

32^{ème} ANNÉE

Le Bouche à Oreille



Les bonnes tables, les mauvaises et celles à éviter



N°118

MARS - AVRIL - MAI 2022

Prix 6€ ISSN 1244156

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



HÔTEL
GEORGE SAND***
OUVERT
TOUTE L'ANNÉE

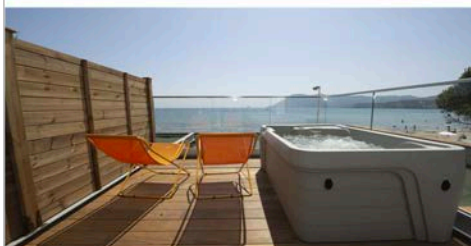
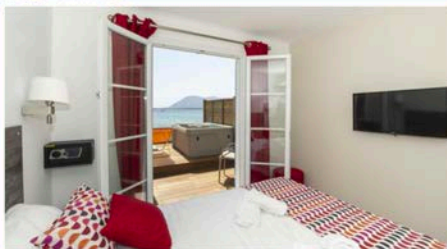


PLAGE
DES SABLETTES

164 AVENUE
GEORGES LAHAYES
83500 LA SEYNE
SUR MER

**16 CHAMBRES VUE
MER**

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



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

04.94.94.87.87



SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX!



GUIDE LE BOUCHE A OREILLE 

Suivez le guide !

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

Le Bouche à Oreille

PLATON ÉDITIONS

Immeuble Monburo 837 bis allée de Paris

83500 La Seyne-sur-Mer

RCS Toulon B490.295.615

Tél.06.12.73.29.90

redaction@le-bouche-a-oreille.com

www.le-bouche-a-oreille.com

BULLETIN D'ABONNEMENT page 97

FONDATEUR Paul Bianco 

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Olivier Gros

COBAYE ASSISTANT Mauricette

COMMUNITY MANAGER
www.declixonpro.com

Ils ont bien décoré ce numéro
Olivero - Wingz - Kristof - Delphine Courtois

IMPRESSION ROTIMPRES
Dépôt légal à parution

déclixonpro
community management

**VOTRE AGENCE DE
COMMUNITY MANAGER
PROFESSIONNELLE**

SCANNEZ



CRÉER UN GUIDE DE RESTAURANTS EST UN SPORT DE COMBAT

Quels outils crédibles pour le consommateur de restaurants? Les guides papier historiques **Michelin** et **Gault et Millau** en particulier sombrent dans une amère soupe de marketing de fichiers et de réseaux de cuisiniers qui croient encore au Père Noël pour rameuter des adhérents à leurs publicités, référencent les établissements par téléphone, sans tester l'intégralité des tables. C'est infiniment moins coûteux que de tester 100% des tables, on en sait quelque chose. Pour preuve dans certains articles, **Gault et Millau** écorne même les noms des chefs tellement ils sous-traitent les basses-œuvres de la rédaction d'un article pour faire croire à un test in situ. Restent les sites d'avis tels **TripAdvisor**, **Google** et **Facebook**... De son côté le microscopique et artisanal franc-tireur **Bouche à Oreille** chatouille voire éreinte les mauvais tambouilleurs, autant qu'il met en avant les bons. Et n'obéit qu'à lui-même quant au contenu de ses propres pages. Il ne faut pas aller plus loin pour **comprendre** son apport de clients à la table des bons cuisiniers. Notre credo: "**Les bonnes tables, les mauvaises et celles à éviter**" comme nous le répétons depuis 32 ans.

On pense que le principe fondamental d'un "guide de restaurants" est de tout dire. Alors ça dérange forcément du monde. Bien rarement l'amateur de restaurants qui cherche la bonne affaire, plus souvent le restaurateur épinglé ou de ses proches, des "amis restaurateurs"... qui ont entendu dire que "il fallait payer pour être bon pour paraître dans **le Bouche à Oreille**". Qu'ils essayent de nous acheter pour voir, qu'on rigole. Alors une fois encore, expliquons notre méthode de travail.

LE BOUCHE A OREILLE teste les restaurants dont il cause et paye son addition.

LE BOUCHE A OREILLE ne fait pas écrire ses critiques par les restaurateurs.

LE BOUCHE A OREILLE n'est pas un catalogue publicitaire, ni un annuaire.

LE BOUCHE A OREILLE a d'autres ambitions que de vouloir plaire à tout le monde.

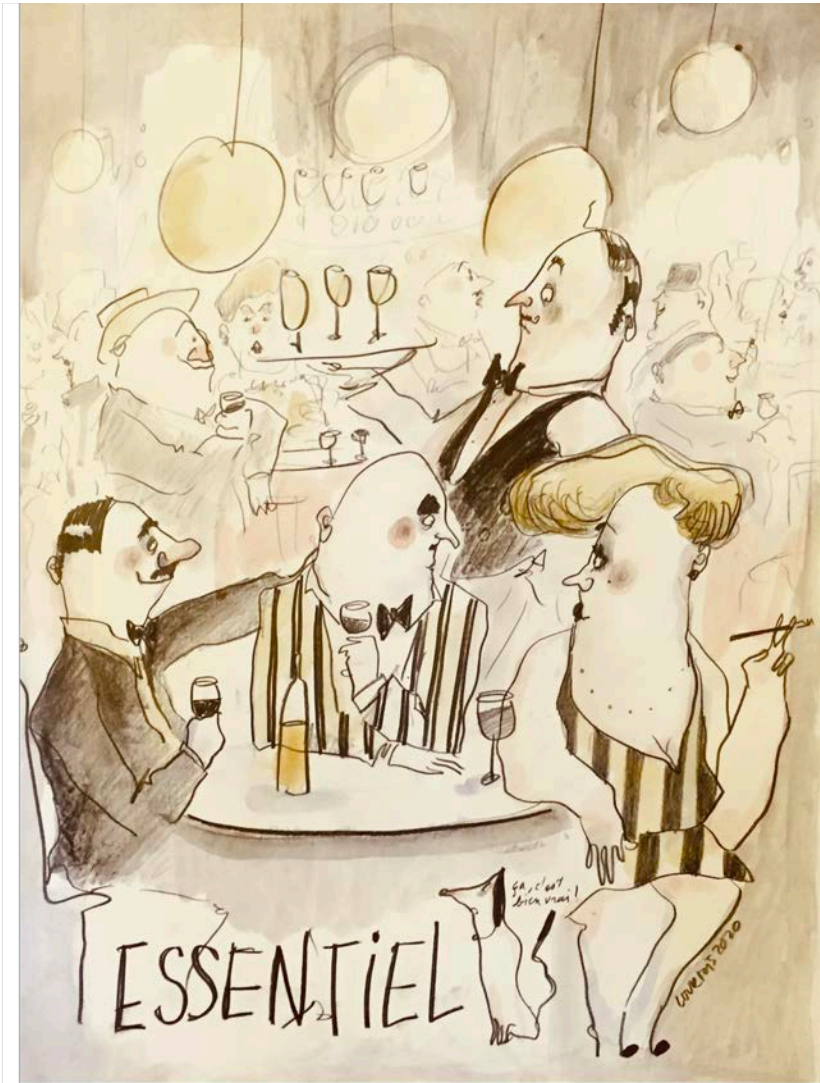
LE BOUCHE A OREILLE n'appartient pas à un groupe de presse ou à une banque.

LE BOUCHE A OREILLE n'est pas un sous-marin d'un Conseil Départemental ou Régional, ni même d'une CCI.

LE BOUCHE A OREILLE ne bénéficie d'aucune subvention, y compris d'Etat.

LE BOUCHE A OREILLE ne lèche que les sorbets et ne cire que ses propres pompes.

Olivier Gros





DIGNE-LES-BAINS

LA MARÉCHALERIE

NT 000

Rien n'est plus déprimant qu'un lundi midi pluvieux de fin décembre à Digne, plus de 16000 habitants quand même. Rues désertes y compris dans le strict centre-ville. J'ambitionnais de viser parmi les 3 premiers restaurants ou assimilés de TripAdvisor, histoire de me poiler l'épiglotte. Tous fermés. C'est terrible je vous dis. Et puis lui, La Maréchalerie. La devanture n'a pas été refaite depuis la fin des années 70, l'intérieur non plus. On se croirait dans la maison de la famille Adams avec ses vieilles boiseries façon brasserie belle époque, sauf que tables et sièges sont bâchés de couvertures dans la pénombre de la salle. Un restaurant fantôme. Un seul couple ce midi. Et ma pomme. Sous la véranda au plafond transparent et son empilage de feuilles d'arbres qui poussent depuis je ne sais quand. A propos de feuilles, le patron vous amène la carte et les menus: 5 ou 6 pochettes perforées en plastique pour classeur scolaires, 12 salades, 4 entrées froides, 6 entrées chaudes, 7 omelettes, 10 pâtes, 14 plats de viandes ou volailles et 24 pizzas. Et des menus. J'ai beau lire avec intérêt les intitulés: filet de canette farci aux morilles, lotte à l'américaine, civet de chevreuil, escalope de veau à la normande, cuisse de grenouilles sautées en persillade et autres aguichantes recettes, j'ai lâchement fui. Je voudrais vous y voir. En plus, celui qui me paraît être apprenti de salle avec sa tenue réglementaire noir et blanc semble déprimé. Tu m'étonnes. Moi aussi, mais moi après mon repas, je me tire ailleurs. Lui non. Il revient demain. Bref! Menu 16€ avec "feuilleté au chèvre" décongelé, ce rond industriel caractéristique accompagné d'une sauce blanche hasardeuse, de rondelles de concombre, de deux quartiers de tomate de décembre, et de cubes de poivrons multicolores. 5/20. Pour le plat, pas question du "jarreton aux lentilles" remarqué sur la table du couple. Une soupe avec un jarret gros comme celui d'une musaraigne y trempe sa tristesse depuis je ne sais quand. C'est meilleure réchauffé, oui, je sais. Je lui ai préféré le "pavé de bœuf grillé". La viande est épaisse et bien cuite, mais barbouillée d'herbes de Provence comme pour cacher quelque chose. Et surtout, elle est froide. Tu manges

ce que tu peux, tu te réconfortes un chouïa avec des pommes de terres annoncées "sautées" qui n'en sont pas, une purée avec du chou-fleur pas bête, haricots verts en conserve et quelques bâtonnets de carottes fraîches à l'ail. 8/20. Pas de miracle pour la "crème caramel" démolée de frais et de sous-traitance habituelle, un pet de Chantilly et une langue de chat. Manque plus que Jean Nohain à la télé. 9/20. Set en papier rouge vif, serviette en papier rose, verre Arkoroc, café Henri Blanc, pain sec de fond de tiroir. Et moral dans les chaussettes.

Chef: allez savoir!

Spécialités: un tas!

Accueil 14/20. Service 8/20. Rapport qualité prix 6/20. Cadre 7/20. Pain 6/20. Café Henri Blanc 1,5€ 9/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour 11€. Menus 16€, 23€, 28€. Carte. Pizzas. Enfant 10€. Traiteur. Ouvert tous les jours.

16 cours des Ares

04000 DIGNE-LES-BAINS

Tél.04.92.32.33.57 et 06.73.47.02.58

MANOSQUE

LES INCONTOURNABLES

ΨΨΨ

A EMPORTER

Beaucoup plus qu'un restaurant si vous avez la curiosité de lui regarder le fond de l'œil. L'explique. Une vingtaine de fournisseurs locaux se planquent derrière les recettes de Laurent Lantelme, récent cinquante au profil "ancienne école" et jovial comme un ami de 30 ans. Avec son savoir de briscard de la gamelle, il valorise le haut du panier de produits alpagués dans le voisinage. Devant chez lui vers 8h du matin, jamais vous ne verrez l'ombre d'un camion-frigo anonyme garé en double file livrant en loucadé façon contrebandier ses produits industriels dans des cartons anonymes. Non mōssieur. Pas de ça chez nous. Juste des fous furieux de leurs métiers, fromager, boucher, poissonnier, maraicher, éleveur, fermier, laitier. Tous du département ou du canton, à regarder leur production droit dans les yeux, à en faire baver au quotidien la médiocrité du "marché" qui tire la qualité des produits vers le bas. Je sais, c'est pas gagné. N'empêche que des restaurateurs passionnés comme Fabienne Vaysse et son compagnon de chef imprimant cette vision dans leur cuisine proposée. Des plats forcément pensés suivant arrivages, en flux tendu: seul le producteur décide et par extension, la terre et la nature. Pas de fraises en décembre ou des navets en juillet. Ou alors les tauliers ont ouvert un restaurant dans l'hémisphère sud. Je parle, je parle... on mange quoi? Une cuisine sincère sans simagrées, planquée derrière le produit. Aujourd'hui, velouté de potimarron (début de saison), chèvre chaud au miel de sapin ou le "tartare de saumon à la liqueur de grenade". Le poissonnier (Le Pescadou) sélectionne le saumon écossais. Cerclage gourmand, poisson titillé par la

liqueur explosive, poivron vert cuit nature entier, un quartier de tomate longue, je ne connais pas son nom, on n'a pas été présentés. Citron. Une entrée de fin d'été, ça tombe bien, on y est! 15/20. Le plat! J'adore le bon cochon, mes agneaux mignons. Seulement, il est rare: 97% de la production est industrielle. Celui de la ferme de la Palud à Vaumailh. "côte de porc noir sauce moutarde de miel". Le gras doré par la cuisson à la poêle est bon, lui aussi. Ça va vous changer de la torture au barbecue de tonton Dédé qui fait toujours trop cuire les merguez le dimanche. Garniture? Ecrasée de pomme de terre, poêlée de carotte/courgette (on m'avait pourtant promis des aubergines) d'une belle fraîcheur, quartier de potimarron au four. 14,5/20. J'impose sur les desserts, ai-je eu tort? Sablé basilic, tartare de figue, écrasé de chèvre frais au basilic. Ou crème brûlée au lait de brebis, verveine. Et d'autres. Bref! Question tarifs, le menu-carte à 39€ est décliné en formules pertinentes dès 22€. Service en jeunesse qui aime son boulot. Bonne idée: le couple tient une épicerie à deux pas d'ici, rayons naturellement remplis de produits glanés autour et cuisinés au restaurant! Ce sont eux, Les Incontournables. Laurent Lantelme est bien trop modeste pour parler de lui au frontispice de son bel établissement. Vous connaissez beaucoup des restaurants dont le sobriquet est en l'honneur de ses fournisseurs? Beaucoup plus qu'un restaurant vous dis-je! Table aux qualités multiples, de fait.

Chef: Laurent Lantelme

Spécialités: carte de saison

locavore/bio/raisonné sur 15 jours

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 15/20. Toilettes 16/20. Formules 22€, 31€, 32€ tirées du menu-carte 39€. Menu (-12 ans) «comme les grands»12€. Terrasse.

Climatisation. Groupes 20. Fermé dimanche et lundi en saison. Fermé tout dimanche et lundi, et mardi et mercredi soir hors-saison. Épicerie et traiteur à emporter. Parking Guilhempiere à 100 m (gratuit une heure).

14 boulevard Casimir Pelloutier

04100 MANOSQUE

Tél.04.92.72.24.69

PIERREVERT

MARIO BISTRO

ΨΨ1/2

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



LES INCONTOURNABLES de la petite épicerie

14 BD ELEMIR BOURGES
04100 MANOSQUE

04.92.78.20.58

les incontournables de la petite épicerie
incontournable petite épicerie

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

Chef: Marlène Gazon

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

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

REILLANNE

AU JARDIN NT

0

Oui, un jardin dans ce restaurant, une ex-maison de type habitation transformée pour l'occasion. Posée hors village, sur la droite en arrivant de Manosque. Lieu-dit "Les Granons" que j'ai lu sur le panneau. Quand on pousse la porte, ça renifle la friture plein pif: c'est plutôt "lieu-dit Les Graillons"! J'aurais mal lu! Bref! Pour faire bonne mesure avec l'atmosphère huileuse, la sono est trop forte. Odeur et boucan, on se croirait au macumba de Palavas le 15 aout à danser la Macarena. Alors toi t'es content de déguerpir de l'épuisante urbanité pour te délasser les portugaises dans la campagne du 04, et on te balance le top 50 dans la cafetière. Enfin bon. Poubelle des toilettes encore remplie de la veille et chasse d'eau murale démontée, elle part en vrille. Un couple tient cette affaire reprise depuis peu, 2020 je crois. La jeune femme en salle est agréable, fait de son mieux, cherche à mettre du rythme dans une salle triste et un peu vide. L'ardoise des suggestions fait dans le montagnard roboratif de façon exclusive et à tarifs de station de ski: 18€ le foie gras, salade savoyarde 15€, burger au foie gras (encore) 20€, lasagnes de bœuf 18€, tartiflette savoyarde 18€ et fondue savoyarde 20€ par personne. Et pis c'est tout. Le site de la maison serine des "produits de première fraîcheur et locaux", ce qui m'a bien fait rire les poils du dos. Le reblochon et le foie gras de Manosque sont célèbres et réputés, c'est bien connu. Enfin bon. Rien d'autre à se caler, sinon le plat du jour "onglet de bœuf frites mai-

son" à 15€. Onglet local, et frites locales, je suppose. Je commande ça. Juste après, j'entends en cuisine le chef qui frappe sa viande, il n'y va pas de main morte pour l'attendrir! Vindieu! Qu'est-ce qu'elle prend dans la couenne! SOS bœuf battu! Ce vieux truc de cuisinier fonctionne: elle est tendre, saignante. Mais je comprends pas pourquoi le cuisinier a ajouté autant de gras dessus. Et mis autant de sel. C'est insensé. J'ai gratté le dessus avec le couteau pour dégager les surplus et il en reste. Faudrait un kleenex. Frites fraîches marron foncé. Faudrait penser à changer l'huile. Dans un coin, un peu perdue au milieu de cette avalanche de gras, quelques feuilles de salade verte fraîche avec deux ou trois lamelles d'un gros radis (local?) pour faire joli. 9/20. Deux desserts à 6,9€ et le fameux café gourmand à 10€: Non merci. Le pain est très moyen. Le café Folliet est très bien. Mon sachet de moutarde horodaté est périmé depuis 6 mois. Fin du calvaire. Je décampe de ce jardin vraiment pas extraordinaire. Ou moins qu'ordinaire si vous préférez.

Chef: allez savoir!

Spécialités: montagnardes
Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 14,5/20. Pain 11/20. Café Folliet 2€ 15/20. Toilettes 11/20. Plat du jour. Menu 35€. Ardoise. Terrasse. Jardin. Parking.

Fermeture se renseigner.

Lieu-dit Les Granons
 04110 REILLANNE
 Tél.04.92.77.24.15



SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX!



GUIDE LE BOUCHE A OREILLE



ALLAUCH

JAÏ THAÏ

ΨΨΨ

Michel Taurel a essayé de se planquer, mais ça ne marche pas. L'aguicheuse terrasse en pergola canissée de sa maison de village au cœur d'Allauch, fleurie et agrémentée de plantes parfois exotiques, ne facilite pas l'ambition de discrétion. On a envie d'entrer. Et puis une fois goûtée la cuisine mes petits mojitos sucrés, c'est râpé: on est alpagué, on reviendra et en plus on en parlera. Planque ratée, je vous dis. Vous verrez par vous-même: on pige tout de l'endroit avant même que n'arrivent les premiers plats. Ce restaurant thaï tient sa réponse dans une tenue impeccable et un professionnalisme souriant. Salle en beauté en haut des escaliers, décor reposant qui apaise, clair aux perspectives bien pensées. Je crois bien n'avoir jamais été aussi bien installé chez un représentant de l'Asie: épaisses tables de bois rustiques et douillets fauteuils. Bien souvent, dans ce genre de configuration, la mise en scène suffit, le public applaudit. Et le tour est joué. Tu peux lui faire boulotter un ceviche de platane ou un steak de moustique, il est content. Sauf que précisément, les bonus pas communs arrivent: c'est très bon et carte à la semaine! Vous mesurez la performance? Rarissime pour un restaurant de spécialités qui souvent par fainéantise fourgue ce que le client lui demande: on tourne vite en rond. Pas chez Michel Taurel. Je vous ai présenté? Non? Après mon repas. Formule midi à 18€. La carte: entrées à moins de 10€: beignets de crevettes entières, bœuf séché aux graines de coriandre, nems thaï, salade de porc haché. Plats entre 11,50€ (poulet sauté au bambou) et 18,50€ (daurade ou loup entier croustillant à l'ail). J'opte pour "Tom Kha Khung" soupe de crevettes, lait de coco, citronnelle fraîche. J'adore les soupes thaïes. Celle-ci ressemble à sa sœur "Tom Yam Khung" comme deux grains de riz sauté, à quelques éléments près. La première est plus arrondie, plus sucrée. Dosage du piment ajusté à la demande, à préciser à la commande, le curseur s'adapte à chaque palais, du douillet un peu complexé (moi) au super-héros addict. 15/20. Le plat: "ped keang deng". Je traduis pour les non initiés à la langue de Angkarn Kalayanapong: "magret de canard au curry rouge". Ne vous attendez pas à un dodu magret mais il est du sud-ouest, c'est fort bien cuisiné. Emprise sur votre plaisir de l'équi-

bre épices/piment ajusté. Choix de riz, le gluant servi dans son panier tressé est formidable. 15/20. Service aimable qui n'en fait pas des tonnes, et semble prendre du plaisir aussi. Vous connaissez peut-être le quadra qui mène la danse! Pendant plus de 10 ans, il tint le fameux Lan Thaï du côté du Cours Julien à Marseille, rue Vian pour être précis. Voici Michel Taurel installé à Allauch. Un personnage atypique, entre humanisme désinvolte et empathie commerciale. Bref! Un régal pour ceux qui recherchent le frisson de l'épice et des curry, entre-autres saveurs spécifiques de cette cuisine thaï devenue galvaudée par les opportunistes de tout poil qui commencent à me courir sur le haricot. Allez hop! On profite!

Chef: Salilda Nitrat-Firno

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

prix 15/20. Cadre 16/20. Pas de pain. Café

Dolce Vita 2€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20.

Formule midi 18€. Carte hebdomadaire.

Enfant 9,5€. Terrasse au calme.

Climatisation. Groupe 30 (en hiver).

Privatisation possible. Fermeture:

se renseigner:

2 rue des Moulins

13190 ALLAUCH

Tél.04.91.50.69.83

AURIOL

BISTROT COCOTTE

ΨΨΨ/2 A EMPORTER

Depuis l'ouverture fin 2019, le secret "Bistrot Cocotte" est éventé. Je ne peux donc pas vous faire la même surprise une seconde fois. Encore qu'en s'attablant chez ce couple phénomène aux personnalités marquées, on s'attend à tout, au frisson comme à la provocation, à être bougé dans ses habitudes. Tout juste père de famille et désormais trentenaire, le chef Tristan Buirette sait bien des choses de la cuisine. Fils de boulanger formé au "Grain de Sel" à la Roque d'Anthéron (13), mercenaire culinaire à Courchevel et Saint-Tropez avant de revenir à Marseille notamment au "Bistrot du Cours", il s'est façonné un talent dans la synthèse du goût et l'esthétique d'assiettes abouties bref, toute cette histoire à ne pas dormir debout et à manger assis ici finit par une cuisine-cadeau. Vous me suivez? Pas grave. Moi je me suis. En ce moment: tartine focaccia maison, crevettes, agrumes et menthe. Quasi de veau de 7h, mousseline de carottes, fèves, cebettes, pickles d'oignons rouges et jus réduit. Tataki de thon, tartare de betterave, coriandre, citron vert, sésame noir, cœur de sucrine braisé et d'autres idées ainsi qu'un plat végétarien: arancini façon Cocotte, condiments poivrons, fenouil, échalote, radis noir et huile de roquette. Perso, option "andouillette de canard, aubergines, courgettes, oignons rouges et figues rôties comme un tian, vinaigre de miel et noix

de cajou". Ce cuisinier est terrible. Sinon la qualité des produits, l'intérêt de sa cuisine réside dans ses préparations douces. Les viandes ou poisson ne deviennent presque accessoires, la pourtant aimable andouillette dorée à souhait ne se contente pas de faire galerie. Le chef, je le surnommerais bien "le druide des assiettes Buirette" mais avec mon dentier qui bouge, je bégaye. Souci du détail et des équilibres, un plat à 15.5/20 pour 15€ ce midi. Alternative de desserts: le cheesecake spéculos fruités rouges et chantilly maison est choisi par toute la terrasse. Je voulais donc voir le "melon au vin blanc épicé, meringue croquante, zests de citron séchés". Par ces chaleurs de début d'été où les parasols s'en donnent à l'ombre-joie, c'est un bonheur! La fraîche idée a de l'allure, le melon n'est pas de lère bourre mais la préparation joue de contrastes, motive. 15/20. L'inventivité de la cuisine nécessite une sacrée préparation en amont, autrement dit tôt le matin. En hiver, passez devant: on voit la lumière. Petite salle éclaircie encore mieux décorée que l'an passé, un patio planqué au calme comme le mousseron sous la feuille. Et puis Claudia Russo à l'accueil, yeux pétillants et belle comme un cœur, solide caractère. Pro des talonnettes jusqu'aux couettes, elle maîtrise la musique de son job de salle. Alors oui: un simple bistrot. Sauf que si vous ne trouvez pas beaucoup d'étoiles dans le guide que vous lisez, vous pourriez bien les avoir dans les yeux en sortant d'ici.

Chef: Tristan Buirette

Spécialités: carte à la semaine

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Formule midi semaine. Midi: entrées dès 6€, plats dès 14€, desserts 7€. Soir: entrées dès 9€, plats dès 21€, desserts 7€. Patio derrière.

Climatisation. Groupe 15 en hiver, été se renseigner. Fermé dimanche et lundi.

Parkings autour. A emporter.

14 rue Grande

13390 AURIOL

Tél.04.42.83.37.85 et 06.47.67.05.11

CHERS LECTEURS ET LECTRICES

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

La rédaction

CARNOUX-EN-PROVENCE

L'ARDOISE DE TONY

ΨΨΨ

C'est pas sorcier la vie. Tu roules à la recherche d'une possibilité de perle rare sans y croire puis qui voilà! Tristan Gautier et sa compagne Margaux Chaleon juste à la sortie du virage, dans la mini-zone commerciale avec une boulangerie et quelques autres boutiques à taille humaine. Tiens? L'ancien "Barlino" a été rebaptisé "L'Ardoise de Tony". Je vous le dis d'emblée, je m'attendais bien peu à ce niveau de cuisine dans cette "brasserie"! La surprise n'est que plus belle! Çui-là mes cocos, on va rapidement se l'arracher et son argus va monter en flèche! Tous les midis, formule à 17.50€! Les nocassins et les talons-hauts des bureaux alentours se l'arrachent! Comme les pizzas! Apprécies en terrasse avec un verre de rosé pendant la pause déjeuner! Faut pas m'en vouloir, j'ai préféré tâter les compétences du cuisinier avec sa carte du moment qui joue pour tous les goûts: deux ou trois salades travaillées. Ravioles homard/champignon, bisque. Entrecôte de veau sauce aux cèpes, gratin dauphinois. Côte de bœuf sauce morilles. Souris d'agneau, écrasée de pomme de terre. Filet de daurade au beurre citronné... et puis cette idée qui éveille le désir de mes vieilles papilles pourtant blasées: "salade de homard à notre façon (fevettes, petits pois) et mousseline de poisson à la bisque et confit de citron, choux". L'assiette est arrivée, je suis resté figé bouche bée pendant quelques secondes. Margaux Chaleon au service a probablement souri devant ma béatitude naïve. Couleurs, précision et géométrie inspirée, et qui donne envie d'être mangée malgré son incontestable tempérament photogénique. Une quenelle régulière travaillée, plus terne que mousseline, surmontée d'une pince décorative de homard bien en chair, pickles d'oignons et choux colorés (fleur, romanesco, brocoli). Ensemble signé d'un style pointilliste avec une ribambelle de points gourmands, réduction de vinaigre blanc, orange bisque, jaune aioli... on imagine un vieil alchimiste courbé en cuisine devant ses multiples préparations et puis non: 35 ans et toutes ses dents! pour 17€ il m'a effacé du disque dur toutes les médiocrités de la semaine bouillottes ailleurs! 15/20. Mes genoux jouent des castagnettes: et les desserts?.. de 6€ à 9€. Du simple, et du travaillé, comme pour les plats. J'ai du mal à éviter le Paris-Brest, j'adore ça. En travers de la route: "l'orange ardoise". La grande assiette ronde confirme le style bien au point de l'utilisation des points. Sphère laquée orange vif, mousse de fleur d'orange, compote d'orange, sablé deux nappages chocolat blanc. Des densités, du croquant et du mou. Pas sûr que ce dessert travaillé soit encore proposé lors de votre passage, demandez toujours. 9€ et 15.5/20. Service déjà rodé (ouverture été 2021), entre jeunesse radieuse et vieux routier sympa. Grande salle qui peut accueillir les Chœurs de l'Armée Rouge, spacieuse terrasse avec four à pizza qui ronrone.



JORDAN MORENO ROS
LA BARQUE
13 LA CIOTAT



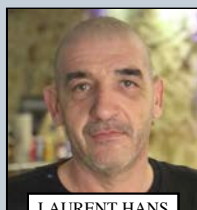
PASCAL WARNIA DE ZARZECKI
AU PETIT RESTO
13 GARDANNE



FLORENT VÉRON
GILBERTE ET MARGUERITE
13 MARSEILLE



HERVÉ STERBA
CHEZ FRANCINE
13 CARRO-MARTIGUES



LAURENT HANS
MARE E MONTI
83 BANDOL



FABIEN DOMINGUES
LA CRÈMA'HYÈRES
83 HYÈRES



MARLÈNE GAZON
MARIO BISTRO
04 PIERREVERT



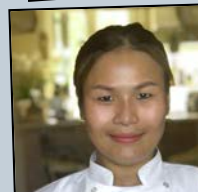
FRANCK PANICHI
LA SYMPHONIE DES PLAISIRS
83 LE BEAUSSET



ANTHONY FERY
O'COSY RESTAURANT
84 PERTUIS



YANNICK GUERLESQUIN
LE MAS DES OLIVIERS
83 SAINT-ZACHARIE



SALILDA NILRAT-PIRINO
JAÏ THAÏ
13 ALLAUCH

Parking à l'aise Blaise. Du plat du jour soigné vite-fait à l'assiette sophistiquée pour les repas non chronométrés: sous tous les angles, l'endroit est utile et salvateur. Allez hop! On profite de l'aubaine avec ce cuisinier gapençais qui, comme chef, faisait le bonheur de ses employeurs sur le littoral varois!

Chef: Tristan Gautier

Second: Kévin Armand

Spécialités: fait maison

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15,5/20. Café Malongo 2€ 15,5/20. Toilettes 15,5/20. Plat du jour 13,5€ et formule 17,5€ midi semaine. Ardoises. 6/8 pizzas de 11€ à 16€. Groupe de 20 à 110. Climatization. Privatisation possible (mariages, séminaires etc). Parking aisé. Ouvert tous les midis et jeudi/vendredi/samedi soirs.

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

RD 559A

13470 CARNOUX

Tél.04.42.70.13.13

CARRO (MARTIGUES)

CHEZ FRANCINE

NT ΨΨΨ1/2 **A EMPORTER**

Midi d'hiver! Plein comme un œuf, le restaurant de cuisiniers Cédric Guérin et Damien Garcia. Les anciens vous diront que ça fait une trentaine d'années que ces deux-là tiennent la boutique alors vous pensez s'ils sont connus. Mais noon! Je plaisante! C'est seulement en 2016 que le duo a mis la clé dans la porte de ce cabanon face à la Grande Bleue! Depuis, de travaux finauds en investissements fins, ils ont su garder la simplicité sans jamais perdre l'âme rustique et familiale du lieu. Toujours les inégalables pizzas, friture de jols et de calamars, pieds paquets, poule de roche grillé aux herbes, soupe de poisson de roche, tellines en persillade, poissons d'ici suivant arrivage: aujourd'hui, rougets, sars et parfois thon rouge ou denti. Héhéhé... j'en vois de derrière mon stylo se frotter les mains. Bref! Avec l'arrivée du chef Émilien Jarry délégué aux fourneaux, les associés-cuisiniers ajoutent une belle carte au jeu gourmand! Des recettes choucardes qui vous font dégringoler du saladier: frittassée de pourprions au chorizo et crème d'ail; gambas, houmous de topinambour, condiments piquillos, copeaux de thon séché; pavé de denti pomme macaire, crémeux petits pois et betterave rôtie; filet de chapon, courge rôtie au miel; pavé de lotte rôtie, velouté de courge et butternut rôtie et même une viande quotidienne. Et mon "effiloché de cabillaud, caviar végétal et espuma de feuilles de blettes". Suspens ménagé: le mousses espuma vert recouvert tout, comme si Hulk faisait la sieste dans l'assiette. Et puis dès le 1er coup de fourchette pour découvrir, on

sait que plus rien ne sera comme avant. Espuma gourmand, crémeux végétal. Planqués dessous, lentilles noires "Beluga" comme du caviar, et le poisson mais lui fut-il bon, on pourrait le remplacer par un autre. La préparation domine le sujet, figolée par une huile de persil comme un coup de turbo mais je vous rappelle que c'est du cabillaud. Sacré niveau: 15,5/20 et 24€. Que Sonia Garcia s'occupe des desserts, ça arrange (peut-être) les cuisiniers concentrés sur le salé. Du classique dans l'intitulé avec les babas au rhum et tiramisù. Aussi, des créations qu'on aimerait voir chez le pâtissier en bas de chez nous! Comme la "tartelette citron/noisette et meringue italienne" nette, d'un sophistiqué modeste, exercice difficile. Un régal, le pointilliste caramel aux agrumes vous trotte dans la cage à dents jusqu'au (bon) café. Même si les autres desserts sont formidables, priez Saint-Miam que cette tartelette soit proposée le jour de votre virée ici. 15,5/20 et 8€. Assiettes réjouissantes de justesse et d'entrain, accueil et service pointilleux malgré l'esprit cabanon décontracté. Une adresse qui se respire à pleins poumons sauf si manger est pour vous une corvée. Mais ça m'étonnerait: vous ne m'auriez pas lu jusqu'au bout!

Chef: Émilien Jarry

Propriétaires: Damien Garcia, Cédric Guérin

Pâtisserie: Sonia Garcia

Pizzaïolo: Hervé Sterba

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

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

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

Maison du Bon Café 2€ 16/20. Toilettes

15,5/20. Vin bière Cap d'Ona bio blonde 6,5€

16/20. Carte à l'année et suggestions. Pizzas

de 12,5€ à 18€. Enfant 13€. Groupes 40.

Parking aisé hors-saison. Hiver fermé

dimanche soir, lundi et mardi. En saison

fermé lundi. A emporter.

Plage de Carro

13500 CARRO-MARTIGUES

Tél.04.42.80.79.46

CASSIS

LES FRANGINES

NT Ψ1/2

Bon alors ce n'est pas la perle rare que vous attendiez, mais je vous rappelle que nous sommes à Cassis, ville avec autant de pièges à touristes que de mouettes près des filets de pêche. Alors dès qu'on voit un minimum d'entrain, un peu de joie et de sérieux à l'ouvrage, nous on est content, on n'est pas tellement compliqués vous savez, on veut juste être un peu aimé et pas totalement considérés comme une CB sur pattes. Bref! Sympa oui, mais avec des tarifs cassidains. Plat

du jour 24€ (boing), menu du midi 26€ mais avec choix quand même. Menu imprimé sur papier à l'intérieur... mais écrit à l'ardoise dehors! Les clients aiment bien la craie et l'ardoise vous comprenez. Ça leur inspire confiance, ça fait sérieux et du coup ils s'imaginent les produits frais du marché venus à pied dans ma gamelle de cuisinier. Mais passons. Menu 26€ pour nous deux. Mauricette picore sa "friture de la mer rémoulade" rigolote malgré la rémoulade fabriquée avec de la mayo en pot. 13/20. Ma "soupe de favouille" de belle densité a du potentiel sauf qu'elle est bien trop salée, le problème des réductions. 14/20. "Linguines aux fruits de mer" proposées dans une lourde version crémée, du sous-pétoncle chilien, de la moule sans coquille et 5 coques. Pour le copieux: 12/20. La dame au chapeau voulant échapper à la "bavette sauce marchand de vin" file sur le "filet de loup tapenade et crème balsamique". Le petit morceau de poisson semble frais, la grassouillette ratatouille est gourmande, le riz pilaf l'est lui un peu trop, gras. J'aurais voulu dire que la tartine de balsamique pollue négativement le bout de poisson, mais l'intitulé le précise, j'étais donc prévenu. 13/20 selon Mauricette. Qui enchaîne avec un "fondant au chocolat crème anglaise à la pistache" fait ici, crème industrielle mais travaillée, 13/20. Et moi une "salade de fruits" rouge qu'aurait adoré Dracula. Vu la surcharge en sucre dans le sirupeux machin carmin, ça lui flinguait ses analyses de sang et son diabète! 12/20. Nappages sur tables, salle cosy bien tenue. M'énervent les clientes qui marchent comme dans un défilé de mode sans dire bonjour ni au revoir, alors même que dans certains quartiers de Marseille infiniment plus populaires, jeunes et vieux coiffés dans le désordre comme habillés chez Emmaüs avec des pulls en grosse laine vous saluent en entrant et sortant. On appelle ça la politesse. Revenons à nos moutons. Les Frangines à Cassis: faiblesse du rapport qualité prix pour une cuisine qui manque de maîtrise, pour être gentil. Mais quitte à se faire démonter la CB dans le coin, autant que ça avec le sourire!

Chef: Dorian Wozniak

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Florio 2,5€ 15,5/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour (boum). Menus 26€ midi et 38€. Carte.

Terrasse rue piétonne. Fermeture:

se renseigner:

6 rue Adolphe Thiers

13260 CASSIS

Tél.04.42.01.70.95

CHARLEVAL

ICI & MAINTENANT

NT 1/2

J'aime beaucoup ce village d'apparence sage à l'écart des grands axes, la droiture des murs, le pavage net des rues, ses angles droits et ceux qui le sont moins. Et puis ce bistrot où l'on boit, où l'on mange: de l'humanité s'en dégage. Enjouée et impliquée, la serveuse y est pour beaucoup. Ça ne trompe pas: des habitués jeune ou vieux ou entre les deux s'y sentent bien, ça saute aux sourcils comme les narines au milieu de la figure. On remarque vite le logo "fait maison". Il n'est pas légalement une annonce qu'on doit faire à la légère: le logo affiché ici à la carte est le seul valable dans le bric-à-brac législatif! Ce logo est le seul qui vaille, tout le reste est blabla! A la carte, tarifs pas donnés pour des banalités mais je me dis que le "fait maison" se paye. 5 entrées à 13,5€ et 14,5€: salade César, carpaccio de bœuf, chèvre chaud... 5 plats de 14€ à 17€, entrecôte, tartare, camembert pané... 5 burgers à 15€ sauf le double vendu 18€. Proposition augmentée d'une ardoise avec deux accras à 10€, des ailes de poulet au même prix, deux hamburgers supplémentaires à 16€ comme si y en avait pas assez à la carte. US GO HOME. Beaucoup de friture dans l'inventaire. Enfin bon. J'ai cherché un bon moment dans le tas de choses une idée qui laisserait une chance pour un bilan positif. Tout est "fait maison"? La serveuse m'avoue... que non! Embêtant vu la promesse écrite. Et le "fish & chips"? Il est maison? "Non mais il est très bon!". En même temps, elle va pas dire "non m'sieur, il est nul". Voyez? Enfin bon. M'arrive ce fameux "fish & chips". Du décongelé donc, passé à la friteuse. Poisson dur pas bon, pas fini. Comme de la morue en moins salé. Pas bonnes non plus les frites fraîches avec peau achetées en sachet toutes prêtes, avec des reflets verts. A propos de vert, les haricots verts avachis: conserve travaillée à l'ail. Pas fini non plus. Sauce tartare bricolée... 14€ pour 8/20. Je ne prenais pas de dessert on filait sur un indiscutable "zéro". Sauf le nougat glacé, les desserts seraient tous "faits maison". "Chat échaudé craint la baliverne" comme dit le proverbe. Le "baba au Rhum" semble fait ici, en tous cas le biscuit. Sirop infiniment trop sucré, faut taper dans la Chantilly pour se désaltérer, c'est vous dire le glucose. Et boire un grand verre d'eau après pour se redésaltérer, c'est vous dire si j'ai soif. 12/20 et 6,5€. Ambiance de bar doublée d'une brasserie à potentiel, faudrait juste éviter de prendre le client pour un dindon avec cette histoire de "fait maison" intégral. Inutile dans ces tristes conditions de sortir des grands axes et de prendre la contre-allée, comme dit le poète.

Spécialités: "fait maison" pas fait maison

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 1,5€ pas pris. Toilettes 15,5/20. Carte et suggestions. Enfant 8€. Bar. Terrasse. Fermeture se renseigner.



18 avenue Gaston Roux
13350 CHARLEVAL
Tél.04.88.05.65.45

LA CIOTAT

LA BARQUE

NT

ΨΨΨ

A EMPORTER

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

vanillé, baies de saisons, chocolat râpé: 14,5/20 pour 6€. Service vif et impliqué qui explique la carte, les vins. Avec Mauricette on était dans un état vaporeux semi-balnéaire face à la mer, à nous bichonner le coffre à gourmandises sans retenue. Oui, pas fréquent de se trouver face aux bateaux à se régaler le tourmedos. Ouvert en juillet 2020! On profite d'autant qu'elle est sympa comme tout cette jeunesse!

Chef: Jordan Moreno Ros

Second: Léa Manzon

Spécialités: carte de saison selon le marché

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

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

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

Formule 17€ midi lundi au vendredi. Carte et suggestions. Climatisation. Terrasse.

Groupes 25/50 selon saison. Fermé mardi et

mercredi à l'année sauf en saison

uniquement fermé mercredi.

9 quai Ganteaume

13600 LA CIOTAT

Tél.04.88.39.52.46

LE JARDIN DE LOLA

NT

ΨΨΨ 1/2

A EMPORTER

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



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

Chef: Olivier Vettorel

Second: Alan Fernandes

Spécialités: cuisine de saison provençale et d'ailleurs

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

3 avenue Fernand Gassion
13600 LA CIOTAT
Tél.07.55.67.15.58

LA PLACETTE

NT

ΨΨ

A EMPORTER

Un jour de décembre, toutes nos idées de table visées font chou-blanc. C'est pourtant pas ce qui manque les restaurants à La Ciotat! Jour de congés, en vacances, fermeture exceptionnelle... Quand c'est ainsi et que le ciel est gris, c'est comme si la ville criait "allez voir ailleurs". Avec la tenace Mauricette, avec nos moccasin à glands et du talons-aiguille on bifurque du vers le cœur de ville: la croquignollette place Sadi Carnot où quelques commerçants sont ouverts! Dont "La Placette". En terrasse exclusivement, pas de salle de restauration. Aux beaux jours la situation est idéale pour prendre le pouls de la ville, mais en hiver...

Mauricette mange donc avec son manteau en peau de mérrou au col en poils de chameau frisé. L'avantage de ce genre de boutique est que tu t'attends au pire et qu'au final, c'est pas si mal. Mieux que les tape-à-l'œil plein de vide. Bref! 3 salades à 15,5€ et 16,5€, 4 burgers dans les mêmes tarifs, 6 bruschettas de 119€ à 14,9€, 4 québécois poutines, 4 woks, deux ou trois autres bricoles et aussi, du snack avec Kellogg poulet, club sandwich, frites... De quoi se perdre en choix et d'évidence, rien pour faire buller d'allégresse le sirop-limonade. Le plus intéressant: 3 suggestions ardoisées dès 17€. La dame au chapeau vert vise "filet de rascasse avec son bouillon thai". Présente bien dans son assiette creuse noire. Pas de quoi s'accrocher au plafond, de toute façon y en n'a pas. Le bouillon sursture l'idée asiatique gentiment, ne monte pas dans les décibels. 14/20 pour 19€ quand même. Essai du "wok bœuf" avec nouilles chinoises, sauce soja, poivrons, courgettes, carottes, petits pois, oignon rouge, germes de soja, champignon, chou chinois, pièce du boucher. C'est le chef qui le dit sur la carte. J'ai pas vérifié si tout y était, mais les découpes sont minutieuses, trahissent l'éventuelle présence d'un cuisinier de culture asiatique. On en retrouve aussi les défauts, notamment une viande dure et trop cuite de basse qualité, du rôti ou dans le genre. 13/20 et 14€ sur la note alors qu'il est indiqué 14,90€ à la carte. Pour se réchauffer le gras pendant le repas, on s'enfile un Coteaux d'Aix "château Paradis" à 19€ acide, seul vin rouge dispo à la carte. Vous ne le trouverez pas dans le commerce (tant mieux), flacon destiné exclusivement aux professionnels de la restauration. Le café est bon et pour en avoir un second, faut attendre que la patronne veuille bien clore sa discussion avec une table de ses relations. Genre "tu vois bien que je discute avec mes amis". La Ciotat, Provence, France du Sud que les septentrionaux comprennent pas bien comment ça marche.

Spécialités: plein!

Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 11/20. Pain 13/20. Café 1,6€ 14/20. Toilettes sous-sol 14/20. Coteaux d'Aix "château Paradis" 75cl 19€ 8/20. Carte et suggestions. A emporter et livraison.

Terrasse uniquement. Fermeture dimanche soir et lundi.

3 place Sadi Carnot
13600 LA CIOTAT
Tél.04.13.12.60.18

SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX!



GUIDE LE BOUCHE A OREILLE 🍷

COUDOUX

LE COMPTOIR DE L'ÉOUVÉ

ΨΨΨ1/2

Ça pourrait ressembler à un restaurant pour amoureux tant dedans c'est pas grand, croquignolet et pas tape-à-l'œil dans le décorum, juste ce qu'il faut pour s'échanger des mots doux sans la gêne des restaurants coincés qui engourdissent la spontanéité. Avec Mauricette vu que point de vue "mots d'amour" on a fait de tour depuis belle lurette, on préfère manger dehors pour s'éviter le calvaire d'un bavardage de tourtereaux. La terrasse et sa fontaine sont de toute façon agréables, juste devant la mairie, juste sous les platanes. Puisqu'on y est, la cuisine est particulièrement juste elle aussi, vivante et copieuse. Karen Favre et Stéphane Almela tiennent table fameuse à L'Eouve de Ventabren avec le succès que l'on sait. Ils délèguent ici à une équipe de confiance. Bravo, trouver du personnel candidat à l'épanouissement professionnel n'est pas la moindre des performances. Bien sûr que le niveau de cuisine exigé par Karen Favre (parents breton et savoyard) est persistant, la médiocrité l'exaspère, le moyen la dégingue, le fade la démoralise, le mou l'agace, le terme l'irrite. Avantage: elle ne change pas d'avis chaque seconde! Un plan de route, tu suis l'étendard sinon tu pars. Bref! Sa cuisine est recherchée, dans la lignée de la maison-mère, mêmes produits exigeants, recettes suivant le marché et la saison. Menu-carte 32€ avec pour début, prenez votre souffle: "gaspacho de tomates, wasabi et burrata panée, zestes de citron jaune, gel d'eau de tomates, pétales de zébra, tomates confites". Bon. Faut aimer la tomate sinon non. Pierre Desproges disait "la tomate est l'aboutissement somptueux du savoir-faire divin dans le règne végétal". Pas mieux! Faut-il encore la choisir avec rigueur, ce qui est le cas ici. L'intitulé pesant du plat, évite que chaque personne de chaque table de toute la terrasse à chaque service demande des détails à l'oral genre "ya quoi dedans?". Bref! L'entrée gourmande et estivale plein fer: 15,5/20. Mes "St-Jacques aux agrumes enroulées de jambon cru, purée de céleri". A lire, on pense qu'on va siroter le plat à la pince à épiler. Penses-tu Lulu! Ici on mange pour se régaler la cafetière et ne plus avoir faim! Cuissons terribles, saveurs cogitées: 15,5/20. La dame au chapeau vert aime la cuisine italienne: "osso-bucco, gremolata, zestes citron et orange, ail et persil, polenta tomates séchées et romarin". Ma que bueno! Sauce d'un autre monde, à se taper la corgue sur le minestrone. Cuisson de la viande un peu poussée, mais de belle qualité. 15,5/20. Dessert "génoise et crème d'abricot/bergamote, crackers au chocolat blanc, abricot rôti au romarin". Le fruit et non le sucre, le crackers Belin ne craque plus puisque utilisé en appareil avec le chocolat blanc. Mauricette craque, elle: 15,5/20! Service en duo avec un Guillaume Béziat qui déroule avec assurance, œil partout et bonhomie méridionale. Table née en août 2019! Seulement! Curieuse sensation, comme si "Le Bistrot de

L'Eouve" avait toujours été là, dépassant ainsi le cadre de la simple table annexe... Qui s'y frotte s'y régale!

