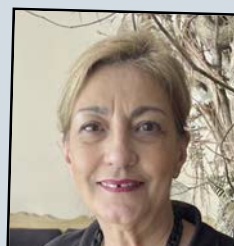
**ACCUEIL**



**INGRID BAUCHER-THIOUNN**  
**O BLUE KITCHEN**  
83 TOULON



**KARINE TZANIS**  
**RESTAURANT MU**  
84 CAVAILLON



**LAURE GARAVELLI**  
**RESTAURANT MU**  
84 CAVAILLON



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 cadore 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

restait dans le frigo le matin, c'est bon. 14,5/20. Plat du jour seul 11,90€: "filet mignon de porc aux poivres, purée maison". Belle présentation de l'assiette amenée chaude, copieuse en viande (5 tranchettes), purée gourmande, décoration d'herbes et de pickles d'oignons rouges (bof), jus qui colle aux lèvres. Dès lors le rapport qualité prix est formidable. 15/20. Café facturé 1,3€ seulement, un miracle! Tiens donc? Je reconnais le couple de proprios qui lui, ne m'a pas reconnu. Marjorie et Maxime Taggiasco ont tenu à Bandol "Le Rendez-Vous" désormais confié à d'autres mains. Changement de vie, changement de clientèle, changement d'horaires, mais aucun changement de philosophie de travail: pourquoi voulez-vous qu'on change une cuisine qui gagne?

**Chef: Maxime Taggiasco**

**Spécialités: menu du jour**

**Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Café 1,3€ 14,5/20. Toilettes 15/20.**

**Formule 15€ et menu 19€. Carte et suggestions. Traiteur. Terrasse vélum au calme. Climatisation. Accueil groupes.**

**Ouvert le midi du lundi au vendredi. Le soir sur réservation.**

44 rue Ampère  
83260 LA CRAU  
Tél.06.99.08.28.34

## LA ZONE RESTAURANT

**NT**

**ΨΨ1/2**

**A EMPORTER**

Alors lui mes petits canaris roses, sans mon aide précieuse habile à vous dégoter l'inattendu dans des endroits que décrieraient les experts marketing imposeurs de règles stratégiques pour fabriquer un restaurant à succès, ça y est, j'ai oublié le début de ma phrase. Je disais quoi? Ah zut, je sais plus... Bref! Taule planquée dans une zone elle-même planquée derrière la station Avia sur la RD98 qui déroule entre la zone de La Garde et Hyères, c'est là, vous ne pouvez pas louper. Enfin si, justement. Et ça serait dommage. Heureusement que je suis là! Dedans c'est joli, salle presque comble et terrasse vélum bien garnie d'habités. Clientèle mélangée, elle se partage entre ouvriers en coupure et costards en affaires, secrétaires au féminin et copines vrp venues d'un peu loin qui désirent bien manger sans être importunées par du kéké. Menu du jour 19€ décliné en formule à 15€. Carte aux idées alimentaires proprettes entre 10€ et 16€: des hamburgers, des salades, gnocchi gorgonzola, tartare de bœuf, nouilles sautées au gambas... Et puis le menu du jour avec en entrée "cromesquis crevettes ou porc". Je demande à la patronne-serveuse s'il est possible d'avoir les deux! Requête acceptée! Histoire de tout goûter! Deux croustillantes boulettes de chaque, je les trempouille à la main dans une sauce asiatique. Faites ici par le cuisinier, elles ont le gout annoncé, de la bonne cuisine presque ménagère bricolée en faisant l'inventaire des produits qu'il

## CUERS

### LE BISTROT DU MARCHÉ

**NT**

**Ψ**

Les coups de pied dans les préjugés, on aime bien au Bouche à Oreille. Mais quand même là, y avait fort à faire en allant se promener l'appétit dans la galerie Intermarché à Cuers... comme je suis un gros malin, j'étais allé voir auparavant la page Facebook de l'élu: tarifs (presque) comme ailleurs et photos de plats faites pour vous dériver la bille. In situ, rien que du très banal à la mirette. Qui rime presque avec ma "bavette à l'échalote". Livrée (à ma demande acceptée) avec frites fraîches coupées ici, ratatouille non cuite pathétique, haricots verts congelés durs comme du bambou et surchargés d'un mauvais ail. La viande? Copieuse et malgré le respect "saignant", elle est pourtant revêche sous le couteau de compétition. 16€, c'est trop. 11/20. Un peu plus pour le dessert à 5€ fait ici (ça se voit vite), une "tatin" bricolée comme une tarte classique, pâte duraille, pommes confites laquées de topping caramel pour la maquiller comme un camion. Dune de Chantilly à côté. 12/20. Une déception, j'attendais plus vu les efforts photographiques de la page Facebook de la boutique. Une cuisine simple, pas loin de l'idée "traditionnelle et familiale" mais endessous et en absence de maîtrise pour certains plats. Notons les beaux efforts de la jeune direction pour

rendre le lieu plus glamour qu'il ne l'est par nature pile-poil devant les caisses du supermarché! Des paravents nous en séparent, nappages longs sur tables, éclairages chauds, mur végétal, et accueil sourire force 7. Dommage! Une déception mais c'est ma faute: ne pas croire aveuglément aux réseaux sociaux qui mentent en racontant des fadaïses! Faut vérifier! Toujours! Voilà, c'est fait ici.

**Chef: je sais pas**

**Spécialités: photos Facebook**

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

**qualité prix 12/20. Cadre 14/20. Pain 12/20.**

**Café Delta 1,5€ 12/20. Toilettes pas vue, trop loin. Plat du jour: Ardoise. Ouvert du lundi au samedi midi.**

Quartier Haut des Loubes

CC Intermarché

83390 CUERS

Tél.06.45.95.73.82

## 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'espardon 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'espardon" 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 boulettes 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 convi-vialité, 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

### LA VILLA DOLCE

NT

ΨΨΨ1/2

Ils ont réunis leurs quatre volontés à deux. Puis retroussé leurs manches pour prendre leur affaire à eux, (re)mis en vie l'adresse posée du côté du Col de l'Ange à la sortie de Draguignan. Mes petits canetons mignons, voici une des plus belles choses qui soit arrivée à la ville depuis longtemps dans ce type de cuisine raffinée qui vous bichonne la carafe! Le tout récent quadra Stéphane Randazzo (c'est lui) y réalise une cuisine inspirée et toute personnelle. Je sais qu'il bouillonne, se réveille la nuit pour transcrire noir sur blanc ses idées de recettes. Comme il n'est pas issu du séraïl de la sauce et du fumet, qu'il n'a pas fait une grande école de cuisine, n'est pas fils de machin ni disciple de truc, il a fait les poches de chefs au turbin notamment du côté de Saint-Tropez en commençant par le début: éplucher carottes et topinambours des jours durant. Oui m'sieur-dame, la cuisine en vrai n'est pas comme à la télé dans Top-Chef. Bref! Le voici avec sa compagne Charlène Balmajou à nous goberger la pastèque avec des recettes créatives qui tiennent bien la croûte! En ce moment: carpaccio de magret et filet mignon, salé/fumé par nos soins; St-Jacques saisies à la flamme, velouté de céleri; encornets à la provençale façon Villa Dolce; endives fumées et braisées, polenta crémeuse au romarin; linguine guan-

ciale/crème de morilles; filet de bœuf, écrasé de pomme de terre monté au foie gras. Végétariens choyés, viandards veinards! Fallait donc que je fasse mon marché dans ce panier à réjouissances! Début avec "œuf parfait sur fondue de poireaux, tuile de grana padano". Jolie assiette creuse pour une idée classique qui n'a plus de compte à rendre. Le chef la réveille, le végétal (germes) calme l'ardeur du beurre. Œuf froid, fondue tiède à déguster à genoux: 15,5/20 et 12€. "Encornets farcis à la ricotta et lentilles vertes, crème de fenouil, pommes grenaille". 4 ou 5 petits calamars comme des biscuits délicieusement farcis, ils trempouillent sans tentacules dans une légère sauce crémée au fenouil, en douceur. Malin: les tentacules, on les retrouve snackées et posées sur les patates gourmandes servies à part! Du free-style pas commun, bravo! 23€ pour 15,5/20. Classique et innovant: le chef sait embarquer dans des compositions parfois un peu perchées ou culottées. J'aime les cuisiniers qui se fabriquent leur propre univers! L'accueil et le service affichent une attention sincère et sans manière, sait conseiller y compris pour les flacons. Bref! A vous de compléter l'histoire! En salle ou en terrasse! En été comme en hiver! Mais le plus souvent que vous pourrez!

**Chef: Alexandre Randazzo**

**Spécialités: carte de saison**

**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café 3€ pas pris. Toilettes 15/20. Ardoise. Entrées dès 12€. Plats dès 16€. Desserts dès 8€. Plats enfants dès 8€. Accueil groupes et privatisation possible (se renseigner).**

**Terrasses. Parking aisé.**

509 avenue de Tuttingen  
83300 DRAGUIGNAN  
Tél.07.88.69.75.01

considérable qui fait peur, c'est de viser un classique: ça sera "escalope de veau à la milanaise". Alors l'assiette est bien présentée, les linguines proprement tomatées, la salade verte bien organisée, le parmesan ou grana machin (je sais plus) abondant, et l'escalope bien poêlée au beurre, j'ai rarement vu autant d'application, même si cette escalope n'est pas préparée ici. Extra. J'ai pris du plaisir. 14/20 et 18€. Seulement faut que je vous dise: je suis démasqué par le pizzaiolo posté à l'entrée devant son four de compétition. Un sacré bon cuisinier fréquenté voilà une dizaine d'années dans le village voisin Les Arcs du temps où il œuvrait avec talent pour son propre compte: "Fleur de Sel". Discrétos quand il m'a repéré, il a filé en cuisine prévenir le collègue. Je vous fais un dessin? En même temps, c'est de bonne guerre, je ferais pareil à sa place. Cobaye démasqué! Les limites de mon genre où l'anonymat est le nerf de la guerre, et je rechigne à enfiler une perruque et une fausse moustache, mon physique est déjà suffisamment ridicule au naturel pour que j'en ajoute une louche. Enfin bon. Du coup ami lecteur, rendez-moi un service: allez manger chez Burton's, optez pour une "milanaise" et dites moi si elle vous plaît! Sauf si le patron vous connaît! Evidemment! Sinon c'est pas du jeu!

**Chef: je sais pas**

**Spécialités: plein**

**Accueil 13/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 16/20. Pain non. Café Vateo 10/20. Toilettes 15,5/20. Formule midi 15,90€. Suggestions. Ardoises. Pizzas. A emporter. Livraison UberEats. Karoké. Matches de foot et Grand Prix automobile à la télé. Fermé lundi.**

3 bis boulevard Gabriel Péri  
83300 DRAGUIGNAN  
Tél.04.22.53.79.30 et 04.89.53.63.59

## BURTON'S

**NT**

**A Revoir A EMPORTER**

Lui est anglais, elle serait ukrainienne. Ils ont repris l'ex-Cappello Chez Gigi après réalisation d'un sacré boulot de rénovation: c'était pas du luxe! L'établissement est devenu rigoureux à l'œil, presque clinique et d'une propreté maniaque (tant mieux), tables alignées, angles à 90° respectés, les autres font ce qu'ils peuvent en fonction de la situation. Plats du jour 12,90€: les tarifs dégainent bas dans la ville. La proposition alimentaire cherche le consensus, suppose viser la clientèle la plus nombreuse qui n'est pas la plus aisée: plus de 20 pizzas de 12€ à 24€, des bruschettas à 14€, des salades 17/19€, 6 burgers de 14€ à 20€ avec des suppléments possibles, 5 viandes (carpaccio, tartare, daube...), 3 poissons autour de 18€ avec un cabillaud cuisiné, un tartare de saumon et le fish&chips comme partout, des pâtes, des planches. Bref: beaucoup de choses, c'est une brasserie. Le plus simple dans ces conditions de choix

## LA GARDE

### CREPERIE KERLIZA

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 pantouffles des anciens proprios. 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

### SUSHI PEARL

NT

ΨΨΨ

A EMPORTER

Alors que le genre sushi est devenu usant avec ses obsédés du tiroir-caisse et le refuge de l'argent facile aspiré des CB des clients niais contents de tout, avec Mauricette nous entrons ici un peu à reculons, faut bien le dire. Oui honorable ami lecteur qui a croisé la route de l'humble serviteur que je suis pour la noble cause d'un repas réussi: un guide sert à ça, et non pas à enfoncez des portes ouvertes. Car contrairement aux codes marketing habituels en vigueur mes petits sashimis jolis, le mignon comme tout Sushi Pearl se planque au bout d'une mini-zone artisanale elle-même planquée dans un village lui-même réputé pour sa salutaire discrétion au cœur de la Provence Verte. Un choix assumé par le trentenaire Loïc Guadix obsessionnel du produit de qualité, philosophie loin d'être anodine quand on nourrit ses contemporains, en particulier avec du poisson. Entame avec les 18 unités du plateau de "california spicy": cali tenders cheddar, cali saumon/avocat, cali thon cuit mayo. Oignons frits, mayo épicée, gingembre blanc (bien). 17,90€ et 14,5/20. Comme disait Alphonse Daudet "La gourmandise commence quand on n'a plus faim" alors après ce début gourmand et roboratif, fallait jauger la délicatesse, évaluer la qualité de produit, se faire embarquer au pays du soleil levant. Les "maki saumon-avocat" (4,9€ les 6) affolent les compteurs du genre: riz parfait de tenue, feuille de nori verte foncée parfumée et croustillante. 15/20. Avec le "sashimi saumon et thon", on écarquille les yeux devant la qualité du poisson à la chair tendue savoureuse, mâche agréable, gras ce qu'il faut. Saumon du

meilleur cru (Bomlo notamment) arrivé entier le matin, longe de thon entière (akami) d'un rouge profond. 15/20 et 6,6€. Le bol de "riz vinaigré", j'adore ce truc. Riz premium, ce qui se fait en mieux sur le marché. Loïc Guadix possède sa propre recette de vinaigre. Ce riz vinaigré avec délicatesse est simplement le meilleur jamais savouré dans un restaurant à sushi. 15/20. Travail formidable de qualité, pas fait pour les bobos qui veulent l'avoir dans la baba mais pour celui qui apprécie l'exigence. Détails importants: cuisine ouverte et propreté exemplaire. Le plaisir dans la discipline est le mot d'ordre du travail au quotidien. Petite salle accueillante d'esprit zen, terrasse ombragée en saison, parking devant, sur place ou à emporter, livraison possible si vous n'habitez pas à Rouen ou à Saint-Etienne-les-Orgues. Proverbe japonais: "même un voyage de mille kilomètres commence par un seul pas". De plus si ça se trouve, le "Sushi Pearl" est près de chez vous.

