

33^{ème} ANNÉE

Le Bouche à Oreille



Les bonnes tables, les mauvaises et celles à éviter

100%
Ma!
DESSINATEUR



N°124

SEPTEMBRE - OCTOBRE - NOVEMBRE 2023

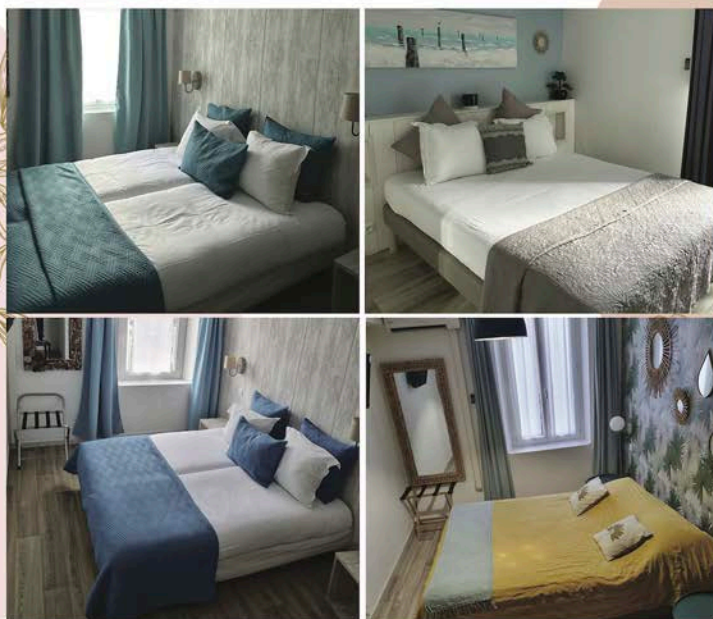
Prix 6€

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

G.B. SHAW

« Soyez prêt pour une halte Provençale »

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



8 Chambres
standing 2★



Parking
A proximité



TV



Sèche-cheveux



Wifi



Climatisation

La Clé Des Songes

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



Suivez le guide !

0	Table médiocre
00	Mauvaise table
000	Table à éviter
0000	Scandale
Ψ	Table moyenne
ΨΨ	Bonne table
ΨΨ1/2	Très bonne table
ΨΨΨ	Cuisine raffinée
ΨΨΨ1/2	Cuisine très raffinée
ΨΨΨΨ	Grand chef
ΨΨΨΨΨ	Exceptionnelle
NT	Nouveau Texte

Le Bouche à Oreille

PLATON ÉDITIONS

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

RCS Toulon B490.295.615

Tél.06.12.73.29.90

redaction@le-bouche-a-oreille.com

www.le-bouche-a-oreille.com

BULLETIN D'ABONNEMENT page 98

FONDATEUR Paul Bianco

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Olivier Gros

COBAYE ASSISTANT Mauricette

COMMUNITY MANAGER
www.declixonpro.com

Il a bien décoré ce numéro
NA!

IMPRESSION ROTIMPRES
Dépôt légal à parution

DECLICEXPRO WEB

SCANNEZ
NOTRE OFFRE



*Vous n'attendiez que
nous pour vous lancer*

VOTRE SITE WEB À PRIX MINI

49€^{HT}
par mois

PLAT TOUT PRÊT, CLIENT REFAIT (MAISON)

Savez-vous que les fabricants de bouffe industrielle se livrent une féroce concurrence sur le marché opaque et florissant du plat cuisiné pour restaurant? Ils usinent des recettes optimisés... avec des matières premières les plus rentables possible pour leur service comptabilité! Depuis l'affaire des fameuses "lasagnes au cheval" on sait qu'il vaut mieux ne pas être trop regardant sur les contenus alimentaires des plats préparés, on préfère regarder ailleurs... Tant que ma blanquette de veau ne dépasse pas 15€ à midi chez Dédé, moi, j'm'en fous! Le prix de la blanquette? 16,61€ ht le kilo dans le catalogue **Transgourmet!**

Les chimistes ont remplacé les paysans dans les frigos des restos. L'industrie vampirise depuis longtemps les assiettes des restaurants, tisse sa toile force technique et innovation. Soutenue par la collaboration rémunérée de chef(fe)s étoilé(e)s, publicitaires pourtant parés d'un vernis vertueux hypocrite sur le "manger sain" devant les médias, médias eux-mêmes courbés devant les annonceurs du lobby de l'agroalimentaire: Arabian, Sarran, Veyrat, Marx, Imbert, Darroze, Troisgros, Lignac... Tous les moyens sont bons pour faire marcher au pas les résistants de la sauce moderne, mettre au pli les derniers des mohicans du fumet: les cuisiniers honnêtes face au client. C'est pour leur bien, ils n'ont pas compris comment faire de l'argent facile sans transpirer. Seuls 10% des restaurateurs ne travailleraient pas avec l'industrie agroalimentaire! Hein? Oui, c'est ça. Selon quelques sources, 90% des élégants établissements où l'on mange revendent la bouffe industrielle des catalogues. Belles photos: daube de bœuf aux olives et escalope de veau de **Carigel**; tourtière de ris de veau sauce foie gras et sauté de chapon farci aux cèpes de **Relais d'Or**; corolle de St-Pierre du Cap à la bisque de homard et caille rôtie laquée au St-Emilion de **Krill**; filet de bœuf en croûte Wellington et pavé de canard farce périgourdine de **Sysco** (ex-**Brake**)... La plupart de ces délicieux mets sont livrés congelés en carton de 5kg et le plus souvent en camion anonyme dès potron-minet. Et de provenance parfois exotique comme le fameux "fish & chips" communément "élaboré en Asie du Sud-Est".

En l'absence de législation radicale, l'avenir économique est donc du côté des escrocs de la tambouille, soutenus par le honteux décret "fait maison" et autres labels bidons. Alors les scrupuleux cuisiniers cèdent un par un sous la redondante insistance du VRP sympa, finissent par tomber dans l'escarcelle de l'industriel. Au début avec la crème et le beurre, "juste pour essayer". Puis rapidement on teste la portion offerte par le VRP de gratin dauphinois à 0,67€ comme ça, pour voir. Comme Marlboro et d'autres offrent des clopes à la sortie des écoles dans les villages d'Afrique pour développer "le marché". Bref! Transfert de charges du produit brut au produit fini amplifié par l'augmentation de leurs dépenses contraintes (loyer et énergie) et la rareté d'une main d'œuvre qui ne veut plus éplucher les pommes de terre pour un salaire de misère. Autrement dit: mieux un cuisinier fait, plus c'est compliqué pour lui. Alors oui: il existe encore de très bons restaurants. Mais pour combien de temps?

Olivier Gros

CANTINE
SCOLAIRE



ma!



MANE

LA REINE DES PRÉS ΨΨ1/2

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

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

Chef: Elodie

Spécialités: carte de saison et jolie vue de la terrasse

Accueil 16/20. Service 15,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café Folliet avec mignardise 1,5€ 15,5/20.

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

Domaine de Pitaugier

ZA Pitaugier

04300 MANE

Tél.04.92.72.48.29



CHERS LECTEURS ET LECTRICES

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

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

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

La rédaction



AIX-EN-PROVENCE

L' AUTREFOIS AIX-EN-PROVENCE NT ΨΨΨ

Seconde adresse d'Olivier Maréchal déjà créateur de "L'Autrefois" Salon-de-Provence. Son décollage pour un succès mérité aura surpris tout le monde, y compris la fameuse base aérienne 701 située à un jet de cornichon. On prend les mêmes agitateurs de saveurs et on recommence: même chef, même second, même pâtissier. Et comme au basket, réussir le 1er lancer franc ne garantit pas la réussite du deuxième: même rigueur aussi! Bref! Cuisine intégralement réalisée par l'équipe, créativité au quotidien, une performance rare dans le registre "buffet à volonté". Avec l'affamée Mauricette, on tape dans le pâté du nouveau venu "L'Autrefois" à Aix sur la route des Milles. Porte poussée, changement de lieu et d'époque: l'effet Autrefois! Un inconnu vous offre des fleurs ou plutôt des plats à volonté! Terrasse couverte, salle claire par nature théâtralisée par le buffet central qui fascine les mirettes avant de vous sustenter. Entrées, plats viandes et poissons, choix d'accompagnements, plateau de fromages, desserts. Cuisine du jour mes amours et sans l'ombre d'un traficotage de gamelle ni de soustraction industrielle. Même que l'habile boutique produit ses bocaux de terrines et plats en sauce! A ramener à la maison! Bref! Plaisir des yeux aussi fort que celui de profiter de cette abondance raisonnée. Ce midi (demain est un autre jour): une flopée de salades travaillées, panacotta d'asperges, cake aux olives, terrine maison, rillettes de lapin faites ici aussi! (un bonheur), flan de thon et tant d'autres choses. 15/20. Les plats? Sauté de bœuf crème à l'orange, travers de porc sauce saté, suprême de volaille crème fromagère, moules marinières, filets de merlan (frais) sauce ciboulette. Accompagnements? Conchiglioni, gratin de légumes, légumes rôtis à l'ail et des patates sautées à tomber. Recettes présentées en marmites avec couvercle, cocottes ou plats à gratin. 15/20. Une quinzaine d'exemplaires de fromages en plateau! Ah bon? Ya la télé? Et autant de desserts! Fruits frais de saison et notamment Royal chocolat, Castel, tartelette aux fruits, panacotta passion, salade de fruits et bar à fromage blanc! 15/20. Le client est autonome mais le service est exemplaire dans l'accompagnement pour

les boissons, du début à la fin pour qu'il ne manque rien. Si vous avez loupé les épisodes précédents: un chef (d'orchestre) et des cuisiniers (dont un fameux saucier) pour du véritable fait maison qui ne vous fait pas marron. Prouesse si considérable qu'elle dégomme de fait une concurrence bouche bée devant la performance: 20,9€ le midi en semaine. Nous ne connaissons pas d'autres spécimens qualitatifs à de tels tarifs. Un conseil: arrivez tôt, on se bouscule au portillon et vu le succès du cuisiné frais, quand yapu, yapu. Deux mains ne suffisent pas pour applaudir!

Chef: Jonathan Le Lorec

Second: Stéphane Blott

Pâtisserie: Jordan Dupuis

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

qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain

individuel 14,5/20. Café Maison du Bon Café

26 15/20. Toilettes 15/20. Formules à volonté

20,90€ le midi et 23,90€ le soir. Vendredi soir

25,90€ et samedi soir tarif selon le thème:

corse, lyonnais, Alsace, Antilles, Italie, USA,

Liban, basque, Arménie... Enfant -4ans

offert. De 4 à 10 ans 11€. Plus de 11 ans: tarif

adulte (samedi soir 14,90€). Accueil groupes

(salle privative). Parking. Fermé samedi midi et dimanche.

175 chemin des Piboules

13090 AIX-EN-PROVENCE

Tél.04.42.50.33.33

CASA GIULIA

ΨΨ1/2

Pas de panique camarades, ne m'imaginer pas avoir de soudaines vellétés à trainer mon appétit du côté d'Aix-en-Provence, j'ai mieux à faire ailleurs. Il se trouve simplement que je passais à l'heure où sonnent les casseroles du côté de la zone de la Pioline, j'ai donc profité de l'aubaine pour y casser la graine. Comme une large impasse clôturée par des hangars commerciaux en U avec au bout, une terrasse pour fumeurs, une salle haute de plafond avec du monde. La salle fait restaurant et aussi traiteur et aussi épicerie italienne avec ses alignements de jolis produits made in Italie, ils sont partout sur les murs, en paquets ou en bouteille, en conserves ou dans des caisses. Pour ce qui est du strict restaurant, accueil et service avec un personnel parfait d'enthousiasme retenu, comme si la maison avait ouvert la semaine passée. Ça sera un peu moins le cas à la caisse: abondance de chiffres nuit et rend triste. Bref! Des "entrées" avec des planches, salade César 17,80€ et salade verte 3€. D'autres "à partager" moins chères de 5,5€ à 12€: sardinettes, anchois, poulpe, artichauts, l'épuisante burrata... Une milanaise de veau de Lozère à 22,80€ que mon voisin cravaté s'est engouffré dans le coffre sans se tacher (un miracle), des linguine carbonara à 18,80€, aubergine parmesane 17,80€, lasagnes 18,80€, ravioli du jour 17,80€ et

une des suggestions: mes "gnocchi amatriciana". J'adore cette sauce, à la fois ronde et puissante. Assiette creuse mais non vide d'intérêt, c'est bon, bien cuisiné, vous rappelle la cuisine de la Mamma même si vous êtes suédois. 19,80€ quand même. Niveau tarif on vous ramone le PEL mais gaffe! C'est toujours mieux que des mauvais gnocchis avec 12% de pomme de terre barbouillés de ketchup à 15€. Pain foccacia fait ici, c'est mieux que Marie Blachère. J'imaginais ici un véritable café italien, le Vateo s'en sort toutefois bien. Personnel vraiment très à l'aise avec la patronne en discrétion en poste arrière, les clients entrent et sortent, mélange de consommateurs assis et d'autres qui piochent "à emporter" dans la vitrine. Sinon les tarifs vraiment pas donnés (faut pouvoir) calculés en conséquence des loyers considérables des bailleurs de fonds sur la ville, une bonne affaire culinaire de la Botte. On peut se l'offrir, ou on ne peut pas.

Spécialités: italiennes

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

115 rue Arnaud Borrili La Pioline
13290 AIX-EN-PROVENCE
Tél.04.42.54.52.25

ALLAUCH

PURE BRAISE RESTAURANT NT

ΨΨ 1/2

Annexe planquée de la salle de réception de La Bauquière. Les planètes sont alignées, les codes d'un véritable restaurant comme il n'en existe plus beaucoup. Quand il voit de loin se pointer le client, le maître d'hôtel sort de la boutique pour l'accueillir. Salle ou terrasse? Je choisis de voir les cuisiniers évoluer dans l'aquarium et visiblement, ils y sont comme des poissons dans l'eau, sérieux et avec le sourire. C'est mieux que le service qui lui ne sourit pas, ou alors en comité restreint, entre eux. Bref! Serviettes de coton blanc, sièges confortables, verres à pied au garde-à-vous, cave à viandes mûres, flacons exposés dans une imposante vitrine à température. Il est important de signaler les efforts d'investissements d'une direction qui visiblement ne fait pas les choses à moitié et connaît le marché: pour le prix d'une pizza et une mousse au chocolat, la formule du midi à 25€ joue le jeu. Un menu à 38€ pour ne pas avoir à réfléchir sur un choix à la carte. Des entrées de 8€ à 26€, une douzaine de plats braisés de 17€ à 120€ mais la moitié ne dépasse pas les 30€, avec même un poisson braisé! Extra non? 8€ pour l'entrée "moules cuites au four Jospier, beurre d'herbes au chorizo, poudre de pommes de terre". Jospier est une marque espagnole de four à braise. Un ramequin de

grosses moules violentées, cassées alors tu dois faire gaffe à ne pas gober des bouts de coquilles. Moules peu charnues, souvent desséchées par une multi-cuisson. Dommage, les petits cubes de chorizo sont rigolos à bouloter. Petite frustration mais petit prix: 8€ et 12/20. Régalade: "poitrine de cochon 300gr". Un dodu cube cuit lentement, rôti du dos. Viande fondante, un bonheur lubrifié par un jus de viande de rêve. Mal escortée d'un "condiment champignons/noisettes/coriandre" sous forme d'une quenelle façon duxelle glacée en totale absence de sel, idée incongrue décalée de la cochonne gourmandise. Une garniture intégrée parmi 6 possibles, pour moi "purée de pommes de terre" moulinée avec beurre et crème, un bonheur suave. Comme j'adore l'aubergine, pour 6€ j'ai tenté la garniture supplémentaire "aubergine confite, houmous libanais". Dodue aubergine joliment confite mais plaisir flingué par un houmous flottard aux épices violentes et barbouillé de zigouigouis verts et rouges. Pas fini, d'aucun intérêt en mitoyenneté d'un tel carré de cochon bistrotier. Enfin bon. Je reste sur un 14,5/20 pour 17€ augmentés de 6€ pour l'aubergine. La poitrine méritait à elle seule un 15,5/20. En communiquant sur la "braisonomie" comme d'autres l'ont fait avec la "bistronomie", le chef vous assaisonne d'une cuisine classique qu'il tente de fusionner avec liberté au méditerranéen de type libanais. Un poil hasardeux: le mélange des genres nuit parfois au genre.

Chef: Cyril Grosso

Spécialités: bonne braise

Accueil 16/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café 2€ pas pris. Toilettes 16/20. Formule midi 25€. Menu 38€. Carte. Enfant 12,50€. Terrasse. Parking. Fermeture se renseigner.

Avenue Jean Giono
13190 ALLAUCH
Tél.04.91.95.46.13

AUBAGNE

RESTAURANT O' MILIEU ΨΨΨ

Non? Hébé si. J'ai retrouvé Mickael Guénon, patron-cuisinier qui fit les belles heures à Rousset (13) à "Déjeunez sous l'arbre" du côté de la Sainte-Victoire. Avec Mauricette nous nous y régâlâmes quelquefois, et vous aussi vous vous y régâlâtes. Le voici désormais face au Douard bien connu des randonneurs. Sur une esplanade où les restaurations ne manquent pas: visez bien! Mickael Guénon a gardé son catalogue de recettes et le savoir-faire qui va avec. Ce cuisinier quadra formé classique a sillonné le pays pour apprendre avant de savoir, puis plante le piolet à l'étoilé Chalet Mounier aux Deux-Alpes pendant 10 ans, avant Rousset. Autant vous dire que point de vue gamelle, son style nous exonère des cuisses de mouches au jus de protozoaire et en plus, les assiettes

sont belles, mêmes dressages d'assiettes que dans son restaurant précédent. Oui m'sieur-dame: même ici avec des tarifs mieux que doux adaptés au contexte! Moins de tissus sur les tables, esprit bistrot animé, service féminin complice et restaurant bondé ce midi! Bref! Mauricette fonce direct sur "le grillé". Hein? Oui: le sobriquet de "bavette Black Angus sauce aux poivres fumés". Un grand chef, c'est le coup de patte, les cuissons justes, la délicatesse à l'ouvrage, le sens du détail parfois invisible mais nécessaire. Grenailles dorées, légumes du moment, sauce qu'on essore avec le pain. 15/20 et 18€. La formule à 17,50€. Avec le plat du jour "tataki de thon à la coriandre, basmati façon riz cantonnais". A 13,50€ "le jour" ne vous attendez pas à du thon rouge. Il est toutefois bien traité, appétissant, adroitement snacké. Là où vous entendez la douce musique, c'est aussi avec la garniture. Le "riz basmati façon cantonnais" de Mickael Guénon est un bonheur sans nom! Ce chef aime jouer avec les saveurs d'Asie, on en profite. 15/20. Dessert au choix dans la formule, dont "la tatin". Vous auriez vu les gros yeux de la serveuse vexée quand j'ai demandé "elle est faite ici?" J'ai pris la foudre sur la tonsure! Quelle tatin les copains! Pomme confite lentement au four, pâte faite ici (aussi), le caramel au beurre salé fait sa rumba. 15/20. 17,50€ la formule: un miracle. Service rodé à la clientèle pressé aux horaires serrés, ce qui n'exclut pas l'amabilité et une convivialité de chaque instant. Oui, c'est ça: comme au restaurant! Défense de rire! Cuisine maison nécessairement inventive pour cause de tarifs serrés, un chef obligé de tricoter de la penseuse pour vous mitonner au quotidien des idées nickel-chrome. Ça fait la différence entre dealer de tout-prêt des catalogues de bouffe industrielle et une équipe de vrais cuisiniers qui commence tôt le matin, vérifiez la lumière allumée en passant devant si vous en avez l'occasion. Ouvert depuis le 1er juillet 2022 et bien parti pour faire fureur!

Chef: Mickael Guénon

Spécialités: cuisine maison. Carte sur 3 mois.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 15/20. Café Malongo 1,9€ 15/20. Toilettes 15/20. Plat du jour 13,50€ et formule midi 17,50€. Carte 12€ à 18€. Suggestions. Terrasse sans véhicule.

Ouvert le midi du lundi au vendredi.

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

248 avenue des Paluds

Centre de Vie Agora

13400 AUBAGNE

Tél.07.67.56.48.22

CRÊPERIE L'ALBIZIA

ΨΨ

Il ne s'agit pas de la cuisine du siècle, ni même de la crêperie du siècle, encore que. Sur cette place Joseph Rau où je retourne enfin, beaucoup d'adresses ont changé de tauliers depuis la dernière fois. Celle d'Olivia d'Alessandro respire de simplicité, une évidente volonté d'éviter de se prendre pour ce qu'elle n'est pas. Ce midi de semaine d'hiver dans son caboulot fleuri multicolore de bric et de broc, la patronne est au four et au moulin: elle fait les crêpes et assure le service. Dans la salle, un trio de copines à la cinquantaine déflurée, un couple de retraités du Nord venus voir leur fille à Aubagne, et un type dont on me dit qu'il mange seul (presque) tous les jours à la même heure, paye et repart sans mot dire. C'est si petit qu'on entend tout. Bref! Programme: galettes au blé noir (sarrazin) bio et breton! Choix d'une quinzaine, dont certaines cuisinées avec originalité. Des exemples? Non: déplacez-vous, l'ardoise est devant la terrasse et sur la page Facebook du resto. La formule midi vendue 15€ propose une "complète bio" et vous savez que la complète est mon mètre-étalon, me permet de me faire un avis sur une crêperie. Avis fait avec une pâte fine aérienne de belle croustille, un jambon de qualité, un œuf bio, et un emmental fondant qui change du plâtre polymérisé des crêperies démolissantes. Vraiment pas mal, petite salade sur le côté. 14/20. Egalement adepte de la "beurre-sucre" finale, joie de constater qu'elle est (également) de la formule. Prévues au froment, je demande à la cuisinière s'il est possible de l'obtenir au sarrazin. J'ai connu des boutiques qui me répondaient "non", d'autres qui disaient oui puis oubliaient la consigne, d'autres encore qui me collaient un supplément de 1€ ou 2€ sur l'addition pour cette exception! Bref! Ici, on vous dit "oui, bien sûr" avec le sourire. "Beurre-sucre" au blé noir et beurre demi-sel: 14/20! Bolée de cidre artisanal bio Sorre intégré à la formule, sauf si vous lui préférez le café, c'est comme vous voulez. Dedans c'est pas grand, mais la terrasse sans bagnoles peut accueillir du monde et réveille visiblement les autres commerces de la place un peu léthargiques, qui attendent de voir ce que fait leur voisin pour se bouger le lampion pour rameuter le chaland. Olivia d'Alessandro ne regarde ni son nombril, ni ce que font les autres commerces: elle fait ce qu'elle a à faire, ce qu'elle sent, ce qu'elle veut. Vivante quoi. Presque un caractère de breton alors que ses origines sont italiennes! Comme quoi, la fonction crée l'organe! Bref, on fonce mais gaffe: réservation préférable vu le succès!

Chef: Olivia d'Alessandro

Spécialités: galettes bio

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



11 place Joseph Rau
13400 AUBAGNE
Tél.06.51.97.69.57

CARNOUX

L'ARDOISE DE TONY

ΨΨΨ

Ce cuisinier respire la cuisine comme l'ébéniste caresse le noyer, comme le maçon aime l'angle à 90°, le poète la rime riche et Depardieu les vins vifs. Vous verrez peu Tristan Gautier dans sa belle salle, ce trentenaire natif des Hautes-Alpes au regard droit est trop occupé à trancher des lottes fraîches (je les ai vues), éplucher les cagettes de légumes du jour, mitonner ses sauces et goûter ses préparations sur le feu. Je sais convenu de justifier qu'une maison travaille le produit frais, ce qu'argumentent avec abondance les pires tambouilleurs pour choper le gogo dans leurs filets. Sauf que Tristan Gautier est un taiseux qui n'aime pas le blabla, pas du genre à vouloir se faire remarquer, ce n'est pas lui qui clame la qualité de son travail: c'est moi qui le dis. Lui c'est plutôt "goutez mes assiettes et qui m'aime me suive". Sa première militante est sa compagne Margaux Chaleon: faut la voir être fière des assiettes qu'elle amène sourire grand comme ça car oui, elle a un sourire grand comme ça. Ce soir avec Mauricette en terrasse, c'est l'été. Pas de pompeux déclamatoire à la carte, je vous dis qu'avec ce chef faut chercher, gratter, être curieux. La carnaissière dame au chapeau vert repère "entrecôte de veau, sauce aux morilles". Viande tendre bien colorée, savoureuse sauce crémée. A côté de jolis détails utiles au gout et pas du gnan-gnan pour instagram: un mélange légumier de saison avec fèves, carottes de couleurs, un peu de patate douce... et surtout pour celle qui a toujours la patate malgré son âge avancé, un gratin dauphinois qui lui régale le vide-poche! 15/20 pour 26€. Courte hésitation pour cause d'intitulé commun, j'ai bien fait au final: superbe "tataki de thon frais" rouge à cœur, pané aux sésames, comme une sauce vierge et brunoise de tomates mûres pour lubrifier. Riz rond beurré, légumes frais bien traités. 15/20 et 24€. Nos deux plats avaient tout pour se figer dans le commun, ils sont nerveux et frais, donnent envie! C'est l'effet Tristan Gautier! Nos "tarte aux citrons meringuée" et "millefeuille fraise/pistache" s'émancipent du commun. Margaux se charge du dressage: elle sait tout faire! Deux desserts "à l'assiette" malins, inspirés de pointillisme, un tas de bricoles douées qui évitent avec doigté l'avalanche de sucré: fruits devant et détails gourmands: validation commune à 15/20, 8€ et 9€ pour les tarifs. Four à bois en terrasse pour l'accroc à la pizza qu'on dit formidable. Les midis de semaine sont consacrés à une formule mieux que propre à 17,50€ et travaillée comme le reste de la carte! Saine ambition! Un des rarissimes restaurants où le client vient se régaler le midi... et qui le soir ou le ouic-end ramène sa famille et ses amis. Bref!

Cuisine personnelle avec un chef qui ne se prend pas la toque, un couple aux caractères bien trempés. Ça explique que Mauricette soit tombée sous son charme, elle qui n'a jamais tellement aimé le fade. On fonce!

Chef: Tristan Gautier

Spécialités: cuisine du marché

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

ZA Barles (sortie d'autoroute en venant de Marseille)
RD 559A

13470 CARNOUX

Tél.04.42.70.13.13

CARRO (MARTIGUES)

CHEZ FRANCINE

ΨΨΨ1/2

A EMPORTER

Dans nos saintes pages et avec vue sur la Grande Bleue, vous pouvez compter sur vos doigts le nombre de très bons restaurants où on se les lèche. Ya pas foule au tourniquet. Autant vous dire que la cuisine de Damien Garcia ne se trouve pas sous le pas d'un cheval. Cuisinier gourmand de nature, il déroule des recettes ciselées dans le gouteux sans jamais oublier que "Chez Francine" est avant tout un cabanon, un simple cabanon de la Côte Bleue vers Martigues. On trouve chez lui de généreuses pizzas, friture de jols et de calamars, pieds paquets, poule de roche grillé aux herbes, soupe de poisson de roche, tellines en persillade, poissons de pêcheurs d'ici quand le Mistral autorise: rougets, sars, thon rouge... et au poids, grillé ou en croute de sel, peut-être la meilleure cuisson pour le poisson. Avant même d'avoir ôté sa veste de pêcheur islandais en peau de mérout et son bonnet de matelot en duvet de mouette, Mauricette reluque l'ardoise et fait "ouah"! Alors on s'est envoyé une "planche de la mer pour 2"! Friture de cabassons et calamars, poulpe, couteaux en persillade. Deux excellentes sauces faites ici accompagnent, rouille safranée et l'autre au curry. Presque superfétatoires tant les produits de la mer sont de qualité et bien travaillés, en copieuseté de surcroît. Pour pas gâcher, la dame au chapeau vert ramènera un doggy-bag avec les sauces pour ses tartines du petit déjeuner de demain matin. Bref! 15/20 et 20€! Du fortiche flagrant avec les deux plats amenés par Sonia Garcia, pas peu fière des assiettes de son acrobate des saveurs de mari. Fallait voir frissonner Mauricette devant ses "chipirons sautés au chorizo, riz à l'encre de seiche et coulis de favouilles". On ne rigole plus: chipirons dorés du corset, délicieux riz teinté précis en tout, sauce qui lui



JONATHAN LE LOREC
L'AUTREFOIS
13 AIX-EN-PROVENCE



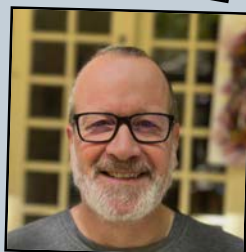
CLÉMENTINE ABADIE
CAFÉ DU SIÈCLE
83 COLLOBRIÈRES



YANNICK GUERLESQUIN
LE MAS DES OLIVIERS
83 SAINT-ZACHARIE



NICOLAS LAUNAY
GEORGE SAND
83 LA SEYNE-SUR-MER



FRANCK PANICHI
LA SYMPHONIE DES PLAISIRS
83 LE BEAUSSET



DAVID BREUX
LE BISTROT DE LA PASTIÈRE
84 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE



CHRISTIAN CHOPLIN
L'ENTR'POTES
83 HYÈRES



BARBARA SOUN
(PÂTISSIÈRE)
LA MAISON DE CELOU
84 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE



JORDAN DUPUIS
(PÂTISSIER)
L'AUTREFOIS
13 AIX-EN-PROVENCE



STÉPHANE BLOTT
L'AUTREFOIS
13 AIX-EN-PROVENCE

SECOND

AURÉLIEN PALOMARES
LES PIAPIA
13 LA CIOTAT

met un grand coup de plaisir. Elle dit amen et 16/20: 26€. Bien de saison est mon "filet de loup, mouseline de panais, crémeux de corail d'oursin, râpé de poutargue de thon". A l'instar du plat de Mauricette, chaque élément pris individuellement enchante, l'ensemble vous scotch. 15,5/20 et 27€. S'il vous reste un peu de place (pas nous) le sucré vous laissera sur le "carro" si vous visez bien mes petits cochonnets. Sonia Garcia est en charge de la mission pâtisseries: tartelette citron/noisette et meringue italienne, crêpe roulée à la frangipane, entremet chocolat/caramel au beurre salé, baba au rhum... Bref! Le formidable avec le couple Garcia, c'est qu'il pourrait être installé à La Robine-sur-Galabre (04) ou au rez-de-chaussée d'un immeuble du 15ème à Marseille, rien ne changerait sa vision du métier: être fier de faire bon! Sauf qu'ils sont à Carro au bord de l'eau et fort éloignés des déprimantes pesanteurs balnéaires qui nous polluent l'atmosphère!

Chef: Damien Garcia

Pâtisserie: Sonia Garcia

Pizzaïolo: Hervé Sterba

Spécialités: poisson de pêche locale suivant arrivage. Pizzas.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Maison du Bon Café 2€ 16/20. Toilettes

15,5/20. Vin bière Cap d'Ona bio blonde 6,5€ 16/20. Carte à l'année et suggestions. Pizzas de 12,5€ à 18€ avec possibilité d'emport.

Enfant 13€. Groupes 40. Parking aisé hors-saison. Hiver fermé dimanche soir, lundi et mardi. En saison fermé lundi. A emporter.