Chef: Karen Favre-Almela

Second: Elodie Place

Spécialités: carte de saison

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

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

2€ pas pris. Toilettes 14,5/20. Menu-carte

32€. Enfant 12€. Terrasse. Ouvert du

mercredi midi au dimanche midi à l'année.

Réservation très conseillée.

5 avenue de la République

13111 COUDOUX

Tél.04.13.10.69.42

ÉGUILLES

FAVOUILLE

ΨΨΨ1/2

A EMPORTER

Mon appétit passait par là vers midi. Aucune illusion vu le contexte pas tellement glamour, j'ambitionnais de juste me nourrir, je me méfiais, presque assuré que cette assiette allait compter pour du beurre, pas encore goûtée et déjà oubliée. Parmi la brochette de petits commerces plus ou moins récents: "Favouille". Le sobriquet au frontispice me tire un sourire. Terrasse joliment dressée et dedans, c'est clair dans sa dominance boisée contemporaine. Ouai mais bon. Faut pas me la faire à moi, je cause de quoi je mange, pas des rideaux et autres artifices de décorum pour flatter les mirettes des grappes de bobos qui n'attendent que ça. Bref! Et dedans mes petits ortolans, j'ai vu un personnel heureux. L'adorable serveuse organisée déroule entre salle et terrasse tandis que le patron affiche un sourire naturel vissé entre les oreilles dans le cadre de ses attributions de responsable et coupable par anticipation de mon plaisir à venir, je l'ignorais encore, sans illusion sur le contenu de mes assiettes vu le contexte alimentaire de la zone, je vous le rappelle, vous ne suivez jamais. A l'ardoise: tagliata de boeuf, parmesan, sauce vierge et noix de cajou. Merlu, caviar courgette, légumes de saison (été) et crème fumée. Viande grillée du boucher, jus de volaille maison, frites et salade. Et deux ou trois desserts dont "choco addict" caramel beurre salé et amande. Mon entrée "poulpe fondant, pois chiche, aubergine et chorizo". "Sens esthétique certain" comme dit Mauricette quand elle reluque Jean Dujardin torse nu. Du frais, un demi bœuf snacké tendre du sol au plafond comme rarement, un délice d'aubergine confite au miso (condiment japonais), comme un houmous avec des bricoles pour tonifier, chorizo et grenade, une lichette de sauce vierge pour lier l'idée. Si j'm'attendais! 15,5/20, boing. J'ai dû trépigner en attendant mon "steak de thon, quinoa-boulgour, légumes et crème safran". Voici un "chaud-froid" de présentation circulaire, pratique et copieux. Un lit de quinoa-boulgour bien pensé avec cébette ciselée, grains de maïs, fine brunoise de

carotte et concombre au détour du bosquet, les tailles sont essentielles. Tranche de thon à déguster rouge, je veux dire bleu. Fin croustade, snackée d'un seul côté. Du copieux en finesse qui vous bichonne la courge. D'autant que la crème safranée au véritable safran, pas du Ripolin tricheur comme du fond de teint, laque avec parcimonie l'estivale idée. 15,5/20 et reboing. J'étais ému de l'étonnant niveau de cuisine. Même si plus rien ne m'étonne. Qui? La marseillaise Fanny Aimerito, la trentaine de printemps. Fac des Arts à Aix après un bac scientifique. Et puis la révélation de la cuisine: 7 ans passés à "Une Table au Sud" dont 3 comme sous-chef, puis second de cuisine de Ludovic Turac. Autant dire que la furtive candidate de Top Chef en 2019 en a sous le capot. Avec son cordial compagnon Thibaud Lacour à l'accueil, les voilà sur la route de l'aventure de la restauration pour soi avec le type de cuisine qu'on adore au Bouche à Oreille. Celle imbibée d'un cinglant savoir-faire sans ostentation, produits top niveau avec légumes locaux qui viennent à pied sans avoir fait de frigo, viandes et poissons sélectionnés avec l'oeil rigoureux d'un visagiste de casino de jeux. Carte des vins adaptée, y compris quand la saison des coquillages se profile, renseignez-vous. Une très bonne table (de plus) pour l'amateur de restaurants fins et généreux, noyée au milieu d'une majorité d'autres rarement heureuses. Vous auriez pu la trouver sans moi, mais il vous aurait fallu faire un pas de côté.

Chef: Fanny Aimerito

Spécialités: ardoise et menu de saison suivant le marché

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café Segafredo 1,8€ 15/20. Toilettes 16/20. Plat du jour midi semaine 14€.

Formule 29€ et menu 34€. Carte et suggestions. Enfant 11€. Groupes 30 et apéro dînatoire 60. Privatisation possible.

Climatisation. Terrasse. Parking aisé.

7 rue Agathe

Les Jalassières

13510 ÉGUILLES

Tél.04.42.12.49.31

L'EDEN RESTAURANT

ΨΨΨΨ

A EMPORTER

Il fallait une âme bien trempée et le cœur sacrément solide pour s'imposer dans un tel lieu à vocation bien peu touristique. Mais voilà, le couple Koessler ne s'avoue jamais vaincu, baisse parfois la tête en essayant quelques grains, puis relève la tête avec le sourire. Toujours, le sourire: c'est sa nature à Samiya Koessler, accueil et service. Son équipe suit le fil, dans le profil. Son mari de chef Rémi Koessler est souriant aussi, je vous assure. Sauf que c'est moins ce qu'on lui demande, la risette. Mauricette dit souvent "on s'en tape que le chef sourit comme Brad Pitt tant qu'il me régale avec ses sauces". Bon, c'est vrai qu'il est plutôt beau gosse, le patron de l'Eden. Coudouens de naissance (je vous laisse chercher), le presque quadra n'a pas lambiné dans le métier y compris en sommellerie: palace chinois (Wuhan), le Québec à la table des Pères Nature, le Luxembourg... On l'a vu faire ses armes au Pignonnet à Aix et à la Table de Ventabren. Son savoir-faire en cuisine, il le démontre ici même au quotidien depuis bientôt 10 ans. Avec notamment une formule du midi en semaine tarifiée 19,90€: elle ravit ceux qui y trempent le museau! Pour Mauricette, fallait mettre les petits chapeaux verts dans les grands: formule 30€ et menu 38€! Du pianoté subtil avec le chef qui se décarcasse le gigotin pour assagir votre gourmandise! "Œuf mollet et crème de Banon frais AOC": circularité y a tout à voir! Lit de crumble Parmesan, Banon retravaillé cerclé et posé dessus, et l'œuf mollet droit comme un i ou plutôt un 0. La courte sauce vierge excite l'ensemble: 16/20. Mauricette utilise ses gros doigts boudinés pour siroter ses "tempura de légumes" d'une belle légèreté, courgette/carotte/cébette et poivrons si vous aimez ça. Elle glousse le petit doigt en l'air comme à la cour de Marie-Antoinette en trempouillant ses biscuits dans une sauce tartare maison personnalisée. 15,5/20. Pour nos plats, on regrettera (bien peu) la garniture commune, le redoutable riz Vénéré en risotto. Un délice d'onctuosité et de craquant dans le même grain. 16/20 pour la "pluma ibérique", produit à la mode galvaudé au restaurant. Selon l'expertise de Mauricette, celle d'ici est la meilleure dégustée depuis longtemps! La cuisson est primordiale! "Viva Espana!" qu'elle a chanté! Merveilleux est mon "tataki de thon, riz vénéré, crème de Wasabi". Commun aussi, sauf qu'ici mes petits goujons, il s'agit de thon rouge et que la mise en œuvre fritote dans l'excellence culinaire avec ses poivres et épices, ses agrumes et un à-propos rare. 16/20. Un seul dessert dégusté: "citron en trompe l'œil". Chut. Vous verrez. Quand même: coque fine chocolat blanc, œuf farci de fruité/acide et croustillant. A côté, sorbet citron fait ici lui aussi. 16/20. Cuisine d'un chef doué particulièrement raffinée, mais qui n'exclut pas la possibilité de se taper une côte de bœuf pour deux si le cœur vous en dit. Servie en terrasse aussi, si ça vous chante. Bref! Soyez prudent: réservez! On s'y boucule parfois. Ça vous étonne?

Chef: Rémi Koessler



Spécialités: carte de saison et de produits frais

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café Maison du Bon Café 15/20. Toilettes 16/20. Formule 19,90€ et menu 26,90€ midi semaine (sauf jours fériés) (servis en 1h). Formule 30€ et menu 38€ le soir et samedi midi. Carte. Enfant 15€. Terrasse. Groupes 100 (200 en cocktail). Parking aisé devant le restaurant. Grande terrasse ombragée "nomade" en saison. Fermé lundi, ouvert dimanche sur demande.

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

voiture juste devant, ou les leds au plafond. Mais pas la gamelle qui manque d'application et de sérieux, planquée derrière des effets d'annonce comme le "fait maison" et "produits frais et de saison". De tels arguments, on s'en gratine la mortadelle: on veut juste de la bonne cuisine!

Chef: allez savoir!

Spécialités: "Chez Edmond tout est maison" et "poilée de lardons".

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 15/20. Pain individuel 14/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20.

Formule 22,5€. Menu 38€ week-end. Carte.

Enfant 12,5€. Terrasse en saison. Parking.

Ouvert le midi du lundi au samedi, et vendredi et samedi soir.

2390 route des Milles
13510 ÉGUILLES
Tél. 04.42.58.04.68

CHEZ EDMOND

NT 0

Ça paraît grand mais dedans, ça l'est moins. Encore que. Les codes esthétiques sont ceux d'un bistrot urbain, grandes baies vitrées. Une clientèle partagée entre repas d'affaires un peu pressés de cadres d'entreprise de la zone d'Éguilles et retraités aixois qui jouent la bourgeoisie lascive dans un rythme vaporeux, comme seuls au monde, longs à faire leur choix. Point de vue cuisine, pas de quoi se fendre le scaphandre. Carte des plats courte qui perçoit les banalités à la mode: plateau de charcuteries 15€, poke bowl 16€ (en entrée 9€), filet de lieu noir 19€, pavé de rumsteak 18€ et une entrecôte Angus à 25€ car si t'as pas d'Angus dans ton resto, t'as loupé ta vie. Dernier choix possible avec ma "salade gourmande" de l'entrée. Les jeunes pousses annoncées sont de grosses feuilles, "poilée" de lardons annoncée (j'ai bien ri) en sachet et qui n'ont jamais vu la poêle, pommes de terre fraîches absolument pas sautées et simplement passées à la friteuse, gésiers de canard émincés pour faire copieux, œuf mollet glacé, sauce à l'ail oubliée. Bien nul. 9/20 et 9€ dans sa version "entrée". Quand je l'ai commandé, je ne pensais pas devoir me taper un tel étouffé-chrétien! "Le Croque Edmond" qu'il s'appelle: deux tranches de pain de campagne desséchées. Dedans un jambon blanc de belle qualité froid, du comté pas fondu car froid. Déprimant: des tranches (j'vous jure) froides de béchamel qui ne collent pas au plafond de la tranche supérieure, froide elle aussi. Comment peut-on servir un truc pareil? Encombrant, dans l'assiette comme dans le duodénum. Pas fini, forcément. Et encore moins les "pommes de terre sautées" qui n'en sont pas, les mêmes que pour mon entrée. 16€ et 8/20. Service confiné dans sa stricte mission de porteur de plats. Entre deux assiettes amenées le duo s'accoude au comptoir et se raconte des histoires en riant un peu, attendant que les attablés dégagent le plancher. Restaurant rempli de clients, par quel miracle? Peut-être la possibilité de garer sa

FONTVIEILLE

CÔTÉ MER

"LA BOUILLABAISSE"

ΨΨΨ

A EMPORTER

Dans sa rigueur maniaque des découpes et ses saveurs mordantes avec céleri, oignon rouge, mangue, tomate, patate douce (travaillée), coriandre, marinade de lait de coco et citron vert, la remarquable entrée "ceviche de muge" vous rappellera vos vacances au Pérou. Une réplique douée du fameux "lait de tigre": 15,5/20. Quant au considérable de fraîcheur "filets de turbot sauce agrumes", il vous rappellera simplement que vous auriez dû venir ici plus tôt, et à plus d'un titre. Poisson raide de fraîcheur, idéal de cuisson ajustée, réduction du jus d'agrumes montée au beurre. 16/20, rien que ça. Seulement voilà mes mignons bulots: à partir de dorénavant et jusqu'à je ne sais pas quand, Elsa et Michael Iogna se concentrent uniquement sur la bouillabaisse et ses dérivés. Certes frustrés, on ne s'en tire toutefois pas trop mal: la bouillabaisse est ici un monument. Les parents d'Elsa ont longtemps régalié leurs clients de cette spécialité: Salins de Giraud, puis Fontvieille, Paradou avant de revenir à deux pas du Centre-village de Fontvieille dans ce lieu cosy. Chaque fois, Patricia et Patrick Roux partaient d'un endroit pour un autre mais chaque fois les clients les retrouvaient, s'ajoutant à d'autres clients grâce à leur propre bouche à oreille. Faut dire qu'elle a vraiment de la gueule, la bouillabaisse de Côté Mer. Présentée et découpée sous vos mirettes ébahies, la marée monte au filet: lotte, loup, Saint-Pierre, vive, rouget grondin, barbue, rascasse... entre 600g et 1kg de poisson suivant l'option choisie. On se l'arrache et la maison joue souvent à chalut fermé, sur réservation uniquement. Les étourdis font comme Mauricette, qui

n'aime pas les arêtes. Elsa Iogna a prévu le coup. Une formule à 30€ et malgine comme tout avec "petits tapas de mise en bouche" suivant arrivage: rillettes de thon, moules au piment d'Espelette, tellines en aioli, pickles de légumes, supions au poivron rouge... 15/20. Puis arrive "le rêve du pêcheur" comme dit le chanteur. Une mousse "assiette façon bouillabaisse" avec des filets de poissons tirés de frais et à 4 épingles mais sans arête: rascasse, turbot, dorade bref, ce que la cuisinière a reçu de son poissonnier le matin. Un fond de soupe où nagent quelques patates tournées, quelques moules, une belle crevette en cerise sur le gâteau. Chers amis du club joyeux de l'Oméga 3, arrive la soupière de soupe de poissons maison et sa louche. Croustons mignons, râpé obligé, ail à frotter, et une rouille fortiche de délicatesse servie avec bonté. Alors? Merci qui? 15/20. Desserts en progrès: la crème brûlée au thym et le "vacherin framboise" sont faits ici! Je conseille la légèreté appropriée du vacherin fruité pour faire glisser. 14,5/20. Service adorable à l'écoute, qui aime partager le moment, ce qui change des boutiques qui vous tabassent la tirelire sans sourire. J'ignore pourquoi vous n'y êtes jamais allés, mais je connais la raison pour laquelle vous vous y pointerez bientôt. La meilleure bouillabaisse à notre connaissance. A l'abordaage!

Chef: Elsa Iogna

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

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

Formule "assiette façon bouillabaisse" 30€.

Menus bouillabaisse 49€ et 61€. Carte. Plats à emporter. Climatization. Terrasse. Groupe 50 (intérieur). Parking alentours aisé. Ouvert du mercredi midi au dimanche midi. Ouvert jours fériés le midi.

55 cours Alphonse Daudet
13990 FONTVIEILLE
Tél.04.90.43.60.01

DEVIS GROUPES SUR DEMANDE
TERRASSE
SOUPE ET BOUILLABASSE A EMPORTER

GARDANNE

AU PETIT RESTO

NT ΨΨΨ A EMPORTER

Le matin même de notre repas, Pascal Warnia de Zarzecki annonce le plat du jour à sa femme qui tient la salle: "chérie, ce midi c'est hamburger!". Marie a fait des billes toutes rondes avant de rire. Oui parce que ce couple, il aime bien rigoler aussi. Ça n'empêche pas le sérieux à l'ouvrage quand sonne l'heure du mironton mignon et qu'arrive le chaland affamé

qui veut se caresser la terrine. Au cas où vous ignorerez encore l'existence de la croquignollette boutique sise centre-ville de Gardanne, faut savoir que le chef est un savant de la recette, un Larousse culinaire sur pattes qui frôle le double-mètre, le dab. On vous serine depuis quelques années son CV: Senderens, l'Elysée Matignon, le Sofitel Bourbon Invalides puis pour son compte avec Marie à Pierrelatte (26). Suivant le baromètre: velouté de châtaigne espuma aux cèpes, rôti de cochon à la crème d'ail, lasagnes de saumon et coulis de crustacés, sauté de sanglier Grand Veneur, sauté de bœuf bourguignon, filet mignon aux pruneaux, œuf cocotte au saumon, magret sauce foie gras, feuilleté d'escargots au chorizo, joles de cochon miel/aromates, paleron sauce gribiche, pieds paquets, marmite du pêcheur, cabillaud sauce hollandaise, grenouilles à la provençale, Parmentier de canard, paleron sauce gribiche. Chaque jour dans le menu complet à 16,5€: un plat cuisiné différent. Et l'autre qui nous fait un hamburger à midi... Ma "salade de ravioles croustillantes" est picorable façon cacahuètes à l'apéro, mais ça coïncidera à cause de la délicateuse vinaigrette de la salade verte. 14/20. Arrive donc l'extravagance selon Mauricette: le fameux "cheese burger maison". La dédaigneuse dame au chapeau vert le repousse du dos de la main et ses gros doigts boudinés qui débordent de ses bagues de chez Tati. Elle a tort: pain au sésame en légèreté, tomate, cheddar, champignons de Paris cuisinés et une sauce tartare bien relevée avec les bouts de cornichons qui vous titillent le Gaston. Steak haché épais, et saignant comme proposé par Marie Warnia de Zarzecki. Vraie viande de bœuf, pas du carton tassé prémâché. Bref! Même si les frites sentent l'exercice obligé: 14,5/20. Après avoir tâté de "l'assiette de saumon mariné à l'aneth" à 15/20, Mauricette s'enfile ses "ravioles aux cèpes". Allez-y mollo avec le pain sinon vous ne finirez pas le plat, du copieux en sauce pascé avec salade verte pour tenter de se donner bonne conscience végétale. 15/20 et 13,5€. Ça change des desserts communs, une "crème soufflée à la châtaigne" comme une Chiboust: 14,5/20. Oui m'sieur-dame: un menu complet à 16,5€ servi tous les jours même le ouic-end! Des sauveurs de l'humanité les Warnia de Zarzecki! Je vous le dis avec frénésie: un cuisinier costaud doublé d'un saucier malin au service d'une prestation simple mais savante qui sait briser la morosité. Et à prix doux. Et à Gardanne. Le coup est parfait pour surprendre de vos amis si vous en avez encore.

Chef: Pascal Warnia de Zarzecki

Spécialités: menu du jour et terrine de foie

gras de canard maison (5€ sup au menu)

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

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

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

Formules 10,5€/13,5€. Menu 16,5€ tout le

temps. Carte. Terrasse rue. Ouvert du mardi

au dimanche midi, vendredi et samedi soirs.

6 rue Borely
13120 GARDANNE
Tél.09.81.89.13.81

UNE DESCENTE EN HAUTE-PROVENCE

*Dans leur chaleureux **Mario Bistro** fier comme un beau chalet, **Marlène Gazon** et **Stéphane Franco** régalent à Pierrevert, village à quelques encablures de Manosque, sur la route de la Bastide des Jourdans. Ma photo d'ici est ratée, en vrai ces deux-là sont beaucoup plus beaux je vous assure. Bref! Chez eux on s'y sent bien, ça sent bon la cuisine faite maison qui sait rester simple avec parfois de sacrées saillies gourmandes... tel le plat que j'avais choisi lors de mon test!*



MARIO BISTRO

Marlène Gazon et Stéphane Franco

04860 PIERREVERT

Tél.04.92.87.44.09

Lire page 7

*Quant au restaurant de **Laurent Lantelme** et **Fabienne Vaysse** (ici avec leur serveur **Louis Poil**) planqué au centre-ville de Manosque, il nage avec conviction au milieu des avanies culinaires d'une ville bien mal lotie en restaurants sérieux. Un credo puissant caractérise **Les Incontournables**: produits locaux du sol au plafond bien amenés dans les recettes du chef, il connaît la musique! Une exigence au quotidien qu'on salue!*

LES INCONTURNABLES

Laurent Lantelme et Fabienne Vaysse

04100 MANOSQUE

Tél.04.92.72.24.69

Lire p6



GÉMENOS

LA PETITE CAVE
DI SAN GIOVANNI

ΨΨΨΨ

A EMPORTER

Pas l'italien trattoria "mouchoir de poche" dans le quartier de la Scampia à Naples, avec coin de comptoir pour boulotter la pastachoute de la mamma aux fourneaux, et qui disparaît du jour au lendemain sans explications. S'il n'a pas pour autant oublié ses racines, Fabien Stagliano est plutôt l'italien feu d'artifice en éruption permanente, pour qui le mieux ne suffit jamais, toujours plus, l'exigence vissée dans le ciboulot dans une obsession quotidienne. Capitaine mieux que secondé par sa compagne Jessica Murcia dans l'organisation générale de la grande "Petite Cave". Avec sa quinzaine de salariés désormais, le navire tire vers le haut le genre italien avec des tarifs à la hauteur des ambitions et de la réalisation. Mauricette entonne Bellini avec "Tonno fresco", tataki de thon rouge mariné dans sa sauce vierge exotique, ananas, mangue verte, poivrons, gingembre, tomate cerise, Granny Smith, avocat, citron pressé, basilic et coriandre fraîche et noix de cajou torréfiées. Mauricette adore les noix de cajou, elle s'en ferait des bijoux. 15,5/20 et 24€. A lire l'intitulé, j'en sens le parfum! "Manzo e rosmarino": filet de bœuf charolais poêlé et fumé minute au romarin et thym, que le serveur pourtant très occupé sort délicatement de son pot-étuve Parfait. "Boudiou ça sent la garrigue peuuuchère" qu'elle dit la dame au chapeau vert! Et aussi la truffe dans l'écrasée de pomme de terre bien garnie de lamelles du fameux champignon. Pas d'artichaut comme prévu dans l'intitulé, juste un festival de légumes taillés et travaillés pour régaler, petits navets, poireau, mini-carottes, de toutes les couleurs, pistache écrasée. 15,5/20. Chef d'origine arménienne, un considérable discret pourtant passé par de belles maisons monégasques: il s'excuse presque d'être ici. Arrivé depuis peu, il s'accommode avec brio à la carte existante. La prochaine devrait révéler sa véritable signature sous la houlette de Fabien Stagliano qui sait montrer l'exemple en cuisine. La véritable surprise de notre test annuel est côté desserts. La vitesse supérieure avec "cioccolato", un soyeux brownie géométrique dressé au cordeau avec pistache de Sicile, pointe de fleur de sel et crème glacée. Et le "tiramisu à la liqueur de noisettes IGP du Piémont, daquoise et café Costadoro" comme deux gros grains de café garnis d'une aérienne mousse mascarpone. Bijoux augmentés de fruits frais alignés et taillés avec discipline. Nous apposons religieusement deux 16/20 sur ce travail savoureux, totalement adapté à l'esprit de générosité de la maison... et très éloigné des desserts atones uniquement photographiques d'Instagram! Une cuisine d'une grande vivacité, haute en couleurs, toute en saveurs et en bonté. Sommelier qui aime son boulot, service charmant et dévoué. Grande terrasse bien repensée où il est plaisant de manger, intérieur charmant évidem-

ment dédié à l'Italie avec vente de produits et déco avec Fiat 500 rouge pour valider l'idée. "La Petite Cave di San Giovanni", c'est aussi d'excellentes pizzas mais faut pas nous en vouloir: on peut pas avoir l'estomac partout!

Chef: Karen Pogosyan**Second: Michelle Grondi****Pâtissier: Alison Bronzi****Pizzaïolo: Manuel Medina****Spécialités: napolitaines et calabraises.****Viandes, poissons et pizzas au feu de bois.****Accueil 15,5/20. Service 16/20. Rapport****qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain****maison 15,5/20. Café Costadoro 3€ 15/20.****Toilettes étage 16/20. Formule midi 19€.****Enfant 14€. Carte. Suggestions. Pizzas.****Groupes 40. Salle privative. Terrasse****ombragée en saison. Fermeture:****se renseigner.**

1 rue Marius Roubaud

13420 GÉMENOS

Tél.04.42.32.16.66

LAMANON

BRASSERIE FERRERO

ΨΨ1/2

A EMPORTER

Pas sûr que vous y rencontriez des marquis ou quelques noblesses en perdition. Malgré le spacieux parking apte à accueillir les carrosses et les chevaux. Mais on voit parfois quelques grosses cylindrées aux propriétaires qui cherchent la tranquillité pour piocher dans la cocotte. Sans distinction de CB, du talon-aiguilles Yves Saint-Laurent aux tongs Lidl, vous serez reçus avec des sourires... si vous avez réservé! Sinon Julie Ferrero sera aussi triste que vous si elle doit décliner. C'est que quand midi sonne, le service dans le rock n'roll à cause de tous ces clients habitués ou non qui ont la même idée: manger à la Brasserie Ferrero. J'ai vu une terrasse ombragée bondée à 12h10, j'ai choisi la salle climatisée, d'ailleurs récemment repensée. Espace partout, ça vous change des clapiers citadins! Point de vue cuistance, depuis "les événements sanitaires", le joli buffet d'entrées à disparu (ouiiii) mais la formule midi à 10,90€ plat+dessert est conservée. Elle ravit le chaland pressé, le travailleur du coin, les retraités qui pour 10,90€ ne s'embêtent pas à cuisiner tous les midis. A la carte-ardoise, la maison Ferrero ne fait pas dans la recette complexe qui se regarde le nombril, plutôt dans ce qu'on aime trouver au restaurant quand on a faim sans rogner sur la qualité et de surcroît mes petits anchois, à prix étudiés! Ce midi: cinq salades de 11€ à 14€, une brochette de lotte au chorizo sauce piment d'Espelette riz safrané (épuisée à 12h25), du choix pour les viandards, andouillette et camembert rôti, des pizzas en deux tailles, ainsi que des burgers cuisinés

qui vous combleront ardemment la chaudière. Parfois selon la saison, des suggestions telles pieds-paquets, souris d'agneau, ravioles épinard/ricotta sauce fromage... Les garnitures sont communes à (presque) tous les plats mais ne sont pas tellement... communes! Et pas bêcheuses en quantité! Frites fraîches épluchées ici et salade verte du marché, pas de l'avachi sous cellophane! Vinaigrette maison extrachouette! Oui m'sieur-dame! Une somme de détails sous des airs d'ordinaire! J'adore ça! Vu que la brochette de lotte a été dévalisée (re-ouiiii), direction "magret de canard entier". Magret français à la cuisson côté peau, elle a pris son temps, chair rosée à saignante à cœur. Sauce roquefort pour lubrifier, faite ici et pas du bidon Philémon. 17€ de la générosité: 14,5/20! La "salade de fruits frais" servie dans sa grande coupe, que du frais et du matin, ça ne trompe pas: ananas, orange, pomme Granny, poire, kiwi... de quoi se rincer le gosier! 14,5/20. Vous appréciez le très bon café expresso? Vous en prenez un second: 1,40€. Une équipée au féminin s'occupe de votre cas de pacha le temps d'un repas, y compris en cuisine avec Nathalie Aune. Accueil et service des actives Julie Ferrero et Lucile Adams, réglées comme du papier à musique. Une belle brasserie éloignée de l'épuisante urbanité, qui excelle dans le naturel, sans sommelier ni nappages repassés pour s'en donner l'air. Mais qui a à cœur de satisfaire ses clients au quotidien.

Chef: Nathalie Aune

Spécialités: plat du jour, grillades, burgers, pizzas et frites fraîches maison!

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Florio 1,4€ 16/20. Toilettes 16/20. Formule 10,90€ midi du lundi au vendredi. Carte.

Pizzas. Enfant 8€. Groupe 70. Ouvert midi du lundi au samedi et le soir du mercredi au samedi. Terrasse en saison. Parking aisé devant le restaurant.

Quartier Mas d'Audier
13113 LAMANON
Tél.04.42.47.02.33

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

MARSEILLE

LA TABLE D'HÉLÈNE

NT

ΨΨ

A EMPORTER

Non, il ne s'agit pas d'un restaurant grec. Ça me fait penser qu'aucun grec n'est représenté dans Le Bouche à Oreille, regrettable. Sinon lequel? Enfin bon. Dans le coin pour casser une croute simplement convenable, faudra slalomer entre les chausse-trappes qui pullulent! Elle, la devanture donne confiance alors on avance. Au menu ou plutôt à l'ardoise une cuisine familiale qui ne se prend pas pour ce qu'elle n'est pas. En ce moment poulet rôti gratin dauphinois, brandade parmentière, saumon grawlax, salade de gésier confits patates sautées tout à 13/14/15€. Desserts simplissime à 5€, mousse au chocolat, flan... Tables en bois bien alignées, set en papier en carré rouge et blanc pour appuyer sur l'idée de cuisine familiale comme à la maison. Une atmosphère reposante avec des habitués pros dans le coin, des copines qui trouvent la tranquillité, des vegans qui parlent fort qui commandent un plat pour deux pour bien montrer qui ils sont, des voisins qui prennent discrètement "à emporter". Bref! On me propose en sus des idées précitées un "cassoulet maison", indéniablement fait ici avec toutefois quelques errements: incongrue salade verte tassée dans un coin de l'assiette creuse, du haricot blanc qui n'est pas du lingot, absence de lard. Hurg. Moi le cassoulet, je l'aime pour la ventrèche. Alors bon. Saucisse et confit font leur job sans compenser les carences des absents. 13/20 et 14€. Par contre mes petits agneaux mignons, la "tarte aux pommes" de la maison est un modèle du genre. Individuelle, précise et sans chichis d'ajout de machins et de trucs, elle m'a régaler sur le fruit brut et le croustillant beurré. Fallait juste demander un couteau à la serveuse. 15/20 pour 5€. Café demandé serré amené long. Flotte ici un esprit aérien, supposé déconnecté du contexte de la restauration strictement commerciale, un état d'esprit urbain à la cool pour ne pas dire intensément boboisant avec ses codes. Comme c'est plutôt bon, faut pas vous gêner et puis c'est bien reposant de manger ici tant le quartier est agité et bruyant. Marseille centre quoi.

Spécialités: cuisine familiale

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

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

1,6€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Ardoise. Patio

les beaux jours. Lundi au vendredi le midi et

jeudi et vendredi soirs. Fermé samedi et

dimanche.

63 allée Léon Gambetta

13001 MARSEILLE

Tél.09.87.19.72.06

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



GILBERTE ET MARGUERITE**NT** ΨΨ1/2 **A EMPORTER**

Le sobriquet du restaurant résonne comme une enseigne des "mères" cuisinières de l'entre-deux-guerres du côté de Lyon. Presque! En vérité, ce sont les deux grands-mères du lyonnais Florent Véron, créateur de l'endroit. Il fait beaucoup parler dans le quartier de la Joliette avec sa bonne gamelle qui n'est pas miniature: une fois n'est pas coutume chez Les Véron! Du bon à manger, sur place ou à emporter. Ainsi, moins de frustrés sur le trottoir vu que ce "bouchon" sustente à peine plus d'une vingtaine de veinards(es) dans son mobilier chiné, hors terrasse. Mauricette avait précieusement réservé pour un de ces midis d'hiver où il fait un froid à ne pas mettre une cervelle de canut dehors sous peine de lui congeler le sabodet! Dès 8h30 le matin, les cuisines besognent et on sert même les petits-déjeuners! Les vitrines au comptoir se remplissent de gourmandises faites ici: tartes et quiches aguichent, on biche les sandwiches, salades sexy comme pour un défilé de mode, soupes de saisons, desserts qui ne sont pas que beaux. Usage immodéré de fruits et légumes locaux souvent bio, farine-sucre-œufs-lait sélectionnés, beurre AOC, appellation fermière ou AOC pour les viandes. L'ardoise pour manger sur place répète partiellement les idées à emporter, coquinement bistrotières et augmentées d'idées végétariennes. Pas tellement végétariens, on ne nous a pas informé: la dame au chapeau vert opte pour la "terrinerie de foie gras maison". Faut la voir utiliser avec ferveur un considérable moulin à poivre de 40 cms dressé au garde-à-vous sur la table! Elle est dans tous ses états! 7€ (j'vous jure) et 14,5/20 (le foie gras). Ma "soupe du jour" sent joliment bon: potimarron, oignon, châtaigne et un titillement délicatement épicé (curry?), filet d'huile d'olive. 14,5/20 et 5,8€. Comme l'an passé, je me replonge les genives dans les "harengs marinés, pomme grenaille" à 14/20 (10,9€). Plat du jour: "effiloché de paleron de bœuf braisé, légumes anciens rôtis". Le fricot est croustillant, du grand gourmand avec légumes laqués du jus foncé réduit. De la viande également humectée on s'en met plein les babines, rinçons d'un verre de vin rouge. Une merveille de cuisine simple qu'on sauce sans faim. 15/20 et 11,90€. Finir le tour du proprio avec un dessert maison comme la "tarte citron" à 14,5/20. Ou la crémeuse "tarte aux pralines rouges" crème/sucre, une lyonnaiserie à découvrir si ce n'est déjà fait: 14,5/20! Si les gens des bureaux alentours ont adoptés depuis belle lurette la boutique, on remarque aussi des retraités malins, mères/filles qui veulent être tranquilles, copines bio et rien d'autres, avocats et architectes en transaction avec des clients. Point commun de tous: manger bon et sain sans se faire écornifler le nourrain! Et la joyeuse maison fait épicerie et cave à vins, ça peut servir si vous recevez les Martin ce soir. Bref! Que de vertus!

Chef: Florent Véron**Spécialités: plat du jour et desserts**
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité

prix 15,5/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Luciani 1,8€ 15/20. Toilettes 15/20. Plat du jour entre 11,70€ et 13€. Ardoise. Terrasse. A emporter. Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 (petit déjeuner) à 16h. Restauration de 11h30 à 15h.

99 rue de la République
13002 MARSEILLE
Tél.04.95.09.15.20

PLACETTE**NT** Ψ

Pas tellement vieux et remplace une table qu'on avait eu le plaisir de référencer: "On Dine" de Jérôme Marchal. Les tons de bois clair ont été remplacés par de la peinture blanche et l'esprit table d'inités planquée avec flacons sous le manteau du sommelier Thomas Auguste a fait place à une canteche boboïsante à tel point que je suis très étonné que le guide Fooding n'y soit pas encore allé de son bavardage ébahi. Des serviettes kleenex les moins chères du marché (cool), des verres de canteche en Pyrex rigolos qui offrent l'avantage d'être à la mode (cool) et pas chers à l'achat (cool). Une décoration vintage (cool) de bric-et-broc d'artistes cool en devenir. A la carte ça ratisse large en peu de plats, ce qui n'est pas la moindre des performances. Et même un exercice casse-gueule pour le restaurateur quand le client sait lire entre les lignes. Œufs mimosa 5€, panisse maison 6€, maquereaux marinés au vinaigre et fenouil 7€. Voilà pour les entrées. Sinon le plat du jour à 13,5€: filet de merlu 18€, salade de tartines de chèvre lard fumé... 16,5€. Un plat veggie, un plat vegan, un menu enfant à 10€. 3 desserts à 6,5€. Des tarifs pas bien méchants d'autant que la maison use de produits d'évidence frais et corrects. Cool. A deux pas du Vieux-Port la performance mérite d'être soulignée. Bref! Je choisis le plat le plus cher à la carte: "gigot d'agneau, purée de patates douces, blettes couleures, jus corsé". Alors bon l'assiette m'arrive froide. La tranche de gigot sent un peu fort, peut-être du broutard, odeur sans doute due à la réchauffe. Viande saignante bien née un peu ferme, bien. Purée planquée sous une brunoise de blettes couleures. On n'a pas idée de faire des petits morceaux avec ce légume magnifique. En plus, c'est très salé. Hého chef: faut goûter! Ça tient sans doute au "jus corsé" qui n'est pas un jus comme annoncé mais une abondante sauce, trop salée donc, réduite alors forcément... J'ai mangé sans envie, un peu déprimé, le bon pain sauve un peu la mise. Lourd à digérer dans l'après-midi, je vous assure. 12/20 et 20€ quand même. Soucieux de précision dans mon constat global, je me suis évoqué la possibilité soutenable d'un dessert, en l'occurrence "tartelette orange sanguine vanille pignons torréfiés". Seulement on m'aura laissé dans mon coin. J'ai atten-

du. Le taulier reste derrière le comptoir, sa serveuse mouline des gambettes en terrasse et en salle. Du coup, j'abandonne: je vais payer en caisse. Pas cool. Non, pas cool.

Chef: lourd de la salière

Spécialités: cool

Accueil 14,5/20. Service 9/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14/20. Pain 15/20. Café 1,9€ pas pris. Toilettes 14,5/20. Plat du jour cool. Carte cool. Enfant 10€. Brunch cool le dimanche. Terrasse cool. Fermeture cool se renseigner.

22 rue de la Guirlande
13002 MARSEILLE
Tél.09.83.53.83.41

CAFÉ [R]ÉGAL

NT

ΨΨ1/2

A EMPORTER

Sous-titré "Cuisine locale et solidaire". Ça veut dire quoi? En tout cas mes canetons mignons, voici un air de jamais vu encore qu'il vous soit déjà arrivé de très bien manger ailleurs! Devanture comme une épicerie de quartier et dans la foulée comme un couloir (beurk) bien décoré (ouaiiii) de mobilier de récupération retapé. Au bout, un comptoir et exposition en vitrine de gourmandises faites ici. Au global dans la gamelle, aucune gnoqnote snackeuse pour se bichonner le coffre à lentilles. Du bon. Un cuisinier, un vrai avec du doigté et de la pédagogie. Du genre au turbin tôt le matin à triturer du produits frais, il fait même son pain, goûte ses sauces et ses jus avant sortie du plat pour le grand bain. Le mérite, faut le chercher du côté de la locomotive architecte-bâtisseuse qui sait s'entourer. Virginie Capitaine mène sa barque (facile) avec assurance et conviction, avec et grâce à une courte équipe de jeunes volontaires, sauf le chef, (un peu) plus vieux que les autres. Au menu du jour, 3 entrées/4 plats/3 desserts ce qui n'est pas rien quand le fait maison est intégral. Je choisis "nougat de chèvre frais", "suprême de pintade, champignons et purée". M'arrive une planche avec tout mon repas dessus, pain maison (focaccia) et couverts compris. Ça surprend un peu quand on ne s'y attend pas, ce qui ne sera pas votre cas puisque vous me lisez. Deux jolis pots en verre, on soulève, on pioche. "Nougat de chèvre frais" dense et travaillé, dessus des bricoles végétales aux découpages précises agrémentement, granny smith, ciboulette, radis, fenouil et même des fruits secs... Etonnant! 14,5/20. Un pot plus grand pour "suprême de pintade, champignons et purée". Fond de purée tradi recouverte du volatile prédécoupé (autrement on ne s'en sortirait pas dans le pot), sauce crémée qui arose, champignons de Paris cuisinés pour figner le travail. Ce genre de plat est moins glamour à bouloter que dans une assiette, mais les saveurs sont bien là, de la vraie cuisine. 14,5/20. Les tarifs? Accrochez-

vous au pinceau: menu complet 15,90€ et ma formule... 13,90€! Vu la qualité de produits (bio, local et artisanal) et le travail mis dessus, l'idée est salutaire pour le duodénum et le porte-monnaie non? D'autant qu'à l'instar d'autres (rares) établissements appliqués de la Joliette, l'idée végétarienne est mise en avant. J'ai fini de causer? Non. L'équipe est composée de personnes en situation de handicap, formées et insérées dans le métier, salle ou cuisine. Et ça fonctionne bigrement. L'entreprise de Virginie Capitaine est privée (pas une association) et dégage de fait les préjugés de nos cerveaux embrumés. Bref! Pour ce qui concerne cette fort bonne gamelle: elle se situe à deux pas des Terrasses Du Port, ça vous évitera de vous empaler la désillusion dans du franchisé industriel. En plus et pour prolonger l'idée écolo saine, les livraisons se font à vélo si vous préférez regarder la télé en cassant une graine.

Chef: Hervé Thibout

Spécialités: produits frais et fait maison

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

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

focaccia maison 14,5/20. Café 1,8€ 15/20.

Toilettes 14,5/20. Formules 12,9€ et 13,9€.

Menu 15,90€ avec choix. Terrasse. A

emporter. Ouvert du lundi au vendredi de 8h

à 18h30.

56 rue de Forbin
13002 MARSEILLE
Tél.09.72.96.71.28

LE TCHITCHOU

ΨΨΨ

A EMPORTER

Occupe un coin entier de rue mais n'allez pas imaginer n'importe quoi, le sobriquet dit tout: Le Tchitchou. Si petit qu'au rez-de-chaussée le comptoir et le matériel de la cuisine ouverte occupent la surface, un peu le frigo des boissons en vitrine aussi. Quelques tables à l'étage dans une salle bien agrémentée d'une décoration aux couleurs enfantines, mobilier de type scandinave. Avant de voir ça, faut passer commande en bas. Ardoise: 2 entrées à 4€, 2 plat à 9,5€ et 2 desserts à 4€. Pas de fautes de frappe. Dans un menu complet encore plus avantageux que cette douce tarification puisque 16€. Une idée sur deux est végétarienne, et je peux vous dire que si le registre n'est pas habituellement notre tasse de thé pour cause de tristounet empesé, on s'est régalé avec Mauricette! Certes la "brick au chèvre, vinaigrette au miel" est un peu aride avec sa rondelle de fromage non fondue. Salade verte et tomate vivantes, par opposition aux salades en sachet et aux tomates qui n'ont jamais vu le soleil. 13/20. Le "gaspacho de poivrons rouges, bresaola" de la dame au chapeau vert l'enchantante, et pour enchanter la dame au chapeau avec du poivron, faut pas y aller à reculons! Un nectar fruité, les poivrons aussi ont fait bronzette sous le soleil. 15/20. Viande de bœuf bio

hachée aux herbes d'ici pour "kefta de bœuf, sauce au curry, caviar de courgettes, carottes glacées". Aucune épice exotique dans les fameuses boulettes rosées à cœur, et la sauce ne pousse pas à la caricature, mesurée. Les légumes sont décidément formidables, travaillés. Et pas radin de la portion, on mange. 15/20. Après le gaspacho espagnol, Mauricette vire au risotto d'Italie: elle en perd son latin! "Galettes de risotto, aubergine rôtie, poivrons confits, salade de melon". Quelle qualité de produit! Et pas bêcheur en quantité! Grande maîtrise de tout, l'aubergine est un délice. 15/20. Nos desserts campent dans la cohérence visuelle soignée du repas et sans jouer les frimeurs. Dans son grand verre, la généreuse "mousse au citron" est l'appareil crémé commun d'une tarte au citron, moins citron que sucrée: 14/20. La "tartelette amarena et chocolat" tient sa promesse, dressée minute, une crème siphonnée (mais pas folle du tout) avec la célèbre cerise confite au sirop... moulignée (snif). Toit plat en chocolat noir, s'il était deux ça ferait les oreilles de Babar. 14,5/20. Produits sélectionnés, bio pour la plupart. Dans ce genre de tarification amicale, cherchez pas: rapport qualité-prix décalé vue la maîtrise du proprio, polyvalent cuisinier-serveur. Un quadra aussi introverti que doué, depuis plus de 10 ans dans le métier après une autre vie professionnelle, toutefois passé par Le Hilton à Paris et La Coquillade à Gargas (84). Pourquoi Jérôme Moreau s'est-il enfoui dans ce coin de la ville entre Cinq-Avenues et Camas? J'en sais rien. Vous lui demanderez. Bref! Très bon, vraiment pas cher mais ouvert uniquement le midi sauf réservation pour groupe. Zut alors!

Chef: Jérôme Moreau

Spécialités: cuisine du marché bio. Crevettes au lait de coco et curry, salade de pois gourmands et riz blanc de camargue.

Courgettes farcies aux champignons de paris, mousseline de carottes, polenta croustillante, sauce au vin rouge (vg). Poitrine de porc confite au miel, pommes de terre rôties.

Mille-feuilles de carottes aux épices (vg).

Caviar de courgettes au sésame (vg).

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

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

13/20. Café Nespresso 1,5€ pas pris. Toilettes

14,5/20. Formule 12,5€ et menu 16€. Groupe

25. Plat végétariens et classiques. Ouvert du

lundi au vendredi de 11h à 19h. Autre service

(groupes) se renseigner.

26 rue George

13005 MARSEILLE

Tél.04.91.69.23.86

LE PORTUGAIS

NT

Ψ1/2

A EMPORTER

Pile en face du Lycée Marie Curie! N'allez pas chercher d'autres raisons qu'une place de bagnole disponible devant la boutique pour m'éviter de me tremper la liquette! Des trombes d'eau qu'il pleut. Vitrine flashée d'étiquettes orange. L'intérieur est d'une tristesse "hospitalière", éclairage poussié d'un blanc froid qui vous refile le bourdon. Déjà que dehors le ciel est noir... Une vitrine avec des boissons et des spécialités portugaises, un coin épicerie avec des produits de là-bas. Sur les tables, nappes en papier blanc gaufré. Mes petits canards adorés on avait un peu les chocottes mais je vous assure que c'est propre dans tous les coins du sol au plafond en passant par les toilettes. Exemple. Mauricette et son œil inquisiteur ont fait le tour. A tel point que la patronne se demandait ce qu'elle faisait à se promener dans la salle en fronçant ses gros sourcils derrière ses lunettes épaisses comme des loupes d'inspecteur de police du XIXème siècle. Bref! Avec la dame au chapeau vert, on est parti sur un mix des entrées à prix doux: "gésiers de poulet" taillés en brunoise, abat amer qui surprend dans sa sauce relevée et pimentée. 4€ et 13/20. Même tarif pour "salade de poule" au bestiau découpé à l'identique que ses copains gésiers. On n'a pas idée. Enfin bon, ça doit se cuisiner ainsi au Portugal, je ne connais pas bien cette cuisine. Chargé en poivron rouge et vert, olives noires caoutchouteuses de (très) mauvaise qualité. 12/20. Les bons points sont dans les "accras" faits maison (morue salée) et les "beignets de pomme de terre et mozza" fait ici aussi. Bravo chef! Deux réussites, pas grasses comme trop souvent et faites ici: 14,5/20 et 1€ pièce. On dégringole l'escalier avec le "poulpe à Lagareiro". Si le poulpe est correct, tendre et pas trop gros, le gras huileux et l'ail dominant. A côté trempouille dans l'huile un déprimé mélange de légumes: chou-fleur, haricots verts, bâtonnets de carotte. Aucunement assaisonnés, juste gras. Deux ou trois patates réchauffées pas bonnes. 24€ est un tarif considérable pour une telle assiette, surtout dans un tel lieu. Mauricette n'y croyait pas. Ça lui a mis un coup derrière le parasol. Avec ses gros yeux écarquillés de chouette, elle commente: "24€? c'est impossible, c'est poule fiction". 9/20. Ma formule du jour est une meilleure affaire avec le plat "mixte de viandes": poulet grillé de qualité correcte inattendu, deux fines escalopes grillées de porc qui rendent cette viande acceptable, une excellente petite saucisse finement épicée et au gras délicat. Et deux garnitures mes petits conquitateurs! Frites congelées nulles, mais riz rond blanc travaillé sans en avoir l'air: un peu gras et aillé avec doigté! 12/20. Dans cette formule du midi à 13€, le ¼ de vin est prévu et faut pas le loucher: domaine Casa restolho (Arruda dos Vinos) vendu 8€ la bouteille de 75cl ici même. Un vin simple, rond et agréable sur les viandes. Le café est également prévu dans la formule. Et il est bon (aussi). La patronne cherche à être sympa, y arrive parfois, toioie allègrement avec l'accent de ses

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



origines. Bref! Une cuisine familiale avec des hauts et des bas à essayer une fois, comme ça. Mais par Vasco de Gama! Que la direction change cette lumière blanche d'institut médico-légal! On n'est pas loin de la Timone mais quand même, on préfère Lisbonne!