**Chef: Loïc Guadix**

**Second: Arthur Bouley**

**Spécialités: sushi. Sashimi. Chirashi. Maki.**

**Cali. Pokebowl. Brochettes. Nouilles sautées**

**aux légumes croquants, aux crevettes.**

**Tartares. Et sushis snackés!**

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

**qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pas de pain.**

**Thé Earl Grey 2€ 14/20. Toilettes 16/20.**

**Formule midi 12,90€. Plateaux de 14,90€ à**

**27,90€. Carte. Groupes: se renseigner. Fermé**

**samedi midi, dimanche midi et lundi. Jours**

**fériés ouvert le soir. A emporter. Livraison**

**villages alentours.**

6 impasse Émile Zola

83136 GARÉOULT

Tél.07.81.86.91.46

## 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 aiguïser 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 ouïc-end, vitesse supérieure enclenchée avec des idées en série limitée qui ne restent pas les bras croisés: avec Mauricette on les a rencontrés sur notre chemin. Comme ma "tarte tatin aux champignons des bois et escargots en persillade". Sur la photo, c'est un peu plus que ça. Présentation recherchée (le cuisinier est aussi pâtissier), les saveurs marquent leur territoire en soulignant l'automne. Une recette classique réveillée, un bonheur partagé sous la menace des gros yeux de la dame au chapeau vert. 15,5/20 et 19€. Le plat confirme l'ardeur à l'ouvrage avec "épaule de cochon noir de Néoules de Sébastien Cano confite au romarin, champignons et légumes d'automne au jus réduit". Viande de grande qualité venue en voisine, le gras est comme de la moelle, faut pas loupier ça. Je vous préviens, c'est un plat pour manger, pas pour les suceurs d'os de moustique. 15,5/20 et 32€. Pendant ce temps, la carnassière Mauricette s'enfile un "onglet de bœuf" à la cuisson cheminée parfaite, pomme de terre au four et poêlée de champignons. Crème à l'ail confit en finesse rare, c'est doux: 15/20 et 26€. Dessert inévitables avec "baba en trompe l'œil autour d'agrumes frais et confits" évidemment fait ici. Bien imbibé du sirop fruité (triple-sec et rhum) et farci d'agrumes confits. Suprêmes d'agrumes à côté, ensemble sur le fruit décliné. 15,5/20 et 11€. Accueil à fond les castagnettes du patron, bien secondé au service par un connu du bataillon: Julien Bougerol (ex-La Poêle d'Or). Allez hop: les pieds sous la table et on se laisse conduire dans le monde de Richard Collombel.

**Chef: Éric Zaragoza**

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

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

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

**Terrasses ombragées. Groupes: se renseigner. Privatisation possible. Soirées concerts (se renseigner). Parking privé devant le restaurant. Fermé mardi et mercredi.**

ZAC Le Tilleul d'Alfred

83136 GARÉOULT

Tél.04.94.37.50.45

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

**06.12.73.29.90**

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

## 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'exhausseur de goût, tonique, ail fin et avec les doigts c'est encore meilleur! 15/20 pour 9€ et quelques slurps. Maritime encore: "filet de dorade à la tapenade, écrasé de pomme de terre et légumes du soleil". Drôle comme ce plat provençal vieux comme la côte d'azur est moderne sous la mirette! Une dune de purée fourchette rustique bâchée du filet de dorade raide de fraîcheur tartiné de tapenade. Qu'on soulève pour voir (et manger) les légumes confits tenus au chaud. Un peu trop de germes décoratifs à mon goût dans l'assiette: fallait bien lui trouver un défaut! 14,5/20 et 18€. Intéressante cuisine spontanée bien ancrée dans le présent, qui ne sacrifie pas les saveurs pour l'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

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 mé-tier de restaurateur sérieux, formé à la gamelle aubergiste dans du bistrot parisien et même de la brasserie costaude comme le Lutétia à la capitaaale, 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, parait-il. Mais à Hyères on préfère les Palmiers. Mais noon! Croustillantes frites maîtrisées 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 preste 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' AILE OU LA CUISSE

NT ΨΨ

L'urbanité galopante autorise les architectes habiles à ériger des bâtiments commerciaux avec étages sur un angle aigu de deux voies routières très passantes. On prend en hauteur ce qu'on ne peut pas en largeur. Bref! Le restaurant du jour n'est pas vieux, mi-février 2023 selon mes informations. Une pâtisserie transformée en restaurant, quelque chose comme ça. Peu spacieux mais intime, déjà bourré d'une vingtaine de clients à 12h15, l'été sera encore plus rentable grâce à la terrasse. Le dab m'accueille comme si on ne s'était jamais quitté depuis le CM1. me trouve une place. Madame tient salle avec une souriante serveuse, tout le monde sourit, j'aime bien quand tout le monde sourit même si le service s'avère bancal de l'organisation. 3 entrées dont œufs mimosas à 7€ et salade de poule 14,5€. 5 plats dès 12,9€ avec une cuisse de poulet avec des pommes de terre grand-mère vues table voisine qui font envie, de vraies patates gras-souillettes en gros cubes confites au four, il me semble. Aussi bavette à l'échalote (18€), lasagnes 14,5€... et un Parmentier de canard à 14,5€ que j'ai vu passer devant moi plusieurs fois, très avachi le hachis. Et puis comme ça fait mille ans au moins que je n'ai pas bouloté de "tripes à la provençale et pomme de terre vapeur": elle sont passées à la casse-rolé! Curieusement un peu longues à venir mais ça

valait le coup d'attendre! Assiette creuse, tripes émincées fines et tendres comme tout. Patate vapeur (pelée) du jour. Sauce relevée voire pimentée et tout est là: carotte, oignon, huile d'olive, concentré de tomate et surtout un peu de ventrèche. Bref! Je n'ai pas boudé mon plaisir! 14/20 même si 17,5€ n'est pas donné pour ce genre de plat. Dessert flanc caramel, mousse au chocolat... non merci! Les 3 personnes au service se marchent sur les arptions, toutes à tour de rôle me demandent la même chose, probablement déstabilisées par l'excitant succès. Le taulier papillon de table en table en serrant des paluches et en vendant des flacons de sa belle petite cave à prix sympa, la serveuse oublie de m'amener mon café demandé serré, la patronne le fait, il est trop long dans la tasse et à venir à table. Pas de carafe d'eau amenée automatiquement en début de repas, faut demander. Le bonheur, c'est quand fiston cuisinier vient parfois livrer en salle des assiettes, un jovial gaillard au physique de 2ème ligne qui salue ses connaissances... et aussi ceux qu'il ne connaît pas. Comme moi. Un bel exemple de cordialité commerciale qu'on ne voit pas si souvent chez nos chers et élégants établissements balnéaires.

**Chef: Nicolas Cameli**

**Spécialités: cuisine familiale**

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

**prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café**

**Pietrini 2€ 12/20. Toilettes 15/20. Plat du**

**jour. Ardoise. A emporter. Ouvert le midi 7j7.**

4 avenue de l'Aéroport

83400 HYÈRES

Tél.06.62.59.56.15

## L'ALIZÉ

NT

Ψ1/2

Accueil aimable et service qui sait faire: j'ai pensé être d'emblée dans de bonnes mains. D'autant que l'avant-propos de la carte annonce le programme: le chef Christophe a bossé au Ritz, au Georges V, Taillevent... Alors je me prends à rêver du meilleur devant le port, sensation amplifiée par la présence d'une abondante clientèle "hors-saison" comme un supposé gage de qualité. Seulement voilà. Le niveau de cuisine est franchement court vis les tarifs. La carte et même la formule 34€ ainsi que le menu 42€ ne sont pas donnés vu mon expérience de repas... A ces tarifs, faudrait que les assiettes aient une âme, soient réalisées pour chacun et non pour tout le monde (pas pareil), laissent entendre une belle musique. Loin d'être le cas d'autant qu'on vous embrouille la pastèque sous couvert de pédagogie avec du bavardage dans les noms de plats. Entrée "bisque de homard et pistils de safran, raviole farcie aux pincés de crabe, homard et brunoise de légumes". Assiette creuse avec un fin velouté très crémeux, une raviole "maison" comme un sous-marin, planquée. Dedans, du dur et du mou illisible, on ne sent rien tant c'est noyé, on ne voit rien, juste une sensation de crème qui

marche sur la tête de la farce, qui efface. 14/20 et 16€ à la carte. Et puis les "noix de Saint-Jacques poêlées, purée de cœur d'artichauts et noisette, asperges vertes et jus de volaille perlé" à 28€. Assiette chaude, ouééé. Trois Saint-Jacques non calibrées (tant mieux) et cotonneuses dont deux avec plus de corail que de chair (pfou), non marquées par la poêle comme annoncé, ensemble maladroit "à l'arrache". Le jus de volaille est positivement coquin, la purée de cœur d'artichauts flotteuse et je n'ai pas senti la noisette annoncée. Comme je suis de tempérament modeste, je me dis que je ne dois rien comprendre à l'assiette... Je comprends juste qu'il ne faut pas rognier sur la marge considérable: la direction se fend d'une asperge et demie en décoration. 12/20 et 28€ à la carte, bing! Plat moyen d'un cynisme flagrant, façon tiroir-caisse en avant mesdames et messieurs dans un instant ça va commencer. Pour moi c'est fini, je mets les voiles de l'Alizé, je décampe sans prendre le café. Le miracle attendu n'a pas eu lieu contrairement à l'expérience du blogueur Jacques Ganté qui a visiblement mangé ici des Saint-Jacques joliment poêlées et exonérées de corail\*. Le non-anonymat du critique: les limites d'un genre. Bref! Malgré l'indiscutable doigté du cuisinier, pas de quoi faire vriller le croupion d'une mouette en plein vol pour le client commun qui paye ses repas.

\* <https://www.jacquesganté.com/restaurants/bonne-table/hyeres-cap-sur-lalize-de-laure-et-christophe-guibert/>

**Chef: Christophe Guibert**

**Spécialités: assiettes spéciales pour les critiques reconnus**

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

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

**2,3€ pas pris. Toilettes 15/20. Suggestion du**

**jour. Formule carte 34€ et menu-carte 42€.**

**Menu 56€. Terrasse. Fermeture se renseigner.**

59 avenue du Docteur Robin

Port Saint-Pierre

83400 HYÈRES

Tél. 04.94.58.07.71

## L'EAU A LA BOUCHE

NT

0

Ceux qui nous lisent depuis une trentaine d'années savent que cette adresse fut appréciée un temps de nos services. Le nom est resté affiché au frontispice. Mais comme une dérive abusive, on est passé d'une cuisine traditionnelle des années 90 à une cuisine traditionnelle des années 2020: tapas, salades, pizzas, bruschettas, pâtes, burger, quelques viandes et poissons, camembert au four. Peut-on en vouloir aux restaurateurs de la place Massillon d'avoir changé de braquet pour continuer à vivre de leur métier? Argument de la défense: la clientèle touristique ne cherche qu'à bouffer vite fait et n'y comprend rien, pense que moins c'est cher, plus c'est une affaire.

Erreur fondamentale: quand c'est mauvais c'est toujours trop cher! Enfin bon. Vu le panorama de plats et la tronche du magret/frites congelées passé sous mon nez, je bifurque (de justesse) vers une des 22 pizzas à 14,50€, deux sont à 16€. Sympa le tarif unique de pizza, pas fréquent. Option "pizza royale". 24 minutes à venir. C'est un peu long vu que peu de clients en cette saison. Comme une preuve que le cuisinier polyvalent déjà empêtré dans ses salades et ses magrets fait aussi les pizzas. Et puis un pizzaiolo digne de ce nom ne fait pas de telles pizzas, ça n'existe pas. Pâte à pain non levée, non cuite, coulis de tomate non travaillé direct boîte, 4 bouts de jambon déchiré, champignons de Paris frais, râpé, mozza à pizza dure au gout de carton. Le mieux, les olives noires convenables. Comme j'ai vite compris que je n'irais jamais au bout du supplice, j'ai gratté le disque sans efforts vu que la garniture fait de la luge sur la pâte. Puis un peu picoré le dessus qui ressemblait à une raclette tiède au concentré de tomate. 8/20 et 14,5€. Demoiselle au service dévouée à sa mission, jeune homme barbu en casquette et bras croisés devant la porte, aimable et souriant, à l'encaissement "ça a été, ça vous a plu"... Quand le cuisinier sort en terrasse pour saluer de ses relations attablées, les autres clients peuvent toujours attendre leur tour. Je répète la question du début: peut-on en vouloir aux restaurateurs de la place Massillon d'avoir changé de braquet pour continuer à vivre de leur métier? Oui, un peu quand même. Suffit de vouloir être fier de ses assiettes en faisant bon, d'être patient en attendant de rameuter la clientèle qui viendra rapidement grâce à un bon "bouche à oreille". Question de choix de vie et de choix de métier: c'en est un autre.

**Chef: allez savoir**

**Spécialités: plein!**

**Accueil 14,5/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 12/20. Pain non.**

**Café 2,2€ pas pris. Toilettes dans la cour plus de papier pour les mains 11/20. Formule 19€. Suggestions du jour et carte. Enfant (jusqu'à 10 ans) 9€. Terrasse place. Fermeture se renseigner.**

2 place Massillon  
83400 HYÈRES  
Tél.04.94.35.33.85



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



## 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 gueleton mignon, le connaisseur file s'y poser l'appétit une paire d'heures pour s'y ravaler le macaron. Depuis le début, la philosophie bistrotière n'a pas varié d'un poil de pruneau: entrées dès 6€, salades, quelques pâtes (dont les al vongole), viandes de boucher choisies: tartare, entrecôte, carpaccio d'Angus frais, pièces du boucher, le haché de l'unique burger (lardé). Aussi andouillette 5A, calamars à l'armoricaine, filet de sole au beurre citronné, sole meunière, raie aux câpres, harengs pomme à l'huile, cuisses de grenouilles, blanquette de veau, aioli... J'adore les "poireaux vinaigrette"! Ceux d'ici ont pour douce spécificité d'être recouverts d'œuf dur râpé sur le chapeau. L'initiative est heureuse: ainsi les servaient la grand-mère d'Odile. 14,5/20. Cette année encore, je craque pour les "rogons de veau au Porto" de Christian Choplin. Cuisson précise comme s'il était horloger suisse, sauf que ce récent septuagénaire au regard toujours malicieux est tourangeau de naissance. Ecrasée rustique de patates, les morceaux en ajoutent à la gourmandise. Sauce Porto au cordeau et curieusement, champignons trop salés. Confirmation à 14,5/20 pour 16,90€. Le mobilier et la décoration de brocante chinée par la patronne vont très bien au teint antique de Mauricette. Mille ans qu'elle ne s'était pas régalée d'un "fritto misto". Spécialité souvent composée d'une friture maritime de seconde zone: poisson plancton, calamar bizarre, crevettes en miettes. Ici le crustacé est dodu et chaque morceau est bon de la croustille. Sauce tartare maison pour barboter en se léchant les doigts. 14,5/20. Très en excitation maritime, la dame au chapeau vert s'enfile ensuite des "calamars en persillade" nets et cuisinés avec doigté, persil et ail frais délicats, riz blanc. A la fin, Mauricette qui en avait plein les lunettes se redresse et annonce doigt en l'air telle une sentence: "c'est une référence!" 15/20 et 16,90€. On fera impasse sur les desserts, dont la tarte aux abricots et la belle salade de fruits frais vues table voisine. Point de vue clientèle, les gens saluent en entrant, parfois venus de loin et qui aiment manger, quelques touristes avisés, des retraités habitués (ou pas), des travailleurs en pause-déjeuner et même des plaisanciers connaisseurs évadés des avannies du littoral. Il en reste peu des bistrotts comme ça où la vie est belle et à peu de frais. On profite.