Plage de Carro

13500 CARRO-MARTIGUES

Tél.04.42.80.79.46

LA CIOTAT

LES PIAPIA

NT

ψψψ

Dès prise en mains leur affaire, l'adresse a fait des heureux. Professionnels reconnus et ciotadens pur jus, les frérots Pianelli ne sont pas allés loin de chez eux pour trouver la vérité. Nul n'est prophète en son pays? Dans cette ville aussi agitée qu'attachante où l'affamé mange souvent des boniments, Les Piapia canarde une saine béchamel face aux bateaux du port, le poisson frais sauvage est roi, en portion ou au poids. Grosses pièces sur commande, plus petites proposées au jour le jour: turbots costauds à partager, pageots en mono, Saint-Pierre pour la prière, il ne reste qu'un seul chapon pour vibrer du caisson. Avec Mauricette direction le pont des soupirs avec l'entrée à partager "moules gratinées des Piapia". On ne choisit pas ce plat pour manger le petit doigt en l'air mais pour se lécher tous les autres. Une douzaine (de moules, pas de doigts) au beurre maison aromatisé finement aillé. J'aurais préféré une moule plus charnue, on a saucé

jusqu'à plus soif. 14,5/20 et 14€. La suite est de première viole! Oui m'sieur-dame! Pas des assiettes brutes de pêche: il s'agit de cuisine fine. Le chef apprête le poisson frais entier dans des habits du dimanche grâce aux garnitures travaillées, elles vous changeront des océans de frites coutumiers où surnagent de molles dorades grasses d'élevage gréco-turques. Nos "Saint-Pierre" et "loup sauvage" bénéficient de savoureuse quenelles de purée de carotte rouge, asperges, chou-fleur en trois couleurs, quelques fleurs. Le "loup en portefeuille" n'est pas une demie portion, ouvert et desarété par le dos où s'engouffrent les légumes précités, vous n'avez qu'à relire juste avant si vous avez oublié. Sans arête donc. Pour mon "Saint-Pierre" non plus car Jérémy Pianelli le prépare devant vous, si vous le souhaitez. Gaffe au loustic quand même: qu'il n'oublie pas volontairement les bajoues à la fin de la découpe. Il adore ça et pourrait bien vous les subtiliser pour son 4 heures! Bref! Deux 15,5/20 pour nos deux assiettes. Equipe de salle à l'écoute, j'ai même vu le cuisinier en fin de service venir en salle à 14h15, sur le pont afin d'accueillir une dame âgée: "c'est possible de manger?.." et qui s'était visiblement fait bouler ailleurs. Mickael Pianelli l'accueillera comme sa propre grand-mère, l'installera puis lui amènera lui-même son plat du jour. Vous auriez vu le minois réjoui de la dame! Bref! Un restaurant du quai (très) sérieux et qui monte sérieusement en température, à deux pas de l'Office de Tourisme et mitoyen des voisins copains de "La Barque". Une maison pleine de vie et de professionnalisme devant les bateaux. Etonnant non?

Chef: Mickael Pianelli

Second: Aurélien Palomares

Spécialités: poissons frais à la pièce ou au poids. Bouillabaisse (se renseigner). Œuf parfait, velouté d'asperge au Cabecou, mouillettes de focaccia au lard de Colonatta. Gaspacho verde, stracciatella de buratta, pistache caramélisée. Magret IGP crème de foie gras et abricots rôtis, purée de pommes de la truffe d'été et panais glacé. Gnocchi frais d'All'etto à l'asperge, crème citronnée à la volaille et prochetta.

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Lavazza 2€ 16/20. Toilettes 14,5/20. Plat du jour midi en semaine 16€. Carte et suggestions. Minots 12€. Climatisation. Terrasse couverte. Groupe 30. Fermé mardi et mercredi. En été: se renseigner.

9 quai Ganteaume

13600 LA CIOTAT

Tél.06.12.94.58.51 et 06.21.27.24.08



LA BARQUE

ΨΨΨ

A EMPORTER

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

Chef: Jordan Moreno Ros

Second: Matteo Fernandes

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

10 quai Ganteaume
 13600 LA CIOTAT
 Tél.04.88.39.52.46

OSMOSE

ΨΨΨΨ

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

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

Chef: Gabriel Mietz

Spécialités: accords "mets-cocktails"

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

Formule 25€ et menu 29€ midi semaine.

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

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

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

Réservation conseillée.

9 rue Gueymard

13600 LA CIOTAT

Tél. 06.63.73.30.45

CHIRIMOL

NT

Ψ

J'attendais tant du nouveau propriétaire. Peut-être trop. Après l'ancien taulier prétentier testé fin 2019, l'actuel sait des choses de la cuisine. Alors quoi? Que pasa? La cuisine évoque l'Amérique du Sud. Monsieur est en haut qui fait du gâteau, madame est en bas qui m'fait du tracas. Accueil ou service, elle est avare en pédagogie, faut lui tirer les vers du nez pour avoir des infos sur les noms de plats alambiqués, on n'y comprend rien. Elle n'en a rien à battre comme dit l'autre. Alors on questionne, on questionne encore pour en savoir un peu plus, si c'est pimenté, épicé, histoire de ne pas taper à côté vu que les plats sont vendus entre 22€ et 27€ quand même. M'enfin quoi! Quand on entre dans ce type de boutique exotique, on veut être pris par la main, emmené en voyage, dorloté du fantasme! Penses-tu amigo: elle porte sa croix! Je sais: la restauration n'est pas un métier facile. Au début, j'ai mis l'attitude négative sur le compte d'une chaleur considérable: 35 degrés dans la jolie petite salle. La climatisation est éteinte. Mais la serveuse bénéficie de l'air d'un ventilateur efficace uniquement dans sa direction, c'est-à-dire en direction du tiroir-caisse. Or le client ne mange pas derrière le tiroir-caisse. Voyez? Ça y est je m'énerve. Allez hop. On mange. Quoi? Une dizaine de mini entrées de 5€ à 9€ de consonance hispanique. En l'absence d'explications convenables, je me lance sur "antikuchos dé pollo crema maïs". Sous-titré pour la compréhension: "poulet mariné croquant au saté rojo pico dé gallo". Hein? Faudrait un sous-titre de sous-titre. Des morceaux coupés de blanc de poulet sec, un peu comme du poulet croustillant chinois. Une sauce très sucrée comme une sauce soja, cacahuètes poêlées

(bien) et énormes grains de maïs. Copieux et robotratif, cebette et sauce jaune pointilliste complète le tableau. 13/20. Et 7€. Mon plat s'appelle "chuletas d'agneau". Sous-titré "côtelettes d'agneau marinade brutal au saté salsa diablita, frite de patate douce". A ma demande du pays d'origine de ce plat, la serveuse répond de derrière son comptoir ventilé "chais pas, je crois l'Equateur". Ben dis donc. Vivement cet hiver qu'on parte en vacances au Bahamas pour ne plus voir ses abrutis de clients qui posent des questions idiotes! Sous mon pif, deux côtelettes secondes et deux côtelettes TBone dures. Pas l'os, la chair. Agneau de qualité faiblarde. De toute façon, les morceaux sont laqués d'une sauce équivalente à celle de mon entrée, trop sucrée, cacahuètes et maïs... Merci pour l'information préalable madame la serveuse! Une minicocotte avec une brunoise de tomate avec oignons rouges, coriandre et huile d'olive apporte un peu de légèreté à l'idée à 24€, frites de patate douce comprises et croustillantes. 11/20 et 24€, boum dans la calebasse. Je sors après paiement et là, une ardoise un peu planquée pour pas qu'on l'entende informe sur la possibilité d'une formule midi à 19€ dont la serveuse n'aura pas pris la peine d'évoquer l'existence au pigeon définitivement déçu qui ne reviendra pas. Comme d'autres clients.

Chef: Alexis Montiel

Spécialités: Amérique du Sud et soupe à la grimace

Accueil 8/20. Service 7/20. Rapport qualité

prix 11/20. Cadre 14,5/20. Pas de pain. Café

1,9€ pas pris. Toilettes étage 14,5/20.

Formule midi 19€. Carte. Enfant Chiquitos

14€. Terrasse rue. Fermé mercredi.

9 rue des Combattants

13600 LA CIOTAT

Tél.04.88.39.83.85

LA VIEILLE CHOUETTE

NT

ΨΨ

Paradoxe extra: un des restaurants les plus connus de la ville et peut-être le plus planqué! A un jet d'olive de la Gare de La Ciotat! Parking à volonté. Salle ouverte à tous vents, l'été est chaud. Cuisine ouverte, une huitaine de personnes à pied d'œuvre pour un service calme. Et puis une belle terrasse sous les parasols ou les arbres ou les deux, c'est suivant. La jeune femme de l'accueil est vraiment aimable, Mauricette aime beaucoup les jeunes qui aiment leur métier. C'est ce qu'elle me dit souvent en me faisant remarquer que je suis vieux et que c'est bien dommage. Bref! Point de vue gamelle, la direction a choisi l'option marketing alimentaire finaud avec une carte des plats calée sur la "demande du marché" d'une clientèle visée plutôt à l'aise financièrement qui cherche un lieu convivial plutôt qu'une cuisine finaud. Du simple, du à la mode, du robotatif sans chichi, du "qui plait à tout le monde c'est-à-dire à personne" comme dit le



philosophe. A des tarifs au-dessus de la moyenne pour dégager les manants: 8 burgers de 20€ à 25€ (boum), 6/7 plats de 24€ à 28€, 4 salades de 18,5€ à 21€. Desserts à 9/9,5€. La dame au chapeau vert en tentation burger opte pour le "shlag": effiloché de porc d'Aveyron mariné et cuit à basse cuisson pendant des heures, sauce barbecue et coleslaw maison, cheddar affiné ultra fondant. Hébé, on sait tout. Le "pulled pork" est à la mode, il est ici onctueux mais la sauce barbecue est violemment fumée. A de tels tarifs, le pain à burger mériterait de passer à la vitesse supérieure. Frites fraîches marron, en ce moment la régularité de la patate fraîche, c'est la galère pour les cuisines. Bon mais chérot fréro, un coeff de pizzaio: 23€ et 14/20. Vu les tarifs assommants des plats à la carte (travers 28€, andouillette 27€), mon crapaud est sauvé par une suggestion du jour "l'escalope de Mémé". Escalope de poulet du Gers panée tartinée de stracciatella et de pesto avec à côté, potatoes maison, et une plaisante caponata toutefois trop peu vinaigrée. Du poulet de qualité certes, mais au tarif du veau. Petit pot d'une mayo rose visiblement non faite ici, autant inutile que décalée du propos. 21€ et 14/20. Carte des vins affûtée, bières rigolotes, coquetails pour les amateurs... Un lieu "style" qui fait un gros effort sur la qualité des produits dont les viandes, françaises. La raison principale d'un monopole de fait sur la ville. Qui compte comme partout ailleurs de trop de mauvaises boutiques à burgers, à commencer par les MacDo et Burger King trop chers pour ce qu'ils font bouffer aux gosses. Alternative simple: faudra choisir entre mauvais à 8€ et bon à 20/25€ comme ici. Sachant que le SMIC horaire est à 9,11€ net/heure et qu'il faut aussi payer le loyer. Cela dit, bravo à la direction de La Vieille Chouette pour l'efficacité de son bizness. On ne dure pas par hasard dans de tels endroits bannis des formules théoriques des experts en marketing.

Chef: je sais pas.

Spécialités: humour des noms de plats
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport
qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain
14,5/20. Café Malongo 2€ 14/20. Toilettes
14,5/20. Suggestions et carte. Terrasse.
Parking. Ouvert 7j/7.

Immeuble La Charine
 Avenue de la Gare
 13600 LA CIOTAT
 Tél.06.09.58.42.33

CIOT THAÏ

NT

ΨΨ1/2

Une échoppe du centre, au cœur des rues piétonnes. Le nombre de chaises à l'intérieur sera vite être un problème: seulement douze et la cuisine est bonne. Je vous fais un dessin? Devant le comptoir une serveuse directive. Derrière le comptoir, la directrice. Derrière la directrice derrière le comptoir, les cuisines équipées d'un vrai cuisinier thaï qui fait un vrai boulot de cuisinier, j'ai tout vu, même qu'il goûte avec une cuillère ses préparations. Bonne nouvelle: les gestes trahissent parfois ce que nous sommes. Alors forcément qu'avant même d'avoir tapé dans le potage, je pressentais la qualité de notre relation à venir, qu'on était faits pour s'entendre. Ça me changera des fréquentes usines à bouffe prétendues thaï qui polluent l'atmosphère avec leurs recettes nazes qui ne cassent pas 3 pattes à un canard laqué et qui vous flinguent la santé. Bref! Entrée pour voir la dégaine des "nems porc" spécifiquement thaï, fins et sans aucun gras de cuisson résiduel. Ils sont deux, bons avec une farce lisible dans le détail, transparente du contenu: très bien! 5€ et 14,5/20. Le "kaeng kiew wan porc" est une soupe très sucrée au lait de coco, avec curry vert, aubergines et basilic, et pour finir trop de poivrons crus émincés en 3 couleurs. Le bol de riz blanc parfumé simple (pas de gluant proposé, sniff) fait son job. 14,5/20 et 18€. Faisons le point: entrée dès 5€, plats de 12€ (riz sauté) à 25€ (pad thaï gambas) ce qui ne fait pas de l'adresse la moins chère du genre. Ce qui se comprend vu le nombre potentiel de couverts et les 3 personnes qui y travaillent. La rationalité économique devrait faire que la boutique déménage rapidement, selon ce que m'a dit le patron, mais c'est une autre histoire. Ah tiens? En sortant je remarque à l'extérieur à la craie sur une ardoise que mon plat "kaeng kiew wan porc" était proposé dans la formule du jour avec une entrée au choix pour 20€. 20€ était mieux que les 23€ déboursés pour la même chose "à la carte". Je n'avais qu'à avoir l'œil vif et scruter l'ardoise avant d'entrer et surtout, ne pas compter sur la direction qui s'abstient indécemment d'informer le chaland de l'opportunité. Bon thaï oui, commerçant aussi. Quoiqu'il en soit, la meilleure boutique du genre de la ville à notre connaissance. C'est déjà ça.

Chef: bon

Spécialités: thaï

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport
qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain non.
Café Lavazza pas pris. Toilettes 14,5/20.
Formule 20€ midi semaine. Carte. A
emporter. Terrasse rue piétonne.

7 rue François Donzel
 13600 LA CIOTAT
 Tél.04.86.33.69.97 et 07.49.26.66.71

SITE OUEB
 le-bouche-a-oreille.com



Rejoignez-nous sur
 facebook



COUDOUX

LE COMPTOIR DE L'ÉOUVÉ

NT

ΨΨΨΨ

A chaque service dans le temple gourmand de Karen Favre et Stéphane Almela, une procession de fervents pratiquants se pose et reçoit son pain béni. Amène Karen. Et vous, qu'attendez-vous? Vous ne vous sentez pas seuls? Depuis les années démarrées à Ventabren sur le plateau (l'Éouvé), Karen Favre entretient mieux que jamais la braise d'une cuisine gouteuse et créative, inspirée. Plus facile à dire qu'à faire. Une fois l'an se pointe le cobaye que je suis au gaillard appétit pour donner un avis. Tandis que toute l'année, la cheffe mouline du ciboulot sans rien céder à la facilité. A l'ardoise, jamais de consensuel niais, parfois de l'intemporel réapproprié à sa sauce du moment, du grand frais en particulier les fruits et légumes, le poisson, la viande et même les herbes et les fleurs, oui, on ne dit jamais assez que les fleurs sont importantes dans notre vie. Oh mais, je poétise? Bref! Exit le menu-carte obligé: 5 entrées à 14€, 6 plats à 24€, 5 desserts à 10€ au moment où je vous cause. Du festif gourmand sous la dent, du gigot top niveau qui vous ensorcelle la moelle avec les "asperges blanches des Landes, crème brûlée Cabécou, réductions d'oignons grillés" dans une somme de savoureux détails qui amènent au 16,5/20. En voyant arriver de loin son assiette "tarte tatin base moutarde, boudin noir Galabart, oignons confit et Roquefort", Mauricette se lève en chantant "tiens-tiens-voilà du boudin" avec la rugueuse délicatesse d'un légionnaire enrôlé. Les moineaux des platanes de la terrasse ont bien ri, les autres attablés ont poliment souri. Son entrée? 16/20. Mon "cordon bleu de veau de l'Aveyron, au jambon blanc, sauge, gratiné raclette et pleurotes de Coudoux" est extra de préparation et pêche par générosité de la viande, épaisse. 15/20. Floral "dumpling maison (ravioli) au poulet fermier, herbes et fromage frais, aubergine, bouillon à l'asiatique", une gourmandise exquise qui enchante la canonnière du Yang-Tsé de la dame au chapeau vert. Le rêve est que tous les restaurants asiatiques en France utilisent de tels produits. 16/20. Finition réussie avec "crème brûlée hysope et génépi, terre sucrée au basilic/cannelle". Faut le voir pour le croire, et l'avoir sous le nez pour le manger: 16/20 pour les goûts et les textures joueuses, un des secrets de la joyeuse maison. Raffiné, sain, copieux, convivial avec un Stéphane Almela heureux de vous rendre heureux: ça fait une moyenne dans le canton d'Aix-en-Provence avec les prétentieux toqués partisans du gigot de moucheon d'où on sort la faim au bedon et la tirelire pompée jusqu'au dernier denier. Notez que la clientèle avisée de la douée boutique n'a toujours pas compris l'absence assourdissante de cette table dans les guides gastronomiques sérieux. Enfin bon. Il était une fois dans le village de Provence appelé Coudoux ce formidable restaurant, comme une maison du bonheur gourmand. Une rareté.

Chef: Karen Favre-Almela

Spécialités: ardoise de saison et bonne humeur

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Vateo 2€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Ardoise. Enfant (-10ans) 15€. Terrasse. Ouvert du mercredi au samedi midi et soir. Réservation très conseillée.

5 avenue de la République
13111 COUDOUX
Tél.04.13.10.69.42

ÉGUILLES

L' EDEN RESTAURANT

ΨΨΨΨ

A EMPORTER

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

permanente de jouer sans arrêt avec les textures et les saveurs, ici terriennes. Et de les orchestrer dans une évidence. Copieux, raffiné, cohérent. Les mots me manquent, ça vous fait des vacances. 29€ et 16,5/20. La "Pavlova à notre façon" mousse fruits rouges, petites meringues, guimauves maison, des fruits frais et voilà!". L'idée fraîche pêche (Melba huhuhu) uniquement par le déséquilibre meringue-crème, suffit d'oublier la recette classique. 15,5/20. La technique est dans le sucré avec "ananas rôti, sorbet yuzu, espuma mojito". "Pas assez de mojito" qu'elle a dit la dame au chapeau vert. Jamais contente. Même pompette. 15,5/20. Tout le repas est récité avec entrain, l'idée suit le mouvement. Rémi Koessler signe une cuisine libre de tous poncifs, inspirée des ailleurs, risquée de sensations nouvelles. Les touristes bien informés viennent et reviennent, années après années. Le gourmet local (ou pas) y a son rond de serviette, les autres vont ailleurs. Tant pis pour eux. Vous savez ce qu'il vous reste à faire en choisissant votre camp.

Chef: Rémi Koessler

Spécialités: carte de saison et de produits frais

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

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

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

Formule 22€ et menu 29€ midi semaine (sauf

jours fériés) (servis en 1h). Menu 29€ le soir

selon disponibilité. Carte. Enfant 15€.

Terrasse. Groupes 100 (200 en cocktail).

Parking aisé devant le restaurant. Fermé

lundi, ouvert dimanche sur demande.

1020 route de Berre

ZI Les Jalassières

13510 ÉGUILLES

Tél.04.88.14.40.69

FAVOUILLE

ΨΨΨ_{1/2} A EMPORTER

Cette "Favouille" aurait pu marcher de travers et virer en mauvaise blague de comique-troupier si notre couple avait décidé de se remplir le tiroir-caisse sans états d'âme. Mais voilà. La marseillaise Fanny Aimerito et l'aixoise Thibaud Lacour ont un sens aigu des priorités, ne mettent pas la charrue avant les bœufs. Leur restaurant est cerné d'une douzaine de commerces et bénéficie ainsi d'avantages liés à l'emplacement: le monde attire le monde! Forcément qu'au bout d'une première année d'exercice faite de gourmandises déversées à une clientèle aux anges, la sérieuse table fait le plein. Bref! Terrasse un peu agitée au déjeuner, alors la fumeuse de havane au chapeau vert Mauricette demande avec les yeux et la voix de Gainsbourg "je préfère l'intérieur, je fumerais après". Plat du jour à 13,5€ ce midi: cuisse de canard, ratatouille maison et jus de viande aux échalotes. Et puis la carte réfléchit à ce qu'elle dit, se détourne des plats en série, ne vous savonne pas de banalités, fignole du bistrotier cultivé. Pour deux: "croquettes de brandade, aioli maison".

Une farce saine est mieux qu'une blague malsaine, ne pas confondre. Suave au point d'en dénigrer le fin aioli d'avec saucé quand même, faut pas gâcher. 4 boules comme une pétanque de saveurs: 15/20 et 6€. Mauricette envisage le "tataki de thon, légumes croquants, cacahuètes et sauce de la cheffe". Version entrée ou plat, comme ti veux ti choises. La volumineuse dame au chapeau vert harponne la version... volumineuse! Tranchettes de thon d'un rouge franc joliment snacké, un exercice chaud-froid adapté à la météo du moment. Point de vue végétal, la généreuse portion laisse penser à une foire d'empoigne anarchique alors qu'en réalité, elle est formidablement organisée et cohérente! Au moins une dizaine de légumes et condiments frais taillés avec la rigueur de l'horloger, cuissons individuelles, une somme de détails en liaison, sucrés, salés, acides... 15,5/20 et 18€ (11€ en entrée). Le poulpe frais est rarissime, un produit à la mode: "poulpe fondant, pois chiche, chorizo et aubergine au miso". Décapode savoureux déjà fréquenté ici l'an passé, très poli et bien propre sur lui, on s'est salué mais je ne savais pas quelle main prendre. Bis repetita: souci du détail! Un tas de trucs utiles qui vous régalaient sans barboter dans un minimalisme niais, assiette faites pour manger, pas pour sucer des mouchecons! Extra les câpres frites et le sarrasin grillé! 15,5/20 et 21€. Desserts faits ici aussi, rafraichissez-vous la tubulure avec la "mousse framboise, chutney de prune et crumble". Peu de sucre: le fruit. 15/20. Sous des apparences de solide femme radieuse de la risette, Fanny Aimerito cuisine pour elle après 7 années à "Une Table au Sud" comme "second de cuisine" de Ludovic Turac. Des questions, des doutes, de l'exigence. Le quotidien quoi. Et puis l'homme de l'ombre Thibaud Lacour, le compagnon à qui la lumière va bien veille au grain en salle. Une belle et stable équipe entoure le couple. Ah oui! Notre candidate de Top Chef en 2019 propose parfois un menu Top Chef d'un sacré niveau lors de menus organisés. Renseignez-vous, des lecteurs m'ont glissé dans l'oreille que le niveau de cuisine y grimpeait encore. C'est vous dire.

Chef: Fanny Aimerito

Spécialités: ardoise suivant le marché

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

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

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

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

Carte et suggestions. Enfant 12€. Menu "Top

Chef" se renseigner. Groupes 30 et apéro

dinatoire 60. Privatisation possible. Terrasse.

Parking aisé. Ouvert le midi du lundi au

samedi et les vendredis et samedis soirs.

Jours de fête: se renseigner.

7 rue Agathe Les Jalassières

13510 ÉGUILLES

Tél.04.42.12.49.31

EYGALIÈRES

KARINE

NT

Ψ

La carte des plats suit la rhétorique de l'Italie comme s'il pleuvait des macaronis. Qu'ont tous ces nombreux restaurants à s'afficher un AOC de la Botte? Comme pour un tas de choses, ce sont ceux qui en parlent le plus qui en font le moins. Ici, 6 salades de 15€ à 22€, pâtes de 22€ à 26€ (boum), carte bavarde des viandes argumentées sur 3 ou 4 lignes: de 23€ (milanaise-frites) à 36€ (entrecôte bœuf Ribeye élevée au grand air en Argentine gnagnagna). Burgers "gourmets" à 17€ et 19€. Pizzas de 15€ à 19€ avec la tartufferie habituelle des pizzaiolos à l'huile de truffe souvent fabriquée au bis(méthylthio)méthane. Mais les desserts restent sous les 10€. 24€ pour le menu du jour choisi: par ses chemins couteux il convient de sauvegarder son PEL. Avec une "assiette charcuterie fromage", ardoise équipée d'un demi-gressin au sésame, de deux tranches de mortadelle, deux tranches de coppa trop salée, d'un Parmesan trop salé lui aussi, et d'un gyosa frit de bonne composition mais huileux comme le foie d'un phoque croisé mular. On se demande ce qu'il fout dans cette assiette! Mettons l'idée incongrue sur le compte de Marco Polo. 11/20. Le plat du jour est "fregola /saucisse sauce tomate". J'aime beaucoup cette pâte sarde, comme des petites billes, des perles. On m'amène une soupe brûlante. Ce qui est bien avec la bonne cuisine italienne, c'est qu'un cuisinier finaud peut régaler avec 3 fois rien, avec 3 francs et six sous. Mais faut que ça matche. Ici non. La quantité de bouts de saucisses dans l'assiette ne rendra pas déficitaire le bilan comptable de la boutique. Concentré de tomate, un peu de parmesan et de verdure pour flatter les mirettes. Allez hop. 12/20. Le "fondant au chocolat" fait le job sans surprise, coulant au cœur et gélatineux autour. 12/20. Café à 2,5€? Non merci. Les pizzas de la table voisine semblent visiblement convenables, sauf celle inondée de balsamique. Et puis au final ce sentiment éreintant de n'être qu'une CB sur pattes au moment de régler, absence de sourires et d'amabilité même formelle, aboule l'oseille et tire-toi, on voit bien qu'avec ta dégaine de VRP en tournée tu n'es pas d'ici, tu n'es pas comme moi, d'Eygalières. Un incident pendant le paiement "sans-contact" autorise l'haudaine taulière à dire à haute voix aux oreilles de la salle: "ya un problème avec votre carte!" La classe! Enfin bon. N'empêche que la tourne moulaine de la com pour attirer la clientèle: pub sur un TheFork en perdition, elle-même filiale d'un TripAdvisor en plein naufrage.

Chef: je sais pas**Spécialités: bavardage italien**

Accueil 12/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 11/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 2,5€ pas pris. Toilettes étage 15/20. Menu 24€ midi. Carte. Bambino 12€. Terrasse.

Fermeture se renseigner.

34 place Marcel Bonein

13810 EYGALIÈRES
Tél.04.90.26.03.28

FUVEAU

AQUI

NT

ΨΨ1/2

Fuveau oui mais le banlieusard et modeste, pas le Fuveau bourgeois recroquevillé du centre-village. Du côté de ladite "zone de Rousset" posée comme une verrue au cœur de la campagne enfin bon si ça vous dit d'aller y manger un bout, vous trouverez. Les nouveaux teneurs sont nouveaux et remplacent les anciens plus vieux. On en apprend des choses en lisant le Bouche à Oreille non? Plus sérieusement, ça sent le neuf (sauf le parking poussiéreux) car dedans c'est très clair de la peinture et de l'épuration, contemporain avec un mobilier qui joue la sobriété utilitaire. Rare: cuisine ouverte avec des lampes infrarouges pour tenir les assiettes au chaud au passe, et serviette en coton blanc. Ben dis-donc. Ça fait plaisir. "On se croirait au restaurant" comme dit Mauricette qui en a ras le moutardier de casquer trop cher dans des turnes avec des cuisiniers qui se prennent pour des cadors et nous prennent souvent pour des pommes. Ici un couple un poil stressé car débordé par un afflux imprévu de clients pendant les vacances, collègues des bureaux et finauds de passage. La carte des plats n'en fait pas des tonnes en appuyant visiblement sur la cuisine de Provence et plus largement du Sud: des entrées de 6€ à 9€: caviar d'aubergines, poivrons grillés, panisses, gaspacho, la surjouée burrata avec tomates... Mise en bouche sympa, comme ça, sans prévenir! Avec une verrine de "gaspacho" tomate/pastèque. Et ail, beaucoup d'ail. Quand je vous disais Provence... 14/20. Bravo pour la possibilité de terrine de campagne faite ici (chapeau bas) mais je vise "beignets de courgettes". Jaunes et vertes, sauce à la tomate à part pour tremper. C'est bon, l'esprit des accras mais à la courgette. Ils sont 5 pour 6€ et 14,5/20. Niveau "plats", c'est très court de la proposition. Si on excepte la salade César (j'en peux plus de ce truc) et à nouveau la tomate burrata (pfffou), il ne reste qu'un filet de daurade grillé (20€) et mon choix "entrecôte de bœuf poêlée à l'ail". Gousses d'ail confites, fondantes. Joli morceau de viande saignant comme demandé, presque plus épais que large, joliment grillé. Un peu irrité par mes questions (je fais mon boulot) le chef m'assure qu'il s'agit de viande française. Pas d'autre choix que de le croire sur parole vu que rien n'est signalé par écrit. Deux accompagnements: une ratatouille confite qui n'est pas la plus cinglante boulotée de ma vie, et des pommes de terre nouvelles rôties qui sentent un peu le réchauffé de la veille. C'est toujours mieux que des frites niaises. Le tarif? 18€ seulement! On n'est loin des escrocs de la tambouille qui vous refilent des mauvaises entrecôtes marseillaises de Pétaouchnoc à 25 balles! 14,5/20. Impasse sur les desserts, j'ai juste failli craquer pour

une madeleine. Pain rustique formidable du réputé boulanger voisin Marc Favalessa. N'est ouvert que le midi en semaine ce qui réduit le champ des possibles... et oblige économiquement la direction à l'exercice "traiteur à emporter". Le tout récent quadra de chef serait passé par de "grandes maisons" et diplômé de l'Ecole de cuisine parisienne Ferrandi dont sont issus des paroissiens qui ont souvent le melon. Il a depuis atterri Aqui avec Julie fin 2022, si j'ai bien compris. Apprécions à sa mesure cette la simplicité de sa cuisine, celle de sa Provence natale.

Chef: Julien Brun

Spécialités: provençales

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 15/20. Café 2,2€ pas pris. Toilettes 15,5/20. Carte. Traiteur. A emporter. Terrasse avec poussière du parking. Ouvert midi du lundi au vendredi.

ZAC Saint-Charles

Avenue de l'Etoile (station Total)

13710 FUVEAU

Tél.04.42.90.70.10

GARDANNE

AU PETIT RESTO

ΨΨΨ

A EMPORTER

Affaire de couple, comme on dit. La configuration garante d'une prestation régulière pour le client qui veut se vivre un joli moment en se régaland, sans serveurs dans votre dos ni de fauteuils en peau de croco ou de fils d'or cousus aux rideaux. Ça existe, faudra voir ailleurs. Alors bien sûr quand on accueille la petite vingtaine de chaises dans sa salle à manger, faire fortune avec sa gamelle est illusoire. Mais on prend parfois le temps de faire causette au client qu'on rend content, on prend son temps: on est responsable de son rythme de travail. Les montées de stress et les angoisses des grosses affaires, Marie et Pascal Warnia de Zarzecki les ont vécues dans d'autres vies, avant Gardanne. Notamment à Pierrelatte (26) avec pléthore de personnel et médailles des guides sérieux. Le chef fils de catcheur (il vous racontera) est un colosse de deux mètres à la voix de baryton: chaque jour il nous coince dans les cordes en nous bichonnant la souris avec son recueil de recettes maîtrisées et parfois savantes. Émancipé depuis quelques années de sa formation gastronomique -Senderens, l'Elysée Matignon, le Sofitel Bourbon Invalides- il a forcément réduit la voilure, je le répète car vous n'écoutez pas: il cuisine désormais seul. En toute modestie, sans recettes poudre aux yeux ni look d'assiette modeuse. Carte figée mais un menu complet tous les jours (même le ouic-end) pour 21€! Jamais pareil! Entre recettes classiques, recettes de terroir voire curiosités! Cassoulet maison, rôti de cochon à la hongroise, joutes de cochon aux épices, soupe de moules au curry, poêlée de crevettes au citron, blanquette de veau à

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

Chef: Pascal Warnia de Zarzecki

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

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formules 12,9€ et 17,5€. Menu 21€ tout le temps. Carte. Petite terrasse côté rue. Ouvert du mardi au dimanche midi, vendredi et samedi soirs.

6 rue Borely

13120 GARDANNE

Tél.09.81.89.13.81



AVIS AUX RESTAURATEURS

De gros malins se font passer pour nous dans les restaurants où ils ne payent pas leur addition. Il s'agit de resquilleurs-imposteurs:

"le Bouche à Oreille" paye toujours ses repas!

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

La rédaction

RÉGALEZ-VOUS A GARÉOULT (83)

**Quand un village possède un bon restaurant,
le gourmand est content.
Quand ils sont deux, encore plus heureux!**



Dans son discret "Sushi Pearl", l'exigeant Loïc Guadix réalise des sushis comme peu savent les faire, rares de fraîcheur. Oui, je sais: "ils disent tous ça". Pas faux. Sauf que je les ai dégustés: riz, vinaigré, algues ou poissons, les meilleurs produits japonais au service d'un formidable tour de main. Restez droits dans vos bottes si vous êtes fermés à l'idée: ça en fera plus pour les autres! Mais vous loupez vraiment un fin moment de découverte.

**SUSHI PEARL**

Loïc Guadix

8 impasse Émile Zola

83136 GARÉOULT

Tél.07.81.86.91.46

Lire page 63

Avec Richard Collombel à "L'Estable", même exigence... avec ses viandes mûrées de qualité cuites à la cheminée et ses fins conseils en vins! Ce bouffeur de la vie gourmand par nature sert également une cuisine de tradition française qui sait des choses.