Spécialités: portugaises
Accueil 12/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 12/20. Pain 8/20. Café Delta 1,5€ 15/20. Toilettes 14,5/20. Formule 13€ midi. Carte et étiquettes sur la vitrine. Terrasse. Fermé lundi.
39 boulevard Jeanne d'Arc
13005 MARSEILLE
Tél.09.82.23.28.13

BERTONI RESTAURANT

ΨΨ1/2 A EMPORTER

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

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

Chefs: Sébastien Bertoni et Fred Franchitti
Pâtisserie: Sonia Acerra
Spécialités: cuisine du marché au feu de bois
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15,5/20. Café Luciani 2€ 15/20. Toilettes (sous-sol) 15/20. Formule 16€ le midi et menu 18€.
Suggestions. Ardoise le soir. Groupe 28, et 50 en formule dinatoire. Patio ombragé au calme. Fermeture: se renseigner.

38 rue Sylvabelle
13006 MARSEILLE
Tél.04.91.57.14.10

L' ARGENTIN GRILL

ΨΨΨ A EMPORTER

Vous l'observerez flegmatique pic en main, devant le feu de bois à câliner viandes et abats à la flamme. Antoine Prudent fait le contraire des autres. Et n'allez surtout pas croire qu'il s'agit d'un provocateur né doublé d'un inconscient épidermique. C'est même tout le contraire: un esprit libre, rationnel et posé, qui regarde, pense et agit. Ça fait la différence entre restaurateurs qui geignent vautreés dans le canapé et ceux qui ajustent les voiles quand le vent tourne, qui anticipent. Tiens, par exemple. Il a bien pigé que les appétits viandards n'étaient pas tous identiques. Alors à sa carte, on trouve des plats calibrés 200 grammes, 300 grammes, 400 grammes et 500 grammes. Du moineau au tyrannosaure. Comme tu veux tu choisis! Filet de bœuf ou entrecôte d'Argentine par exemple sont débités "minute". Ça vous en bouche un coin hein? Et vous n'avez pas encore mangé! Bref! Midi ou soir mes mignons, on se régale comme des cochons. Menu complet du midi à 19€ décliné en formule, ou à la carte avec des bonus bienvenus: le midi choix de plats et entrées intégrées dans leurs tarifs. Avec Mauricette et son chapeau vert troqué pour une journée contre un considérable couvre-chef de meneur de troupeau de la pampa argentine, on tape dans les "poivrons à l'huile grillés" (et sans peau) à 14,5/20, une "anchotade" tiède à 14/20, "haricots rouges et blancs façon l'Argentin" originalement cui-

sinés top secret... une savoureuse gourmandise finement épicée dopée au cholestérol! 14,5/20. La "terrine maison" vous secoue les gelots, pas trop sèche ni trop grasse: porc, foies de volaille, Porto. 15/20. Vous avez compté? Quatre entrées, et en portions généreuses. Nos plats: "tartare l'Argentine" pour elle. Aménagé avec une viande d'Argentine claire comme une charolaise en pleine forme, et de l'Armagnac dosé en finesse. Livré cerclé et condimenté, avec toutefois ce qu'il faut à côté pour ceux qui veulent que ça déborde: tabasco, ketchup vegan (je vous jure) et sauce Worcestershire. Les frites fraîches blondes et croustillantes sont un modèle du genre! Mauricette m'a regardé fixement avec ses gros yeux globuleux comme un lapin pris dans des phares en disant "c'est curieux, ces frites ont le gout inhabituel de pomme de terre". Ce qui m'a bien fait rire les poils du dos. 22,50€... entrées comprises! Et 14,5/20. Et 15/20 comme l'an passé pour le miraculeux "rognon de veau" cuit entier. Au pic-veu, le patron à l'œil. Il fait comme pour lui, au quotidien, à chaque service. Purée moulinée beurre/crème qui reste au chaud dans son caquelon métallique. Ben ouai. Un détail important. Comme beaucoup de détails dans le métier de restaurateur. 23€ le rognon ajusté de la cuisson... entrées comprises! Pour la bidoche, il s'agit peut-être de l'adresse la plus régulière et la plus sérieuse de la ville et autour. D'autant que le taulier n'en profite pas pour vous dégommer le rumsteck avec des tarifs à la mords-moi-le-magret. Et puis aussi, trouvez-moi un filet de bœuf de qualité à 35€ les 500 grammes! Pas la place pour vous décrire les mensurations de la cave à vins qui joue à l'international, mais vous ferez copain avec. Service impeccable de Krystel, présente sans stresser. On est "au restaurant", pas à Buffalo-Grill. Et puis pour le régime, les petits pois torréfiés au basilic et les haricots verts marinés à la Volvic, on verra ailleurs qu'ici, vous l'avez bien compris!

Cuisine: Antoine Prudent, Thoiry Assoumany

Spécialités: Viandes françaises. Entrecôte

d'Argentine et filet de bœuf (au poids).

Rognons de veau. Magret entier. Pluma de

cochon ibérique. Andouillette artisanale.

Brochettes de Black Angus. Carpaccio.

Cheeseburger Black Angus XXL.

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

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

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

Fermé samedi midi et dimanche. Formules

15,40€/17,90€ et menu 19€ midi semaine.

Formules à la carte de 22€ à 38€. A emporter

et livraison possible. Parking Cantini à 100m.

2 rue du Rouet

13006 MARSEILLE

Tél.04.91.78.95.65

INIZIO RISTORANTE

NT

0

Ça ne s'invente pas: voilà peu, c'était encore une banque... à proximité de l'Anse de la Fausse Monnaie, au bout d'Endoume. Le repreneur-restaurateur des lieux transformés en a même gardé la porte automatique: faut appuyer sur le bouton et attendre qu'on vous ouvre. Un côté "club privé" qui autorise la direction à vous déplumer le nourrain quelque chose de costaud. Très dépassé, le serveur stressé vous file la carte des plats sans explications puis file ailleurs, tandis qu'un autre se roule les pouces derrière le comptoir. Une dizaine d'entrées de 12€ (jambon blanc à la truffe) à 27€ (tentacule de poulpe) dont certaines paraissent cuisinées, des charcuteries et fromages dont je ne me permettrais pas de critiquer la qualité: pas goûté! A côté, une dizaine de pizzas de 11€ à 25€. Et puis 6 plats, ils donnent envie. Le serveur revient. Alors que je vrais sagement sur une pizza, le jeune me fait piler la Vespa: "ma ya pas des pizzas aujourd'hui, le pizzaiolo a un problème" gnagnagna. Non seulement compréhensif j'attends 20 minutes qu'on vienne me prendre la commande, et on ne me prévient qu'à la fin d'absence de plats? La direction fait le coup à toutes les tables. A l'extérieur: motus. Aucune information affichée sinon personne n'entre. Et comme les plats sont plus chers que les pizzas... Capito bene? Bref! Alors "dolce amaro: cubes de saumon, mi-cuit aux agrumes, persillade dentelle parmesan à l'encre de seiche et sa chantilly d'avocat". Le chef se mord un tantinet le cannelloni avec son intitulé, mais faut voir à l'ouvrage. M'arrive très rapidement une assiette noire sensée vous faire taper l'oignon sur le carrelage: 3 bouts de saumon froid cru mariné avec peau (beurk), 60 grammes au mieux. Intercalaire de pets de chantilly, une rondelle d'un bout de citron avec 95% de peau au milieu recouverte de germes démodés, une tuile noire et deux pétales de roses. Du chichi-panpan orange sur un côté et des miettes de pain pour décorer. Vas-y Momo, fait-toi plaisir avec le nougat. Non seulement chichiteux mais sans relief ni goût, et d'un point de vue technique comptable, d'un coeff proche du sushi. N'importe quoi: 8/20 pour 24€ dans la cafetière. Le serveur largué, qui fait ce qu'il peut vue l'affluence, me laisse mariner dans mon coin encore 20 minutes après la fin de mon plat. Un café l'addition, oui, c'est là-bas. lève-toi ami client en direction du tiroir-caisse qui va t'alléger sérieusement la C.B. On espère que ça vous a plu et que tu reviendras. C'est ça, grazie a tutti.

Chef: allez savoir!

Spécialités: "plats typiquement Napolitain de la Mamma"

Accueil 12/20. Service 13/20. Rapport qualité

prix 9/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café

2,1€ 15/20. Toilettes 16/20. Formule midi

16€. Carte. Fermé dimanche et lundi.

152 corniche président John Fitzgerald Kennedy

13007 MARSEILLE

Tél.04.88.10.66.03

PLUS ON EST DE FOUS, PLUS ON RIT !

ABONNEZ UN AMI PAGE 97

LA MER PROMISE DE LA BOUILLABAISSE

Pour un guide de restaurants évoluant en **Provence et Côte d'Azur**, nous parlons bien peu de **bouillabaisse**. Non qu'on boude cette spécialité, c'est même le contraire. Seulement, les restaurateurs sérieux qui pratiquent la discipline se comptent sur les nageoires d'une main tandis que les mauvais s'évertuent à vous en dégoûter. Généralement la bonne bouillabaisse, faut la réserver à l'avance, c'est mieux. Car le poisson c'est du boulot et particulièrement ingrat à préparer, entre les écaillés, la découpe, le vidage etc. Ajoutons les aléas des arrivages de poissons, suivant météo et l'humeur tarifaire du pêcheur, ou tout simplement l'offre et la demande.

Notre retenue à manger cette spécialité foisonnante en zone touristique, est due aux bidonneurs de gamelle: ils préfèrent la pratique rémunératrice de la pêche aux pigeons plutôt que celle du poisson frais. Car voilà le type de produits vendu par l'industrie agroalimentaire, du poisson à bouillabaisse surgelé qui sera cuisiné par du restaurateur peu scrupuleux avec une soupe de poissons en conserve, voire en poudre à diluer. Procédé qui l'autorise à bénéficier de l'appellation "fait-maison" sans contrevenir à la **législation***.



* <https://www.le-bouche-a-oreille.com/os/la-loufoque-mention-fait-maison/>

Destiné aux pros de la restauration, le catalogue **Carigel** d'où est tirée la photo s'efforce de sélectionner du convenable pour l'objectif, ont été choisis les plus beaux spécimens. Pour l'avoir déjà vue du côté de Salin-de Giraud à une époque, en vrai la rascasse est pâlotte et la lotte (de Chine) bien terne: des produits souvent en provenance d'océans lointains. 7,49€ le kilo pour du poisson surgelé qu'on peut parfois considérer comme produit industriel vu les méthodes de pêches.

Pour comprendre, on doit mettre en parallèle ce tarif avec le prix du poisson chez le poissonnier à tarif pro, prix au kilo:

Vives et grondins de 10€ à 14€.

Saint-Pierre de 15€ à 20€.

Queue de lotte fraîche 18€ à 20€.

Le **congre** entier est à moins de 10€ pièce, on n'utilise généralement que le milieu.

Turbot et **barbue** se tiennent entre 14€ et 20€.

Daurades sauvages de 12€ à 18€ tandis que l'élevage "propre" est à 11/12€, Grèce ou Turquie 6/8€ le kilo.

Loups sauvages de 15€ à 25€.

Le coût du nettoyage du poisson frais est de 10% à 20% pour le restaurateur sérieux. Celui qui fourgue de la perche du Nil congelée, souvent en lieu et place de filet de rascasse, n'a pas ce problème.

Résultat des courses: en la payant 7,49€ le kilo à **Carigel**, le restaurateur dealer de congelé qui propose sa "bouillabaisse royale" à 60€ au client fait un **coefficient multiplicateur de 8** s'il met un kilo de ces poissons.

Le restaurateur préférant soigner ses clients plutôt que son compte en banque qui vend 60€ sa bouillabaisse royale avec des poissons frais achète sa matière première de qualité entre 20€ et 30€ le kilo suivant les cours. Coefficient multiplicateur de 2 ou 3 dans le meilleur des cas. Pour une bouillabaisse qualitativement très supérieure.

Outre la question économique, l'empreinte carbone et les dépenses énergétiques mises en œuvre pour rapatrier les poissons pêchés sont une ineptie environnementale. Poissons raclés au fond des mers des 4 coins de la planète par les bateaux géants... puis éventuellement transportés ailleurs pour traitement. Un carnage. Ce n'est pas le cas de la pêche de chalutier artisanal.

Alors comme j'entends d'ici des escrocs de la tambouille me dire "de quoi je me mêle?", je finis par le dessert.



Si vous tombez sur lui après votre bouillabaisse et que pour pensez avoir fait une affaire dans une taule du port de Toulon, Marseille ou ailleurs, vérifiez quand même la provenance de la "tarte au citron meringuée". Ça pourrait bien être celle-ci. Vendue au client final entre 6€ et 8€ et achetée 0,54€ la portion surchargée en glucose. Je vous laisse le soin de calculer la marge bénéficiaire, sachant que le restaurateur n'a pas à rémunérer un pâtissier... puisqu'il suffit d'acheter un micro-onde!

L'occasion rêvée d'évoquer deux établissements sérieux référencés dans **Le Bouche à Oreille** où nous avons dégusté une excellente bouillabaisse:

La Marine des Goudes à Marseille (13) et **Côté Mer** à Fontvieille dans les Alpilles (13). D'autres restaurants du **Bouche à Oreille** la propose mais nous ne l'avons pas testée: Le **Mont-Salva** à Six-Fours (83), l'**Hôtel-Restaurant des Maures** à Collobrières (83) et peut-être bien sur réservation Chez **Francine** à Carro (13) qui aime à cuisiner le poisson frais.

Olivier Gros

LA MARINE DES GOUDES

ΨΨΨΨ_{1/2}

Un tel emplacement ouvrirait la porte à une cuisine superficielle, travaillée à l'esbroufe, tape à l'œil. Pas la peine de s'embêter à s'appliquer, toute façon quand il fait beau, on empile face au port le client devant sa dorade ou son entrecôte, basta. Sauf que Marianne Tayeb et Alexandre Marqué passaient par là. A les connaître un peu depuis le temps qu'on s'enchantent les culbuteurs avec leurs assiettes, on a bien pigé que le commun-moyen les ennuyait prodigieusement. La preuve avec le chef recruté (d'ailleurs bien secondé), l'alsacien Jérôme Dreyer passé par Bocuse à Collonges, le domaine de Murtoli en Corse, et Le Pont de Brent en Suisse. A quoi servirait-il pour une entrecôte-frites? Salle et terrasse combles ce midi d'octobre en semaine. Habitué en pèlerinage mensuel de bouillabaisse, jeune couple où chacun mange (aussi) les yeux de l'autre, négociateur finaud qui met toutes les chances de son côté en plaçant le regard de son client potentiel devant les pointus du petit port, parisiens qui commencent déjà à pleurer alors qu'ils ne sont pas encore remontés dans le TGV. Bref! Toujours les indérochables classiques: friture de poissons frais, poêlée de seiche en persillade, soupe de poissons de roche, sardines justes saisies, poêlées de couteaux persillade aux zestes d'agrumes, carpaccio de poulpe, les poissons grillés du jour et la légendaire bouillabaisse. A côté, gouteuse et franc du collier "filet de daurade, polenta crémeuse, champignons du moment, jus à l'ail noir". Daurade costaude comme sortie du Cercle des Nageurs de Marseille, cuisson aux petits oignons mais surtout avec cébettes, persil... Idée terre-mer aboutie: 15,5/20. Prise de risque pour Mauricette avec "sôcisse de Marseille, supions flambés au pastis, compotée de chou rouge aux marrons". Compotée un peu ferme et marron timide, je sais la question réglée depuis. Aussi locale que le poisson proposé par la maison, la sôcisse d'ici est de bon gras, poussée par fenouil et badiane. Le mariage avec les supions flambés est naturel, fallait juste y penser. 15/20. Les desserts se devaient d'être au niveau pour éviter les montagnes russes! "La tatin du chef aux coings, sablé breton, siphon noix" chante l'automne, fruits confits extra: 15,5/20. Esprit coloriste avec le "sablé noisettes, crémeux pistache, mousse framboise" dont l'originalité enchante la dame au chapeau vert, il lui donne ce petit frisson qu'elle n'a plus connu depuis Marcel Cerdan torse nu sur un ring. Elle qui pourtant n'apprécie que modérément le sucré. 15,5/20. Service sérieux à l'écoute, entre jeunesse impliquée et briscard formateur. Une adresse inventive de la recette et "pieds dans l'eau" qui ne sacrifie pas la qualité sur l'autel du tiroir-caisse malgré un panorama qui s'évertue à détourner notre regard des assiettes. Nous dans ces conditions, on adhère illico à la vue mer.

Chef: Jérôme Dreyer

Second: Simon Dousset

Spécialités: poisson sauvage (8€/100g) et

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

16 rue Désiré Fellaprat
13008 MARSEILLE
Tél.04.91.25.28.76

LA TABLE DU CHEF

ΨΨΨΨ

Elle brille à l'accueil, il brille en cuisine. Du haut de leur trentaine épanouie et au rythme infernal du sacerdoce de restaurateurs dédié au plaisir de l'autre, Donia et Jonathan Rouzaud trouveront le temps d'élever 4 beaux enfants. Chapeau. A l'ouvrage, on voit vite qu'ils ont une idée précise du métier qu'ils exercent. L'opposé des tauliers aimables comme des pinces à linge qui ont surtout une idée précise du pognon qu'ils veulent se faire sur votre dos. Bref! Rien de vraiment étonnant qu'on s'y bouscule, chez les Rouzaud. C'est mérité. Aux beaux jours (autrement dit souvent), le paisible jardin amplifie la ruée des gourmands. On y est bigrement bien et vous allez rire: ya du vert en terrasse, mais aucune vue mer ni une seule tong à l'horizon! C'est d'un reposant! Si on s'y frotte la panse en nombre, c'est surtout que c'est vraiment très bon mes petits cochons. Les midis avec formule/menu 26€/30€, régal planifié avec deux ou trois choix à chaque niveau et suivant le marché. Le soir, même gros travail de préparation fin avec des produits dit "plus nobles" et le savoureux menu-carte à 37€. Tout y est formidablement exécuté. Avec les "ravioles de bœuf fondant et épinard, poêlée de champignons, émulsion de graines de tournesol torréfiées", on retrouve des ingrédients que toute ménagère a dans le frigo. Assiette creuse, viande et champignons recouverts d'une feuille de pâte à lasagne couverte en légèreté d'une émulsion gourmande avec graines de tournesol torréfiées et croquantes. Un 16/20 franc qui déride la bille coincée de Mauricette. Les entrées ne jouent décidément pas "petits bras" puisque ma "tartine de saumon Gravlax, crémeux citron combawa, Granny Smith, julienne de légumes croquants" est un exercice salé de virtuosité pâtissière à géométrie cogitée: travail au millimètre! Vous en ferez le constat, un jour, peut-être, allez savoir... 16/20. Beaucoup de clients pour deux cuisiniers vu le niveau de cuisine, ça mouline dru derrière. Mon exigence mal placée n'a trouvé qu'un seul défaut à mes "Saint-Jacques et asperges rôties, écrasé de pomme de terre et carottes confites, jus parfumé à

la sarriette, chips de légumes". Lequel? Chips oubliées! Pas de quoi fouetter un plat d'autant que le jus est monstrueux dans sa capacité à vous défriser la tonsure. Quel saucier! 15,5/20. Le jus ici aussi, et le tour de main du chef à travailler les légumes frais pour 1"onglet de bœuf Black-Angus, légumes de Provence rôtis et mousseline, jus aux herbes folles" pour la carnaissière au chapeau vert et aux joues roses de plaisir. 16/20. Non seulement le chef est pâtissier de formation, mais il est secondé par une pâtissière! Les coquins nous ont fait le coup de la coquine "tarte praliné/noisette/banane, crémeux cacao" et du fripon "blanc en neige, nage de fruits rouges au basilic, tuile caramélisée" aux dressages qui ne laissent aucune place à l'approximation, et sous la langue aucune place à la surcharge de sucre. Le travail du fruit, des herbes, du chocolat fin, les préparations minutieuses font comprendre que le restaurant n'ouvre pas à 11h45. 16/20. Table qui appartient à la catégorie des phénomènes: emplacement, état d'esprit, sérieux et régularité dans l'ouvrage. Regardez comme elle rayonne: Donia Rouzaud est fière de son restaurant. C'est important d'être fier de son travail non?

Chef: Jonathan Rouzaud

Spécialités: carte du marché

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

83 boulevard du Redon
Parc La Rouvière
13009 MARSEILLE
Tél.04.91.75.04.55

LE PALAIS DU MAHARAJAH

ΨΨΨ

A EMPORTER

Voici plus de 15 ans, il tapait discrètement l'incruste dans l'agité quartier commerçant de la Valentine, Arfan Qayyum. On l'a connu à 16 ans, le fils du restaurateur pakistano-phocéen historique Abdul Qayyum. Il tient la maison avec la maturité qui le caractérise. Désormais lui-même père de famille de 36 ans, il a bien pigé des choses sur le métier en enfonçant au quotidien le clou du sérieux et de la régularité planté par son père désormais retiré des affaires. Nous étions présents dès le début au Palais du Maharajah, 15 années de prestations rectilignes se sont écoulées. Depuis, la concurrence indo-pakistanaise va et vient, les boutiques du genre fleurissent, d'autres disparaissent. Le chaland s'y essaye par curiosité mais il revient toujours aux fondamentaux.

Car en l'espèce Le Palais du Maharajah est un fondamental sur la ville. Le décor récemment repensé n'abandonne pas le Bollywood style avec sa "petite" salle à manger intime, et ses deux splendides salles colorées aux dressages et nappages rigoureux pouvant accueillir les hordes d'affamés parés pour la joute des épices. Et même une terrasse ombragée, si ça vous dit. Côté solide, le dépaysement assuré demeure. Vous connaissez l'appétence de Mauricette pour cette cuisine qu'elle considère comme une des plus savoureuses. Le "menu Maharajah" à 59€ est servi pour deux personnes, et offre l'avantage de sauver l'indécis libéré d'avoir à effectuer un choix terrible parmi la quantité de gourmandises proposées à la carte ou dans les autres menus. On tape dans le fer (et le savoir-faire) avec les entrées composées: "assortiment de viandes tandoori accompagnées de nan". Je vous épargne les noms rédigés dans la langue de Fazlur Rahman Ansari: brochettes de poulet marinées sauce yaourt épicées et pilons grillés au tandoori: 15,5/20. Beignets de poisson marinés à 14/20, gambas marinées cuites au tandoori à 15/20, brochettes d'agneau grillées marinées sauce tandoori à 15,5/20. Sans oublier les formidables pains nan, allez-y mollo si vous voulez aller au bout du repas. Juste un petit manque de cuisson sur le nan fromage bien garni, le second fut parfait. Le secret est dans les marinades et ce formidable mode de cuisson qu'est le tandoori, même si le cuisinier s'y brûle les mains. Four à l'idéal au charbon de bois comme ici, voire au gaz qui s'en rapproche. Les plats qui suivent sont accompagnés de deux curry et de riz basmati: "murg massala", blanc de poulet cuisiné aromates tomate, crème fraîche. Et un "sada gosht" plus puissant: curry d'agneau parfumé au cumin, ail et gingembre. 15/20 et 15,5/20. "Halwa" (gâteau de semoule) parfumé, et "salade de fruits" annoncée et remplacée par une coupe de fraises, impeccable pour rincer le couloir. 14/20. Un classique de la cuisine indo-pakistanaise, gourmande et généreuse. D'une propreté exemplaire, de surcroît. A chaque fois, on en ressort avec des odeurs d'encens et d'épices qui vous tourmentent les narines jusqu'au bout de la journée. On aime quand on connaît déjà cette cuisine. On aime aussi quand on ne la connaît pas, mais après.

Chefs: Azram Hussein (curry) et Dawood Nasser (tandoori)

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

151 route des Trois Lucs
La Valentine
13011 MARSEILLE
Tél.04.91.89.24.32

MARTIGUES VOIR CARRO PAGE 12

RESTAURANT PASCAL
NT ΨΨ1/2

Un extérieur fouillis, on ne peut pas l'imputer intégralement à la violence du Mistral du jour. Dedans, des aménagements ont été réalisés. Sol rajeuni, salle éclaircie avec un coin enfant avec livres, papier et crayons de couleurs. Tables dressées simplement, juste des sets disparates. Les serviettes en coton font plaisir. C'est qu'au Bouche à Oreille, nous sommes un peu des fétichistes de la serviette en tissu. Au menu, beaucoup de choses. Trop. 12 entrées, 7 salades et 23 plats dont 6 risottos. Ça fait du monde au balcon et amène des montagnes de questions. La maison s'annonce spécialisée dans le poisson: moules-frites, filets de rougets, dos de cabillaud, brochette du Pescadou, cassolette de la mer. Triste. Une bouillabaisse disponible en 30 minutes complète le tableau des réjouissances, tout est en stock dans le magasin. Le menu Pascal à 26€ ne prévoit pas d'agneau mais 6 entrées, 6 plats et 10 desserts. Démoralisant. Sauf que le "pâté en croûte du Pascal" est fait ici. Lapin, pruneaux, Armagnac. Un peu de gelée pour fixer, viande collée à la pâte: indéniable maîtrise du cuisinier! Le lapin est moins cher que le Colvert, mais dans des sphères de tarifs mesurés, pas d'autres choix que la débrouille. Manque un peu d'assaisonnement. 14.5/20. J'évite le filet de julienne et les lasagnes de la mer possibles (vous voulez un dessin?) en pêchant le "paleron de bœuf confit". Là encore le savoir-faire tape l'incruste dans une banale viande, le chef sait valoriser le produit. Une magnifique sauce napper le paleron cerclé, un peu duraille quand même. Petits légumes frais sortis de l'eau bouillante que j'aurais préféré passés au beurre. Purée de butternut formidable. 14.5/20. La "tatin de coings" est convenable même réchauffée au micro-onde, la pâte est molle comme un discours de centriste. J'aime beaucoup le coing, ce fruit dérange dans sa fermeté parfois granuleuse ou filandreuse, il vous réveille le train-train, vous fait prendre conscience que vous avez des dents et une langue, n'est pas politiquement correct, clive. Joliment confit, 14.5/20. Jeune serveur un peu désincarné dans la fonction, probablement tiraillé par la routine du geste et l'envie de bien faire en conscience. Il me demande par 3 fois si "ça a été": pas sûr qu'il n'ait entendu mes réponses. Bref! Une adresse plus que convenable mais on se perd dans le bricolage des propositions! Cuisinier de cette vieille école qui considère qu'une carte longue fait plaisir au client. Mais lequel? Le bouffeur de franchises? L'échappé des années 80? Pas besoin d'être Sherlock Holmes pour imaginer le triomphe avec une carte ramassée avec 4 fois moins de plats. Et ce la-mentable menu enfant (steak haché ou nuggets) qui en dit long... Mais non, je me cramponne au passé, j'ai toujours fait comme ça alors...

Chef: Philippe Hugues
Spécialités: une montagne!

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain individuel maison 14/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Menus 26€ et 33€. Carte. Enfant 12,5€. Terrasse. Fermeture se renseigner.

3 quai Lucien Toulmond
13500 MARTIGUES
Tél.04.42.42.16.89

LE QUAI DES PIRATES
NT 00

La maison semble faire spécialité des fruits de mer. Mais vraiment, le contexte ne donne pas tellement envie de choisir les coquillages ou les à côtés. On vous dit de vous asseoir ici et pas ailleurs sur un ton blasé dans un rythme d'une sympathie d'apparence forcée. Enfin bon. Je ne suis pas un garçon très compliqué à nourrir, mais pour que je me retrouve face à la carte des plats et que rien ne me tente, faut du balèze dans le terne. On dirait une carte de plats des années 70/80 sur le littoral: 15 entrées de 7,5€ (bulots) à 25€ (poutargue), de nombreuses fritures, 9 plats dont 4 poissons ou assimilés sans compter les 6 moules-frites, et des plateaux de fruits de mer. Les établissements de coquillages, faut de la nervosité, de la transparence, de l'entrain. Sinon le doute vous trotte dans le ciboulot comme un grain de sable dans le bulot. Serviettes en papier kleenex blanc, verres arko-roc, le tout baigne dans des relents d'odeurs de friture qui remontent du sous-sol. Demandez à mon pull. Même le menu à 23€ est triste. Avec par exemple ses beignets de calamars, ses lasagnes de rouget et sa mousse au chocolat. J'ai vite compris que je n'allais pas moisir ici. Alors direct "daurade grillée" indiquée à 20€. La dame acquiesce en me disant "vous voulez pas une entrée pour patienter? Car ça va être long à cuire vu que ce sont des grosses daurades et qu'elles valent 23€". Ça fait beaucoup d'informations d'un coup pour ma petite caboche de cancre, je ne suis pas allé longtemps à l'école, j'aime l'énoncé simple et l'argument sain. En fait, la maison m'enfume sur une dorade à 23€ au lieu des 20€ annoncés à la carte. En plus, faudrait que je prenne une entrée! Ben voyons! Pas de cacahuètes ni de tapenade pour patienter pour le radin qui ne prend pas d'entrée. Contrairement aux autres clients plus dociles. Ou habitués. Faut les chouchouter les habitués. Déjà qu'ils sont pas nombreux. Les inconnus non. Y reviendront pas... Bref! La daurade met 20 minutes à arriver, bien fait pour moi, j'étais prévenu. Daurade desséchée avec peau cloquée par la cuisson, trop cuite: c'est pas bon. Avec, une patate avec peau coupée en deux déjà réchauffée plusieurs fois: pas bon non plus. Un peu de ratatouille confite pas du jour (encore) touillée avec du concentré de tomates, c'est (un peu) mieux que le reste. Ce

qui n'est pas compliqué. 7/20 pour la note et 23€ dans le tiroir-caisse. Un dessert? Pourquoi faire? Un café, plutôt bien pour la marque Henri Blanc, une fois n'est pas coutume. Pas de ticket de caisse, facture manuelle. C'est à Martigues et même que c'est une adresse pas toute jeune. On oublie, en tout cas on essaye.

Chef: allez savoir!

Spécialités: démoralisateur

Accueil 12/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 7/20. Cadre 14,5/20. Pain individuel 13/20. Café Henri Blanc 26 14/20. Toilettes 14,5/20. Menu 23€. Carte. Plateaux de coquillages. Terrasse. Ouvert 7j/7.

17 quai Kléber

13500 MARTIGUES

Tél.04.42.80.00.18

MAUSSANE-LES-ALPILLES

CHEZ NICO

NT

ΨΨΨ

Quand Guillaume Gueganic et Bianca Alessandri se pointent devant ce qui allait devenir leur restaurant en mai 2021, ils se sont regardés en silence: "ça sera ici". A un jet d'olive de la place centrale, voilà une bien jolie maison toute en discrétion, en retrait des affres du flux touristique. Confortable salle colorée haute de plafond, douce terrasse aux airs Club Med à Bali, parasols en paille et épaisses tables de bois blond, on est bien hein Tintin. Le couple a conservé le nom de baptême du prédécesseur vu qu'il a tout fait joli! Le trentenaire Guillaume Gueganic est cuisinier, diplôme obtenu au CFA de Menton (06). Et? Apprentissage et turbin dans le canton: Café de Paris, Les Thermes, le groupe SBM et inévitablement l'Hôtel de Paris de Ducasse. Oui, quand même. Tombé amoureux de Marseille, il besognera ensuite un temps au Fuxia et à la Côte de Bœuf. Avant que j'entre ici, j'observe 2 ou 3 galettes à la carte. Le chef explique: "ma grand-mère bretonne les faisait au feu de bois". Un hommage donc, farine IGP Bretagne. Aussi, planches de charcuteries et fromages corses direct de la ferme: tous le disent mais ici c'est vrai! Et 3 entrées et 6 plats. On pige vite deux sensibilités: viandes de qualité très supérieure (maison Metzger), et fruits et légumes si frais qu'ils sont venus à pied jusqu'ici: Panier Mistral à Maillane. Entrée "carottes râpées, condiment échalote, noix et cidre réduit". Juste, incisif. On n'a pas idée de faire aussi bon avec trois fois rien, oui mes agneaux, c'est ça la cuisine! 14,5/20 et 7€ à la carte. Des curiosités au rayon plats en ce moment comme picanha de bœuf argenté 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'essen-

tiel, le goût de ce que c'est. Découpe du légume au millimètre qui en dit beaucoup sur une exigence, cuisson idoine, sauce crémée travaillée, charcuterie comme une cerise sur le gâteau. Poivre, sel et miracle: 15/20. Deux desserts au choix ce jour. Ah bah voui. Inquiétez-vous plutôt des restaurants avec un seul cuisinier scotché au micro-onde et 8 desserts dans le congé! "Tarte clémentine corse, meringuée". Aux mirettes, ça ressemble à une tarte au citron meringuée, celle qu'on voit partout mais en bon et faite ici. Fruit, textures, douceur acidulée qui vous satellise, diabologique compotée cachée. 15/20 et 6€ à la carte. Au final la douloureuse fait du bien: 19€ 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 15,5/20. Toilettes 15/20.

Formule 16€ et menu-carte 19€ midi semaine.

Carte. Enfant 10€. Vente de produits fermiers corses. Terrasse ombragée au calme. Soirée musicale 2 fois par mois: se renseigner.

Groupes 30. Hors saison fermé tout le lundi et le soir dimanche/mardi et mercredi. En

saison se renseigner:

45 avenue de la Vallée des Baux

13520 MAUSSANE-LES-ALPILLES

Tél.04.90.93.60.62

CAFE DE LA FONTAINE

NT

0

Nouvelle direction avec armée de serveurs-euses qui accueillent en chœur: "booonjouuur madaaame-môsiuuuur". Ça renifle la codification et l'ISO 9002. On se croirait dans ces franchises à bouffe pilotées par la robotique. Pour pondérer ma sévérité, mieux vaut ça que le contraire. Après les embrassades de l'accueil tonitruant, avec Mauricette on avance jusqu'au fond, un très bel établissement dans un esprit de brasserie parisienne. Lecture de la carte, la rhétorique s'emballa: "cuisiné sur place" "produits frais" "desserts maison" "maitre pâtissier"... On va se régaler. Entrée avec de la tapenade à 9€ (?), un "Mont d'Or comme une fondue" à 22€... Des salades qui frôlent les 20€, des viandes dont un magret à 23€. La carte ramassée se veut rassurante. Tiens? Hamburger du jour 20€ et parfois même à 25€ de ce que je sais! Ben dis-donc. J'ai visé "souris d'agneau à l'anis étoilé (badiane) pommes de terre rôties". Arrivée en 3 mi-nutes. Un



CAROLE MAZA
L'AUBERGE DES RÉGIONS
83 LA VALETTE-DU-VAR



MARIE WARNIA DE ZARZECKI
AU PETIT RESTO
13 GARDANNE



MANUEL BOUVARD
BACCHUS L'ÉPICURIEN
83 SAINT-MAXIMIN



VALÉRIE MARSCHALL
LE JARDIN DE LOLA
13 LA CIOTAT



MÉLANIE REYNAUD
LE JARDIN DE LOLA
13 LA CIOTAT



YSALINE LIENNE
LE PATRIARCHE
83 CARCÈS



BIANCA ALLESSANDRI
CHEZ NICO
13 MAUSSANE-LES-ALPILLES



DANIEL BILUSIS
LE PATRIARCHE
83 CARCÈS



DAMIEN GARCIA
CHEZ FRANCINE
13 CARRO-MARTIGUES



CÉDRIC GUÉRIN
CHEZ FRANCINE
13 CARRO-MARTIGUES



JEAN PERRIN
LA BARQUE
13 LA CIOTAT



GRÉGORY UGUEN
LE PATIO
83 LA CRAU

miracle de la modernité. Etait-elle tenue au chaud? Micro-ondes? Viande confite dodue et sèche aux entourmures, comme du confit de canard, intégralement détachée de l'os. La purée de tomate travaillée est trop sucrée, fait son boulot de parfumeuse. Pour "pommes de terre rôties", des patates à l'eau avec peau coupées en deux, durailles. 9/20 pour 21€, ce qui n'est pas rien. Plat qui s'avère fort indigeste, on ne le sait qu'en milieu d'après-midi. Et la dame au chapeau vert? Elle s'est faite avoir (elle aussi) avec son "ragout d'agneau, pommes de terre rôties". Même chargé en fond de veau, seul le jus gras vaut qu'on y trempe le doigt. Collier déchiqueté laqué par la sauce, quelques cosmétiques bout de carottes vapeur et d'autres bricoles ajoutées en fin de dressage comme des boules sur un sapin de Noël. Mêmes patates que ma pomme, les rôties qui n'en sont pas. Chez Dédé le Routier, on accepterait 11,50€. Ici faudra dégainier les biftons du crapaud à hauteur du double, soit 23€. Pour 11/20. Et puis 6 desserts à 7,5€: ceux du "maitre pâtissier" annoncé. Le "Pavlova agrumes: mandarine, citron vert". Si on ne vous le dit pas, on ne peut pas savoir qu'il s'agit de la fameuse spécialité à base de meringue: pas de meringue! Ou alors peut-être dans la coque molle du dessert décongelé crépie de râpures d'une incongrue noix de coco. Dedans, un pâté pathétique, surchargé en sucre, de la gélatine orange acide. Chantilly basse qualité en bouteille à côté, conjoint solidaire en médiocrité. 4/20! Ce qui pour un dessert de "maitre pâtissier" est un record mondial. Confit dans ses obligations impersonnelles, on vient par 3 fois nous déranger "pour savoir si tout va bien" en nous coupant systématiquement la parole, tandis qu'avec Mauricette nous dissertions sur la spectroscopie tunnel à très basse température de graphène sur rhénium supraconducteur. Bref! Les limites d'une mécanique de salle automatisée sans humanité, sans discernement. D'autant que lorsque sont récupérées les assiettes encore remplies, ça ne choque personne. Ils ont l'habitude. Au moment de payer on vous redemande encore si "ça a été" sans entendre la réponse. J'ai annoncé une banalité, qu'on allait aux "Carrières des Lumières"... Approximatif, pénible, crâneur, et infiniment trop cher pour ce que c'est.

Chef: allez savoir!

Spécialité: tiroir-caisse

Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 8/20. Cadre 16/20. Pain individuel sur pic 14/20. Café Maison du Bon Café 1,8€ 15/20. Toilettes 15/20. Pas de menu. Carte et ardoise. Enfant 12€. Terrasse. Fermeture se renseigner.

70 avenue de la Vallée des Baux
13520 MAUSSANE-LES-ALPILLES
Tél.04.90.54.30.15



SUR INTERNET...

MIRAMAS

CAPO PAZZO

NT $\Psi_{1/2}$

Curieusement muet de bonnes tables, le centre-ville était ici à deux doigts de nous offrir celle qu'on attendait. Dès porte poussée de la cosy boutique claire on se sent attendu, presque aimé: accueil à fond des castagnettes de la jeune femme, comme si son restaurant était ouvert depuis 15 jours. Formidable. Souvent quand c'est ainsi, on n'a plus qu'à se poser et se laisser transporter par la musique, se faire trimballer l'appétit dans le monde des tauliers. Son entrain se poursuit au service, elle explique l'ardoise et ses plats aux idées italiennes, comme l'encornet farci à la sicilienne de papy Giuseppe et tagliolini à 22€, les joues de bœuf tendrement confites aux olives taggiasche et linguine à 17,90€, un risotto à 23€ et d'autres encore. Et puis ce qui sera peut-être mon erreur de casting du mois avec "panzerotti des Pouilles". Hein? Un chausson avec son gros bourlet comme une pizza calzosa, farci d'un tas de trucs à l'intérieur. La baptisée "L'Autentico" rassemble tomates confites, ricotta, mozza, emmental, pignons de pin, artichaut et cébette. Une farce trop froide, tomates confites et artichaut en conserve vinaigrée n'ont rien à faire dans une telle préparation. Cuite à la friteuse, la pâte du chausson est légère comme celle des bugnes lyonnaises, aérée. Je m'attendais à pire avec ce brutal mode de cuisson. Posée à côté, la salade de mâche est aspergée d'un balsamique trop sucré. Quand on connaît le prix du balsamique de grande qualité, aucune illusion sur celui servi au restaurant: autant mettre un filet de bonne huile d'olive non? Bref! 14,90€ pour 12/20. Desserts aux tarifs doux: 6€ sauf le café gourmand à 8,5€. Dans son pot de confiture, le "tiramisou revisité" est terriblement trop sucré, de quoi fourguer le diabète à la pauvre petite cuillère qu'on y trempe. Pas fini, j'ai achevé ma bouteille d'eau pour me rincer la tuyauterie. 12/20. La clientèle venue en voisine est ravie, arrivé de plus loin le couple de retraités à ma droite est un peu déçu par l'encornet farci, une table de six d'employés de banque ou autre se forcent à casser une croûte ensemble. Enfin bon. Perso, comme l'impression d'être passé à côté d'une belle idée alors que le profil artisanal de Capo Pazzo correspond à nos idéaux gourmands. Ainsi va la vie!

Chef: Bertrand Cafagno

Spécialités: italiennes

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 14,5/20. Pas de pain. Café pas pris. Toilettes 15/20. Ardoise. Terrasse placette en saison. Fermeture se renseigner. A emporter.

4 place Jean Jaurès
13140 MIRAMAS
Tél.04.90.44.08.68

... VOUS SAUREZ TOUT SUR MAURICETTE !

MOURIÈS

LA BERGERIE DES ALPILLES GOLF DE SERVANES

ΨΨΨ_{1/2}

Ça me faciliterait le boulot de vous dire "ce restaurant ressemble à tel autre". Sauf que dans cette configuration d'exception, ce profil ne se trouve pas sous le pas d'un cheval, du rare. Formidable terrasse ombragée à l'abri du boucan urbain, golf de 40 hectares cernés d'oliviers et des roches blanches des Alpilles, vieux murs de pierres voutées du XVIIIème d'une bergerie devenue moulin à huile, puis un restaurant. Et un vrai mes agnelets. Pas un restaurant de golf qui jouit de son monopole pour fourguer des niaiseries baltringues au golfleur affamé coincé ici. Par le contraire du hasard et un bouche à oreille cultivé, cette table exigeante au quotidien aimante une clientèle connaisseuse de l'extérieur, et pas qu'un peu. Ya pas meilleur baromètre sur l'état d'esprit d'une maison, la fidélité du client. En terrasse, j'ai vu des couples légitimes ou pas cherchant l'ombre plutôt que la lumière, 3 golfeurs négociateurs d'affaire profitant de la formule midi à 21,9€ qui s'enfilent un flacon du Mas de la Dame à l'apéro et poursuivant avec un Croze-Hermitage de Laurent Combiere, des joueurs arrivés à 14h30 en sueur soupirant d'aise devant une "pression", un vigneron local réputé se tapant la cloche sans retenue. Aussi, j'ai vu un couple aux petits soins pour ses clients: la discrète Nathaly et Jean-Michel Alazard, par ailleurs bien secondés. Lui en salle, faudrait le montrer dans toutes les écoles de restauration. Il connaît les noms et les prénoms de nombreux de ses clients qui entrent, et son entrain élégant est un bonheur à observer. Si sa cuisine était rasoir, sa cordialité serait inutile, un putt à côté du trou. Bref! Les fourreaux sont bien tenus et relèvent deux défis: "coin bistro" à toutes heures ou presque! Jolies salades, planches de charcuterie de qualité à partager ou pas, c'est vous qui voyez. Aussi (et surtout) une cuisine raffinée: "le coin resto". Le chef n'est pas tombé de la dernière cueillette de picholine. Un sacré saucier doublé d'un appliqué des cuissons. "La braisade de carottes et asperges fraîches, coriandre, miel d'acacia, noix de St-Jacques snackées". Entrée travaillée, carottes bâtonnées en 3 couleurs, sauce sucrée d'esprit asiatique avec une coriandre surrécée que j'attendais en 1ère ligne. 15/20. Un adage dit que "la sauce fait le poisson". Possible. Moi je dis "les deux font la paire". Merveilleuse sauce motivée au kirch et à l'ail des ours pour ma "lotte au lard de Bigorre, pommes de terre confites, tombée d'épinards". Oui, j'ai saucé avant d'apposer un 15,5/20 de plaisir sur l'idée et son sens du produit. Impasse sur le dessert, ne m'en voulez pas. Des assiettes bichonnées totalement inhabituelles dans un golf, endroits d'où généralement je ressors le moral en berne après m'être fait cisailier la CB. Ici, fruits comme légumes et certaines viandes viennent en voisins. Le reste des produits est souvent en culture raisonnée ou bio, tou-

jours de qualité: viande française, cochon de Bigorre, Parmesan 24 mois, foie gras IGP Sud-Ouest, charcuterie espagnole tip-top. Voilà le monde que propose le surprenant Jean-Michel Alazard, restaurateur comme on aime. C'est à prendre ou à manger.

Chef: Jean-Pierre Collin

Seconds: John et Alain

Spécialités: ardoise sur un mois

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

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

individuel 14/20. Café Maison du Bon Café

2,5€ 15,5/20. Toilettes étage 15/20. Tous les

midis plat du jour 15,90€ et formule 21,90€.

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

200 (et plus). Privatisation possible. Ouvert

de 8h à 19h30 7j/7. Le soir: se renseigner.

Terrasse ombragée. Parking privé surveillé.