**Chef: Christian Choplin**

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

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

### CRÊPERIE L'HERMINE

ΨΨΨ1/2

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 enplafonner la soucoupe chez Sandrine Pérémé 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, chan-

tilly... Pour ma pomme, casting habituel avec ma bolée de cidre et la "complète": œuf, fromage et jambon opèrent. Pas de chichi saladeux ni de tomates d'hiver, merci. Du brut, comme le cidre. Simplement pliée en chausson (carré), belle couleur, ça sent bon. La cuisson de la pâte de farine de sarrasin est parfaite: croustillante en superficie, plus souple à cœur. Un coup de main rare ou plutôt, un coup de "pâte". Sandrine Pérémé maitrise, stoppe la cuisson jusqu'où faut pas aller trop loin, met juste le coup de rein nécessaire sur la crêpière pour faire du très bien. 14,5/20 et 9,90€. Non que je raffole du froment des crêpes dessert, mais je ferais mon travail jusqu'au bout. Oui môssieur, 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 débaroulet tous d'un coup pour se caler le mobil-home. Cela dit, laissez la place aux parisiens l'été et profitez du reste de l'année. Crêperie rare, adresse phare. Forcément!

**Chef: Sandrine 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 vélum à l'étage vue mer et grande terrasse rue piétonne. Groupes et privatisation vue mer possible. Fermé jeudi et dimanche hors-saison. Ouvert 7j/7 midi et soir en été!**

20 rue Patron Ravello

83980 LE LAVANDOU

Tél.04.98.07.77.59 et 07.69.56.51.36

## LA FARIGOULETTE

ΨΨΨΨ

Chaque maison réputée où il a trainé sa détermination contribuera à révéler les prédispositions de ce formidable cuisinier. Notamment son apprentissage avec Christophe Petra (Le Sud) au tout début des années 2000. Rien d'étonnant dès lors que les fins mangeurs se bousculent au portillon de la maison depuis mi-2021 pour s'y bichonner le cornet en 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 attablés heureux, ou la fierté d'apporter les belles assiettes de son mari de chef. Ou sa nature. Ou les trois. Bref! Table opérant dans des fondamentaux classiques, éclairée d'idées contemporaines qui riment avec "saine". Un chef doué, visiblement épanoui ou simplement heureux, allez savoir. Il nous change des ventilateurs de chefs qui marchent sur le pif des confrères pour être devant sur la photo et se croire les meilleurs. Bref: profitez du cas rare sur le littoral, il fait sacrément du bien!

**Chef: Cyril Marecaux**

**Second: 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

## LORGUES

### HYDE PARK

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 demandent. Pas que c'est moins cher que le reste, mais quand on se caille les grelots avec une météo semi-glaciaire, le grillé et l'odeur fromagée réconfortent. Alors pour ma pomme le "Comté Burger". Avec? Ouiii bravo: 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 août 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 voutée au sous-sol pour 18 personnes... même si elles sont aussi costaudes que Kévin Labous! Ce gaillard de 29 ans pourvu d'un profil de 3ème ligne est né de père breton et de mère sénégalaise: il se choppe dans le buffet deux cultures dès le début! Apprentissage solide chez l'étoilé Yvon Morvan à l'Armen-Brest, envol loin du chouchenn 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 Edouard Branly (derrière la mairie)  
83190 OLLIOULES  
Tél.09.52.31.13.25 et 07.63.75.62.41

### L'OLIVA

NT Ψ

Pas vieux, depuis début 2022 je crois, au centre-ville à un jet d'olive poussif de l'entrée de l'église Saint-Laurent. Le jeune homme accueille, sans en faire trop et même plutôt moins, presque rassurant dans son amateurisme sobre. Comme si le client entrant dans un restaurant ne cherchait qu'à uniquement manger, dans un objectif strictement alimentaire. Sauf qu'il veut aussi un peu de sentiments, un minimum. Visiblement l'ambition n'est pas de faire une cuisine performante qui cherche les médailles, ça me va bien. Dans le cadre de mes attributions de cobaye itinérant, j'aime fréquenter des restaurants simples et discrets, par opposition aux kékés de la gamelle qui se regardent le nombril et la toque, qui raffolent de s'exhiber comme Aldo Maccione marche sur la plage dans "L'aventure c'est l'aventure" de Claude Lelouch. Voyez? Bref! Proposition alimentaire pas bête avec 3 salades (15/16€), 2 pâtes (15,5€), 3 gratinés (16,5€) et 3 viandes à 19€ et 21€ et des pizzas de 12€ à 15€. Je potasse la carte un moment, en grande hésitation. Se faire la meilleure idée possible d'un établissement en un seul plat est toujours compliqué. Je me lance avec "la saltimbocca: escalope de poulet, jambon cru, mozzarella et gnocchis" à 21€. Même si en principe, la viande des "saute en bouche" est du veau. Le serveur revient: "vous avez choisi?". Oui: saltimbocca! Il note puis file en cuisine. Il rerevient "désolé yapu, on a tout fini hier". Ça m'en fait une belle. Je me triturer le ciboulot 10 minutes pour faire un choix et on m'informe après commande que yapu: ça me rend fou! Et puis le client choisit toujours ce qui manque! Du coup par réflexe irrité, je bifurque sur "la milanaise: escalope de veau panée". La bonne nouvelle est qu'il

ne s'agira pas (comme souvent) d'une milanaise surgelée marron foncé et fine comme du papier à cigarette ébouillantée dans la friteuse. Une belle tranche panée ici et attendrie en cuisine à grand coup sur le pif, j'ai tout entendu. Morceau austère, qui ne cherche pas assez à plaire, limitée au service mi-nimum alimentaire, la chaleureuse Italie est bien loin, juste faite pour m'en boucher un coin. Livrée d'office avec de curieuses frites, très blondes et boursouflées, raides. Mélange de salades. 19€. 12/20. Le tarif du café n'est pas indiqué à la carte. Je me lance toutefois avec un Malongo convenable à 2€. Mauvais pain. La date "à consommer de préférence avant le" des sachets de moultarde est dépassée (18/12/22). Oui je sais, ça ne risque rien. 13h30. Des clients sont encore attablés. Le jeune plie la terrasse quand même, on n'aura plus personne. Une prestation triste avec un côté "je porte ma croix". Ce qui face à l'église Saint-Laurent est savoureux de circonstance.

**Chef: je sais pas**

**Spécialités: oui, quand il en reste**

**Accueil 12/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 13/20. Pain 8/20. Café Malongo 2€ 14/20. Toilettes 13/20. Plat du jour midi semaine 12,90€. Carte. Pizzas. A emporter et livraison. Terrasse devant.**

**Fermé dimanche soir et mardi.**

5 cours Voltaire  
83190 OLLIOULES  
Tél.06.15.62.95.78

## O LOUNGE NT



Les (presque) nouveaux propriétaires font des efforts pour attirer une clientèle du midi, déploient de l'énergie dans leur établissement propice à bamboula effrénée façon Macumba de Palavas-les-Flots mais le soir seulement. Le midi: ardoise avec entrées dès 9€, la dizaine de plats plus ou moins cuisinés (ou pas du tout comme le Mont d'Or) de 19€ à 29€, desserts 8€. Beaucoup de monde dans la jolie brasserie avec en conséquence un épuisant boucan: pointes à 105 décibels! On ne s'entend pas, le serveur doit répéter. Précisons que le juvénile personnel de salle fait au mieux, prend le temps d'expliquer avec le sourire malgré les gens pressés de manger qui lui sautent à la gorge pour être servis avant les autres. Des robes et des costumes, des hommes d'affaires, des copines, un motard seul en couple avec son casque, trois flagrants francs-macs assis en triangle (ils sont visiblement nombreux ici), des vendeurs de bagnoles, des assureurs. Bref! Avec sa nouvelle lubie de ne pas manger de viande tous les jours, Mauricette vise "filet de sandre sauce citronnée crémeuse, purée de pomme de terre, légumes". On la contraire: le sandre est remplacé par du Saint-Pierre. On passe donc d'une probabilité de poisson frais à une probabilité de congelé. Ça n'a pas loupé. Poisson pas radin (bravo) infiniment

trop cuit, posé sur la purée "fourchette" sur-inondée de crème timide en citron, des germes, des légumes un peu avachis à dominante de rondelles de carotte. Disons 12,5/20 et 19€. Ma suggestion du jour: "brochette d'agneau mariné au miel et aux herbes de Provence, grenaille". Viande bien grillée un peu nerveuse mais mangeable, chou-fleur/carotte/courgette frais mais froid. Et à la place des patates grenailles prévues, une big patatas des familles avec peau coupée en deux et scarifiée avant de passer à la plancha où elle a trainé trop longtemps à attendre son heure: sèche et immangeable. Sauce fromage blanc verdâtre, froide. 15€ est assez peu (pour 100 balles t'as plus rien), mais la note et faible: 11/20. La direction ne vous fracasse pas sur les boissons comme avec la SanPé à 5,5€. Alors je sais peu aisé de faire une restauration pour 80 personnes un midi de semaine, exercice probablement le plus compliqué dans le métier de la gamelle et de la sauce. Certains y arrivent pourtant, c'est donc possible. On plie la tente, je paye à la caisse. Tandis que s'acharne le personnel en salle et en cuisine, la direction sous la véranda près de la porte d'entrée cause avec de ses relations, ce qui l'exonère visiblement de nous prodiguer un salut de convenance en échange de notre. Oui, je sais: c'est un détail. Mais un détail important à nos yeux.

**Spécialités: parking et soirées 80/90/2000 tous les vendredis**

**Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Plat du jour et suggestion 15€. Ardoise.**

**Terrasse. Parking aisé.**

324 route de la Seyne  
83190 OLLIOULES  
Tél.04.94.62.42.86 et 06.07.11.07.53

## PIERREFEU-DU-VAR

### Ô DÉFI GOURMAND HÔTEL LA CLÉ DES SONGES NT



Foin des délires gastronomiques et des assiettes chipoteuses dont se satisfont les appétits de moineaux et autres pâles picoreurs au petit doigt en l'air: chez Noémie Rosier, on mange, et bien. Quand elle a mis les clés dans la porte fin 2022, cette femme de caractère désireuse de changer d'air savait ce qu'il y avait à faire dans un centre-ville un peu démuné point de vue gamelle: le voici ce "défi gourmand"! Elle connaît l'exigence des belles maisons (notamment La Ponche à St-Tropez), l'applique désormais au quotidien dans une cuisine traditionnelle et familiale aux produits bien travaillés, et un service aux petits oignons pour le client chéri, il aime qu'on l'aime. Sa fille Laurine est en charge de la mission divine en salle, une jeune femme soleil. A l'observer, on devine la fréquentation d'établissements de prestige. Gagné: le Château de Valmer! Bref! Pour autant, la direction n'en profite



pas pour vous traumatiser le larfeuil: menus 25€ et 35€, et la carte entrées et plats démarre à 6,5€ et 14€. Ma "quiche au jambon" est gourmande comme celle de votre tante en Lorraine. "Simple" diront les ronchons. Oui mais faite ici les amis! Onctueuse en souplesse. Vous croyez être où? Dans un restaurant de plage praticien des ciseaux pour les sachets de tout-prêt passés au micro-onde? Loupé! Un cuisinier est aux manettes! 14/20. Joli cuisson de la "côte de porc sauce forestière, purée de lentilles". Dorée du dos, souple à cœur. Sauce claire, sans crème ni farine et donc exonérée de lourdeur. Purée de lentilles cerclée extra, coupée à la pomme de terre pour plus de légèreté. On appelle ça "la cuisine", pas besoin de homard, de truffe ou de foie gras pour faire du goutu bien enlevé pour se réconforter le buffet Henri II! 14,5/20. Desserts de cuisinier, mais de cuisinier qui trempe le doigt pour ajuster ses préparations. "Mousse au chocolat" servie dans une coupe à Melba et sans assiette, elle n'en fait pas trop à la mirette, réserve ses effets pour les papilles. Chocolat noir, mousse dense, humide ce qu'il faut et sucre point trop n'en faut: 14,5/20. Petite salle de restaurant en couleurs, agréable et reposante. Quand on a envie de rester à table pour causer avec ses amis à la fin du repas, c'est généralement signe qu'on ne va pas tarder à revenir s'y faire un petit gueuleton. Et puisque la maison est aussi un hôtel à taille humaine, l'idée vous changera des halls de gare déprimants genre Ibis et consorts... d'ici le plus vite possible! Bref! Un petit sanctuaire au cœur du village où se réfugier quand le monde nous agace les dents.

**Chef: Cédric Blanchard**

**Spécialités: tartare d'avocats aux crevettes et pomme. Terrine de foie gras maison. Gnocchi gorgonzola et noix. Saint-Jacques à la Cardinale. Gambas flambées au whisky.**  
**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 14/20. Toilettes 15/20. Formule midi 17€ semaine. Menus 25€ et 35€. Carte. Enfant 10€.**  
**Groupes 30. Hôtel \*\* (7j/7) 8 chambres rénovées de 59€ à 89€ suivant saison. Soirée-étape (professionnels) 89€. Accueil groupes (se renseigner). Terrasse ombragée en saison. Parking à 150m. Restaurant fermé tout le vendredi, dimanche soir et lundi midi. En saison: se renseigner.**

3 rue Gabriel Péri  
 83390 PIERREFEU-DU-VAR  
 Tél.04.94.48.21.98

## PIGNANS

### PIGNANS SUR RUE

**NT** **Ψ**

C'est nouveau depuis la reprise en main par le suivant d'un autre juste avant. On vous y accueille aussi froidement que dans un pressing et on vous y sert comme on porte sa croix. On n'a pas idée de tirer des tranches pareilles. Les deux dames n'ont pas dégainé un seul sourire de tout le temps de ma présence ici, et ça m'étonnerait qu'une fois être parti ça soit mieux point de vue risette avec le reste de l'assemblée. Sinon un rictus contraint ici ou là avec des habitués, éventuellement... Je sais pas moi. Le moment de restaurant, c'est pourtant un moment de convivialité, une respiration dans la journée, le moyen privilégié de sortir le nez de BFM télé. Et les deux en salle qui vous entraînent des minois à s'être coincé un doigt dans la machine à laver les verres. Enfin bon. Point de vue alimentaire: entrées et plats dans le même rayon! Une douzaine de 10,90€ à 26,90€ pour une entrecôte: brandade, camembert au four, filet de rougets, tartare de bœuf, filet de porc attendri (?), planche de charcuterie, salade de poule. Et des pizzas de 11€ à 15€. A peu près les idées communes à dispenser dans une zone artisanale afin de satisfaire le repos alimentaire des guerriers. Pas de plat du jour mais une suggestion du jour avec "tagliatta de bœuf aux saveurs asiatique, pommes grenailles rustique". "Tagliata": de fines tranches de bœuf grillées généralement servies froides ou tièdes. Ici, assiette brûlante comme une soupe, une sauce classique au jus de viande. Rien d'asiatique là-dedans sinon le nom. 4 ou 5 grenailles trempent leur dépit, lamelles d'une viande filandreuse de type hampe comme bouillies, on se croirait chez Lee. Le très bon point: les légumes frais. Ils sont nombreux, tous découpés en belle maîtrise, signalant ainsi la présence d'un véritable cuisinier à l'ouvrage. Ou plutôt d'un tailleur de légumes. Asperge, chou, fèves, courgette, carotte, tous aux cuissons contrôlées. Magnifiques, les légumes sauvent l'assiette: 11/20 pour 18€ quand même! Café trop cher (2,2€) pour un repas ici, même en terrasse. Pas question de trainer plus longtemps mes tongs ici, on sent bien que plus vite on se tire, plus la direction est contente de fermer le rideau rapidement. C'est que voyez-vous, même si la restauration est un métier (très) compliqué et (particulièrement) contraignant, j'ai comme beaucoup une tendance naturelle à plutôt aller chez les tauliers que ma présence de client ravit visiblement plutôt qu'aller m'empaler la déconvenue chez ceux qui me donnent le sentiment de n'être qu'une CB sur pattes. Pas vous?