L'ESTABLE

Richard Collombel

ZAC le Tilleul d'Alfred

83136 GARÉOULT

Tél.04.94.37.50.45

Lire page 64



GÉMENOS

LA PETITE CAVE
DI SAN GIOVANNI

ΨΨΨ 1/2 A EMPORTER

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

Chef: Karen Poghossian**Second: Maxime Dambourdjian****Pizzaiolo: Manuel Medina****Spécialités: calabraises. Viandes, poissons et pizzas au feu de bois.**

Accueil 15,5/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain maison 15,5/20. Café Costadoro 3€ pas pris. Toilettes étage 16/20. Formule midi 19€. Enfant 14€. Carte. Suggestions. Pizzas de 15€ à 28€. Groupes 40. Salle privative. Terrasse ombragée en saison.

Fermeture: se renseigner.

1 rue Marius Roubaud

13420 GÉMENOS

Tél.04.42.32.16.66

MB BRASSERIE

NT

Ψ

Un bâtiment encore moins beau que les autres alentours dans la zone. Compliqué d'y garer son véhicule malgré des emplacements réservés: ça sera dehors. Au 2ème et dernier étage, le restaurant. Un escalier extérieur exténuant: il fait très chaud. Accueil du patron, enfin je suppose. Il s'avance vers vous en sortant de derrière le comptoir, il est parfait dans sa cordialité un peu à l'ancienne, ça fait du bien, plus encore que la clim. On voudrait le même état d'esprit dans les tables aux menus à 40€ alors qu'ici le midi, c'est 16€ le menu complet. Bravo à lui. Et à sa souriante serveuse, visiblement épanouie dans ses fonctions. Et honnête aussi. 3 entrées possibles dans ce petit menu avec des beignets de crevettes qu'elle m'avoue "pas faits ici". Alors plutôt "rillettes de saumon". 4 inattendus irréguliers toasts de rillettes hachées trop fine et peu goûteuse, une pâte faite ici aspergée de balsamique. Un peu de roquette. Je mange car j'ai faim. 11/20. Oui j'ai faim car en entrant dans la salle climatisée, j'avais reniflé l'odeur du poulet grillé, vous savez, cette odeur de repas du dimanche midi en famille. Alors j'attendais d'une aile ferme ma "cuisse de poulet rôti" promise avec des pommes de terre sautées par l'enjouée serveuse. Aïe. Encore de la roquette, une patate entière en rondelles cuites comme des frites, une poêlée carbonisée et trop salée de légumes frais saupoudrée d'herbeux de Provenceuuu. L'aubergine est encore dure. Et ma cuisse couverte d'herbeux de Provenceuuu et d'une peau épaisse trop grasse, imangeable. La chair n'est pas mauvaise, d'une texture de réchauffage consécutive d'une pré-cuisson sous-vide. Pas super mes frères: 11/20. La surprise après ces petites frustrations vient de la "salade de fruits" avec ses fruits frais. Indéniablement faite ici, sauf que ça fait longtemps que l'ensemble barbote dans son jus assombri, l'oxydation des fruits comme la pomme en dit long. 12/20. Cela dit à 16€ le menu, inutile d'avoir la dent dure. D'autant que la San Pellegrino de 50cl est à 3,5€ (litre à 6,5€). On trouve fréquemment par ailleurs la 50 cl à 1€ de moins qu'au litre chez les mêmes taverniers cyniques aux tarifs qui vous flinguent le morlingue. Et qui ne vous disent ni bonjour ni au revoir. Ici,

patron comme serveuse vous saluent chaleureusement lors de votre départ. Vraiment regrettable cette cuisine un peu en dessous de ce qu'il faudrait, d'autant qu'on vous sait nombreux à attendre de bons plans de notre part dans le coin. Ah oui! Anciennement "Le Morrison" et de là-haut, on observe tous les massifs environnants, joli point de vue mais ce n'est que mon avis. Comme le reste.

Chef: Manu Boutet

Spécialités: convivialité

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Formule 14,5€ et menu 16€ midi semaine. Suggestions. Terrasse. Parking compliqué. Accueil groupes. Location de salle.

380 avenue du Garlaban

13420 GÉMENOS

Tél. 04.42.36.72.51

LAMANON

BRASSERIE FERRERO

NT

ΨΨ1/2

A EMPORTER

Quels que soient le niveau de cuisine et la sophistication des assiettes, la sincérité est la porte ouverte à la clé du succès. Pour se forger une clientèle assidue et ainsi durer dans le monde de la gamelle. A ce titre le succès populaire de la table de Julie Ferrero est exemplaire: simple, bon, copieux, tarifs copains, parking pour les anxieux de la bagnole, terrasse de canisses pour les tonsures fragiles, spacieuse salle colorée qui vous met l'œil joyeux. Et puis, comme une marque de fabrique qu'on aurait tort de limiter à un rôle accessoire, la cordialité de Lucille Adams et Julie Geoffroy à l'accueil et au service. Une véritable vitrine de l'état d'esprit de la maison, des bonjours et des bises et des coucous et des petits mots et des à bientôt. Vu la quantité d'affamés (souvent) pressés à satisfaire chaque midi, la performance n'est pas moindre d'autant que parfois dans le lot de clients ravis, pisse-froid et aigris s'invitent dans la partie. Bref! Cuisine tenue avec brio par Julie Ferrero et en trio aussi: elle est bien entourée. Sa carte des plats n'a jamais été cérébrale, plus sûrement propice à sustenter le gros mangeur quoique! Salades autour des 15€ et même un poke bowl pour céder à la mode. Quelques dodus burgers entre 16€ et 18€ qui sentent bon, on ne parle jamais de l'importance de l'odeur du burger. Une huitaine de viandes complète le tableau: entrecôte Simmental 20€, pluma ibérique 19€, côte de taureau 25€, Tbone de veau français 20€, et même un magret de canard entier français à 20€. Du jamais vu à une époque où les escrocs de la gamelle vous refourguent du magret bulgare à 28€ au gout et à la texture de plastique. Bref! Pour cause de forte chaleur, je tente le "tartare de bœuf". Mauricette est habituellement habilitée au test de carné: absente ce jour, elle préférerait participer à un stage de yoga vegan en

Lozère à sucer des févettes et mâcher du soja cru. Tant pis pour elle! Un tartare à préparer soi-même livré en kit façon IKEA: câpres, cornichon et oignon hachés, jaune d'œuf, grana padano pour l'orientation italienne, flacons de sauce Worcester et Tabasco. Pendant mes ajustements et réglages dans un touillage cafouilleux, je picore dans le bol de frites fraîches épluchées ici, croustillantes et d'un beau jaune. Assez fier de mon tartare préparé, c'est la 1ère fois que je note un de mes plats dans le Bouche à Oreille! 14,5/20 et 18€! Plus de salade de fruits (j'adore celle d'ici) alors option "panacotta passion" dans une version judicieuse en onctuosité, non surchargée en gélatine comme les exemplaires siliconés façon "Alerte à Malibu" voyez? 14,5/20 et 5,5€ seulement. Café toujours aussi parfait et facturé 1,6€ avec biscuit. Formule "plat du jour+dessert" à 12,50€ le midi en semaine. Adresse sans simagrées ni cuisinier urbain démoralisant avec ses plats d'égo qui font les originaux. Pas vraiment une révélation culinaire, mais la confirmation d'un bon moment de simplicité sincère. Que ça dure le plus longtemps possible.

Chef: Julie Ferrero

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

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Florio 1,6€ 16/20. Toilettes 16/20. Formule 12,50€ midi du lundi au vendredi. Carte.

Pizzas (se renseigner). Enfant 10€. Groupe 70. Ouvert midi du lundi au samedi et le soir du mercredi au samedi. Terrasse en saison.

Parking aisé devant le restaurant.

Route de la Provence
Quartier Mas d'Audier
13113 LAMANON

Tél.04.42.47.02.33

MARSEILLE

O ' KOUSKOUS

NT

Ψ1/2

A EMPORTER

Le concept? Pas de concept sinon un esprit street-food, juste de l'efficace à tarifs copains pour nourrir les étudiants du coin et les profs radins. Une énorme télé avec dessous un comptoir-vitrine avec cuisine bidouillée derrière, pas de place pour les chichis. Ni pour des tables et des chaises. Juste quelques-unes sur le trottoir, faudra donc manger dans le boucan du diable du boulevard ou rapporter votre gamelle au bureau. Quatre couscous de 8,5€ à 12€: gourmand, de saison (légumes), mixte et royal. Proposition augmentée de quelques bricoles sucrées coutumières et de mini brick (4€), mini tajine (1,5€) aux tarifs étonnants. Mauricette commande son "couscous gourmand" avec l'accent germanique forcé de Karl Lagerfeld et moi le "couscous royal", sans accent.

Tous deux servis dans deux bols en cartons, probablement les mêmes que pour "à emporter". Selon elle-même et toujours avec l'accent de Lagerfeld, la dame au chapeau vert confirme que le "couscous gourmand" n'est pas vraiment un couscous haute-couture. Semoule certes agréable et légère, dattes confites disposées en étoile, raisins secs blonds, amandes pilées, sucre glace. Et beurre, paraît-il. Sauf que l'ensemble est tristement sec comme un coup de trique. Faudrait lubrifier, une sauce, un liant, je sais pas quoi mais il manque un brin de gourmandise comme le promet l'intitulé du plat! L'adorable serveuse à l'écoute lui amène un peu de sauce: Mauricette s'étouffait, presque bleue sous son chapeau vert, 8,5€ et 12/20. D'expression ici tunisienne, le "couscous royal" tient mieux sa promesse: semoule avec bouillon tomate, merguez convenable mais poulet évitable, boulette un peu grasse bien parfumée à la menthe, légumes et pois chiche. Ensemble de deux bols nécessaires. Pour 12€, si la magie d'un moment d'exotisme est ailleurs, l'affaire alimentaire est dans le sac: 12€ et 14/20. Les pâtisseries sont sous-traitées (comme presque toujours) mais tiennent plaisamment compagnie au thé. Je dois maintenant vous donner la raison de notre repas dans la micro-boutique. On traînait nos babouches en zieutant la vitrine qu'une dame attablée nous éclaire d'un sourire plein phare et glisse: "ce couscous me rappelle celui de ma mère!". Un argument. Après le nôtre, cette solaire femme blonde à la discussion facile (elle se prénomme Sylvie) nous offrira une pâtisserie chacun. Comme ça. Elle en avait envie et je doute qu'elle roule sur l'or. Peut-être sur la semoule, et encore. Bref. A la fin elle nous confie, toujours avec un sourire semblant ne jamais s'effacer de son minois qui a vécu (comme on dit) "ma grande fille Veronica vient d'être acceptée dans une école". Elle voulait donc simplement partager le moment en joie, exprimer sa fierté à quelqu'un. Un moment de partage magnifique, une femme qui donne espoir en les hommes. Bref! Pour info, le "couscous royal" d'ici livré par UberEats est vendu... 17€! 5€ de plus que sur place ou à emporter. C'est idiot mais de surcroît en vous faisant livrer, peu de chance de rencontrer Sylvie!

Chef: un monsieur

Spécialités: couscous à emporter
Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité
prix 14,5/20. Cadre 11/20. Pain non. Thé à la
menthe 2€ 15/20. Toilettes non. Couscous de
8€ à 12€ sur place ou à emporter. Livraison.
Formule étudiant 7,5€. Tables trottoir.

Fermeture se renseigner.

39 boulevard Jeanne d'Arc
 13005 MARSEILLE
 Tél.04.86.77.20.91

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



PLATS D'ASIE

NT ΨΨ

Le nom accroché au frontispice ne ment pas, on trouve de tout dans cette petite boutique polyvalente de l'Asie. Dans la vitrine remplie de victuailles, j'ai même vu de dodus dumpling qui attendent leur heure. Plus de papier dans les toilettes. Une fois assis, les tables en bois vernies vous collent tellement aux coudes qu'on pourrait partir avec. Kleenex trop fin pour nos moustaches trop grasses, couverts bien de chez nous. Baguettes possibles pour celui qui veut se faire croire routard revenant de Tokyo, Changchun, Nha Trang ou Phnom Penh puisque la patronne semble se prénommer Leakhana, prénom cambodgien. Commençons par le Japon avec un "plateau de 35 pièces" dont je vous épargne le détail descriptif. Des cali, des nigiri, des sashimi. Le saumon en lamelles est trop gras: barquette toute prête précoupée. Le thon saumuré presque convenable mais il ne s'agit pas de la qualité Akimi, crevettes guillerettes, riz fébrile, feuille de nori comme une chambre à air, texture et gout. Aussi cher que chez un bon sushiman mais laborieux: 30€ pour 11/20. Mauricette a tiré les gros lots avec deux bonnes "nems crevette" pas grasses du tout, plaisantes à croquer: 14,5/20 et 1€ l'unité! Tonique "rouleau de printemps", il n'est pas en hiver et épargne la dame au chapeau vert du fréquent surimi. 14/20 et 2,5€. Je vous conseille deux plats: formidables "légumes à l'ail", l'ail parfume en finesse la sauce soja comme rarement chez un viet. 15/20 et 4€, c'est donné. Non moins savoureuses "nouilles sautées au bœuf" cuisinées avec doigté. Bâtonnets de légumes frais, un œuf comme au plat en invité surprise, viande fibreuse (hampe?) bien traitée et souple à cœur. Rare. 14,5/20 et 11€. Indéniable savoir-faire pour ces deux derniers plats que Mauricette m'a autorisé de piocher pour goûter, me gratifiant ensuite d'un commentaire avec l'humour qui la caractérise: "en échange si t'es gentil avec moi, je dirais rien à mon mari". Bref! Même au moment de sortir les yens, jamais les visages du couple de tauliers n'ont souri une seule fois, on n'a envie de mettre un coup de pied dans la muraille. Elle visiblement abattue en salle, lui planqué dans le noir de sa cuisine à reluquer le client derrière un rideau. Si vous n'êtes pas trop regardant sur le tralala folklorique habituel des tauliers du genre, une bonne affaire strictement alimentaire avec des tarifs qui ne vous bombardent pas de plomb dans la rivière Kwai.

Chef: bon

Spécialités: asiatiques spectre large
Accueil 11/20. Service 12/20. Rapport qualité
prix 14/20. Cadre 14/20. Pain non. Café 1,3€
pas pris. Toilettes marches 14/20. Carte de
sushis et plateaux de 8€ à 30€. Terrasse.
Fermé dimanche.

41 boulevard Jeanne d'Arc
 13005 MARSEILLE
 Tél.04.84.26.58.01

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

L' ABSINTHE**NT****ΨΨ**

Restaurant de quartier peinar, qui ne demande rien à personne. Coincé entre le boucan du boulevard Sakakini à deux pas et un MacDo à un jet de hamburger, L'Absinthe se contente de nourrir les habitants des immeubles de la calme rue Madon et un peu autour venus à pied, tranquils, dès midi moins quart. Ils sont 4 ou 5 à bosser là-dedans sourire vissé au minois, service comme cuisine. Ça peut expliquer une terrasse si bien garnie qu'on dirait une choucroute. A tel point que le plat du jour à moins de 10€ est épuisé, finito, the end. Restait donc la carte présentée sur le set de table papier. Malin: un "côté froid" avec une dizaine de salades ou tartare de 12,50€ (l'inévitable Caesar) à 16,30€ pour le poke bowl saumon. Une dizaine au rayon "côté plats chauds" de 11,20€ pour un poulet pané maison à l'entrecôte 240g à 17,90€. Entre: burger, brochettes de poulet, pavé de bœuf... Choix d'accompagnements: riz, haricots verts, taboulé oriental et les obligées frites annoncées "maison". Quelques pâtes sont aussi du panorama, de 12,50€ à 16,20€. C'est pénible cette liste de plats et de prix non? Oui je sais. Mais si je l'omets, on me fait remarquer le manque de précision de mon propos, mon absence de détails, on m'attribue une volonté de bâcler. Bref! Affamée comme jamais, avant de manger Mauricette commence par s'échauffer en terrasse telle une danseuse étoile du Bolchoï. Tout le monde la regardait, elle adore se faire remarquer. Une fois assise, elle me dit avec l'air supérieur qu'elle prend quand elle sait quelque chose que j'ignore "le peintre Edgar Degas a peint des tableaux avec des danseuses et aussi l'Absinthe en 1876". Sur le second, on dirait nous deux. Sa "salade italienne" annoncée avec salade verte, tomate (aucun gout), burrata, jambon cru, tomates séchées, basilic et balsamique. Tomates séchées absentes. Mais en sus, billes de mozza, pesto et melon sont de la partie. Qui s'en plaindra? Surtout pour 12,90€. Au moins 5€ de plus en centre-ville et au bord de l'eau. 14/20. Mon "pavé de saumon frais grillé 140/160g" est... frais et cuisiné avec doigté, souple à cœur, bravo. Dommage qu'il s'agisse d'un saumon bien trop gras, il renifle le gras du mauvais saumon d'élevage industriel norvégien. On dirait qu'il a bouffé des chips en regardant la télé toute sa vie vautré dans son canapé, le saumon. Les frites dorées se tiennent bien, gros haricots verts tristes. 15,90€ pour 13/20 quand même. Sachant que si pour 100 balles t'as plus rien: ici si. Impasse sur les desserts, la vitrine réfrigérée n'expose vraiment rien d'excitant et même moins avec ses boîtes de congelé de pâtisserie arménienne au miel et ses bouts de tartelettes sous cellophane. Même à moins de 7,60€, le tarif du café gourmand. Patron souriant malin avec le client, il ne lui force pas la main, ce que tu n'as pas vendu aujourd'hui tu le vendras demain. Si l'hyper centre-ville vous épuise et que vous avez faim, voici une gentille possibilité du quartier.

Chef: je sais pas**Spécialités: sympa****Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Bellissimo 1,5€ 14,5/20. Toilettes 15,5/20.****Formule 15,90€ midi semaine. Carte. A emporter. Terrasse. Groupes. Fermeture se renseigner.**

16 rue Madon

13005 MARSEILLE

Tél.04.91.81.34.83 et 06.66.63.68.98

LA TERRASSE DU 8ème**ΨΨ1/2**

Des quartiers de Marseille comme Longchamp ou Vauban sont devenus Paris-en-Provence version boboland. On y mange (presque) comme à la capitale dans des turns souvent branchouilles, parfois très bien dans l'assiette mais souvent exsangues de sentiments, d'un détachement urbain blasé. Les cuisines traditionnelles simples qui ne se regardent pas dans un miroir, on les retrouve désormais dans des restaurants-musée. Voici en ville un exemplaire formidable à un jet du sentier pédestre de l'Huveaune si vous êtes adeptes de la gambade. L'hiver la terrasse ombragée du restaurant longtemps appelé "Les Platanes" est un peu tristounette, ça ira mieux aux beaux jours. Dedans à l'écart du strict restaurant, un coin bar avec des copains aux cheveux gris quand il leur en reste, des marseillais retraités qui se donnent rendez-vous le matin pour le café, trinquet. Plus loin la grande salle de restaurant ne joue pas la snob, au moins 40 personnes ce midi s'excitent la crouste sur la gamelle. J'y ai vu un aréopage de notaires et d'avocats pas les derniers pour rigoler et laisser leurs soucis de côté, 4 rieuses collègues de travail contentes de se régaler avec une boutanche de rosé sans se faire aborder par des vautours, des ouvriers en pause se requinquer, des banquiers cravatés habitués, et même un type seul, je le connais bien puisque c'était moi. Formule midi 18€ possible. Ardoise: saumon en papillote, cœur de rumsteck, tartare de bœuf, brouillade à la truffe, penne sauce au choix (4 ou 5), alouettes sans tête et mon petit doigt me dit que demain pieds paquets! Choix d'accompagnements rare: ils sont 6! Frites fraîches, salade verte, riz vénéré, ratatouille, penne, tomate provençale. Pas mal non? Avec mon "andouillette 5A" frites fraîches demandées: c'est la vérité! Aussi une des meilleures ratatouilles bouillottée depuis belle lurette! Délicieusement grassouillette, chaque légume est confit à l'idéal, cébette ciselée en finition. Andouillette fameuse de belle qualité, peu de gras et bien assaisonnée, oignons confit sur le dos en prime. Avec mon de verre de vin rouge, je me suis fait un plaisir solitaire, je vais me gêner. 14,5/20 et 18€. "Desserts faits ici" me dit-on. T'as raison Manon. Je

n'ai pas cru la serveuse mais preuve est faite avec la "crème caramel au café"! Et bien décorée de bricoles utiles dont un biscuit. 14,5/20 pour 6€ et bravo, y en a marre de ces desserts tout prêts des catalogues de bouffe industrielle pas bons et vendus 9€. Le café Henri Blanc est plutôt mieux que de coutume, c'est vous dire l'exception. Serveuse qui ne chôme pas et trouve pourtant le temps du sourire. Le cuisinier assure même s'il déroule comme un peu blasé dans sa cuisine ouverte, on voit tout. Et puis le patron Fabien Malric. Un quadra formidable, marseillais pur jus. Il aime son métier et les gens aussi. Dans sa salle bien garnie de clients ravis, vous le verriez en accueillir d'autres qui entrent en souhaitant "bienvenue" dans un franc sourire, vous regretteriez de ne pas être venus plus tôt. Ben alors? Vous attendez quoi?

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

POKE HOUSE

NT

0

Début 2023, un nouveau restaurant me contacte pour être testé, à deux pas d'ici au 25 rue Negresko. Des pokebowls... J'ai un peu trop attendu: "Cario.k" est visiblement déjà fermé. Niaisement planté devant la porte close, je glisse ma curiosité jusqu'au voisin Centre Commercial Prado Shopping. Pour choir sur "Poke House", une boutique franchisée du même genre que le visé initial... en mieux placée. J'y ai vu comme un signe du destin, et puis il fait si chaud, pourquoi ne pas boulotter du froid genre salade "fraîche et colorée qui me transportera sur une plage de la West Coast, l'écoute de l'océan, là où l'été n'a pas de fin". C'est pas moi qui cause, c'est la promo de la taule qui n'a peur de rien. La boutique vitrée fait angle arrondi. Vitrine réfrigérée avec victuailles en kit prête à l'assemblage. Derrière, 3 vendeuses déprimées fabriquent les bols à la demande du client. Comme je les comprends. Se farcir tous les jours une clientèle mollassonne seule au monde comme devant nous une jeune mère pâle et maigre comme un clou et un père qui ressemble à Benjamin Biolay équipés de gosses qui réclament des frites et pas des légumes: c'est une considérable performance! "Et il est biooo le choouu rooouge et gnagnagna...". Avec Mauricette on fait la queue comme tout le monde. La serveuse blasée qui remplit nos bols était contente: plutôt que l'option "créé ton propre bowl", on vise les recettes préétablies, ça ira plus vite pour elle comme pour nous. Mauricette opte pour le "Chicken": riz blanc qui

colle un peu, cubes de blanc poulet dur sauce teriyaki et gingembre, courgette, tomates cerises, chou rouge italien, spicy mayo, cébette, une pluie de sésame et d'amandes effilées sorties du sachet". Faiblard de la sensation, de l'alimentaire sans relief. 11/20 et 10,90€. Et moi "sunny salmon" ("saumon ensoleillé", la direction ose tout): riz blanc en boules, juicy salmon (saumon juteux) oui, mais c'est le gras. Saumon pas bon, avocat Hass (gros avocat) qui alterne mur et dur, edaname (fèves de soja) tièdes, chou rouge italien, sauce spéciale jetée dans un coin, crème d'avocat, un orage de sésame, les gens aiment le sésame, c'est cool le sésame. Ensemble mauvais alors même que la direction affiche ce plat comme "iconic". Même avec certains produits frais, aucun sentiment, de l'usinaire qui vend du rêve. Qui y croit? 9/20 et 10,90€. Maintenant qu'on a mangé, que je vous dise que la chef des caisses qui encaisse le client au bout de la file d'attente est aussi aimable que la conseillère SFR que j'appelle toutes les semaines depuis 5 ans pour que fonctionne ma box. Plus de smoothie (machine en panne) alors tu demandes de l'eau alors elle t'envoie balader, tu demandes une note en bonne forme elle te refile sans même te regarder une tablette crasseuse sur laquelle tu dois taper ton mail pour la recevoir. J'ignore ce qui s'est passé les enfants, on s'est fait dépasser, désolé de vous laisser le monde dans ce sale état.

Chef: pour?

Spécialités: tiroir-caisse
Accueil 9/20. Service 10/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 12/20. Pas de pain. Café pas pris 2€. Pas de toilettes. Bowl de 9,90€ à 14,90€. Sur place ou à emporter. Terrasse.
Fermeture se renseigner.
Centre Commercial Prado Shopping
 41 boulevard Michelet
 13008 MARSEILLE
 Tél.04.91.51.80.65

LA TABLE DU CHEF

ΨΨΨΨ

Si l'ambiance culinaire du littoral vous mine le moral et que les tables modeuses vous gonflent, le coup sera double. Triple même: vous surprendrez vos amis parisiens! Non seulement on se tape la panse par terre en toutes saisons chez Donia et Jonathan Rouzaud, mais l'été on bulle une paire d'heures dans le parc à l'abri du soleil et des bagnoles y compris le samedi soir, le top sauf si vous êtes allergiques aux cigales. Une fois encore, avec Mauricette, grâce à l'enjouée Donia Rouzaud, radieuse comme un soleil et mieux que secondée en salle par le discret Clément Padovani, on se laisse porter. Et porter Mauricette n'est pas mince affaire. Bref! Les recettes s'adaptent à l'été (qu'il fait chaud!), toujours ce classicisme rayonnant se permettant des associations tel le "tataki de



thon au sésame, mousseline de topinambour, pommes pailles frites", une courte sauce euphorisante pour la dame au chapeau vert, un jeu de castagnettes de tendre et croustillant. 16/20. Plat gourmand que l'"araignée de veau, écrasée de pomme de terre et champignons à la truffe, jus parfumé à la sarriette". Morceau tendre risqué à travailler pour le chef, ici joliment marqué et tendre comme du beurre. Purée née pour être aimée, le jus de la garrigue parfume que tu entends Manon chanter au fond de la vallée: 16/20. Ma "burratina crémeuse au basilic, carpaccio de tomate, lard grillé, artichauts marinés, tomates confites et graines torréfiées" sonne presque banal. Sauf que Jonathan Rouzaud n'est pas banal. Les pâtisseries-cuisiniers sifflent souvent une musique du détail. 15/20. Poisson frais cuit sur peau avec "pavé de maigre, étuvée de poireaux et carottes, crumble à l'encre de seiche, jus de coquillages réduit en beurre blanc". Quelle cuisson! Quel saucier! J'en voulais encore de la sauce! Trop bonne! Copieuse assiette, délicatesse gourmande sera le mot de ma faim: 16/20. Les desserts "assiette" sont au niveau avec "mousse au chocolat praliné, pics de meringue et caramel breton". Suffit pas de lister les produits, faut les faire, les associer, les mettre en scène, et que ça plaise. Faudrait être difficile... Mauricette a même saucé l'assiette avec le bout de pain maison volé qu'elle voulait donner aux pigeons. 15,5/20. Dans cette recette, palet breton maison explosé pour la "tarte déstructurée aux fruits rouges, crémeux thym-citron". Dessert tonique de fraîcheur, fruits rouges, c'est la saison, en hiver, méfiez-vous des contrefaçons. 16/20. Table ouverte le midi mais plus rarement le soir: uniquement le samedi! Ou faudra réserver avec une vingtaine de coreligionnaires de la bonne chaire et les Rouzaud s'occuperont bien de vous, comme ils le font avec tout le monde. Cet endroit curieux presque démodé où les patrons s'évertuent à régaler leurs clients en bonté et avec le sourire s'appelle un "restaurant". On en apprend de bonnes en lisant le Bouche à Oreille non?

Chef: Jonathan Rouzaud

Spécialités: cuisine du marché

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

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

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

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

semaine du lundi au samedi. Menu-carte 42€

samedi soir. Enfant 16€ "comme les grands"

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

pour baptême, séminaires... Climatisation.

Terrasse au calme. Velum 4 saisons. Ouvert

du lundi au samedi le midi et samedi soir.

Ouvert jours de fête.

83 boulevard du Redon

Parc La Rouvière

13009 MARSEILLE

Tél.04.91.75.04.55



SO RESTAURANT

ΨΨ

Avec Mauricette nous tirons à pile ou face, face est sorti, ici nous entrerons donc nous caler l'appétit. Le hasard a bien fait les choses. Un ancien bar repris début 2022 par deux collègues, les deux font la paire: le cuisinier Olivier et le serveur Sébastien, j'ai aussi les noms si ça vous intéresse. Alors si la cuisine d'ici n'est pas du genre à vous décoiffer un chauve, s'il ne s'agit pas d'une cuisine extraordinaire de l'alimentaire, l'implantation géographique se prête de toute façon bien peu à l'exercice d'assiettes créatives. Le défi pour une direction maligne est d'ici trouver des équilibres afin de sustenter la clientèle souvent pressée du midi en faisant gaffe au rapport qualité prix, si possible en entrant dans le budget cadré des tickets-restos des grosses entreprises voisines, Arkema notamment et dans la mesure du possible faire montre d'une sympathie avec le client qui l'inciterait à revenir dans son établissement. Simple non? Sets en papier publicitaire, kleenex blanc pour la moustache. 5 ou 6 plats entre 15€ et 17€ ce midi dont le "fish & chips, sauce rémoulade, frites maison". Si la sauce rémoulade est du bocal tout prêt retravaillé avec cornichon ajouté, les frites sont faites ici et joliment dorées, juste un peu molles (trop sucrées). Salade verte fraîche un peu duraille. Grand bravo pour le colin pané en tempura légère, ça me change des horreurs industrielles décongelées à la va-vite fréquemment rencontrées par ailleurs. 14/20 et 16€. La dame au chapeau vert et à l'humeur italienne vise le plat du jour: "cappelletti 4 fromages". Comme des raviolis ronds. Bravo au chef habile qui sait rendre gourmand avec simplicité, elle s'est régaliée la Maria Callas des cuisiniers! 14€ et 14,5/20. Desserts attendus à 7€, tiramisu, fondant, panacotta, bof. Pain pas top, café bien et sous les 2€. On ne s'étonne pas du succès le midi de la boutique proche de la zone de Saint-Mitre, faut dire aussi que la concurrence est pour le moins faiblarde. Inutile de vous y précipiter sauf si vous êtes de passage dans le coin, c'est souvent plein, ils n'ont pas vraiment envie de se faire connaître, pour vivre heureux vivons caché. Ce qui peut se comprendre. Aie! Trop tard, j'ai cafté.

Chef: Olivier

Spécialités: pour vivre heureux vivons caché

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

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

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

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

semaine et vendredi et samedi soirs.

110 boulevard de la Millière

13011 MARSEILLE

Tél.06.26.95.19.53 et 06.68.08.75.04

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

06.12.73.29.90

redaction@le-bouche-a-oreille.com

PITAYA**NT**

0

Cet exemplaire de l'enseigne franchisée se situe à La Valentine. Un spécimen fut précédemment testé dans la ville début 2019 rue de la République, centre-ville. Depuis, les tarifs ont pris au moins 30%. Et la qualité n'a pas progressé, les quantités grammées sont toujours d'actualité. Les cours du bœuf d'Union Européenne et du poulet de Pologne ont visiblement fortement augmenté, sauf si c'est la faute à l'inflationniste UberEats et ses ponctions de 30% du chiffre d'affaires, ou alors les salaires sont trop chers. Enfin bon. Cuisines ouvertes, alignement de cuisiniers devant des woks aux flammes du diable qui dégradent l'huile! Santé! Voilà 4 ans, les plats valaient de 8€ à 10,50€. Aujourd'hui plats de 10,90€ à 13,90€... sans les options! Faudra ajouter 1€ pour avoir une protéine animale dans mon "green curry": émincé de poulet (+1€) et je cite "curry vert au bon lait de coco, riz blanc parfumé, poivrons, courgettes et pousses de bambou sautés au wok, ciboulette thaï". Bol rigolo en bambou, une moitié remplie d'un riz tiède intéressant, un peu gluant. L'autre moitié: légumes avec rondelles de courgettes, deux couleurs de poivrons et des fins bâtonnets de bambou. Miettes d'un poulet souffreteux venu de Pologne à pied. La rigolade, c'est que ya pas plus de curry vert dans ce truc que de cannelle dans les pieds-paquets! On dirait une sauce granuleuse de plat d'Afrique noire, avec de la cacahuète. Au mieux comme une sauce Satay, asiatique. Moi qui raffole du curry vert, me voilà fort dépourvu quand l'été fut venu: 8/20 pour un paiement de 14,50€. J'ai pas tout compris le calcul de la tourne: 12,5€+1€ de poulet+une Badoit 50cl 2€ font pourtant 15,5€. Enfin bon. La propreté de la machine à CB est une pub pour le "sans contact". C'est dingue une telle saleté là où on pose son doigt. Oui je sais: on n'est pas dans les ruelles de Bangkok non plus. Merci, j'avais bien compris en mangeant. Et puis les as du marketing de la boutique pondreuse de franchises à la pelle du genre Subway et autres Pataterie avance la prestigieuse collaboration de "chef Thiou experte de la gastronomie thaïlandaise revisitée". A l'instar d'un Thierry Marx ou d'un Mory Sacko avec "Sushi Shop". Comme pour les deux têtes de gondole de la gamelle étoilée, on se demande à quoi elle sert cette "experte" vu que j'avais écrit presque la même chose pour le même plat bouloté en 2019.