Domaine de Servanes (sonnette au portail)

13890 MOURIÈS

Tél.04.90.47.61.58

**GROUPES DE 20 A 200 PERSONNES
(ET PLUS)**

**PARKING AISÉ
INITIATION AU GOLF
CIRCUIT POUR BALADE
DANS LE DOMAINE**

ORGON

AUX PETITS PAVÉS

ΨΨΨ_{1/2}

Une auberge comme on n'en trouve plus. Enfin si, justement. Qu'il est agréable l'hiver de sentir la chaleur de la cheminée de la belle salle claire! Et l'été de déjeuner sous les arbres en terrasse: les Alpilles commencent ici, chez les Brès. Sauf qu'ici, les tarifs restent sages, nappages doux et serviettes repassées, service entre ancien expérimenté et jeunesse virevoltante. Tous ont le souci permanent de ne pas vous décevoir. Nicole Brès ayant pris un peu de recul son fils Frédéric Brès est le capitaine de vaisseau d'une restauration traditionnelle aux codes assumés. Cet excellent cuisinier n'en fait pas mystère, il tape dans les recettes classiques du bon vieux temps, ce qui ne nous rajeunit pas. Sauf que Frédéric Brès trempe ses assiettes dans un élixir de jeunesse: il a bien pigé que si sa cuisine était gouteuse, le XXIème siècle était celui de l'image. Mauricette, elle-même icône pop du XIXème siècle avec son chapeau vert et sa façon de marcher comme Marie-Antoinette, n'a pas hésité une seconde! Formidables "moules gratinées à la

provençale" bien dotées, passées au four avec thym et romarin, beurre, ail fin et persil. A sa façon de lécher bruyamment le fond de chaque coquille, l'assemblée subjuguée a bien compris qu'elle se régalaît! 15/20. Elle vire du mollusque divin au gastéropode fin avec le non moins réputé "feuilleté de l'auberge aux escargots". Pas de l'escargot mastoc, du petit délicat et en quantité bien travaillé, sauce crémée au Cognac. 15/20. Ce qui est bien ici, c'est que vous mangiez à la carte ou sur le menu du jour, l'approche soignée est à l'identique. Et les assiettes servies chaudes. Pas comme chez ces escrocs de la gamelle qui vous les amènent froides pour vous voir partir plus vite après avoir aspiré votre CB. Comme le démontre ma jolie "mouseline de loup sauce Nantua". Sauce aux favoüilles, peut-être des écrevisses aussi comme le réclame la recette. "Froid melles boules", en guest-star. Je veux dire "trois belles moules", ça m'apprendra à parler la bouche pleine. 14,5/20. Belle présentation encore avec "noisette d'agneau au parfum des Alpilles". Bon mais cuisson trop poussée, sauce parfumée inutilement lourde pour de l'agneau qui se suffit à lui-même. 14/20. Et deux 14,5/20 pour nos "ile flottante" et "crème brûlée au safran". Mieux que conformes à ce qu'on attend de ces deux desserts classiques! Du fait maison, onctuosité idéale de la crème, et le croustillant du blanc d'œuf sueré vous pelote la brioche avec bonheur. Pour ceux qui sont en bisbille avec leur banquier ou leur comptable, Mauricette mangeait sur un menu à 31€ et ma pomme croquait dans le menu du jour à 18€. Promo spéciale pour les lecteurs du Bouche à Oreille: un bulot offert supplémentaire pour l'aioli du vendredi! Lui, faut le faire au moins une fois dans sa vie!

Chef: Frédéric Brès

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

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

RD7N (N7 entre Orgon et Sénas)

13660 ORGON

Tél.04.90.59.00.22 et 06.17.80.19.33

PARADOU

LE CAFÉ CASTILLON

ΨΨ1/2 A EMPORTER

Village dérobé du flux touristique situé aux pieds des Baux-de-Provence, à un jet d'olive de la flambeuse voisine Maussane. Le VIP s'y planque et le quotidien déroule, sobres façades bourgeoises derrière lesquelles vivent des jardins sans arrogance. Les plus vieilles pierres sont belles aussi, telles les Tours de Castillon du XIIIème siècle et désormais mes petits canetons mignons, on y trouve un véritable restaurant juste devant la mairie et ses platanes considérables. Si vous la loupez, c'est que vous êtes miro! En reprenant en main fin 2020 la jolie boutique confiée par la commune, Kelly Walter et Thomas Vivier savaient que l'important était de répondre par la qualité à l'attente d'une clientèle locale à l'année, et touristique à l'année aussi mais surtout l'été. La maison ne prétend pas franchir la ligne jaune du gastro qu'il laisse avec précaution à d'autres, s'évertue à travailler sur le fond une cuisine gouteuse et saine, intraitable sur la fraîcheur et la qualité du produit. J'en vois de derrière mon stylo ricaner sous l'argument galvaudé par les escrocs de la gamelle qui pullulent dans le canton. Attablé avec Mauricette, je suis témoin du propos de la serveuse à la table d'à côté: "pas de poisson ce midi, pas d'arrivage". Autant vous dire qu'en zone touristique où congelé et sous-vide industriels fournissent plus de 80% des restaurants, le propos nous fait chaud au cœur. Sauf qu'on passe de trois plats à la carte... à deux si on exclut salades, burgers et le plat du jour. Dont le "pavé de taureau AOP de Camargue, charlotte de légumes, frites fraîches et mesclun". Cette viande à la plancha, c'est comme du beurre et mon couteau n'est qu'un simple couteau. La charlotte, c'est du frais un peu aride, frites à la cuisson formidable et croustillante, la fine sauce personnelle fagotée par la cuisinière est parfaite! 14,5/20 et 18€. La dame au chapeau vert en terre amicale sous les énormes platanes de la place apprécie la maligne formule à 17€, avec choix. Elle classe sa "salade César" parmi les plus sincères de sa longue vie. Hein? Aiguillettes de poulet pané maison (rare), croûtons maison (rare) aillés à l'huile d'olive AOP de la vallée des Baux (rare), mesclun frais (rare), œuf dur, parmesan... 14,5/20 et 13€ la salade seule. Et puis la claque du dessert. Une "tartelette framboise/aneth" qui vous dégoupille la grenade. Pâte sablée au millimètre, appareil crémeux titillé par l'aneth en branche, framboises alignées en pleine forme. Une friandise douée qui a toute sa place en boutique spécialisée. Etonnant et (rare). 15,5/20. Café parfait, serveuse souriante comme si elle était amoureuse, les patrons se retroussent les manches en salle et en cuisine. Aux fourneaux, Kelly Walter. Fille du récent retraité de la gamelle Pierre Walter, fin cuisinier aux Baux et à Maussane, notamment passé par Baumanière. Ceux qui connaissent ce chef remarquable comprendront l'exigence vissée par atavisme

**ACCUEIL GROUPES
PARKING AUTOCARS
FÊTES DE FAMILLE**



chez cette jeune femme. Famille prolongée en cuisine avec les cousins à l'ouvrage, dont un jeune pâtissier de 20 ans: c'est lui, le coupable de la tartelette! Bref! Un lieu de vie institué avec bonheur par les instances du village. Ouvert tôt le matin pour le petit noir et les tartines, jusqu'au soir avec la trentaine de bières de choix, la dizaine de cocktails et du vin des Alpilles. Lieu de vie ouvert à l'année, l'intérêt n'aura pas échappé aux locaux et autres avisés de passage à l'écoute de la bonne affaire!

Chef: Kelly Walter

Pâtissier: Thomas Cebelin

Spécialités: cuisine de produits frais locaux: viandes, fruits et légumes de l'AMAP.

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

qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain

14,5/20. Café Maison du Bon Café 1,5€

15,5/20. Toilettes 16/20. Formule 16,5€ et

menu 20€ midi mardi au vendredi. Formules

17€. Enfant 7,5€. Carte. Terrasses. Fermé

lundi sauf fête locale, familiale ou sportive.

Avenue Jean Bessat (face mairie)

13520 PARADOU

Tél.04.90.98.28.44 et 06.31.12.68.09

PORT-DE-BOUC

LA TABLE DE MAÎTRE PANISSE

ΨΨ1/2 A EMPORTER

Si vous n'êtes pas pif penché sur le ragout qui en vaut la peine, vous voyez les cargos qui traversent juste devant et avec de bons yeux, on devine au loin Le They de la Gracieuse à Port-Saint-Louis qui fait coucou, lieu bien connu des plagistes. Depuis le temps que je mange chez Cathy Xenides, fille de Paul et Elisabeth Xenides fondateurs de l'endroit, je n'avais jamais évoqué la vue mer certes peu tropézienne, mais vue mer quand même. Toujours pareil: quand c'est bon, le décorum passe au second plan. Cela dit, si je perpétrais un guide de la joie de vivre, je mettrais sans doute La Table de Maître Panisse et Cathy Xenides en 1ère page. De cette sagesse au quotidien qui consiste à arriver le matin en montrant l'exemple à son équipe, sourire plein phare en étendard. D'allumer son four à bois encore chaud de la veille, et ne pas chercher à boussuler le ciel avec des recettes qui se prennent la tête. Attitude qui fait probablement la différence entre restaurateur consciencieux et taulier qui est dans l'obligation de faire quelque chose dans la vie. Bref! Je m'y étais pointé la truffe affamée un mercredi midi sans réserver: c'était complet! Rebelote comme on dit, avec succès! Cuisine en trois idées: cuisine provençale simple, ce qui est peut-être la meilleure pizza du canton et des recettes grecques qui vous rappelleront vos vacances au Maroc mais en Grèce. Je commence par elles: un mini mezza avec "tarama, houmous et tzaziki". Quand il est fait maison

comme ici, le tarama n'est pas toujours d'une grande régularité, suivant les œufs de poisson. Celui du jour est considérable, je m'en suis figolé la gravure sans retenue. Itou pour le houmous en souplesse et le tzaziki, pointe d'ail en délicatesse. 8€ 14,5/20 pour le trio. Plus de feuilles de vigne à la mode de Kalymnos ce midi. Bouhuh. Victime du succès, tu m'étonnes Antigone. Je vire alors sur la "moussaka maison" cuite au feu de bois, le même four que pour les pizzas! Je l'ai trouvée fameuse, précise et gourmande. Copieuse recette gratinée (on y mange pour deux) avec couches successives de viande hachée, aubergine, sauce tomate, béchamel. Complétée par du fromage râpé qui déroge à la règle traditionnelle. Pas fini, ça m'apprendra à m'être goinfré de tarama avec le bon pain. 14,5/20 pour 18€. Et puis, la fameuse pizza. Non, pas pour moi: pour Mauricette! "Pizza 4 fromages" avec mozzarella, chèvre, roquefort, gruyère râpé et olives (dénoyautées et de qualité). A l'ouvrage, Cathy ne fait pas dans la radinerie comptable dans la garniture. A tel point que la boulotter à la main est un exploit sportif malgré la belle tenue de la pâte. A la fin, la dame au chapeau vert relèvera son gros nez de l'assiette en me regardant fixement avec ses yeux globuleux, puis avec la voix d'Orson Welles m'a dit "il vient de m'arriver une histoire vraie". Je l'ai crue, j'ai tout vu: 15/20. Il me paraît important de signaler la nouvelle équipe en cuisine coachée par Cathy Xenides. Une jeunesse à son image: qui aime son boulot, et le fait bien au quotidien. J'ai donc pris la grave décision de vous informer de ma satisfaction cette année encore, et vous prie d'agréer mes sincères salutations. En prenant soin de vous signaler que la carte, plats et pizzas, est à emporter si vous préférez vous régaler devant la télé.

Chefs: Cathy Xenides et Matteo Vano

Second: Louis Fernandez

Spécialités: provençales, grecques et pizzas (livraison et à emporter possible)

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

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

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

15/20. Plat du jour midi semaine. Pizzas de

14€ à 19€ (sur place). Carte et suggestions.

Climatisation. Groupes 40. Fermé dimanche

et lundi. Parking aisé devant le restaurant. A

emporter et livraison possible

(Fos et Port-de-Bouc).

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

13110 PORT-DE-BOUC

Tél.07.55.00.34.93

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

**Abonnez-vous gratuitement à la newsletter
sur <https://www.le-bouche-a-oreille.com/>**

LE CEMABRU

ΨΨ1/2

Cemabru, c'est le nom de baptême du chalut en bois de son père, à la dame qui cuisine. Migrant pêcheur catalan venu de Port-Vendres avec femme et enfants, chalut qu'il construisit à Martigues fin des années 80. C'est donc naturellement devenu le sobriquet au frontispice de cette nouvelle petite adresse planquée au milieu de tant d'autres sur le port de Port-de-Bouc. Je n'y suis pas tombé par hasard, une restauratrice bienveillante m'avait refilé le joli tuyau. Alors donc mes petits anchois mignons, la patronne-cuisinière s'appelle Cécile Ruiz. Avec sa fille Laurie à l'accueil et en salle, ce duo complice m'a filé le temps d'un repas du midi à la va-vite un bout de bonheur qu'on ne rencontre plus que dans un bon livre, parfois aussi dans un quartet de Schubert voire dans une bouteille de "Figeac 71, mon Saint-Émilion préféré" comme disait Desproges. Bref! Doigts de pieds en éventail dans mes mocassins à glands des années 80 en terrasse, sous les canisses. A la carte, burgers, pâtes et raviolis, salades. Et aussi, des idées bistrotières simples mais pas simplettes qui nous épargnent du cinéma couturier des intitulés bavards: andouillette 12,5€; magret de canard 18,5€; côte d'agneau 16,5€, steak de thon 15€, gambas persillées 16,5€. Et n'allez pas croire que les tarifs amicaux sont la conséquence d'une qualité de produit moindre. Notre fille de pêcheur met un point d'honneur à nourrir ses clients comme ses enfants. Ils ont de la chance, ses enfants. Le plat du jour s'appelle "cannelloni/salade". Comme on est loin de Proust dans le descriptif, faut prendre pour savoir. Fort bien cuisiné et sobrement présenté, un copieux carré d'aspect gourmand gratiné qui donne envie, sans chercher à plaire à tout prix. La farce est faite ici, un mélange de viandes et d'herbes qui vous refille la banane. C'est bon, enlevé et le mélange de salade verte est choucouté avec une excellente vinaigrette top secrète! Ne cherchez pas à la connaître auprès de la coupable Cécile Ruiz, vous n'y arriverez pas. Ne lui cherchez pas la bagarre: fille de pêcheur, catalane et Port-de-Boucaïne! Les éléments sont contre vous! Bref! 14,5/20 et 12,50€: douce tarification. La "mousse au chocolat" fait le taf, un verre posé direct sur la table sans assiette mais le fond de jeu est bien là: mousse faite ici aussi, pas du bidon gélatineux de tout prêt! 14/20. Les gourmands curieux peuvent commander la blanquette catalane de la patronne, une recette pas commune qu'on ne trouve pas sous le pas d'un cheval. Et voilà! Pas l'ombre d'un élève de Ducasse ni d'un disciple de Robuchon à l'horizon, n'empêche que c'est du tout bon dans le genre familial-traditionnel. Intérieur cosy forcément inspiré de l'air marin façon comptoir de pêcheurs avec cuisine ouverte, ça sent bon tôt le matin. Passez y prendre un café pour vérifier.

Chef: Cécile Ruiz

Spécialités: cuisine traditionnelle maison
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport
qualité prix 15,5/20. Cadre 14/20. Pain

13/20. **Café Bon Café 1,5€ 14,5/20. Toilettes**
 15/20. **Plat du jour: Carte. Enfant 8,5€.**

Terrasse. Fermé jeudi et le dimanche soir.

2 les Arcades du Port
 Port Renaissance
 13110 PORT-DE-BOUC
 Tél. 09.81.88.55.74

LA ROQUE-D'ANTHÉRON

RESTAURANT LE JAS

ΨΨΨ1/2

Dire qu'il est enfant du village n'est pas un effet de manche pour attirer votre attention sur le cas Émeric Corbon, sa famille vit ici depuis 7 générations. Mental et physique solide par sa génétique et culture nourrie de nature, de pêche, de chasse et de champignons. Ce récent trentenaire a pris en main et en toque l'ex "Auberge du Castellans", centre village. Une fois encore "aux bonnes volontés, le succès n'attend pas le nombre des années". En même temps il a commencé à 15 ans, 7 années à La Maison de Bournissac, puis le MOF Serge Chenet avant Alexandre de l'excellent Michel Kayser et ses deux étoiles de Garons (30). Ça commence à faire du monde au balcon, d'autant qu'il faut ajouter à la liste le MOF champion du monde de pâtisserie Jean-Christophe Vitte avec qui il s'affine l'idée sucrée. Fin du périple formateur avec Edouard Loubet dont il fut chef de cuisine pendant 4 ans au Moulin de Lourmarin. Bon les enfants, c'est pas que je m'ennuie, mais j'ai faim. Entame avec "velouté onctueux de pois chiche comme un houmous, œuf parfait et julienne de truffe". Le service pourtant volontaire omet de me préciser l'absence visuelle de julienne de truffe. N'empêche que la belle et sobre préparation a des chevaux sous le capot et des saveurs sous le manteau. Et puis se régaler à la cuillère quand le thermomètre commence à descendre, ça me plait toujours. 15,5/20. Tour de main confirmé avec "demi-magret de canard rôti au sautoir, purée de pomme de terre à ma façon, fricassée de champignons, sauce diable". Il taquine sérieux la marmite, ce plat aussi. Ça ne frime pas assez pour les dingos les photos d'Instagram. Vous avez déjà essayé de saucer une photo vous? Pas simple. Mieux vaut le direct! Canard de qualité, purée au beurre (du velours), poêlée de champignons en fine persillade et la sauce les copains, elle vous prend dans sa nasse qu'on peut plus lâcher jusqu'au bout. Le goût est partout, je suis cerné: 15,5/20. Comme j'ignorais à ce moment du repas le CV du chef, j'ai contourné le dessert pour le fromage "brousse et demi-tome aromatisées du Vallon de Jacourelle, confiture de tomates vertes" sans regret. Sauf que mesurer les capacités d'un chef avec du fromage, c'est comme avec des huîtres ou une charcuterie. Enfin bon. Au bilan, brillant exercice de cuisine d'une modernité traditionnelle revigorante, je me comprends. Le succès est déjà visible, mais quand son équipe de collaborateurs sera stabilisée, faudra pou-

ser les murs! Émeric Corbon vous régale l'encornet avec des menus chasse, champignons, truffe... pâté en croûte et terrines. Cuisine qui va de pair avec une cave à vins qui est, et sera de plus en plus sérieuse. Dans ce décorum de bergerie en pierres sèches (un jas) avec cheminée et formule midi à 18€, les agapes devraient vous plaire, sauf si vous préférez les assiettes tristes des endroits à la mode où l'on se fait voir. Ne réfléchissez pas, foncez!

Chef: Émeric Corbon

Spécialités: carte sur deux mois

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15,5/20. Café 3€ pas pris. Toilettes (escalier) 15/20. Formule 18€ et menu 23€ midi

semaine sauf jours fériés. Formule 25€ et menu 35€. Menus spéciaux se renseigner.

Carte. Enfant (-12ans) 12€. 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

vert croque dans le croustillant à plein dentier du (gros) bijou de boule gourmande, jolie sphère boostée par un jus d'alchimiste, une possible réduction balsamique. 16/20. Hein? Oui. Son "filet de carrellet meunière, risotto d'orge à la betterave et combawa, condiment citron" est plus ambigu, risotto maîtrisé sauf qu'on sent peu la betterave dominée par les agrumes. Agrumes qui motivent le poisson, belle portion. 15/20. Je vise l'entrée du menu du jour: "flan de potimarron, sauce gorgonzola et chips de poitrine fumée". Le chef reste (apparemment) simple, essaye, goûte, rectifie le cas échéant. Et sort une entrée à 8€ d'un niveau ravageur. Oui, 8€! Ce truc savoureux me dérouille le caisson, une divine douceur à l'accent italien. J'ai saucé jusqu'au bout, ne vous moquez pas, vous auriez fait pareil. 15,5/20. Volatile souvent présent ici à la carte. Le voici figolé en automne: "suprême de pintade rôti contisé de champignons, purée de panais, choux de Bruxelles, sauce au vin jaune". "Contiser", c'est glisser sous la peau. Voyez le boulot? En bon italien, le cuisinier utilise ses poêles pour caresser les garnitures, chou de Bruxelles, girolles... Et quel saucier... 15,5/20. J'en avais tout juste fini des sucres et parfums au rayon salé que Mauricette attaquait en solo son "sablé breton, poire pochée aux épices, siphon châtaigne et tuile cristalle". Le géranium rouge du jardin s'invite dans la poire, châtaigne un peu timide dans la crème. Sablé comme à Paimpol, au beurre demi-sel. 15/20. Notez que la maison fait (aussi) ses pâtes fraîches et qu'en été, c'est opération "grillades au barbecue" du genre festin de fin d'album d'Astérix et Obélix, côté terrasse. Vous verrez. Service idéal qui trouve le temps de sourire malgré l'affluence. Une maison sérieuse sur la ville (tout arrive) qui ne cherche pas à vous envouter dans la sauce sémantique pour vous faire manger des balivernes à la sauce touristique. Allez-y, vous n'en reviendrez peut-être pas.

Chef: Aurel Radovani

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

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Café Bon Café 1,5€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Formule 15€ et menu 17€, formule 23€ et menu-carte 28€ midi du lundi au vendredi

sauf jours fériés. Formule 33€ et menu 38€ le soir et week-end. Suggestions. Enfant 12€.

Terrasse. Parking aisé. Hors-saison ouvert midi (sauf dimanche), vendredi et samedi soirs. En été, ouvert midi du mardi au dimanche, et soir du mardi au samedi.

Programmation de concerts de juin à septembre (se renseigner). Groupes: 80 intérieur et 120 extérieur.

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

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

LE BISTROT DE LA GALINE

ΨΨΨ1/2 A EMPORTER

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





ALAN FERNANDES
LE JARDIN DE LOLA
13 LA CIOTAT



LÉA MANZON
LA BARQUE
13 LA CIOTAT



HUGO KIRSHOFFER
LE PATRIARCHE
83 CARCÈS



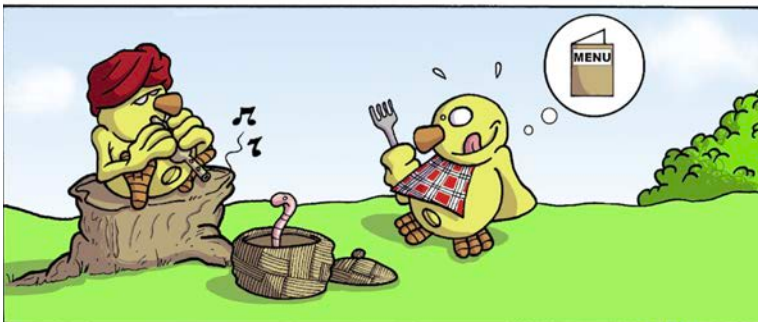
GRÉGORY DUGLE
LE PATRIARCHE
83 CARCÈS



THOMAS CEBELIEU
LE CAFÉ CASTILLON
13 PARADOU



SONIA GARCIA
CHEZ FRANCINE
13 CARRO-MARTIGUES



CHAPEAU DE PAILLE NT

ΨΨΨ

Décorum calibré pour le fantôme du parisien en goguette provinciale, du comme à la campagne pour les évadés de l'urbanité qui rêvent de grands espaces et d'oxygène. Dedans c'est pas grand. Mes quiquis, la cuisine tient sacrément la route. Alors bien sûr c'est pas donné, mais comme ils sont visiblement 4 à travailler ici, ça veut (peut-être) dire que chacun est payé correctement. Et puis les produits qu'on gobe sont bons, les produits bons sont généralement plus coûteux à l'achat que les mauvais. Et puis on sait bien que ceux qui gagnent le plus d'argent dans cette ville sont les bailleurs de fonds qui encaissent les loyers des restaurateurs consentants. Enfin bon. Alors arrêtez de vous plaindre! Quoi? Moi? Je ne me plains pas... Ou si peu. Un menu à 32€ sans choix dérivé en formule à 24€ (juste le midi) avec "velouté de carotte à la fleur d'oranger, œuf parfait et poutargue". Equilibre global parfait, l'idée est pourtant casse-gueule dans ses associations mais ici, ça passe à l'aise. 15/20. Pour plat principal "magret de canard rôti, céleri-rave braisé au vin rouge". Un peu court: un demi-magret. Ou un tiers de gros, allez savoir. Mais du bon, pas du bulgare décongelé à 5,9€ le kilo. Y en a plein ailleurs dans la ville, cherchez un peu, je vais pas faire tout le boulot. Bref! Deux gros quartiers rustiques de céleri-rave imbibés du fessier avec une sauce au vin rouge. Et puis, un jus réduit formidable et sans traficotage. Impec avec le magret, et saucer avec le bon pain campagnard du voisin de la Maison Bergese est un bonheur. 15/20 encore. 24€ la formule. Un très bon cuisinier planqué derrière le (bon) produit, il déroule une cuisine franche et goûteuse exonérée du moindre matuvu et de frime mal placée. Service un poil théâtral de la patronne, elle en fait un peu trop pour vendre des boissons à l'attablé qui se sent culpabilisé, j'ai entendu des dames ronchonner. Café vendu 2,5€. Fut-il bon, c'est chérot. Le plus important reste que les enfants mangent comme les grands: demi-plat et demi-tarif. Ça en dit plus que tous les discours du monde sur un esprit, une philosophie. D'ailleurs j'arrête de causer. Juste: si vous êtes dans le coin à baguenauder lascivement en zieutant les vitrines comme sur les Champs-Élysées, traitez-vous donc la gaufre jusqu'ici en évitant les calamiteuses taules à pigeons qui vous refourguent du piètre à prix d'or.

Chef: Julien Martinat

Spécialités: produits frais et sains

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

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

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

15/20. Formule 24€ midi semaine, et menu

32€. Carte. Aioli 24€. Fermé mercredi et

dimanche.

29 boulevard Mirabeau

13210 SAINT-REMY-DE-PROVENCE

Tél.04.90.92.85.78

SALON-DE-PROVENCE

L' AUTREFOIS

ΨΨΨ

A EMPORTER

Je vous le dis comme je le pense: faut être sacrément gonflé pour imposer une cuisine de ce niveau dans une enveloppe de "buffet à volonté". Bon. Un buffet oui, mais un très joli quand même. Fin observateur de la société et des comportements, le lucide Olivier Maréchal entreprend à contre-courant. Un peu comme ces gens à qui on montre le Nord et qui filent au Sud. Sauf que lui sait pourquoi. Dans son "L'Autrefois" en avance sur son temps, il vise le qualificatif quand les confrères du genre se complaisent dans le volume de piètre. Son credo? Des tarifs doux (17,90€ le midi) doublés d'exigence rencontrée habituellement dans les bons restaurants: cuisiné fait maison et produits sélectionnés. Buffet d'entrées avec verrines de saison cuisinées, "panacotta chou-fleur/saumon/noisette" ou "crème de chou-fleur", "roulé jambon/fromage" et "bonbon de thon", salades travaillées en veux-tu en voilà, et point de vue charcuterie, ne loupez pas les "rillettes de cochon" ni l'excellente "terrinerie" maison. Un sacré boulot! 15/20. Au chaud ce midi: "pavé de lieu, crème de moules" remplacé en dernière minute par du saumon pour cause de restaurant rempli de clients ravis qui retournent se servir. Ils auraient pu m'en laisser un peu. Enfin bon. Les "cornets farcis au chorizo" titillent le bout de la langue avec délice, prédécoupés en rondelles comme de l'andouillette: 14,5/20. Impossible de goûter l'intégralité des victuailles exposées, alors côté "viandes", je dénigre le coquelet rôti pour le strict cuisiné! Avec une "blanquette de veau à l'ancienne" à la préparation qui m'enchantait la tubulure! Un indéniable saucier aux manettes: 15/20. Tout comme le "mijoté de paleron de bœuf, bière et crème de Cassis" suave avec sa sauce réduite originale. Accompagnements comme tu veux tu choises: linguines, gratin de légumes, poêlée de légumes à l'huile d'olive et... pommes de terre grenaille. De la vraie, pas une grosse Bintje coupée en 8. Vous aurez toujours des pommes de terre adaptées à la situation chez Olivier Maréchal. Je vous en donnerais la raison un jour, peut-être. Bref! 15/20. Défaut fréquent des buffets: on y mange souvent tiède. Mais à "L'Autrefois", on mange chaud. Les plats cuisinés attendent à bonne température dans de grosses cocottes en fonte. Faudra soulever le couvercle, plusieurs fois même, puisqu'on a le droit. Plateau de fromage sans supplément, et buffet des desserts bien garni! Ce jour qui comme tous les jours est un autre jour, du commun (fromage blanc, fruits frais) mais aussi une "cajasse du Périgord" sorte de terrine de pâte à crêpes pas tellement réussie, agréable "mousse framboise", "salade de fruits frais" remarquable, "tarte aux pommes" épuisée (bouhou) mais "tartelette caramel et noix" délicieuse! Croustillante pâte sablée au beurre. 14,5/20 pour les desserts. Service omniprésent qui traîne l'œil pour que vous ne man-

quiez de rien. Un buffet oui, et pas simplement alimentaire puisque les recettes y sont parfois savantes. Salle aux proportions humaines, confortable mobilier et décoration de brasserie d'effet "Belle Epoque". Personnel fidèle au poste depuis l'an passé, un des signes du sérieux d'une maison. Y compris Jonathan Le Lorec, chef d'orchestre des cuisines qui opère au quotidien avec son équipe un boulot de titan. On attend impatiemment que l'idée de génie fasse des petits ailleurs dans la région. En attendant mes jolis hametons, direction Salon. Et gaffe! Réservation conseillée tant ça se bouscule au portillon!

Chef: Jonathan Le Lorec

Pâtissier: Jordan Dupuis

Spécialités: grand choix permanent cuisiné au jour le jour

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 17/20. Pain individuel 14,5/20. Café Maison du Bon Café 1,9€ 15,5/20. Toilettes 16/20. Menu 17,90€ le midi et 19,90€ le soir. Vendredi soir 21,90€. Enfant (4-10ans) 10€ en semaine et 13,90€ samedi soir. Tous les samedis soirs, buffet à volonté sur thème dès 29,90€: cuisine lyonnaise, fromage, Périgord, italien, USA, corse, basque, grecque, arménienne, Caraïbes, la mer, cochon... Groupes 100. Salle privative (40) à l'étage équipée pour séminaires. Terrasse. Parking devant le restaurant. Fermé samedi midi et dimanche. Traiteur pour les fêtes de fin d'année.

Route d'Aix RD 572 (visez Harley Davidson)

13300 SALON-DE-PROVENCE

Tél.04.90.45.90.81

LE BISTROT DU POTAGER

ΨΨΨ1/2

Redoutable antidépresseur de la ville qui compte pourtant 17 pharmacies. Mais aussi une flopée de pièges à gamelle, les producteurs locaux de déprime. Ouf: depuis 2019 la salonnaise Ambre Galland et le Montgenévros Guillaume Triponel insufflent de la joyeuseté culinaire dans le canton, dans leur coin, tranquilles, sans tellement s'occuper des autres. Salle cosy pour hivers rugueux et pour les étés chaleureux, la cour intérieure agrémentée de plantes grimpances et d'un vieux figuier, un coin de paradis. De tous côtés on se régale de recettes bien pensées, miracle d'équilibre entre créativité culottée et rondouillard classique. Accords baptisés de "gastromaniaques" par l'intransigeante Mauricette qui est calée point de vue originalité. Les "dumplings", sorte de dodus raviolis japonais fait ici, comme "croûtes en bourse" et garnis d'une farce de porc et crevette, herbes et condiments, et tu touilles et tu touilles... du soyeux version copieux, la sauce Chili lubrifie, un peu de roquette servie à part dans un panier vapeur en bambou mes

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

Chefs: Ambre Galland et Guillaume Triponel

Second: Thibault Delunsch

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

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

Formule 16,5€ midi semaine. Ardoise entrée dès 9€. Plats dès 13,5€. A emporter. Groupes 15. Climatisation. Terrasse intérieure.

Ouvert à l'année du lundi au samedi midi et du jeudi au samedi soir. En été, ouvert 6j/7 sauf dimanche.

13 place Eugène Pelletan

13300 SALON-DE-PROVENCE

Tél.04.42.86.35.01

SITE OUEB
le-bistrot-du-potager.com



Rejoignez nous sur
facebook
BISTROT DU POTAGER



VENTABREN

RESTAURANT L'ÉOUVÉ
ΨΨΨΨ

Ce soir le jardin est rempli d'une clientèle ravie de ne pas avoir à se cogner l'obéissance rigide des lieux dits "de standing". Ravie elle l'est probablement à chaque service, on n'est pas toujours sur place avec Mauricette pour vous le certifier non plus. Quand les nimbostratus remplissent le ciel de Ventabren, la jolie salle prend le relais. Non mes crevettes, le luxe n'est pas de voir de l'or partout, ni des rideaux en peau de zébu castré du Botswana, ni de sièges en peau de pamplemousse du Mékong laqué au lait de sirène du Mississipi. Le luxe, c'est ici le racé d'une cuisine douée et presque insolente. Au rythme d'un service aux petits soins sans salamalecs ni courbettes mené par le maître des lieux, le formidable Stéphane Almela. Vous le reconnaitrez, c'est lui. Bref! Devant ses fourneaux et loin des codes imposés de la gastronomie codifiée façon prêt-à-porter, Karen Favre-Almela fait sauter les coutures avec à propos. Elle sait définitivement bien des choses sur la cuisine, probablement par atavisme familial doublé d'une opiniâtreté naturelle qu'on retrouve notamment chez le sherpa porteur himalayen, celui qui ne lâche jamais rien. Ça donne des assiettes justes, comme spontanées. 5 entrées, 6 plats et 5 desserts pour le menu-carte 34€. Dans nos assiettes (6), un métissage plaisant et inventif, que ce soit pour les entrées "fleurs de courgette farcies chèvre frais, graines et herbes, carpaccio de tomates en couleurs, caviar de tomates" ou même le classique "vitello tonato, carpaccio de noix de veau, mayo aux anchois et ventrèche de thon, jaune d'œuf moelleux, copeaux de Parmesan". Du grand frais, des tableaux. 16/20. Par pure provocation, je tente "palourdes et moules de Saint-Brieuc, spaghetti encre de seiche, curry de poissons, copeaux de poutargue". Pour qu'une simple recette de mama italienne vous carambole les rognons façon plat de compétition, faut taper fort dans le touché de la sauce. Début pondéré, coquillages avec les doigts... puis les pâtes lustrées de la sauce. Le fond à la cuillère à soupe, la sauce au curry de poisson envoi du lourd en légèreté, j'me comprends. 16/20. La meilleure du monde! "Kefta d'agneau aux épices, chèvre frais et herbes, crème aux épices, houmous et aubergines". "Bouleversant" selon la pourtant blasée dame au chapeau vert, voyez un peu mais goutez-y surtout: 16,5/20. Desserts travaillés sans oublier les fondamentaux gourmands: deux originales "crème brûlée fraise Mara des Bois, vanille, cake pistache, fraises gariguettes" et "poire pochée fève tonka, vanille, coulis chocolat au lait et mousse de marron". Les deux pétent des saveurs annoncées, et sont beaux comme ils sont bons. Pas que l'œil donc, comme les photos Instagram des desserts d'architectes au gout de rien. 16/20. Une cinquantaine de client ce soir, pour une cuisine inspirée avec des produits du marché sélectionnés servis avec entrain et sourires. Je viens de

vous donner la définition du restaurant de qualité tel qu'on le conçoit et vu le niveau de compétition, à prix très mesurés de surcroît. Un bijou servi sur un plateau.

Chef: Karen Favre-Almela
Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16,5/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café Vateo 2€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Menu-carte 34€. Enfant (-10 ans) 12€. Terrasse ombragée. Climatisation. Parking aisé. Ouvert à l'année du mardi au samedi le soir, et vendredi et samedi midi. Non réservation très risquée.
 19 chemin du cimetière (plateau sportif)
 13122 VENTABREN
 Tél.04.42.92.25.68



AVIS

NOUS NE SIGNALONS PAS DANS NOS CRITIQUES SI LES CONSIGNES ET NORMES D'HYGIÈNE SONT RESPECTÉES PAR LES RESTAURATEURS.

EN EFFET, DANS LE TRAUMATISME ACTUEL VÉCU PAR LA PROFESSION NOUS PENSONS DÉPLACÉ D'AJOUTER DE LA SÉVÉRITÉ À NOTRE EXIGENCE COUTUMIÈRE, D'AUTANT QUE TOUTES LES CATÉGORIES DE COMMERCE NE SONT PAS LOGÉES À LA MÊME ENSEIGNE, LOIN S'EN FAUT.

NOTRE OBSERVATION QUOTIDIENNE NOUS IMPOSE TOUTEFOIS DE SIGNALER AU LECTEUR QUE LES RESTAURANTS FAISANT L'EFFORT DE RESPECTER LE PROTOCOLE SANITAIRE IMPOSÉ PAR LES AUTORITÉS SONT SOUVENT LES PLUS SÉRIEUX ET LES MEILLEURS. QU'ILS PRAATIQUENT LE "SUR PLACE OU L'EMPORTÉ"!

LA RÉDACTION



LES-ARCS-SUR-ARGENS

LA BOUTIQUE

NT



A EMPORTER

Village minant en janvier. Presque tous les commerces du centre sont fermés, les restaurants en particulier. J'en visais un et dans ma prudence légendaire, j'ai prévu un plan B. Chien affamé craint l'eau froide. Sauf que ce fut le plan C, le seul ouvert: "La Boutique". Alors si vous vous faites une idée du restaurant avec des rideaux en peau de zébus brodés d'or, des sièges rembourrés en poils de castors et des serveurs habillés comme des pingouins, faudra voir ailleurs. Le contexte est rustique, préserve un essentiel: une terrasse velum fermée, des chaises pour s'asseoir et des tables pour poser les assiettes et le reste. Intérieur exclusivement dédié à la cuisine et aux toilettes, à ma connaissance. 14 pizzas de 11€ à 13,5€, 5 burgers à 14€ et 15€, des salades, des pâtes, des viandes, saumon et gambas pour poissons, du basique plein fer annoncé, pas de quoi s'exciter dans l'écuille. Le duo masculin/féminin en salle est formidable, une jeunesse pleine d'entrain. Du rare. Ils m'auront convaincu du sérieux de l'escalope de veau milanaise, je les crois. A cause des frites congelées, je bifurque toutefois sur l'originale "lasagne de sanglier" et salade verte. Le plat gratiné sorti du four sens bon et à taper dedans mes petits colibris, ma moustache frise de plaisir. C'est formidable de faire du bon avec du simple, ça paraît simple mais non. Idée crème et tomate, viande effilochée, salade verte fraîche à côté. Je pose ici mon 14,5/20 pour 14€ et j'applaudis des deux mains. Fin de ma régale sans avoir pris connaissance du choix de desserts. L'équipe est sympa comme tout, le chef quinquan du genre briscard de la sauce et du fumet: on a un peu causé. Les jours suivants, j'appelle la direction absente le jour de mon repas. Au bout du fil, un blasé de la vie me dégage poliment en geignant que les guides le gonflent. Avec un assourdissant manque de lucidité et de discernement, il met dans le même tonneau les guides qui mangent et payent scrupuleusement leur repas (moi) et les sites de contributions tel TripAdvisor, véritable plate-forme de règlements de compte à OK Corral entre restaurateurs aigris. Genre "tout se vaut" comme si je disais "les restos sont tous pareils". Voyez? Mais je m'en tape un peu de ses aigreurs, c'est son problème. L'étonnant de l'histoire étant la qualité du personnel qu'il a recruté, si c'est lui.

Chef: bon

Spécialités: ouvert en hiver

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

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

Delta 1,5€ 13/20. Toilettes 15/20. Formules

18€. Carte. Enfant 10€. Terrasse velum

uniquement. A emporter.

Fermeture se renseigner.

1 rue de la République

83460 LES ARCS-SUR-ARGENS

Tél.04.94.73.02.07

AUPS

CHEZ JENNY

NT

000

Je suis au cœur d'un western en noir et blanc des années 50. Des habitués piliers de comptoir tangent, prêts à dégainer. Regards sournois en dessous: "étranger, tu n'es pas le bienvenu ici". Avec cette indifférence soutenue qui force le respect, la patronne derrière le comptoir et le serveur m'ont bien fait sentir l'incongruité de ma présence. J'ai même cru qu'on allait me demander: "étranger, as-tu de quoi payer?". Bref! D'un coup et sans rien dire, le serveur pointe du doigt une table, sa patronne observe. C'est vrai qu'avec ma dégaine d'inspecteur Urssaf en chemise Monsieur de Fursac bleue trop serrée, mon nœud de cravate mal fait et mon attaché-case marron clair en plastique des années Reagan, je fais un peu vicelard. Mais ce n'est pas moi dont il est question ici. Point de vue cuisine, visiblement la maison opte pour la redoutable philosophie de travail "je fais tout, ya bien un truc qui vous plaira". Des pizzas, des hamburgers, des pâtes, des salades, des viandes, un peu de poisson, et même 13 spécialités montagnardes dont les raclettes. A vue de mirador, on taquine la cinquantaine de recettes. Sauf qu'à part 3 chasseurs en tenues de combat qui ont garé leur C15 sur le trottoir un peu plus haut, ya personne dans la taule. Eux ont droit à la bise de la patronne. Une convivialité à géométrie variable. J'évite prudemment les "gnocchi à la truffe noir" dont la faute d'accord donne une idée de la probable légèreté avec laquelle la direction envisage cette recette. Vu le contexte, j'ai choisi l'humilité avec le "plat du jour+café 13€" affiché à l'ardoise: "raviolis à la langouste sauce safranée". Une grande assiette creuse. Un tas de gros raviolis collés entre eux garnis de mauvaise farce, comme du blanc d'œuf farineux, au goût de rien. Tartiné d'une lourde sauce orangée citronnée de provenance douteuse. Le tour de l'assiette est décoré de poudre de chichi-panpan orange, et les cuisines ont la délicate idée de planter dans le tas deux spaghettis durs, comme au garde à vous. C'est mauvais, 7/20. Quand je lui ai demandé une "crème brûlée", le serveur n'est pas allé en cuisine mais est monté à l'étage où sont les WC. Ça fait peur

des fois. Il en est redescendu ma crème à la main, lui à flanqué un coup de chalumeau sur la tonsure avant de me l'amener. Texture du flan pâtissier, un manque de jaune d'œuf flagrant et beaucoup de sucre. Pas bon. Non plus. 6/20 et 6€. Le café est bon. Maintenant que j'ai bien rigolé, on dégage le tarmac. Pas le choix que de payer à la caisse (moins on en fait, mieux on se porte) avec la patronne qui ne regarde toujours pas le client qui n'a pas de veste paramilitaire, un fusil, ni de C15 ou de Lada. Pour définitivement cerner l'état d'esprit, la taulière me facture le café 1,7€ alors même qu'il est inclus dans la formule à 13€. Soit 20,70€ au lieu de 19€ prévus. Bienvenue à Aups, on est chez nous, on fait kesqu'on veut, si t'es pas content c'est pareil. Effectivement, je suis mécontent. Ça se voit tant que ça?

Chef: allez savoir?

Spécialités: plein

Accueil 3/20. Service 6/20. Rapport qualité prix 7/20. Cadre 14/20. Pain 15,5/20. Café Lavazza 1,7€ 14,5/20. Toilettes étage 14/20. Plat du jour+café 13€. Carte. Ardoise. Enfant 8,5€ et 12,5€. Terrasse. Fermeture se renseigner.

4 place du Général Girard
83630 AUPS
Tél.04.94.68.64.14

BANDOL

MARE E MONTI NT ΨΨΨ

Voilà du festif, ça nous remonte la moyenne avec les mauvaises turns du coin qui gâchent nos ambitions de gueuletons mignons. Dix années de sacerdoce au bout de la rue Marçon à régaler son monde: Yvan Incollingo n'a rien perdu de son entrain. Mi-trentaine atteinte, ce gaillard ex-talonneur junior au RCT pouvait s'assagir, somnoler dans un train-train bouffeur de moral en sirotant de la liqueur de Myrte les doigts de pieds en éventail. Pas le genre. Bien sûr, il possède toujours ses filières de fromages et charcuteries corses que sa mère Martine ramène dans son sac à dos. Bref! A notre grande surprise, la cuisine est passée à la vitesse supérieure avec l'arrivée d'un cuisinier discret (La Réserve et l'Île Rousse à Bandol, puis les Caraïbes) qui a su se mettre dans le pas de son patron, de quoi sérieusement se bichonner le cornet, vous allez voir. La cuisine de l'Île de Beauté et ses classiques ici présents sont augmentés en particulier de viandes par catégorie. Agneau, veau, bœuf et cochon. Et pas l'ombre d'un gigot de fourmi ni de cuisot de musaraigne: on mange! Résolu à entrer direct dans le vif du sujet, je tâte pourtant l'entrée "tartare de crevettes, avocat, mangue et coriandre". La déco en fait un peu trop, le copieux emporte le morceau. Découpes soignées, fruits murs. Enlevé et fruité en bouche, bien assaisonné. 15/20 et 16€. Suite

généreuse: "cochon de lait confit". Avec moins de l'excellente sauce, on plongerait volontiers avec les mains dans le tas pour dépiauter, comme un talonneur gratte un ballon au rugby. A côté, grassouillettes patates grenailles coupées en deux, ail fin et persil. Ah tiens? Un pied à rognier aussi: il était planqué. Ça fait des osselets et des souvenirs: 15/20 et 28€. Mémorable "filet de bœuf sauce & ravioles morilles" de Mauricette. Au bas mot 300 grammes d'une viande comme du beurre. Sauce crémée avec morilles entières. Ravioles servies à côté, pas de place dans l'assiette! Alors oui: 15,5/20 et 34€, mais vaut à lui seul le détour par la rue Marçon mes petits cochons. La cave des vins ne tombe pas dans la facilité en se calfeutrant dans la Corse et la Provence. Une colle' de flacons bourguignons pas piqués des hannetons. Petite salle aux murs de pierre comme une bergerie, terrasse qui triple le nombre de veinards en saison, bruit des couverts et des verres, rires. Service adorable avec sourires plein phare et repartie jolie. On n'est pas encore parti qu'on a déjà envie d'y revenir.

Chef: Laurent Hans

Spécialités: truffe en saison (tuber melanosporum). Brouillade à la truffe. Risotto de Saint-Jacques et truffes. Côte de bœuf. Omelette au brocciu. Sauté de veau corse. Ravioles aux cèpes. Figatelli grillé. Charcuteries et fromages corses.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain artisan 15/20. Toilettes 15/20. Ardoise du moment avec truffe noire en saison (en vente ici).

Climatisation. Groupe 30 et 40 en dinatoire.

Terrasse-rue au calme. Fermeture corse à tendance régulière et aléatoire (se renseigner).

27 rue Marçon
83150 BANDOL
Tél.04.94.74.44.36

NOUVEAU SITE WEB POUR LE BOUCHE À OREILLE!