**Chef: je sais pas**

**Spécialités: pas l'accueil ni le service**  
**Accueil 7/20. Service 9/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café Vatteo 2,2€ pas pris. Toilettes 15/20.**  
**Suggestion. Carte. Terrasse. Parking. Ouvert midi du mardi au vendredi. Soir du jeudi au**





**samedi.**

ZA La Lauve Migranon  
83790 PIGNANS  
Tél.06.95.12.50.82

## LE PRADET

### PLEIN SUD

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 apalguant les nouveaux qui pointent le museau rameutés 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 aimez 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

## 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 sirotions un des meilleurs cafés frappés de nos vieilles existences blasées, et servis avec une amabilité rare. Je m'étais alors promis de revenir m'y déglacer le confit à l'occasion puisque la maison fait à manger. Chose faite cet automne en m'installant à l'intérieur devant la collec' de flacons mignons à prix sympas avantageusement déclinés au verre. Lui-même cuisinier, Nicolas Fantoni laisse les coudées franches à son duo de cuisiniers: ils taquent 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 délicie. 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 Beusset) par Madame la maire du village Suzanne Arnaud est le point idéal pour les randon-

neurs, les vététistes, touristes d'ailleurs ou autochtones d'ici. Visite de la Chapelle rénovée du Saint-Pilon ou pour le cinéphile l'occasion d'un coup d'œil sur le lieu de tournage des films de Claude Berri "Jean de Florette" et "Manon des Sources". Ou pour ceux qui ont faim le Bistrot de Riboux. Bé oué. On est là pour ça. Maryvonne Santucci à l'accueil et au service. Suivant la saison chef Philippe Marco propose des entrées travaillées, des plats en sauce, du gibier, des pieds paquets. J'ai souvenir d'une mémorable "culotte d'agneau façon méchoui": si elle vous passe devant, faudra pas la 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, van-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 1,6€ 14/20. Toilettes 16/20. Menu 26€. Carte. Enfant 12€. Groupes 60 en hiver, 300 en saison. Climatisation. Parking aisé. Ouvert à l'année du mercredi au dimanche de 10h à 18h sauf réservation groupes (se renseigner). Traiteur (se renseigner).**

La Faisse Longu  
83105 RIBOUX  
Tél.06.15.31.12.07



VOUS FAITES  
LES ORTOLANS ?



## 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 régalié son monde. Pas tellement adapté au cursus scolaire, il débute comme apprenti chez Castelmuro rue Paradis, le célèbre traiteur-pâtissier de Marseille entre 1804 à 1999, puis file ensuite au Perroquet à Juan-les-Pins (06) pour 10 ans, jusqu'en 1993. Puis il traverse l'Atlantique et ouvre cinq restaurants à succès aux States, donc. Même pas épuisé ni même assagi, voilà notre bouffeur de vie revenu aux affaires en France depuis quelques années au centre-ville de Saint-Cyr et, détail amusant pour un revenu des Amériques, son restaurant se trouve juste devant la mini-statue de la Liberté de la place Portalis. Autrement dit loin des avannies balnéaires et plagistes qui vous gâchent le moral avec leur tambouille à l'esbroufe et braqueuse de CB des touristes. Alors mes frères je tape direct dans le sujet car une bonne photo vaut mieux qu'un long discours. Même par écrit. Après réflexion sur une ardoise avec choix qui vous caresse là où ça fait du bien, je tape dans "flat iron steak, persillé de basse-côte, sauce béarnaise". La béarnaise au restaurant, je veux dire la véritable, c'est le truc rare qui me déride à chaque fois les gencives, c'est le Père Noël toute l'année, la France Championne du Moonde de ce que vous voulez. Viande tendre à la cuisson surveillée: saignante. Légumes grillés et frites maison. Je me suis garni le coffre sans retenue. 24€ et 15/20. La compagnie du chef, vous la 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 régalié et je ne suis pas le seul: terrasse bien remplie ce midi de printemps! Ce type est simplement un doué de la vie et il vous en refille une tranche pendant une paire d'heures. C'est son état d'esprit et ça nous va bien.

**Chef: Eric Mourjan**

**Spécialités: suivant saison rognons de veau sauce aux cèpes et Porto. Foie de veau en persillade. Tête de veau. Tapilla de porc ibérique à la plancha. Filet de loup frais à la plancha, tapenade à la truffe. Moules de**

**bouchot (en saison). Moules gratinées. Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 15,5/20. Café Giovanni Pietrini 2,2€ 14/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour 14,5€ midi semaine hors jours fériés. Carte et suggestions. Enfant 12€. Groupes 40. Terrasse. Fermé dimanche soir et tout le mardi mais vérifiez quand même.**

4 place Portalis

83270 SAINT-CYR-SUR-MER

Tél.04.94.07.76.38

## SAINT-MAXIMIN

## BACCHUS L'ÉPICURIEN

ΨΨΨ1/2

Le métier de restaurateur du XXIème siècle est devenu sacrement 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 axés 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 giroles". 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

NT

ΨΨΨ1/2

Le feu sacré! Quel entrain! L'évidence pour ceux qui fréquentent la maison en cœur de ville de Marie Moulet et Benoit Gasnier. La cuisine gironde a trouvé un rythme idéal, arrosée d'une cave à vins féconde qui régale son monde Cunégonde. Les autres écarquillent les mirettes, ils ne savent pas, pas encore, qu'attendent-ils? Dès prise en main janvier 2022, le couple repense l'endroit. Peu encline avec son équipe à faire les choses à moitié (le moyen l'horripile) Marie Moulet déroule des gourmandises faites pour se fendre le cabochon sans retenue. On appelait ça "le restaurant" à une époque, souvenez-vous... Pas l'ombre d'un hamburger (tout le monde les fait désormais) juste celle de la végétation zen du jardin, des serviettes en coton blanc, un personnel sans lourdeur attentionné. Dans les assiettes, du fait maison avec des produits frais tel le Saint-Pierre proposé à la carte en ce moment (grillé à l'ail des ours/risotto aux asperges), ce qui est la moindre des choses aux portes du Paradis. L'"oeuf cocotte bio au foie gras" tient sa promesse malgré l'amertume de la terrine au Cognac chauffée, je lui préfère la rondeur du foie gras frais. 15/20 pour 10€. "Ravioles de homard & sa bisque". Un coup de billard à trois bandes: copieux, raffiné et on s'en souvient longtemps une fois passée la seconde. De la générosité, chaque dodue raviole farcie d'un beau

morceau du crustacé préalablement dépiauté avec légumes cuisinés en fine julienne: ça vous changera des ravioli farcis d'un hachis farineux! Bisque faite à l'ancienne sans traficotage: 16/20, ce qui n'est pas rien! Et n'allez pas croire que le menu des midis de semaine est un exercice obligé! Le contraire d'une sous-prestation avec "chou salé, crème infusée basilic, speck": comme un chou en couronne façon Saint-Honoré, crème en générosité sentant déjà l'été, jambon de qualité. Vraiment bien, exercice d'ambition pâtissière: 15,5/20. Mauricette poursuit avec son "filet mignon rôti au miel & pommes de terre tournées en sauce sucré-salé". Pif sur l'assiette avec son air de diva comblée pris à chaque fois qu'elle a du plaisir, elle commente sur le plat de cochon: "c'est un joli groin de paradis". Mais passons. Très bon "jour" et sous des airs anodins de plat seul vendu 14€, ya sacrément du boulot dans le gâteau: 15/20. La "crème brûlée vanille" ne déroge pas à la philosophie du fait ici et nulle part ailleurs, bien caramélisée sur le dessus histoire de coller au dentier de la dame au chapeau vert. 15/20. Maison de charme en ville (visez la mairie) dotée d'un excellent chef, et d'une lumineuse et enjouée maîtresse des lieux: une philosophie de vie et du métier. Alors on se dit que l'avenir a de beaux jours devant lui.

**Chef: Michael Blick**

**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 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule 19€ et menu 22€ 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

A EMPORTER

Dans cette Provence chère à Pagnol, je suis toujours étonné de tomber sur les cuisiniers(ères) de mémoire fous de leur terroir et de son histoire. Souvent de tempérament modeste, ils mettent l'importance de l'œuvre avant eux-mêmes, c'est pas moi, juste que mon terroir est formidable, les tomates viennent d'à côté à dos d'écreuil et de la maison j'entends les chèvres de mon fromage qui bêlent sous les chênes verts. La Provence, c'est l'ADN de Yannick Guerlesquin. Pas du genre premier de la classe à l'école vu qu'il préférerait gambader dans les collines d'Eoures et du 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 adoubié 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 métier, une équipe impliquée qui autorise Yannick Guerlesquin à venir en salle, histoire de seconder sa discrète épouse Valérie. Il est comme ça, faut qu'il voie les clients, il aime les gens. Bref! Vicilles pierres et bois d'une maison qui abrita autrefois un four à terres cuites, mas provençal sans mandoline folklo pour gogos en goguette, des plats de bonté, un couple adorable. Vous le cherchiez, vous l'avez trouvé, il s'appelle le Mas des Oliviers!

**Chef: Yannick Guerlesquin**

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

**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café Malongo 2€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Plat du jour 12,5€ 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

le-bouche-a-oreille.com

GUIDE LE BOUCHE A OREILLE



## SALERNES

### LA CUISINE DES HALLES

NT

ΨΨΨ

A EMPORTER

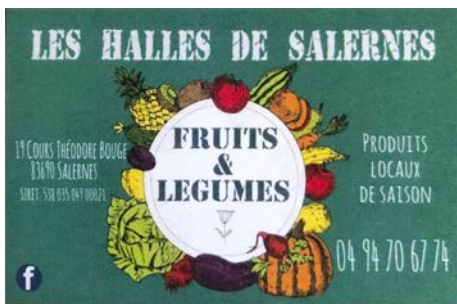
Vrai bonheur de citadin aux neurones gazés et à la matière grise bétonnée! Croquignollette façade d'ancienne boucherie fin XIXème qui s'ouvre sur le "cours" spacieux tel une place, terrasse ombragée en saison. L'ardoise crayonne en sobriété les idées du jour, ya pas plus modéré dans les intitulés. Peu loquace mais éloquente, la maison réhabilite le ténu: 3 entrées, 3 plats et 3 desserts. Sans compter les Gillardeau spéciales N°3, huîtres qu'affectionne Frédéric Meunier, patron-cuisinier de son état. C'est bien là un principe chez le couple Meunier: servir à l'attablé chéri uniquement ce que lui-même affectionne! Liquides ou solides! Un cuisinier consommateur dans son propre restaurant, quoi de plus rassurant pour le client? Groupe depuis toujours du village réputé pour ses céramiques et ses tomettes, Mauricette avait prévu d'y faire des emplettes. "On ne traîne pas à table" me prévient-elle d'un ton péremptoire avant d'entrer. Enfin bon. Accueil et service, Ferdie Meunier déroule à son rythme naturel, le petit mot sans en faire trop, de l'attention sans avoir l'air d'y toucher. L'entrée "carpaccio de canard, vinaigrette de framboise" est une originalité qui vous changera des carpaccios de bœuf congelés que vous imposent les restaurants niais: du magret, une mâche saine. 14,5/20 et 14€. La dame au chapeau vert poursuit avec "épaule d'agneau, jus aux herbes". Déjà choisi ici l'an passé, j'étais venu seul, c'était le bon temps. Viande confite en prenant... son temps, jus gormand qui colle aux ratiches. Cette année en garniture, simple poêlée de légumes et géométrique polenta gourmande. 15/20 et 23€. Maousse "côte de veau à la sauge" équipée de la même garniture. Côte épaisse et rosée à cœur, qui parle d'elle-même, bien marquée par la poêle. 24€ et 15/20. Dessert de cuisinier avec une "crème caramel" finement croulée à l'agrumes et agrémentée de noisette pilée, ou amande, je sais plus. 14,5/20 et 8€. Une cuisine franche du collier non dénuée de subtilité, en absence totale de démagogie et qui vous épargne des simagrées des cuisiniers qui cherchent à prouver. Pour les découvreurs obsessionnels de nectars, superbe collec' de flacons bios et naturels aux tarifs bien pensés. Bref! On mange bien et on boit bien chez des gens biens. Qui ont choisi d'ouvrir table à Salernes en juin 2020 après avoir frototé dans une autre vie agitée de la grosse structure avec plein de personnel et de clients et de soucis. Désormais, moins de 20 chaises dans la jolie salle: réservation prudente!