Chef: pour?**Spécialités: un peu thaï**

Accueil 14/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 9/20. Cadre 13/20. Pain non. Café 2€ pas pris. Toilettes 14,5/20. Carte de 10,90€ à 13,90€ (hors options). Enfant 7,90€. Livraison UberEats et Deliveroo. A emporter. Parking. Ouvert tous les jours.

1 avenue de Saint-Menot

13011 MARSEILLE

Tél.09.74.32.81.97

**L'ATYPIK RESTAURANT****NT**

ΨΨΨΨ

L'aventure pour un cuisinier, c'est aussi ça. Se planquer dans la ville sans avoir "pognon sur rue", s'interdire le panorama des bateaux pour dealer des banalités balnéaires à prix d'or pour faire chauffer la machine à CB. Le duo d'amis d'ici a investi ses économies pour rénover des murs au passé boiteux dans leur village. J'y passais devant un midi de semaine, c'est fou le hasard: une place de bagnole libre me tendait les bras! On verra bien ce que je prends sur le coin de la cafetière. La formule du midi à 20€ ardoisée accroche l'œil. Carte du moment: maquereau fumé, concombre grillé, fraise au vinaigre d'épices... filet de bœuf espuma de pomme de terre fumée chou-rave, betterave/cacahuètes, aubergine miso et jus réduit... poulet fermier des Dombes, piquillos sarrasin, mini-carotte curcuma, émulsion basmati coco... Bon sang: pas fréquent de lire de tels intitulés, d'imaginer le rendu final, de se projeter. Presque lâchement, j'opte alors pour les rassurantes "ravioles de foie gras, artichaut, bouillon de champignons et truffe d'été". Deux ventruées ravioles rembourrées de foie gras en quantité dans le tiroir, texture de foie gras poêlé, fond d'assiette en purée du célèbre chardon domestiqué, l'émulsionnée bouillon divin recouvre, lamelles de truffe en générosité. 16€ pour cette superbe entrée qui a le cœur à la tradition. La même idée chez Ducasse vide votre morlunge en moins de deux et c'est un amuse-bouche. 16/20. "Le turbot était en promo chez le poissonnier, le client en bénéficie". Le "turbot rôti, fenouil confit, asperge blanche et petits pois, émulsion au beurre citronné mélisse" régale en générosité raffinée. Où que tu pioches dans l'assiette, c'est la balade du cobaye heureux! Beaux légumes. Effeuillage du dodu dos du poisson doré, pas de microscope pour le reluquer, il m'a définitivement calé. 25€ et 16/20 la copieuse régala. Abandon de poste avant le dessert! Ah oui! J'ai sauté l'épisode "mise en bouche" comme trois mignardises travaillées, vous verrez. Voilà, pas la peine d'en rajouter dans la benne à louanges, vous avez saisi le topo mes agneaux. Qui? Deux copains marseillais depuis le collègue André Malraux, ils ont grandi à Château-Gombert. 28 ans chacun. Boulanger de formation (mais pas que) l'avenant Christophe Chabal tient sa salle. Le cuisinier Jérémy Souliers choppe le virus du métier lors d'un stage chez Dominique Frérard aux Trois Forts, poursuit à L'Oasis des Frères Raimbault (06), file 2/3 ans chez les frères Pourcel au "Jardin des Sens" (34), puis à "la Maison de la Lozère" dans la même ville. Retrouvailles avec l'ami Christophe, vous connaissez la suite: ouverture avril 2023. Cuisine sûre aux tarifs fort sages vu le niveau, formidable adresse méritant qu'on traverse la ville, et même qu'on y arrive de tous les ailleurs où qu'ils soient.

Chef: Jérémy Souliers**Spécialités: carte sur un mois****Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité**

prix 16/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café L'Or 1,8€ 15/20. Toilettes 15,5/20. Formule 20€ midi semaine. Carte entrées dès 12€, plats dès 24€. Fermé dimanche et le lundi midi. Le midi: parking juste en face mis courtoisement à disposition par le Conservatoire d'Arts et de Traditions Populaires du Terroir Marseillais.

34 boulevard Bara

13013 MARSEILLE

Tél.09.83.86.32.83 et 06.63.64.90.85

PARKING EN FACE MIS COURTOISEMENT A DISPOSITION LE MIDI PAR "ROUDELAT FELIBREN DE CHATEAU-GOMBERT"
(Conservatoire d'Arts et de Traditions Populaires du Terroir Marseillais)

MARTIGUES

VOIR CARRO PAGE 10

LE 974

ΨΨ1/2 **A EMPORTER**

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

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

Chef: David Carnino

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

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

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

Terrasse rue piétonne. Fermeture se renseigner.

20 rue Lamartine (Jonquières)

13500 MARTIGUES

Tél.07.82.13.99.60

MIRAMAS

AIX & TERRA

NT ΨΨ1/2

Pas mécontent de la pêche du jour vu que le village des marques MacArthurGlen est bien peu propice à bonne affaire d'assiettes! Nouveau dans le panorama, Aix&Terra fait l'original dans ce contexte consumériste un peu niais. C'est bon, le personnel vous salue à l'arrivée, il est peu radin en sourires malgré la distance à parcourir pour livrer les assiettes. Car le lieu en impose: 500 m2. Quel espace! A voir même si vous n'y mangez pas! Bâtiment historique en jachère jusqu'à sa reprise en main par des investisseurs, un ancien hara car ici avant, c'était la campagne. Lieu remis en vie en modernité et clarté, bravo. Cuisine ouverte. On mange quoi? Si la direction possède d'autres adresses où manger, la prudence est ici visiblement de mise avec une carte des plats qui tâte le terrain: à peine un mois d'ouverture au moment de notre test. Des planches de 7,5€ à 25,5€ qui comme les plats, offrent l'avantage de se frotter à la production épicière de la direction: tomates séchées, crème

d'artichaut, caviar d'aubergine, tapenades, poivronade etc. Un tas de ravioles de 16€ à 19,5€ (Saint-Jean, Romans), 3 entrées et 4 plats avec un choix végétarien à chaque niveau. La maison appuie sur le bio de ses produits intégrés pour sortir des assiettes cuisinées. Par exemple, l'agréable "salade César". Mauricette a beaucoup aimé la fraîcheur de la salade romaine émincée, l'œuf mollet, l'oignon rouge, les mini croustons et la générosité en parmesan. Poulet pané de corn flakes, mieux qu'ailleurs. La sauce? Digression de la recette de la sauce historique sans prévenir avec la "crème de parmesan au citron de Menton", production de la maison en vente dans les rayons de l'épicerie. Un peu curieux mais pas désagréable. 14/20 et 19,50€... pas donné quand même! Du cuisiné avec la suggestion du moment: "cuisse de pintade rôtie sauce curry, polenta et poichichade au piment". Joli dressage à partir de pas grand-chose, très propre. Bonne viande grassouillette, ce qu'on attend de la pintade quoi. Crème douce en curry, pas assez chaude. Un parallélépipède de polenta taillé au cordeau décoré d'une quenelle de la tonique poichichade, production de la maison et en vente dans les rayons de l'épicerie elle aussi. Oui, encore. 21,5€ et 14,5/20. Service volontaire, pas facile d'avoir du rythme avec 3 tables à servir quand la boutique en contient plus d'une centaine. Bref! Oui pour une visite du lieu à voir, pour manger éventuellement. Un fabricant de produits alimentaires qui ouvre un restaurant, pourquoi pas? Mais vendre à de tels tarifs des assiettes faites d'assemblage au moins partiel, fut-il de qualité, est-ce vraiment un restaurant ou bien un endroit où l'on mange?

Chef: je sais pas

Spécialités: produits en rayon

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

qualité prix 14/20. Cadre 16/20. Pain

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

Formule midi 20,50€. Suggestions. Carte.

Enfant -10 ans 12,5€. Terrasses. Fermé dimanche.

McArthurGlen

ZA Mas de la Péronne

13140 MIRAMAS

Tél.04.86.17.74.74

spéculer sur la notion de convivialité au restaurant. On vous dégage du tarmac et à côté, on se plaint de l'éducation "des gens". On connaît la musique. Bref! Finalement installés à l'intérieur climatisé, c'est la tristesse d'un personnel visiblement abattu qui nous consterne. Le patron fait du bruit, s'agite, rabroue des serveuses devant les clients, notamment pour une question de bière pression pas assez ou trop pleine, allez savoir. Là où on rira bien avec la dame au chapeau vert: les "deux cheveux blancs" masculins en salle, notamment le barman fort aimable, ils s'en foutent que l'autre braille, genre "cause toujours". On était juste devant, MDR comme y disent. Bref! Cuisine ouverte, ils sont 3 ou 4 à y mouliner et visiblement deux au comptoir à sortir les entrées. Vindiu! Ça dépote dru vu la foule. Mauricette avait lu à la craie dehors "tatin de tomates San Marzano & glace cabecou". La serveuse dit "ya plus de glace cabecou désolée, j'ai oublié d'en acheter alors à la place de la glace on met une tranche de jambon Serrano". Faudrait effacer dehors non? Cela dit: une vraie tatin! A l'italienne: huileuse, l'émincé d'oignons confits domine, spécifiques tomates de saison San Marzano coupée avec de la cerise simple non équeutée. Pas grave. On se demande ce que le jambon fout ici, une tranche dans un coin qui trempe dans l'huile. 20€ et 14/20. Pas cher pour le prix comme dit l'autre: "T-Bone de blonde de Galice accompagnée d'une pomme de terre hérissin". Une viande de cette renommée pour 26€, c'est cadeau. Sur le papier. Viande dorée du dos et saignante à cœur. Sauf que tu t'embrouilles les pinceaux: morceau posé sur la garniture de patate dessous. Impossible à couper, mal pensé, faut réorganiser l'assiette. Chair persillée, grasse mais d'un gras agréable des deux cotés du T. La grosse patate hérissin avec peau planquée sous la carne ressemble aux "hasselback potatoes" suédoises cuites à l'eau avec gras ajouté, non croustillantes. Et puis à côté et au cas où vous aimiez les patates, on vous rajoute des patates mais grenailles. Manquait la purée et les frites! Cela dit, pour le prix d'un banale entrecôte de série B, vous aurez bouloté de la Galice olé. 13/20 et 26€. Toilettes avec une énorme poubelle de chantier pour la sortir moins souvent. Date dépassée du sachet de mayonnaise Colona depuis 10 semaines. Drôle comme la maison voudrait ménager la chèvre et le chou, comme tirailée entre deux visions: le tiroir-caisse et le produit de qualité. Sauf qu'avec un personnel qui porte sa croix, ce restaurant n'est pas une fête. Oui je sais, on trouve personne pour travailler gnagnagna. L'œuf ou la poule?

Chefs: Yannick Pennec et Dominique Frérard

Pâtisseries en vitrine: Philippe Urraca

Spécialités: soupe à la grimace

Accueil 7/20. Service 12/20. Rapport qualité

prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 14/20. Café

2,5€ pas pris. Toilettes 15/20. Entrées, plats

et suggestions de 15€ à 26€. Enfant 11€.

Terrasse privatisée. Fermeture se renseigner.

Village des marques

13140 MIRAMAS

Tél.04.90.73.61.41

OLIVADORS

NT

ΨΨ

Centre Commercial McArthurGlen Provence. Comme la terrasse est privatisée afin d'éviter que la populace n'envahisse son territoire, du personnel vous attend au portillon pour autorisation avant pénétration. La direction n'a pas tort, le filtre évite que du malotru équipé de sandouiches s'installe en famille et demande un verre d'eau. Comme elle était partie acheter une paire de tong rose peinture 47 chez Dolce Gabana, j'attendais Mauricette à l'intérieur jusqu'à que le patron me dégage: "attendez dehors et revenez quand elle sera là!". Il est sur les nerfs, pépère. La toute relative bienvenue permettra de renifler un état d'esprit, de

MOURIÈS

LA BERGERIE DES ALPILLES GOLF DE SERVANES

ΨΨΨ_{1/2}

Comment ça? Impossible de se régaler dans un restaurant dans un golf? Héhé... L'aventure de Jean-Michel Alazard au Golf de Servanes débute sur le pari insensé de faire bon dans un tel lieu. Fallait oser, personne n'y croit, c'est compliqué, d'autres ont essayé... Sauf que ce type fonctionne à l'orgueil, au défi, à l'impossible n'est pas moi. Et calcule très vite. Ainsi été comme hiver depuis 2016, le golfeur s'y bichonne des agapes pendant son repos du guerrier, parfois invitant avec fierté à sa table de ses relations, un superbe parcours pour pousser la balle où on mange et boit vraiment bien, mais jeeu teeuu juuure Roger (clin d'œil) tu n'en reviendras pas. Encore plus rare: une clientèle non initiée aux secrets du swing afflue de l'extérieur pour s'y faire le mignon gueuleton en terrasse sous les muriers-platanes. Ou dans la belle salle voutée du XVIIème, une ancienne bergerie devenue moulin à huile. Mauricette aime bien s'y asseoir, belle bâtisse en lisière d'un parcours de golf au cœur de 40 hectares d'oliveraies, de cyprès, de lacs en cascade, de roches blanches du côté des Baux-de-Provence. La cuisine est saine et étudiée pour tous les goûts et tous les appétits. Celui de la dame au chapeau vert, toujours considérable, débute par un "taboulé libanais, chipirons frais à la plancha" qui la ravit. Ce qui n'est pas la moindre des performances. Graine parfaite de belle tenue, lubrifiée au poil (c'est une image), harmonieuse d'épices et condiments. Dessus et sans radinerie, les savoureux petits chipirons sont comme autant de friandises: 15,5/20. Ma "terrine de queue de bœuf (français) maison, huile de pistache" manque un peu de tonus, mais boulotter ce genre de recette au restaurant fait vraiment plaisir, un travail long en cuisine. 14,5/20. Nos plats confirment le cuisinier... parfait saucier! La carnassière au chapeau vert s'agit avec le "croustillant d'agneau de Sisteron aux épices, jus d'agneau, panisse maison, légumes de saison". Un gros nem garni de la fine chair travaillée, panisse dodue, légumes variés sans compter. Le jus l'enchantement tellement que sous sa robe de chambre j'ai vu les bourrelets de Mauricette frissonner de plaisir au niveau des magrets. 15,5/20. Plus frais tu manges sous l'eau: "duo de poissons frais bar et dorade, beurre blanc aux palourdes, légumes de saison". Le beurre blanc joue l'agent de liaison entre les éléments gourmands, y nage le coquillage. Purée de patates douces et butternut à tomber, on s'en ferait des tartines au petit déjeuner. Dernières asperges, épinard frais cuisiné à l'huile de sésame, mini carottes. 15,5/20. Pressé? Servi à toutes heures ou presque: optez pour la "carte bistro" à l'exigence de produits égale à la "carte resto" sur laquelle nous avons déjeuné. Et puis la formule à 23,90€ du midi, cuisinée. Qui? Jean-Michel Alazard et Nathaly. De sacrés tempéraments,

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

Chef: Jean-Pierre Collin

Seconds: John et Alain

Spécialités: ardoise sur un mois

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

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

14,5/20. Café Maison du Bon Café 2,5€

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

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

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

200 (et plus). Privatisation possible. Ouvert

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

se renseigner. Terrasse ombragée. Parking

privé surveillé.

Domaine de Servanes (sonnette au portail)

13890 MOURIÈS

Tél.04.90.47.61.58

LE PARADOU

LE CAFÉ CASTILLON

ΨΨ_{1/2}

A EMPORTER

Tout commence par un coup de foudre pour le lieu de charme au cœur du village du Paradou, voisin discret des Baux-de-Provence et de Maussane. De bien jolies pierres devant la mairie, une fontaine et des platanes mieux que tous les parasols du monde l'été. Et puis fin 2020 la commune confie contre loyer (rien n'est gratuit) la jolie boutique à Kelly Walter et Thomas Vivier. L'an passée avec Mauricette, on se régalaient en terrasse, cette année on profite de la salle voutée et de l'ambiance bistrot de village en compagnie d'artisans du coin qui se requignent joyeusement le caisson, de retraités habitués au plat du jour à 13,50€ et sa formule à 18€ du midi, de touristes ravis qui cherchaient le bon plan planqué: ils l'ont trouvé! Ça faisait un bail que la dame au chapeau vert n'avait pas été d'aussi bonne humeur! Un miracle inexplicable! Comme si elle était une autre! Peut-être la magie de sa "daube provençale"? Elle a pris son temps à confire dans une sauce gourmande parfumée, tagliatelles fraîches. 14,5/20. Même sanction de gourmandise simple avec mon "Parmentier au confit de canard" bien gratiné, gaffe c'est chaud. Confit pré-cuisiné, notamment aux oignons rouges. 14,5/20. Régalé l'an passé par une miraculeuse tartelette, j'avais un peu les rotules angoissées à l'idée d'être déçu par les desserts. C'était oublier que Kelly Walter est la fille de Pierre Walter, cuisinier reconnu aux Baux et à Maussane passé par Baumanière. Bref! On suppose une cuisinière ménagère à l'aise dans le salé, on découvre une excellente pâtisseries qui fait l'intégralité de la dizaine de desserts proposés dont la formidable "tartelette poire amandine", pâte de beurre et amandes pour financier

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

Chef: Kelly Walter

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

Burgers. Salades. Desserts faits ici.

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

qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain

14,5/20. Café Maison du Bon Café 1,5€

15,5/20. Toilettes 16/20. Formule du jour 18€

et menu 22€ midi mardi au vendredi.

Formules de 21€ à 23€. Enfant 10€. Salon de thé l'après-midi. Carte. Terrasses. Groupe 35 intérieur, extérieur se renseigner. Fermé lundi sauf fête locale, familiale ou sportive.

Avenue Jean Bessat (face mairie)

13520 LE PARADOU

Tél.04.90.98.28.44 et 06.31.12.68.09

siette creuse qui offre l'intérêt majeur que le plat ne refroidisse pas trop vite. Les spaghettis sont fabriqués sur place (on le croit volontiers), œuf, guanciale (joue de cochon séchée) et pecorino complètent le tableau idéal de cette recette formidable. Je n'ai rien contre les "carbo" ménagère avec crème, lardons, emmenthal qui font le bonheur de nos chères petites têtes blondes: il s'agit d'autre chose. Bref! 15,90€ et 14,5/20. Comment éviter le "tiramisu classico"? A l'assiette, une portion coulante comme un calendos des familles resté sur la plage arrière de la bagnole un 15 aout, saupoudré minute de cacao. Marsala, café... Très bien! 14,5/20 pour 6,9€. Cuisines ouvertes, le chef connaît son métier. La jeune serveuse est enjouée, prend le temps de faire furtivement causette aux nouvelles têtes malgré la foule. Contrairement à la dame de l'accueil qui fait la tronche et refuse les clients sans délicatesse ni le moindre sourire (c'est bonifié), mais je crois qu'elle n'est plus dans les murs. Sinon les WC pagailleux font également vestiaire du personnel, c'est le désordre, on n'a jamais observé le cas sur un paddock de formule 1. Et l'eau en bouteille locale 808 est indisponible. Autant de signes d'un succès arrivé rapidement, de petits dépassements, ça va venir. En tout cas, une bonne cuisine italienne si c'est ce que vous vouliez savoir, sans l'ombre d'une pizza. On ne s'en plaint pas!

Chef: italien

Spécialités: italiennes

Accueil 12/20. Service 14,5/20. Rapport

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

individuel 13/20. Café Lavazza pas pris.

Toilettes 14/20. Formule midi 16,90€.

Ardoise. Terrasse. Traiteur. A emporter.

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

Forum de Peynier

CD 6 Route de Trets

13790 PEYNIER

Tél.04.42.92.14.16

PEYNIER

ARRÊT AU STAND

ΨΨΨ1/2

Idee pas bête vu le niveau culinaire de la zone. Faudra juste ne pas trop être sensible au bruit vu que le midi la trop petite salle sature de gens pressés et affamés. La devanture annonce les couleurs: l'Italie! Arrêt au Stand des Ferrari, si vous préférez. Pour tout vous dire, on est un peu blasé du genre transalpin tant on voit (et on mange) de tout, du bidouilleur approximatif avec CB en panne depuis toujours à l'usine à bouffe qui vous facture des gnocchi LIDL au prix de la truffe. Ici non. Formule midi 16,90€ visiblement délaissée par les clients ce jour, une soupe de légumes façon minestrone et orge perlé. Fut-elle bonne, proposer une soupe est une fine technique pour orienter le chaland sur l'ardoise. Une huitaine de plats aux intonations de la Botte, sinon un burger à 17,90€ mais l'exercice du burger est devenu obligé dans de tels lieux. Le reste? Risotto ai porcini 16,90€, brasato al vino rosso e salsa verde 18,90€, linguine al salmone 15,90€ etc. Et "spaghetti alla carbonara" dont la traduction est inutile! Quoique. Très jolie as-

PORT-ST-LOUIS-DU-RHÔNE

RESTAURANT LE YACHT CLUB

ΨΨΨ1/2

Si vous ne connaissez pas Port-Saint-Louis, c'est le moment d'y aller! Ceux qui connaissent déjà aussi! Surtout depuis que Tony Mollon et Romuald Mintuf ont agrafé leurs talents sur Le Yacht Club! Le duo met du brillant sur le blason de la ville depuis octobre 2020! Les associés-cousins (et oui) font dans le sérieux intégral, pas du comique alimentaire pour gogos contents de tout. Point de vue GPS, c'est au bout du bout. Je sais: nombreux sont les "bout du bout" à Port-Saint-Louis. En lisère du plus grand port à sec d'Europe, avant la plage de Carreau et ses costauds du kite-surf. Le restaurant bénéficie ainsi

d'un panorama lunaire sur des bateaux en cale sèche, mais l'eau n'est pas loin, le Rhône et la mer, le canal qui les relie. Deux terrasses ombragées, bel espace intérieur clair au naturel, colorée et inspirée des ailleurs, le voyage. Bois flotté et planches vieilles bleu des mers du Sud. C'est Mauricette abonnée à Maison et Travaux qui m'a dit en regardant les photos du resto. On mange? Quelques entrées ou salades, une huitaine de plats et la suggestion du jour, et des desserts. Oui bon d'accord m'ossieur du Bouche à Oreille... un restaurant quoi... oui mais un sacrément fameux aux associations pensées et aux saveurs comme spontanées mais très réfléchies en vérité! Tel est mon constat après le "filet de dorade coryphène"! Poisson frais avec: yaourt grec à l'estragon, citron et ail noir. Servi avec crispy de calamars... et un riz cuisiné mes petits merluchons, c'est quelque chose. S'esbaudir pour du riz, là est le génie du cuisinier. Pas avec du homard, du foie gras, de la truffe... J'ai su après mon repas que le tout juste quadra de chef Tony Mollon avait notamment travaillé en Chine, s'imprégnant ainsi le disque dur des trucs de cuisiniers chinois fréquentés, petit scarabée. 24€ et 15,5/20. Je prévoyais l'arrêt des réjouissances avec un café, sauf que les desserts me retiennent par les bretelles. Surtout le "key lime pie". Hein? Oui. Le chef a non seulement cuisiné en Chine, mais aussi aux USA. Et tant d'autres pays. Y compris Biscarosse au pays basque, voyez un peu! Bref! Tarte au citron vert, tulle de chocolat blanc, clémentine confite, glace chocolat blanc. Superbe d'une circularité esprit pâtisserie boutique, un travail d'as de la chose. 15,5/20 encore et 8€: donné vu le niveau! Une peinture en cuisine oui, et une peinture en salle aussi. As du cocktail, Romuald Mintuf mène la danse, accueille, déroule avec sa clientèle, et il est bien secondé. Bon sang! Hypnotisé par les assiettes, j'ai oublié d'enquêter sur la carte des vins! Faute professionnelle! Bref! Une cuisine libre, inspirée, éclatante de sensations nouvelles. Rarement rencontrée dans mon existence de cobaye ambulante. Et puis le coin est extra, une sensation d'évasion qui vous vide le ciboulot de tous les tracas d'un quotidien qui n'épargne pas grand monde. Allez hop: on profite!

Chef: Tony Mollon

Spécialités: suivant arrivage et saison

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

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

Caffitaly 2€ 14,5/20. Toilettes maritimes

16/20. Carte et suggestions. Brunch 16,90€ le

samedi dès 11h. Terrasses. Climatatisation.

Groupe 80. Privatisation possible dès

30 personnes (se renseigner). Parking aisé

devant le restaurant. Accès handicapés. Hors-

saison fermé dimanche et lundi. En saison:

se renseigner.

Avenue de la 1ère DFL

13230 PORT-SAINT-LOUIS-DU-RHÔNE

Tél.04.65.29.02.90 et 06.35.71.56.36

REST 'O BOUT DU MONDE

ΨΨ

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

Spécialités: pizza

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

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

Henri Blanc 1,5€ 13/20. Toilettes pas vues.

Plat du jour. Carte. Pizzas. A emporter.

Livraison. Fermé samedi midi et tout le dimanche.

1 quai de la Libération

13230 PORT-SAINT-LOUIS-DU-RHÔNE

Tél.04.42.86.37.26

SUR INTERNET...

... VOUS SAUREZ TOUT SUR MAURICETTE !

LA ROQUE-D'ANTHÉRON

RESTAURANT LE JAS

ΨΨΨΨ

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

Chef: Émeric Corbon

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

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

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 15,5/20. Café 3€ pas pris. Toilettes (escalier) 15/20.

Formule 22€ et menu 26€ midi semaine sauf jours fériés. Menus 42€ et 70€. Menus spéciaux se renseigner. Carte. Enfant (-12ans) 12€. Climatisation. Terrasse. Salle privée 14 personnes. Groupes 24 (hiver) et 30 (terrasse). Soirées à thème: animation musicale, accord mets-vins... Traiteur à emporter pour les fêtes. Fermé mercredi et jeudi hors saison. En saison se renseigner.

10 bis rue de l'Eglise

13640 LA ROQUE-D'ANTHÉRON

Tél. 04.42.50.50.58 et 06.38.70.52.10

ROQUEFORT-LA-BÉDOULE

LA TERRASSE DE CÉCILE

NT

ΨΨ

Adresse discrète déjà testée fin 2017 avec un bonheur moindre: c'est aujourd'hui mieux. Le patron derrière son comptoir sourit désormais, c'est mieux aussi. La radieuse patronne-cuisinière sort un peu des cuisines, c'est mieux aussi d'autant que sa serveuse entame notre relation par un tonitruant "vous avez réservé?" sans même nous saluer. De même une fois attablés, tandis qu'avec Mauricette nous évoquions la célèbre thèse de Atsuki Higashiyama et Kohei Adachi, deux Japonais dont l'étude a porté sur la manière de voir les choses différemment lorsqu'on les observe en se baissant et en mettant la tête entre les jambes, cette même serveuse sans délicatesse nous coupe la parole sans délicatesse en causant fort pour savoir ce qu'on boit. Seule au monde. Sinon elle sourit un peu, des fois. Bref! En zieutant les petits prix de la courte carte, la dame au chapeau vert annonce "aujourd'hui c'est moi qui t'invite!" Du rare! Celle qui habituellement a des oursins dans les poches s'engage sur le plat du jour, "rougail saucisse" à 11€. Un caquelon avec une soupe à la tomate surchargée en agrumes, dopée en défoliant du genre citron vert ou combawa. Y flottent des bouts de saucisses non fumées à découper, pas pratique dans ce liquide. A côté le bol renversé de riz rond jaune et délicatement épicé s'en tire plutôt bien, haricots rouges en prime, comme là-bas dis. 13/20 et 11€. A la carte, 4 salades à 12€, un magret de 400g à 19€ (d'où vient-il pour être si peu cher?), hamburger, wok, entrecôte avec frites maison, omelette... Et puis "exclusivité salade chicken royal". Hein? C'est le nom de mon plat. Le poulet est pané sur place, bravo, ça change des infections industrielles décongelées croustées de corn-flakes. Feuilles de salade verte non sorties du sachet (en 2017 si), copeaux de parmesan, croutons en sachet, tomates-cerise, œuf dur, et

carottes râpées du jour agréables de fraîcheur. La sauce blanche "façon César" n'a rien à voir sinon la couleur. 14/20 et 13,5€. Mauricette tente un dessert à 5€ parmi un joli choix. "Ça passe ou ça casse" qu'elle me dit en votant "mousse au chocolat". Elle est fameuse dans son petit ramequin, soyeuse et dense, on pourrait en faire des quenelles tant elle se tient bien, peu chargée en sucre de surcroît. Elle m'a dégainé son 15/20 des familles en commentant "c'est la même que ma maman" en versant une larme. Aussi bonne que soit cette mousse, j'ai compris peu après que son snif de circonstance était prémédité. Manipulé et attendri, j'ai craqué et l'ai finalement invité à déjeuner.

Chef: Cécile Dallest

Spécialités: sourire et compagnie

Accueil 14/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 12/20. Pain 13/20. Café Cornella 2€ 14/20. Toilettes 12/20. Plat du jour et carte. Terrasse au calme. Musculation possible. Parking derrière l'église.

43 avenue du Lieutenant André Barthélémy

13830 ROQUEFORT-LA-BÉDOULE

Tél.04.42.73.15.36 et 06.26.06.01.01

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

LES DÉLICES DE C.LINE.B ψψψ

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

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

Chef: Céline Ferreira

Seconds: Ophélie Golé, Julie Faure et

Blandine Armand

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

Toilettes 15/20. Formule-carte 29€ et menu-carte 35€. Enfant (-10 ans) 15€. Bar. Glacier.

Climatisation. Terrasse. Groupe 80. Fermé

jeudi et dimanche. Spa (se renseigner).

Réservation uniquement par SMS

(confirmation immédiate).

34 boulevard Mirabeau (Place Mireille Moatti)

13210 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Tél.06.37.90.57.67





JULIE GEOFFROY
BRASSERIE FERRERO
13 LAMANON



RACHEL
L'AUTREFOIS
13 AIX-EN-PROVENCE



LYDIE HERVY
LA MAISON DE CELOU
84 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE



MATHIEU PRÉVOT
LA TERRASSE DES CIGALES
84 MÉRINDOL



JULIE FERRERO
BRASSERIE FERRERO
13 LAMANON



LUCILE ADAMS
BRASSERIE FERRERO
13 LAMANON



DAMIEN ZÉBULON
L'AUTREFOIS
13 AIX-EN-PROVENCE



JULIEN BOUGEROL
L'ESTABLE
83 GARÉOULT



GUILLAUME VALLON
CAFÉ DU SIÈCLE
83 COLLOBRIÈRES



CARLA GUILLEM
LES PIPIA
13 LA CIOTAT



VALERIE GUERLESQUIN
LE MAS DES OLIVIERS
83 SAINT-ZACHARIE



EMMANUELLE BERCON
CAFÉ DU SIÈCLÉ
83 COLLOBRIÈRES

BRASSERIE DU COMMERCE

ΨΨ

Fin février. Arrivés tard sur la ville, avec Mauricette pourtant accourée moins comme un épouvantail à moineaux que de coutume, on s'est fait refouler comme des témoins de Jéhovah vers 13h30/13h45 de plusieurs restaurants pour un tas de raisons, probablement vraies ou certainement fausses. La crêperie La Celtie (trop taaard), La Terrasse (très poliment), La Cantina (geste "dégagez" à travers le vitrage), Le Mandarin (le cuisinier est parti gnagnagna), le Café de la Place (désolé le chef a éteint ses fourneaux même pour une salade). Et puis lui, la Brasserie du Commerce. On nous y accueille avec le sourire dans la grande salle vide de clients, tous partis. Par précaution la serveuse (Sarah) va questionner les cuisines. Sans illusions avec la dame au chapeau vert, on commençait à dégager le plancher que la serveuse revient: "c'est ok pour le chef!" Non? Si. Il ne restait plus qu'à confirmer cette belle volonté avec des assiettes propres! Des entrées en petit et grand modèle de 14,9€ à 25€; des pâtes fraîches à 17,90€; des burgers pas donnés mais faut voir à l'usage (de 18,90€ à 24,90€), des tartares et des viandes: bavette, entrecôte, andouillette d'Eyragues, pieds paquets... et un plat roboratif à souhait si comme moi, vous ne voulez plus avoir faim en sortant de table: le "coquelet d'Ardèche rôti au jus corsé, chanterelles/pleurotes et gratin dauphinois". On m'amène un véritable plat à gratin sorti du four avec au fond, le dauphinois grassouillet laqué du jus de la demie-volaille dodue posée dessus. Malgré le champignon un peu flotteux ajouté en fin de cuisson, je me suis régalé avec bonheur de ce plat rustique. Une aubaine même pour 24,90€: 14,5/20. Mauricette qui s'était enfilée 5 croissants au beurre le matin supposait viser la légèreté avec sa "petite salade César". Généreuse et bien garnie, comme une grande César d'ailleurs et en bon. A se demander à quoi ressemble la grande servie ici! Bref! Salade verte (pas du sachet), crudités, tranches de bacon croustillantes de l'instant, poulet pané aux graines, œuf mollet, grana padano (moins cher que le parmesan), croutons maison (pas du sachet), tomates de février (bof) et la sauce César attendue. 14,90€ et 14/20. En fin de son service, la serveuse est adorable malgré sa petite erreur sur le tarif de la boisson annoncé différent de l'affiché. Quant au cuisinier (en second), il nous salue en filant à 14h30 après avoir sorti nos assiettes, sourire jusque là, bonne journée m'sieur-dame. Bref! Tout ce qu'on attend d'un restaurant et qu'on trouve rarement surtout à Saint-Rémy. Le patron est absent et visiblement la boutique tourne dans le sérieux. Impossible de l'avoir au bout du fil pour mieux comprendre la maison, il est sans doute très occupé. On ne lui en veut pas: il n'est probablement pas habitué aux guides culinaires qui mangent dans les restaurants dont ils causent.