Abonnez-vous gratuitement à la newsletter sur
<https://www.le-bouche-a-oreille.com/>
ou en flashant le code

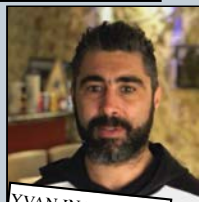




CLAUDIO MARQUEZ
LE PATIO
83 LA CRAU



JOY THERAGE
LA CRÉMA'HYÈRES
83 HYÈRES



YVAN INCOLLINGO
MARE E MONTI
83 BANDOL



STÉPHANE FRANCO
MARIO BISTRO
04 PIERREVERT



VIRGINIE FERY
O'COSY RESTAURANT
84 PERTUIS



KIM BAILLIS
LA CRÉMA'HYÈRES
83 HYÈRES



FLORENT CASALINI
LE PATIO
83 LA CRAU

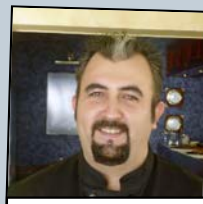
APPRENTIS



BRANDON PEINADO
LE PATIO
83 LA CRAU



GAEL VAN CLEEMPUT
LE PATRIARCHE
83 CARCÈS



DAMIEN GARCIA
CHEZ FRANCINE
13 CARRO-MARTIGUES

LE BEAUSSET

LA SYMPHONIE
DES PLAISIRS

ΨΨ1/2 A EMPORTER

C'est pas que la cuisine de Franck Panichi soit d'une recherche déroutante, mais le bonheur de la boulotter est total. Pas de produits tape-à-l'œil ni de mélanges modeux à la mord-moi le pneu pour séduire le gogo. Il fait juste ce qu'il sait faire sans dérailler de ce qu'il sait, il fait à manger avec doigté, et du bon mes petits cochons. Un sacré fortifiant pour le moral si comme Mauricette et moi, vous avez quelques résidus de morosité qui traînent dans nos carcasses désabusées. Les beaux jours, on profite de la terrasse à l'abri de la mairie et des platanes: le pré carré de Valérie Panichi. Elle y orchestre accueil et service avec une sincère simplicité de mamma italienne qui a une famille à nourrir... et elle est grande cette famille vu le succès ce soir! Quand on le connaît, on y revient: le "magret de canard du Périgord, sauce au miel". De ses années passées dans le Périgord, le chef né à Ollioules garde un souvenir du canard de qualité: il en a même ramenés avec lui, la preuve. Ce magret qu'il cuisine vous change de ses magrets d'importation bulgares ou autres, traumatisés, mauvais goût, durs et acres. La cuisson de celui-ci a pris son temps dans la poêle, peu sacrificielle exonérée de gras superflu, chair rosée. La sauce travaillée ne se contente pas de faire galerie, un laquage savoureux. 15/20 pour 350 grammes et 22€. Mauricette a longuement hésité entre le T-Bone de veau de l'Aveyron et le faux-filet Simmenthal tandis que Valérie Panichi patientait debout avec son stylo... L'imprévisible corrézienne au chapeau vert minaudait avec des petits cris de souris et un air d'adolescente pré-pubère qui veut faire l'intéressante, pour opter finalement "l'andouillette sauce moutarde à l'ancienne". Avec mon magret, ça fait deux fois ce soir que Franck Panichi signe sa capacité à signer une sauce fine qu'il touille, goute, mitonne et goute encore. Andouillette de qualité, peu grasse. Nos garnitures identiques ont de la personnalité: ratatouille à l'origan, patates sautées ail et persil et salade verte à la vinaigrette délicatement parfumée au cumin. Bref! L'andouillette de la dame au chapeau vert: 14,5/20 pour 14€. Des "desserts de cuisiniers" simples... mais c'est compliqué de régaler simplement. Pour ça, suffit notamment de choisir un bon chocolat pour la "mousse au chocolat" qui glisse avec délice en fin de bouche sur une légère amertume opportune et délicatement sucrée sans jamais forcer le trait boudiou je fais le poète: 14,5/20 et 6€! Comme pour le "tiramisu au spéculoos" l'adroite alliance mascarpone/café un peu débordée par le spéculoos. La dame au chapeau vert lèche toutefois l'intérieur de son gros verre comme un tapir aspire. 14,5/20 et 6,5€. Pas besoin de loupe pour constater l'amabilité de la tarification qui fait qu'on y revient en toutes saisons en plus que c'est vraiment bon. Comme un "bistrot de pays" ou une

"petite auberge" une affaire de couple, les deux ne cherche pas à faire les intéressants. Juste vivre de leur métier en distribuant des moments de plaisir à qui veut. Des philosophes qui s'ignorent, en somme. Bravo et merci!

Chef: Franck Panichi

Spécialités: ardoise du moment. Desserts maison.

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café Maurice 1,8€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Plat du jour midi semaine. Ardoise.

Climatisation. Groupes 20 en hiver et 30 en été. Terrasse ombragée. Fermé dimanche soir et lundi (sauf réservation se renseigner).

8 rue Jean Mermoz (place Jean Jaurès)

83330 LE BEAUSSET

Tél.04.94.90.51.64 et 06.13.13.79.68

BESSE-SUR-ISSOLE

LA REMISE

ΨΨΨ

Depuis quand La Remise fondée par Nadia et Alain Pesavento illumine le village? T'étais pas né dans la station (presque) balnéaire avec son plan d'eau. Nous-mêmes on ne sait plus depuis le temps qu'on s'y tape la terrine avec délice. Formule gagnante inchangée depuis presque toujours, au rythme d'une politique tarifaire qui nous change des assommeurs de Visa qui vous attendent au coin de l'assiette. Menus 15€ et 21€ le midi en semaine, 25€ et 29€ tout le temps avec une carte faite pour régaler, du traditionnel bistrotier inventé par Alain Pesavento qui, sans le savoir et avant tout le monde au tout début des années 90, glissait déjà l'idée de "bistronomie" dans ses assiettes. Idées lustrées de cuisine bourgeoise gourmande: terrine de foie gras maison; gâteau de foie de volailles, coulis crémeux de tomates; carré d'agneau jus au thym; magret de canard sauce bigarade; filet de bœuf aux morilles; gambas flambées aux pastis et le poisson frais, c'est suivant arrivage. Comme chaque année, je ne me suis pas fait prier pour y retourner essuyer les assiettes. Disparition saisonnière du "feuilleté de Saint-Jacques au Noilly-Prat" (il reviendra) pour les "Saint-Jacques rôties aux agrumes", coquillage dans son plus simple appareil délicatement poêlé, suprêmes de pomes et orange, bâtonnets croquants et taquins de Granny Smith. On sent les influences gastronomiques glanées par Jimmy Parmentier. On l'a connu ici-même apprenti formé par Alain Pesavento, avant qu'il n'officie à La Bastide de Tourtour. 15/20. Grand écart, comme si on passait de la cuisine de Loiseau à celle de Bocuse avec "rognon de veau à la moutarde à l'ancienne", comme antithèse de style. Rognon bien cuit et rosé à cœur, sauce fine et généreuse, les deux font la paire Albert. Gratin dauphinois et tomate confite, devenue rare dans les

assiettes et aussi bonne... plus rare encore! 14,5/20. Dans ce menu à 29€, le fromage est prévu. C'est écrit juste avant "desserts" et l'éventuel "baba au rhum"! Ce spécimen de compèt ne fait pas de chichis, vise direct, ne tortille pas l'arrière-train comme ces desserts gastro-comiques au gout de rien qu'on boulotte à la pince à épiler. Il tape direct dans le sujet, ce baba: le gout. Une belle tranche sortie d'un moule à savarin, grassement imbibée du sirop divin, chantilly maison et verre à dijo de rhum en prime. Dessert et digestif dans la même assiette! Vous avez pigé? 15/20. Voici une table à manger, pas à montrer des photos de plats sur Instagram. La cave bien pensée est sérieuse sans vous hold-uper le morlingue, nationale et locale avec Rimauresq en 3 couleurs et solide Bandol Gros Noré. Accueil, service et cuisine: tout le monde a le souci commun de ne pas décevoir l'habitué ou le voyageur. Salle douillette en hiver (poêle à bois), discrète terrasse typique des maisons de l'Issole l'été, on y ferait bien une partie de cartes (postales) sous la vigne. Commencez déjà par y casser une graine un de ces jours avec de vos amis, s'il vous en reste. La Remise de Nadia Pesavento? Comme la modernité d'un traditionnel éternel.

Chef: Jimmy Parmentier

Second: Amandine Lainé

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

Accueil 15/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café Richard 2€ 15/20. Toilettes 15/20. Menus 14€ midi semaine, 20€, 25€ et 29€. Carte. Climatisation. Jolie terrasse au calme les beaux jours. Grands parkings à deux pas. Fermé dimanche soir et lundi hors-saison. Fermé lundi l'été. Exposition de tableaux et artistes locaux.

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

BORMES-LES-MIMOSAS

LE LOUIS D'OR

ΨΨΨ1/2 A EMPORTER

Echoppe planquée sous des arcades d'un bâtiment des années 70 ou 80, vous ne la débusquez pas du 1er coup. J'y suis entré sur la pointe des pieds avec le sentiment d'un peu déranger, comme si j'étais dans votre salle à manger. Décorum détaché du genre paillettes et salamaiecs des taules matuvu qui alpaguent la mirette pour vendre des sornettes aux porteurs de fausses Rolex. Banquettes de bric et de broc, tables simplement dressées avec serviettes en tissu tout de même, cuisine ouverte sur la salle. Le cuisinier fait

(aussi) le service. Pourquoi pas. Pour tout dire, j'ai eu un peu les jetons, l'impression que j'allais perdre mon temps. Et puis la "crème de petits pois et truffe". Une grande assiette creuse à la sobriété toute campagnarde, bien présentée mais sans chichi. On pige vite que si le chef ménage la forme, il s'attache avant tout au fond: l'argument est le gout. 1er coup de cuillère sur le bord (c'est chaud): bien fait, bien relevé. Un bonheur de cuisine gourmande qui étonnera madame la sous-préfète aussi, si elle vient. Un bonheur à 15,5/20 et accrochez-vous à la cuillère: 9€ seulement. Arrivent mes "ris d'agneau et champignons en persillade, risotto au parmesan, jus court". Plat dans la lignée du fait pour manger, pas du moléculaire pinailleux qui se regarde le grain de quinoa. Bon sang: où vais-je mettre tout ça? Maîtrise intégrale, joli coup de poêle, jus court noir qui me transcende la bavette. 15,5/20 encore. Et 18€ mes agneaux. J'vous jure. Dans la discussion avec l'impétrant polyvalent, j'apprends qu'on trouve parfois à l'ardoise la fameuse "quenelle lyonnaise" sortie gonflée du four: elle m'a mis la puce à l'oreille. Quoi qu'on mange ici, si on aime le raffiné canaille, on s'en met plein la carafe. Explication de texte: Maxime Moulines, la trentaine récente. Il pédale tôt en cuisine notamment dans des "bouchons lyonnais", étudiant en filière scientifique en même temps dans la ville. Puis le Mexique, l'Australie, en cuisine toujours. Dans le village de Bormes, Philippe Cavatore de Lou Porteau entend la musique de ce cuisinier sérieux! Maxime y tiendra 7 années le tablier. 2021: Le Louis d'Or est né. Cuisine fondamentale classique, faite intégralement maison, axée sur le gout et le produit. Probablement pas assez photogénique suivant les codes actuels véhiculés par les réseaux sociaux. A chacun son métier: restaurateur/photographe pour Facebook et Instagram, ou cuisinier qui trempe le doigt pour goûter la sauce et qui fait vraiment à manger. Maxime Moulines a choisi son camp: nous aussi! On fonce chez lui se glisser la fourchette dans le casier, et on pourrait même s'y croiser un de ces jours.

Chef: Maxime Moulines

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

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café 2,5€ pas pris. Toilettes 15/20. Ardoise: entrée dès 8€, plat dès 18€. Groupes 20. Petite terrasse couverte. Ouvert 7j/7 (se renseigner quand même). A emporter.

1974 boulevard du Soleil (place du Pin)
83230 BORMES-LES-MIMOSAS
Tél.06.18.89.53.60

BRIGNOLES

LE 80

ΨΨ1/2 A EMPORTER

C'est le problème des doués un peu visionnaires, avec tout ce qu'ils touchent et envisagent: ça finit toujours par fonctionner avec de la sueur et quelques réajustements des voiles. Gauthier Dausse fondateur du voisin "Esprit Sushi" est passé avec aisance du kimono au bel canto sans perdre son âme de développeur. Tout est possible, tout est réalisable. C'est éternel pour les laborieux du quotidien dont je fais partie. Même les théoriciens idolâtres de la science marketing crânant avec gravité devant des courbes sérieuses fruits de calculs savants sur des tableaux statistiques dans les réunions pour vous expliquer la vie n'arrivent pas à modéliser ce profil rare d'individus. Enfin bon. Voici donc le phénomène installé dans son restaurant italien inspiré des années 80, d'où le nom. Ne vous attendez pas à une surcharge de folklore de la Botte avec serveurs qui forcent sur l'accent d'Aldo Mascione alors même qu'ils sont parfois nés à Pignans ou à Saint-Maximin. Par contre, vous y trouverez une cuisine simple et bien foutue campée sur les basiques: croquettes de thon; conchiglioni au saumon; bruschetta; escalope de veau panée; aubergines farcies végétariennes; burger italien (mozza); gnocchi au gorgonzola... mais gaffe: ça gondole parfois dans le tambourin avec des recettes va et vient! Les classiques sont vissées à la carte mais quand le patron-pizzaiolo innove et déraile, il sort des rails! Pizza en aumônière au camembert ou pizza en forme de khatchapouri, spécialités géorgiennes mais c'est un pur hasard... gourmand. Bon. Maintenant que j'ai tout dit, je fais quoi? Je pars où je mange? Je mange! Quoi? "Tartare de bœuf à l'italienne" avec bœuf (onglet), câpres, cornichon, persil, tomate séchée, pignons et bien sûr, du Brie de Meaux. Mais noon voyoons! Du parmesan mes enfants! Sur la planche, un coin salade verte fraîche, pas du sachet. Et des frites fraîches épluchées ici, hé oui. Voui mōssieur, voui madame. La maison rechigne sans la moindre réserve à prendre ses clients chéris pour des pigeons. C'est pas parce que la tarification est douce qu'on doit faire du n'importe quoi! Et puis dans la ville, des qui font du n'importe quoi en cuisine, y en a déjà plein. Or Gauthier Dausse n'aime pas faire comme les autres, mais vous l'aviez pigé. Bref! Le tartare: 14,5/20 et 13,90€. Alors bien sûr, de son côté Mauricette fonce sur la "pizza quatre fromages". Elle est très bien cette pizza, et n'a qu'un défaut: difficile de la manger à la main tellement qu'elle est chargée en fromage! A la fin du périple, elle m'a regardé fixement avec ses gros yeux globuleux un peu vides et m'a dit: "ce soir, on ne mange pas de raclette". Tu m'étonnes. 14,5/20 et 12,50€. Ça ne l'a pas empêché de s'enfiler par-dessus une "salade de fruits frais" à 5,5€: pommes, orange, citron, pêche et dernier melon de l'année. 13/20. Petite table joyeuse grâce à une équipe impliquée. Ne révolutionne pas le genre italien, mais quand vous y chatouillez le

spaghetti une 1ère fois, la seconde n'est jamais très loin. Terrasse derrière au calme, formule 17€ midi et soir.

Chef: Quentin Ludinard

Pizzaiolo: Gauthier Dausse

Spécialités: pizza et italiennes

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

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

Malongo 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule

17€ midi et soir. Carte. Pizzas de 9€ à 18,50€.

Pizzas à emporter. Terrasse au calme

derrière. Parking devant le restaurant. Fermé

dimanche et lundi. A emporter et livraison.

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

Quartier Saint-Jean

83170 BRIGNOLES

Tél.04.98.14.38.70

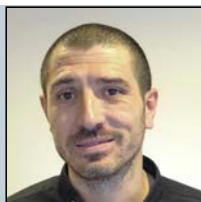
ESPRIT SUSHI BRIGNOLES

ΨΨ1/2 A EMPORTER

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



RUDY TORTORA
LE PATRIARCHE
83 CARCÈS



JÉRÔME BISACCIA
BACCHUS L'ÉPICURIEN
83 SAINT-MAXIMIN



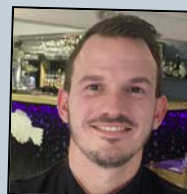
OLIVIER VETTOREL
LE JARDIN DE LOLA
13 LA CIOTAT



DAN COLIN
LE BOUILLON DES GOURMETS
83 TOURVES



LAURINE GALIZZI
LE BOUILLON DES GOURMETS
83 TOURVES



ÉMILIEN JARRY
CHEZ FRANCINE
13 CARRO-MARTIGUES



GUILLAUME GUEGANIC
CHEZ NICO
13 MAUSSANE-LES-ALPILLES



FANNY AIMERITO
FAVOUILLE
13 ÉGUILLES



JULIEN FEVRIERIO
LE PATIO
83 LA CRAU

des! Que je vous dise quand même qu'au cas où comme moi, l'utilisation réglementaire des baguettes est une torture, vous pouvez manger avec les doigts mais sans faire le cochon, je vous surveille. L'essentiel est de se régaler quand on mange non? Vous trouvez pas? Bref! L'aventure continue!

Cuisine: Nuengruetai Saladaeng et Wirat

Rémy

Spécialités: sushis. Tartare de thon/avocat/coriandre. Tataki. Maki.

California. Onionroll. Eggroll. Springroll. Migiri. Sashimi. Chirashi. Gunkan. Tartare.

Brochettes bœuf/fromage. Soupe de riz au poulet et coriandre.

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

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

Livraison possible le soir. Fermé dimanche.

Route de Marseille (50 mètres en face de Mr Bricolage)

Quartier Saint-Jean
83170 BRIGNOLES
Tél.04.94.78.00.58

AU VIEUX PRESSOIR

ΨΨ1/2 A EMPORTER

Tout est fait pour vous mettre dans les meilleures dispositions. La direction, je veux dire Luc-Laurent Gramond, s'acharne au quotidien pour faire du client le roi d'un moment, qu'il soit voyageur de passage ou habitué de longue date. Mauricette, celle qui a tendance à se prendre pour la reine d'Espagne chaque fois qu'elle descend de son carrosse avec son diadème acheté chez Wish, regrette même qu'on ne puisse pas y piquer le roupillon après les agapes. "Au Vieux Pressoir". Ya de l'espace partout et dans sa configuration rétro supportable, l'endroit pourrait bien vous séduire vous aussi, notamment grâce à une terrasse dressée les beaux jours cher monsieur, avec possibilité d'être sous le beau figuier juste au-dessus de votre beau chignon chère madame. Souhait à préciser au téléphone lors de votre réservation, si d'aventure. Bref! Depuis un moment, les menus se sont faits la belle. Sauf ceux des midis de semaine qui ravissent le VRP pressé, le retraité affamé, les entrepreneurs négociateurs entre collaborateurs, et le curieux qui fête le terrain pour revenir plus tard en famille ou entre amis. Comme je n'ai plus d'amis depuis bien longtemps, je suis allé piocher à la carte mes "makis de saumon, chèvre frais et mesclun" d'une belle fraîcheur, probablement conçus à la minute, les cinq bouchées gourmandises entourent le (trop?) abondant mesclun. 14,5/20. Mon plat est fringant, aime la couleur et le

copieux: "dos de cabillaud, sauce vierge citron confit et coriandre". Le chef nous fait le coup de la surcharge positive, celle façon "Monsieur Plus" et qui aime faire plaisir. Dos de cabillaud tartiné de l'avantageuse préparation à dominante de tomate en brunoise mais pas que, huile d'olive et coriandre en finition. En fond d'assiette, le rez-de-chaussée est une purée de céleri travaillée, agrémentée d'une mousses carotte nourrie sous la mère et d'une délicieuse échalote confite, un régal. Yoan Sautereau a le don de magnifier le produit simple, ce qu'on savait déjà. 14,5/20. Les mordus du terroir trouveront leur comptant avec (suivant saison) soupe de poisson, pieds-paquets et même la tête de veau. Trois burgers malins sont entrés dans le pressoir, dont le Saturnin (cheddar et effiloché de canard) et un végétarien. Filet de bœuf pour les viandards, dorade grillée pour les pisciphiles. Et puis faut pas vous gêner pour venir en autobus avec une centaine de vos relations, la maison sait mieux que faire. Mais je vous préviens, vous ne tiendrez pas tous sous la table qui est sous le figuier, ma préférée en été. Et puis en hiver, c'est plutôt vers la cheminée qu'il faut s'installer.

Chef: Yoan Sautereau

Second: Sylvain Lambic

Spécialités: carte de saison

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

Le Plan RN7

Route de Marseille
83170 BRIGNOLES
Tél/fax.04.94.69.97.49

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

CALLAS

LE MOULIN DES VOISINS

NT Ψ1/2

Alors que Mauricette se méfie pourtant des anglais comme personne, elle aimait bien british Michael Phillips Altman, l'ancien proprio. Un type bourru, une cuisine simple aux tarifs accessibles. Il a dégagé ses olives de cet ancien moulin né en 1628. Depuis novembre 2021 les nouveaux ont fait de belles améliorations esthétiques. Si l'adresse vaut le coup

d'œil, vaut-elle le coup de fourchette? Oui et non. Les tarifs ont considérablement augmentés sans que la cuisine ne passe à la vitesse supérieure et même moins. On se croirait sur le littoral sauf qu'on n'y est pas. Menu du midi semaine à 18,90€ décliné en formule à 16,50€ avec ce jour un choix de plats résumé en une alternative de pizzas. Pizza ou pizza. Jamais vu ça ailleurs, faut bien commencer un jour. Et puis si les pizzas sont bonnes... Et puis un menu à 29€ quand même. Sans pallier de décompression à 23€ comme auparavant, et de mémoire. Sinon la carte et une suggestion d'entrée (soupe à l'oignon à 9€) et un plat, la côte de cochon français à 21€ quand même. Enfin bon. Mon optimisme naturel me fait dériver sur le menu à 29€ avec "pain perdu brioché, foie gras maison, poire Châtelaine". La terrine fait son job malgré le manque de poivre, le pain perdu rigolo le sien, la poire confite pochée à la vanille et un peu acidulée est étonnante dans sa maîtrise, à tel point qu'elle amène un doute vigoureux quant au fait maison. 14/20. Comme la patronne joue l'honnêteté en m'avouant que "le filet de Saint-Pierre c'est du congelé comme les frites", je fonce sur le "filet de canette sauce miel-gingembre". La sauce est bien, accompagnements années 80: bonne tomate provençale peu aillée et pommes boulangères réchauffées, bof. Seule sa cuisson d'aspect bouilli flingue le volatile prédécoupé. Peau blanche, imangeable. Quand je lui signale, la patronne est d'accord sur mon constat. Elle le dira au chef. Sûrement. Enfin peut-être. 13/20. Je rappelle déjeuner sur un menu à 29€ quand même. Dessert qui sauve un peu les meubles avec un "fondant chocolat" comme une marquise, pas écœurant et correct malgré la crème anglaise en bidon. 13/20. Alors faisons court: la table n'est pas à éviter, mais à ce niveau de tarification on s'attend quand même à une cuisine plus précise et surtout, avec des produits frais ou au moins, de qualité. Surtout avec des serviettes en papier. Bref! Une fois rentré à la maison, je lis ma facture. Mon sentiment de l'obsession comptable de la maison avec tiroir-caisse qui chauffe se confirme: le café annoncé 1,8€ à la carte m'est facturé 2€! La classe! Ben ouai coco: tu fais 50 cafés dans la journée, ça te fait vite fait 10€ dans le nourrain en plus. Comme une caricature du Var touristique qui attend le gogo de touriste estival et s'entraîne en hiver avec les locaux. Voyez?

Chef: je sais pas

Spécialités: je sais pas

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Menus 18,90€ et formules 16,50€ midi semaine, et menu 29€.

Carte. Suggestion. Pizzas. Terrasse. Parking public à proximité. Fermé lundi et mardi.

3 place Clémenceau

83830 CALLAS

Tél.04.94.47.70.52

LE CANNET-DES-MAURES

LA FOCACCERIA

NT 00

Quand le jeune serveur en tenue classique noir et blanc vous accueille avec le même sourire plein de dents que Vittorio Gassman, quand il flaire Agostina Belli dans le film "Parfum de femme", on pense vraiment tomber chez un véritable italien. Je crois qu'il s'appelle Francesco. En plus il parle peu le français, on se croirait à Naples. Ça nous a bien plu avec Mauricette et même, mis en confiance. Après, ça part en vrille. Une vingtaine de pizzas de 9€ à 28,5€ qui s'essayent en originalité comme la calzone passée à la friture ou la pizza avec saucisse et... frites! J'vous jure! Amis lecteurs vous pouvez rire, personne ne vous voit. Pizza saucisse/frites vue à une table voisine. L'inquiétant est si ce truc se vend, certains l'achète! A côté, des plats qui reniflent un vague air de cuisine de la Botte à des tarifs qui supposent une qualité de produits et un savoir-faire. On est bien loin du compte avec mon "escalope milanaise". Déjà, il s'agit de viande halal. Du coup, la fine tranche de viande est exsangue, dure sur plus de la moitié de la surface, texture de nuggets industriels. Et ressemble à un beignet réchauffé à la friteuse, gras. Dans sa délicatesse, le cuisinier lui a vidé la salière sur la croute molle. Mais a oublié le citron. A côté: feuilles de salade verte fraîche, et demies petites tomates du genre "del Piennolo del Vesuvio" badigeonnées d'un balsamique trop sucré. Et puis les frites annoncées n'en sont pas: une patate cuite à l'eau débitée puis passée sans soin à la poêle, morceaux brûlés d'un côté, mous et blancs de l'autre. J'aurais apprécié des patates sautées mais là... La note résume la situation avec 7/20 et le tarif résume l'ambition du comptable: 19,90€! Considérable vu le niveau sous-marin. La pizza survenue comme "napolitaine" est pourtant exemptée de tomate en ce qui concerne la "pizza fromage". Elle est d'un diamètre considérable, et 60% de sa surface, c'est du trottoir. La garniture est donc au centre (40%), impossible de fait de la manger à la main en porte-feuille. Qualité pourtant préconisée dans le cahier des charges de la pizza napolitaine en vigueur depuis 1984. Tout comme la présence de tomate. Dans cette "pizza fromage", on ne sent pas le gorgonzola ni le parmesan, la mozza est un peu dure, ricotta en abondance, gourmande stracciatella pugliese, grosse feuille de basilic, 11/20 et 13€. Notons que le pain est celui d'un boulanger, c'était pourtant l'occasion de servir une focaccia faite par la maison. Allez comprendre. En allant faire son pipi de vérification des installations, Mauricette remarque une cuisine spacieuse comme celle du Louis XV de Ducasse à Monaco. Avec le four à pizza au gaz, et du personnel triste qui vous regarde passer comme s'il bossait dans un goulag. Hébé didon. Ya de la joie au balcon. Le contraire du comportement napolitain, gai comme un italien qui sait qu'il aura de l'amour et du vin. Bref. Plats de snack, tarifs de restaurant. On évite.

LE BULLETIN D'ABONNEMENT EST PAGE 97

Chef: allez savoir!

Spécialités: pizzas, fritures.

Accueil 14,5/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 7/20. Cadre 11/20. Pain 14/20. Café 2€ pas pris. Toilettes 14,5/20. Carte de pizzas et pris de plats. Terrasse véhém.

Ouvert 7j/7.

Quartier Taurelle

83340 LE CANNET-DES-MAURES

Tél.06.26.78.20.78

CARCÈS

LE PATRIARCHE

NT

ΨΨΨΨ

A EMPORTER

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

sablé croquant façon crumble et sa glace vanille" à 16/20. Points communs des deux: le fruit devant, l'absence de sucre inutile, souci des détails gourmands. Un repas sans faute rythmé par un service en duo. Le jovial Daniel Bilusis aime les gens et sait conseiller, Ysaline Lienne est impeccable en discrète maîtresse de maison. Et attention mes petits cochons! Menu à 21€ ou repas à la carte: tout le monde est logé à la même enseigne! Sans distinction de cylindrées, de souliers ou de CB! "La vraie classe" comme dit Mauricette! Prestation extra en habit de modestie, de surcroît. Allez hop! Tous à Carcès pour la régalaade par Toutatis!

Chef: Rudy Tortora

Second: Hugo Kirschhofer

Pâtisserie: Grégory Dugle

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

Route du Thoronet

83570 CARCÈS

Tél.04.94.77.22.82

CARQUEIRANNE

LE CLAPOTIS

NT

Ψ1/2

Ils sont bien peu de restaurants en décembre sur le joli port des Salettes à encore avoir assiette ouverte. Ou pas encore ouverte. Ça dépend comment on voit les choses. Bref! Avec une grande ardoise Le Clapotis prévient qu'il sera bientôt fermé pour le début d'hiver. L'autre ardoise affiche le plat du jour. Malgré une météo frisquette mais ensoleillée, la terrasse est bien remplie. Je choisis l'intérieur, ça caille quand même. On me fout en plein courant d'air. J'ai pas osé moufter. C'est là que j'apprends que le plat du jour "andouillette/frites/salade" est aux abonnés absents. Ça coûte pas grand-chose d'effacer l'annonce mais vous comprenez, ça alpague le chaland. Et puis le chaland une fois assis, il ne repart pas car il est poli. Ben oué. Il reste les pizzas, des entrées entre 12€ et 22€, des moules-frites à 16€, et 6 plats entre 19€ et 24€. Dont mon "cabillaud confit". Ardoise amenée très chaude (bravo) mais le pavé de poisson est lui tiédasse (pas bravo). Les garnitures: du chou encore du chou toujours du chou. Faut aimer. Chou-fleur jaune, violet de Sicile, romanesco, chips de vitelotte, et purée liquide de chou-fleur, bien crémée. Bonus rigolo, trois accras de poisson de belle tenue parfumés au citron vert. Sinon le cabillaud froid décevant, le plat est appliqué si on considère que la boutique affiche les codes d'une

brasserie basique: serveurs/serveuses qui courent, tauliers derrière le tiroir-caisse et l'inévitable pourcentage de clients mécontents: quelques assiettes à peine entamées reviennent en cuisine, notamment l'entrecôte. 13/20 et 21€ le cabillaud confit. J'ai quand même un peu de mal à bouffer du cabillaud, venu de je ne sais où, avec une telle vue mer sur le port. Enfin bon. Le café annoncé 1,6€ est facturé 2€ en salle, mais il est bon. La maison ne prend (toujours) pas les CB en dessous de 15€, ni les chèques. Reste les espèces. Oui oui m'sieur, les espèces sans problème. Les habitués de notre propos critique auront remarqué que j'avais écrit la même chose la dernière fois, avec l'ancienne direction. Avec la nouvelle, on ne change pas une méthode qui gagne.

Spécialités: terrasse et café surprise
Accueil 12/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café Giovanni Pietrini 2€ 15,5/20. Toilettes 14,5/20. Ardoise. Pizza. Enfant 13€. Terrasse.

Vue mer. Fermeture se renseigner.

1 avenue Augustin Thierry
 Port des Salettes
 83320 CARQUEIRANNE
 Tél.04.94.58.53.34

LE CASTELLET

LA FARIGOULE

ΨΨΨ1/2

Plain cœur village. Frédéric Flosi a réétudié l'endroit de rêve. Il est entamé la cinquantaine de printemps, dont plus de 30 à naviguer dans la tortore fine pour régaler ses ouailles. Il n'a rien perdu de son entrain, n'a pas le regard éteint. Il s'est organisé pour ne pas être blasé en réduisant le nombre de veinards par service, avec une équipe resserrée dont Eric Gantel, un as de la salle. Dans le centre village piétonnier, quand il y a autant d'estivants au mètre carré que de poils dans l'artichaut, vous le reconnaitrez: c'est lui qui mouline du mollet sous la terrasse ombragée. Bref! La cuisine se passe désormais en salle sous les yeux du client et devant le feu de bois, où Frédéric Flosi se démène entre casseroles et poêles, trempe le doigt, ajuste, surveille les cuissons, faisant parfois un furtif coucou au client qui entre alors qu'il n'a pas le temps, mais alors pas du tout. Salle chaleureuse dans un esprit d'autrefois avec éclairages douillet et rayons pour les flacons. Mauricette, celle pour qui le chemin le plus court reste la ligne droite avec des bonnes vibrations dans le guidon vise "poêlon de champignons retour de cueillette, lard". Ail en chemise aussi. Cinq sortes qu'elle a dénombrées, et pas l'ombre d'un champignon de Paris. Cuissons séparées. Dans son vieux pardessus râpé et sous son chapeau vert usé, elle a tout saucé son caquelon cuivré: 15,5/20. Mon entrée est "parfait de saumon mariné, mandarine, coriandre, pain de campagne". J'imaginai

un parfait inspiré du célèbre dessert glacé, mais non. Le Parfait ici, c'est le bocal en verre des recettes de grand-mère. Dedans, empilage malin de saumon confit, agrume mondé, rondelle de citron vert, belles câpres, perles de balsamique, et un jus fruité rempli de soleil grâce à la mandarine corse. 15/20. Ma suite avec "encornet rouge de Méditerranée farci aux paquets de Provence". Avec lui, on entend bien la malice du cuisinier finaud de la recette. La sauce discrète assure la jonction entre les éléments de la copieuse composition terre/mer. Haricots blancs cuisisés à part, casserole en cuivre. 15/20. Mauricette? Elle a beaucoup hésité. C'est une indécise née, sauf quand elle se décide vite. Poitrine de cochon fermière marinée au sirop d'érable, vinaigrette au bacon? Cocotte de rognons de veau, giroles, crème d'ail et lardons cor-ses? Ça pouvait! Son regard capricieux s'éclaire avec le "rôti de chasse à la broche, poires confites au vin d'épices, jus de cuisson relevé aux groseilles". En l'occurrence, chevreuil. Doré au feu de bois, rosé à cœur, tendre partout. A quoi sert le gros Laguiole "Bougnà"? A faire joli sur la photo. Photo ne prouvant pas que la sauce est formidable, va donc falloir me croire sur paroles. 15,5/20. Tout est juste, incisif, savoureux et bien servi. Les fondements se partagent entre beurre et huile d'olive pour ce chef passé les cuisines de Saint-Tropez et de Bandol, Antilles et Australie, et Bocuse aussi. Jolie maison à fréquenter hors saison, si vous pouvez. Sinon déménagez dans le coin. Et puis ce brillant cuisinier n'a vraiment pas le melon, ne se prend pas pour Vatel ou un cadore de la cuisson. C'est marrant comme sa gamelle est encore meilleure, du coup.

Chef: Frédéric Flosi

Spécialités: cuisine provençale de saison.

Cuissons au feu de bois.

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

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

Henri Blanc 2€ 13/20. Toilettes 15/20.

Formule 26€ et menu 30€ suivant

disponibilité. Carte. Enfant 11€. Terrasse

ombragée. Groupes 40. Privatisation

possible. Fermé lundi soir, mardi soir et tout

le mercredi hors-saison. En saison se

renseigner.

2 place du Jeu de Paume

83330 LE CASTELLET

Tél.04.94.32.64.58

SITE OUEB

le-bouche-a-oreille.com



Rejoignez-nous sur facebook

GUIDE LE BOUCHE A OREILLE



COLLOBRIÈRES

HÔTEL-RESTAURANT
DES MAURES

ΨΨ1/2

On ne peut pas dire que le succès lui soit monté au chou, à Sébastien Borello, mais vraiment pas du tout. Souvent la qualité de ceux qui ont les pieds qui touchent le sol et qui s'en souviennent. Comme une preuve qui vous saute au lardu, la sagesse entretenue des tarifs malgré les travaux successifs de mise au gout du jour des salles de restaurants et des superbes chambres. En retrait des grands axes, ça fait maintenant quelques lunes que la maison est devenue une sorte de pèlerinage pour marcheurs, végétariens, familles nombreuses ou simples couples, chasseurs de champignons ou adorateurs des marrons. On y aperçoit aussi du VIP qui de Saint-Tropez s'est barré pour respirer, des têtes connues qui en ont marre d'être vues. C'est pas comme Mauricette. Si elle pouvait, la fausse blonde chausserait deux chapeaux verts pour qu'on la reconnaisse. Seuls les espiegles canards du Réal Collobrier qui file sous la terrasse l'applaudissent quand elle arrive. Depuis le temps qu'elle vient ici se remplir le carbu, ils la reconnaissent, vous pensez. Bref! La presque intégralité de la clientèle tape dans les menus, dont celui chéri par la dame au chapeau vert, 27,50€ pour "terriner maison, jambon cru coupé minute, salade verte parmesan, omelette aux champignons" avec beaucoup de cépes. Terrine bien parfumée cette année, et bé oué, c'est pas toujours pareil, c'est pas du tout prêt. 4 entrées cornichons compris, du rare. 14,5/20. Les personnes normalement constituées commencent ici à être calées des culbuteurs, mais pas Mauricette. Elle s'attaque aux "grenouilles à la provençale", après d'ailleurs avoir hésité avec la daube de sanglier. Fallait la voir sucer avec avidité les ortils de l'amphibien, il ne reste rien sur les tibias. 14,5/20. Menu à 20,5€ pour moi avec la gourmande "pissaladière" déjà fréquentée l'an passé. Pâte croustillante à l'huile d'olive, oignon confit pas radin et anchois fin. 14,5/20. "Civet de chevreuil aux groseilles" parfait dans sa sauce au vin rouge arrondi du délicat fruit acidulé. Gratin dauphinois fondant. 14,5/20. Je ne change pas mes habitudes avec "crème de marron et fromage blanc" à 14/20. Tandis qu'elle se met à baragouiner italien avec son "tiramisu" comme si les deux avaient élevé les mozzarella ensemble. 14/20. Pour cause de salle comble, on déjeune côté bar, avec sa petite terrasse côté rue principale du village. De la joie et de la compétence dans la maison Borello qui a dit son 1er mot en 1886. Ça nous rajeunit pas! Alors bien sûr que son métier de chef de navire est difficile, entre fourneaux pour le service et paperasserie administrative au quotidien. N'empêche que Sébastien Borello a toujours le sourire en salle, quand il passe entre les tables de ses clients et qu'il zieute les assiettes astiquées. La vérité toute simple: son bonheur est de savoir ses clients repus et contents.

Chefs: Sébastien Borello et Thierry Locati
Spécialités: (sur réservation) bouillabaisse de crustacés et pâtes aux langoustes. Aioli le vendredi.

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 14,5/20. Toilettes 15/20. Menus 15,50€, 20,5€, 27,5€. Carte. Enfant 9€. Ouvert 7j/7.

Groupes. Terrasse sur la rivière. Hôtel de caractère avec 15 chambres de charme dès 70€. Ouvert à l'année. Pétanque possible devant la terrasse.

19 boulevard Lazare Carnot
83610 COLLOBRIÈRES
Tél.04.94.48.07.10

COTIGNAC

LA TABLE DES COQUELICOTS

ΨΨΨ

Continuité et régularité: credo de Marc Taine, capitaine du bateau des "coquelicots". Faire bon à l'année en satisfaisant tous les porte-monnaie, ce qui n'est pas une mince affaire. Depuis 2011, 10 ans déjà, ce restaurateur régale le chaland avec une cuisine adaptée à l'époque et au lieu! Sans sacrifier à la qualité ni augmenter ses tarifs, il chououte le client entre brasserie soignée (les frites fraîches sont formidables!) et semi-gastro généreux. Menus de 15,5€ à 39€ et un choix presque questionnant à la carte pour le suspicieux que je suis. On pourrait s'y perdre et pourtant, pas de bricolage en cuisine ni de trucage à la vas-y que j'embrouille ma grenouille, rien que du positif pour se garnir le buffet Henri II. Et vu la marée de clients qui tapent à la porte en terrasse les beaux jours, ça mouline dru aux fourneaux! Boudiou! Produits bruts en série illimitée et cuisinier-saucier pas piqué des hannetons! En salle, c'est pas mal non plus sauf qu'eux leur truc, c'est pas les sauces et les cuissons, mais les "bonjour", les "merci" et les "à bientôt messieurs-dame"! Bref! En direct "côte de veau aux morilles". On n'est pas dans la naïserie de la cuisine modeuse, du classique travaillé propre, une côte épaisse avec sa sauce fond de veau légèrement crémée finement ajustée au Porto. Plusieurs morilles dodues, pas de la miette. Garniture féculent/légume: ratatouille en fine brunoise un peu trop poivronnée à mon gout et surtout, un gratin dauphinois qui donne envie de visiter Voiron et La Tour du Pin! 15/20 et 20€. Dessert fait ici, travaillé sur une base de génoise, un mignon "bavarois aux fruits rouges" entre mousse bien tenue et coulis. Un coup de cuillère blasé et sans conviction dans la chantilly et pourtant, surprise mes seigneurs: Chantilly maison de belle densité! Un petit "plus" rare dans les desserts en milieu touristique! 14,5/20 et 7€. La carte des boissons est rondelette et n'en profite pas pour vous taper sur le casque, y compris les eaux. Belle prestation globale avec une cuisine bien faite en toutes saisons. Vous avez le droit de préférer la salle nappée de blanc



avec ses murs en pierre, mais faudra revenir hors-saison. Été comme hiver, pour se lasser de l'adresse sous les platanes du "Cours" Gambetta, faut y mettre un peu de bonne volonté et ça ne m'est pas encore arrivé!

Chef: Jean-Luc Prud'homme

Second: Valentin Anelard

Spécialités: carte de saison

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain individuel 15,5/20. Café Kimbo bio 2€ 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Menu midi semaine 15,5€. Menus 30€ et 39€. Carte et suggestions. Enfant 12€. Groupe 80. Fermeture le lundi. Marché le mardi.

10 cours Gambetta
83570 COTIGNAC
Tél.04.94.69.46.07

PICOTTE PROVENCE

ΨΨΨ 1/2

Quand c'est ainsi, qu'on zieute à 360° le contexte tandis que symptômes et détails bien concrets vous sautent au pif, on n'a plus qu'à attendre que tout déroule, ortels décontractés dans les mocassins sous la table. Les planètes sont alignées, les plats nets vont arriver. Ça s'est joué en trois minutes, le temps de prendre la mesure du lieu tombé du nid été 2021. Très jolie salle prise d'assaut ce midi, l'automne arrive. Dommage car la terrasse secrète s'ouvre sur le panorama exonéré de building, la Cassole file juste en dessous. Bref! Ça n'a pas loupé, les cuisines m'ont bichonné le plumeau comme peu savent le faire. Menu du marché avec alternative à chaque étage, décliné en formules. Ce midi "poêlée de champignons de Paris, œuf parfait, toast". Simples champignons de Paris oui, mais alors travaillés avec bonheur, colorés par la cuisson, liés en onctuosité gourmande, c'est quelque chose. Posé dessus, un toast en légèreté rectangulaire comme une "Cracotte" en pointillisme bicolore, croustille fine. L'œuf parfait prévu ne l'est pas tellement, il a bien peu contrarié le plaisir puisque je sanctifie l'idée d'un 15,5/20, c'est vous dire si j'ai saucé le fond de l'assiette creuse. Du beurre, comme on dit: "paleron cuisson basse température, carottes multicolores, jus court". Cette viande travaillée ainsi met vos condyles au chômage technique. Une tendreté absolue, elle pratiquait le yoga, le chef y met du sien pour qu'elle soit détendue. Avec, purée de potimarron, carottes en couleurs poêlées au beurre, jus court, là encore j'ai saucé. Et pas radin en quantité: finesse et copieux en duo gagnant! 15,5/20. On suppose la cuisine du soir a minima tout aussi aboutie en saveurs et en couleurs. Qui? Catherine Wade et Matthias Mabougou tiennent déjà Picotte Paris. Avec un sens peu commun de l'exigence et du partage, ils relatent avec sérieux et légèreté légendes et anecdotes de recettes: poulet Gaston Gérard, œuf à la coque, fondant Baulois ou pissaladière. Même pas trentenaire, Catherine Wade

est une touche-à-tout curieuse de tout. Un jour, elle enfle le tablier pour l'École Ferrandi et se frotte à la pratique, notamment au Pré Catelan (75). Tandis que son chef natif de Flayosc est passé chez Cyril Lignac (Le Quinzième), en Dordogne et à Reims chez de l'étoilé. Service formidable qui pétille, pleinement impliqué dans sa mission de VRP de l'image de la maison. Pas du genre à envoyer des SMS ni à cloper sur le pas de porte pendant le service. Si vous voyez. Du grand sérieux et fin cuisiné vraiment bien balancé, produits frais. Si vous préférez aller vous empaler la désillusion ailleurs, ça vous regarde. Faudra pas venir vous plaindre après. Merci qui?

Chefs: Catherine Wade et Yoann Pellé

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

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

8 rue Saint-Jean
83570 COTIGNAC
Tél.09.85.06.09.21

LA CRAU

LE PATIO

NT ΨΨΨ 1/2

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

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

Chef: Julien Férier

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 16,50€ midi semaine. Menu 29,90€. Enfant (-12ans) 12€. Carte. Groupes 80.

Climatisation. Grande terrasse sur la place.

Parkings gratuits à proximité. Fermeture: se renseigner. Plateau coquillages à volonté 35€ chaque jeudi soir.

Place Jean Jaurès (place des boules)

83260 LA CRAU

Tél.04.94.75.58.43

et même une terrasse si le cœur vous en dit et si le mistral ne contrarie pas vos projets. Bref! Initiative heureuse de la direction: les changements de comportements du consommateur ont orienté Julien Sanchez vers l'"à emporter" y compris le soir. Du coup, le cuisinier a conservé les mêmes produits (sinon ya du traficotage dans la gamelle) et il a positivement baissé d'un cran la sophistication de ses assiettes servies en salle, sans rien abandonner à la qualité. Bonne affaire pour le client car déjà amicaux, les tarifs sont à la baisse! J'vous jure! Nos oreilles blasées sont fréquemment habituées aux augmentations, pas aux baisses. Mauricette, celle qui ne fait pas un bruit de feuille morte qui tombe quand elle s'assied, apprécie l'effort. Menu de la semaine: entrées à 6 € avec risotto au pesto, rillettes de saumon, cassiolette de moules sauce poulette. Plats 12€ avec steak d'espagnon sauce vin blanc, échine de porc marinée aux agrumes et souvent un plat végété. Desserts 4€ dont une tarte aux pommes. Ça vous fait le menu complet à 20€... midi et soir! Béoué. En parallèle, une carte dite "snack" avec les hamburgers Big Makia et Fish Makia (gros succès), et deux wraps. Et des idées moins banales pour ceux qui préfèrent manger "sur place" avec des couverts et une serviette au colbac: "daube d'encornets au vin rouge, carotte, oignon rouge et herbes de Provence". Pour vous dire le généreux de la grande assiette, on voit peu les tagliatelles fraîches planquées qu'elles sont sous la gouteuse préparation. La découpe du fameux céphalopode est un peu fine mais ne gâche pas le plaisir. 14,5/20. Quand à la "caille farcie au vin blanc, oignons confits et figues", Mauricette l'a choppée au vol et lui a fait passer un sale quart d'heure. Sa manie de sucer les os de l'oiseau dans un boucan d'aspirateur ne l'empêche pas d'apprécier l'idée accompagnée d'une poêlée de légumes frais ratatouillesque et de frites fraîches maîtrisées de la cuisson, pas du molla-son. 14,5/20. Il faut reconnaître que si les desserts sonnent classique à l'oreille, ils pètent aux mirettes et savent faire plaisir. Le cas pour ma "tarte aux pommes" avec glace vanille et chantilly maison de grande fermeté, 14,5/20. Mention douée au "crumble pomme poire" qui joue dans la cour des grands. Même que Mauricette redemande du pain pour saucer. 15/20. C'est l'heure du bilan! Cuisine de cuisiniers, calme et sourires: impossible de préférer la vue mer et l'odeur de crème solaire! Mais c'est vous qui voyez!

Chef: Julien Sanchez

Spécialités: carte de saison

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

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

14,5/20. Toilettes 15,5/20. Formules 14€/16€

et menu 20€ midi et soir. Carte et suggestions

du marché. Enfant 10€. Terrasse. Fermé

dimanche soir et lundi. Accueil groupes.

Climatisation. Terrasse. A emporter.