**Chef: Frédéric Meunier**

**Spécialités: brouillade aux truffes. Foie gras de canard. Terrine et rillettes de cochon faites ici. Moules sautées provençales. Ceviche de maigre, lait de coco épicé. Pâtes brocolis et poutargue. Côte de cochon aux morilles. Cuisse de lapin aux 3 moutardes.**

**Tête de veau gribiche. Ris de veau.**  
**Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité**  
**prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café**  
**Malongo 14,5/20. Toilettes 15/20. Ardoise.**  
**Plats végétariens. Enfant "1/2 plat 1/2 tarif".**  
**Traiteur pour 15 personnes. Terrasse**  
**ombragée sur la place en saison. Cave à vins**  
**bio et nature. Ouvert du mercredi midi au**  
**dimanche midi.**

17 Cours Théodore Bouge  
 83690 SALERNES  
 Tél.04.83.08.50.08 et 06.66.02.49.57



## SEILLONS

### CAFÉ DE LA SOURCE

NT 00

J'aime beaucoup ce village de 2600 âmes planqué non loin de Saint-Maximin. Il domine la situation en modestie, on lève un peu la tête quand on passe devant, un coup de volant et on y grimpe. Un seul établissement pour manger, il fait également bar. De tels lieux sont importants dans la vie d'une bourgade. Quelques tables dans la rue étroite et peu passante, une maison de village. J'entre: salle bien remplie et comptoir avec ses piliers, tous les piliers de France se ressemblent, seul leurs accents varient suivant la latitude. J'ai bien fait de réserver par téléphone, le taulier m'avait sèchement avisé d'être à l'heure, à 12h45 précise. J'aime plutôt. Sauf que surpris: on ne m'a pas gardé de place et c'est rempli de clients. Le type derrière le comptoir et la serveuse restent comme deux ronds de flan, béats. Et moi aussi, planté que je suis au milieu de la salle. Trois ronds de flan, si vous préférez. Euuuh... je fais quoi? "Attendez qu'une table se libère!" qui m'disent les deux. Ben voyons. On vous offre à boire? Bref! 15 minutes après une fois que me voilà assis, la direction persévère dans l'approximation. Faut te lever pour aller lire l'ardoise. La serveuse ne l'amène pas, il ne m'étonnerait pas que l'idée ne lui

ait même pas traversé l'esprit. Débrouille-toi coco, tu veux pas qu'on fasse la cuisine tant qu'on y est? Justement... Trois salades en petit et grand modèle. La "salade tomate/mozza/pesto": rondelles de tomates sans gout, tranches débitée d'un pain rectangulaire d'une soi-disant mozzarella fadasse élaborée en Union Européenne et conditionnée sous-vide, feuilles d'une salade verte fraîche. Pesto partout. 8/20 pour 6€. 3 ou 4 plats possibles: tatin de légumes à 12€, pièce du boucher/frites à 17€, pâtes moules/persillade 14€ et le plat du jour: "araignée" de porc sauce au miel, pomme de terre grenaille". Moun dioun! Grenailles molles de réchauffage, haricots verts décongelés, durs et aillés à outrance. Coin salade avec deux rondelles de tomates identiques à mon entrée. Viande maltraitée par le grill, noire dessous, fade car non assaisonnée, ce morceau économique à l'achat doit être cuisiné pour s'épanouir. Un ratage intégral sauf la vinaigrette de la salade et un peu la sauce miel bricolée dans sa tasse, elle tente de faire passer le gout de la viande et du reste. Ce qui fait pas bezef au bilan. 7/20 et 14€. Desserts à éviter, j'ai tout vu: tatin de sous-traitance vendue par 12 pièces dans le catalogue Carigel, baba au rhum bouchon vendus par 10... Pas de chance pour les habitants du village, aucune autre alternative que le "Café de La Source" pour organiser un repas. Une aubaine pour UberEat et autres livreurs d'alimentaire fast-food à domicile dans le village: la nature a horreur du vide.

**Chef: allez savoir!**

**Spécialités: bar**

**Accueil 8/20. Service 12/20. Rapport qualité**  
**prix 9/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Café**  
**pas pris. Toilettes 15/20. Plat du jour 14€.**  
**Ardoise. Terrasse. Bar. Fermé lundi.**

58 place Gabriel Péri  
 83470 SEILLONS-SOURCE-D'ARGENS  
 Tél.0494.59.38.24

## 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 du genre qui pianote dans le simple tout en vous dessalant l'arrière-boutique avec ses assiettes généreuses faites pour manger. Le contraire du fooding urbain et du moléculaire qu'après on a encore faim voyez? En saison quand la terrasse du George Sand déborde d'affamés, seiches à la provençale, tendre salade de poulpe sauce exotique, tartare avocat/écrevisses et vierge exotique, bavette sauce champignons, moules de Tamaris, pavé de mérou frais rôti façon aioli, linguines jambon/gorgonzola et des salades grandes comme ça. Une huitaine d'idées ce midi dont une considérable "entrecôte Simmental, 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 Mouzéz, 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 vaaacaaances? Toutes les semaines si vous voulez chers lecteurs! Jolies chambres vue mer pour pousser le plaisir dont certaines avec jacuzzi privatif.

**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

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

**06.12.73.29.90**

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

## IL POMODORO

**NT**

**ΨΨ1/2**

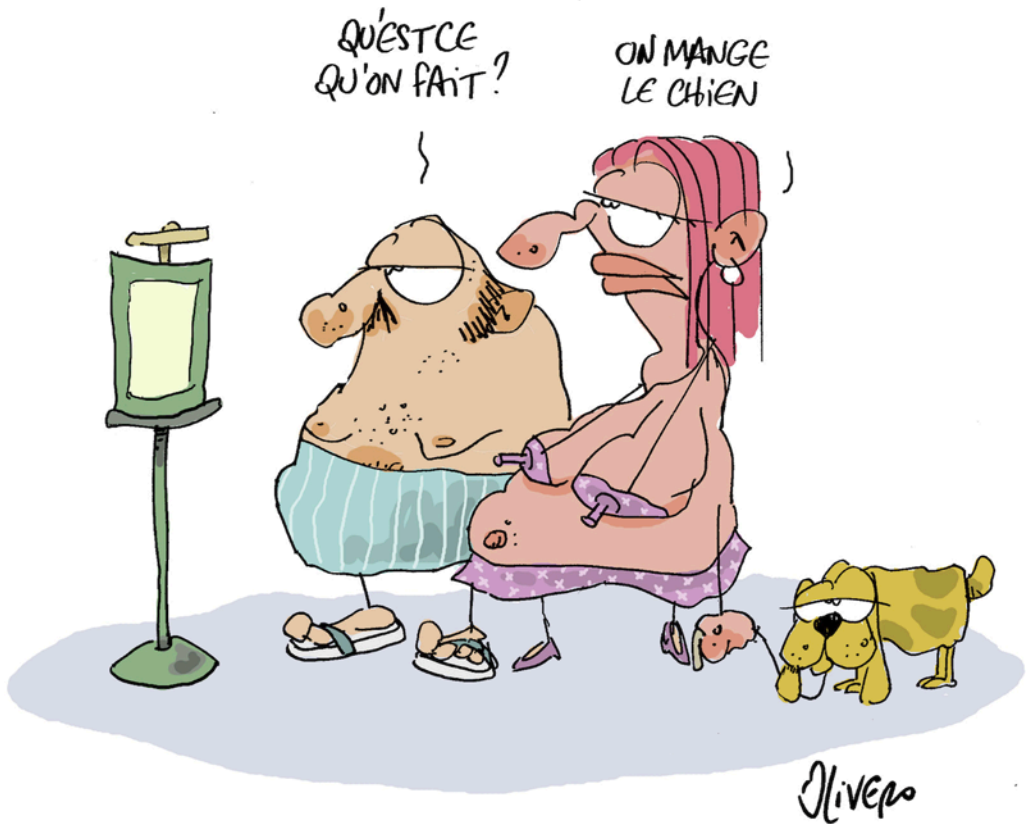
Pas loin du quai côté mairie, les anciens ont connu Le France devenu dernièrement et furtivement Kozak. Des nouveaux reprennent l'adresse en 2022, plus exactement des nouvelles. Deux belles-sœurs tiennent l'affaire qui n'a pas tellement vieilli dans ses boiseries fin de siècle (lequel?) et ses plafonds art-déco redevenus à la mode. Avec Mauricette, on promenait nos vieux arpions qu'elle a vu écrit "pizza". Faut savoir que la dame au chapeau se transforme en une sorte de Hulk au chapeau vert dès que sonnent les cloches de midi: c'est l'heure de manger! Façade grande ouverte, terrasse qui déborde sur l'avenue sans trottoirs ni véhicules motorisés. Accueil adorable plein sourire: "asseyez-vous où vous voulez!". On s'en doutait un peu vu le sobriquet de la taule: la cuisine serait de filiation italienne. Je dis ça car ici toutes les propositions ne sont pas nécessairement transalpines. 4 salades 11/12€ et une quinzaine de plats de 15€ à 20€. Sans compter les pizzas, une huitaine dès 11€. Petite déception pour moi: les saltimbocca alla romana sont... au poulet. En même temps pour 15€, tu peux toujours courir pour avoir du veau élevé sous la mère. Bref! Polpette/risotto 20€. Gnocchi alla fiorentina 16€... Et puis "côtes d'agneau et caponata". Très bonne caponata dans une expression sicilienne, ce qui n'est pas pour me déplaire avec céleri et olives, et surtout sans poivron. Avec je n'espérais pas un agneau de grande qualité, pour 20€ faut pas rêver. Sauf que l'agneau est parfait, bien marqué et juteux à cœur, ce qui change de la bestiole exsangue qu'on nous sert souvent. Bravo aux cuisines qui régale en simplicité, et bravo au boucher tant qu'on y est. 14,5/20 pour 20€, donc. Mauricette s'enfile une excellente "pizza 4 fromages et noix". "Excellente" veut dire quoi? Pâte à pain de farine de blé dur formidable car bien levée, croustillante et digeste (on ne le sait qu'après). Suffisamment chargée en fromages fondus, parsemée de feuilles de roquette à la sortie du four. Quand la dame au chapeau vert boulotte les trottoirs de la sorte, c'est significatif. 14,5/20 et 15€. Les belles-sœurs à l'ouvrage se prénomment Amalya (en salle) et Ionela (en cuisine) et elles vous mettent à toutes les deux un coup de frais dans la gamelle au centre-ville, c'est quelque chose. Une cuisine simple (plus ou moins) italienne et maternelle, avec des produits convenables et des tarifs doux. Une performance vue la guerre tarifaire concurrentielle entre les restaurants ou assimilés, entre taules annoncées d'Italie aux tarifs assourdissants et boutiques misérabilistes qui pensent que moins c'est cher, plus ils auront de monde.

**Chef: Ionela**

**Spécialités: cuisine familiale (plus ou moins) italienne**

**Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour. Ardoise. Bar. Terrasse. Fermeture se**

# POUVOIR D'ACHAT DES VACANCIERS



**renseigner.**

4 avenue Lazare Hoche  
83500 LA SEYNE-SUR-MER  
Tél.09.53.23.45.43

**SIX-FOURS****LE CAP HORN**

ΨΨΨ

Mes petits marsouins chéris, de bonnes ondes dans la maison. Le port du Brusco à peu près préservé de l'urbanité et des angles à 90°, "c'est le plus bel endroit du monde" selon les bruscois 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 morgner des gourmandises dans le lampion. Comme la "raviole de Beauté" (la bien nommée) farcie au brocciu, avec épinard, crémeux de menthe et sauce tomate. Assiette creuse obligée, sinon faudrait lécher la table. Un régal fin adoubé par Mauricette qui d'un coup, file devant les pointus du port en chantant "Ô Corse, ile 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, onctueuses sabayon au Champagne, crémeux de topinambour et croustillants à la bergamote. Deux très fortiches assiettes de restaurants, très inventives et sages à la fois: la clientèle de brasserie, fut-elle de grande qualité, freine à la créativité, s'attend à trouver ce qu'elle cherche. Bref! Comme le chef de cuisine ne peut pas tout faire, il donne le cap du sucré à des mains expertes pour réaliser de formidables desserts. Comme "le cacahuète smash": sablé pressé à la cacahuète, caramel au beurre salé, mousse cacahuète, ganache vanille et petits chouchous. J'envoie la photo sur simple demande. Et n'allez pas imaginer de l'écœurant hyper-glucosé! D'une grande légèreté en sucre, délicat et vraiment gourmand. Un délice à 15/20. Et puis "le Paris-Brusco". 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**

**Pâtisserie: Doreen Garnier**

**Spécialités: cuisine et pâtisserie faites ici**

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

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

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

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

**aioli complet 19€. Carte de 22€ à 31€. Pinsa**

**romana de 15€ à 18€. Enfant (-12 ans) 10€.**

**Bar avec salon. Groupe 30 en hiver (été se**

**renseigner). Deux terrasses vue port. Été et**

**vacances scolaires d'hiver ouvert 7j/7 midi et**

**soir. Hors-saison se renseigner.**

44 quai Saint-Pierre

Le Brusco

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, croustons 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)

## LE MONT SALVA

ΨΨ 1/2

A EMPORTER

Un des endroits planqués les plus charmants de notre guide, aucunement une petite maison dans la prairie mais plutôt une grande maison dans la forêt, à deux pas des plages, c'est une image, ne prenez mon propos au pied de la lettre mais on peut y venir à pied. Chez Yolande Lisbonne et son équipe, c'est le règne du pin qui vaque et qui divague dans sa pinède. Une table pour toute l'année un peu dégagée des contingences strictement touristiques. Un grand charme presque campagnard, un dimanche ou en semaine et quelle que

soit la météo du jour! Déjeuner de midi d'automne avec Mauricette dans la chaleureuse grande salle aux tons de Provence et sa cheminée allumée. Nous avons trouvé le personnel de salle en pleine forme! Un trio masculin-féminin parfaitement organisé, complice. Les propositions de plats me surprendront toujours, une dizaine d'entrées, autant de viandes et autant de poissons. Qu'on retrouve parfois dans les différents menus. Avec le 1er menu à 29€ avec 3 choix par étage, on a fait copain. Moi seul, Mauricette préférant la carte. Je déserte cette année la ballotine d'épinards et saumon fumé sauce ciboulette pour la "terrinerie du Mont-Salva, salade verte". Pas trop grasse ni trop sèche, et probablement exonérée de conservateurs, ce qu'adorent les industriels! 14,5/20. La prestation classique de la maison, avec notamment le tissu sur les tables, se confirme avec le trou du Mont-Salva "sorbet citron et limoncello" intégré aux menus. Ça fait toujours plaisir. Mes "cannelloni de bœuf, salade verte" sentent bon et sortent du four! Bonne pioche avec la délicieuse farce formidablement épicée, aromatique. Le coulis de tomate et le fromage gratiné complètent le plaisir, une recette "valeur sûre" qui ne fait pas dans le baroque: 14,5/20. La dame au chapeau vert avait envie de maritime avec "filet de loup façon bourride pommes vapeur". Un dodu filet à la cuisson parfaite, 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 bouillotté la bouillabaisse d'ici! Un oubli... Vous me direz ce que vous en pensez si d'aventure?

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

**Bouillabaisse (sur commande). Poisson grillé**  
**ou en croûte de sel. Chapon au four (suivant**  
**arrivage). Langouste fraîche du Brusac. 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 aïoli" 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 Brusac

83140 SIX-FOURS

Tél.04.94.34.03.93 et 06.28.46.18.41

## LA CANTINE DE CHARLOTTE

NT

0

Ce fut un fameux restaurant pakistanais, il avait le truc pour nous emmener loin avec ses saveurs d'ailleurs. Désormais, l'ex-Kennedy rebaptisé nous incite à rester à la maison. On fait aussi bien, je ne vois pas l'intérêt d'aller au restaurant pour manger de telles banalités sous traitées à l'industrie de la bouffe vendue sur catalogue. Un "buffet à volonté" le midi, vrai qu'il en faut de la volonté avec les deux plats: "pâtes aux fruits de mer" et "merguez semoule épicée". Dans un menu à 19,90€ ça fait chérot la cantoche. Alors carte pour moi. Salade chèvre/miel 13€, burgers 14€, tartare de saumon 14€, merguez X3 11€, camembert au four 14€, escalope crispy 15€, milanaise de dinde 14€, des planches... et puis mon "fish and chips". En le voyant arriver de loin grâce à l'avenante serveuse, j'ai entendu mon médecin me faire les gros yeux. Frites fraîches de forme allumettes, mais des allumettes éteintes. Molles et gorgées d'huile. Pas la bonne variété de patate pour faire les frites: trop sucrées! A côté, un "poisson élaboré" comme causent les industriels, de type colin d'Alaska surgelé pré-pané fait en Asie du Sud-Est de type référence 54507 de Carigel. Les 90% de croûte huileuse renferment bien peu de miettes du poisson sec. Sauce sortie du pot. Salade verte fraîche dure comme du bambou arrosée d'une sorte de pesto défoliant qui vous refile une haleine de chien du désert. Un bout de citron d'occasion. 12€ n'est pas tellement cher, mais trop quand même vu que c'est pas bon. 8/20. A l'instar des boissons, les tarifs des desserts ne sont pas indiqués: comme moi, faite impasse quand les tarifs ne sont pas annoncés par écrit. Celui qui semble être le patron fait du public-relacionne en déroulant sa joviale gouaille dans le tour de la salle pendant le service. Un autre monsieur plus sobre est derrière le comptoir. La jeune serveuse obtempère aux deux qui donnent les consignes à voix haute. Les 3 m'ont tous demandés si "ça a été". J'ai répondu oui, car ils sont bien conscients de se qu'ils servent. Et puis en cuisine, pas vue Charlotte dans sa cantine. Juste du personnel avec des charlottes pour tenir la chevelure. Mini-kleenex pour la moustache, pain faiblard, café amer... Bilan de l'expérience: du faux discount de bouffe annoncé comme du "fait maison" moins que médiocre. Ce qui est faux et confirmé par l'absence du logo officiel "fait maison" qui fait autorité en la matière, le reste n'est que blabla.