Chef: le second ce jour

Spécialités: brasserie vite fait, bien fait

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

prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café pas pris. Toilettes 15/20. Plat du jour. Carte et ardoise. Enfant 12,90€ (-10 ans). Terrasse. Ouvert 7j/7 mais pas sûr.

22 place de la République
13210 SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE
Tél.04.90.92.09.95

SALON-DE-PROVENCE

LE BISTROT DU POTAGER

ΨΨΨ1/2

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

spécialités fromagères en hiver (mioum), et des assiettes très créatives pour vous greffer des points d'interrogations aux mirettes. Les deux font la paire et la clientèle adoube, y compris celle de Besançon. Cave à vins pour découvrir, pains au levain naturel de la boulangerie voisine "Demoiselles" sauf celui du burger fait ici. Service en binôme sympa comme tout et œil partout, efficacité aimable. Une atmosphère de belle vie en cœur de ville, au calme. Tout est compris dans le prix, aucune surprise. Ou alors que des bonnes!

Chefs: Ambre Galland et Guillaume Tripone
Second: Thibault Delunsch

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

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

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

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

Climatisation. Terrasse intérieure au calme.

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

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

L' AUTREFOIS SALON-DE-PROVENCE

ΨΨΨ

A EMPORTER

De dehors on ne s'en doute pas. Porte poussée, c'est pas la même limonade. La belle "salle à manger" est truffée de clients visiblement ravis qui rient ou sourient en se léchant les badigoinces, tous mangent un peu beaucoup passionnément mais jamais "pas du tout". L'idée de gourmand d'Olivier Maréchal fait carton plein et assiettes pleines. Les deux font souvent paire sauf que là mes biens chers frères, ce "buffet à volonté" ambitionne une qualité de recettes tip-top avec un chef qui en a dans la cartouche. Le triomphe de la méthode et du talent. Ce qui fait de "L'Autrefois" une notable exception dans le médiocre monde des "buffets à volonté". Comment? Une équipe de (véritables) cuisiniers s'acharne et se renouvelle au quotidien avec une volonté de véritable "fait maison". C'est drôle, on a plutôt l'habitude de retrouver cette qualité de gamelle sur les petites tables, les affaires de couple, par exemple. Bref! Ce midi, buffet d'entrées avec poulpe mangue/piment, avocat/pois chiches ou tomate/pesto. Terrine de cochon maison (hé oui!), tortillas poivrons, salade lentilles/jambon, pâtes à l'italienne, flan de thon, muffin tomate/olive

mais ça dépend des jours vu qu'hier c'était panacotta chou-fleur/saumon/noisette ou crème de chou-fleur, roulé jambon/fromage et bonbon de thon! 15/20. Les plats cuisinés patientent à bonne température dans de grosses cocottes en fonte. Comme chez mémé le dimanche, on soulève le couvercle pour les gardiane de taureau, colombo d'agneau, émincé de volaille sauce tomate. Patates grenailles cuisinées et linguines pour garnitures. Je vous déconseille de manger à la hussarde, sinon vous n'irez pas au bout du chemin. Attendez, c'est pas fini! Côté "poisson" l'amateur du genre appréciera le Parmentier de morue à la patate douce ou les moules marinières. Garnitures? Gratin et achard de légumes. 15/20 au global, le détail serait laborieux. Hommage au "plateau de fromages" sans supplément, et au buffet de desserts bien garni! De derrière mon stylo j'en observe parmi vous faire une moue dubitative de blasés qui ne croient plus en rien. Pourtant tout est fabriqué sur place: éclair au chocolat, mousse du même bois, salade de fruits, entremet passion/chocolat et une tarte aux myrtilles à vous déboulonner le champignon. 15/20 toujours. Pas mal non? Explication de la remarquable performance: le patron donne la ligne, le chef cultivé et créatif au quotidien donne le cap, un second fin saucier magicien, un véritable pâtissier qui fait son métier. Ne pas éluder le rôle du service, il slalome entre les tables en dispensant boissons et sourires, il vous accompagne. Cherchez pas, on appelle ça un restaurant et en plus, la décoration "Belle Epoque" de "L'Autrefois" en ajoute au plaisir du moment. Ah oui! Important: pour bénéficier du choix optimum de plats mitonnés le midi, arrivez avant 12h30. Car vous n'êtes pas les seuls à connaître le bon plan.

Chef: Jonathan Le Lorec

Second: Stéphane Blott

Pâtisserie: Jordan Dupuis

Spécialités: grand choix permanent cuisiné au jour le jour

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

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

14,5/20. Café Maison du Bon Café 1,9€

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

et 23,90€ le soir. Vendredi soir 24,90€. Enfant

(4-10ans) 11€ en semaine et 14,90€ samedi

soir. Tous les samedis soirs, buffet à volonté

sur thème dès 29,90€: cuisine lyonnaise,

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

basque, grecque, libanais, mexicain, Jura et

Vosges, antillais, la mer... Groupes 100. Salle

privative (40) à l'étage équipée pour

séminaires. Terrasse. Parking devant le

restaurant. Fermé samedi midi et dimanche.

Traiteur pour les fêtes de fin d'année.

Route d'Aix RD 572 (visez Harley Davidson)

13300 SALON-DE-PROVENCE

Tél.04.90.45.90.81

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

LE BEL-AIR

NT

Ψ

On sait bien que rien ne dure toujours mais j'y croyais un peu. Moi pas tellement, mais mon optimisme naturel, lui oui. Ça faisait la moyenne. Testé voilà une dizaine d'années par nos services, la propriétaire de l'époque Monique Ghiotti tenait son bar-restaurant populaire en faisant bon à manger. Tout en respectant un cahier des charges axé sur des tarifs doux pour l'habitué et l'ouvrier le midi. Le soir en été, grandes tablées de moules-frites pour tout le monde. L'esprit bar du coin entretenait une forme de lien entre tous ces clients divers autant que variés, café, tiercé, tient passe-moi le journal Dédé. Alors peut-être que c'est toujours le cas ici... mais pas aujourd'hui. Peu de clients en terrasse ou en salle, j'ai choisi la salle, plus fraîche. Une ardoise avec 5 ou 6 idées de 15€ (moules-frites) à 28€ pour une plancha de la mer. Entrecôte 21€, brochette onglet de bœuf 19€, côtes d'agneau 19€ et pieds-paquets 21€. Et puis une formule à 15€ et un menu 17€. Avec la "tomate/mozza" vue chez le voisin, j'ai été positivement surpris de voir une mozza fraîche. Pas la mozza en carton coutumière des mauvaises pizzas. Alors je me répète: j'y ai cru. A la question au patron qui prend les commandes "faites-vous vos pieds-paquets" il répond avec l'assurance du plus c'est gros mieux ça passe: "non mais ils sont maison". J'aurai tout vu et tout entendu dans mon boulot de cobaye ambulancier. Alors je les ai pris, ces "pieds paquets" pour comprendre où je mettais les miens. Le temps d'aller aux toilettes ils étaient sur ma table, c'est un détail sauf les mouches: je n'étais pas sur place pour les chasser. Enfin bon. Visuellement, ça présente bien dans l'assiette creuse, sauf le puéril balsamique qu'on se demande ce qu'il fout là. Le drame: trempent de grosses bonnes vieilles patates des familles avec peau, noire par endroit. Et même une pourrie. Je ne comprendrais jamais. Comment un cuisinier peut-il sortir une assiette qu'il ne mangera pas? Car ça m'étonnerait qu'il en mange le contenu. Regrettable d'autant que la sauce (pas faite ici) est bien cuisinée et que la viande est tendre. 11/20 et 21€. Un café et tchao la compagnie. Pour payer, faut aller au bar où une affiche vous informe "carte bancaire à partir de 15€". Le taulier tortille du pif pour me produire une note manuelle en bonne forme avec TVA, il tente de masquer sa contrariété, il se retient, on sait jamais, vu ma dégaîne de comptable coincé je suis peut-être un contrôleur Urssaf ou des impôts. Ou un guide de restaurants? Ça m'étonnerait: les guides ne mangent pas dans les restaurants dont ils causent.

Chef: allez savoir!

Spécialités: carte bancaire à partir de 15€
Accueil 13/20. Service 12/20. Rapport qualité
prix 11/20. Cadre 12/20. Pain 14,5/20. Café
Maison du Bon Café 2€ 15/20. Toilettes
14/20. Formule 15€ et menu 17,5€ midi
semaine. Ardoise. Parking. Terrasse. Bar.
Ouvert 7j/7 le midi.

1450 avenue Chaban Delmas (Route d'Arles)

Quartier Bel-Air

13300 SALON-DE-PROVENCE

Tél.04.90.53.29.21 et 06.18.86.40.77

KALY SUSHI

NT

1/2

Encore un "sushi"! Ça n'arrête pas! Ici, spécimen franchisé. Ami lecteur, faut savoir que le sushi est une bonne affaire économique pour le restaurateur. Si un matin en vous levant vous vous dites "que pourrais-je faire pour gagner de l'argent?", faire et vendre des sushis est une bonne idée. Les marges bénéficiaires sont plutôt confortables. Encore que, prudence: le bon poisson, le bon riz et le savoir-faire d'un sushiman (ou woman) réduit considérablement les marges escomptées. Pour s'engraisser le tiroir-caisse, le jeu est donc de prendre du poisson moyen, du riz moyen, et un sushiman (ou woman) moyen. Ou bien comme pour les coiffeurs, de faire travailler les autres, d'avoir plusieurs magasins aux emplacements malins avec zone de chalandise bien garnie de chalands "classe moyenne", l'attirer avec un décorum dépassant zen, un parking est idéal, un service de livraison sous-traité ou non est recommandé, le "client zen" veut tout et tout de suite. Zen pour moi le consommateur, mais pas pour les livreurs esclaves du XXIème siècle. Bref! Beaucoup de marques de sushis sont nées, beaucoup ont disparu. Le marché quoi. Mais parlons d'ici: accueil bancale, service qui fait de son mieux. A l'instar d'autres boutiques à sushis, catalogue en papier glacé aux sushis flashy sur fond noir. Ma "compo box business" mettra 40 minutes à venir. Faut dire que placé devant le comptoir, j'ai pu observer l'agitation d'un personnel volontaire mais désordonné, à la gauloise. La jeune femme, visiblement la directrice, est impeccable de cordialité mais masque mal son anxiété lors du service. Enfin bon. Voilà mon plateau! 3 "sushi saumon" gras à 11/20, 3 "sushi thon" pâle à 11/20: les deux poissons sont découpés sur place. Riz sans intérêt, que du sucre, peu de vinaigre. 6 "california" annoncés "saumon" avec au final un avocat mûr et surtout, du concombre. J'ai pour le concombre dans les sushis l'aversion qu'ont certains pour l'endive crue ou la betterave cuite. Voyez? Alors quand le concombre est une surprise, c'est pire. 10/20. 6 "maki saumon" dans une feuille nori en caoutchouc. Moins chère à l'achat que de la bonne, le client n'y comprend rien sauf quand il a déjà goûté une feuille de nori de qualité, la verte croustillante, fragile et iodée. Pourquoi s'embêter, les gens n'y comprennent rien. 9/20 pour les makis. Et puis malgré la physionomie de cet ensemble d'immeubles récents, impossible de garer son véhicule. Comment peut-on administrativement autoriser des immeubles commerciaux sans parking clientèle? Sushi ou parking: ne pas se fier aux apparences, toujours vérifier.

Chef: je sais pas



JÉRÉMY PIANELLI
LES PIAPIA
13 LA CIOTAT



SANDRINE SANCIER
LA MAISON DE CELOU
84 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE



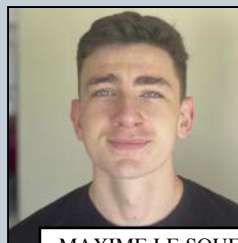
CHRISTOPHE CHABAL
L'ATYPIK RESTAURANT
13 MARSEILLE



BENJAMIN MOUZÉ
GEORGE SAND
83 LA SEYNE-SUR-MER



MARIE AIELLO
GEORGE SAND
83 LA SEYNE-SUR-MER



MAXIME LE SQUER
GEORGE SAND
83 LA SEYNE-SUR-MER



LUCAS SABIA
GEORGE SAND
83 LA SEYNE-SUR-MER



THIMOTÉ FRENTZ-SEGALEN
GEORGE SAND
83 LA SEYNE-SUR-MER



LUDOVIC BLONDAU
GEORGE SAND
83 LA SEYNE-SUR-MER



FATI TIRECH
GEORGE SAND
83 LA SEYNE-SUR-MER



PHILIPPE NIKOLENKO
LE BISTROT DE LA PASTIÈRE
84 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE



SELENA SEVIN
L'ENTR'POTES
83 HYÈRES

Spécialités: sushis

Accueil 12/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 16/20. Pain. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Menus midi 12,90€ et 13,90€. Midi et soir de 16,90€ à 109,90€.

Carte. A emporter. Livraison. Terrasse.

Parking impossible. Fermeture se renseigner.

127 allée du Tour de France

Résidence Lou Naïs 1

13300 SALON-DE-PROVENCE

Tél.04.42.11.01.85

SÉNAS

LA MAISON M

ΨΨΨ 1/2

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

essaie dans ta cuisine. Du casse-gueule intégral pas à la portée de tous les tambouilleurs! Une innovation turbulente, bravo! 15,5/20! Plus aisé d'accéder au sucré avec le "biscuit macaron au café, crème mascarpone vanillé, gel café au Cognac" et "le fraisier, crème chocolat blanc et vanille de Tahiti, cœur citron vert" tous deux différents avec des saveurs soutenues apaisées en sucre: 15,5/20. Une cuisine sophistiquée, très travaillée et presque décalée des considérations consuméristes du XXIème siècle où le calcul cynique est souvent la règle. Matthieu Matheron s'en fout, il fait la cuisine qu'il aime, il y exprime sa grande capacité à régaler. J'aime l'humilité de ce cuisinier, son courage entre les mammouths touristiques Alpilles et Luberon, ses doutes magnifiques et ses plats qui ne cherchent pas le consensus benêt d'une clientèle facile.

Chef: Matthieu Matheron

Spécialités: cuisine de produits frais, bistrot et gastro

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

Formule 16€ et menu 19€ midi semaine.

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

Privatisation possible. Climatisation.

Terrasse en saison. Fermeture se renseigner.

3 cours Jean Jaurès (proche mairie)

13560 SÉNAS

Tél.04.86.37.76.89 et 06.13.79.26.79

TARASCON

LA MAISON PENCHÉE

NT

ΨΨ

Si vous naviguez régulièrement du côté d'Arles, Fontvieille ou Saint-Etienne du Grès, vous êtes passés mille fois devant: cette maison penche réellement! Jamais nos cobayes n'y avaient trempé le groin: voilà c'est fait. Nouvelle direction depuis deux années. Palissade en bois qui masque une terrasse bien peuplée ce midi, devant l'ardoise annonce la couleur: formule à 15,80€. Franc succès visible, mais me taper 300 bornes pour boulotter des tagliatelles est ridicule, fussent-elles divines. Une explication possible du succès du menu complet à 17,8€ est l'absence de désir pour la carte des plats, bien peu séduisante il faut dire. Il y a bien des pizzas et un joli four, mais "pas le midi". Les plats avec des salades et des planches et des pâtes entre 9,5€ et 18€. Quelques viandes: magret 24€, entrecôte 21€ et côtelettes d'agneau 21,5€. Comme si tout était fait pour orienter le client vers le menu à 17,8€ que j'vous dis. Et puis escamoté sous les viandes, tout timide, une seule ligne avec l'unique "poisson" me hameçonne: "brochette de lotte, cuit au beurre doux demi-sel, risotto d'épeautre". Le

"beurre doux demi-sel" est un tantinet schizophrène, "c'est nouveau, ça vient de sortir" aurait dit Coluche. N'empêche que la petite brochette de lotte est joliment dorée, mais la peau est de trop. Vous la mangez la peau vous, monsieur le cuisinier? Moi non. Par contre votre risotto est agréable, crémeux à souhait même si exonéré de parmesan. Ce qui est embêtant pour un risotto annoncé. Pour 20€ et 14/20, on frôle la bonne affaire, la présentation fait des efforts, trait de purée de carotte et verdure pour décorer. Le pain fait son job. Le café demandé ristretto arrive flotteux, mauvais non par nature mais la machine est dérèglée, pas de mousse. Et 2€ quand même avec un vieux sablé mou pourtant livré sous sachet. Enfin bon. Le service en duo féminin mettra du temps à sourire, la salariée sera parfaite sur la fin. Jolie salle de pierre en deux volumes avec au fond côté cuisine à côté du four éteint, deux fenêtres forcément penchées. Bilan de l'assiette: on aimerait un meilleur niveau de cuisine mais il faudrait une carte d'équerre.

Chef: je sais pas

Spécialités: je sais pas

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

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

Maison du Bon Café 2€ 8/20. Toilettes 15/20.

Formule 15,80€ et menu 17,80€ du lundi au

vendredi. Carte. Enfant 13€. Pizzas des fois.

Terrasse. Parking en face. Fermeture se renseigner.

Quartier Saint-Gabriel

Route de Fontvieille

13150 TARASCON

Tél.04.90.43.51.46



ARAMON

LOU BOQUERIA ΨΨΨ

Un gentil lecteur m'avait indiqué le bon plan un peu éloigné de mes habitudes de route. Mais vous savez comme je suis, après, j'ai le truc qui me trotte en permanence dans le ciboulot. Alors avec Mauricette, on a fait la virée. Tout en profitant de l'opportunité pour rendre visite à une cousine éloignée de la dame au chapeau vert logeant à proximité d'Aramon. Disons-le tout de suite, elle ressemble trait pour trait à la dame au chapeau mais en mieux. Bref! Devanture bistrotière, terrasse pour les beaux jours, un dedans pas grand qui joue sur le charme fou de ses vouutes de pierres pas toutes jeunes, les mêmes que toutes les maisons du beau village, la plupart d'une assourdissante austérité, remparts et monuments classés, des ruelles... Bref! Tables aux coude à coude obligé, beaucoup d'habitues possèdent leurs ronds de serviettes et tutoient le patron-cuisinier. Propositions de plats un peu touffues, qui partent un peu dans tous les sens: formules et menus, carte, 12 tapas et 5/6 suggestions ardoisées de 18€ à 24€. De quoi se farcir la terrine, et aussi un signe de générosité fébrile de cuisinier qui n'ose pas simplifier sa proposition. Il fait ce qu'il veut. Dans une pulsion animale Mauricette s'entiche du "burger catalan": pain safrané maison (bravo), steak haché de race (laquelle?), tomme de brebis, chorizo, compotée d'oignons, sauce bravas. Frites fraîches. Elle n'a rien laissé sinon du vide dans son assiette. 14,5/20 et 18€. Sa copie conforme de cuisine s'entiche de la "planche mixte" d'une qualité rare, confirmée vu qu'on a tous tapé dedans sans retenue! Jambon Tirabuixou, saucisson toro, chorizo doux, incongrue fourme d'Ambert, ½ Saint-Marcelin et Manchego. 14/20 et 17€. Mes tapas sont extra, pas de la conserve ni du Davigel pour pièges à touristes. L'"encornet à la persillade" me régale le siphon (14,5/20), les "moules aioli (10 pièces)" frôlent le génie (15/20), bravo aux "patatas bravas" avec leur sauce (14,5/20), les meilleurs "accras de morue" bouillottés depuis belle lurette (15,5/20) de Lisbonne à Tamanrasset (c'est pour la rime). Extra, de 5,5€ à 6,5€. Les deux cousines tentent chacune le sucré en continuant de se parler comme si elles ne s'étaient jamais vues, y en avait partout sur la nappe comme si les deux portaient des appareils dentaires. Heureusement, il n'y pas de nappe. Bref! Le "pain

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

perdu caramel au beurre salé" donne ce qu'on en attend comme plaisir un peu régressif, 14,5/20 et 8€. Le "baba au rhum" de Mauricette l'enchanté, comme un ilot avec une quenelle d'une crème fouettée dense sur le chapeau cerné du sirop avec fine brunoise fruitière. 15/20 et 8€. Cuisine pas fainéante avec du travail... et très bonne, avec quelques saillies de raffinement. Cave à vins de connaisseurs de bons plans vigneron, service habile toujours le petit mot. Un joli moment de table, à quelques encablures du sud d'Avignon, dans le Gard en face de Boulbon situé dans le 13 de l'autre côté du Rhône, pour faire simple. Et en conséquence, pas si loin suivant d'où vous venez comme n'aurait pas mieux dit Lapalisse.

Chef: Cédric Preud'homme

Spécialités: plats d'influences hispaniques mais pas que

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

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

Réservation très conseillée.

44 rue Henri Pitot
30390 ARAMON
Tél.04.66.22.50.37



LE BEAUSSET

LA SYMPHONIE DES PLAISIRS

NT

ψψψ

Le couple turbine en strict duo, nombre de couverts limité et tables espacées en terrasse. Si c'était pour faire du volume à abattre du client comme le bateau-usine racle le fond des océans quand été venu affluer la manne touristique sous les platanes, Valérie et Franck Panichi auraient choisi une vie de tambouilleur de plage ouvrier de sachets et de boîtes. Mais voilà: les Panichi restaurant pour chacun plutôt que pour tout le monde. Ça fait la différence avec les taules à bouffer, grosses ou petites, qui vous regardent droit dans la CB et non dans les yeux. Bref! Ici, l'onde de choc culinaire n'est pas dans la frime stérile du cuissot de four-

mi ou la radinerie d'un dé à coudre de foie gras. Cuisine traditionnelle franche et précise, faite pour manger et souvent, saucer. Si Franck Panichi fignone de rondelles salades-repas, son ardoise est axée sur le carné: filet de bœuf Aubrac, T-Bone de veau, entrecôte charolaise, tartare charolais. Point commun? Les accompagnements font la légende! Poêlée de pommes de terre sautées ail et persil, et légumes du moment suivant le jardin du fournisseur voisin. J'ai la preuve: quand tu lui causes à la courgette, elle a l'accent d'ici peuchère, pas l'accent espagnol de la flot-teuse courgette d'hiver. Bref! Mauricette qui aime tout ce qui est mignon vise le pas petit "filet mignon de cochon sauce champignons". Garni comme précisé juste avant et augmenté d'une salade verte équipée en série de la vinaigrette signature du chef réputée au-delà d'Ollioules. Ramequin d'une viande méticuleusement poêlée, la sauce champignon est la tête de pont de l'idée avec sa lichette de vin blanc propre à dériver le coffre à dentier de la dame au chapeau vert. 15/20 et 18,5€. Tragédie considérable: j'ai peut-être mangé ici pour la dernière fois la fameuse "selle d'agneau" devenue intouchable dans un restaurant populaire. Tandis qu'on trouve partout de l'agneau moyen ou mauvais à bas prix et donc lui, trop cher. Bref! L'agneau rosé servi ici arrive de l'Aveyron, il sent bon, une mâche comme du beurre qui renifle la prairie, pièce fine d'une qualité rare. 15/20 et 23€. Ce soir d'été sur la place de la mairie on était bien, repus. Les papis et mamies causent sur le banc pour choper un peu de fraîcheur en regardant les minots jouer au ballon plutôt qu'avec leur téléphone. D'un coup Mauricette redresse sa carcasse de monument hystérique et hurle avec ses gros yeux exorbités qui font vraiment peur: "je vais quand même pas partir sans boulotter la "crème liégeoise chocolat?" Toujours modérée en sucre mais pas en chocolat, elle n'a pas voulu partager. 14,5/20 et 7€. Un couple attachant, qui porte son métier en totale absence de cynisme. Il faudrait penser à un monument pour ce type de restaurateurs qui nous réjouissent en saine simplicité, comme ils le feraient pour leur propre famille. On les appellerait "les papilles de la nation".

Chef: Franck Panichi

Spécialités: ardoise du moment. Desserts maison.

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

Café Malongo 1,8€ pas pris. Toilettes 15/20.

Plat du jour midi semaine hors-saison.

Ardoise. Climatisation. Groupes 20 en hiver et 25 en été. Terrasse ombragée. Fermé dimanche soir, lundi en saison... plus le mardi en hiver! (sauf réservation se renseigner).

8 rue Jean Mermoz (place Jean Jaurès)
83330 LE BEAUSSET

Tél.04.94.90.51.64 et 06.63.56.50.06

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



NINA DELANNOY
(PLONGE)
BRASSERIE FERRERO
13 LAMANON



ÉLODIE VEZZANI
(CHEF DE PARTIE)
LA MAISON DE CELOU
84 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE



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



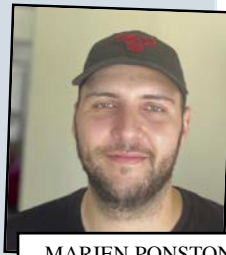
CHRISTOPHER PAQUET
(COMMIS)
LES PIPIA
13 LA CIOTAT



LAURA COTENTIN
(COMMIS)
BRASSERIE FERRERO
13 LAMANON



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



MARIEN PONSTON
(PLONGE)
GEORGE SAND
83 LA SEYNE-SUR-MER

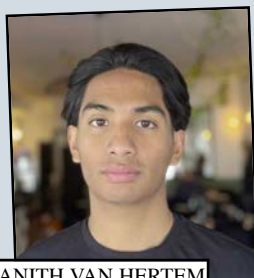


MAILYS FERRER
LA MAISON DE CELOU
84 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE



MATIAS CASTELLINO
LE MAS DES OLIVIER
83 SAINT-ZACHARIE

APPRENTIS



PANITH VAN HERTEM
LES PIPIA
13 LA CIOTAT



ALOU KOULIBALY
L'ENTR'POTES
83 HYÈRES



MATHIAS MANCIN
LA MAISON DE CELOU
84 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

BESSE-SUR-ISSOLE

LA REMISE



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

Chef: Jimmy Parmentier

Second: Amandine Lainé

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

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

15,5/20. Café Richard 2,5€ 15/20. Toilettes 16/20. Menus 15€ midi semaine, 21€, 25€ et 29€. Carte. Climatisation. Jolie terrasse au calme les beaux jours. Grands parkings à deux pas. Fermé dimanche soir et lundi hors-saison. Fermé lundi l'été. Exposition de tableaux et artistes locaux.

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

BRIGNOLES

AU VIEUX PRESSEUR



A EMPORTER

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

Sinon les formules économiques du midi en semaine font au mieux dès 13€. En arrivant de Marseille-Aix par la route, vous ne pouvez pas le rater: juste à droite avant d'entrer dans la ville. Dans le cadre de mes attributions de cobaye à travers la région, il ne manque qu'une chose: quelques chambres au vert, au fond du parc, là-bas.

Chef: Yoan Sautereau

Second: Hervé Péran

Spécialités: carte de saison

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain individuel 13/20. Café Malongo 2€ 15,5/20. Toilettes 16/20. Formule 16,5€ et menu 18,5€ midi du lundi au samedi hors jours fériés. Carte. Enfant 13€ (jusqu'à 11 ans). Banquets, mariages, séminaires jusqu'à 110 (autocars). Terrasse avec brumisateur. Parking aisé.

Ouvert 7j/7.

Le Plan RN7

Route de Marseille

83170 BRIGNOLES

Tél/fax.04.94.69.97.49

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

CAMPS-LA-SOURCE

L' OASIS

ΨΨ1/2

Cœur de village, terrasse sur la petite place du Portail ombragée. Ne vous fiez pas à la devanture du bar des années 80 un peu dans son jus. Lisez plutôt les ardoises, devant. Entrées entre 6€ et 8€: os à moelle, salade de chèvre, tartare tomate/concombre. Plats dès 11€: foie de veau, basse côte, burger. Desserts faits ici aussi, moins de 6€. Pour tout dire, c'est le menu du jour à 15€ qui m'épingle l'œil (aïe). Faut pousser la porte démarquée sur la gauche, puis grimper à l'étage. Vous attend une mignonne salle bien apprêtée, un peu comme la salle à manger d'un appartement de restaurant clandestin, ils fleurissent en milieu urbain. Je m'installe avec peu d'illusions, conforté par les tarifs fixés à un niveau tel qu'on suppose une cuisine strictement alimentaire faite pour sustenter l'affamé pas compliqué et le chaland local qui a la flemme de se faire la tambouille à la maison. Sauf que c'est étonnamment bon! Le bonheur ce jour-là? Entrée du menu à 15€ "tarte fine à la tomate", carré feuilleté passé au four avec tomates confites à l'huile, un balsamique décoratif qui ne pénalise pas, quelques graines de tout

torréfiées. Assiette singulièrement soignée pour la catégorie "petit prix": 14,5/20. Avec l'"andouillette sauce moutarde à l'ancienne" choix de garnitures possible. On croit rêver. Ça vous change des taules cyniques du littoral qui pour un plat à 25€ vous imposent un accompagnement avec "supplément frite" à 3€ et font la gueule en prime! Pour moi gratin dauphinois, onctueux à cœur et croustillant du dos, et un bol de ratatouille gourmande qui câline la tuyauterie. Andouillette laquée en douceur de crème de moutarde à l'ancienne. Le tout présenté en délicatesse géométrique, un sens de l'esthétique affirmé sans frime. 14,5/20. Judicieux dessert en légèreté après les agapes, "tarte aux pommes". Feuilletage circulaire, fines lamelles du fruit confituré ce qu'il faut, amandes émincées pour figurer l'idée, encore du soin apporté. Et non du décongelé industriel comme 9 fois sur 10. 14/20. 15 balles pour la totale. Accueil et service de la jeune patronne Sonia Costa qui s'occupe de votre cas, déléguant ainsi le strict bar à son bras droit, le cordial Guillaume. Cuisine épatante d'une jeune cheffe qui n'en n'est pas vraiment à son 1er baptême de l'air question gamelle: Alice Majetic. C'est pas du Ducasse ni du Robuchon, pas du Gagnaire ni du Alléno mais une cuisine tradi-soignée pour sustenter l'affamé avec un mot d'ordre: qu'il reparte heureux et banane au minois pour revenir une prochaine fois. Comme vous avez déjà oublié le début du texte, une jolie terrasse est disponible en saison. Quant à l'inattendue salle à l'étage qui vous fait une surprise comme celle que je viens de vous narrer, on en profite toute l'année!

Chef: Alice Majetic

Spécialités: menu complet 15€

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 14,5/20. Pain 13/20. Café Henri Blanc 1,6€ 14,5/20.

Toilettes 14,5/20. Menu 15€. Ardoise. Groupe 30 personnes. Privatisation possible. Bar 6h/13h30 et 17h/21h sauf dimanche après-midi. Restaurant ouvert midi du lundi au vendredi. Le soir: se renseigner. Parking devant le restaurant.