162 avenue de la République

83210 LA FARLÈDE

Tél.04.94.00.35.38 et 07.71.83.24.99

LA FARLÈDE

LE MAKIA

ΨΨ1/2 A EMPORTER

Vous n'imaginez pas à quel point la vue sur la plage avec juste devant la mer est considérablement inexistante. Du coup chez Julien Sanchez vous zieuterez peu de bikinis mais aussi, vous aurez moins de sable dans la soupe. Vous y serez installés au calme et probablement exonérés de brouhaha touristique avec ses barbares qui mettent des glaçons dans le vin rouge. Ils sont ailleurs à grouiller sur le littoral. Salle bien mise

LA GARDE

LA TABLE DU ROCHER

NT

Ψ

Accueil formidable de madame, sa serveuse suit le mouvement. Tant d'efforts alors qu'un jeune homme, probablement de la famille, est avachi sur une chaise devant la caisse, vautré sur son téléphone sans saluer qui lui passe devant. Enfin bon. Faut avancer jusqu'au bout, dans cette salle où rien n'a vraiment changé depuis notre dernier passage. Avec son plafond déco rococo et ses sièges démodés en skaï rouge façon discothèque Macumba des années 80, on se croirait dans un Buffalo Grill. Sans les cow-boys et les indiens mais de la viande, ça oui. Ya même que ça à se caraméliser, de la viande. Les multiples ardoises annoncent entrecôte charolaise 20€, faux-filet limousin 20€, brochette bœuf Angus 18€, côte de bœuf 30€, magret 20€, tartare de bœuf/frites 14,5€, andouillette de Troyes 14,5€ et j'en passe. Un presque incongru cassoulet à 14,5€ vient jouer les troubles-viandes. Je vise la proposition de cuisson de pintade de la Drôme et ses ravioles lue à l'extérieur, mais la serveuse m'annonce que yapu. Rien de plus simple pourtant que d'effacer la craie sur une ardoise non? La maison dit faire des pizzas! La petite du service me dit "je vais voir si le chef peut vous en faire une". J'ai senti comme de l'effroi dans ses yeux et du coup, dans ma grande bonté je bifurque sur "bavette à l'échalote". Ça ira bien. Bavette précisée avec salade verte et frites. J'attends un moment. Rien ne vient. Puis la serveuse va chercher le cuisinier-patron parti tailler... une bavette depuis 15 minutes avec des clients (fumeurs) en terrasse. Il a d'ailleurs laissé la porte grande ouverte, réfrigérant ainsi la salle avec efficacité. Pareil au retour après le rappel des fourneaux pour ma bavette: la salle tombe à 10°C. Le cuisinier ne ferme pas les portes. En même temps, c'est pas son métier. Enfin bon. M'arrive mon plat! Une planche (comme tout le monde) avec un coin de salade verte fraîche mélangée, le morceau de viande bien trop cuit taillé en deux dans sa longueur, pourtant demandé saignant. Indéniablement faite ici, la sauce échalote rustique recouvre l'ensemble, des grosses patates avec peau réchauffées et coupées en deux enfoncent le clou de la rusticité. Pas de frites comme prévu, mais une purée improvisée rustique (aussi) moulée de patates natures avec peau, annoncée comme être "un gratin" par la serveuse. T'en veux de la patate? T'en as à La Table du Rocher! Sous toutes les formes! Viandes et patates! Les tauliers auraient pu baptiser l'endroit "patate et viande". Ça sonnait bien non? Mais passons. Une "assiette" roborative à souhait tout juste familiale, sans finesse et faite pour gaver le chaland, pour lui remplir la souppente. Bref! Pas fini le boulot, mais pas grand monde ne finit les assiettes ici: trop copieux, viande trop cuite, j'ai même entendu un discret "c'est pas bon" de mes trois voisins qui jouaient pourtant à copains avec le taulier. Ma bavette pas loin de 300g? 20€ et 11/20. La "panacotta au chocolat" est

démoulée dans l'assiette, rustique (encore) abondamment tartinée de topping chocolat archi-sucré. 5,5€ et 12/20. Table calibrée pour ceux qui aiment le volume dans les assiettes, travailleurs de force et bûcherons moldaves. Un genre, un style. Qui l'aime le suive.

Chef: Miodrag Draguljes

Spécialités: viande et patate

Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 13/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Ardoises. Pizza (des fois). Patio. Ouvert midi du mardi au dimanche et soir du jeudi au samedi.

177 avenue Sadi Carnot

83130 LA GARDE

Tél.04.94.28.72.97

GARÉOULT

L'ESTABLE

ΨΨΨ1/2

Pour ce qui est de la formidable convivialité du maitre des lieux, rien n'a changé. On ne change pas un Richard Collombel qui gagne. Ce récent quadra père de famille nombreuse discrètement secondé par sa femme Johanna, s'est échappé de la stricte gastronomie (Taillevent époque Vrinard, Le Georges V) et des étoiles pour vivre en Provence où il œuvre un bon moment à La Bastide Enchantée, Solliès-Toucas. Non, vraiment mes petits canetons jolis, rien n'a changé chez Richard Collombel. La nouveauté est assurément dans la cuisine mise en place. La plupart des cuissons sont réalisées désormais "à la cheminée" et le préposé à la gamelle qui y officie est bien connu de nos services. Il s'appelle Eric Zaragoza, et nous avons repéré ce talent précoce voilà quelques années, il avait... 21 ans! Il en a désormais 26, et si nous connaissions sa culture culinaire ancrée dans le gourmand bourgeois, nous ignorions tout de son savoir-faire devant un feu de bois. Autant vous dire qu'avec la majorette à la retraite Mauricette, notre repas n'a pas versé dans le moléculaire avec sa bectance à la loupe, mais dans le fin et copieux qui vous met les papilles en joie. En vitrine, les viandes de race mûrées 6 semaines proposées au poids font un effet bœuf: Angus, Black Angus, Salers, Wagyu, Galice... A l'ardoise, le strict cuisiné œuvre dans le rabelaisien et la dame au chapeau vert obsessionnelle du champignon se régale de la "poêlée de champignons" cuisiné avec doigté. Persil et ail comme il se doit, sauf que l'ail en abondance parfume en délicatesse, comme torréfié à la poêle, c'est au poil Martial. 15,5/20 et 16€. Impossible de résister à l'appel de la planche de "Tos à moelle à la braise" forme gouttière, sel, poivre pain de campagne: 14,5/20. Merveille de cuisson du dodu pavé: "échine de cochon confite au sirop d'érable". Ne faites pas la grimace je vous prie. Vous ne savez pas.

Mauricette sait désormais. Une cuisson longue comme un hiver canadien mais de "seulement" 24h, purée gourmande, jus de cuisson travaillé au fond de l'assiette. 21€ pour un 15,5/20 conclu par un "je ne prendrais pas de dessert" éloquent. Registre de cuisine de mousquetaire: "Pithiviers de canard". Qu'un jeune chef sorte une recette pareille me filerait presque la larme à l'œil. Comme une jolie tourte de pâte feuilletée au beurre dressée avec grand soin, magret de canard, confit effiloché, vert de blette, foie gras... Une sauce pour lubrifier, comme une réduction de bouillon de pot-au-feu au balsamique. 28€ pour un sacré boulot: 15,5/20. Carte des vins non millésimée mais dodue dans les 3 couleurs. Laissez-vous porter par un Meursault ou un Moulis, sauf si vous préférez un flacon régional. Une des plus belles terrasses référencées, sous la vigne vierge et planquée derrière. Non moins jolie salle qui reste claire même en hiver. Belle équipe, soudée. Le phénomène Richard Collombel est passé à la vitesse supérieure, confirme. Autrement dit: table majeure du canton à inscrire dans son calepin.

Chef: Éric Zaragoza

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

Accueil 15/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain individuel 14,5/20. Café Henri Blanc 26 14,5/20.

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

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

ZAC Le Tilleul d'Alfred

83136 GARÉOULT

Tél.04.94.37.50.45

farci foie gras/cèpes, lapin chasseur, foie de veau en persillade, rôti de porc façon Orloff, suprême de pintade, ris de veau gratin dauphinois, blanquette de veau, araignée de porc à la moutarde à l'ancienne, gambas sauvages décortiquées au beurre blanc/échalote, médaillon de lotte sauce américaine. Attablés avec Mauricette nous sourions: des clients repus avec encore des lentilles sur la moustache réservent déjà pour les rognons du chef de jeudi prochain! Dans notre métier de cobaye, y a pas meilleur baromètre pour renifler l'esprit d'une maison! Bref! Pendant que je me collais une secousse dans le tuyau avec des "œufs mayo" à 5€, Mauricette trempe furtivement son gros doigt boudiné dans la douce émulsion faite ici: "mayo pépins de raisin et un coup de moulin de 5 baies" qu'elle dit avec sa moue d'experte! 14,5/20. Elle sirote son "onglet de veau, frites maison" avec le même plaisir qu'un mojito à Ibiza! Frites fraîches faites ici, de belle tenue. Dans le tarif (15,5€), sauce au choix proposée: aux cèpes pour Mauricette! Ça change des escrocs du supplément, les mêmes qui vendent l'œuf mayo 12€. Bref! 14,5/20. Le plat du jour mes petits lardons mignons: un "petit salé aux lentilles" fait ici! Les lentilles se tiennent, pas de la purée. Clou de girofle délicat, carotte. Ventrèche rustique taillée ici, pas du sachet Herta. Hébéoué. Epaisse tranche de palette. Pas fini pour cause de copieux avérés. 14,5/20 et 14€. Fondant chocolat maison? Choux à la crème Tagada? Ça sera le "crumble pomme/poire" servi dans un beau verre à pied pour la dame au chapeau vert! Brunoise régulière de fruits frais, non compotés. 14,5/20. Et 5€ les desserts. Rue piétonne animée à l'année, fruits et légumes d'en face (Exofruits) et café aussi (Le Jardin du Café). Le chef prend visiblement du plaisir dans sa cuisine ouverte, tandis que virevolte en terrasse la pétillante Joy Therage. Un excellent sujet de sortie à moindre frais avec cette cuisine-sourire obsédée du produit frais! Un coin de vie dans un coin de ville! On fonce!

Chef: Fabien Domingues

Spécialités: cuisine bistrot traditionnel maison

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

Plats de 12€ à 18€. Soirée moules-frites fraîches le jeudi soir en été. Terrasse à l'année. Basse saison: ouvert du mercredi au dimanche midi. En saison: 7j/7 sauf mardi midi et jeudi midi. Attention: peu de couverts à l'intérieur, réservation très conseillée.

6 rue Massillon

83400 HYÈRES

Tél.04.94.91.76.72

HYÈRES

LA CRÈMA'HYÈRES

NT ΨΨ1/2 **A EMPORTER**

Cœur de vieille ville, le restaurant fait joliment angle avec la rue Voltaire et la rue Massillon, celle qui file vers la place du même nom et sa flopée de pièges à touristes, faisons-nous dupe de la CB en mangeant des banalités traficotées. Tout le monde se fait avoir une fois. Enfin bon. Tout ça est oublié. Nous sommes sauvés. Un peu grâce à moi et beaucoup grâce à Joy Therage et son compagnon Fabien Domingues, un finaud de la terrine et de la tourte. L'à-propos des idées de cet enjoué jeune quadra s'explique. Coursus de cuisinier sérieux passé du bistrot intimiste à la brasserie qui dépose dru, notamment sur Paris. Dès clé tournée la 1ère fois (2020) dans la porte de La CrémaHyères, le couple impose ses parti-pris: carte ramassée, recettes cuisinées, fait maison réel et tarifs doux. Peu élevés, ceux de la carte sont au même niveau que le plat du jour: cuisse de canard confite

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

A TAVOLA**NT**

Ψ1/2

La pâte de la pizza est d'une formidable qualité, comme on rêverait un pain d'un boulanger. Légère et bulleuse, une bonne odeur finement acide quand on y colle le tarin et ce qui est vraiment bien: on peut la manger à la main! Et s'avère au final digeste, on ne le sait qu'après. Commençons par le début: sont rayées au marqueur la moitié des pizzas sur la douzaine à la carte, de 14€ à 16€. A part sur une mini feuille de bloc de commande (table/couvert) avec explications rédigées au stylo, 3 pizzas à 18€ et 24€. La carte des plats sent bon à la lire! Sur les 4 entrées, deux sont rayées, vendues 15€ et 16€. Aucun plat n'est raturé! Ouécéé! De 15€ à 22€. Desserts 8€. Me concernant, "Regina" base tomate, le coulis est sans caractère, comme une bonne conserve nature et non retravaillée. Champignons de Paris frais émincés fins, mozzarella aphone, et le jambon blanc ajouté après cuisson recouvre l'intégralité de la surface sauf le trottoir. Jambon, et non de l'épaule comme chez les trafico-teurs. Le défaut principal est que cette pizza qui se tient droite comme une "romaine" manque d'humanité dans son calibrage précis, manque de caractère, comme fabriquée avec un pied à coulisse, au millimètre, peut-être même par un pâtissier qui bosse au gramme: on rêve presque de défauts! On se dit qu'un jour une machine fera le même job. Je crois savoir que c'est même déjà le cas. Alors disons 13/20 et 14€ pour la "Regina". La serveuse m'a demandé 3 fois si je buvais quelque chose. Du harcèlement. J'ai pris de l'eau, forcément. Après la prise de commande de ma pizza de pauvre (à 14€ quand même) elle m'a bien fait comprendre qu'on n'était pas du même monde. Elle m'est passée 20 fois devant sans un regard et pourtant, ya pas foule dans la boutique. Elle ne cherche même pas à être aimable en récupérant l'assiette vide de ma pizza, mais me pose la question "ça vous a plu?" en enchaînant sans écouter ma réponse "vous voulez un petit dessert?". Ça m'a gonflé, j'ai dû rougir: pas de dessert, un café siouplé. Adapté à l'idée de café italien, bien. Aux toilettes, avec mes mains pleines de savon j'ai cherché un bon moment comment ouvrir l'eau du robinet brinquebalant. On n'a pas idée d'être aussi compliqué... Celui qui a choisi le modèle de table ne s'y est pas assis: les pieds vous vont des croche-pieds et vous tapent les genoux dès qu'on branle de la rotule. Alors même que je pense être normalement constitué, ou à peu près. Bref! Une ambition (qualité de produits), un lieu (c'est joli) et un peu d'humanité dans la prestation ne nuirait pas.

Spécialités: italiennes**Accueil 15/20. Service 11/20. Rapport qualité****prix 13/20. Cadre 16/20. Pas de pain. Café****Prandini 2,26 15,5/20. Toilettes 14,5/20.****Carte. Carte. Pizzas. Traiteur. Épicerie.****Terrasse. Fermeture se renseigner.**

6 avenue de la Gavine

83400 HYERES

Tél.04.83.42.16.27

L'ENTR' POTES

ΨΨ1/2

A EMPORTER

C'est à peu près tout ce qu'on attend du restaurant! En tout cas ce que j'en espère à titre personnel! D'autres préfèrent le tape-à-l'œil clinquant, les tables serrées, les faux VIP en rébâne bronzés orange-carotte, les 4X4 mal rangés devant la porte d'entrée, les plats photocopiés et en fin de parcours quand vous ne devriez plus avoir faim: les additions salées. Chacun son truc! Bref! La belle histoire que je vous raconte démarre grâce à Odile Gautier. Un phénomène rare de femme qui, avec sa personnalité salée-sucrée et une solide rigueur dans une main de velours, dérange la hiérarchie locale de la tambouille sérieuse. Arrivée dans les murs en 2016, elle y repousse depuis le bastingage des normes des restaurants. Sa cuisine traditionnelle met en avant des plats populaires et bistroitiers qui régaler la cafetière sans vous éventrer la tièrelire: entrées dès 6€, salades, quelques pâtes (dont les ail vongole), viandes de boucher choisies: tartare, entrecôte, carpaccio frais et parfois merlan ou pièce noire et le haché de l'unique burger (lardé). Aussi andouillette 5A, cuisse de lapin à la moutarde, camembert rôti, sole meunière, raie aux câpres, harengs pomme à l'huile, cuisses de grenouilles, blanquette de veau, aioli... et mes "rognons de veau au Porto". D'où je suis assis, je vois le chef s'activer au fourneau: la quarantaine d'attablés ce midi! Choisir des rognons sur lesquels faut garder l'œil vigilant pendant la préparation, n'est pas tellement sympa de ma part dans ces conditions. N'empêche que la cuisson de l'abat est formidable, rosée à cœur, pas besoin du Laguiole! La sauce est d'une rare justesse et rime avec délicatesse, et avec le riz basmati je me suis tapé la châtaigne en saçant jusqu'au bout. Un plat de gourmand que je vous conseille de tenter pour tâter le cuisinier. Enfin: sa cuisine. Remarquez il serait peut-être d'accord! Bref! 15/20 pour 15,90€ seulement. L'épatante salade de fruits frais vue sur la table des voisins (avec mûres du jardin) est épuisée. Opération "clafoutis aux abricots", un dessert de cuisinier qui aime en manger lui aussi. Ça ne trompe pas, petite touche de vanille discrète: 14/20. Qui est le finaud de la sauce en cuisine qui trimballe autant de recettes dans son disque dur? Christian Choplin. Un cuisinier finaud, retraité de principe depuis belle lurette... mais qui n'a pas su lâcher la gâchette! Quand vous lui causer de recettes, ce passionné à toujours la lumière dans les yeux à près de 70 balais, les jeunes: prenez des notes! En salle Aura Ordy fait mieux que seconder la grande prêtresse des lieux, un sourire aimable, un mot à chaque table. La table d'Odile Gautier est un lieu propice pour les soirées privées et les repas de groupes, salle privative à la déco chinée pour le baptême du petit dernier, anniversaire de grand-mère ou repas de fin d'année! D'autant que la bouillabaisse des pêcheurs du Niel (sur réservation) est une spécialité de la maison. Simplicité pétillante, cuisine gourmande, cadre bistrotier soigné, tarifs bien pensés et parking aisé... ou comment faire aimer le restaurant à

ceux qui l'aurait oublié!

Chef: Christian Choplin

Spécialités: carte de bistro de saison et plats canailles

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

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

Malongo 26 14,5/20. Toilettes 15,5/20.

Formules midi de 11,90€ à 14,90€.

Suggestions. Ardoise. Climatisation. Terrasse

4 saisons. Groupes 60. Salle 24. Parking aisé

devant le restaurant. Privatisation possible

pour soirées, anniversaires, baptêmes etc.

Ouvert midi du lundi au samedi. Le soir sur

réserveation (se renseigner). Fermé dimanche.

A emporter:

9 rue Nicéphore Niepce (ZAC Palyvestre)

83400 HYÈRES

Tél.04.94.91.63.01

**DEVIS GROUPES SUR DEMANDE
(DECIBELS NO LIMITE) - TERRASSE
PARKING DEVANT LE RESTAURANT
NOUVEAU ! SALON PRIVÉ 24 PERSONNES**

RESTAURANT BONHOMIE

NT

ΨΨ

A EMPORTER

Centre-ville. Pas grand dedans et même moins! Dans la coquille de noix n'embarquent qu'une douzaine d'affamés en hiver! Avoir du pot, venir tôt ou simplement réserver sont de salutaires précautions. Aux beaux jours, la terrasse en zone piétonne rattrape le coup. Madame est en salle ou derrière sa vitrine qui prend le tiers de la surface, vitrine avec les pâtisseries du jour exposées, et le pain. Monsieur mouline dans sa micro-cuisine. La tendance culinaire avancée serait italienne aux tarifs séduisants: risotto au safran et courgettes 13,90€, spaghetti en 3 recettes de 10,90€ à 14,90€, escalope de veau milanaise 18,50€, saumon en crouste d'amandes quinoa aux petits légumes 15,90€... et la probable bonne affaire des suggestions à la craie: elles changent au quotidien! Ce midi, braisé au vin rouge et gnocchi à la romaine 12,90€, et un potage de chou frisé et haricots blancs à 9,90€ pour ceux qui aiment tremper la cuillère en hiver. Problème: la moitié des plats de la carte manquent à l'appel. Bon. L'occasion de prendre autre chose que ce qu'on aurait pris, comme aurait dit Lapalisse. La dame est adorable et le prouve en amenant du pain maison pour patienter, une délicieuse focaccia. Mon joli "suprême de volaille, riz de Vénus et crevettes" tape à l'œil, clerges et effets de couleurs. J'ai ressenti comme un manque de maîtrise avec cet abus de présentation artistique. Efforts plombés par une médiocre qualité de volaille, le riz vénéré à l'habituel goût de noisette est sabordé par une surcharge d'ail dans la sauce tomate, seul le brocoli à part est bien bossé au gras. Je suis un peu triste, cette

assiette enjouée et volontaire contient des erreurs qu'un cuisinier ne doit pas faire. 13/20 et 14,90€! Tarif amical! Un curieux "Strudel aux pommes" (Apfelstrudel) incongru dans un restaurant italien, mais pas tant que ça. La recette d'Europe Centrale se promène du côté de l'Autriche ou la Roumanie voire la Moldavie, pays d'origine du couple d'ici. Ça explique. Feuilletage, pomme cuite, raisins de Corinthe, alcool, cannelle, beaucoup de sucre... Un dessert pour tenir au ventre, quand le bûcheron des Carpates doit encore débiter 2 hectares sous la neige avant le coucher du soleil. 13/20 et seulement 3,8€. Alors voilà. C'est simple: l'exemple même du restaurant de couple, on adore. Faudrait juste des produits de meilleure qualité travaillés plus simplement, quitte à augmenter les tarifs. L'argument du bas prix comme ici n'est pas une motivation d'achat pour celui qui aime se remplir la tubulure avec du bon. Suffisamment de taulas nazebroques dans la ville qui fourguent avec assiduité le mauvais et le moyen pour bêtement faire la belle chose.

Chef: Ion Budeanu

Spécialités: italiennes et Europe Centrale

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

qualité prix 14,5/20. Cadre 12/20. Pain

maison 15/20. Café Malongo 1,8€ 13/20.

Toilettes 14,5/20. Ardoise et carte. A

emporter. Terrasse rue en saison.

1 avenue du Général de Gaulle

83400 HYÈRES

Tél.06.50.90.09.61

LA SALLE

RESTAURANT DE CURIOSITÉS

NT

ΨΨ

A EMPORTER

Pile-poil face à la mairie et sous-titrée "restaurant de curiosités". Bonne idée, mais loin d'être unique sur le marché des restaurants originaux: on peut tout acheter du sol au plafond! Le concept, généralement urbain, enchantera les déprimés de leur salle à manger qu'ils voudraient changer. Décor d'esprit fin de siècle, des chaises aux assiettes. C'est rigolo sauf que le Bouche à Oreille n'est pas "maison et décor méditerranée" mais un guide de restaurants, si ça vous fait rien. On mange, pour nous rideaux et loupottes sont accessoires. La serveuse me dépose gentiment dans la petite salle du fond saturée avec trois tables, deux copines adorables cernées d'une dizaine de sacs de grandes marques de vêtements et chaussures. Aussi, un couple de restaurateurs du Lavandou. Lui est un cuisinier formidable, c'est marrant, il n'a pas tellement vieilli depuis le temps. Il est sympa comme tout avec le personnel. C'est que voyez-vous, j'ai déjà observé du commis attablé sorti de la cuisine de Robuchon se branlucher le carambar en rabrouer la débutante serveuse qui avait oublié le pain. Bref! Pour moi remarquez, on a oublié l'eau. Boudiou! Ma table est

course sur pattes! Ou c'est la banquette qui est haute sur pieds! En tout cas, il faut me pencher sacrément pour m'alimenter, j'ai les genoux qui frottent le dessous de table et les lombaires qui grincent. Enfin bon. Ramassée, la carte fait l'effort de changer chaque semaine, pas un exercice facile d'autant que la direction affiche la pratique du "fait-maison". Des planches, une entrée, 4 plats et 3 desserts et un fromage. Le mi-cuit de thon (albacore) à 18€ aux sésames sonne banal, le navarin d'agneau que j'ai vu passer m'enchantait peu (14€)... Alors le plat du jour "andouillette, crème de moutarde, écrasée de pommes de terre". Andouillette un peu éventrée (cuisson) pâlotte et pas assez grillée, à mon goût. Crème moutardée apathique, purée à l'huile d'olive (et quelques herbes) scrupuleusement cerclée. Ça fait une assiette proprette bien trop sage pour un abat, là où j'attends qu'elle hausse le ton, rigole comme Roland Topor. Cela dit, c'est agréable avec un verre de blanc Domaine Terre du Réal, 13€ et 14/20. "Café gourmand" à 7€. Il est proposé avec un café Henri Blanc moins mauvais que de coutume. Bravo à la cuisinière de façonner la pâte de sa "tatin de pomme et clémentine", un "tiramisu à l'italienne" qui se tient bien, mais le "riz sucré" est duraille comme un risotto, c'est pas celui de Stéphane Jégo. Sauvé par un caramel au beurre salé fait ici, positivement sucré. 7€ et 14/20. Alors bon. Boutique pleine comme un œuf, un succès mérité (fait maison) pour cette cuisine simplement familiale. Le décorum fait le prix, pas l'assiette. Peu de clients paieraient cette somme dans un cadre anodin de canteoche anonyme. C'est la loi du marketing pensé, du concept étudié. Cela dit, mieux que beaucoup de tables en vue sur la ville. Alors pourquoi pas?

Chef: Frédérique Zanella

Spécialités: fait maison et produits frais et pas de gaspillage

Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café Henri Blanc 1,8€ 12/20. Toilettes 14,5/20. Domaine Terre du Réal blanc Ecce Vinum 5,5€ 14/20. Plat du jour 13€. Carte. A

emporter et livraison. Petit déjeuner.

Terrasse. Fermeture se renseigner.

21 avenue Joseph Clotis

83400 HYÈRES

Tél.04.83.99.42.04

AVIS AUX COLLECTIONNEURS

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

Au prix de 5€ l'unité!

redaction@le-bouche-a-oreille.com

LA MAISON DE MAMIE

NT

Ψ1/2

Lui se planque dans la vieille-ville, en haut du côté de la place Massillon. Un petit nouveau auparavant connu sous le sobriquet de La Tarente. Il est rigolo comme tout. Et puis sur la place, les restaurants sont presque tous fermés. Janvier n'est pas l'été: ya moins de clients à plumer. Bref! De multiples ardoises hurlent des arguments pour qu'on pousse la porte vitrée de petits carreaux. Un jeune homme aux aguets est juste derrière, il ouvre cette porte et alpague le chaland. Quoiqu'il en soit j'enrais. Alors on descend au rez-de-chaussée comme dans une grotte, peu de lumière, murs de pierres, plafond voûté, nappages rouge et blanc, verre arkorok, ça sent l'humidité. Pour peu d'avoir une mémoire exercée, on remarque une fois assis que les plats et tarifs de l'ardoise ne sont pas à l'identique à ceux de l'extérieur. Dedans, les prix sont supérieurs! C'est un peu embêtant pour la mise en confiance. Par exemple, salade mozza et salade campagnarde valent 9,90€ dehors et dedans respectivement 11,80€ et 13,20€. 30 % d'augmentation pour la campagnarde! Enfin bon. Un peu inquiet je pioche la "fricassée de poulet à la forestière". Garniture au choix, je choisis frites/légumes, servis à part. Une assiette de blanc de poulet mieux que la moyenne, taillé en petits morceaux qui surnagent dans une sauce pas trafiquée avec des giroles-clois rigolotes, oignons etc. Pas mal. Frites fraîches avec peau, taillées très irrégulièrement, ce qui confère aux fines une sur-cuisson (marron foncé) tandis que les grosses sont encore crues à cœur. Frites probablement d'un seul bain. Un ramequin avec des légumes différents en fine brunoise, peu assaisonnés. Un peu de beurre ne nuirait pas surtout avec les racines (navet, carotte etc). En même temps la devanture annonce une "cuisine familiale". C'est exactement ça puisque "mamie" cuisine et petit-fiston joue au serveur. Bref! 16,80€ le plat pour 13/20. Pas vraiment donné, mais il faut noter que j'ai droit à une mise en bouche, fromagée dans l'esprit d'une "cervelle de canut" avec croûtons. Aussi, vous est offerte une bouteille d'eau Cristalline d'un litre pour nous éviter l'eau de la ville. Sinon le côté lugubre de la salle et l'angle très familial de la prestation culinaire "comme à la maison", loin d'être la pire idée sur la place en ces temps de morosité et de standardisation des prestations au restaurant. Si ça vous tente, c'est vous qui voyez.

Chef: Mamie!

Spécialités: tarification différente suivant l'étage

Accueil 14/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 12/20. Pain 14,5/20. Café Dulce Gusto 2€ 14,5/20. Toilettes 12/20.

Ardoise aux tarifs différents suivant l'étage.

Fermeture se renseigner.

1 rue Rabaton

83400 HYÈRES

Tél.06.86.95.33.72

COUP DE CRAYON

VOUS FAITES
LES ORTOLANS ?



RISTORANTE DI GIOVANNI NT

L'enseignante noyée parmi d'autres sur la fréquentée et platanée avenue qui monte au marché m'a tapé à l'œil. La calligraphie en arrondis stylé de "Di Giovanni" m'a immédiatement rappelé l'opéra Don Giovanni, une pochette de cd que j'écoutais en boucle quand je n'étais pas encore sourd. Et puis avec une enseigne stylée aussi sobrement belle, ça doit être un restaurant italien remarquable. Pris par le sentiment, j'y suis donc entré sans trop réfléchir, comme prisonnier de ma madeleine de Proust de souvenir. Une fois assis, bon sang, j'y suis: commence un psychodrame. Entre les entrées, les plats et les pizzas: une soixantaine de propositions. Et le monsieur en chemise de ville en cuisine est seul. Ce qui m'a le plus traumatisé, ce sont les 6 escalopes cuisinées. De la dinde. Sauf la milanaise avec du veau, la seule. Ce qui n'est pas bon signe, les statistiques sont terribles: sans doute du congelé! Après que la patronne m'avoue que les frites sont... congelées, j'opère un virage sur la pizza. Je choisis la "calzone soufflée". Elle m'arrive très essoufflée, laminée. Plate comme mon moral. Dedans c'est floteux et le pizzaiolo fait des petits morceaux de tout. Aux entourures pâte non cuite et dessous, elle est noire. 9/20 et 13€. Une dizaine de desserts dont la "tarte citron meringuée" annoncée par madame comme "faite par un pâtissier". Faut changer de crèmerie alors. Du mou de la pâte, archi-sucrée de tout, meringue passée au chalumeau comme une crème brûlée pour faire illusion. 7/20 et 5,5€. Les pâtes aux St-Jacques de la table voisine sont garnies de 5 miséreux pétoncles avec corail, penne rigate. Enfin bon. Ça joue de la harpe dans l'effet d'annonce mais rien de napolitain dans cette cuisine nulle de sous-traitance. Et pourtant c'était pratiquement plein. Digestion lourde pour ne pas dire agitée, pour info. On appelle ça tomber dans le panneau, rapport à l'enseigne.

Chef: allez savoir!

Spécialités: napolitaines

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

qualité prix 9/20. Cadre 13/20. Pain non.

Café 2€ pas pris. Toilettes 14,5/20. Carte.

Enfant 9€. Terrasse. Fermeture se renseigner.

48 avenue Gambetta

83400 HYÈRES

Tél.04.94.58.96.32

SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX!



GUIDE LE BOUCHE A OREILLE

LA LONDE-LES-MAURES

LE PRÉSIDENT NT

ψψψ

Gloire à la nouvelle direction de choisir un axe de travail qui remonte la moyenne des taules plagistes du littoral. Et pas qu'un peu mon neveu. Au bout du port et face à la mer avec des morceaux de vagues dedans, une plage. Au fond, des ganivelles toutes belles (j'adore les ganivelles) et plus loin encore, des pins parasols tordus par le vent font coucou. Dans ces conditions, pas facile pour un patron de restaurant responsable de se boucher les oreilles quand chantent les sirènes de la rentabilité à court terme, de planifier un processus de travail avec de bons produits, et tenir du bon personnel à l'année. Plus de 120 clients certains services, ça se bouscule sérieusement au portillon du restaurant. Sauf que cette brasserie de qualité est peut-être ce qui se fait de meilleur. Bien faire à manger pour 20, beaucoup savent faire. Mais tenir le cap pour 120: c'est du sport! Je vous épargne des détails d'une carte nécessairement faite pour plaire au plus grand nombre vu l'emplacement, des taps aux plats cuisinés en passant par les pizzas, burgers et moules-frites en exercice (presque) obligé. Un marketing bien pensé oui, mais du bon miam. Direct le "steak d'espadon frais grillé": je me suis régalé. Et croyez-moi de l'espadon, j'en ai avalé de toutes sortes. Des décongelés à la friteuse, des fins comme une tranche de jambon, des qui sentaient pas bon, des dur comme du carton bref! Lui, c'est du frais taillé en darne un peu épaisse, chair souple que le cuisinier n'a pas quitté de l'œil pendant son passage à la poêle. Ça partait pourtant mal! En effet, curieusement cet espadon se planque sous une salade de roquette vinaigrée, comme s'il avait honte. Faut pas mon poulet, t'as d' beaux yeux tu sais, et puis t'es très bon aussi. Bref! Le maîtrisé gratin dauphinois va mieux que bien avec cette viande, lapsus. Enfin bon: 15/20 et 24€. Fin du repas, sans dessert. Je voulais rester sur une belle impression. Ce qui se traduit par un "3 chandeliers", c'est pas rien selon nos critères! Service entre briscard qui connaît le job et jeunesse volontaire. Superbe panorama. Parking pas compliqué hors-saison. Surprenant travail. Pourvu que ça dure. Un petit miracle à La Londe-les-Maures.

Spécialités: poisson de pêche locale suivant arrivage

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

Carte et suggestions. Pizzas. Terrasse.

Parking aisé hors-saison. Ouvert 7j/7 à

L'année.

Allée du Front de Mer

Port Miramar

83250 LA LONDE-LES-MAURES

Tél.04.94.66.85.69

ABONNEZ-VOUS !.. BULLETIN PAGE 97

LORGUES

CARNETS DE VOYAGE

ΨΨ1/2 A EMPORTER

Pour bien prendre la mesure de l'endroit rare, il faut se dégager de la stricte notion de restaurant. Jacqueline Pfeiffer ouvre grandes les portes de sa maison de village... qui n'est pas seulement "un endroit où l'on mange"! On ne parcourt pas le monde pendant 30 ans (États-Unis, Guyane, 4 ou 5 pays en Amérique du Sud, Sénégal et Inde) sans en ramener une vision de partage et d'ouverture. Voici donc mes petits lapins en ces lieux depuis l'été 2021 un véritable restaurant où l'on mange mieux que bien. Doubled d'un lieu de vie avec espace(s) commun(s) et terrasse-jardin, adapté au coworking. Hein? Renseignez-vous. Cerise sur le gâteau, le lieu est dédié aux expositions périodiques d'artistes. Vous comprenez maintenant qu'il me fallait aligner des explications sur ce lieu, et pardon si c'est plus long qu'une photo Instagram ou Facebook! Côté repas, le chef (formé en pâtisserie) est mieux que secondé par Jacqueline Pfeiffer, elle-même fille de chef réputé. Ça donne des assiettes aguichantes, joyeuses et saines avec une belle qualité de produit, faites pour faire plaisir. Sa carte des propositions change chaque semaine, en flux tendu, le marché pour les fruits et légumes, le boucher et le poissonnier pour le quotidien. Aucune entrée! Trois ou quatre plats pour entrer directos dans le vif du sujet, dont un végétarien-lien. Pas comme mon "travers de porc sauce barbecue maison". Viande qui a pris le temps de confire en cuisine, pas du sachet précuit réchauffé au micro-onde, j'ai déjà vécu la facétie. Garniture, riz sauvage complet, noir au goût de noisette. Le miracle vient de la sauce barbecue qu'en principe, je n'aime pas. Probablement un traumatisme de flacon industriel tout prêt en plastique. Recette maison de Jacqueline Pfeiffer: cette préparation douée vous bichonne le nougat quelque chose de fortiche. J'ai dégainé mon 15/20 pour l'idée à 15€. Le plat le plus cher de la carte du moment. Feuilleté d'abricot et crème d'amandes? Trio de mousse au chocolat? Perduuu! "Duo de pêches et granité de verveine". Impec' pour se rincer le panier. Un verre à ouiski avec deux types de pêches, dont une pas assez mûre pour l'exercice. 14,5/20 quand même et 5,5€. Une cuisine vivante teintée d'exotisme "fusion". Le café italien est remarquable (la Rolls des machines à café) et puisqu'on est dans le liquide, la courte carte des vins est maligne: flacons locaux/nationaux et Italie, Nouvelle-Zélande et Argentine. Conforme à l'endroit. On peut lire, rire, échanger, papoter avec la tablée voisine, boire un café le matin ou siroter un thé de qualité ou un smoothie joli tout en picorant un feuilleté sucré l'après-midi, on peut travailler avec son PC dans une salle au calme dédiée. Et on peut même y dormir puisque 3 jolies chambres aux tarifs encore plus doux que leurs mate-las vous attendent draps grand ouverts! De quoi se faire des souvenirs dans un lieu pas commun rempli de saine humanité, et équipé d'une cuisine sans trafi-

cotage qui vous regarde droit dans les yeux, nette. Voilà qui fait vraiment du bien dans notre monde un peu trouble. On fonce.

Chef: Samuel Ray

Spécialités: fait maison et produits frais

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

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

Café Da Zavola 1,7€ 16,5/20. Toilettes

15,5/20. Ardoise à la semaine. Petit déjeuner

le matin et salon de thé l'après-midi.

Privatisation possible: séminaires, réunions

de travail, espace coworking (se renseigner).

Chambres. Fermeture se renseigner.

12 avenue Allongue

83510 LORGUES

Tél.07.88.88.89.60

MÉOUNES-LES-MONTRIEUX

LA POÊLE D'OR

ΨΨΨΨ

Pour tout dire avec Mauricette on s'y attendait un peu. En ces temps agités où le doute et l'absence de visibilité font norme, Thomas Gy vire dans le bon sens en haussant son niveau de cuisine. Tout en baissant ses tarifs pourtant sages sans rien sacrifier à la qualité, voyez-vous ça. Quel culot! De notre côté, on n'avait pas d'autre choix que de hausser nos notes puisque le chef hausse le ton! Brillant technicien issu de l'école de cuisine Saint-Louis à Toulon, Thomas Gy saisit La Poêle d'Or en 2018. Pour les détails du CV, vous lui demanderez s'il vient vous voir en salle mais ça métonnerait, il n'a pas tellement le temps de pratiquer la relation publique. Extrait: La Bastide de St-Tropez, le Château de la Messardière, le triple étoilé Michel Roux en Angleterre et l'étoilé La Rastège à Bormes, et avant 2018 la Bastide Enchantée non loin. Auparavant à 37€, le menu-carte passe à 35€. La 1ère fois, on peut être sceptique sur l'apparat gastronomique sauf qu'intelligemment, Thomas Gy fait plaisir avec ses idées plutôt orientés vers une bistronomie cossue. Mon "marbré de queue de bœuf & foie gras maison, gelée de raisin Muscat, figues confites au Porto, pain de campagne maison" est servi un peu froid, seule erreur du repas. Je me suis tout carré dans la contrebasse, merveilleux pain grillé maison. 15,5/20. Mauricette s'entiche de l'"œuf mollet sur lit de légumes, sauce aux morilles". Légumes en julienne, sauce exquise de type "j'en veux encore!" 15,5/20. Et puis paf. Elle mets le gros braquet dans la montée de la régalaide avec l'"onglet de bœuf Black-Angus, mousseline de patate douce, champignons sautés, jus franc à la fève de Tonka". Chignons au cordeau, températures ajustées, copieux caractérisé, jus ajusté à tomber. 16/20. Itou Milou pour mon "suprême de pintade rôti, mousseline de Butternut au poivre de Sichuan, jus corsé aux aïrelles". La peau du volatile croustille et le jus vous figole la gravure.

16/20, encore. Thomas Gy désirait monter le niveau des desserts. Fait avec de l'inventif savoureux: "entremet vanille Bourbon, compotée Granny Smith en insert", sphère vert Granny posée sur un biscuit sablé fait ici aussi. 16/20. Grand prix de la créativité que le chef avoue sans mal inspiré de la maison Bras à Laguiole: "tuile de Samba, crème diplomate à la truffe & caramel au beurré salé, chantilly d'Agata". Vous ne saurez rien, je ménage votre surprise. Etonnant et délicieux! 16/20 c'est vous dire! Les formules "enfant" sont comme pour les grands! Louons les qualités du directeur de salle Julien Bougerol, très à l'écoute de sa clientèle... et très écouté par le chef! Sa carte des vins est cosue avec de grands crus, choix au verre. Table classique d'aujourd'hui, prestation vraiment bien ficelée, avec ou sans rôti de bœuf.

Chef: Thomas Gy

Spécialités: carte de saison

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité

prix 16/20. Cadre 15/20. Pain maison 16/20.

Café Malongo 2,5€ pas pris. Toilettes 15/20.

Menu-carte 35€ et menu dégustation 49€.

Enfants 14€ et 20€. Groupe 40 (privatisation).

Repas d'affaires, mariages, baptêmes. Fermé

tout le mercredi, jeudi midi et dimanche soir.

Parking du restaurant 100 mètres avant le restaurant en venant de Toulon.

41 route de Toulon

83136 MÉOUNES-LES-MONTRIEUX

Tél.04.94.91.90.09

LA MOTTE

LA BOHÈME



A traînez vos sandales dans le village, vous observerez clairement que la façade en pierres usées de ce petit restaurant est mignonne, que la rivière Nartuby y déboule tout près, que la charmante terrasse ombragée planquée derrière est au calme, qu'en zieutant à travers la porte vitrée la salle cosy toute en couleurs a de quoi séduire et qu'en plus mes petits aiolis jolis, un petit parking est à votre disposition. Une fois ces contextuelles considérations avancées, j'ai simplement fait le boulot de n'importe quel catalogue de papier glacé avec photos en couleurs. Sauf que Le Bouche à Oreille est un guide de restaurants, pas un guide touristique. Faites comme moi: je vous conseille d'y manger comme je l'ai fait. Depuis 2017, un jeune chef y régale son monde à l'année. 25 ans seulement et pourtant Emilien Fassi cuisine un terroir provençal raffiné, recettes de vieux briscard de la gamelle à la sauce nissarde, et d'autres qui n'excluent pas l'usage délicat de poivres et condiments parfois exotiques. Cet automne à la carte: couteaux flambés au pastis figatellu et herbes fraîches (8,5€), crème de potimarron œuf parfait amande et noisette (8,5€) et en plat, carré de porcelet au poivre de Timut (19,5€),

souris d'agneau confite au miel et romarin (20€), gambas snackées et sa bisque (22€). En saison: courgette farcie niçoise, ceviche de daurade aux agrumes et coriandre, cannelloni de blettes et ricotta, quasi de veau sauce béarnaise, steak de thon mariné aux câpres... Formule du midi ou carte, ce cuisinier usine à l'identique l'appétissant frichti avec des jus et des cuissons bossées au millimètre. Entrée à la carte "ravioles de foie gras et cèpes, crème truffée". Assiette creuse et chaude d'un délicieux mets, ya pas d'mais. Grosse raviole farcie de morceaux de cèpes frais donnant une bonne mâche, et du foie gras frais partiellement fondu, se mêlant ainsi à la rondeur de la sauce crémée. La truffe en délicatesse, le parmesan pour exciter le bout de la langue, petits légumes qu'on croit juste pour la déco et on se trompe: 16/20 et 11€. Boum. J'y accole la formule du jour (18,90€ avec café) équipée ce midi d'une "suprême de poulet, pomme de terre grenaille" dodu comme celui d'une autruche. Courte sauce qui laque avec délicatesse. L'intérêt est dans son traitement "gastro": poêlé au beurre puis fini au four. Le goût et le croustillant, pan dans les dents mes poulets! 15/20. Beau dressage du dessert du jour: "ananas poêlé, miel et badiane". Tranche dorée du fruit sucré, parfum et saveurs qui emmènent ailleurs! Où ça? Chais pas mais j'y vais! 15/20. Equipe pour ainsi dire juvénile, joyeuse et sérieuse, salle ou cuisine. Ça rassure sur l'avenir de la restauration... et aussi sur le présent! Bref! Si moral et temps sont dans le gris, La Bohème de Fassi Emilien saura coloriser votre quotidien. Ça fait du bien.

Chef: Emilien Fassi

Spécialités: cuisine de terroir et provençale de saison

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

prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain individuel

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

14,5/20. Formule 18,90€ et menu 23,90€ midi

semaine sauf jours fériés. Ardoise. Groupes

30 (hiver) et 50 (été). En saison fermé mardi

et mercredi. Hors-saison ouvert vendredi et

samedi soirs et tous les midis sauf mardi.

Fermeture annuelle: se renseigner. Petit

parking derrière. Terrasse ombragée.

23 boulevard André Bouis

83290 LA MOTTE

Tél.04.94.70.54.22





ALIA GORDO
(COMMIS)
CHEZ FRANCINE
13 CARRO-MARTIGUES



MARIE SAVARY
(PLONGE)
CHEZ FRANCINE
13 CARRO-MARTIGUES



BAMBO SAKHO
(COMMIS)
MARE E MONTI
83 BANDOL



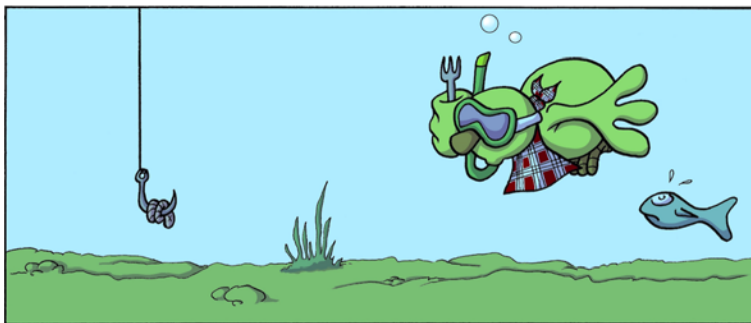
BAPTISTE CLERDOUET
(PLONGE)
LA BARQUE
13 LA CIOTAT



ANTOINE CEBELIEU
(COMMIS)
LE CAFÉ CASTILLON
13 PARADOU



FATIMA RIFAI
(PLONGE)
LE PATRIARCHE
83 CARCÈS



RIBOUX

LE BISTROT DE RIBOUX

ΨΨ1/2

Village du Parc Naturel Régional de la Sainte-Baume peuplé de 47 habitants à l'année. Le Bistrot de Riboux est au bout mes p'tits loups, douce pampa à moins de 30 minutes de Gémenos et encore, sans pousser même dans les orties sauf si vous croisez des sangliers. Pas de cow-boys, pas d'indiens dans cette contrée reculée du Var-Ouest! Vous n'y serez dérangés que par l'odeur des cigales et le bruit du thym. Autant dire que si comme nous vous êtes allergiques à l'hyper-urbanité et ses tracas quotidiens, ça devrait vous plaire. Vous y serez reçus par une adorable dame prénommée Maryvonne (Santucci) qui vous installera dans la belle salle à l'une des tables intégralement chinées en brocante, sauf si vous préférez une des terrasses ouverte sur l'infini vert et au-delà. Bref! Point de vue assiette, la proposition est cohérente avec le lieu. Suivant la saison et surtout la météo, le chef propose des entrées travaillées, des plats en sauce, du gibier, des pieds paquets et d'autres idées parfois roboratives à souhait et non dénuées de délicatesse. Un vrai cuisinier à Riboux! Cet été: 4 entrées, 5 ou 5 viandes, planches de fromages/charcuteries, et un menu du midi (café compris) à 24€. Mauricette, celle qui rafiole des chapeaux verts et du fromage de chèvre, le vise! "Chèvre chaud à la ribousienne (pancetta, amandes, salade verte et noix)". Une formidable salade faite avec du légume vivant de qualité, découpé en lamelles, brunoise, ou à la mandoline, radis noir, concombre, radis, cebette, tomate séchée. Aussi croustons, noix et amandes effilées mais eux ne sont pas des légumes. Le toast porte un savoureux fromage d'évidence artisanal, la lubrifiante vinaigrette donne envie d'y revenir, une prochaine fois peut-être. 14.5/20. Carnassière à qui faut pas la faire à l'envers, ma

moitié tendance trois-quarts opte pour "bavette à l'échalote". Un joli morceau cuit saignant comme demandé et donc tendre, courgette jaune poêlée et petites patates sautées confites en persillade délicate, qui ne force pas sur l'ail. 14.5/20. Si vous n'avez pas peur de faire un rapport détaillé de votre repas à la Terrailon de votre salle de bain, osez à la carte cette merveille escortée de gratin dauphinois et ratatouille: "culotte d'agneau façon méchoui". Une viande fondante à souhait (cuisson 4 heures) et grassouillette à vous désosser le cholestérol! Un franc régal! 15/20 et 19€. Desserts faits maison, le cuisinier s'y colle. Des tartelettes franches, pâte brisée, fruits taillés dans une rigueur à l'ancienne de l'exercice, tartelettes traditionnelles qu'on trouvait dans la vitrine des pâtisseries des années 70/80. Deux plaisirs exempts de modernisme: "tarte aux pommes" et "tarte aux pêches". Individuelles et gourmandes, elles n'ont pas fait un pli, juste plaisir. 14.5/20. Pas mal non le petit gueuleton? A la campagne, rien de tombe du ciel tout cuit, alors on se serre les coudes. Par ailleurs bien secondé, Philippe Marco tient ici la barre refilée par Madame la maire Suzanne Arnaud qui s'est battue pour ce projet de bistrot! Marcheurs, vététistes, touristes d'ailleurs et locaux d'ici en bénéficient! Dans ces murs un "accueil tourisme", une épicerie, un bar ouvert à l'année. Et un bistrot. Faut que je répète ou vous avez compris qu'on y mangeait bon?