**Chef: allez savoir**

**Spécialités: charlottes**

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

**prix 9/20. Cadre 14,5/20. Pain 11/20. Café**

**Prandini 1,6€ 10/20. Toilettes 14,5/20.**

**Formule buffet 15,90€ et menu 19,90€.**

**Ardoise. A emporter. Fermé samedi et**

**dimanche. Accueil groupe grande capacité: se**

**renseigner. Parking devant le restaurant.**

3300 avenue John Kennedy

CC Kennedy

83140 SIX-FOURS

Tél.04.94.24.13.81 et 06.17.37.71.30

## TOULON

SAUCÉ

NT

ΨΨΨ

Ah! La placette Dame Sibille, une respiration dans la ville, fontaine et acacias de hautes branches. En entrant chez Saucé après avoir lu l'ardoise agitée, on se pose des questions. C'est vrai quoi. Les restaurants qui jouent les originaux sont nombreux, ceux avec du fond de jeu dans la gamelle: infiniment moins. Pour tout dire, j'étais venu déjeuner ici dès l'ouverture. Déjà vraiment bien dans l'esprit de créativité et de produits choisis dopés un cuisinier hyperactif façon "cheval fou". Désormais mes biens chers frères, considérable maîtrise des assiettes dégustées, un niveau d'autant plus inattendu qu'on boulotte sur des tables de bric et de broc, à la bonne franquette. A se mettre dans le gobelet, une douzaine d'idées ardoisées souvent saisonnières: maison obsessionnelle du produit frais parfois venu en voisin. Marrant: pas vraiment d'entrées, pas vraiment de plats, univers entre-deux. Mes deux choix arrivent en même temps, les conventions normées d'un service classique sont un peu bousculées. J'aime bien qu'on me dérange, les coups de pied dans la fourmière, qu'on me prenne par la main en m'attirant dans un univers... le bonheur quand la cuisine a du répondant! Or c'est vraiment très bon! "Asperges, jus de tomate, noisette": fines asperges vertes et dodue asperge blanche, noisette torréfiée, joli coquelicot mesdames, eau de tomate, et confit d'asperge car oui, l'établissement évite le commun. 15/20 et 10€. Mes "huitres de Tamaris au beurre blanc truffé"? Une merveille! Trois douceurs potelées comme des Botero, elles baignent en beurre blanc rigoureux, chacune figolée d'une fleur de bourrache, je ne sais pas ce qui me retient de vous montrer la photo. Trop tard, j'ai fini. 14€ pour un gros 15/20, ce qui signe dans notre inventaire de restaurants une cuisine indéniablement raffinée. Systématique: trois sauces vous sont servies à part, quels que soit vos plats. Toujours faites ici, maison du sol au plafond. Mayo, barbecue et basilic thaï ce midi. Pain bio de la Rade (place Pasteur), vins malins déclinés au verre, fruits et légumes d'Hyères, viandes de l'Aveyron, achats à la ferme, tout est bon dans le mironton ton-ton. Quel restaurateur a le culot de sortir du lot? Le brillant trentenaire Clément Prot passé par le voisin Beam et le Zèbre Vert à Bormes-les-Mimosas. Une capacité rare à mémoriser, à se fabriquer une banque de données à la vitesse grand V: ça fait la différence entre pratique obligée d'un métier pour en vivre, et ambition de régaler le client en prenant soi-même du plaisir. Il est fort possible que la génétique ait forgé ce phénomène de rigueur joyeuse: ascendance de 4 générations de cuisiniers berrichons et bretons! Bref! Excellent rapport qualité-prix remarqué, les assiettes de Saucé n'en sont que meilleures à saucer!

**Chef: Clément Prot**

**Second: Benjamin Sorribas**

**Spécialités: carte du marché et produits frais**



*Nathalie Grand*

## Apicultrice Récoltante

*Miellerie de Bonsecours*

LA CADIÈRE D'AZUR (83)

**06 63 00 38 31**  
grandnat@orange.fr



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



**LA FRIPONNETTE**

MONIQUE VOUS ACCUEILLE

DEPOT VENTE LUXE ET  
GRANDES MARQUES

122 AVENUE JOSEPH RAYNAUD  
831440 SIX FOURS

04 94 34 87 31

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

**de saison**

**Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14/20. Pain 15,5/20. Café Maurice 2,2€ 14/20. Toilettes 15/20. Ardoise selon le marché entre 5€ et 15€. Terrasse sur la place. Terrasse velum. Ouvert du mercredi au samedi midi et jeudi, vendredi et samedi soirs. Autre service: se renseigner quand même.**

5 rue Larmodieu  
83000 TOULON  
Tél.06.35.23.82.27

**O'BLUE KITCHEN****NT** ΨΨ 1/2

Cœur de ville de Toulon: la place Puget impossible à traverser sans saluer une connaissance, où les restaurateurs peuvent servir à manger du n'importe quoi voire des sandwiches SNCF si besoin pour faire résonner le tiroir-caisse. Beaucoup infligent du commun contre des tickets-resto, le monde appelle le monde, les clients mangeront ce qu'on leur donne: quand midi sonne commence la rumba du tire-aux pigeons. Et puis vous avez les restaurateurs ambitieux auxquels on ne s'attend pas ou si peu. L'ambition pour une brasserie, c'est de faire bon à prix bien pensés le midi, et le soir aussi. Pour ne pas vous tromper de sonnette vue la constellation d'endroits pour manger, O'Blue Kitchen est face à la verdoyante fontaine des 3 Dauphins. Si en faisant une rotation à 360° avec vos jumelles vous ne la voyez pas, c'est que vous êtes dedans. Bref! Un charmant couple a mis la main sur la boutique devenue sympathique autant qu'exigeante. Les cuisines ont l'art et la manière pour régaler le chaland de plats simples, et on sait que faire simple est souvent compliqué. Aussi que le simple fait parfois sacrément plaisir quand il est bien foutu: salades repas, bowls, pâtes, burgers, tartares, viandes grillées et poissons cuisinés. Quand la terrasse est remplie de copines qui rient en pause-midi, de "Men in Black" en Rayban qui s'enfilent un Bandol, de couples de retraités contents d'avoir table soignée où venir à pied, que le personnel de salle déroule comme un métronome et me sert sous le pif un plat qui régale, on se dit que peut-être, rien n'est perdu dans le monde agité de la gamelle. Il s'agit d'un des deux plats du jour, le "filet d'aiglefin, riz basmati". Belle portion pochée de ce cousin du cabillaud, recouverte d'une sauce crémée, la chair du poisson s'effeuille. Le riz est redoutablement contrôlé, cuisson idéale, quelques épices et herbes culottées extirpent la recette du commun, juste ce qu'il faut. 13,90€ le plat du jour pour un étonnant 14,5/20. Le "tiramisu à la fraise" complète la formule à 18,90€. Du jour, tonique, qui ne traîne pas ramollo depuis 72h dans le frigo. Un pot grand-mère, je m'attendais à un classique saupoudrage de chocolat noir mais non, de curieuses épices avec cannelle con-

trariaient ma fraise et la fraise: je sais la question résolue au moment où j'écris. N'empêche que le 14/20 est valable. Joli formule du midi non? Service organisé, qui n'a pas le temps de vous suinter du maniéré "bonne dégustation" (tant mieux) mais attentionné. Une idée rare du centre-ville, idéale pour se faire ronfler la chaudière à vil prix. D'autant mes petits canards que la salle est mignonne, les terrasses sont accueillantes, qu'un joli salon est à disposition pour siroter un cocktail ou le café mais pas pour manger, vous allez tout tâcher. Un établissement au-dessus du lot, dégagé de tout cynisme malsain et visiblement équipé d'un personnel épanouit. Aux manettes? Ingrid Baucher-Thiounn et Thomas Thiounn! Mon petit doigt me dit que le couple ne va pas s'arrêter-là. Le toulonnais frustré de bonnes tables sur la ville rameute déjà, visiblement.

**Chef: Gaétan Blanc****Spécialités: plats brasserie et formule du midi**

**Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 12/20. Café Lavazza 14,5/20. Toilettes 15/20. Plats du jour. Suggestion. Carte. Enfant 10€. Bar et cocktails 7h30/18h. Groupe 35. Terrasse velum et terrasse place. Salon. Hors-saison ouvert le midi sauf dimanche. En saison ouvert midi et soir sauf dimanche.**

2 place Puget  
83000 TOULON  
Tél.09.63.53.97.88

**LA TORTUE****NT** Ψ 1/2

Largement délaissé par nos services de cobayes courageux mais pas téméraires, le port de Toulon retrouverait-il des couleurs? En zieutant la brochette d'ardoises avec les plats du jour des restaurants du quai, si certains ne perdent pas les mauvaises habitudes (le filet de panga, une horreur), d'autres s'efforcent de tirer vers le haut. C'est pas nous qu'on va se plaindre! Exemple positif avec La Tortue, vieille maison reprise voilà peu. Alors bon. Accueil un peu triste, comme blasé par l'exercice obligé. Les équipiers de salle sont toutefois complices, se taquent, échangent un peu fort, les cuisines aussi, tout ce monde s'active: une brasserie en somme! 5 entrées de 8€ avec un original éclair de pomme de terre et hareng à 14€ pour un club sandwich à partager. Je craque pour le "pâté en croute maison". On ne se refait pas. Aïe... Sans gelée, croute molle, terrine intercalée au cœur d'artichaut. Il est fade, triste, en fin de vie. Le pâté en croute c'est comme un sushi ou un macaron: s'il est moyen, c'est un ratage. Pour le motiver, la moutarde en sachet était une solution de situation: on me refille une moutarde sucrée américaine comme une mayo qui renifle l'estragon. Le mesclun de salade fait du volume, l'unique cornichon est bien le seul à mettre du



piquant dans l'assiette. 12/20. 8 plats à la carte de 19€ (tartare de bœuf) à 27€ pour l'entrecôte en passant par le paleron confit, filet de daurade, pâtes aux calamars persillade, risotto... j'ai préféré la créativité du plat du jour mes amours! L'intitulé bavard se regarde dans un miroir: "filet de lieu noir poché, purée de céleri, légumes écume à l'infusion aux épices enchantées". Ben dis donc coco, la fumette n'est pas loin. Assiette (brûlante) et sous le pif, on s'y perd un peu. Un nuage d'espuma (on ne fait plus ça depuis 20 ans) recouvre tout sans vraiment enchanter malgré la promesse annoncée. Poisson frais et dodu, il s'effeuille agréablement. Un tas de légumes en graines (fèves fraîches) ou en brunoise (le reste) non assaisonnés, comme cuits à l'eau, une purée de céleri floteuse radine en gras, or les racines régaleront si le cuisinier utilise beurre et crème. Sinon, faut être un strict vegan pour aimer souffrir en mangeant. Bref! Assiette toutefois volontaire, inspirée de la cuisine fusion asiatique. 16€ et 13/20. Je suis un peu triste, la direction fait visiblement d'énormes efforts pour proposer une cuisine de qualité mais pour le coup, ça tombe à côté. La direction affichent ostensiblement les autocollants du Petit Futé qui ne mange pas dans les restaurants, de Tables et Auberges de France qui ne mangent pas non plus dans les restaurants, et affiche même être "disciple d'Escoffier" le club de cuisiniers cooptés qui se regardent le nombril en se caressant la toque. Vous ne verrez pas l'autocollant du "Bouche à Oreille" qui lui, mange dans les restaurants dont il cause. Toutefois et malgré mon expérience un tantinet boiteuse, allez-y sans tortiller du pif, histoire d'encourager ce type d'initiative qualitative sur le port.

**Chef: je sais pas**

**Spécialités: fait maison**

**Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café pas pris. Toilettes 16/20. Formule 16€ et 19€ midi semaine. Carte de saison. Terrasse.**

**Fermé dimanche soir et lundi.**

71 quai de la Sinne  
83000 TOULON  
Tél.04.94.31.39.83

ou avec le petit doigt en l'air suivant les plats! Comme le concept est calibré le monde afflue dans la boutique, et de tous âges. En me tendant la carte, le serveur me propose le plat du jour: "morue sautée à l'huile d'olive et à l'ail, pommes de terre". "Bacalhau salteado em azeite e alho, batata" dans la langue de Fernando Pessoa. Je saute sur l'occasion, elle m'évite d'avoir à piocher parmi les choix important de propositions. Et puis la morue est un produit emblématique de cette cuisine. M'arrive une fort jolie assiette, bien dressée et haute en couleurs grâce au vert des grandes feuilles de basilic frais, de l'orange d'une gamba fière d'être ici, de tomates cerises décoratives et d'une rondelle de citron vert qui ne sert à rien sinon à faire joli. Pour le reste, un tronçon de morue dessalée avec les arêtes qui vont avec, et de la peau. Chair plus souple que de coutume, toujours trop salée à boulotter et à la fin t'en as tellement entre les dents que tu manges deux fois. Fond d'assiette huileux (je m'y attendais), gamba non décortiquée et desséchée d'avoir attendu son heure au bord du grill. 12/20 pour du copieux peu fin et bien mis en scène. Quand j'ai appris le tarif du plat du jour, j'ai pensé à voler la salière mais ça ne se fait pas: 26€. Un coup de M16 dans le crapaud. Je me suis levé, suis allé payer au comptoir et me suis barré vite fait. Plus tard en relisant la carte des plats en écrivant ça, j'observe un plat très similaire au mien. Il est vendu 24€, soit deux euros de moins que mon plat du jour. La pêche de la morue en mer est un métier difficile, c'est vrai. Mais ça me gonfle d'avoir potentiellement à financer le "service" UberEats à hauteur de 30% du tarif du plat, au cas où vous l'ignorerez. 30% trop cher, c'est très exactement le cas pour mon plat du jour. Dommage, le service est parfait.