1 avenue de la Gare

83170 CAMPS-LA-SOURCE

Tél.04.94.69.91.52

AVIS AUX RESTAURATEURS

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

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

La rédaction

CARCÈS

LE PATRIARCHE

ΨΨΨΨ

A EMPORTER

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

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

Chef: Rudy Tortora**Second: Hugo Kirchhofer**

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

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

Route du Thoronet
83570 CARCÈS
Tél.04.94.77.22.82

LE CASTELLET

LA FARIGOULE

ΨΨΨ1/2

Si je devais incarner l'Amphitryon de Molière, "celui où l'on dine", il serait sous la forme de Frédéric Flosi. L'hôte parfait se démène entre casseroles en cuivre et poêles brûlantes dans sa cuisine ouverte sur salle, trempe le doigt dans la gamelle pour rectifier, surveille ses cuissons au feu de bois. Il a son caractère (comme on dit) mais allie le plus souvent la bonne humeur, l'humour et un respect sincère pour le client qui prend la peine de venir manger chez lui. Autre bon point: il nous épargne des énoncés de plats avec liste des aliments comme dans un concours agricole. Sobre. Le travail des assiettes est inversement proportionnel au bavardage. Quand il a le temps, il aime causer avec le chaland, le chef. Mais pas les bavardages. Nuance. Je stoppe le mien en annonçant une dizaine de possibilités d'entrées et de plats de saison: poêlée de champignons retour de cueillette, foie gras torchon au chutney de figues, carré d'agneau français aubergine/chèvre/thym, poire de bœuf au crumble de Pecorino et tomate Marmande grillée, cocotte de rognons de veau au lard corse... et ma "côte de cochon noir de Bigorre AOP". Ce brillant cuisinier passé par Saint-Tropez, Bandol, les Antilles, l'Australie et Bocuse aussi n'a rien perdu de sa gamelle en plus de 30 ans de sacerdoce. Comme avec Mauricette ça faisait un bail qu'on n'était pas venu nous garnir les soutes à bagages, je vous confirme une cuisson au poil près du cochon. Son gras est douillet comme de la moelle, jus incisif et savoureux. Aubergine farcie, carotte fane au jus et à part, caquelon de patates et ail en chemise. 15,5/20 et 34€. Exceptionnellement, la dame au chapeau vert se tourne vers le menu à 35€ décliné en formule à 30€ le midi en semaine. Le contraire d'une sous-prestation pour attrape-nigauds avec ce petit bonheur de rien du

tout qu'est "focacia, jambon Serrano, chèvre de Signes, salsa tomate/figues de Solliès". Et même, prune et cassis". L'association de produits sudistes est facétieuse, rondeur, acidité, sucré... jambon débité à la machine au comptoir, pas du sachet de grande surface. 15,5/20. Un poisson de cette dimension dans un menu: du jamais vu! Un "loup entier au four, risotto noir au jus de bouillabaisse, glace safran" qui fait des souvenirs. Quel bestiau! Risotto irrésistible, c'est 15/20. La "tarte au citron meringuée" individuelle est faite ici, sur le fruit et non le sucre. 15/20. Une cuisine traditionnelle nerveuse, frontale et sans détours, dans un des plus beaux villages de Provence. Le provençal Frédéric Flosi évite le strict cocardier de sa région en cuisinant du soyeux, entre huile d'olive et beurre. Mention à Éric Gantel à pied d'œuvre toute l'année, terrasse et salle. Idéal en toutes saisons, mais préférez les basses!

Chef: Frédéric Flosi

Spécialités: cuisine provençale de saison.

Cuissons au feu de bois.

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

Formule 30€ et menu 35€ (suivant disponibilité). Carte. Terrasse ombragée.

Groupes 40. Privatisation possible. Fermé lundi soir, mardi soir et tout le mercredi hors-saison. En saison se renseigner.

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

LES ÉPICURIEUSES

ψψψ

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

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

Chef: Michelle Grondin

Spécialités: carte sur 3 semaines

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 17/20. Pain 15/20. Café Afracia 2,5€ 14,5/20. Toilettes étage 15/20.

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

Privatisation possible. Traiteur à domicile sur demande (maxi 50 personnes). Deux terrasses en saison. Réservation conseillée (16 places). Fermeture suivant saison: se renseigner.

1 impasse de l'Homme de Paille
83330 LE CASTELLET
Tél.04.94.98.09.49

CHERS LECTEURS ET LECTRICES

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

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

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

La rédaction

VIRÉE TERRE ?

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

Collobrières



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

NOUS CONTACTER

04 94 48 07 10
contact@hoteldesmaures.fr

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

10 Boulevard Lazare Carnot
83610 COLLOBRIERES

VIRÉE MER ?



HÔTEL
GEORGE SAND ***

OUVERT
TOUTE L'ANNÉE

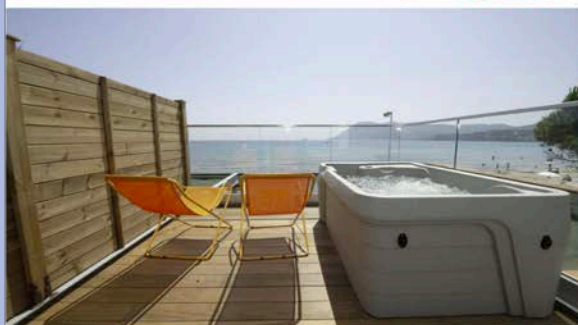
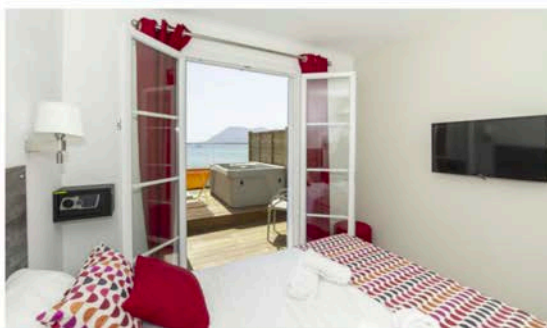


PLAGE
DES SABLETTES

164 AVENUE
GEORGES LAHAYES
83500 LA SEYNE
SUR MER

**16 CHAMBRES VUE
MER**

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



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

04.94.94.87.87



LA SQUADRA TRATTORIA GRAND PRIX HOTEL NT 0

Ex Pitlane, restaurant testé en 2014 confirmé dans le moyen. Table de l'hôtel 3 étoiles de 117 chambres à côté du circuit et annexe de l'Hôtel du Castellet. Logos du Michelin et du Collège Culinaire affichés. Grands espaces toujours aussi clairs, rectitude, grandes baies vitrées ouvertes sur la piscine, sièges et parasols. La cuisine a viré côté Italie, tout au moins dans l'effet d'annonce. Une fois assis, pas de carte, on vous impose de cliquer un QR code pour la découvrir. Tout le monde n'a pas une Tesla. Site oueb mal foutu à parcourir. 4 entrées de 16€ à 19€, 6 plats de 18€ (salade César) à 34€ (filet de bœuf 200g), quelques desserts de 9€ à 15€. Et des pizzas de 15€ à 19€. Quand même: on m'amène une ardoise avec sa formule midi nommée "presto". Moins fatigante d'accès que le numérique pour les séniles avancés réfractaires au progrès comme moi. Ce n'est pas le progrès, vous confondez avec le modernisme. Enfin passons! Formule 18€ avec 3 choix dont des pennes rigate à la putanesca vues table à côté et qui ne font pas envie. Ainsi qu'un carpaccio de bœuf et la "pizza amatriciana" précisée base tomate, mozzarella, pecorino et guanciale. Je demande à mon fringant serveur (le plus sympa de tous) ce qu'est le guanciale. Il me répond avec l'aplomb des ignares qui savent tout "c'est de la poitrine de porc". Me v'là beau. Alors certains vont me dire "ouai mais c'est compliqué de trouver du bon personnel". C'est compliqué aussi de payer un repas au restaurant, l'argent de tombe pas du ciel, pas pour tout le monde. Bref! Gros trottoir de pâte à pain élastique, la garniture s'en décolle. Mozza dure, râpures de pecorino agréable, les fines tranches de guanciale transparent le sel et recouvrent l'intégralité de la pizza... sauf les trottoirs! Je commence à taper dans le potage qu'un gout de brûlé flingue tout. Je retourne: dessous c'est cramé, noir charbon de bois. Le serveur revient, "ça vous a plu?". Alors j'explique. Il dit "je transmets au chef pour la prochaine fois". Il n'y aura pas de prochaine fois. Il revient en proposant de me la refaire "à emporter", ce que j'accepte. Sympa, merci. En même temps la démarche est prudente, dans ce type d'endroit hôtelier, on ne sait jamais sur qui on tombe comme client surtout quand ce client ressemble à un contrôleur Urssaf ou un comptable aigri, comme moi. 8/20. Dessert simple pas bête "cygne à la crème de marron, chantilly aux marrons". Gros chou façon craquelin, farci de Chantilly battue avec crème de marrons, le couvercle forme deux ailes et un col et bec de cygne. Chou mollasson pour cause d'assiette pré-dressée qui attendait dans le frigo à 4°: l'assiette est réfrigérée aussi. 12/20. Boisson chaude intégrée au tarif. Au milieu du repas, un cuisinier se met à frapper à répétition de la viande pour l'attendrir, vlan et vlan. La salle résonne du boucan, clientèle encore présente qui figole son thé stupéfaite de la bruyante indélicatesse. Je suis rentré chez moi avec ma pizza offerte dans un carton. Sur le chemin: mal à l'esto-

mac, gargouillis et tutti quanti. Ça faisait un bail que la péripétie inhérente à mes attributions de cobaye de restaurants ne m'était pas arrivée. Chez moi, j'ai précautionneusement jeté à la poubelle ma pizza offerte.

Chef: allez savoir!

Spécialités: je sais pas

Accueil 14,5/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 10/20. Cadre 17/20. Pain non.

Café Segafredo 14/20. Toilettes 16/20.

Formule presto midi semaine 18€. Carte.

Menu Bambino 12€. Bar. Hôtel. Piscine.

Parking. Fermé dimanche et lundi.

3100 route des Hauts du Camp

83330 LE CASTELLET

Tél.04.94.88.80.80

SAINT-CYR-SUR-MER

LE CHRISTINA NT Ψ

On nous informe du changement de propriétaire du lieu: le "Christina II" devient ainsi "Le Christina" tout court. La Madrague, ses bateaux, ses touristes, ses terrasses de restaurants ou assimilés houlé comme vous y allez. Ce qui surprend d'emblée au Christina est la considérable quantité de références de plats proposés qu'on y va sur la pointe des pieds: entrées, plats et tapas. Contexte balnéaire oblige. Les mozzarellas stick (8€) côtoient les cuisses de grenouilles satay (15€), le mezz méditerranéen aux caractéristiques de sous-traitance (14€) se frotte aux rares golgappas, des boules de semoule frites sauce menthe coriandre à 12€. Bref: 16 tapas! Et seulement 8 plats, suggestion du jour comprise. Le patron clope au bec veille au grain debout en poste arrière, zieute la terrasse où sert une petite serveuse volontaire dans sa mission. Mauricette en tenue balnéaire de circonstance, tongs roses et chapeau vert, minimise la prise de risque alimentaire et tarifaire avec le "carpaccio de saumon fumé, sauce agrumes, baie de rose, aneth, vinaigrette mangue". On ne sait jamais. Une jolie assiette très chargée en cosmétique: roquette, germes, orange et tomate mondées (bravo), l'inévitable crispy d'oignon qu'on retrouve partout... et dessous un émincé du saumon fumé si fin qu'on pourrait se rouler une clope... pour fumer! Un peu radin de la protéine animale mais frais et surtout, 12,50€ seulement. 13/20. A lire la carte de toutes les choses à manger, on renifle une tendance culinaire orientée vers l'exotisme indien, pakistanais ou sri-lankais confirmée par d'autres plats peu équivoques quant à l'AOC de la boutique. La suggestion du jour est d'ailleurs "curry sri-lankais de thon rouge et crevettes servi avec riz et popadum". De nature suspicieuse, l'intitulé "thon rouge" m'a mis la puce à l'oreille et l'hameçon à l'orteil. Pour être copieux, c'est copieux! Montagne

d'un riz basmati nature de belle tenue et du jour. A côté, un ramequin qui dégueule de tout: agréable sauce épicée caractéristique sombre comme un ragout, deux morceaux de thon découpés avec la délicatesse d'un bûcheron géorgien énérvé, thon trop cuit, impossible en l'état de savoir si c'est du thon rouge ou germon. On s'en fout: on dirait surtout du thon en boîte! Aucun intérêt gustatif de mettre du thon rouge dans cette préparation. Déjà que la découpe du thon dans son ramequin est chaotique vue la surcharge, la direction ajoute sur le tas 6 jolies crevettes bien cuites (rebravo) mais non décortiquées. Un cauchemar, pas de place sur l'assiette pour dépiauter proprement, c'est brulant, ça gicle quand on décapite, et pas de lingettes citronnées prévues pour se nettoyer les menottes! Bonus quand y en a plus, y en a encore: le popadum! Galettes de lentilles indiennes frites souvent refilées à l'apéro dans les restaurants pakistanais. Sauf qu'ici, elle est bonne. 25€ l'assiette est une affaire au poids. Pour la qualité, moins. 12/20. CB à partir de 10€, interrupteur des WC d'une saleté repoussante qui donne envie de se retenir jusqu'à la maison. Faux gazon jonchés de résidus alimentaires de la veille. Bouteille de SanPé d'un litre en plastique vendue seulement 4€ en zone balnéaire. Prestation volontaire mais un tantinet amateur de restaurateur nouveau venu sur le marché de la gamelle touristique.

Chef: Sri-lankais?

Spécialités: saveurs du monde

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 9/20. Pain 13/20.

Café 1,9€ pas pris. Toilettes 12/20. Ardoises et carte. Tapas. Enfant 12€. Bar. Soirées.

Terrasse face aux bateaux. Fermeture se renseigner.

Port de la Madrague

83270 SAINT-CYR-SUR-MER

Tél.04.94.26.53.04

COLLOBRIÈRES

CAFÉ DU SIÈCLE

NT

ΨΨ1/2

En moins d'une petite trentaine de seconde, vous êtes dans le bain, dans le monde de Clémentine Abadie. La croquignollette terrasse brocantée donne envie d'y poser son oisiveté. Vieux bistrot haut de plafond requinqué de frais avec antiquités de vides-greniers, à droite le long comptoir du bar, tchin. Pas d'autres client en salle que nous à notre arrivée vers 13h avec Mauricette. La jeune patronne cuisinière-serveuse annonce: "désolée je suis seule ce midi, mon aide n'est pas venu alors plat unique avec "aioli". Avec la dame au chapeau vert, on s'est regardé avec nos yeux au blanc jaunâtre à force d'abus: on adoube l'idée comme un seul homme. Et puis un aioli le lundi, c'est original non? Le bonheur: nos assiettes coincées sous le bras

Clémentine Abadie amène le lourd car bien garni plat de porcelaine comme sorti du placard! Peut-être de celui d'Angèle, la grand-mère de Clémentine qui doit veiller sur elle d'où elle est! Bref! Service "plat sur table" comme à la maison! "Comme c'est chouuu" minaude la dame au chapeau vert! Patates, chou-fleur, haricots verts, courgette, œuf, carotte, crevettes, poisson blanc, pas de la morue mais très convenable. L'absence de bulots et de betterave irrite un peu Mauricette, ça ne dure pas. Bien entouré, l'aioli central la régale: aillé de caractère mais en délicatesse. Ce qui vous exonère d'une haleine de chien du désert. Elle a même eu du rab pour les tartines de son petit-déjeuner du lendemain! 16€ et 14,5/20. Desserts faits ici: "clafoutis à la pêche" qui tient sa promesse à 14/20 et une "tarte à la châtaigne" recta, non pas à la farine de châtaigne comme je supposais, mais à la crème de marron. Un délice, presque une marquise selon la bourgeoise décalée. 14,5/20. Et 6€ chacun. Repus nous digérons le mironton que d'un coup, une douzaine d'affamés ramènent leurs museaux: retraités en balade, voisins décidés au dernier moment, un couple de vieux allemands jouant les distingués, et quatre amis de longue date piocheront une des jolies bouteilles de la cave! Aioli pour tous! Clients décidés à passer un petit moment bistrotier convivial coûte que coûte et à moindre coût. Dans ce village pas comme les autres où il fait bon se perdre pour s'aérer les neurones et les poumons, vous attend une cuisine simple et de bonne humeur, quel que soit le temps et la saison.

Chef: Clémentine Abadie

Spécialités: suggestions du moment. Tartine pois-chiche au cumin, fromage frais aux herbes. Cuisse de canard confite sauce aux cèpes et châtaignes. Saint-Félicien au four. Entrecôte Simmenthal, patates/salade. Sauté de porc moutarde à l'ancienne. Dahl de lentilles corail. Aumônière mozza et jambon cru. Aioli pas que le vendredi.

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café Giovanni Pietrini 1,5€ 15/20. Toilettes 15/20. Plat du jour. Ardoise entre 12€ et 25€. Terrasse. Café-bar. Groupes 40 et 70 en cocktail dinatoire. Soirées-concert. Fermé le mardi à l'année.

1 cours Louis Blanc

83160 COLLOBRIÈRES

Tél.09.87.30.26.80

RECEVEZ LA LISTE DES DERNIERS RESTAURANTS

Abonnez-vous gratuitement à la newsletter

sur www.le-bouche-a-oreille.com/

ou en flashant le code



HÔTEL-RESTAURANT DES MAURES

ΨΨ1/2

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

Chefs: Sébastien Borello et Thierry Locati

Spécialités: (sur réservation 48h)

bouillabaisse de crustacés et pâtes aux langoustes. Aioli le vendredi.

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

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

Toilettes 15/20. Menus 22€ et 27,5€. Carte.

Enfant 9€. Ouvert 7j/7. Groupes. Terrasse sur la rivière. Hôtel de caractère avec 15 chambres de charme dès 70€. Ouvert à l'année. Pétanque possible devant la terrasse.

19 boulevard Lazare Carnot

83610 COLLOBRIÈRES

Tél.04.94.48.07.10

COTIGNAC

PICOTTE PROVENCE

ΨΨΨ1/2

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



SÉBASTIEN FELIX
LA TERRASSE DES CIGALES
84 MÉRINDOL



ADRIEN LOUIS
LA MAISON DE CELOU
84 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE



THOMAS GY
L'ESTABLE
83 GARÉOULT



MICKAEL PIANELLI
LES PIPIA
13 LA CIOTAT



JÉRÉMY SOULIERS
L'ATYPIK RESTAURANT
13 MARSEILLE



KAREN FAVRE
LE COMPTOIR DE L'EOUVE
13 COUDOUX

ACCUEIL



ODILE GAUTIER
L'ENTR'POTES
83 HYÈRES



PHILIPPE GOUVEN
LE BISTROT DE LA PASTIÈRE
84 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE



STÉPHANE ALMELA
LE COMPTOIR DE L'EOUVE
13 COUDOUX



VALÉRIE PANICHI
LA SYMPHONIE DES PLAISIRS
83 LE BEAUSSET



AURA ORDY
L'ENTR'POTES
83 HYÈRES



JADE GOUVEN
LE BISTROT DE LA PASTIÈRE
84 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

Gianduja, crème mascarpone avec cubes de guimauve à la menthe glaciale, un zéphyr mentholé qui l'enchantent! 16/20 pour la créativité! Une cuisine radieuse qui délivre son message: inventive mais sans provocation ni rentre-dedans. Méthode des chefs égotiques qui aiment à jouer les incompris. Ici, maîtrise sérieuse de la cuisine classique, comme le prouve le cursus de la cheffe Catherine Wade passée par l'École Ferrandi et le Pré Catelan (75) notamment. Service investi content d'être là en toutes saisons, impliqué et très Rock (private joke). Bref! Rien pour contrarier le bonheur d'une paire d'heures, salle ou terrasse.

Chefs: Catherine Wade et Samuele Poggi

Second: Morgan Rigollet

Spécialités: carte de saison

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

8 rue Saint-Jean
83570 COTIGNAC
Tél.09.85.06.09.21

LA CRAU

LE PATIO

ΨΨΨ1/2

Voilà quelques années Julien Févriero reprenait "Le Patio", se glissait dans l'environnement avec sa gamelle fine et sans tintamarre. Tout au plus entendait-on dès potron-minet les cliquetis des couverts passés au vinaigre blanc et en fin de service les applaudissements des clients régalez de plats pas tocassons pour un sou, ou simplement ravis par la formule du midi à prix réfléchi. Avec une garde rapprochée des débuts ou presque, le chef déroule en sérénité dans son établissement: terrasse ombragée devant le jeu de boules du centre-village, lumineuse salle avec nappage, beaux verres et beaux serveurs (ça va leur plaire) qui connaissent le boulot en intégral, du cocktail à la gamelle, disponibles et à l'écoute. Et puis s'il fallait que je me laisse aller avec Mauricette à une forme de nostalgie constructive, cet esprit de rigueur légère nous rappelle cette restauration à l'ancienne qu'on adore. Mais attention: la cuisine est dans l'air du temps, ne sent pas la poussière. Une cuisine du sud fine et inspirée, que du bon mes petits cochons. Menu 33€ avec l'entrée choucarda "timbale de morue et poireau", un fringant effeuillé du poisson sorti du moule et poireauté mais je n'ai pas attendu (huhu). Pommes Charlotte et sauce aioli sans tromperie, savoureux: 15,5/20. Assiette creuse pour tenir au chaud "la joue de bœuf confite"! Elle baigne dans un

jus noir corsé réduit du diable, la polenta croustillante remplace le (bon) pain pour saucer. Encore un 15,5/20. Le "dos de maigre" de la dame au chapeau vert ne l'est vraiment pas. Un épais filet pour appétit vorace, Mauricette relève le défi. Crème aux senteurs des sous-bois, mousseline de butternut aux noisettes. 15,5/20 et 24€ à la carte. Peut-être les plus belles "profiteroles maison" grâce à une présentation fruitée, tout se mange, tout est utile, on picore la clémentine, kiwi, feuilles de menthe, chantilly maison... l'agile serveur verse dessus le chocolat chaud sous notre pif. Un 15/20 seulement car la glace était trop dure... Les assiettes sont efficaces et ne cherchent pas à plaire bêtement: elles plaisent. Pas de décoration inutile, de chichi-panpan qui ne sert à rien, du direct élégant sans tourner autour du pot, fut-il rempli de chocolat chaud. Le désormais quadra Julien Févriero dont je boulotte la cuisine depuis une douzaine d'années est si discret et modeste, que j'ignore encore certains chapitres de son cursus de cuisinier formé du côté de Marseille par du cadour de la sauce et du fumet. Un CV est-il si important quand on sort de table avec la banane jusque là et déjà l'envie de revenir qui vous taraude?

Chef: Julien Févriero

Second: Sébastien Jacob

Spécialités: provençales classiques et saveurs d'ailleurs

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café Noailles 2€ 14/20. Toilettes 15,5/20. Formule 18,50€ midi semaine hors jours fériés. Menu 33€. Enfant (-12ans) 13,90€. Carte. Groupes 80. Climatisation. Grande terrasse sur la place. Parkings gratuits à proximité. Fermeture: se renseigner. Plateau coquillages à volonté 35€ chaque jeudi soir. Couscous 19€ tous les samedis midi.

Place Jean Jaurès (place des boules)
83260 LA CRAU
Tél.04.94.75.58.43

LA ZONE RESTAURANT

ΨΨΨ1/2 A EMPORTER

Alors lui mes petits canaris roses, sans mon aide précieuse habile à vous dégoter l'inattendu dans des endroits que décrieraient les experts marketing imposeurs de règles stratégiques pour fabriquer un restaurant à succès, ça y est, j'ai oublié le début de ma phrase. Je disais quoi? Ah zut, je sais plus... Bref! Taule planquée dans une zone elle-même planquée derrière la station Avia sur la RD98 qui déroule entre la zone de La Garde et Hyères, c'est là, vous ne pouvez pas louper. Enfin si, justement. Et ça serait dommage. Heureusement que je suis là! Dedans c'est joli, salle presque comble et terrasse vélu bien garnie d'habituez. Clientèle mélangée, elle se partage entre

ouvriers en coupure et costards en affaires, secrétaires au féminin et copines vrp venues d'un peu loin qui désirent bien manger sans être importunées par du kéké. Menu du jour 19€ décliné en formule à 15€. Carte aux idées alimentaires proprettes entre 10€ et 16€: des hamburgers, des salades, gnocchi gorgonzola, tartare de bœuf, nouilles sautées au gambas... Et puis le menu du jour avec en entrée "cromesquis crevettes ou porc". Je demande à la patronne-serveuse s'il est possible d'avoir les deux! Requête acceptée! Histoire de tout goûter! Deux croustillantes boulettes de chaque, je les trempouille à la main dans une sauce asiatique. Faites ici par le cuisinier, elles ont le gout annoncé, de la bonne cuisine presque ménagère bricolée en faisant l'inventaire des produits qu'il restait dans le frigo le matin, c'est bon. 14,5/20. Plat du jour seul 11,90€: "filet mignon de porc aux poivres, purée maison". Belle présentation de l'assiette amenée chaude, copieuse en viande (5 tranchettes), purée gourmande, décoration d'herbes et de pickles d'oignons rouges (bof), jus qui colle aux lèvres. Dès lors le rapport qualité prix est formidable. 15/20. Café facturé 1,3€ seulement, un miracle! Tiens donc? Je reconnais le couple de proprios qui lui, ne m'a pas reconnu. Marjorie et Maxime Taggiasco ont tenu à Bandol "Le Rendez-Vous" désormais confié à d'autres mains. Changement de vie, changement de clientèle, changement d'horaires, mais aucun changement de philosophie de travail: pourquoi voulez-vous qu'on change une cuisine qui gagne?

Chef: Maxime Taggiasco

Spécialités: menu du jour

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

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

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

44 rue Ampère
83260 LA CRAU
Tél.06.99.08.28.34

la formule du mois à 16€, des suggestions ardoisées dont une milanaise de dinde à 13,5€, des pâtes fraîches à 12,5€, des lasagnes à 13,5€, des salades de 10,5€ à 13,5€... Et puis des tigelles. Caisse? Une spécialité italienne de Modène (Émilie-Romagne), un pain rond de 10 centimètres. "Crescentine" on dit aussi et surtout. Un cuisinier peut les bosser comme un pain à burger sauf que la tigelle est faite avec du saindoux, graisse de porc. Le taulier excité comme une puce à surprendre sa prestation comme un italien qui sait qu'il aura de l'amour et du vin insiste: "tout est fait maison ici!". Pourquoi pas. Pour le taquiner, je lui demande comment sont faites ses tigelles. Car figurez-vous qu'il prétend être le seul en France à les faire. Il n'a peur de rien le dab. Plus c'est gros, plus ça passe. La recette? Il répond de toute sa hauteur "vous ne croyez pas que je vais vous la dire? Et puis quoi encore?". La classe à Dallas non? Mais à Draguignan! J'ai bien ri! Garde-la pour toi ta recette! Je la connais et j'en veux pas. Tigelle servie comme pain qui accompagne mon repas. Sympa quand c'est chaud. Froid, c'est du carton cause le gras de cochon. Bref! J'ai choisi ses pâtes fraîches: "linguines carbonara recette authentique". "Fait maison" me serine le patron! Trois fois en 5 secondes! Je dois vous dire que vicieusement, j'attendais qu'il se vautre, ça m'aurait fait plaisir d'avoir à redire sur ce plat. Sauf qu'elles sont plutôt bonnes ses "carbonara" même si les pâtes un peu lourdes collent entre-elles. Guanciale, pecorino, jaune d'œuf... et puis pour 12,50€ ça vous change des carbonara à 22€ qui vous carbonisent le crapaud. 14/20. Ambiance tiroir-caisse si peu cordiale que j'évite consciencieusement café, dessert et SanPé vu que ne sont disponibles que des bouteilles d'un litre... et au tarif non affiché. Encore un prétendument "italien" épuisant, auto-sacré champion du monde de ce qu'il fait selon lui-même qui est d'accord avec sa personne.

Chef: je sais pas

Spécialités: tigelles recette secrète de moi en exclusivité Française mondiale

Accueil 13/20. Service 11/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 12/20. Pain 14/20. Café 2€ pas pris. Toilettes 14,5/20. Formule 16€.

Carte. Suggestions. À emporter et livraison. Fermé dimanche, je crois. Mini terrasse rue.

8 rue Frédéric Mireur
83300 DRAGUIGNAN
Tél.09.52.00.49.11

DRAGUIGNAN

LA TIGELLERIA DE WINA NT Ψ 1/2

Elle débouche sur la place du marché, la tonique autant qu'étroite rue Frédéric Mireur propose un choix de gamelles varié, pour tous les goûts. Voici un exemplaire rigolo. La boutique d'origine ne permettait pas d'accueillir suffisamment de tables, impossible de pousser les murs. Alors si les fourneaux sont restés en place, le taulier a saisi l'opportunité d'une pièce transformée en salle de restaurant "vite-fait bien-fait", à une cinquantaine de mètres. Du coup, il fait les navettes avec ses assiettes dans la rue piétonnière. Quelques tables devant. Du pas tellement chérot avec



SITE OUEB
le-bouche-a-prelle.com



RESTAURANT MORDU !

ΨΨ1/2

C'est l'histoire d'un enfant du pays de retour chez lui après avoir bourlingué sa solide carcasse de désormais jovial trentenaire de Paris à Montpellier et ailleurs aussi. Brasserie et gastro, il a tout vu et vécu, notamment chez le prestigieux voisin Les Gorges de Pennafort. Cet as de la salle féru du vin (Languedoc en particulier) a ramené dans ses pérégrinations un cuisinier d'affinités dans sa vision du métier. C'est mieux non? Objectif de Vincent Lagraulet depuis 2021: faire un bistrot qui vous régale le mirliton avec des plats de saison aux tarifs amicaux à croustiller des noisettes: de 7€ à 15/20€ maxi. Velouté de marrons, tempura de gambas, salade d'encornets, pavé d'espardon en persillade, saumon caramélisé et riz basmati, bavette jus corsé, filet de daurade crème aux herbes, thon Rossini, fish & chips, poulet coco au curry rouge, ballottine de volaille aux légumes et même un hamburger mais gaffe: ya pas tout tous les jours! C'est ainsi qu'un lundi de septembre dans cet agréable centre-ville joliment réhabilité (bravo) j'ai fait le mignon repas. Pas de pot: dans la formule à 18€ du midi, ya plus de "steak d'espardon" pour cause de plein d'affamés. Vincent Lagraulet était aussi triste que moi. Le genre de détail qui signe le restaurateur sérieux qui aime son job et le client. Brillante parade: "si vous voulez à la place je vous fais des "filets de pageot"" qu'il me dit. Deux beaux filets d'une belle fraîcheur passés au four que j'aurais préféré poêlés, et accompagnés d'un risotto. Tu boulottes du joyeux qui sent le maritime, pas le congélateur. Bref! 14,5/20. Dans mon enthousiasme, j'allais oublier de vous causer de l'aimable et très fréquentable "salade de fruits frais" avec de tout et même des groseilles Mireille: 14/20. De fait, le superbe rapport qualité-prix de Mordu! avec la formule à 19€ n'est pas la dernier de la classe! Pas un restaurant de trader londonien qui vous flingue le crapaud! Un bistrot au prix du bistrot! Pas un bistrot aux tarifs de restos! En bon amoureux du flacon mignon, le bistrotier sélectionne ses bons plans du moment à prix malin, on n'est pas à Saint-Tropez. Entre midi et deux à deux pas de la place du marché et de l'église Saint-Michel, l'idée ravit les copines aux gambettes caressées par le soleil de saison en terrasse, des velus et des tatoués sirotent un Bourgogne devant des planches de charcuteries et de fromages en narrant leurs faits d'armes, des jeunes, des vieux, des entre-deux, des voisins ou de plus loin... Point commun? Ils apprécient tous la convivialité, les plats de saison et le choix de flacons mais gaffe: le lieu est mignon mais pas grand alors réservation conseillée au risque de vous faire coiffer sur le fil par du finaud local initié du bon coup!

Chef: Richard Aubry

Spécialités: ardoise bistrot de saison
Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport
qualité prix 15,5/20. Cadre 15/20. Pain
14,5/20. Café 15/20. Toilettes 15/20. Formule
19€ midi semaine. Carte. Enfant 10€.

Terrasse rue piétonne. Groupe 20. Fermé
dimanche, lundi soir et mardi soir. Jours de
fête se renseigner. Réservation conseillée.