Chef: Stéphane Beaubois

Spécialités: provençales et de pays
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 13/20. Toilettes 16/20. Menu 24€. Carte. Enfant 10€. Groupes 60 en hiver, 300 en saison. Climatisation. Parking aisé. Ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 18h sauf réservation groupes (se renseigner).
 La Faïsse Longu
 83105 RIBOUX
 Tél.06.15.31.12.07



Vous souhaitez vendre un bien immobilier ?



Bénéficiez d'une
ESTIMATION GRATUITE
AU JUSTE PRIX
DE VOTRE BIEN !

Votre conseiller immobilier SAFTI vous offre :

- Une estimation personnalisée à votre domicile.
- Une réelle expertise sur les prix de votre quartier.

Confiez-nous votre projet en toute sérénité.

LA ROQUEBRUSSANNE

AUBERGE DE LA LOUBE
NT

Célèbre établissement du coin, nous eûmes plaisir à y manger du temps des nombreux anciens passés par là. Du cuisinier traditionnel vieux de la vieille qui pataugeait dans les principes d'Escoffier, au chef raffiné et son épouse sommelière émancipés de la gastronomie étoilée. Fin de la rigolade gourmande pour une immersion dans du banal très évitable. Grande salle avec imposante cheminée non allumée malgré une météo hivernale, carrelage au sol façon damier, des tas de leds pour éclairer mais l'accueil lui reste éteint. J'ai vite pigé que la demoiselle bancale n'était pas de la direction. Si elle est apprentie, la direction n'est pas cool de la laisser seule se noyer dans le grand bain du service et de l'accueil. Arrivée en fin de service pour tapoter son tiroir-caisse, celle qui semble être la patronne n'est pas plus aimable. Enfin bon. A ce stade du constat, j'ai un peu espéré que l'assiette rattraperait. 3 salades à 15€/16€/17€. 5 plats de 18€ (tartare de bœuf) à 28€ le carré d'agneau en croûte d'herbes. Une planche à partager à 12€ et des burgers à 16€ et 18€. Et des suggestions comme une tartiflette à 15€ et une choucroute à 18€. Quand j'ai vu la tronche du client à ma gauche qui matait son filet de St-Pierre, j'ai su que c'était pas la bonne pêche: pas décongelé à cœur et donc, froid. Le type a regardé sa femme avec un regard plein d'effroi. Elle, c'est sa tartiflette tiède qu'elle demande à réchauffer. Hébé didon. La serveuse l'a ramenée en cuisine, diiiiing, puis lui a rapportée. Elle n'a plus touché son plat, j'en ignore la raison. Alors moi mes canards, je reste planté devant la carte, indécis. Bon sang: quoi prendre? Tiens: "escalope de veau, crème de chorizo et piquillos"! Arrive une flaque de sauce orange achevée aux herbes de Provence. Dessous se cache une escalope de

belle superficie trop dure aux entournures, mais bien rosée à cœur. Mettons le défaut sur une viande trop fraîche, alors qu'il est possible qu'elle soit simplement de mauvaise qualité. La salade composée trempe les pieds dans la sauce orange, à côté du caquelon protégé de l'inondation. Dedans un gratin dauphinois truffé réchauffé mais à la commande, d'autres garnitures sont proposées, c'est sympa. 11/20 pour 18€. Bilan moins pire que mon voisin. J'ai donc pas trop mal visé. Chuis content. Comme la direction tient également le bar mitoyen, on a droit aux allers-retours du personnel qui vous passe devant sans vous regarder ni saluer l'assistance, sauf un jeune homme barbu, plus avenant. Et le chien de la maison qui fait le tour des tables. Lui. Bref! Une affaire en or compliquée à exploiter: elle demande beaucoup de disponibilités dans toutes ses missions! Et puis si la manne touristique estivale donne une illusion de succès, faudrait penser à soigner la clientèle locale, histoire de la fidéliser: elle n'attend que ça!

Chef: allez savoir!

Spécialités: hôtel-bar-restaurant

Accueil 9/20. Service 8/20. Rapport qualité

prix 11/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café

Giovanni Pietrini 1,5€ 15/20. Toilettes 14/20.

Ardoise et suggestions. Enfant 8,5€. Terrasse

en saison. Bar: Hôtel. Parking aisé.

Fermeture se renseigner.

Place Guet

83136 LA ROQUEBRUSSANNE

Tel.06.50.41.50.91



CHOISISSEZ LA QUALITÉ
D'UN RÉSEAU LEADER :

+ de 4 500 conseillers
+ de 40 000 biens



La solution clé en main
pour votre projet immobilier

www.safti.fr

Votre conseiller
indépendant
près de chez vous



Johnny
Dubreuil

06 82 69 42 46

johnny.dubreuil@safti.fr

Agent commercial enregistré au R.S.A.C.N° 440 984 923 à 0 regroupé

SAFTI recrute, contactez-moi !

SAINT-CYR-SUR-MER

LE CHRISTINA II
NT 0

Ça caille sacrément malgré le soleil. Drôle d'observer les marseillais en villégiature qui se disent enfants de pêcheurs se carboniser l'épiderme sur les terrasses des établissements alignés face aux bateaux de la Madrague en s'enfilant des entrecôtes-frites. J'ai toujours préféré les intérieurs d'autant qu'il est écrit sur une ardoise: "terrasse chauffée et salle chauffée". J'entre pourtant dans un congélateur. Manger quand on se pèle l'asperge, personne n'aime, même Captain Igloo. Les tauliers sont sympas, un couple de proprios décontracté et une employée. Tous préparent au ralenti la saison comme déjà blasés, entre outils de bricolage étalés du côté du comptoir et commande sur l'ordinateur de tartelettes de saumon chez le fournisseur. Enfin bon. L'ardoise. Tout de suite pour survivre dans ces conditions, tu cherches un truc chaud pour te remplir le buffet. Des paninis, des quiches, des pizzas, des planches et charcuteries d'Italie, une dizaine de desserts et 3 plats chauds à 15€. Dont une tartiflette attirante vu l'ambiance polaire. Sauf que demain on a du monde à la maison et Mauricette a prévu une tartiflette aussi. J'évite donc. Reste "risotto poulet façon forestière". Allons-y pour lui, allez hop c'est parti. Je reviens de ma visite de contrôle des WC que la serveuse m'alpague: yapu. Je m'abstiens de lui dire "vous ne l'avez pas encore reçu?", elle est sympa et n'y peut visiblement pas grand-chose. Il ne reste donc comme possibilité que "gratin de quinoa aux légumes verts, salade". M'arrive une boîte de camembert en bois rehaussée dont j'ôte le chapeau cramé dessous. Dedans, le truc. Fromagé dessus, tomate-cerise dézinguée par le feu. Le seul intérêt de l'idée est le chaud. C'est chaud, c'est bien. Dedans le quinoa plâtreux, des cubes de courgette, des petits pois, des fèves. Rien n'est de saison, pas la peine de vous faire un dessin de toute façon j'ai trop froid aux mains. Salade verte variée en sachet badigeonnée de vinaigrette. Balsamique en sus, c'est pour faire joli. C'est moche et c'est pas bon. Ou alors le vrai balsamique. 9/20 et 15€. Vu la ribambelle peu rassurante de desserts, j'ai fini sur un mauvais café, une tasse Prandini mais dedans c'est moins sûr pour la marque. C'est chaud, c'est bien. Dans ces contrées nordiques où il ne fait pas bon mettre un esquimau dehors, faut prendre. On ne sait jamais par quel ours blanc on va être mangé. Enfin bon. Le patron est sympa, la serveuse aussi. Juste de la maladresse un poil amateur. Et puis on va pas prendre un cuisinier, ça couterait trop cher et en plus, on trouve personne. Un restaurant non, une brasserie pas tellement. Plutôt un endroit pour picoler l'été en boulotant des tapas pour moins sentir les effets d'une accumulation de mojitos. Et puis avec un selfie malin, on peut faire croire aux copains facebook qu'on est à Ibiza. Fait chaud à Ibiza?

Chef: non

Spécialités: froid

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 9/20. Pain 14,5/20. Café Prandini 1,86 7/20. Toilettes 15/20. Fermé mardi. Terrasse face aux bateaux.

Port de la Madrague
83270 SAINT-CYR-SUR-MER
Tél.04.94.74.69.03

SANARY

MAMMA MIA

NT Ψ1/2

Ce soir avec Mauricette, repas à Sanary. Et ses tarifs qui nourrissent les bailleurs de fonds. Ce joli village est incroyable, au moins autant que le prix des loyers des commerces sont considérables! Enfin bon. Alors on est entrés là, à Mamma Mia. Accueil septentrional de la dame sauf avec "les amis", peut-être stressée par l'abondance de demandes et de réservations. Elle s'avère plus aimable au fur et à mesure le temps du repas. Cuisine ouverte avec pizzaiolo à l'œuvre encore en formation et coaché par un vieux de la vieille, un cuisinier au fond éclairé au néon dans ses gamelles. Et une salle cosy éclairée de lumière rouge, tout est rouge dans cette salle. On se croirait dans une boîte un peu louche d'Amsterdam. Ya que la grande télé allumée sur BFM qui n'est pas pizza. Ça se saurait si BFM était communiste! Bref! Pizza de 13€ à 18€, et ardoise d'une vingtaine de plats. Rien que ça. De 17€ (moules farcies au feu de bois) à 30€ (magret au foie gras), la majorité des plats est dans les 25/28€. Point de vue challenge tarifaire de ne pas dépasser les 40€, on sait déjà qu'on ne prendra ni entrées (ya pas), ni desserts facturés de 7€ à 12€ avec des fraises de fin novembre. La dame au chapeau vert s'engage sur une "pizza 4 fromages". Toute rouge. Pas la tomate, mais la lumière rouge qui uniformise tout ce qu'on mange. Cela dit, agréable coulis de tomate pas acide, peu aillé et parfumé. Emmenthal, chèvre, gorgonzola, mozza. Et les olives probablement noires sont correctes, pas du pneu comme celles des gratteurs de centimes qui nous empoisonnent. Pâte légère et souple, ce qui lui confère un défaut, d'autant qu'elle très généreuse en fromage: impossible de la manger à la main! Y en a qu'on essayé, ils ont eu des problèmes! 14/20 pour 17€. Bing. Je vise "inconcevable escalope milanaise" puisqu'elle est inconcevable. Je fais ce qu'on me dit, ça permet de vérifier. Elle est totalement contournable, surtout à 25€. Pour être juste, la bestiole fait dans les 350/400 grammes, ce qui est généreux. En plus, pas de cette escalope panée toute prête décongelée à la va-vite et mince comme une feuille de Sopalin et le même goût aussi. Aie: à côté dans un bol, des linguines à la sauce tomate polluées par un pesto probablement vert mais là, il est rouge. Pas de parmesan, mais du grana padano. Balsamique sur table vendu chez Lidl. Enfin bon. Mon escalope? 13/20 et 25€, donc. Café déca vendu 2,5€. La tarification ponctionne dur dans la tirelire,

surtout vu le niveau de cuisine. Bref! Tout est dans le rouge, y compris l'addition si on se laisse aller. En mangeant, on ne distingue rien du détail des plats et on écarquille nos mirettes comme des lapins au milieu de la route qui se prennent des phares de bagnoles en pleine nuit.

Spécialités: italiennes?

Accueil 12/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café déca 2,5€ 12/20. Toilettes 14,5/20. Carte. Ardoise. Terrasse. Fermeture se renseigner.

7 avenue des Poitiers
83110 SANARY-SUR-MER
Tél.04.94.74.88.39

LE BARRIO

NT 0

Ce midi d'automne, un restaurant sur deux est fermé dans le village balnéaire. Les autres ont des terrasses gorgées de clients, une clientèle lascive qui s'ennuie un peu, elle prend un bain de soleil plein pif qui sont l'occasion de montrer ses lunettes Dolce Gabbana, et les quelques courageuses gambettes exposées contrastent avec les douduones Dior ou Ralph Lauren sorties du dressing. Bref! Avant ça s'appelaient GrignoThé et ça fait deux années que le remplaçant se planque ici: on était passé à côté jusqu'alors. Ça n'est pas sérieux de notre part. Oui je sais, mais les tables du littoral nous gonflent, y compris celles de Sanary où le jeu préféré des restaurateurs est d'arriver à soutirer 40€ par tête de pipe de client le midi. Le Barrio ne déroge pas, et même en serrant les vis c'est toujours trop quand même vu que c'est pas bon, 3 entrées à 10€ et 12€, 7 plats/salades de 14€ à 23€. Salade de chèvre chaud ou italienne, souris d'agneau, tartare de bœuf ou saumon. Et même un camembert au four à 13€. Même si y a pas de quoi osciller de l'endive, ça pourrait nous satisfaire point de vue recettes, fussent-elles d'assemblage sans originalité. Sauf que y a pas de cuisinier. Pratique, ça fait faire des économies au patron et vues les propositions de plats, pas besoin. Restaurant de cette nouvelle tendance décomplexée qui estime qu'un cuisinier s'avère inutile et coûte de l'argent, alors même que des plats existent tout prêts! Juste une jeune femme en cuisine et tenue de ville, et le patron-serviteur qui fait sa dinette en cuisine entre deux prises de commande en salle. Il a le temps, la petite salle bloque à 16 clients. Alors pour rire (car il vaut mieux en rire) et comme la direction évoque une "cuisine méditerranéenne" j'ai pris la formule avec "coq au vin". J'vous jure. En plus j'adore ça. Le jeune patron s'autoflâtre quand il commente: "on est 1er sur TripAdvisor, sur La Fourchette et dans le Gault et Millau". On en apprend de belles! Bref! De cette assiette, seul le riz basmati est fait maison. J'ai même la

preuve: il n'est pas salé. Comment croire au "fait maison" de ce coq au vin quand le riz servi avec n'est même pas salé? Jus gélifié, viande froide à cœur... ruse d'indien: seules les carottes fraîches ont été ajoutées au contenu du sachet. 7/20. Elle est maison votre tarte tatin? "Bien sûr m'sieur, mais pas la chantilly". Culotté le minot. Une "tarte tatin" circulaire plutôt agréable malgré l'œuf cuit qui fait joint entre les tranches de pomme trop fines, mais pas trop sucrée. 11/20. Voilà, formule facturée 19€ avec le café. Pour le prix, on mange sur un set de table blanc en peau de bête à poil long impeccable pour stocker les miettes pour les hivers difficiles. Et les rillettes de thon de la mise en bouche sont mauvaises, probablement du fait maison. Terrasse. A l'année. Jeunesse. Pas grand. Sympa. Cynique. A éviter.

Chef: allez savoir!

Spécialités: ose tout

Accueil 11/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café Nouilles 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formule 19€ midi. Carte. Terrasse. Ouvert tj/7.

11 impasse Granet
83110 SANARY-SUR-MER
Tél.07.70.00.44.72

SAINT-MAXIMIN

BACCHUS L'ÉPICURIEN

NT ΨΨΨ1/2

On pensait la ville définitivement marquée au fer rouge par la banalité de ses assiettes, entre ambitieux éteints et brasseries façon tir aux pigeons pour touristes. Et pis voilà. Jérôme Bisaccia ne se contente pas de faire galerie, on le sait après avoir ripatonné dans sa gamelle raffinée! Avant d'entrer, le nom de baptême au frontispice m'inspirait pourtant bien peu: l'annonce fait souvent pffffir devant ses responsabilités. Sauf qu'à la manivelle, notre presque quadra patron-cuisinier est du genre à préférer les actes que les grands discours. Le voici lui et son équipe dans un décor bien pensé où le veinard passe un moment de table confortable entouré de verres astiqués, de serviettes en tissu blanc et d'autres clients tous contents! Je pensais vous le signaler en fin de propos, ça sera tout de suite: un bar à vin, aussi. Plus de 120 références en cellule (belle cave vitrée) et de nombreuses disponibles au verre, du "vin de copain" malin au flacon pas piqué des hannetons. La table: à la carte, deux axes avec "Les Épicuriens", une quinzaine d'idées parfois très cuisinées de 7€ à 12€! Elles vous changeront des tapas traficotees de contrebandes qui pululent. Pour ma pomme, une "poêlée de seiches ail et persil" qui n'en fait pas des tonnes, juste le job en sobriété. Ça se picore comme des bonbons, filet de citron. 15/20 et 10€. La vitesse supérieure? L'ardoise des entrées classiques et des plats. Quoi prendre? Filet de veau au sautoir, polenta crémeuse, feuilleté aux olives et jus de veau? Filet de turbot cuit sur peau,

pavé fondant de pomme Agata, jus de moules? Je vise le rare "demi pigeon rôti, navets boules braisés, poires caramélisées, jus de pigeon au Marc de Provence". Ben tiens! J'avais me gêner! Dressage aux détails qui donnent envie, du boulot à chaque coin même si l'assiette est ronde. Volatile partagé entre confit et cuisson rosée, ma préférée. Les lèvres collent des sucs et je m'essuie le museau dans un soupir: c'est gagné! 15,5/20 et 27€. Impasse sur les desserts pourtant facturés à prix doux (7€) y compris la "sphère cacao, feuillantine pralinée, pomme caramélisée et crémeux aux nougats". Vous me direz ce que vous en pensez, au cas où. Le midi (et sans doute le soir), une clientèle exigeante et a visiblement déjà pris ses habitudes. Elle ignore peut-être le CV du chef: formé à Marseille-Bonneveine, la Villa des Lys à Cannes (06) avec Bruno Oger, au Peron à Marseille et la Caravelle à Bonifacio avec un certain Glenn Viel. Et je fais court. Une cuisine créative aux codes de la gastronomie classique détachée de ses lourdeurs. Grâce au marseillais Jérôme Bisaccia on peut désormais faire étape (très) gourmande dans la ville, saveurs adroites et cuissons au cordeau. Faites-vous ce cadeau... ou qu'on vous l'offre!

Chef: Jérôme Bisaccia
Spécialités: classiques françaises et méditerranéennes

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pains individuel 15/20. Café Florio 2,2€ 15,5/20. Toilettes 16/20. Ardoises. Groupes 48 et cocktail 90. Climatisation. Petite terrasse trottoir. Parking des 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-ZACHARIE

LE MAS DES OLIVIERS

ΨΨΨ

A EMPORTER

Depuis 2018 chez les Guerlesquin, on satisfait toutes les curiosités et tous les appétits. Le cuisinier s'évertue à proposer une cuisine populaire de qualité et à prix doux sans rogner sur le produit, façon fin limier de l'invention et passeur des recettes traditionnelles emmagasinées que Yannick Guerlesquin stocke dans chaque coin de son ciboulot d'ex-minot caracolant dans les collines d'Eoures et du Galaban. Avec la maîtrise de sa quarantaine de printemps au compteur, ce chef propose des trucs qui régaleront comme personne! Sur son CV, Beaumanière (13) et Castel Lumière (83) explique aussi le savoir-faire, mais pas tout. Dans le vif du sujet avec pour Mauricette "beignets de fleurs de courgette frais à la ricotta et basilic". Trois grassouillets beignets bien dodus et peu radins en farce! Aussi, des bricoles satellites qui font un style et même une signature, dont une tartinette de

confit d'oignons et une crème brûlée au chèvre. 14,5/20. Nos plats montent en température! Deux assiettes creuses soignées, bien remplies en sobriété, faites pour manger, d'un style sans maniérisme: "poêlée de gambas comme un wok"! Mauricette détrempe une ronde de crustacés avec ses doigts boudinés aux bagues achetées à Gifi, légumes frais de saison taillés et pâtes chinoises lubrifiées d'une sauce douce. 15/20. De mon côté, la Provence avec "nage de rougets dans son jus de bouillabaisse". Cinq délicats filets croisent le fer et la nageoire, soupe dense (pas de la flotte) et délicate pomme de terre tranchée en sous-marin gourmand. 14,5/20. Tout conspire à prouver les capacités du chef au rayon salé... mais quid du sucré? La pâtisserie est un autre métier, pas la même limonade. Nos deux desserts frappent fort! Le "palet breton aux fruits d'été" pour ma pomme, biscuit maison, présenté comme une corne d'abondance avec une salade de fruits frais déposée sur chantilly faite ici aussi. A côté en prime, glace miel/amandes. Mious. 15/20 et 7€. Mauricette a failli ne faire qu'une bouchée de son "lingot praliné et chocolat". Ya fallu que je la retienne par son collier en toc véritable de chez Tati. L'association de chocolat, de mou et de croquant tient de la recherche heureuse en évitant soigneusement le sucré défoliant. Si cette gourmandise répond présent à la carte le jour où vous décidez d'aller vous taper la cloche au "Mas des Oliviers", foncez. 15,5/20 pour 7,5€. Accueil et service agréables d'une Valérie Guerlesquin aussi souriante que posée, comme cherchant à apaiser la sympathie impétuo-sité naturelle de son mari de cuisinier et de ses as-siettes qui cherchent la lumière. Salle aux murs de pierres repensée, devenue plus claire, petite terrasse ombragée en saison. Des gens biens à l'ouvrage au quotidien, un restaurant traditionnel qui susurre au lieu de crier, et qui sait fabriquer des clients heureux y compris avec la formule du midi à 17€. Dire plus serait dérisoire.

Chef: Yannick Guerlesquin
Spécialités: terrine de sanglier et lactaires au vinaigre. Daube de poule flambée au Galaban. Pieds-paquets. Ravioli au fromage et bouillon de poule au pot. Agneau confit. Champignons en saison. Choix de hamburgers pour les petits et les grands!
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café Malongo 2€ 14,5/20. Toilettes 16/20. Plat du jour 11€ et formule 17€ midi semaine. Ardoise. Terrasse. Traiteur. Groupe 50. Parking. Climatisation. Fermé dimanche soir, lundi et mardi.
Avenue Frédéric Mistral
83640 SAINT-ZACHARIE
Tél.04.42.72.97.17



Rejoignez-nous sur
facebook



LA FRIPONNETTE
MONIQUE VOUS ACCUEILLE
DEPOT VENTE LUXE ET
GRANDES MARQUES
122 AVENUE JOSEPH RAYNAUD
831440 SIX FOURS
04 94 34 87 31

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



Nathalie Grand

**Apicultrice
Récoltante**

Miellerie de Bonsecours

LA CADIÈRE D'AZUR (83)

06 63 00 38 31
grandnat@orange.fr



Marchés de Six-Fours:
Centre **tous les samedis**
Les Lones **tous les dimanches**
Le Bruscat **tous les jeudis**

LA SEYNE-SUR-MER

GEORGE SAND
HÔTEL-RESTAURANT

ΨΨ1/2

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

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

Chef: Frédéric Cassabel**Spécialités: carte de saison et ardoise****Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport****qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain****14,5/20. Café Giovanni Pietrini 26,15/20.****Toilettes 15/20. Carte et suggestions dès 17€.****Enfant (-10a) 12€. Terrasse panoramique.****Groupes 70. Privatisation possible. 17****chambres*** dès 90€ hors-saison. Ouvert****7j/7 en saison et service non-stop de 11h à****22h. Hors-saison ouvert 7j/7 le midi et le soir****dès 15 personnes.**

164 rue Georges Lahaye

Plage de Saint-Elme

83500 LA SEYNE-SUR-MER

Tél.04.94.94.87.87

LA RÉGALADE

ΨΨ1/2

A EMPORTER

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

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

Chef: Thomas Chamard

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

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

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

chiche. Fish pakora, un beignet de poisson (sans doute perche du Nil ou panga). Onion bhaji, lamelles d'oignons marinées/épices frites. Lamb tikka et chicken tikka, autrement dit agneau et poulet cuit au tandoor: viande hallal tendre. Du coup, comme un tour culinaire du propriétaire. 20€ et 14/20. Nos plats jouent de gras. Plouch. On sait bien que le genre indo-pakistanaï n'est pas véritablement diététique, mais quand même. Mon "butter chicken, poulet grillé au feu de bois avec une sauce tomate et crème fraîche" c'est 90% de sauce et le reste, des bouts de blanc de poulet à la texture des knackis Herta sous la dent. 12€ et 11/20. Le "keema bharta" de Mauricette: un ramequin avec bœuf haché, micro-bouts d'aubergine et une flaque d'huile orange. Faudrait essorer ou ne piocher que le dessus. Elle se contente d'attendre que le contenu de chaque fourchette s'égoutte avec la pesanteur. Tout manger, c'est boire de l'huile. 14€ et 9/20. Nos pains nan sont bons. Le riz basmati aux fruits secs est... gras. Ça pouvait être bien, mais cumulé au gras du reste... La San-Pé d'un litre est facturée plus chère que dans les lieux touristiques: 7€. Plus de papier pour s'essuyer les mimines aux toilettes. Une fois dehors à s'aérer la tuyauterie, Mauricette me dit avec son humour si particulier "dis-donc, c'est loin Norauto pour faire une vidange d'huile à ma mécanique?".

Chef: bon mais gras

Spécialités: indiennes et pakistanaïses

Accueil 14,5/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14/20. Pain nan 15/20. Café 2€ pas pris. Toilettes 12/20.

Menus 11,99€ midi semaine sauf jours fériés, 17,99€ et 21,99€. Enfant 9€. Carte. Terrasse trottoir. Fermé lundi midi. UberEats.

51 quai Gabriel Péri
83500 LA SEYNE-SUR-MER
Tél.09.80.31.28.15

SIGNES

KASHMIR LOUNGE

NT **Ψ** **A EMPORTER**

Mauricette a encore sur le dos son anorak en plumes de castor, main gauche son parapluie et main droite son sac à main des années 50 que la serveuse lui tend les menus. Alors la dame au chapeau vert la regarde fixement avec ses gros yeux globuleux puis tend sa bouche pour attraper la carte avec les dents. Moi ça m'a fait beaucoup rire mais la serveuse, moins. Dans la série des petits tracas, faut réclamer l'eau, aussi. Mais elle est très souriante. La serveuse, pas l'eau. Bouteille avec une branche de menthe à l'intérieur, qui n'a plus aucun goût depuis le temps qu'elle trempe. Trois menus possibles: 11,99€, 17,99€ et 21,99€. Un sou est un sou. A force de tergiverser, on vise "Kashmir platter": assortiment d'entrée pour 2! Raita, yaourt tomate/concombre et cumin. Pakora, un beignet de tranche d'aubergine et farine de pois

LE DIABLOTHYM

ΨΨΨΨ

Lui, je vous le sers sur un plateau à Signes, mais il est en plein cœur de village face à la mairie, devant sa fontaine et son platane de 1750. Terrasse extra en saison, et dedans c'est chaleureux de la décoration avec même une salle séparée pour les comités privés. Accueil comme service sont un manifeste de la convivialité sincère et non feinte. Maintenant que je vous ai listé les lères perles du collier, je vous cause de la plus grosse: la cuisine. Et le cuisinier qui va avec, à l'œuvre dans sa cuisine ouverte. Mes petits lapins, avec Mauricette on s'est fait grâce à lui un repas d'un niveau rare. Ou la technique considérable s'efface pour le plaisir. Oui bon. Va vite falloir que j'explique, des mots, encore des mots, toujours des mots. Chaque quinzaine David Muller change sa carte, 3 entrées, 3 plats, 3 desserts. Bonus avec le comptoir des viandes

pour les stricts carnassiers, elles viennent à pied et par trains entiers de chez le voisin Marcello, boucher qui connaît son boulot. La moderne dame au chapeau vert voulant afficher son urbanité à la terre tout entière choisit "poke bowl: sérieole crue marinée, riz sushi au vinaigre de riz noir, algue wakame, effeuillé d'avocat au citron vert, mayonnaise pouzu et piment thai". Intitulé longuet, mais ce qui pourrait être une liste d'un tas de trucs empilés sans cohérence juste pour s'esbaudir le macaron devient ici coup de génie. Cherchez pas: 16,5/20. Et il ne s'agit pas d'un accident ni d'un cas isolé. La suite avec "lasagnes du chef, bœuf confit, concassées de tomates mijoté aux légumes, espuma de Mornay au Parmesan". Présentation qui ménage le suspens, attaqué à la cuillère à soupe par Mauricette. Ses yeux se sont éclairés comme si Brad Pitt passait sur le trottoir en face. Elle soupire "16/20". De mon côté mais juste en face d'elle "mi-cuit de thon rouge de ligne pané au gomasio marin (algues, sarrasin, sésame), pulpe de chou-fleur au curry, frites de polenta à l'encre, vierge de légumes, mangue, grenade et combawa". Comment peut-on aligner autant d'épices et de saveurs improbables avec autant d'à propos? Ça tient de la magie, 15,5/20. Dessert avec "pavlova au confit de fruits rouges épicés, crèmeux chocolat au lait et fèves de Tonka, chantilly, biscuit cacaoé, crème glacée vanille de Mr Paul". Un pavlova de pâtisserie boutique classiques et sans débordement mis en scène "à l'assiette". Encore un 16/20 grâce notamment à la crème glacée. Morgane Muller, secondés en salle par sa maman Antoinette. Et David Muller, 36 ans. Un type sain pas du genre à se frotter le cornichon comme un roquet de chef télévisuel, un as de la créativité permanente, du "tout est possible" avec du bon sens et des doutes régulateurs. Passé chez Pic à Valence, Chabran à Pont de l'Isère, La Tour d'Argent et le Georges V à Paris, Japon, Italie... Ses partenaires locaux jouent le jeu du sérieux dont le boucher déjà cité, le domaine La Miquette au Beausset, les formidables agrumes de Joëlle Etienne à La Crau... Bref! Si comme nous vous aimez découvrir des choses, voici du lourd dans la gamelle.

Chef: David Muller

Pâtissière: Céline Biancarelli-Lopes

Spécialités: carte sur 15 jours/3 semaines.

Vianes françaises au poids.

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

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

Delta 1,8€ 15,5/20. Toilettés 15,5/20.

Formules 17,50€ midi semaine. Menu-carte

35€. Enfant (-12ans) comme les grands 15€.

Vianes au poids. Terrasse ombragée sur la

place. Climatisation. Groupe 30. Hors saison

fermé mardi et mercredi. En saison se

renseigner.

4 place Saint-Jean

83870 SIGNES

Tél.04.94.90.77.01

ABONNEZ-VOUS I.. BULLETIN PAGE 97

SIX-FOURS

LE CAP HORN

ΨΥΨΨ

Fin d'été prolongé, le port du Brusc et les pointus des pêcheurs: ils ne sont plus beaucoup à jeter les filets. Encore moins que les restaurants sérieux sur le littoral, c'est vous dire. Le Cap Horn est de la courte liste. Arrivé en 2018, le couple Bablee a vite répondu à une attente qualitative du client au paradis des mouettes et des tongs. C'est que le genre brasserie voyez-vous amis lecteurs, c'est souvent pochette-surprise, un intitulé alibi pour justifier d'une prestation moyenne ou tout juste acceptable: tout ce que détestent Maryse et Ludovic Bablee. Leur chef est habile de la recette, il slalome entre plats simples comme l'aïoli du vendredi, les moules gratinées, le tartare italien au couteau ou encore l'original burger. Et une cuisine aux idées poussées qui vous trottent dans le ciboulot après lecture, comme les "ravioles de langoustines, velouté de butternut à l'anis étoilé, bisque maison". Ou encore le "médaillon de queue lotte, caviar d'aubergine à la cardamome et crème à la citronnelle". Si ça vous met l'eau à la bouche, ne soyez pas inquiets, c'est normal. Sauf que contre vents et marée la contrariante Mauricette contourne le iodé en osant la suggestion "côte de bœuf sans os de 400g bio, sauce chanterelles". Avouez qu'à un mètre des rafiots, ça a de la gueule point de vue provoc'! De la viande oui! Mais qu'elle soit bonne par Saint-Ongelet! Elle est impeccable mais refroidit vite, c'est la faute à manger dehors, on ne peut pas tout avoir. Epaisse comme le larfeuille du taulier de Bercy, joliment colorée du dos et rouge à cœur (saignante). Sauce à part, frites fraîches rustiques. Doigt péremptoire en l'air à la fin, la dame au chapeau vert commente: "32€ oui, soit 8€ les 100g comme le poisson". Imparable. 14,5/20 pour 32€. Pour moi: "dos de lieu noir, réduction d'agrumes au miel, poêlée de légumes". Le pavé a de la tenue, poisson pas facile. Posé sur un lit de légumes en coupe paysanne et aux couleurs vives. J'annonce la couleur, à vous de trouver les légumes: jaune vif, rouge carmin, violet, peau vert foncé et chair vert clair. Suprême de pomelos comme une cerise sur le gâteau, jus clair formidable au fruité tonique. 15/20 et 19€. Spéciales dédicaces aux desserts avec un jeune pâtissier de métier. Il produit du sacrément gourmand modéré en sucre! Sur sa carte: "comme un vacherin", Mont-Blanc revisité, les inévitables profiteroles faites ici, ou encore le Paris-Brusc dont Mauricette s'étonne qu'il ne fût pas encore inventé. Voilà, c'est fait. Mon dessert est "Pavlova de saison" meringue en base, cœur coulis planqué par le dressage de la savoureuse Chantilly au mascarpone, quartiers de figues comme sur un sapin de Noël décoré, bâtonnets de meringue. Vous en voulez un peu? Trop taaard! 15/20. Une brasserie oui, mais "de haute-gouture". Du café du matin au coquetail de soir, équipe toujours sympa! "Un super spot" comme dit Mauricette en maillot de bain des années 20 sur sa planche à voile des années



PHILIPPE MAZA
L'AUBERGE DES RÉGIONS
83 LA VALETTE-DU-VAR



OCÉANE CAILLARD
LA TABLE DE MAITRE PANISSE
13 PORT-DE-BOUC



KÉVIN ROSIQUE
LE PATRIARCHE
83 CARCÈS



DANNY AUBOIS
CHEZ NICO
13 MAUSSANE-LES-ALPILLES



LUCIE TACHET
CHEZ FRANCINE
13 CARRO-MARTIGUES



SOPHIA ATTIA
MARE E MONTI
83 BANDOL



BENJAMIN MENTEUR
LE PATIO
83 LA CRAU



NONCE ROSSI
LA BARQUE
13 LA CIOTAT

80!

Chef: Wilfrid Corger**Pâtissier: Lucas Ferrari**

Spécialités: cuisine et pâtisserie faite maison
Accueil 15,5/20. Service 15/20. Rapport
qualité prix 14,5/20. Cadre 15,5/20. Pain
14,5/20. Café Malongo 2€ 14,5/20. Toilettes
16/20. Plat du jour midi semaine. Vendredi
aioli complet 19€. Suggestions et carte. Enfant
(-12 ans) 10€. Bar avec salon. Groupe 30 en
hiver (été se renseigner). Deux terrasses vue
port. Fermé le soir et mercredi hors-
saison. L'été et vacances scolaires d'hiver
ouvert 7j/7 midi et soir.

44 quai Saint-Pierre

Le Brusac

83140 SIX-FOURS

Tél.04.94.74.92.51

LE MONT SALVA

ΨΨ1/2

A EMPORTER

Lorsqu'avec Mauricette nous sommes entrés dans la spacieuse belle salle de restaurant aux tons de Provence, on s'est posé la même question. Que font tous ces gens ici en même temps que nous? Nous avions envie de croire que, planqué dans les bois comme l'est Le Mont Salva, nous étions les seuls initiés à connaître la précieuse adresse abritée du Mistral et du flux touristique. Mais non. Loïn de là. En observant finement notre stress, le serveur s'empresse de nous installer au calme, c'est-à-dire dans la lumineuse petite véranda avec ses tables nappées, vue sur le jardin et les moineaux. Nous sommes vite rejoints par d'autres clients désirant du calme, eux aussi. Avec la dame au chapeau vert, on s'est abandonné à quelques gourmandises. Comme avec son "foie gras de canard maison, chutney d'abricot et ses toasts". Terrine parfumée presque à température ambiante (c'est mieux), j'ai même eu le droit d'y goûter! C'est pas souvent! 14,5/20. J'ai vite compris que ma permission de taper dans sa gamelle était un calcul pour à on tour, elle puisse pêcher un bout de mon "gravelax de saumon sauce curry/pomme". Gravelax ferme, la sauce au curry ne manque pas d'originalité même si elle érafle la saveur travaillée et délicate du poisson. 14,5/20. Et puis le moment phare du repas avec notre "poisson frais en croûte de sel 800 g à 1 kg suivant arrivage". Didier Soïnard entreprend avec minutie la découpe de la croûte de sel, puis du musclé vertébré aquatique généralement ovipare et à respiration branchiale. Superbe chair fondante, incomparable cuisson. Manquait juste les bajoues. N'hésitez pas à les demander. Probablement ma cuisson préférée pour ce type de poisson. A noter que le contenu du caquelon de garnitures sort positivement des rails du commun avec délicieux fenouil aux épices légères et risotto crémeux

de blé aux épices "très curry". 15/20. A force d'abus en tous genres et surtout alimentaires, nous faisons impasse sur les desserts. Et puis comme on était contents et que nos voisins aussi, on s'est mis à discuter comme lors d'un repas de famille avec des cousins qu'on ne voit pas souvent. On s'est même dit qu'un de ces jours on viendrait ensemble y manger une bouillabaisse. Le poisson est la spécialité de la maison. Bref! Si vous êtes parisiens et que vous avez envie d'une carte postale gravée dans le ciboulot qui vous change du métro, prenez jusqu'ici votre hélico comme Nicolas Hulot. Si vous êtes dans la région, foncez illico à vélo, en auto ou en bateau vous régaler chez Yolande Lisbonne et son fils Loïc. Une cuisine "grand public" bonne pour le moral et en plus mes petits bigorneaux, belle carte des vins et plateau de fromages à disposition des amateurs!

Chef: Yohan Chiappino**Spécialités: soupe de poissons du 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 poule à
l'encre de seiche. Pieds et paquets. Côte de
bœuf à la cheminée (en saison). Plats
végétariens. Truffe en saison.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité
prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain individuel
14,5/20. Toilettes 15/20. Environnement
17/20. Formule 19€ midi semaine sauf
vendredi "menu aioli" 26€. Menus 26€, 36€,
48€ et 54€. Menu bouillabaisse 60€. Carte.
Enfant 10€. Terrasse ombragée. Concert Jazz.
Café philo. Dîner dansant. Parking. Groupes
120.

Chemin du Mont Salva Le Brusac

83140 SIX-FOURS

Tél.04.94.34.03.93

RIVIERA III

ΨΨΨΨ

Lorsqu'on se permet de monter au front avec des plats aussi fameux et exonérés de sophistication apparente, c'est la preuve d'un réel métier et d'un détachement avisé. A contre-courant du cynisme de leur époque, Jean et Pierre Lorin ne cherchent pas le consensus, ils savent impossible de plaire à tout le monde. De toute façon leur cabanon de pêcheur joliment aménagé ne reçoit qu'une quarantaine de veinards maxi et encore, grâce à la terrasse planquée derrière. Le chef Pierre Lorin parie sur la recherche du beau produit, comme par exemple le poisson du bateau Magali et fruits et légumes de Robert Priolo de Six-Fours venus à vélo. Un casting exigeant d'où naissent des menus suivant le marché et les saisons. Poisson top niveau travaillé sans maquillage, juste de quoi l'élever dans les airs, mais aucun poisson volant au menu! Dans un menu à

33€, voici "le carpaccio d'espadon, framboises, salsa verte et poivre de Tchuli" de Mauricette. Travaillé en horizontalité comme en verticalité, fraîche nervosité du tonique ensemble, ce poivre népalais au goût de citronnelle fumée est extra. 16/20. Plus sage "filet de loup, caponata à la sicilienne et vierge d'anchois" en émulsion délicate, pas de cette crème d'anchois archi-salé travaillée au tractopelle. Cuisson ajustée du filet raidi: 15,5/20. Ami lecteur, vous retrouverez le dessert de Mauricette en fin d'épisode. Pour moi, menu du chef! Ouéé! Flux tendu et série limitée pour le propos du jour! La "mise en bouche" est une entrée à part entière, un "tartare de maigre citron/estragon, rouille au siphon". Ce cuisinier est un as du dosage, il rentre dans le chou du classique avec une subtilité rare et inattendue. 16/20. Après mon entrée, l'entrée. "Foie gras poêlé, graines de tournesol torréfiées, mûres sauvages, balsamique et huile de sésame noir". Foie cajolé, et moi aussi du coup. 16/20. Plat d'été bien pensé, qui sort des marées battues: "thon snacké façon tatakï, tartare de courgette et pastèque, béarnaise à ma façon". Le tatakï s'étend à la carte des restaurants comme la caulperpe sur le littoral: celui-ci est maîtrisé! En portion congrue, il contraste positivement avec le tartare fruit/légume sucré-salé. Idée de génie: la béarnaise. Faut être un peu fou pour oser l'associer, mais ça fonctionne bigrement. Béarnaise minute, bien entendu. 16/20. Si je suis un peu déçu de mon dessert "salade de pastèque et pêches, sirop infusé au basilic et écorces de citron vert" avec 14,5/20, ça n'est pas le cas de Mauricette qui se crépit la moustache avec "le chocolat praliné", comme un fondant à l'œil avec le croustillant caramélisé qu'on attend. 15,5/20. Service consciencieux à l'écoute. Tarification étudiée, coïncée entre stricts gastronomiques aux tarifs assommants et simple restauration traditionnelle bon comme chez maman. Vous apercevez peut-être Sara Guardiola la compagne de Pierre Lorin, et le frère Jean Lorin des débuts (2013) revenu aux affaires. Il propose un choix étendu de flacons avec des crus millésimés aux tarifs bien pensés, je vous laisse vous pencher dessus. Bref! Une délicieuse planque pas frimeuse qui vous imprime l'instant dans la cafetière grâce à un artisan de la gamelle sincère aux fourneaux. Vous pouvez en conséquence aller y planter la fourchette franco. De port (du Brusc).

Chef: Pierre Lorin

Spécialités: carte de saison suivant le marché Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15,5/20. Pain 15/20. Café Malongo 2,16 14,5/20. Toilettes 15/20.

Formule 21€ midi semaine hors-saison.

Menus 33€ et 45€. Enfant 15€. Groupes 35.

Climatisation. Petite terrasse vue mer.

Fermeture se renseigner.

70 rue de la Citadelle

Le Brusc

83140 SIX-FOURS

Tel.04.94.34.01.21

LE THORONET

AU GRÉ DES SAISONS

ΨΨΨ1/2 A EMPORTER

Céline Chery et Raphaël Strappazzon se sont attelés à la tâche dès le 1er jour: le 22 février 2020. Ils étaient jeunes, ils étaient beaux. Enfin surtout la pétillante Céline à l'accueil. Lui, le gaillard à l'œuvre derrière la grande vitre de sa cuisine, on dirait que faudrait pas trop lui chercher des noises: un doux bourru! Un magnifique travail de couple dans l'ombre de leur discrétion, remettant le métier sur l'ouvrage au quotidien pour le plus grand plaisir des clients alentours heureux de la proximité de l'aubaine, et des autres aussi mais ils viennent de plus loin, parfois de très loin. Tu m'étonnes. Il n'est pas nécessaire d'être grand Clerc de la gamelle ou de chausser la loupe de Sherlock Holmes pour se laisser aller à l'épithète flatteuse. Seule Mauricette, grande prêtresse chamanique des fourneaux, se prend pour quel'un d'autre... mais on la reconnaît toujours! Bref! L'ardoise des idées avec 3 entrées et 3 plats, vit ici sur 15 jours et donc, mes petits rossignols mignons, pour vous c'est râpé avec celle-ci. Vous vivrez autre chose, toujours cette cuisine d'idée bourgeoise qui écoute les grands classiques, adaptée à l'époque, plus enjoués. La dame au chapeau vert s'entiche du "foie gras de canard AOP aux cèpes, brioche toastée". Elle aime quand la sobriété exemplaire contraste avec la rigueur des saveurs, le dosage pointu. Le cèpe se tient bien, extra. 16/20 et 14€. Bim, d'entrée. Je reste dans le coin-coin avec mes "rillettes de canard à ma façon, crème d'ail". Un bout de baguette gentiment grillée en deux tartines gourmandes, un petit pot dans lequel on tremouille comme au petit-déjeuner. Je m'en suis mis plein la boîte à outils, comme si j'avais faim. 15/20 et 13€. La saison de la chasse c'est maintenant: "tournedos de chevreuil rosé, cèpes français, salsifis rôtis au beurre moussoux, jus court sauvage". Mauricette ne se souvient plus d'avoir dégusté une viande aussi tendre, du beurre. D'autant que la sauce servie à part lui dresse les poils du bas du dos comme pour le concerto pour violon et orchestre de Beethoven, un goût considérable, et ce n'est pas du lapin. Faites ici dans les règles de l'art à l'ancienne, vous demanderez au chef ses trucs de briscard. 16/20. Si frais que le fameux poisson plat raide de fraîcheur faisait la brasse coulée hier encore: "pavé de turbot poché au lait, épices Soleil de Nice, pommes de terre grenailles, salicornes et chanterelles". Mélange terre et mer réussi, ça marche fort dans la balance des saveurs et des principes. 15,5/20. Un classique: le chef n'aime pas tellement s'atteler aux desserts. Lui il trempe le doigt, goûte, rectifie. Or on ne trempe pas le doigt dans un tiramisù ou un riz au lait pour goûter. Ça ne se fait pas. Trois desserts à l'ardoise, Céline Chery est en charge du sucré! Un dressage à l'instant pour la "verrine Lemon Curd, chantilly maison, zest de citron vert". La crème citronnée est un délice d'équilibre sucré/acide, chantilly mascarpone. 7€ et 15/20. Mignonne ter-

rasse ombragée planquée derrière, salle agrandie encore plus jolie, mais gaffe: passée la vingtaine de gourmands, faut se raboter les coudes. Céline Chery et Raphaël Strappazzon sont enfants du village. On dit pourtant que nul n'est prophète en son pays. Comme quoi, faut pas toujours écouter ce qu'on dit. Table désormais indispensable au panorama.

Chef: Raphaël Strappazzon

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

Toilettes 16/20. Ardoise. Climatisation.
Terrasse au calme. Groupe 25 (hiver) été se
renseigner. Soirées à thèmes. Grand parking
gratuit devant le restaurant.