**Chef: je sais pas**

**Spécialités: portugaises marketées**

**Accueil 17/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Plat du jour (hurg) et carte. A emporter. Terrasse. Fermeture se renseigner.**

49 rue Montauban  
83000 TOULON  
Tél.04.94.46.30.80

## JOAO 'S NT

Ψ1/2

Pari collotté! Rendre glamour la cuisine portugaise, un peu comme les italiens ont su la rendre sexy en décorant leurs restaurants comme un sapin de Noël, avec des produits de là-bas dis en rayon, jolis éclairages, recoins malins et flacons sur le pont. Grâce au formidable responsable de salle, on s'y croirait, il nous embarque, ce type est aussi doué qu'une hôtesse de l'air qui vous dit "pouvez-vous attacher votre ceinture s'il vous plaît?". Bref! Un tas d'entrées dès 7€, des salades à 19€, des hamburgers à 16€, et une quinzaine de plats de 16€ à 180€ si vous voulez emporter chez vous un cochon de lait entier. Je vous dis: concept très malin, finaud: on mange ici avec les doigts...

## 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.



## TOURVES

## LE BOUILLON DES GOURMETS

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'habitues 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 loucher! 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 Vénére 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 piché 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 évo-

quer 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/jendredi/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 fainéant qui à force d'habitude de voir les 5 chandeliers de Paul Bajade, ne prend même plus le temps de lire la critique! On sait bien comment vous faites depuis que vous avez Facebook et Instagram et Twitter! Vous allez toujours trop vite! Du coup en lisant, on voit vite que je m'y suis encore et comme toujours, régalez. Le chef n'a vraiment rien perdu de sa gamelle et je me suis mis de la finesse plein le godet! N'en déplaise aux guides comme le Gault et Millau qui notent sans y avoir mangé, et surtout le Guide Rouge qui préfère les étoilés modeux qui cuisinent des gigots de musaraigne embrochés sur des cure-dents et fréquentent des soirées branchées. Nous, on préfère les laborieux doués aux fourneaux et pas devant la caméra. Bref! Toujours le remarquable menu-truffes "mélano" à 155€ que je conseille d'oser une fois dans sa vie pour la voir autrement. Un avant et un après, comme on dit. Aussi le menu du chef en 6 services. Je connais l'œuf Toupinel par cœur, alors direction "le foie gras truffé et galette de pois-chiche poivrée" d'une flambante austerité est un délice à 17/20, la "fraicheur de fleurs de courgettes homardine, pêche et noisettes" a exactement le répondant qu'on attend en le lisant, belles couleurs en technicolor et 17/20 encore. La "roulade de volaille au vinaigre de grenache, risotto au safran du Haut-Var" on la sent venir de loin quand on a le tarin aiguisé. Dire que je me suis surtout régalez du risotto cuisiné avec un tel safran d'une telle explosivité serait exagéré car la volaille ne bat pas de l'aile. Le safran formidable vous change du safran de contrebande habituel. "Ouai mais c'est trop

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

**Chef: Paul Bajade**

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

**Accueil 17/20. Service 18/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 17/20. Pain maison 15,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Vin rouge Domaine des Crostes cuvée Prestige 2017 16/20. Menu dégustation 59€ et menu truffes 155€. Carte. Fermé mardi et mercredi. Quelques chambres. Parking. Terrasse en saison. Fermeture annuelle en juin et début juillet.**

Route de Villecroze

(entrée du village en venant de Villecroze)

83690 **TOURTOUR**

Tél.04.94.70.55.06

## VIDAUBAN

### CHEZ LIZZA NT $\Psi$

Sous-titré "La Table des Compagnons du Tour de France". Ah ouiiii... à l'identique de l'ancienne adresse, ça me revient au moment où je vous parle. Je ne sais pas trop ce que sous-entend cette annotation, ni l'intérêt de l'afficher. Faut être du club? Rotary friendly? 10% de remise quand on est un "ami"? Va savoir. J'ai beau respecter l'institution évoquée, l'instrumentaliser avec ostentation en l'affichant au frontispice de son petit commerce est un peu contradictoire avec la discrétion coutumière des impétrants issus du compagnonnage. Enfin bon. Grande terrasse, salle quasi vide ce midi, verres arkoroc qui rebondissent quand ils tombent au sol. Un grand bravo: nappes et serviettes en tissu blanc! Le jeune serveur aimable déroule gentiment, comme vide d'illusions malgré son âge. Quant au cuisinier bien plus âgé, il est furtivement sorti de sa caverne en me regardant, sans saluer.

Pourquoi le ferait-il? Genre "c'est pas mon boulot de dire bonjour". M'énerve. Peut-être que lors de réunions entre amis "compagnons" où l'on débat de l'état du monde, il commente: "les jeunes sont malpolis"? Toi-même banane. Oui, ça me gonfle. On mange quoi? Formule 24,90€ et menu 29,90€ avec à côté une carte avec entrées à 10,90€ et plats de 17,90€ à 25,90€ avec de fines tranches de magret en éventail comme on faisait avant. Radin de la portion, mais si c'est du bon... J'ai tout vu, le type derrière moi l'a choisi. Et puis une carte de pizzas aussi, ça commence à faire beaucoup dans le catalogue. Bref! Formule avec du choix pour ma pomme: 24,90€. Avec "terrine de canard au foie gras, saladine aux saveurs de truffes". Une fine tranche de terrine un peu molle, illisible (haché trop fin) mais agréable. Pain d'épices en sachet insupportable. Confiture d'oignon en conserve pas faite ici. Bouts de salade en sachet avec une demi-rondelle de tomate, le tout badigeonné de balsamique. La truffe reste à l'état d'annonce, ça fait riche. 12/20. Le plat: "côte de Caïon (porc de montagne) à la plancha, avec une délicieuse sauce charcutière, un produit du terroir français qui fait honneur à un terroir d'exception, gratin paysan". Oui, vous avez bien lu l'intitulé du plat se dégage le flutiau dans une rhétorique à la mord-moi-le salsifis sans complexe. De plus, "caïon" (cochon en franco-provençal) n'est absolument pas une race mais une spécialité savoyarde de porc cuisiné. Cela dit, une épaisse tranche appliquée de la cuisson. Dessus la sauce prétendue "charcutière" n'en n'est pas une, une sauce moutarde en grains avec 2 rondelles de cornichon pour faire illusion. A côté des bouts de légumes pochés à l'eau et rabougris, congelés ou frais, façon fin de banquet: choux variés, haricots verts, petits pois, carottes... Le mieux est le gourmand gratin de pomme de terre servi dans sa taraiète: du jour, crémeux et fromagé ce qui le différencie d'un gratin dauphinois. 12/20 l'ensemble. Café pas bon, pain très moyen, ça gratte de tous les côtés pour proposer une tarification convenable adaptée au plus grand monde. Et puis, pas vu de Lizza dans le restaurant. Selon nos informations, elle n'y viendrait que rarement et furtivement, affairée par ailleurs. A l'instar de Ducasse qui ne peut pas être partout dans chacun des restaurants de sa considérable constellation.

**Chef: ne dis pas bonjour**

**Spécialités: intitulés proustiens**

**Accueil 14/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14/20. Pain 12/20. Café Vateo 1,7€ 9/20. Toilettes 14,5/20. Formule 24,90€ et menu 29,90€. Carte. Pizzas. Enfant 10,90€. Terrasse. Grand parking gratuit en face. Fermeture se renseigner.**

89 avenue du Président Wilson

83550 **VIDAUBAN**

Tél. 09.50.19.19.99

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



## BEAUMETTES

### DOMITIA

ΨΨΨΨ

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

## 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 régalaé 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 crèmeuse 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 raison, soupe de raisin et gel de vin rouge". Que c'est malin... Ce dessert divin continue de me mettre le système de ventilation en éveil, alors même que j'en suis au dessert. C'est vous dire la virtuosité: 16/20! Alors amis lecteurs? Vous ne connaissiez pas ce cuisinier? Fallait lire le Bouche à Oreille avant! Pour le menu à 25€ des midis en semaine (décliné en formule 21€), même travail d'assiette. La cave est une promesse, le chef aime les flacons de toutes latitudes et tarifs qu'il aime partager, comme sa cuisine. Jolie salle voutée pour les petits comités, salle et terrasse tenue en duo par Marilena Lapeyre et Cynthia Bouché, serveuse fidèle au couple depuis le début. Cyril Lapeyre, un 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 quoi qu'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

## CAVAILLON

### RESTAURANT MU NT ΨΨΨ

Allez savoir ce qui trottait dans le ciboulot de Karine et Alexandre Tzanis! Remarquez qu'après brin de causerie avec le couple phénomène uni par le désir taraudant de bien faire, on comprend mieux. Le commun les ennuie, le banal les endort, le facile leur déplaît. Déjà fondateur plus tôt du disparu Ozio 15 mètres plus haut et d'un bar à vins voisin, le duo Tzanis dans la vie et au boulot fomentent depuis 2020 le brillant Restaurant Mu. La clientèle connaisseuruse des Alpilles et du Luberon s'y précipite, fuyant prudemment les lieux communs à la mode des villes très touristiques. Faut dire que c'est vraiment bon, cuisine fusion franco-japonaise. De derrière mon stylo j'en vois quelques-uns tortiller du groin. Je comprends. Moi aussi, avant. Sauf que la "trilogie gyosa 6 pièces volaille, boeuf, crevette" vous déboulonne sacrément le shiitake, remet l'église au centre du village, ou

plutôt le temple bouddhiste! Ravioli croustillants et souples à cœur. Farce lisible au goût de l'intitulé annoncé. Six savoureux bonbons, un "fritot super michto" aurait dit Marco Polo: 15,5/20 et 15€. Fallait une sacrée repartie aux "tempuras crevettes sauce creamy spicy" pour contrer l'offensive douée des gyosas. Ramequin garni d'une dizaine de belles crevettes bodybuildées, intégralement décortiquées et laquées en tempura légère. Tes doigts tu lécheras, on frotte le crustacé de la sauce relevée, cébette, sésame noir... 15/20 et 13€. De son côté Mauricette hésite, minaude entre idées viandardes "entrecôte de cochon fermier" et plat du jour "tendron de veau au yuzu". Au final, lubie de veggie avec "pad thai Udon veggie". Plat commun à la carte des asiatiques, ici en pleine forme grâce notamment au tofu fumé bio de Goult (un voisin!), edaname pêchu (févettes), soja frais bio artisanal. La sauce relie légumes et herbes, ravit la dame au chapeau vert d'humeur voyageuse. 14,5/20 et 17€. Erreur fatale: nous éviterons le dessert. On ne savait pas encore que Alexandre Tzanis, hyperactif quadra curieux de tout et exonéré de "melon" (il sait d'où il vient), était pâtissier de formation. Ni que ce natif d'ici était passé par La Bastide de Gordes, par le Domaine des Andéols période Ducasse, et qu'il possède un attachement à Thierry Chateau de l'ex-Vieux Bistrot à Cabrières. On ne savait pas non plus que légumes, herbes et plantes potagères aromatiques qu'il utilise en abondance poussent dans son "jardin" de 5000 m<sup>2</sup>. S'il s'écoutait, il introduirait thon et saumon dans la Durance pour aller le pêcher lui-même. Bref! En 2007 formation avec Nobuyuki Matsuhisa maitre-sushi, il intègre les subtilités de la cuisine fusion. Et comme derrière chaque homme... La radieuse Karine Tzanis est à l'accueil et en salle, vous la reconnaîtrez vite. Terrasse ombragée, salle cocooning propice à évasion. Une adresse enthousiasmante, vous le vérifierez.

**Chef: Alexandre Tzanis**

**Spécialités: cuisine fusion, cuisine japonaise, sushis**

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

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

**pris. Toilettes 16/20. Formule 17€ midi**

**semaine. Carte entrées dès 7€ et plats dès**

**17€. Enfant 12€. Sushis. A emporter sur commande.**

**Climatisation. Terrasse ombragée**

**sur le cours. Fermé lundi et mardi.**

**Réservation très conseillée.**

50 cours Gambetta

84300 CAVAILLON

Tél.04.90.72.82.07 et 06.10.73.04.09



**LE PARTAGE****NT** 000

Ah mais je ne veux aucun partage! Gardez tout! Sans façon! Dans l'ambiance et le rythme des récents impétrants des lieux, j'ai vite vu que quelque chose clochait. Belle salle d'un sacrément joli potentiel pour ce qui fut une imprimerie, haut plafond et poutrelles métalliques de style Eiffel. Une jeune fille apprentie ou stagiaire est stoïque devant le comptoir, impavide, sans rien dire. Sa mission aura été à un moment de m'apporter le pain et puis après sans un mot, de retourner à sa place. Quant au serveur en chef, il met du cœur à l'ouvrage, feignant un entrain naturel qui ne l'est donc pas: pas facile dans une salle vide. Entre cuisine et comptoir, celui qui semble être un cadre ne salue pas. Et puis au fond deux cuisiniers s'agitent, on se demande bien pourquoi car je suis seul client attablé sinon une dame seule déprimée à ma gauche. Peut-être une commande d'un client UberEats? Oui! C'est ça! Eux ils passent devant tout le monde! Bref! La carte: entrées à 7/8€, 5 plats de 14€ (fish&chips) à 20€ pour un magret dont je voudrais bien connaître la génétique à ce tarif. Aussi tartare, carpaccio et même une soupe de poissons (de Cavaillon?), des burgers de 13€ à 16€, des pâtes, des salades... Et puis du (presque) rassurant mais pas beaucoup non plus: les plats du jour. Dont "dessus de palette charolaise". Mystère: morceau inconnu. Mais il existe "dessus de palette": ça fait plus sérieux si on ambitionne d'être professionnels de la gamelle en tenant table. Autre nom de ce morceau de viande de bœuf: la surprise ou la pièce parée. Un morceau malin, curieusement délaissé car supposé peu noble mais qui s'avère sympa si bien travaillé. Ce qui se résume ici à une cuisson à la poêle lente et noyée dans l'huile, une mer de gras au fond de l'assiette. Je décline la sauce proposée, ya déjà ce qu'il faut de lipides dans la gamelle. D'autant qu'avec les frites fraîches marron sont molles et trempent dans l'huile de cuisson de cette viande, au secours. Ne comptez pas vous donner bonne conscience végétale avec la ratatouille, elle baigne dans l'huile elle aussi, mais une autre, celle de sa propre cuisson. Une flaque globale délicatement agrémentée de chichi-panpan de poudre orange pour faire joli. Bilan: sploush-sploush, 5/20 et 15€. Ça vous a plus, oui merci, au revoir.