10 rue Frédéric Mireur
 83300 DRAGUIGNAN
 Tél.04.98.09.12.56

LA VILLA DOLCE

ΨΨΨ1/2

Ils ont réunis leurs quatre volontés à deux. Puis retroussé leurs manches pour prendre leur affaire à eux, (re)mis en vie l'adresse posée du côté du Col de l'Angé à la sortie de Draguignan. Mes petits canetons mignons, voici une des plus belles choses qui soit arrivée à la ville depuis longtemps dans ce type de cuisine raffinée qui vous bichonne la carafe! Le tout récent quadra Alexandre Randazzo (c'est lui) y réalise une cuisine inspirée et toute personnelle. Je sais qu'il bouillonne, se réveille la nuit pour transcrire noir sur blanc ses idées de recettes. Comme il n'est pas issu du séraïl de la sauce et du fumet, qu'il n'a pas fait une grande école de cuisine, n'est pas fils de machin ni disciple de truc, il a fait les poches de chefs au turbin notamment du côté de Saint-Tropez en commençant par le début: épilucher carottes et topinambours des jours durant. Oui m'sieur-dame, la cuisine en vrai n'est pas comme à la télé dans Top-Chef. Bref! Le voici avec sa compagne Charlène Balmajou à nous goberger la pastèque avec des recettes créatives qui tiennent bien la croûte! En ce moment: carpaccio de magret et filet mignon, salé/fumé par nos soins; St-Jacques saisies à la flamme, velouté de céleri; encornets à la provençale façon Villa Dolce; endives fumées et braisées, polenta crémeuse au romarin; linguine guanciale/crème de morilles; filet de bœuf, écrasé de pomme de terre monté au foie gras. Végétariens choyés, viandards veinards! Fallait donc que je fasse mon marché dans ce panier à réjouissances! Début avec "œuf parfait sur fondue de poireaux, tuile de grana padano". Jolie assiette creuse pour une idée classique qui n'a plus de compte à rendre. Le chef la réveille, le végétal (germes) calme l'ardeur du beurre. Œuf froid, fondue tiède à déguster à genoux: 15,5/20 et 12€. "Encornets farcis à la ricotta et lentilles vertes, crème de fenouil, pommes grenaille". 4 ou 5 petits calamars comme des biscuits délicieusement farcis, ils trempouillent sans tentacules dans une légère sauce crémée au fenouil, en douceur. Malin: les tentacules, on les retrouve snackées et posées sur les patates gourmandes servies à part! Du free-style pas commun, bravo! 23€ pour 15,5/20. Classique et innovant: le chef sait embarquer dans des compositions parfois un peu perchées ou culottées. J'aime les cuisiniers qui se fabriquent leur propre univers! L'accueil et le service affichent une attention sincère et sans manière, sait conseiller y compris pour les flacons. Bref! A vous de compléter l'histoire! En salle ou

en terrasse! En été comme en hiver! Mais le plus souvent que vous pourrez!

Chef: Alexandre Randazzo

Spécialités: carte de saison

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

Terrasses. Parking aisé.

509 avenue de Tuttligen

83300 DRAGUIGNAN

Tél.07.88.69.75.01

clients. Et donner du pain à table. Ce sont des choses qui se font au restaurant. Et puis à l'intérieur, les chaises et tables de camping ne sont pas pratiques du tout. Trois fois mes couverts sont tombés au sol en passant entre les claires-voies de ma table de camping. Ah oui! Infusions faites maison, fruitées et rafraichissantes l'été!

Chef: Gaëlle Michel

Spécialités: cuisine décalée de produits frais et plutôt locaux

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14,5/20. Pain pas servi. Café 1,6€ pas pris. Toilettes 17/20. Formule 15,50€ midi. Carte sur 15 jours. Terrasse. Ouvert du lundi au samedi midi et vendredi et samedi soirs en saison.

24 place du Marché

83300 DRAGUIGNAN

Tél.07.56.86.08.36

LES KALLI 'S

NT

ΨΨ

Au 1er coup d'œil, lui dénote sur la Place du Marché, joue positivement l'original au milieu de ce qu'il faut nommer "la banalité alimentaire" de son proche environnement. Confirmation immédiate à lire l'inédite proposition de plats, ce qui ne veut pas dire du n'importe quoi. Et visiblement non piochée dans les catalogues de sous-traitance de bouffe en sachets à réchauffer pour restaurateur fainéant qui ouvre sa boutique à pigeons à 11h45. Ici: blanquette de rougets grondins au riz de Camargue, tartare de Blonde d'Aquitaine patates au romarin, risotto camarguais artichaut/pécorino... la terrasse exonérée de bagnoles séduit mais l'intérieur permet de mieux voir et observer, d'entendre et écouter, de prendre le pouls et le rythme d'une maison. Peu de temps que la serveuse officie visiblement ici, la patronne cuisinière la soutient en salle tout en cuisinant à l'étage, fait les allers-retours par l'escalier, ne ménage pas sa peine et toujours avec le sourire. La carte de la semaine propose aussi des entrées. Tentation de saison avec les "beignets de fleurs de courgette & sauce au yaourt à la grecque". Une généreuse ardoise d'une dizaine d'exemplaires. Aïe: beignets gorgés d'huile, lourds, ils ont fait buvards, ont probablement absorbé toute l'huile de la poêle. La sauce au yaourt éclaircit le panorama, pas fini toutefois. 13/20 et 12€. Séance rattrapage avec "asperges grillées et crème de pois chiche". Une dizaine d'exemplaires de vertes encore croquantes, vapeur et non "grillées" comme annoncées, nature. La crème de pois chiche est une terrine sableuse bien peu agréable, trop rustique, totalement incompatible avec l'asperge. Inspiration: j'ai lubrifié avec la crème au yaourt restante de mon plat précédent. M'enfin pour 5€ une dizaine d'asperges même non calibrées, à ce tarif d'ami, je les mange crues. 13/20. Alors oui, "bonne table" car la cuisine est saine, volontaire voire militante. On veut des tables comme ça, qui prennent des risques, vous attire dans un univers propre. Faudra juste rectifier, que les cuisines goutent les plats avant de les servir aux

L'ILE Ô SAVEURS

NT

Ψ

La rue longe la façade du Palais de Justice, la micro-boutique fait presque face à son entrée. Entre midi et deux, elle n'est pas la seule à vouloir choper au vol le personnel de l'administration et les avocats de la situation. Passée la mini-terrasse pour les fumeurs entre rue et porte d'entrée, le tour du propriétaire est vite fait: un mouchoir de poche! Du street-food mais dedans! La jeune femme est vraiment accueillante, n'en fait pas trop, rassure. Des recoins rayonnés rappellent ces épiceries de village du 19ème siècle, on y trouve du tout "alimentaire exotique" et à pas cher (sauf la collec' de produits pimentés) et peut-être même parfois de qualité si j'ai bien zieuté. Dans l'esprit d'un self asiatique le comptoir-frigo expose les plats préparés d'avance. Faisons court: cuisines du monde! Barquettes pré-dressées prêtes à manger, suffit de réchauffer. Pour certains plats c'est pratique, pour d'autres ça claudique. Le viet shop-suey au poulet caramélisé, l'indien poulet korma, thon mas-salé, accras bringelle, piment farci au thon, achard de légumes, colombo de poulet, boulettes de bœuf madras, tajine de boulettes d'agneau, salade exotique... le "nem poulet" imbibé d'huile est gras, pâte molle comme une crêpe au froment. Voilà qui dans sa dimension ratée atteste du "fait maison": 1,2€ et 7/20. Les 3 "accras bringelle" pimentés sont tout aussi gras mais bien plus convenables. 1€ les 3, l'affaire est bonne: 13/20. Pas d'assiette mais une barquette pour mon "Colombo poulet". Pourquoi pas, tant que c'est bon. Mais c'est pas tellement bon. Poulet de basse extraction qui colle aux dents, jus clair floteux sans nervosité ni personnalité, approximatif, personne n'y croit, bouts de carotte et oignon non plus. A côté riz

rond en tas trop cuit, et haricots rouges explosés par le micro-onde. Je me dis que pour 8,9€ on ne peut pas demander la lune, sauf que ça ne coûte pas plus cher aux cuisines de faire bon au lieu de moyen: 11/20. Cela dit un petit moment agréable dans un petit endroit de bric et de broc qui ne prend pas votre CB sous les 10€, faut bien vivre. Et comme les plats ne dépassent pas les 10€ et que plus personne n'utilise de chéquier... on peut juste tortiller du groin en apprenant que UberEats, le prestataire de livraison à domicile qui choppe 30% de commission au passage, oblige ainsi "l'île aux Saveurs" à considérablement augmenter ses tarifs. Ainsi le couscous poulet-merguez vendu 8,90€ sur place passe à 13,90€ en mode livraison. Soit 56% d'augmentation. Ce qui modifierait considérablement le rapport qualité-prix déjà faiblard.

Chef: je sais pas

Spécialités: toutes et aucune

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 14/20. Pain non. Café pas pris 1,4€. Toilettes 14/20. Ardoise. Carte en vitrine. Terrasse. A emporter. Traiteur.

Fermé dimanche.

16 rue Pierre Clément
83300 DRAGUIGNAN
Tél.06.44.02.56.89

ÉVENOS

AUBERGE DU BOUT DU MONDE NT Ψ

Le Broussan mes enfants, ça vous cause? 500 âmes qui connaissent leur bonheur, ou pas. Tellement peinard y compris en pleine saison quand les plagistes se cramrent l'épiderme qu'on y croise même des sangliers à la retraite qui jouent à 1-2-3 soleil. Aussi des 4X4 de chasseurs mal garés tandis que le touriste fait l'effort de se garer où c'est autorisé. Oui mais on est chez nous, je sais. Bref! Changement récent de proprio pour l'ex "Auberge du Broussan" rebaptisée. Toujours la terrasse principale couverte, et cette jolie salle en contrebas qui déboule sur le bar. Je me serais bien installé dans cette salle visiblement plus fraîche vu l'étouffante chaleur du moment, on me fait comprendre que c'est mieux en terrasse. Mieux pour qui? J'ai donc bouffé en suant dru des ailerons. Une ardoise "uniquement le midi" avec 7 entrées de 11€ à 19€ (salade Caesar), 5/6 plats de 18€ (tartare) à 21€ pour les gambas à la thaï (non décortiquées). Et puis pour le soir, une ardoise de tapas et des pizzas. Mais j'ai pas compris un truc. En effet au fond de la boutique, le magnifique four à bois tourne à plein régime avec deux pizzaiolos, les pizzas s'empilent dans des cartons. Et pourtant le midi: "pas de pizzas". Va comprendre. Mais ça ne me regarde pas, passons. Plat du jour 14€ avec ce midi "hampe sauce Roquefort, pommes du chef". Juste avant pour 11€, envie de l'entrée "gawlax de saumon". Histoire de vérifier l'ambi-

tion annoncée "cuisine maison". La serveuse revient "désolé yapu". Alors direct le plat du jour. Une assiette pour manger sans chichi, pour taper dans le pâté direct sans préliminaires. Beau morceau de viande rouge foncé d'ailleurs plutôt "bleu" que "saignant" demandé. Dodue hampe désépaissie pour faire deux morceaux sur sa longueur. Sauf qu'elle est dure, revêche, sans doute trop fraîche. J'en ai bavé avec cette fausse bavette. Sauce servie à part dans sa verrine, mesclun avec véritable vinaigrette, patates fraîches avec peau coupées en 4 et trempées dans la friteuse, bof. Mieux que des frites congelées Maquaine, faut pas m'en vouloir, je rêve de patates sarladaises. Bref! 12/20 pour 14€. Pas de carte de boissons présentée, la serveuse ne connaît pas elle-même le prix de l'eau gazeuse. Elle revient: 6,5€ la Vals. Pour finir elle me dégote une Perrier "fines bulles" à 4,5€ en bouteille plastique chaude qu'elle m'amène gentiment dans un seau à Champagne avec glaçons. Café pas bon, pain pas mal. Et pas de tapenade pour patienter quand le client ne prend pas d'apéritif, ça lui apprendra. Et gaffe à la picole, les virages sont étroits pour rentrer à la ville.

Chef: je sais pas

Spécialités: carte le midi, tapas et pizzas le soir

Accueil 14/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 12/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Prandini 1,9€ 9/20. Toilettes 15/20. Plat du jour 14€. Ardoise. Pizzas et tapas le soir. Bar. Groupes 50. Terrasses en saison. Parking aisé. Climatisation. Fermé lundi soir et mardi.

219 avenue Estienne d'Orves
Le Broussan
83330 ÉVENOS
Tél.07.81.73.19.37

LA FARLÈDE

ASIA NT

000

La dame directive genre main de fer dans un gant de velours simule la toute gentille avec ses sourires pour pousser à la conso dans l'espoir que le client s'envoie toute la panoplie dans le Mékong. Une fois alpagué le client sagement assis, elle lui signale ne pas prendre la CB. C'est plus malin que d'afficher l'info en vitrine, une fois vissé sur sa chaise l'honorable pigeon bien élevé ne s'envole plus. Et même, pour faire des économies de nappes en papier blanc visibles sur l'intégralité des autres tables, on installe le VRP de passage sur une nappe en plastique transparent qui colle aux coudes. Toujours ça de gratté au bilan! Ya pas de petites économies! Bref! Menu 14,90€ le midi avec choix mais mécaniquement de peu d'intérêt comptable. Vu que par le jeu des additions, la carte à rallonge des propositions au choix considérable (c'est affolant) est plutôt douce du yuan. Entrée "panier



vapeur" avec 3 "ha cau" et 3 "siu mai". De la sous-traitance mal traitée, salade verte passée au lave-vaisselle avec l'oignon frit, mou. Les deux raviolis pourtant différents ont le même gout de pas grand-chose, ce qui fait peu. 8/20 et 7,5€. J'espérais un peu de ramdam dans la gamelle et me boucher un coin-coin avec le "canard laqué". Une nullité rare. Jamais vu un truc pareil. On est loin du canard laqué chinois. Des lamelles de viande noires d'un filet de canette traumatisé, que recouvre de sa marée flasque une sauce gélatinisée surchargée en glutamate. Un cauchemar! Seuls les vermicelles de riz (3€) vapeur aèrent le panorama. Bref! 4/20 pour 13€ ce "canard laqué" à éviter à tout prix, par ailleurs un des plats les plus chers à la carte. A noter que l'ensemble est totalement indigeste, jusqu'au lendemain matin, très péniblement. Un dessin? Et n'allez surtout pas croire que le genre asiatique est le seul à traficoter de la tambouille. On tient là juste un spécimen échappé d'une époque où n'importe qui pouvait s'improviser cuisinier et gagner sa croûte en faisant bouffer des calembredaines à ses contemporains en le badigeonnant de folklo, aquarium, photos de la Baie d'Halong et salamalecs à la pelle. Bref! C'est pas parce qu'un resto est petit qu'il est mignon. En colère moi? Oui, un peu. Et vous le seriez aussi! Nom d'un nem pas frais!

Chef: allez savoir!

Spécialités: vietnamienne, thaïlandaise, chinoise...

Accueil 14/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 6/20. Cadre 14/20. Café pas pris. Toilettes 14,5/20. Menus 14,90€ midi semaine et 22,50€. Carte. No CB. Fermé mercredi.

130 rue de la République
83210 LA FARLÈDE
Tél.04.94.48.45.09

du Pas-de-Calais. Ce qui est peut être (mais pas toujours) une promesse de savoir-faire! Bref! Le ramequin de lasagnes ne fait pas dans la demi-mesure, chargé en tout! Si fromagé qu'on dirait une fondue savoyarde à la sauce tomate, viande hachée travaillée dans une sauce huileuse qui vous propulse les triglycérides en orbite, ensemble gratiné. A côté, salade verte hachée menu avec vinaigrette pas top. 13,5€ le plat du jour: 13/20. Gros effort sur les desserts avec ma remarquable "salade de fruits frais" du jour, beaucoup de fruits différents, avec chacun des coupes différentes. Un travail précis et long: bravo! 14,5/20. Madame est en salle avec fiston pour l'accueil et le service. Monsieur est dans son aquarium de cuisine et salue l'assemblée le peu qu'il sort. Bonne idée d'avoir isolé la cuisine de la petite salle, le prédécesseur emboucanait l'assemblée avec un saumon de mauvaise qualité et une hotte poussive. Un cauchemar. Mais c'est fini. Marianne et Didier sont arrivés, ils ont tenu presque 10 années "Le P'tit Resto chez Les Ch'tis" au Luc au cas où vous les cherchiez depuis. Bref! Une adresse qui ne pète pas plus haut qu'il ne faut, modeste, faite pour nourrir l'affamé. De là à considérer qu'elle vaut le déplacement, faut pas exagérer non plus. Encore que si vous habitez à côté, pourquoi pas.

Chef: Didier

Spécialités: cuisine familiale

Accueil 14/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 13/20. Pain 14,5/20. Café Vateo 1,8€ 14/20. Toilettes 15/20. Formule 18€. Carte. Terrasse sur la place. Ouvert le midi du lundi au samedi.

91 avenue du Général de Gaulle
83340 FLASSANS-SUR-ISSOLE
Tél.09.79.01.28.45

FLASSANS-SUR-ISSOLE

CHEZ MARIANNE & DIDIER NT ΨΨ

Lors de ma réservation au téléphone, on apprend déjà des choses: "vous verrez sur place en salle ou en terrasse, on trouvera toujours une petite place pour vous!" Sympa non? Midi passé: la terrasse sur la grande place Gabriel Péri est déjà bien garnie, la petite salle aussi. Je mangerai dedans. La carte des plats évite le tralala des faux-semblants prétentiers de la sauce: œuf mayo 6,5€, assiette de charcuterie 7€, pièce du boucher 21€, assiette de la mer 18€, assiette italienne 16,5€, omelette au fromage 14€ et la fricadelle 12,5€ ferment la danse: on flirte avec le genre snack mais en plus cher. Comme souvent dans de tels endroits, le plat du jour est probablement la bonne affaire. Alors direction la "formule du jour" avec "lasagne bolognaise maison, salade verte" qui m'exonère des frites présentes dans la presque intégralité des autres plats. J'ai rien contre la frite d'autant que le couple de tauliers est du nord, plus précisément

LA GARDE

CÔTÉ RESTO BY GOOD FOOD NT ΨΨ

Celui-ci remplace un vieil asiatique dont on croyait la vitrine en angle vissée pour toujours sur la place de la République. Désormais, exit la carte à rallonge, juste 5 plats à l'ardoise de 14,5€ à 18€ qui suffiront au bonheur éventuel de l'affamé du coin où les idées rafraichissantes sont plutôt rares. Les gouts et les couleurs... De l'exotisme avec brochette de canard tandoori, curry de lentilles aux gambas et coco, tartare de bœuf au couteau à la thaï, et mon "tataki de saumon satiné à la mangue, riz thaï, vinaigre de mangue, julienne de légumes crus". Vraiment une belle assiette carrée qui fait des efforts de présentation, pas facile: beaucoup de choses! Les tranches snackées d'un saumon de basse qualité un peu avachi plombent un peu le panorama. J'apprends à la fin du repas qu'il s'agit d'un poisson de dépannage pour cause de rupture. Le reste est extra: sous le poisson, julienne de légumes variés bien bossée, tonique et du jour. A

droite, comme une salade de fruits en fine brunoise, ensemble explosif parsemé de graines de grenade qui vous dégoupille un joli plaisir d'esprit sucré-salé! Bol de riz thaï central, sésame noir et blanc pour la finition. Un 14/20 à cause du poisson. Et 17,50€ sera un tarif très convenable quand le saumon gras-visqueux aura dégagé la piste d'appâtissage. Quoiqu'il en soit, plat qui donne envie et confiance pour essayer la boutique de pokebowls à emporter Good-Food, l'annexe juste à côté. Bref! Intérieur bien dans l'air du temps avec ses codes lumineux en osier et mur végétal arrosé par la luminosité des baies vitrées. Terrasse possible. Service tonique à l'écoute dans un esprit de cordialité urbaine bistrotière. Ce qui visiblement convainc les clients du midi à taper dans la cave. En espérant que la direction visiblement ambitieuse de dupliquer l'idée ne s'endorme pas sur ses bambous en sombrant dans le moyen de la gamelle banale. "l'habitude nous joue des tours" comme dit le poète.

Chef: bon

Spécialités: cuisine du monde

Accueil 15,5/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Malongo 1,7€ 14/20. Toilettes 14,5/20. Ardoise. Terrasse. Parking. Ouvert le midi du lundi au samedi.

43 place de la République

83130 LA GARDE

Tél.06.65.94.33.94 et 06.50.18.99.95

GARÉOULT

SUSHI PEARL

ψψψ

A EMPORTER

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

embarquer au pays du soleil levant. Les "maki saumon-avocat" (4,9€ les 6) affolent les compteurs du genre: riz parfait de tenue, feuille de nori verte foncée parfumée et croustillante. 15/20. Avec le "sashimi saumon et thon", on écarquille les yeux devant la qualité du poisson à la chair tendue savoureuse, mâche agréable, gras ce qu'il faut. Saumon du meilleur cru (Bomlo notamment) arrivé entier le matin, longe de thon entière (akami) d'un rouge profond. 15/20 et 6,6€. Le bol de "riz vinaigré", j'adore ce truc. Riz premium, ce qui se fait en mieux sur le marché. Loïc Guadix possède sa propre recette de vinaigre. Ce riz vinaigré avec délicatesse est simplement le meilleur jamais savouré dans un restaurant à sushi. 15/20. Travail formidable de qualité, pas fait pour les bobos qui veulent l'avoir dans le baba mais pour celui qui apprécie l'exigence. Détails importants: cuisine ouverte et propreté exemplaire. Le plaisir dans la discipline est le mot d'ordre du travail au quotidien. Petite salle accueillante d'esprit zen, terrasse ombragée en saison, parking devant, sur place ou à emporter, livraison possible si vous n'habitez pas à Rouen ou à Saint-Etienne-les-Orgues. Proverbe japonais: "même un voyage de mille kilomètres commence par un seul pas". De plus si ça se trouve, le "Sushi Pearl" est près de chez vous.

Chef: Loïc Guadix

Second: Arthur Bouley

Spécialités: sushi. Sashimi. Chirashi. Maki. Cali. Pokebowl. Brochettes. Nouilles sautées aux légumes croquants, aux crevettes.

Tartares. Et sushis snackés!

Accueil 14,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pas de pain. Thé Earl Grey 2€ 14/20. Toilettes 16/20.

Formule midi 12,90€. Plateaux de 14,90€ à 27,90€. Carte. Groupes: se renseigner. Fermé samedi midi, dimanche midi et lundi. Jours fériés ouvert le soir. A emporter. Livraison villages alentours.

6 impasse Émile Zola

83136 GARÉOULT

Tél.07.81.86.91.46

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

Abonnez-vous gratuitement à la newsletter

sur www.le-bouche-a-oreille.com/

ou en flashant le code



L'ESTABLE

ΨΨΨ1/2

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

Chef: Thomas Gy

Spécialités: cuisine à la cheminée. Viandes de

racés mûrées.

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

Toilettes 15/20. Ardoise entrées dès 12€ et plats dès 15€. Suggestions le ouic-end à partir de vendredi soir. Carte de viandes mûrées. Terrasses ombragées. Groupes: se renseigner. Privatisation possible. Soirées concerts (se renseigner). Parking privé devant le restaurant. Fermé mardi et mercredi.

ZAC Le Tilleul d'Alfred

83136 GARÉOULT

Tél.04.94.37.50.45

HYÈRES

LA CABANE

ΨΨ1/2

A EMPORTER

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

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

Chef: Hélène Racine

Second: Karine Péricaud

Spécialités: carte du marché et produits frais

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

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

Carte et suggestions à la semaine. Enfant 9€.

Terrasse rue piétonne à l'ombre en été.

Groupes 20. Privatisation possible. Soirées à thème (se renseigner). Fermé dimanche et lundi hors-saison. En saison se renseigner.

11 rue Massillon
83400 HYÈRES
Tél.06.32.11.37.63

PAVILLON THAI NT Ψ1/2

On a connu l'enseigne au tout début des années 2000: elle officiait avec bonheur au Lavandou, où cernée d'adresses approximatives elle prodiguait un rare alimentaire balnéaire qualitatif. La limpidité d'un travail sincère et spontané à l'époque a désormais laissé place à une prestation un peu désabusée voire cynique, qui renifle dru le tiroir-caisse et l'absence intégrale de sentiments. Les temps changent. Efforts visibles d'une direction qui serre les paluches à chaque table, prodigue des coucous courbés aux habitués. Bref! A la carte, on retrouve des idées classiques du genre aisées à sortir et demandées par une clientèle qui refuse d'être curieuse: salades de 14€ à 16€, des assiettes composés avec nems, beignets, rouleaux, fruits, ravioli dès 16€, bœuf/porc/poulet/canard cuisinés avec du curry de couleur non précisée, deux crevettes à 18,5€, une Saint-Jacques à 22€, trois encornets à 19,5€, pâtes thaï et riz de 14€ à 18€. Et 4 soupes de 13€ à 14€. Rare voire du jamais vu: noms de plats uniquement en français, et sans excès d'explications. L'absence de vocabulaire thaï flinguera le fantasme pour certains! Je préfère supposer que la direction se concentre sur l'essentiel, le fond de jeu, dégomme le folklo démagogique du "comme là-bas dit". Mais passons. J'avais un souvenir ému de la "soupe crevettes citron-

nelle". La soupe Tom Yam Kung dans la langue de Saksiri Meesomsueb. M'arrive ici une soupe rouge comme une chorba tunisienne. Bon sang. Contenu: 5 crevettes (avant c'était au moins 7 du même calibre), des shiitakes (peut-être) comme des champignons de Paris coupés en 4, le galanga réglementaire, des bouts de tomates. Absence intégrale de citronnelle dans la préparation, très peu en décoration. Pas de coriandre, présente dans certaines versions de la recette. Merci aux cuisines de m'avoir exonéré du poivron cru fréquemment supporté par ailleurs. Une déception à un tarif pas donné comparativement à d'autres tables du genre plus scrupuleuses. 10/20 pour 13,50€. Séance rattrapage avec "ravioli vapeur" sans détail ni explication écrite, donc. En avant l'aventure. Servis dans un panier en osier classique. Ils sont au porc, peu gras et de belle tenue. Pâte formidable mais la cuisson est boiteuse, inégale. Entre cru dur et mou qui colle. Un travail visiblement fait maison, digeste et peu gras. Avec sauce soja et la orange habituelle... 14,5/20 et 14€. Ce qui nous fait quand même le ravioli à 2€ mes petits lapins. Agréable jardin ombragé et végétalisé qui donne le change à une salle toute en longueur, les cuisines sont au sous-sol. Et les tarifs un peu trop élevés pour une prestation en demi-teinte exonérée de la moindre sensation de plaisir. Ya mieux dans le catalogue.

Spécialités: thaïlandaises

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

prix 12/20. Cadre 16/20. Pain non. Café 2,5€

pas pris. Toilettes pas vues. Carte. Terrasse

ombragée. Fermé dimanche et lundi.

33 avenue Alphonse Denis

83400 HYÈRES
Tél.04.94.23.08.10

LA CRÈMA 'HYÈRES

ΨΨ1/2

A EMPORTER

Oui, retour en doublette avec Mauricette chez Joy Therage et Fabien Domingues, minute j'arrive et j'explique. Dire avant l'agréable du cœur de la vieille ville, le charme des étroites rues piétonnes pavées, l'ambiance bon enfant qui règne avec ses marchands de tout et parfois de peu, une atmosphère de village mal dégagé des coutumes du passé, les enfants jouent et des anciens font chaque jour le même trajet pour aller chercher le pain ou un plat à emporter devant la télé. La vie quoi. Dans ces rues (rarement) pavées de bonnes intentions de tables, on trébuché parfois sur une cuisine réjouissante de saine simplicité qui délivre son message bistrotier aux gourmards atablés, comme ici. Petit intérieur avec comptoir et terrasse en angle de rue ne font qu'un, réservation conseillée pour cause de boucoulade au portillon certains services mes mignons. Je sais: ya pas de portillon. Juste un quadra de cuisinier qui croit encore au

métier de restaurateur sérieux, formé à la gamelle aubergiste dans du bistrot parisien et même de la brasserie costaude comme le Lutétia à la capitaaale, il sait envoyer du lourd le Fabien Domingues. Sauf que sa cuisine ouverte est considérablement moins spacieuses que celle du Louis XV à Monaco, alors sa carte est forcément restrictive puisque tout est fait sur place. 4 entrées: harengs marinés maison pommes vapeur à 6,5€ (bravo), œufs durs mayo 4€ (cadeau) et le "Saint-Marcelin rôti au four, jambon Serrano" à 8€. Avec celle qui vendrait père et mère et moi avec pour du fromage, on se sirote la douceur à deux, surtout elle. 14,5/20. 4 plats proposés, un plat du jour complète le tableau. Aujourd'hui "bœuf bourguignon", et chaque jour un plat cuisiné! Comme? Petit salé aux lentilles, lapin chasseur, foie de veau en persillade, langue de bœuf sauce piquante, rognons de veau au Porto, suprême de pintade, blanquette de veau, araignée de porc à la moutarde à l'ancienne, gambas sauvages décortiquées au beurre blanc/échalote, médaillon de lotte sauce américaine. Bref! La dame au chapeau vert dégaîne et vise: "bœuf bourguignon maison". Sauce joliment sombre de l'estouffade, rassurante du suc. Viande tendre, carottes, lardons... Garniture "coquillettes" possible, l'idée a du succès à Paris, paraît-il. Mais à Hyères on préfère les Palmiers. Mais noon! Croustillantes frites maîtrisées faites ici et nulle part ailleurs! 15/20. Et puis c'est pas parce qu'on pratique des tarifs amicaux qu'il faut servir des produits de seconde catégorie. Preuve avec l'excellente "andouillette de Vire 5A" "qui réconcilie avec l'abat" comme dit la Dancing Queen Mauricette quand elle s'envoie des tripes à la mode de je ne sais plus quand. 14,5/20 et 17,90€. Service preste et sourires plein phare sauf si vous ne lui dites pas bonjour: la radieuse Joy Therage déroule en légèreté gracieuse. Depuis 2020 voici une solution pour éviter les chausse-trappes locales de tables approximatives. Suffit juste de lire ce que je viens d'écrire juste au-dessus sinon tant pis pour vous.

Chef: Fabien Domingues

Spécialités: cuisine bistrot traditionnel maison

Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15,5/20. Cadre 14,5/20. Pain individuel 14,5/20. Café en face 1,6€ 14/20. Toilettes 15/20. Plat du jour. Ardoise. A emporter. Soirée moules-frites fraîches le jeudi soir en été. Terrasse à l'année. Fermeture se renseigner. Attention: peu de couverts à l'intérieur, réservation très conseillée.

6 rue Massillon
83400 HYÈRES
Tél.04.94.91.76.72



L'AILE OU LA CUISSE

ΨΨ

L'urbanité galopante autorise les architectes habiles à ériger des bâtiments commerciaux avec étages sur un angle aigu de deux voies routières très passantes. On prend en hauteur ce qu'on ne peut pas en largeur. Bref! Le restaurant du jour n'est pas vieux, mi-février 2023 selon mes informations. Une rôtisserie transformée en restaurant, quelque chose comme ça. Peu spacieux mais intime, déjà bourré d'une vingtaine de clients à 12h15, l'été sera encore plus rentable grâce à la terrasse. Le dab m'accueille comme si on ne s'était jamais quitté depuis le CM1, me trouve une place. Madame tient salle avec une souriante serveuse, tout le monde sourit, j'aime bien quand tout le monde sourit même si le service s'avère bancal de l'organisation. 3 entrées dont œufs mimosas à 7€ et salade de poulpe 14,5€. 5 plats dès 12,9€ avec une cuisse de poulet avec des pommes de terre grand-mère vues table voisine qui font envie, de vraies patates grassouillettes en gros cubes confites au four, il me semble. Aussi bavette à l'échalote (18€), lasagnes 14,5€... et un Parmentier de canard à 14,5€ que j'ai vu passer devant moi plusieurs fois, très avachi le hachis. Et puis comme ça fait mille ans au moins que je n'ai pas bouloté de "tripes à la provençale et pomme de terre vapeur": elle sont passées à la casserole! Curieusement un peu longues à venir mais ça valait le coup d'attendre! Assiette creuse, tripes émincées fines et tendres comme tout. Patate vapeur (pelée) du jour. Sauce relevée voire pimentée et tout est là: carotte, oignon, huile d'olive, concentré de tomate et surtout un peu de ventrèche. Bref! Je n'ai pas boudé mon plaisir! 14/20 même si 17,5€ n'est pas donné pour ce genre de plat. Dessert flanc caramel, mousse au chocolat... non merci! Les 3 personnes au service se marchent sur les arpions, toutes à tour de rôle me demandant la même chose, probablement déstabilisées par l'excitant succès. Le taulier papillonne de table en table en serrant des paluches et en vendant des flacons de sa belle petite cave à prix sympa, la serveuse oublie de m'amener mon café demandé serré, la patronne le fait, il est trop long dans la tasse et à venir à table. Pas de carafe d'eau amenée automatiquement en début de repas, faut demander. Le bonheur, c'est quand fiston cuisinier vient parfois livrer en salle des assiettes, un jovial gaillard au physique de 2ème ligne qui salue ses connaissances... et aussi ceux qu'il ne connaît pas. Comme moi. Un bel exemple de cordialité commerciale qu'on ne voit pas si souvent chez nos chers et élégants établissements balnéaires.