12 place Louis Rainaud

(à côté de l'Office de Tourisme)

83340 LE THORONET

Tél.04.94.68.83.39 et 07.84.21.27.76

TOULON

BARRIO CHICAGO

NT

ΨΨ

Si j'avais eu le choix, je n'entrerais pas à cause de mes préjugés tenaces. Seulement trouver une taule pour casser la croute qui vous accueille à 13h45, ya pas pléthore de postulants qui se bousculent pour l'appel d'offres. C'est plutôt la pelle dans le nez! Barrio Chicago est un pub, lieu festif de la picole, bar à vins, bar à bières, bar à cocktails, bar à boire, surtout à boire, il n'y a plus d'espoir, Toulon dans le Var. Sauf que mes petits soiffards mignons, le responsable vous accueille avec (presque) le sourire malgré l'heure avancée, que tout le monde fait son boulot, le barman concentré astique les verres, la serveuse guillerette sait faire causette avec le chaland que je suis. C'est bien de manger à l'intérieur, on apprend plus qu'en terrasse, on est au cœur du sujet, on observe de plus près. Bref! Une carte de "plats à partager", terme qui évite prudemment l'intitulé de "tapas" à connotation négative, de 6,8€ à 24,5€ et d'évidence uniquement proposée le soir. Pour les détails, renseignez-vous, j'ai pas la place ici, ni le temps d'ailleurs. Oui désolé, c'est à dire que je suis en pleine période de clôture du prochain guide papier, je mouline dru du stylo. Bref! Le midi, c'est 5 entrées de 9,5€ à 20€, une dizaine de plats de 14,5€ (moules-frites) à 28€ (côte de bœuf maturée). Entre les plats épuisés et ceux qui ne me font pas tellement envie, je coupe l'espoir en deux avec le "burger de Barrio, frites et salades". Commun a priori, sauf qu'on m'explique: "effiloché de joue de bœuf pour viande, tome corse, oignon rouge, tomate et lonzu". Sous le pif, pain de qualité, y compris celui du

panier. Impossible de manger ce burger à la main. Contenu malin plus cuisiné que du steak haché basique qui, si de bonne qualité, coûte plus cher que de la joue de bœuf. Après, c'est au cuisinier de jouer. On sent qu'il connaît des choses, même au travers d'un burger. A côté dans l'assiette, mélange de salade verte agrémentée de bricoles légumières. Un cornet de papier imite une feuille de journal, dedans les frites fraîches se tiennent, agréables. Les 17,5€ ont un peu de mal à passer mais vu l'effort des cuisines, c'est mieux qu'un mauvais burger à 15€ comme on en rencontre souvent. 14/20. Les desserts se trainent dans l'exercice obligé (fondant, crème brûlée...) j'ai donc laissé tomber. J'ai bien ri avec le café: tasse Segafredo, sucre Lavazza et café Prandini. Hébédedon. C'est la valse des fournisseurs! Bref! Une bonne surprise à laquelle je ne m'attendais pas: ce sont souvent les meilleures!

Spécialités: bières, vins, cocktails et un peu de la cuisine aussi

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport
qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain
15,5/20. Café Prandini 1,9€ 14,5/20. Toilettes
pas vues. Ardoise de tapas et de plats.

Terrasse sur la place. Salle à l'étage. Ouvert
7j/7 le soir et le midi du lundi au vendredi.

Place de l'Equerre et 1 rue Pierre Semard

83000 TOULON

Tél.04.22.80.25.15

LA FABBRICA DI MARCO

NT

Ψ

A EMPORTER

On pourrait s'accommoder de la qualité convenable des pizzas de la maison. Sauf que la spécialité est ici à mettre en parallèle avec une communication considérable de l'impétrant des lieux. Et largement relayée par les blogueurs locaux qui mangent surtout des dossiers de presse. A fond la com', mon minois partout, sur mon propre site internet et mes réseaux sociaux, me fabriquer une crédibilité en prenant la pose avec des "grands chefs" têtes de gondole (même pas vénitienne) locales comme Lionel Levy du Continental à Marseille et même, afficher des posters de moi (et mes équipiers) jusque dans mes toilettes. Ma trogne partout. Sauf qu'avec Mauricette, depuis toujours on s'attache au fond de jeu. Une serveuse militaire nous flanque dans un coin de la salle bondée. Pas grave sinon le spartiate banc en planches duraille pour la rhumatismale dame au chapeau vert. La responsable de salle s'avère infiniment plus amicale, une jeune femme remarquable, elle adore son boulot. Bref! Serviette blanche façon kleenex fripé. Les tarifs de la huitaine de pizza vont de 11,9€ à 16,5€ avec des produits annoncés de qualité, farine bio etc. Trois employés les produisent devant le joli four. La serveuse qui tire une tronche de 6 pieds de long reflète la carte des "antipasti à 8€", elle a oublié l'ardoise des

plats qu'amène sa responsable qui compense. Bref! 4 plats de 17€ à 19€. J'opte pour "escalope de veau déglacée au vin blanc, orange, pomme de terre et salade". Pas d'escalope mais deux escalopines façon saltimbocca, trop cuites, trop fines. Dommage, sauce adroite et non exempte d'esprit de cuisine italienne. A côté: agréables patates méticuleusement dorées, salade verte en sachet. 12/20 et 17€. Mauricette envisage la "pizza Modena". Mozza de lait de vache, parmesan, burrata, jambon cru 24 mois Rovagnati, réduction de vinaigre balsamique de Modène aux figues, éclats de noisettes, basilic frais. Belle musique. Pizza "napolitaine", pâte est molle comme une montre de Dali. On se croirait à Paimpol à se boulotter une crêpe au froment pas assez cuite. Impossible de la manger à la main sauf à la rouler comme à Naples! Dessus, tout est bon mais radin, surtout les fromages au compte-goutte. Basilic folklo de janvier sans parfum ni saveur: d'où vient-il? 12/20 et 15,5€ quand même. Pas de quoi s'égosiller avec une mandoline à deux heures du matin sur le port de Toulon. Seulement voilà: boutique installée à deux pas des nouvelles Halles de Toulon! Et hop: on alpague le chaland affamé qui s'y rend. Malin: la place Raspail est à l'arrière de la rue Paul Lendrin, adresse initiale de La Fabbrica di Marco. Les plats cuisinés sortent donc par la porte de service, j'ai tout compris. Bref! Des pizzas, oui il en existe ailleurs des infiniment moins bonnes... mais aussi de largement plus intéressantes! Celle de Marco Cassola est trop molle, c'est Mauricette qui le dit! Sur le strict bilan culinaire: c'est du charre, du baratin.

Chef: Marco Casolla

Spécialités: marketing et emplacement

Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 13/20. Pain 14,5/20. Café 2,5€ pas pris. Toilettes 16/20. Carte. Ardoise.

Pizzas. À emporter UberEats et Deliveroo.

Ouvert midi du mardi au samedi, vendredi et samedi soirs. Terrasse.

Place Raspail (derrière le 27 rue Paul Lendrin)

83000 TOULON

Tél.04.94.62.99.95

seule poêle en cuisine, juste une dame qui trempe le doigt pour goûter. C'était un bon signe. Jusqu'à l'arrivée de mon "aubergine panée et garnie mozzarella, mortadella et pécorino". L'assiette est décorée comme un sapin de Noël: deux grosses tartines, des tranches molles d'aubergine panées d'un tas de miettes illisibles, on comprend rien de ce qu'on avale, avec des herbes et des petites tomates dessus. Insupportable réchauffé et parfait étouffé-chrétiens, mou, qui a retenu le gras de la pré-cuisson. A côté, de la salade hachée, oignon rouge. Oui, ça ressemble à un sapin de Noël vous dis-je, mais c'est pas un cadeau: 10€ pour 9/20. Séance rattrapage avec les "conchiglioni farcis au veau, sauce tomate et petits légumes". Belle assiette pourtant, on dirait une jolie peinture. La direction s'efforce de jouer le tape-à-l'œil, elle n'a pas le choix: souvent la caractéristique du cache-misère. Toujours la volonté de tailler tous les ingrédients en mini, parmesan, chioggia, olive noire, poivrons crus en brunoise dans une sauce peu tonique. Conchiglioni farcis d'une mauvaise viande hachée de veau qui fait regretter l'insupportable chair à saucisse, c'est vous dire la misère. Je mâchouille fragments de gras et nerfs. Et indigeste, on le sait après, courant de l'après-midi. Oui mais c'est joli. M'en fous. 8/20 et 16€. Désillusion proportionnelle à la séduction de l'endroit, surtout fréquenté par une gente féminine de tous âges. J'apprends que les tauliers d'ici tiennent aussi le voisin Al Dente. Dommage, la boutique avait l'occasion de jouer la carte de la qualité, mais a préféré faire ici la même cuisine gratteuse de centimes d'euros sur les coûts d'achat de produits qui ne suivent pas, le tralala folklo de l'Italie mise à mal. Cuisine avec du travail comme on dit, juste bonne à passer ses assiettes sur Instagram. D'autant plus regrettable que la maison fait ses pâtes, paraît-il.

Chef: allez savoir!

Spécialités: italiennes réchauffées

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café Lavazza 14,5/20. Toilettes 15/20. Carte et suggestion du jour. Epicerie. Terrasse trottoir

en saison. Fermeture se renseigner.

6 rue Dumont d'Urville

83000 TOULON

Tél.04.89.29.73.26

MAMMA SAM

NT

0

Les préliminaires mettent en confiance avec l'accueil poli du monsieur au comptoir et à droite, un étalage alimentaire bien marketé, on dirait la hotte du Père Noël avec tout plein de produits italiens! L'opération séduction fonctionne à plein, j'y ai cru, au Père Noël. Enfin un bon italien à Toulon, j'en rêvais. 4 entrées à 10€ et 11€, 5 plats à 16€ ou 17€, 5 desserts/fromage à 6,5€ et 8€. Pas des tarifs à regretter les anciens francs, quand on sait ce que peut faire avec trois fois un cuisinier italien un peu finaud équipé de poêles et de générosité. Un miracle à Mamma Sam? Non. Du tape-à-l'œil pour gogos de la Botte. J'ai pas vu une



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

TOURVES

LE BOUILLON DES GOURMETS
NT

ΨΨΨ1/2 A EMPORTER

On sait stupide de préjuger d'une assiette sur une devanture ou un emplacement, d'attendre cet automatisme qui vous pousse vers l'intérieur, qui vous donne envie d'entrer. S'il fallait se fier aux apparences... A l'extérieur du village, la douce maison de Laurine Galizzi et Dan Colin n'a pas vue sur les mouettes. Mais salle ou terrasse, chacun s'y sent bien, du travailleur du coin aux groupes de copains, en passant par les copines de toujours et les retraités qui recherchent la qualité à prix bien pensés. Dès porte poussée, les odeurs de cuisine vous sautent au pif! L'année passée c'était la bisque, cette année le céleri au beurre: "j'en ferais bien mon 4 heures!" qu'elle a dit Mauricette! A côté de la soignée formule du midi à 16€, l'ardoise du moment est un bon plan! "Demi-queue de langouste, sabayon au Monbazillac" parfaite dans son ambition de gourmandise festive. J'm'embête pas hein? Sauf que pour 11€, quand on met en parallèle ce tarif avec les gros malins de la gamelle qui vendent un œuf parfait à 16€, ça remet les choses à leur place: 15.5/20. La "caille farcie au foie gras, jus et écrasée" régale la dame au chapeau vert. Le volatile serre les abdos sur une farce qui se tient bien, purée gourmande, quelques légumes du moment travaillés, jus malin: 15.5/20 et 21€. Assiette creuse et dressage appliqué de mon "turbot, risotto Vénére et jus au Champagne". Cuissons figiolées, ce poisson assez capricieux à préparer est parfait! 15.5/20 et 23€. Desserts à prix copains, "pavlova aux fruits rouges" à 6€ pour Mauricette, et plus de crème que de meringue! C'est souvent le contraire: 15/20. Devinez la date de notre repas: "Fringipane"! Ne pas s'attendre à une galette basique décongelée comme dans 90% des boulangeries. Tartelette individuelle dorée au four, garnie d'une préparation tonique dopée d'amandes amères qui vous met un schnick dans la goulotte! Mauricette s'amuse: "Faut être fils de pêcheur pour aimer l'amer!". Du fait maison mossier! 7€ et 15/20. Voilà plus de 20 ans, les juvéniles Laurine Galizzi et Dan Colin gambadaient à Rougiers leur village natal voisin, à chahuter dans les arbres avec les écureuils et à courir après les escargots. Le temps passe, les sépare, chacun voit des ailleurs... ils se retrouvent par hasard au boulot, un jour, peut-être pour toujours. Devenus parents installés "au pays" après avoir appris un tas de choses sur le métier, ils font profiter de leur sens de l'accueil et de la régalarde les veinards qui ont vu de la lumière et se sont arrêtés. Tant pis pour les incurieux passés tout droit sans regarder: ça en fait plus pour les autres. Ils loupent une cuisine nette, une cuisine qui refile de l'enthousiasme à la gencive et au moral. Depuis 2020, Le Bouillon des Gourmets est ouvert au public de 7 à 77 ans, on y accepte les enfants (sages) et toute la famille!

Chefs: Laurine Galizzi et Dan Colin
Spécialités: carte de saison et du marché

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 15,5/20. Café Florio 2€ 15,5/20. Toilettes 15/20. Formule 16€ midi. Carte à la semaine. Suggestions. Traiteur (se renseigner). Terrasse. Boutique. Groupes 50 (hiver) et 70 (été). Parking privé devant le restaurant. Ouvert midi les lundi/mardi/jeudi/vendredi/samedi (été). Ouvert vendredi soir. Autres services (soir et week-end) se renseigner. A emporter.
Route de Toulon RD 205
83170 TOURVES
Tél.04.89.36.28.45 et 06.59.36.71.95

TOURTOUR

LES CHÊNES VERTS

ΨΨΨ1/2

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 déplaie aux guides comme le Gault et Millau qui notent sans y avoir mangé, et surtout le Guide Rouge qui préfère les étoilés moux que 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 "mélo" à 155€ que je conseille d'oser une fois dans sa vie pour la voir autrement. Un avant et un après, comme on dit. Aussi le menu du chef en 6 services. Je connais l'œuf Toupinel par cœur, alors direction "le foie gras truffé et galette de pois-chiche poivrée" d'une flambante austérité est un délice à 17/20, la "fraicheur de fleurs de courgettes homardine, pêche et noisettes" a exactement le répondant qu'on attend en le lisant, belles couleurs en technicolor et 17/20 encore. La "roulade de volaille au vinaigre de grenache, risotto au safran du Haut-Var" on la sent venir de loin quand on a le tarin aiguisé. Dire que je me suis surtout régalez du risotto cuisiné avec un tel safran d'une telle explosivité serait exagéré car la volaille ne bat pas de l'aile. Le safran formidable vous change du safran de contrebande habituel. "Ouai mais c'est trop cher" qui disent les nazes de la casserole médiocre. "Ouai mais c'est pas bon ton truc orange" qui dit le cobaye. 16/20. Créatif, "la Pomme de Pin". Framboises, cassis, menthe, meringue en pétales et un cœur façon nougat glacé qui

m'enchant le palais, fruité et sucre tout en retenue. 16/20. "Petites douceurs, fruits et chocolats", qu'on picore quand on a encore un peu de place dans le saison, mignardises maison évidemment. Voilà pour le menu à 59€ mes agneaux. Rendons grâce à l'indémontable cuisine de Paul Bajade et le service précis comme une cuisson de langoustine de William Dourlens, un as de la salle. Notre adresse "tuber mélasporum" préférée. Un "maitre-étalon" de la chose, refuge des connaisseurs depuis quelque chose comme 40 ans. Chambres simples bien pratiques si vous envisagez de taquiner dru le flacon.

Chef: Paul Bajade

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

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

Route de Villecroze
(entrée du village en venant de Villecroze)
83690 TOURTOUR
Tél.04.94.70.55.06

LA VALETTE-DU-VAR

AU PETIT NOUVEAU

ΨΨ1/2 **A EMPORTER**

Faut pas croire ce qu'on raconte: les OVNI existent! J'en connais un, un jour de fin 2019 il s'est posé à bord de son engin spatial au centre-village de La Valette-du-Var. D'ailleurs la soucoupe passait tout juste entre les acacias de la jolie placette formée par les rue Danton et Gambetta. Le but de Matthieu Albertini? S'y établir et en faire son univers. Alors il en est sorti avec son tablier de cuisinier, ses couteaux de boucher et ceux pour éplucher aussi. Comme si de rien n'était, il s'est mis illico à cuisiner comme pour les copains mais pour tout le monde. Une bonne chose pour le gourmand en quête de sensations fortes et de sentiments. La trentaine bien entamée, ce licencié en biologie et guitariste émérite aime son métier de cuisinier. Et le partage. Et manger lui aussi. Alors il fait pour les autres ce qu'il rêvait de trouver dans un restaurant: une cuisine simple et vivante, joyeuse. Légumes frais du moment, des champignons quand c'est la saison, livrés dans des caquettes visibles en salle vu que la boutique n'est pas le Louis XV à Monaco. En ce moment, potimarron, sanguins, et patates Monalisa mais elles, c'est

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

Chef: Matthieu Albertini

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

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 14/20. Pain 15,5/20. Café Malongo 1,5€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Vin rouge Brunel de La Gardine Crozes-Hermitage 2020 30€ 15,5/20. Entrées dès 7€.

Plats dès 14,5€. Terrasse ombragée à l'année. Groupes 30 €t comme hiver. Privatisation possible. Fermé dimanche soir et lundi. Parkings gratuits. Réservation prudente.

12 rue Danton

83160 LA-VALETTE-DU-VAR

Tél.04.94.48.59.79

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

redaction@le-bouche-a-oreille.com

L'AUBERGE DES RÉGIONS

NT

ΨΨ1/2

A EMPORTER

La vérité, c'est que de dehors le restaurant de Carole et Philippe Maza n'est pas le plus beau des restaurants. Si vous voulez de belles photos de vitrines maquillées comme des camions, allez sur Instagram. Leur établissement proche du strict centre-ville n'est d'ailleurs pas uniquement un restaurant. Une affaire de famille (le fiston est de la partie), un lieu de vie avec un bar avec télé où l'on cause du RCT. Et dans la pièce à côté, une épicerie de qualité avec possibilité de manger. Un esprit bistrotier façon guinguette sans prise de tête, pas de la gnothote pour bobos neurasthéniques dans les assiettes Paulette! Effort considérable du couple; on y boulotte des produits français direct producteurs! Oui monsieur, oui madame! Production basque de Pierre Oteiza, charcuteries du Cantal (boucherie Bornes), cassoulet de Castelnaudary, gardianne de taureau et riz de Camargue (Canavere), foie gras et magret d'éleveur du Gers, fromages d'un peu partout, viande bovine de race Salers (Cantal), carte des vins dans la lignée des curiosités. Alors planqué derrière de tels produits, la cuisine déroule une prestation minimaliste, accompagnements simples et cuissons justes. Au milieu d'une carte des propositions un poil bric-à-brac (à repenser), la charcuterie Mauricette pioche un "onglet de Salers". Pas de cosmétique modeuse, une assiette bistrot qui joue son va-tout direct aux mirettes sans salamalecs avec des frites fraîches épluchées et taillées ici. Délicieuse viande à déguster saignante, qui a pris son temps pour grandir dans le pré, au goût d'herbe. Ça vous changera des balivernes des franchises à viandes qui vous font boulotter des vessies pour des lanternes. Dodue portion: 14,5/20 et 23€. Du cuisiné pour le plat du jour, un "couscous royal" de cuisinier. Merguez, poulet de qualité (rare dans un couscous), épaisse mais trop cuite tranche de gigot d'agneau, semoule agréable qui se détache, jus net et parfumé, légumes frais. 14/20 et 15€. Service alternant du couple Maza, entre salle de restaurant et bar. Mignonne adresse en simplicité dopée de saine humanité et visiblement adoptée par des jeunes, des vieux, des entre les deux, tous à se caler la carlingue. Alors arrêtons de nous plaindre de la médiocrité ambiante! Elle éteint le désir! Voici l'occasion de le rallumer! Et c'est sûrement meilleur que vos gélules! Ici le magret du Gers pèse 490 grammes, la côte de bœuf a des couleurs et les deux ont le goût de ce qu'ils sont. L'Auberge des Régions? Bonne maison qui fait du bon.

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

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

formule dinatoire 40. Soirée événementielle (se renseigner). Fermé mercredi soir et tout le dimanche.

40 avenue du 11 Novembre
83160 LA-VALETTE-DU-VAR
Tél.06.59.66.25.89 et 09.81.60.01.98



CADENET

LES L DU MOULIN

ΨΨΨΨ

Sous une devanture presque anonyme de ruelle postée à un jet d'olive de la place principale du village niche la douce planque. On y trouve un Cyril Lapeyre évadé d'une cage dorée de chef exécutif depuis fin 2019, après 20 ans de loyauté à la Bastide de Capelongue à Bonnieux. Avec Marilena Lapeyre, ils ont choisi l'aventure d'un petit libre chez eux plutôt qu'un grand qui ne l'est pas tellement chez les autres. Mes petits pioupioups, j'ai fait à leur table un des repas les plus abouti de l'année, j'en suis encore tout tourneboulé, le regard gazeux et l'estomac au paradis. Le menu des midis en semaine (21€ et sa formule à 18€) fait carton plein avec les locaux malins abonnés revenus après la saison estivale. Le grand saut gustatif avec le menu-carte à 39€: il vaut qu'on vienne de loin pour se taper les recettes formidables du pistolero du fumet et de la sauce qu'est ce grand chef. On y pêche une entrée de l'artiste "quenelles de truite saumonée onctueuses, œufs de truite et poireau vinaigrette, une bisque à la Sarriette". Odeurs et saveurs affirmées vous sautent au groin dès le 1er coup de fourchette, rondeur nerveuse, oui c'est possible: 16/20. Même registre funambulésque avec "pièce de veau juste saisie, panais au four, jus de veau acidulé au pamplemousse, purée de céleri relevée à la réglisse". Voilà la différence entre les empileurs de saveurs et les Mozart du dosage. Magique, lisible, distinct. Le chef déroule, souvent seul en cuisine. Une performance vu le niveau quand les foules affamées et connaisseuruses se bousculent au



portillon. Bref! Un gourmand 16/20 encore. Il est parfait, le "sirtaki aux raisins de Corinthe, raisin Muscat comme une soupe, sorbet raisin au Muscat de Beauges de Venise". De la croustille avec les sirtaki comme deux sacristains aplatis au raisin servis à part, jus fruité avec grains de muscat dans un bain de midi, un peu de sucre et d'alcool... Le souci du détail n'alourdit pas et au contraire même, ajoute de l'entrain à l'idée à 15,5/20. Service en duo féminin mené par Marilena Lapeyre qui a un peu de mal à cacher sa fierté d'amener les assiettes de son mari de chef. Belle terrasse ombragée en été, belle salle claire d'un ancien moulin à huile aux sobres arcades. Et plus discrète, une salle où les flacons de connaisseurs tapissent les murs en vous faisant de l'œil: Cyril Lapeyre partage sa passion pour une sélection déclinée en 50cl, et parfois au verre dans la même logique tarifaire des menus sagement facturés du restaurant. Bref! Maison douce et brillante, cuisine riche d'une formidable tradition culinaire non corsée de conservatisme, à l'écoute du temps et du plaisir de ses veinards de clients. J'en suis, et vous ça ne devrait pas tarder.

Chef: Cyril Lapeyre

Spécialités: carte sur 6 semaines

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

prix 16/20. Cadre 15/20. Pain (3) 15/20. Café

Nespresso avec mignardises 2,5€ 14,5/20.

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

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

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

ombragée en saison. Deux salles. Parking

aisé dans le village. Fermé mercredi journée

et jeudi midi.

4 rue Viala

84160 CADENET

Tél.04.90.77.68.27

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

LA MAISON DE CELOU

ΨΨΨΨ

Une fois encore avec Mauricette, on est ravis d'être en retrait du flot touristique. Ravis de vivre l'hospitalité souriante de la Maison de Celou. Ravis de revivre la jolie salle de restaurant entre modernité et tradition. Ravis de la terrasse accrochée aux remparts du village ouverte sur le Ventoux, les Monts du Vaucluse, la colline Saint-Jacques de Cavaillon et même les Alpilles: on ne s'en lasse pas! Nous voilà installés cette année dans le jardin qui jouxte la terrasse, petite piscine, cabanon de pierre et dame au chapeau vert sous le figuier. Les couleurs de Cézanne avec un modèle Bottero, si vous voyez. Du coup, calés comme des émirs en goguette, figurez-vous qu'on était ravis d'être ici! Point de vue assiette: on s'y régale. Produits de première main et tour de main qu'on retrouve chez les premiers dans le métier. La qualité de Sandrine Sancier et Philippe Gouven est de faire confiance à une jeunesse qui le lui rend généralement bien. Adrien

Louis et Barbara Souny, cuisinier et pâtissière, duo au travail et couple dans la vie, travaillent tous deux au millimètre des idées salées ou sucrées sans jamais tomber dans le protozoaire farci ou le poil de saumon confit: on mange! Début du festival de Gadagne avec l'alignement gourmand de "cuisses de grenouille croustillante, rouleaux de printemps aux légumes croquants, vinaigrette wakamé" travaillés comme des pâtisseries de boutique haut de gamme. 16/20. Pareil pour Mauricette qui profite des dernières de la saison: "déclinaison d'asperges vertes, en crémeux, croustillantes et panées". 16/20. Et puis cette capacité à tirer le meilleur du produit qu'on retrouve dans le panier de la ménagère. Une douceur et une pétanque de saveurs avec "pièce d'agneau confite, barbecue d'aubergines, jus d'agneau". Le chef est un diabolique du jus de cuisson. 16/20. Plus estival "filet de bar grillé, gourmandise de tomate et chèvre frais, pistou aux olives Taggache". Filet dodu, cuit sur peau. Le chef est également un diabolique des cuissons, aussi. 16/20. Barbara Souny est pâtissière. Pas du genre train-train, toujours à essayer des idées qu'elle parfois les louper à l'entraînement. Ça la travaille la nuit alors le matin elle recommence et une fois abouti, le dessert sort sous le pif du client. Son "parfait glacé fraises, compoté de rhubarbe, meringue croquante" l'est suivant les codes de l'imparfaite Mauricette. Vu sa forme, ce dessert pourrait bien être le tube de l'été... 16/20. Jamais je n'ai choisi ici les "crêpes Suzette flambées". Opération devant le client, au chariot. Si vous aimez ça ne vous en privez pas d'autant que la préposée à l'opération est la souriante Sam Najjari! Peut-être vous confiera t'elle qu'elle adore les faire et... les manger! Recette académique: 15/20. Service aimable et solide, organisé. Je vous l'ai gardé pour la fin: quand on entre ici avec les crocs qui raclent le parquet, ça sent toujours bon la cuisine. Mais ça, c'est compliqué de vous le faire sentir par écrit.

Chef: Adrien Louis

Pâtissière: Barbara Souny

Spécialités: carte de saison

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

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

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

Toilettes 16/20. Menus 22€ et 27€ midi

semaine sauf jours fériés. Menu-carte 35€ et

52€. Suggestions. Groupes 50. Terrasse "4

saisons". Parking aisé. Vue panoramique.

Fermeture se renseigner.

Impasse de l'Alouette

84470 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

Tél.04.90.16.08.61



LE BISTROT DE LA PASTIERE

ΨΨΨ

A EMPORTER

D'une belle rigueur, la cuisine d'ici monte encore en température. Il faut produire plus d'énergie pour progresser plus encore, comme pour l'eau chaude d'un cumulus, voyez. On sait bien que la variation d'énergie thermique de l'eau est proportionnelle à la variation de température et à la masse d'eau: $\Delta Eth = m_{eau} \cdot c_p(eau) \cdot \Delta T$. J'me comprends. Trêve de considérations physico-thermiques, Philippe Gouven ne lâche jamais. Avec Mauricette ce midi, on le voit évoluer en salle avec sa clientèle venue passer un bon moment. Il déroule son savoir-faire glané dans de grandes maisons. Un as! S'il a parfois l'air un peu bougon, c'est que son cerveau de patron-cuisinier exigeant est toujours en ébullition. Depuis une paire d'années, il a su sérieusement s'entourer côté cuisine. Recrutement d'un jeune chef émancipé du groupe Ducasse (la Bastide de Moustiers), passé par Avignon: la Vieille Fontaine (Hôtel de l'Europe) et le Cloître Saint-Louis. Habitué à l'exercice de gastronomie pure, Thomas Glucksmann a le mérite considérable de mettre en application son savoir-faire au Bistrot de la Pastière. Son talent est aussi de s'adapter à l'attente d'une clientèle disparate et exigeante. Il a sagement conservé les recettes historiques de Philippe Gouven aux influences méditerranéennes: calamars frits "à la Malaguenà", arancini cœur champignons et herbes fraîches, poule à l'italienne en gremolata, vitello tonato... et des grillades qualité tip-top: pluma ibérique, picanhas d'Angus, entrecôte de bœuf de Galice, magret de canard français de haute volée (Vendée). Des entrées existent en deux modèles, petit et grand. Nos petits sont facturés 6,5€, c'est donné! Entame avec "salade César gambas panées" pour la dame au chapeau vert. Apparente simplicité bien réglée: salade fraîche émincée, lamelles de parmesan en générosité, gambas panées ajustées, sauce douée avec pignons qui jouent les valseuses. 15/20. J'adore l'italo-estival "vitelo tonato"! Fines tranches rosées de veau froides, sauce au thon avec jaunes d'œuf, huile d'olive, anchois, câpres, citron... petite frustration sur la quantité de sauce rattrapée par sa finesse. 14,5/20. La vitesse supérieure où le cuisinier exprime son esprit: "merlu confit à l'huile d'olive, Pecorino, mousseline d'artichauts, cébette, beurre de noisette". Une douceur maritime de grande maîtrise. Ce cuisinier doué vous entortille avec des associations qui vous piègent le plaisir! 15,5/20 et 19,50€. Sélection de grillades en quantité et qualité, dont le "pluma et secreto de cochon blanc (Espagne)". La pluma est à la mode, et je suis enchanté par le secreto: l'arrière de la joue/gorge, belle jutosité. Frites fraîches et salade verte complètent le tableau, ou plutôt la grande planche. Allez-y mollo sur le pain sinon vous n'irez pas au bout du train: 15/20 et 22,50€. Avant le repas, l'œil se promène sur la décoration bien pensée de la brasserie classique, entre baroque et art-déco. Après, on se fait chopper l'attention par les jolies assiettes.

Confortable terrasse à l'année, en fraîcheur l'été. Bref! Un grand timonier, un excellent chef, 80 couverts lors de certains services, et une véritable cuisine avec des produits exigeants. Un miracle au quotidien qui n'échappe pourtant pas à la rigueur et la méthode.

Chef: Thomas Glucksmann

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

qualité-prix 15/20. Cadre 16/20. Pain

individuel 14,5/20. Café Bon Café 1,9€ 14/20.

Toilettes 15,5/20. Plat du jour 12€ midi

semaine sauf jours fériés. Antipasti de 3,5€ à

12,5€. Carte. Enfant 12,50€. Groupes 60

(hiver) et 180 (été). Ouvert à l'année. Fermé

lundi. 7j/7 en saison.

5 place Pastière

84470 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

Tél.04.90.22.40.95

COUSTELLET-MAUBEC

RESTAURANT TAYAC

NT

ΨΨΨ

Un gigantesque carrefour d'axes routiers. Carrefour avec un tas de commerçants dont l'intérêt n'est pas tellement culinaire, je veux dire que les tables dédiées à la restauration banales y foisonnent. A midi les collègues du boulot se disent "tiens, on va dans le coin, on ira chez celui ouvert". Aussi, l'endroit est réputé pour son marché dominical. Et puis, planqué comme la violette sous la mousse, un jeune couple de récents trentenaires: Margaux et Nicolas Tayac. Un concentré de fraîcheur, une obsession du fait maison avec du produits frais. Du coup à cause de leur menu complet à 22,90€ décliné en formules, faudra bientôt prendre un ticket comme au supermarché devant le rayon boucherie. Ça ne risque pas d'arriver à Nicolas Tayac: il n'aime pas y mettre les pieds, chez les pousse-caddies. Elevé dans les vignes et les champs de légumes en terre agricole du côté de Saint-Laurent du Var, il a bien pigé l'intérêt du terroir vaclusien qui l'entoure, il lui fait les poches pour son menu renouvelé chaque semaine et 3 propositions à chaque niveau: entrée, plat et dessert. Une performance. Avec bien sûr du strict végétarien pour les aficionados. Parmi les entrées cette semaine, "chipolatas aux herbes, navet boule d'or, duo de radis, haricots verts". Légumes frais péché du matin venu à pied d'à côté, taillés, émincés, mandolinés. Au fond de l'assiette creuse, un bouillon clair au goût de la nature, sel et poivre. Pas de la chipolata avachie, de la tonique, on voudrait la même sur nos barbecues l'été. 15/20. Pour le plat, priorité donnée également aux légumes, corroborant ainsi le constat de l'entrée! C'est drôle, on dirait que ce cuisinier est monté à l'envers! Sa nature au chef, c'est le légume et tout ce qui pousse, qui sort de terre. Dans l'architecture de ses assiettes, l'inspiration vient des légumes et la protéine animale joue le second rôle! La plupart des

cuisiniers font le contraire! Bref! Mon plat, donc: "quasi de veau aux baies de genièvre, céleri-rave, carotte, chou pommé et moutarde". Superbe mariage des végétaux, un sobre jus de viande au naturel, sans fond ajouté. Viande un peu essorée par la cuisson mais avec un bon gout. Saucer est un plaisir! 15/20. Cave formidable centrée Luberon et Ventoux. Liquides à prix doux, les eaux ne dépassent pas 5€. L'excellent café est facturé 1,5€. Le meilleur pour la fin avec l'accueil et le service: Margaux Tayac est lumineuse. Ça tient probablement à sa pratique de l'hôtellerie de luxe dont elle a intégré les codes, puis mis en application avec une légèreté rare, le meilleur je vous assure. Vraiment et vous allez sourire, le seul problème de cette maison, ce sont ses tarifs peu élevés. On sait bien que parfois, lorsque les tarifs sont doux comme ici, une certaine clientèle s'autorise une paradoxale exigence mal placée malgré l'application en cuisine et la sincérité du travail. Bref! Adresse dont il faut profiter et puis on ne s'est jamais: elle pourrait s'envoler ailleurs!

Chef: Nicolas Tayac

Spécialités: menu à la semaine

Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Richard 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Formule 16,90€, 19,90€ et menu 22,90€ chaque semaine. Petite terrasse. Ouvert jeudi et vendredi midi, et le soir du mardi au samedi.

454 quai des Entreprises

84660 COUSTELLET-MAUBEC

Tél.04.90.71.28.62

PERNES-LES-FONTAINES

LA MARGELLE

ΨΨΨ1/2

La Margelle mes sautevelles, c'est pas de la bagatelle! Je m'y attendais un peu: cet hôtel particulier du XVIIème siècle vient d'être pris en main par Philippe Gouven: la Pâtière et la Maison de Celou à Gadagne. Il a vite pigé le potentiel du lieu, superbe. Sauf que la question n'est pas uniquement d'acquiescer un établissement (c'est souvent le plus simple) mais de le faire tourner. Ça passe par les hommes et les femmes, dedans. Dans un registre éprouvé par ailleurs, la direction marque au fer rouge le style d'une gastronomie soignée à prix ajustés, appelons-le bistronomie. Une restauration volontaire, démarquée de l'insupportable moyen qui fait trop souvent mon quotidien de cobaye. Du beau produit travaillé en générosité dans des assiettes belles comme la femme d'un autre. Volonté de faire plaisir tôt dans la tarification avec le menu du marché à 21,90€ décliné en formules 17€/19€... avec choix siouplé! Vu que j'ai tout vu à côté chez mes atablés voisins, j'ai débusqué du bosquet le menu à 34€ avec "riz Carnaroli lié au topinambour, éclats de noisette, jus de légumes". Du rondouillard automne plein fer, parmesan et chips de topinambour, sauce

demi-glace d'aspect caramélisé. Forcément un peu triste quand on a fini de saucer, mais on se console vite: la suite arrive! 15,5/20. La voici! "Le poisson selon arrivage, cannelloni de poireau, épinard et sarrasin torréfiés, crémeux de potimarron, condiment de maïs". Sportif filet de dorade bodybuildée avec peau croustillante. Potiron rond en saveur, floutiau en peau de blanc de poireau un peu durable: il lui faut de la tenue pour le remplir! Sauce à part dans son pot à jus, travaillée au Porto. 15,5/20. Exercice des desserts d'évidence confié à un qualifié de la chose! Y a des détails qui ne trompent pas! Comme avec la superbe "Gala cuite au romarin, mousse briochée, condiment fruits secs". Picasso aurait peut-être aimé. Pomme pelée cuite entière, l'aromatique romarin prend beaucoup de place, pomme farcie d'un mélange broyé de fruits secs, tuile comme chapeau avec élégante rosace de Granny Smith et sur le côté, une mousse briochée au mascarpone qui vous graisse le toboggan avec suavité. C'est douceur: 15,5/20. En saison, la sobrie demeure bourgeoise de cœur-village est aussi à vivre en verdure, superbe terrasse côté place Aristide Briand. Une entrée plus discrète, côté place Louis Giraud. Salle d'une classieuse austérité, travertin au sol et murs vert amande du plus bel effet. Service tenu par un maître d'hôtel rodé qui sait déléguer à une jeunesse motivée. Adresse loyale sur tous les fronts, hôtel de charme au cas où vous vouliez pousser plus loin. Si vous me le demandez gentiment, un jour je vous montrerais des photos.

Chef: Fabien Dabet

Pâtissière: Stéfani Slavova

Spécialités: cuisine bistronomique de saison

Accueil 17/20. Service 17/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain individuel 15/20. Café avec mignardises maison du Bon Café 15/20. Toilettes 15/20. Formule 17,5€ menu 21,90€ midi semaine sauf dimanche et jours fériés. Menu 34€. Carte. Terrasse. Hôtel de charme. Parking aisé place Aristide Briand. Fermeture se renseigner.

56 place Louis Giraud

84210 PERNES-LES-FONTAINES

Tél.06.52.65.16.81



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

PERTUIS

O' COSY RESTAURANT
NT ΨΨ1/2

J'y suis entré juste avant 14h. Seule, une table en terrasse qui fait durer le plaisir. Personne à l'intérieur. Alors je penche ma tête de ravi de l'assiette devant le passe-plat "bonjour m'sieur-dame, servez-vous encore à cette heure?". Vous n'êtes pas obligé de me croire: les deux se sont pliés en 4 pour m'accueillir. Dérangé dans sa vaisselle, le chef ouvre son frigo et me fait le bilan en direct: "je peux vous faire une escalope de dinde sauce aux cèpes et gratin de chou-fleur sauf si vous préférez des frites fraîches maison". A fréquenter tout comme vous notre monde de brutes, j'en ai encore des frissons dans le dos. Tant de belle humanité, le parfait inconnu traité comme sa propre famille. A propos de famille, le cuisinier Anthony Féry est le beau-frère de Virginie Féry, à l'accueil. D'où le même nom. Enfin bon. Accueilli par ces deux spécimens rares au XXIème siècle, je m'attable seul, belle salle colorée aux airs baroques où je me suis enfilé mon "escalope de dinde sauce aux cèpes et gratin de chou-fleur". La sauce avec de beaux morceaux de champignons est généreuse, dinde conforme, sans éclat de voix. Le gratin est vraiment gourmand, béchamel et fromage, on voudrait que enfants des cantines le mangent ainsi. La maison est généreuse mais on avait bien compris, déjà. Je parle des portions. 14,5/20. Vu l'heure avancée, dessert proposé accepté: "crêpe aux pommes caramélisées". Roulée et bien roulée même avec pomme confite peu sucrée, boule de glace framboise, chantilly avec éclat de gaufrette sur le pif. Exigence dans le détail. C'est ça le métier de (bon) cuisinier. Tu bosses sous les néons dès 8h du mat' sur tes préparations du jour, tu t'empales une foule de client pendant le service et au moment du repos du guerrier, un olibrius se pointe la truffe et il doit être servi comme les autres. Chapeau bas. 14/20. Après l'excellent café et avoir payé, nous avons discuté, Virginie Féry adore son métier de salle, verres astiqués et couverts alignés. A la voir évoluer on comprend sa pratique de l'hôtellerie de luxe, notamment sur Aix. Enfant du pays, son trentenaire de beau-frère Anthony Féry s'est frotté à la gastronomie pure à La Chèvre d'Or à Eze (06) et plus près de nous, à La Fenière (Cadenet). Sauf que lui ce qu'il aime, c'est faire plaisir avec des recettes dites "simples"! Plats de copains tradi, mijotage et abats: ris de veau aux écrevisses, langue de bœuf sauce piquante, tête de veau ravigote, tripes, rognons, rouille à la sétoise, pieds paquets, civet de chevreuil, aioli, soupe au pistou, bourride et sur réservation la bouillabaisse! Desserts faits maison, eux aussi. Elle est pas belle la vie à Pertuis? Table planquée à l'écart du centre-ville avec parking juste devant, faut pas tellement vous fier à la façade pour vous exciter la langoustine. Mais à l'intérieur mes colombes, c'est un autre monde. Celui du duo des Féry, il fait chaud au cœur et bon dans la gamelle. Ah oui! Formule midi en semaine

16,5€ avec choix, dessert et café. Et plaisir assuré.

Chef: Anthony Féry

Spécialités: traditionnelles et provençales.

Soirées à thème: corse, bouillabaisse...

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

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

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

15/20. Formule avec choix 16,5€ midi sauf

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

Groupe 40 et 60 en dinatoire. Coin mezzanine

12 personnes. Terrasse. Parking très aisé.

Ouvert midi du lundi au samedi, et soir du

jeudi au samedi. Fermé dimanche.

113 boulevard de Sainte Barbe

Quartier Notre Dame des Anges

84120 PERTUIS

Tél.04.90.07.76.11

Une bonne raclette?

Le meilleur Bo Bun?

Une délicieuse pizza?

Des pieds-paquets de rêve?

Des rognons à la moutarde ou un loup grillé?

En terrasse ou devant la cheminée?

Avec votre belle-mère ou entre copains?

Grand cuisinier ou tambouille familiale?

TOUT EST POSSIBLE, TOUT EST

RÉALISABLE EN UTILISANT LES

EXTRAORDINAIRES OUTILS

DE COMMUNICATION MODERNES

(ET GRATUITS) CI-DESSOUS!

SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX!



GUIDE LE BOUCHE A OREILLE

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



AUGMENTATION DU TARIF DU BOUCHE A OREILLE



On n'arrive plus à suivre! Les coûts du transport et du papier ne cessent de croître! Notre imprimeur subit la pression tarifaire du fabricant de pâte à papier qui, dans une situation monopolistique européenne organisée, augmente ses prix tous les 6 mois. Pourquoi? La forte demande des cartons d'emballage pour Amazon, FNAC etc: elle a explosé depuis deux ans! Alors les industriels fabricants délaissent le classique papier journal que nous utilisons, pour se recentrer sur la production plus rémunératrice du carton d'emballage. De plus les 3000 employés du plus gros fabricant de pâte à papier européen situé en Finlande sont en grève, ce qui motive plus encore la hausse des tarifs!

De son côté et devant la dégringolade en masse du flux de courrier postal, chaque année La Poste augmente le prix du timbre dont on se sert pour router notre guide Le Bouche à Oreille jusqu'à nos abonnés chéris. Car nous sommes un guide de restaurants et de ce fait, **la Commission Paritaire de Presse nous est refusée**, ce qui nous interdit le tarif préférentiel d'affranchissement postal des "périodiques". Périodique que nous sommes pourtant depuis plus de 30 ans. Nous payons en conséquence ce timbre le même prix que vous. En l'occurrence 2,12€ par numéro au moment où je vous cause. Soit 8,48€ à notre charge pour 4 numéros.

Nous devons en conséquence augmenter le prix du guide, qui passe de 5€ à 6€ à partir de désormais. Soit 24€ à l'année pour nos abonnés, livraison comprise par votre facteur adoré.

Vous avez désormais la possibilité de vous abonner via notre site oueb avec votre CB en main. De l'autre, merci de cliquer sur la page "abonnement" en haut de la page d'accueil. <https://www.le-bouche-a-oreille.com/abonnement/>

Merci pour votre fidélité.

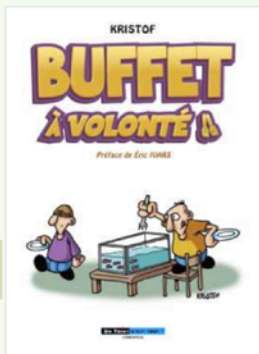
La rédaction

IDÉE CADEAU

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

"Trop de dessins"
Bernard Pivot

"Pas assez de dessins"
Jean-Marc Morandini



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

"Ma, c'est bon!"
Rocco Siffredi

"J'ai faim"
Averell Dalton

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

BAO 118

ABONNEMENT D'UN AN AU "BOUCHE A OREILLE"
24€ (4 numéros)

ABONNEMENT D'UN AN AU "BOUCHE A OREILLE" 24€
+ ALBUM (96 pages) KRISTOF 34€ (album seul: 12,9€+4€ de port)

Nom..... Prénom.....

Adresse.....

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

Tél..... Mail.....

LES ABONNÉS EN COURS BÉNÉFICIENT DE L'OFFRE KRISTOF

(l'album sera envoyé contre règlement (10€) avec le prochain numéro du Bouche à Oreille)

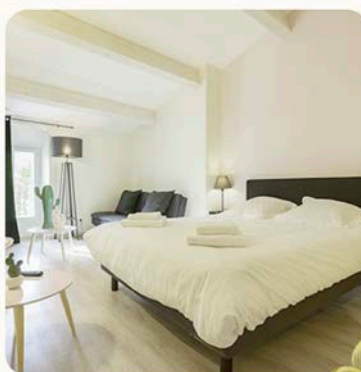
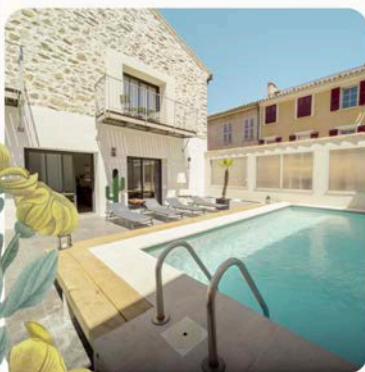
RÈGLEMENT PAR CHÈQUE A L'ORDRE DE PLATON EDITIONS
MONBURO 837 BIS ALLÉE DE PARIS 83500 LA SEYNE-SUR-MER
Contact: redaction@le-bouche-a-oreille.com

COUP DE CRAYON



UNE HISTOIRE DE FAMILLE & HÔTEL-RESTAURANT DES MAURES

Collobrières



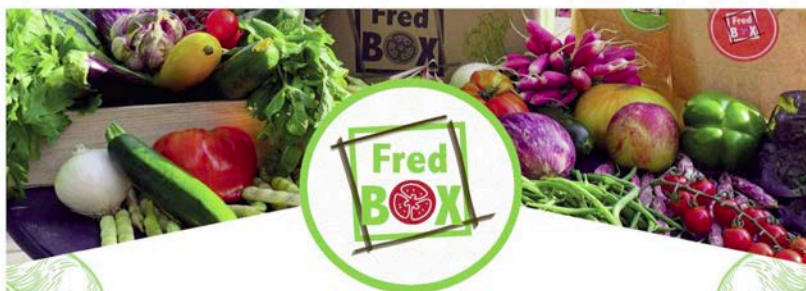
Au plein cœur du Massif des Maures, nos deux établissements sont idéalement placés pour profiter du charme de Collobrières ainsi que de nos 150km de sentiers balisés.

NOUS CONTACTER

04 94 48 07 10
contact@hoteldesmaures.fr

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

10 Boulevard Lazare Carnot
83610 COLLOBRIERES



LIVRAISON DE PANIER REPAS PRÊT À CUISINER

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

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

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



Des produits de saison



Et labellisés



En direct de chez le producteur



Tout en préservant la nature

www.fredbox.fr