**Chef: allez savoir!**

**Accueil 14/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Café 2€ pas pris. Toilettes 13/20. Formules 17€ et 22€ midi du lundi au vendredi. Carte. Enfant 10€.**

**Terrasse. Soirée. A emporter. Livraison UberEats. Ouvert du lundi au samedi midi et vendredi et samedi soirs.**

61 cours Victor Hugo

84300 CAVAILLON

Tél.04.88.85.31.71

**LES PETITS PLATS****NT** 000

Des finauds. La micro-boutique joue de séduction puisque c'est petit c'est mignon que je te récite des énoncés de cuisine traditionnelle qui font la danse du ventre pour appâter le chaland romantique affamé: assiette campagnarde, salade du chef, surprise de saumon fumé, aiguillettes de poulet sauce cèpes, pavé de saumon aux parfums d'ailleurs, le fameux mignon de porc au Maroilles, agneau confit aux parfums de Provence et j'en passe. D'humeur courageuse, je vise le "magret de canard sauce Roquefort". Pour 18€ la formule plat+entrée: je risque quoi sinon une déception, à ce prix là? Ça n'a pas loupé. Le dab fait son cinoche "ouai du magret français m'sieur, rien d'autre chez moi!". Tu parles Charles. Le talon et seulement 5 fines tranches (tant mieux) d'un magret duraille comme cuit au micro-onde avec trop de gras, probablement du bulgare d'exécrable qualité. Pour cacher la misère, laquage de sauce roquefort, on se croirait dans un mauvais chinois. A côté et sans alternative de garniture proposée, des frites fraîches marron foncé, molles comme autant de Rocco Siffredi déprimés. Un peu de salade verte avec du balsamique, aussi. J'ai un peu dépiauté le malheureux volatile pour faire illusion, histoire d'éviter des remarques lors du retrait d'assiette. Oui, la lâcheté polie est de mes multiples talents. 6/20. Les réjouissances sucrées sont au nombre de 9, autant dire que le revendeur de congelé fait des affaires avec le taulier: tarte citron meringué, soufflé mandarine, soufflé Grand-Marnier, coulant chocolat... et un "baba au Rhum" que le cuisinier m'assure faire lui-même! ça pouvait remarquez! Mais non! Le jour où il arrête son resto, faudra qu'il fasse camelot sur le marché le dab! Il n'a peur de rien! Du décongelé, un gros baba bouchon de 112 grammes référence 58237 vendu par carton de 10 pièces élaboré en UE. Eventré et violemment chauffé au micro-onde, puis vaguement tacheté de rhum brun pour faire illusion de générosité, il est trop sucré, du mauvais sirop industriel, chantilly en bouteille et topping caramel en prime. Ça va où je vous en mets un peu plus? 6/20. Madame fait la tronche, on ne m'aura proposé ni boisson ni café. Décidément sur la ville pour s'empaler la désillusion, on a le débarras du choix.

**Chef: allez savoir!****Spécialités: tir aux pigeons**

**Accueil 13/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 7/20. Cadre 14,5/20. Pain 11/20. Café pas pris. Toilettes 13/20. Plat 16€. Formule 18€ et menu 21€. Terrasse. Fermeture se renseigner.**

185 cours Gambetta  
84300 CAVAILLON  
Tél. 04.90.72.22.17

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



## CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

### LA MAISON DE CELOU

ψψψψ

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

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

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

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

Impasse de l'Alouette

84470 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

Tél.04.90.16.08.61

### 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 déroule. Elle nous met dans la chique une dégringolade d'influences méditerranéennes! Mais pas que! Comme? Des entrées déclinées façon antipasti, dont le "saumon du bistrot en gravlax" qui vous rabiboche avec cette spécialité envahie par la sous-traitance "tout prêt", j'ai les noms. 15/20 et 8€. Les "calamars frits à la Malaguena" du nom du village espagnol. Calamars émincés et farinés, jetés à la friture. Vous changera des rondelles 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: Matthieu Cuvelier**

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

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

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

## LAGNES

### SOUS LES PLATANES HÔTEL LE MAS DES GRÈS NT Ψ

Midi-pile devant ce superbe établissement campagnard, il nous jette sans frime sa provençalité classieuse. Accueil sur le chemin par le maître des lieux façon gentleman-farmer et son chapeau provençal. Très agréable. Il nous accompagne vers la terrasse et sous les fameux platanes dont certains, et c'est là l'exceptionnel, sont presque aussi âgés que Mauricette puisqu'ils seraient bicentennaires. Bref! Une magnifique bastide de Provence, comme celles que choisissent les réalisateurs parisiens de films de copains qui se retrouvent l'été à boire des cigales en chantant du pastis lors de l'évocation nostalgique d'un bon temps passé qui jamais ne reviendra, c'est d'ailleurs le principe du passé. Les tarifs des plats sont

convenables dans un tel lieu béni des dieux, encore que, les coups de disqueuse électrique pendant le service pour cause de travaux métalliers pré-estivaux, on s'en passait volontiers dans ce havre qui n'est donc pas "de paix" ce midi. A la carte 4 entrées, 4 plats et 4 desserts. Dont l'entrée, plat et dessert du jour du menu midi 29€. Simplicité pressentie avec salade fermière ou caillette provençale à 14€, truite de l'Isle-sur-Sorgue à 18€ et joue de porc braisée à 19€. 20 minutes après nous, une dizaine de clients étaient installés dans le jardin les doigts de pied en éventail. Ils attendent. Nous attendons tous, c'est d'un long... Même avec les mini-gougères au fromage micro-ondées molles pour patienter. Restait à savoir si c'était bon. Oui avec le plat direct à la carte "ravioli asperge et ricotta" de Mauricette. Une qualité de gros raviolis ronds convenables, curieusement poêlés dessous. A 2€ le ravioli, elle a forcément tout mangé. 18€ et 14/20. J'ignorais encore que ces raviolis sauvaient la boutique d'un zéro. L'entrée de ma formule à 24€ est "salade de chèvre chaud": attendue 50 minutes. Assiette (très) creuse! Fond de salade verte fraîche, crouton comme un pain suédois tartiné de tapenade avec bout de fromage vaguement passé au four avec deux ridicules antennes de spaghetti. Le fromage n'est pas le mauvais bougre mais le balsamique flingue, et le chaud fait ressortir le sel de la tapenade. Alors à peine le repas entamé, tu mâches sans faim, déjà blasé. 11/20 et 12€ à la carte. 16€ pour le plat du jour: "lapin cuisson lente" qu'il s'appelle selon la serveuse. Un bout de dodine du bestiau reconstitué un peu farci, une rondelle épaisse lardée. A cœur, rien n'est cuit, et autour le lard est caoutchouteux. La courte sauce aide un peu. 4 grenailles au naturel sans assaisonnement, un flan de courgette convenable et des rondelles de carottes cuites dans un coulis d'agrumes acide, immangeable. Laborieuse épure comme effet de style, on sent la sueur, loupé par absence de maîtrise. 9/20. Vu que le service est interminable, on lève le camp avant le café. Cuisinier "pas du métier", serveuse non plus, dépassée par l'enjeu. Aimable ou non, elle me facture les plats de mon menu "à la carte", c'est-à-dire 28€ au lieu de 24€. Si ça passe... Alors je moufte. Elle refait la note, me rembourse la différence de 4€. Elle stresse vu qu'elle est seule au service. Les clients attablés attendront. Un peu plus ou un peu moins...

**Chef: Romuald Demarest**

**Spécialités: le lieu**  
**Accueil 16/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 17/20. Pain individuel 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 15/20.**

**Formule 24€ et menu 29€ midi semaine.**

**Menu-carte 39€. Enfant 15€. Hôtel de charme\*\*\*. Parking privé. Terrasse.**

1651 route départementale 901

Four à Chaux  
84800 LAGNES  
Tél.04.90.20.32.85



## 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 prétentier 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 espirital) et j'en passe. Histoire de prendre la température de Lisbonne, voici "mixte de beignets sauce maison". Deux rissois, petits chaussons frits en forme demilune. Pâte faite ici et farces aussi! Porc comme de la rillette d'un côté, au bœuf de l'autre. Sinon un incongru falafel, deux acras de morue également connus sous le nom de "pastéis de bacalhau" pour ceux qui maîtrisent la langue de Fernando Pessoa. Friandises savoureuses de simplicité croustillante, équilibre poisson/féculent maîtrisé et pour tremper, sauce tomate fameuse qui sent l'Italie plein pif: Fano est d'origine italienne! 14,5/20 pour 8€. Plat portugais: "lombinhos de porco sauce Champagne". Assiette pas pour les mangeurs à la pince à épiler qui croquent des petits pois cuits dans l'eau d'Evian. De quoi vous remplir la bassine! Tendre filet mignon pas mesquin de la portion rosé à cœur (bravo), sauce fine au Champagne avec bouts de pomme fruit malins, gratin de chou-fleur familial en onctuosité, et des frites fraîches mieux qu'à Bruxelles! Croustillantes du diable! Curieusement, le plat familial serait facile à louper si chaque élément qui le compose campait dans l'à peu-près blasé qui spécule uniquement sur la quantité et le micro-onde. L'assiette d'ici donne du sentiment, raconte une histoire en filigrane, en l'occurrence celle de la pétillante Dulce Calcavecchia, et son mari Fano. Elle a travaillé 25 ans dans le restaurant de ses parents du côté de Lisbonne, ça explique. Comme l'aptitude à faire bon et simple. Bref! 14,5/20 et 18€. Le couple œuvre en cuisine, mais Dulce ne peut pas tellement se retenir, faut qu'elle vienne voir la salle, faire coucou aux connus comme aux inconnus, s'assurer des bouilles satisfaites. Toute la différence entre usine à bouffe impersonnelle qui rackette votre CB et une restauration familiale qui vous régale en générosité, faite pour que vous reveniez vous régaler quand vous repassez dans le coin. Chaleureuse salle et joli patio au calme planqué derrière, suivant météo. Que d'arguments!

**Chef: Dulce Calcavecchia**

**Second: Stéphane "Fano" Calcavecchia**  
**Spécialités: portugaises mais pas que**  
**Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité**  
**prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 12/20. Café**  
**1,5€ 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Menu 19€**  
**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'À 200 PERSONNES

## PERTUIS

## O' COSY RESTAURANT

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 écrivisses, langue de bœuf sauce piquante, tête de veau ravigote, tripes, rognons, rouille à la sétoise, pieds paquets, civet de chevreuil, ballot-tine de poularde aux cèpes, aioli, soupe au pistou, bourride et sur réservation... la bouillabaisse! Bref! Salle remplie jusqu'aux ouïes 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 croustons 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 (tousjours): 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

**NT**

ΨΨΨ 1/2

Quand on les connaît un peu, on sait que le couple de cuisiniers et dans la vie aussi Camille Danguien et Toni Gotti est bien peu enclin à faire des vagues, du bruit, du ramdam. La porte d'entrée dérobée dans la ruelle ne doit rien au hasard. "L'obscurité est une présomption de talent" comme dit Mauricette quand elle éteint la lumière. Bref! Cette année ici, me voici affublé de la dame au chapeau vert, elle n'en loupe pas une, surtout les bonnes. Salle bien remplie, un peu de monde à l'étage avec sa terrasse, elle domine idéalement la place du village aux beaux jours. Casting produits, saine philosophie: œufs bio, fromages de chèvre

et brebis des Valayans (Pernes), foie gras IGP, asperges de Jonquerettes ramassées le matin, bœuf de l'Aubrac et agneau de Provence... Le menu midi semaine 25€ décliné en formule 20€ fait le bonheur des abonnés, un rapport qualité-prix extra qui laissera place dans votre budget à un des flacons mignons de la maison, parfois déclinés au verre dans les 3 couleurs. Menu 35€ pour la dame au chapeau vert qui s'autorise un supplément avec sa "terrine de foie gras de canard IGP, confit d'oignons, brioche à la fleur de sel". Elle adore ce type d'assiette sobre mais cossue, qui n'en fait pas trop. Un dé de Muscat dans la terrine, en souplesse avec la brioche extra, du matin. 15,5/20. Cette recette fonctionne souvent, donne l'illusion de la facilité mais c'est une erreur de le penser: "œuf parfait bio, asperges de Jonquerettes, parmesan". Œuf quasi englouti dans l'onctueuse préparation, on tape dans le frichti à la cuillère mes frères, toniques asperges du village venu en voisines, elles n'ont jamais fait de frigo: 16/20! Pour le "poisson selon arrivage, sauce corail aux baies roses, légumes de saison, petit épeautre du Ventoux", je profite des dernières Saint-Jacques fraîches déclinées avec gourmandise, beurre, crème... Camille Danguien ne fait pas dans le tortueux frimeur, elle préfère l'efficacité des saveurs: 15,5/20. La "pièce du boucher grillée, sauce au poivre vert Malabar, frites maison et mesclun" de Mauricette est une "langue de chat". Vous connaissez ce morceau du bœuf collé au filet et à la texture proche du rumsteck? Cuisson saignante un peu croulée, la sauce au Malabar est costaude, rien à voir avec le choing-gueume, renseignez-vous. 15/20. L'efficace "dôme citron, sablé et meringue croquante" joue la partition "tarte au citron" acide et fruité, modéré en sucre: 15/20. "Le trio de fromages de la chèvrerie provençale des Valayans, sucrine à l'huile d'olive de Saint-Saturnin-lès-Avignon" vous attend au détour d'un bosquet, le gout fin de l'herbe que mangent les biquettes. Excellente huile d'olive! Pour le CV détaillé des impétrants du lieu, relisez les anciens numéros du Bouche à Oreille, j'ai plus de place pour tout écrire! Alain Passard (75), Le Mas du Langoustier à Porquerolles (83), Reine Sammut à Cadenet (84), La Benvegudo aux Baux-de-Provence (13)... Et vraiment, quel doux plaisir de voir une salle bien remplie de clients heureux! Autant que nous!

**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 25€ midi semaine. Menu-carte 35€. Climatisation.**  
**Terrasse étage couverte non-fumeurs. Groupe 16. 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

# L'AMOUR EST DANS LA CAVE





## 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 arptions et que ça renifle de l'aïleron 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  
SEPTEMBRE 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 DU SOURIRE !

... IL NOUS RESTE EN STOCK (UN PEU) DES  
ALBOUMES DES MEILLEURS DESSINS DE 

"GET BACK"

Les Beatles

"Trop de dessins"

Bernard Pivot

"Pas assez de dessins"

Jean-Marc Morandini

OLIVERO

Tout va bien



"Je l'ai connu avant  
tout le monde"

Jacques Attali

"Tchin-tchin!"

Paul Grenache

"Un poète du crayon"

Mauricette

"Il possède ce talent unique qui est le mien"

BHL

N°123

**A ABONNEMENT D'UN AN AU "BOUCHE A OREILLE"**

**24€ (4 numéros)**

**B ABONNEMENT D'UN AN AU "BOUCHE A OREILLE"**  
**+ ALBUM (64 pages) OLIVERO 34€ (album seul 12€+4€ de port)**

Nom..... Prénom.....

Adresse.....

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

Email.....@.....

LES ABONNÉS EN COURS BÉNÉFICIENT DE L'ALBUM

(l'album leur sera envoyé séparément contre règlement de 10€)

OLIVERO

CHÈQUE A L'ORDRE DE PLATON ÉDITIONS  
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)



## APÉRO, RESTO & DODO

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



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

56 Av. Général Leclerc  
83700 Saint-Raphaël

INFOS & RÉSERVATIONS :

**06.13.52.03.40**





L'AUTREFOIS

Cuisine française faite maison  
RESTAURANT-BUFFET À VOLONTÉ



Entrée · Plat · Fromage · Dessert

**OUVERTURE JUIN 2023**

175 CHEMIN DES PIBOULES, AIX EN PROVENCE

**TERRASSE ET PARKING**

SECTEUR LES MILLES ET LA PIOLINE

04 42 50 33 33

[WWW.LAUTREFOIS-RESTAURANT.FR](http://WWW.LAUTREFOIS-RESTAURANT.FR)

**RESTEZ CONNECTÉS !**