Chef: Nicolas Cameli

Spécialités: cuisine familiale

Accueil 13/20. Service 13/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café Pietrini 2€ 12/20. Toilettes 15/20. Plat du jour. Ardoise. A emporter. Ouvert le midi 7j7.

4 avenue de l'Aéroport
83400 HYÈRES
Tél.06.62.59.56.15

L'ENTR' POTES

NT

ΨΨ1/2

A EMPORTER

Le cœur de ville de la balnéaire cité n'est déjà pas simple pour un restaurant avec des vellétés de qualité, alors vous pensez bien que tenir table planquée dans une ZAC hors hordes touristiques et ses meutes de moules-friteurs relève de la provocation pure. Sauf que la douce aventure dure depuis 2016 pour Odile Gautier. Femme au caractère bien trempé, autant le savoir. Son charme tient (aussi) à son exigence d'habile restauratrice qui sait lire les attentes des gourmands: du balèze bistrolier avec un chef qui taquine la marmite. La maison que les modernistes rebaptiseraient "concept-store" avec sa déco vitaminée de brocante et d'objets recyclés fait souvent le plein. Pourquoi? Entrées dès 7,5€. Et des salades, quelques pâtes, poissons ou viandes cuisinées de boucher entre 12,90€ et 29,90€ pour la sole meunière de 400 grammes: tartare, entrecôte, carpaccio d'Angus frais, pièces du boucher, burger lardé, andouillette 5A, rognons de veau, calamars à l'armoricaine, gambas flambées, raie aux câpres, harengs pomme à l'huile, blanquette de veau, aioli... Vous le verriez à l'ouvrage derrière son passe le ténor de la gamelle Christian Choplin, 70 balais et il n'arrête pas une seconde de mouliner, l'œil vif heureux comme un apprenti qui aime son métier. Les jeunes: prenez des notes. Bref! Pour fêter le moment, Mauricette s'était faite des frisettes et laisser pousser une barbichette. Avec son chapeau vert, ça lui donnait un air Napoléon III, un contemporain à elle. Elle replonge dans les "calamars en persillade" après hésitation avec les cuisses de grenouilles. "J'en ai déjà deux" qu'elle a dit. Le chef cuisine le céphalopode décapode à la poêle et au gras persillé, ça lui donne ce gout de mitonné gourmand qu'on sauce avec le pain. Riz basmati. 14,5/20 et 18,90€. Depuis le temps que j'entendais parler de lui, fallait bien un jour me le coffrer dans le tiroir à poulets: le "couscous royal" du jeudi! Quand il m'arrive sous le nez, je tente de le décoder. Marocain? Tunisien? Algérien? Qu'importe! L'odeur vous rattrape, on oublie tout, on s'en fout. Semoule moyenne déliée bonus raisins de Corinthe, boulettes maison mentholée, merguez balèze, poulet de belle tenue (ça change) et collier d'agneau lui aussi figolé à la poêle. Tonique bouillon du jour tomate, un tas de légumes frais référencés. Un "royal" royal, habile et digeste par expérience. Ça change des couscous de contrebande multi-réchauffés qu'on digère pendant 3 jours. La (bonne) danse du ventre, c'est ici pour 15/20 et 18,90€. Classique "tiramisu" au café et "salade de fruits frais" du jour complètent le tableau: 7,5€ et 14,5/20. Voici la belle idylle que propose Odile Gautier, bien secondée en salle par un service à réaction tout sourire. Gamelle gourmande, terrasse repensée, salle privée, groupes acceptés, tant que ça dure faut en profiter. Oui c'est ça: comme pour le reste les copains!

Chef: Christian Choplin

Spécialités: carte de bistrot de saison et plats canailles. Fondue Bacchus samedi midi (ou

sur réservation). Bouillabaisse des pêcheurs du Niel (sur réservation).

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

Formule midi dès 17,90€. Carte. Suggestions. Climatisation. Terrasse 4 saisons. Groupes 80. Salle privative 30. Parking aisé devant le restaurant. Privatisation possible pour soirées, anniversaires, baptêmes etc. Ouvert midi du lundi au samedi. Le soir sur réservation (se renseigner). Fermé dimanche. A emporter.

9 rue Nicéphore Niepce (ZAC Palyvestre)

83400 HYÈRES

Tél.04.94.91.63.01



**ACCUEIL GROUPES 80
(DECIBELS NO LIMITE) - TERRASSE
PARKING DEVANT LE RESTAURANT**

LA LONDE-LES-MAURES

LE CHEYENNE

NT

Ψ1/2

"Restaurant-pizzeria-snack" plus précisément. Du monde en terrasse, un peu moins dedans. De l'agitation aussi. Une jeune fille m'accueille impeccable. Après, elle s'assied pour manger avec deux autres jeunes à côté de moi. L'hyperactive patronne et visiblement mère de famille semble dépassée, ne fait que courir, elle galope, "j'arrive". Je comprends, aucun souci avec ça. Sauf qu'elle ajoute un stress inutile au stress de la situation en jouant les essuie-glaces permanent, voulant être partout et nulle part à la fois. Je l'apostrophe en lui demandant la raison pour laquelle son restaurant s'appelle "Le Cheyenne". Elle scalpe ma bonne humeur naturelle et m'envoie bouler sans me regarder: "j'ai pas le temps de vous expliquer, je vous le dirais tout à l'heure". Bien-bien. Sur table un dépliant en plastique avec pizzas de 12€ à 15€, poke bowls à 13,5€. Paninis et bruschettas confirment le côté snack de la boutique. Faudra attendre 15 minutes pour avoir l'ardoise avec 3 suggestions de 18€ à 29€.

Et connaître le plat du jour "andouillette sauce moutarde crique/salade". Encore 15 minutes pour avoir mon plat sous le pif tandis que des tables arrivées après moi seront servies avant. Grande assiette blanche avec une belle andouillette noyée sous un tsunami de sauce crémée à la moutarde. Andouillette de qualité convenable mais précuite, un peu froide à cœur. Avec toute cette abondante sauce, le lubrifiant ne manque pas. Les "feuilles de chêne" d'une salade fraîche font trempette des deux côtés: sauce moutarde dessous, vinaigrette dessus. La crique, patates râpées façon röstli, est très bien, sans doute faite ici! Ça change des machins pas bons décongelés habituels. Et des sempiternelles frites. Ensemble beaucoup trop salé mais volontaire dans l'envie de sustenter le client, la maison ne lésine pas sur la quantité. 12,5/20 et 16€. Desserts entre 6,5€ et 7,5€: non merci. Je vais à la caisse, ticket tout ça, pas de CB sous 10€... Je veux savoir: alors? Cheyenne? "C'est passque mon mari en cuisine aime les indiens". Vrai que ce développement considérable demandait effectivement beaucoup de temps pour qu'elle m'éconduise tout à l'heure. En terrasse, la jeune fille de l'accueil qui essayait une table relève la tête et m'interpelle avec un grand sourire lumineux "au revoir monsieur". Formidable jeune fille qui pourrait expliquer à maman les codes de la convivialité.

Chef: Grand Sachem

Spécialités: organisation indienne à la gauloise

Accueil 15/20. Service 12/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14,5/20. Pain 14/20. Café 1,5€ pas pris. Toilettes 14,5/20. Plat du jour. Carte et suggestions. Terrasse. Fermé samedi et dimanche.

22 avenue George Clémenceau
83250 LA LONDE LES MAURES
Tél.04.94.66.97.93

OLLIOULES

L'HERMINE RESTAURANT

ψψψ

Elle est née à Saint-Renan. Lui à Brest, au bout de la Bretagne aussi mais vous le saviez. Solène Gautier accueille avec le sourire, son cuisinier de compagnon Kévin Labous aussi, mais en moins féminin. Un jour d'été en 2022, les deux mettent la clé dans la porte de ce micro-restaurant. Terrasse dans la petite rue pavée, devant les vieilles pierres de l'église Saint-Laurent. Cuisine ouverte et jolie salle voutée au sous-sol pour 18 personnes... même si elles sont aussi costaudes que Kévin Labous! Ce gaillard de 29 ans pourvu d'un profil de 3ème ligne est né de père breton et de mère sénégalaise: il se choppe dans le buffet deux cultures dès le début! Apprentissage solide chez l'étoilé Yvon Morvan à l'Armen-Brest, envol loin du chouchenn au Georges V à Paris (2016), Francfort chez de l'étoilé (encore), retour au goémon: Roscoff et Carnac. Puis à

Brest: second de David André (hôtel Brest-Center), et un moment fricote avec le conseil en restauration. Bref! Le jeune taquine la gamelle, bistrot comme gastro, fait les poches des anciens, en bave à se palucher des tonnes de tourteaux à décortiquer mais sait où il veut aller. Ça sera donc Ollioules, avec Solène. On a de la chance. Objectif: l'art fin de la galette... et parfois des suggestions de l'histoire personnelle du chef: homard bleu frais entier à moins de 40€ et le sénégalais poulet yassa, par exemple. Pour tout dire, c'est la galette qui nous intéressait avec Mauricette. Une dizaine en salée, une huitaine en sucrée. "La BZH": traduisez si vous connaissez la Bretagne! Andouille de Guéméné, sauce moutarde à l'ancienne, oignons et pommes confits au romarin, emmental et jeunes pousses. L'idée de base transgressée (romarin) à du ressort, la science de la galette n'est pas si simple qu'on ose le décliner: ça fonctionne ici! La pâte cuite au beurre demi-sel croustille, gourmande et rigoureuse cuisine avec de l'exigence: 15/20 et t'as plus faim pour 12,90€. Je ne déroge pas à "la Complète" avec jambon blanc, emmental râpé et jaune d'œuf. Pliée au carré, harmonieuse, équilibrée. Drôle comme cette galette est comme celui qui la mange: elle ne s'ennuie pas non plus! 15/20 et 9,5€. Choix possible entre froment ou sarrasin pour le dessert! Suffit de demander! La "caramel beurre salé" au froment est un peu lascive mais gourmande, forcément moins tonique qu'au blé noir. Pas de méprise: j'ai léché l'assiette! 14,5/20 et 4€. Par pure conviction du métier, la maison nous évite les zouaveries plagistes avec une application rare doublée d'une qualité de produits auxquels on ne s'attend pas à de tels tarifs: sarrasin bio breton, homard bleu frais, saucisse de l'île de Molène (une rareté), produits italiens du voisin Da Bebo, café Ooka à La Seyne, chocolat et caramel de Jonquier... Bref! Une savoureuse crêperie avec parfois des jus de cuisson corsés, le meilleur de la Bretagne à portée de pas loin de chez vous si ça se trouve. On fonce!

Chef: Kévin Labous

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

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 14,5/20. Pas de pain. Café OOKA bio du Pérou 2€ 15,5/20.

Toilettes pas vues (oups). Carte. Suggestions à l'ardoise (toujours une viande rouge).

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

8 rue Edouard Branly (derrière la mairie)
83190 OLLIOULES

Tél.09.52.31.13.25 et 07.63.75.62.41



PIERREFEU-DU-VAR

Ô DÉFI GOURMAND
HÔTEL LA CLÉ DES SONGES
 ΨΨ1/2

Foin des délires gastronomiques et des assiettes chipoteuses dont se satisfont les appétits de moineaux et autres pâles picoreurs au petit doigt en l'air: chez Noémie Rosier, on mange, et bien. Quand elle a mis les clés dans la porte fin 2022, cette femme de caractère désireuse de changer d'air savait ce qu'il y avait à faire dans un centre-ville un peu démuné point de vue gamelle: le voici ce "défi gourmand"! Elle connaît l'exigence des belles maisons (notamment La Ponche à St-Tropez), l'applique désormais au quotidien dans une cuisine traditionnelle et familiale aux produits bien travaillés, et un service aux petits oignons pour le client chéri, il aime qu'on l'aime. Sa fille Laurine est en charge de la mission divine en salle, une jeune femme soleil. A l'observer, on devine la fréquentation d'établissements de prestige. Gagné: le Château de Valmer! Bref! Pour autant, la direction n'en profite pas pour vous traumatiser le larfeuille: menus 25€ et 35€, et la carte entrées et plats démarre à 6,5€ et 14€. Ma "quiche au jambon" est gourmande comme celle de votre tante en Lorraine. "Simple" diront les ronchons. Oui mais faite ici les amis! Onctueuse en souplesse. Vous croyez être où? Dans un restaurant de plage praticien des ciseaux pour les sachets de tout-prêt passés au micro-onde? Loupé! Un cuisinier est aux manettes! 14/20. Joli cuisson de la "côte de porc sauce forestière, purée de lentilles". Dorée du dos, souple à cœur. Sauce claire, sans crème ni farine et donc exonérée de lourdeur. Purée de lentilles cerclée extra, coupée à la pomme de terre pour plus de légèreté. On appelle ça "la cuisine", pas besoin de homard, de truffe ou de foie gras pour faire du goutu bien enlevé pour se reconforter le buffet Henri II! 14,5/20. Desserts de cuisinier, mais de cuisinier qui trempe le doigt pour ajuster ses préparations. "Mousse au chocolat" servie dans une coupe à Melba et sans assiette, elle n'en fait pas trop à la mirette, réserve ses effets pour les papilles. Chocolat noir, mousse dense, humide ce qu'il faut et sucre point trop n'en faut: 14,5/20. Petite salle de restaurant en couleurs, agréable et reposante. Quand on a envie de rester à table pour causer avec ses amis à la fin du repas, c'est généralement signe qu'on ne va pas tarder à revenir s'y faire un petit gueleton. Et puisque la maison est aussi un hôtel à taille humaine, l'idée vous changera des halls de gare déprimants genre Ibis et consorts... d'ici le plus vite possible! Bref! Un petit sanctuaire au cœur du village où se réfugier quand le monde nous agace les dents.

Chef: Cédric Blanchard

Spécialités: tartare d'avocats aux crevettes et pomme. Terrine de foie gras maison. Gnocchi gorgonzola et noix. Saint-Jacques à la Cardinale. Gambas flambées au whisky.
Accueil 15/20. Service 15/20. Rapport qualité

prix 14,5/20. Cadre 15/20. Pain 14,5/20. Café 2€ 14/20. Toilettes 15/20. Formule midi 17€ semaine. Menus 25€ et 35€. Carte. Enfant 10€. Groupes 30. Hôtel ** (7j/7) 8 chambres rénovées de 59€ à 89€ suivant saison. Soirée-étape (professionnels) 89€. Accueil groupes (se renseigner). Terrasse ombragée en saison. Parking à 150m. Restaurant fermé tout le vendredi, dimanche soir et lundi midi. En saison: se renseigner.

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

L'EMBUSCADE
NT

ΨΨ

Non accueil cinglant, un salon de village où l'incongru incongru n'est pas bienvenu, on vous scie d'emblée la joie de vivre avec des serveuses éteintes derrière le comptoir qui regardent d'un œil hagard de blasées de la vie picoler les cow-boys. Ne manque que le piano bastringue comme dans la BD Lucky-Luke. A côté, seule la cuisinière sur son tabouret me salue et sourit un peu en fumant sa clope, comme quelques clients. A Pierrefeu vous comprenez, on fait ce qu'on veut, on est libres et on craint dégun et surtout pas les étrangers qui n'ont jamais chassé le sanglier avec les dents. Et toi l'autochtone, tu l'as chassé le sanglier? Moi? Non mais c'est pas pareil. Pierrefeu quoi. Bref! Contexte bien dommage vu que point de vue gamelle, un effort certain pour éviter une trop grande banalité est fait. La carte avec 7 plats part dans tous les sens, répondant ainsi à une demande supposée des clients: gnocchi pesto 16€, wok de poulet thaï 17€, salade italienne 15€, salade César 15€, tartare classique ou thaï 17€, pièce du boucher 22€ et... "crevettes au curry vert". Vu le mélange des genres culinaires, j'attendais la gamelle au tournant pour la choper au vol. Sauf que j'ai pris du plaisir, je m'attendais pourtant au pire. On pige vite qu'un thaï ne cuisine pas ici mais idée agréable dans le genre propre, petits légumes taillés (brocoli, carotte...), feuilles de coriandre comme s'il en pleuvait, une pluie de graines de je ne sais quoi, un bouillon un peu timide en curry. Et un riz gras servi à part vraiment formidable même si pas du tout cuisiné façon thaï. A la fin, il restait 6 queues de crevettes et des lamelles de poivrons jaune et rouge. 18€ et 14/20. Bravo à la cuisinière. Les desserts à 6,5€ attendent leur heure de gloire dans la vitrine réfrigérée en compagnie du topping au chocolat et la chantilly en bouteille. Les deux serveuses restent conforme à leur accueil, aussi aimables que des bornes kilométriques. Ya pas mieux pour décourager le chaland de remettre le tarbouif dans la bouillabaisse d'ici un de ces jours. Les deux expliquent à elles seules le nom "embuscade". Dommage, la cuisine est correcte. Mais de quoi j'me mêêle? Oui je sais. Pierrefeu... on

fait ce qu'on veut et on craint degun... Vous avez du sanglier en plat du jour?

Chef: bien

Spécialités: soupe à la grimace

Accueil 6/20. Service 8/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 14,5/20. Pain 14,5/20. Café Henri Blanc 1,5€ 9/20. Toilettes 15/20. Carte. Terrasse et dedans fumeurs. Parking public voisin. Fermeture se renseigner.

5 boulevard Henri Guérin

83390 PIERREFEU-DU-VAR

Tél. 04.89.66.99.98

LE PRADET

PLEIN SUD

ψψψ

Pas simple de se glisser dans les pantoufles d'un prédécesseur. Pourtant dès novembre 2022, le trentenaire Ludovic Ros entrait à l'aise Blaise dans le sujet: régaler l'habitué historique tout en alpaguant les nouveaux qui pointent le museau rameutés au son de son piano. Mais chut: ce cuisinier n'aime pas faire pas du bruit, toujours à l'ouvrage et peu sur les photos alors même qu'il a joliment roulé sa bosse dont 5 années à La Bastide Enchantée... Juste avant "Plein Sud", il tâta déjà le succès avec la clientèle balnéaire de son établissement saisonnier à La Londe: Le San Remo. C'est que ce provençal né dans l'huile d'olive a appris les subtilités plus septentrionales du beurre et de la crème auprès de bons chefs. Ainsi que les spécialités maritimes, il adore travailler le poisson avec qui il est heureux comme un cuisinier dans l'eau. Bref! Sa carte de plats fait les yeux doux avec ses tarifs doux. Entrées cuisinées à 10€: profiteroles de canard confit, barigoule d'artichaut, grawlax de saumon. Plats tradi "côté terre" cuisinés sans emphase, notamment une souris d'agneau fondante au jus corsé, et une daube provençale qu'on entend les cigales quand on s'en régale. Je vire de bord "côté mer" avec "l'assiette du pêcheur"! Dans les filets: rouget, lieu, loup, St-Jacques, gambas aux cuissons justes (c'est pas simple) s'exhibent joliment comme à la plage sur la soupe de poisson. Rouille douce, patate cuite du jour un peu duraille sans incidence, mon avis est fait! Si vous préférez gober les mauvaises divagations balnéaires avec vue mer et odeur de tongs, on trouve ce type de plats sans difficultés pour 35€ et raté. Ici, joli coup: 19,5€ et 15/20. Sans illusions pour le dessert tant la discipline est souvent boudée par les stricts cuisiniers, j'y vais quand même. 6€: fondant chocolat noir, pain perdu brioché, poire pochée au vin rouge... Des tarifs qu'on n'est plus habitués à voir dans un vrai restaurant. D'autant plus mes petits calamars que je m'éclate le nénuphar avec la précise "tarte aux pommes" individuelle, tonique pâte sucrée en croustille, et pomme pouppoupidou comme dirait Mauricette en imitant Marilyn. Gourmandise en maîtrise faite ici: Ludovic

Ros est pâtissier de formation. 15/20 et 6€. Service d'Ingrid joyeux et à l'écoute, elle se cale à votre rythme de croisière. Ce qui n'est pas une raison valable pour trainer à table jusqu'à 16h, même si on est bien dans la maison. Carte des vins reprise en main. Mon petit doigt me dit qu'au cas où comme moi vous aimez les assiettes qui ne causent pas pour rien dire, vous avez trouvé votre homme avec les réconfortantes et classiques idées de Ludovic Ros. Sa cuisine provençale aux goûts bien définis en dit beaucoup! Voilà bien l'essentiel pour vous recommander cette table non? Allez hop! On fonce plein phares au "Plein Sud"!

Chef: Ludovic Ros

Second: Joseph Muzzupapa

Spécialités: daube de poulpes et seiches.

Tentacules d'encornet géant au figatelli.

Lasagnes chèvre/aubergine. Souris d'agneau

du boucher fondante, jus corsé.

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

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

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

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

midi du mercredi au vendredi (sauf jours

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

Enfant 10€. Climatization. Groupes hiver 40,

en été se renseigner. Terrasse vélum. Fermé

lundi et mardi.

23 avenue Jean Moulin

83220 LE PRADET

Tél.04.94.75.09.08

POISSONNERIE DE LA PLACE NT

ψψ

J'allais ailleurs mais j'entre ici car le titre de l'ardoise avec ses propositions à manger indique "Poissonnerie de la Place", je le dis sans haine. J'y ai vu comme un signe que j'allais bien rire. En effet, l'adresse sera t'elle adroite alors même qu'elle orthographe mal le nom de son propre métier? Service aimable un peu à l'ancienne, service exclusif en terrasse: le magasin est réservé au ban de poissons, coquillages et crustacés. Avec des congélateurs où les poissonniers exposent leur propre production comme la soupe de poisson, et revendent du simple négoce comme les crevettes et gambas du Nigéria ou Madagascar. Bref! Le serveur amène la carte. Je lui fais remarquer que les propositions écrites sur l'ardoise de l'entrée sont différentes de la carte: laquelle est juste? "C'est pareil mais l'ardoise est juste on n'a pas eu le temps de refaire la carte!". Pourquoi la donner au client dans ces conditions? Allez comprendre. C'est à partir de là où ça tangué du propos, où je commence à avoir le mal de mer, qu'on va se prendre la houle dans le pif. Je suis arrivé à 12h15: 6 personnes en terrasse. J'aurai mon plat à 13h15 avec 14 personnes en terrasse. Seulement voilà. Le serveur cause à tout le monde, papote avec les connaissances qui le prennent par le bras en disant

être pressé, et patin couffin: 4 tables assises après moi ont été servies avant! Insupportable. Il a fallu garder mes nerfs pour jauger sereinement mon assiette livrée sans la moindre excuse, genre le client n'a rien dit alors ça va. Mais passons. Assiette d'assemblage de surcroît, pas compliquée à dresser: "assiette découverte". Deux huîtres Marennes, deux moules d'Espagne desséchées sans chair, 2 bulots, 2 crevettes et le plus intéressant: un mini-tartare de saumon fumeux et peu gras, un mini-tartare de thon bien assaisonné, une tonique mini-salade de poulpe. Beurre demi-sel, pain de seigle et une rouille extra indéniablement faite maison. Un 14/20 mérité pour 25€ quand même. Absence de lingettes citronnées pour les doigts et le museau après les crevettes. Allez hop! Je lève le camp, j'en peux plus, c'est trop long! Service interminable! Un pensum! Faut connaître le serveur pour passer devant! Poubelle des toilettes pleine de la veille. Mieux: à l'intérieur le jeune derrière son ban de glace aime son métier, m'explique les coquillages, il connaît ses produits, une jeunesse qui fait plaisir avec conseils à la clé si vous aimez vous shooter à l'iode. Ah oui! Plat facturé 25€ comme prévu avec ticket et TVA à 5,5%, comme pour un achat au magasin. Contrairement au 10% de norme dans la restauration.

Chef: je sais pas

Spécialités: maritimes

Accueil 14/20. Service 7/20. Rapport qualité prix 14/20. Cadre 12/20. Pain 15/20. Café 2€ pas pris. Toilettes 14/20. Carte et ardoise. Coquillages de 5€ à 25€. Plats de 12€ à 25€. Desserts 7€ et 8€. Enfant 12€. Terrasse uniquement. Ouvert du mardi au samedi midi. Fermé le soir.

Place Paul Flamencq
83220 LE PRADET
Tél.04.94.42.31.71

LE REVEST-LES-EAUX

BRASSERIE DE LA FONTAINE



Village comme au bout du monde pourtant proche de l'urbanité et limitrophe de Toulon, le Mont Faron sépare. Printemps dernier avec Mauricette, flânerie jusqu'à la tour médiévale dans les jolies rues du village posé sur un rocher. Au retour, pause sous les platanes de la Brasserie de la Fontaine où nous sirotons un des meilleurs cafés frappés de nos vieilles existences blasées, et servis avec une amabilité rare. Je m'étais alors promis de revenir m'y déglacer le confit à l'occasion puisque la maison fait à manger. Chose faite cet automne en m'installant à l'intérieur devant la collec' de flacons mignons à prix sympas avantageusement déclinés au verre. Lui-même cuisinier, Nicolas Fantoni laisse les coudées franches à son duo

de cuisiniers: ils taquinent la marmite avec des recettes faites pour plaire à tous les porte-monnaie, sans tirer le niveau vers le bas, au contraire de la mode du moment. D'un côté du simple: planche de charcuterie supérieure à 12€, pâte du moment, un burger (oignon-cheddar), côte de bœuf 1kg avec frites maison. Et de l'autre camarade, du franc cuisiné comme la joue de bœuf braisée au vin rouge, saltimbocca façon corse aux gnocchi, poisson rôti au four en marinade d'agrumes. Et ce jour une "tartine d'agneau de 7h, chèvre coulant et légumes rôtis". Ce plat met du baume au cœur au gourmand qui croyait l'esprit de gamelle perdu, les sauciers à l'ancienne disparus à jamais, la tambouille joyeuse qui prend son temps avec un chef qui trempe le doigt pour ajuster sans jouer les comptables optimisateurs mais plus sûrement les "monsieur plus" de la portion avec des assiettes généreuses faites pour manger. Chuis clair? Tartine de pain rustique imbibée. Posé dessus, le copieux agneau confit effiloché, fromage de chèvre semi-fondu en portion pas radine, un assortiment de champignons poêlés bien de saison, vert de blette ou épinard (je sais plus), oignons confits et figue entière! Le soyeux jus d'agneau lie l'ensemble avec délice. Ça vous en bouche un coin hein? A moi aussi je vous assure! Un peu la cuisine de jadis, la vraie, la bonne, qu'on s'enfile dans le caisson avec des copains connus le matin ou des amis de toujours. Un bonheur! 19€ et 15,5/20! C'est bon et de qualité: de l'inédit dans le registre brasserie. L'équipe en salle ne tremble pas devant l'avalanche de clients. Selon nos informations, une pétition circulerait dans le canton et une Enquête Publique serait en cours pour que la "tartine d'agneau de 7h" revienne à l'ardoise chaque semaine. C'est au Revest-les-Eaux et même si la maison de Nicolas Fantoni n'est pas tellement récente, elle est d'une revigorante fraîcheur avec de la gaieté entre les interstices!

Chef: Florent Bachelot

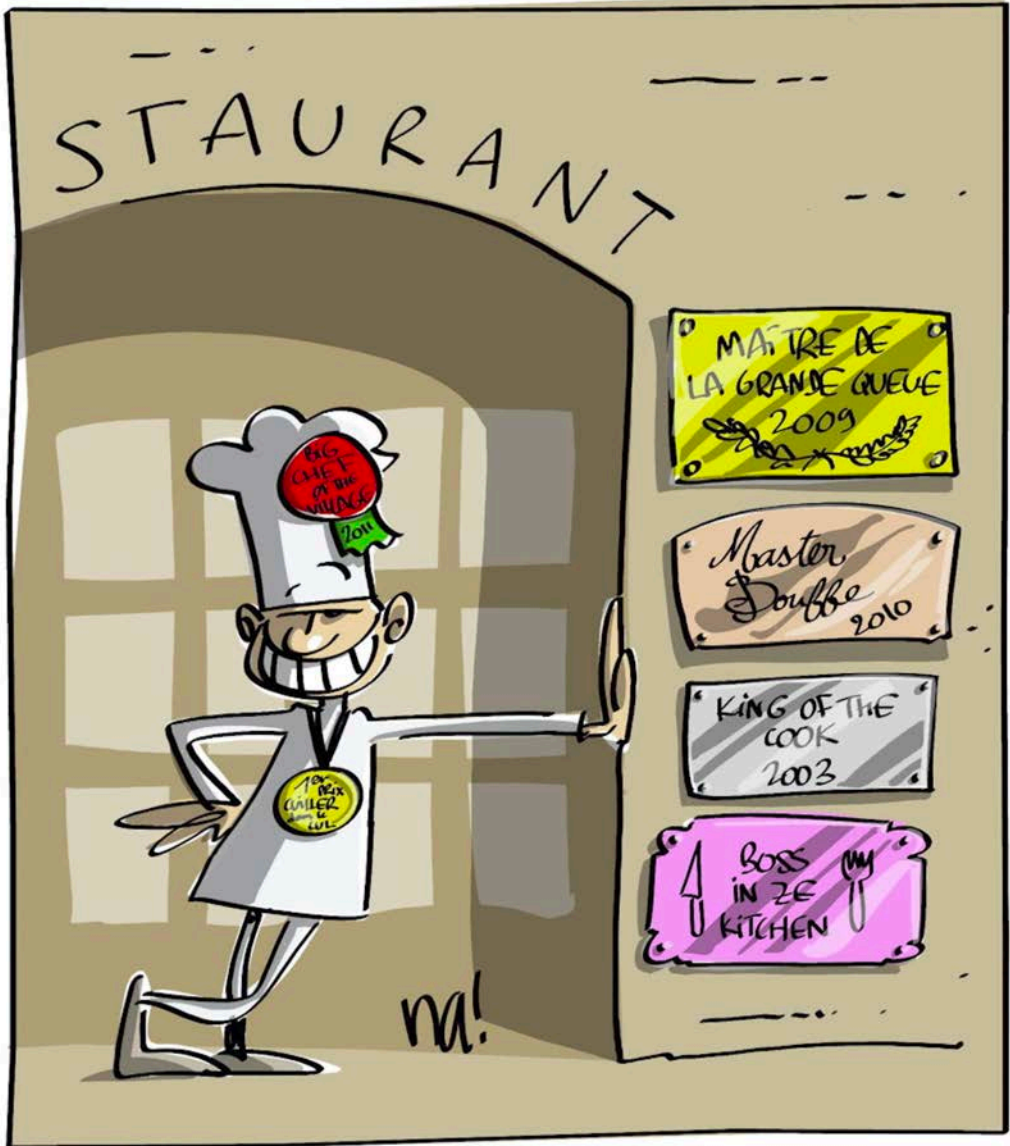
Second: Francesco Gullotta

Spécialités: ardoise du moment et recettes de saisons

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

2 rue du Maréchal Foch
83200 LE REVEST-LES-EAUX
Tél.09.51.52.02.48

**Sélectionnez un restaurant
près de chez vous sur
www.le-bouche-a-oreille.com**



RIBOUX

LE BISTROT DE RIBOUX

ΨΨ1/2

Facile à trouver: Riboux est au bout de tout. Village de 49 habitants à l'année (2019) sans compter les sangliers et les écureuils sur le versant sud du Parc Naturel Régional de la Sainte-Baume. L'échappatoire rêvée de ce terrible littoral où le confiné façon clapier à lapins tourne à la chape de plomb sur nos têtes déprimées. L'air et l'espace y sont si relaxants qu'on s'y sent majestueux. Vrai qu'il en faut peu à la royale Mauricette pour clopiner en talons-aiguille telle Marie-Antoinette entourée de ses moutons dans les jardins du Petit Trianon. Bref! Depuis l'an passé, le superbe bâtiment concédé à Philippe Marco (ex La Grange au Beausset) par Madame la maire du village Suzanne Arnaud est le point idéal pour les randonneurs, les vététistes, touristes d'ailleurs ou autochtones d'ici. Visite de la Chapelle rénovée du Saint-Pilon ou pour le cinéphile l'occasion d'un coup d'œil sur le lieu de tournage des films de Claude Berri "Jean de Florette" et "Manon des Sources". Ou pour ceux qui ont faim le Bistrot de Riboux. Bé oué. On est là pour ça. Maryvonne Santucci à l'accueil et au service. Suivant la saison chef Philippe Marco propose des entrées travaillées, des plats en sauce, du gibier, des pieds paquets. J'ai souvenir d'une mémorable "culotte d'agneau façon méchoui": si elle vous passe devant, faudra pas la loper! Menu 26€ avec "assiette végétale au filet de truite fumé". Poisson moins gras que le saumon, légumes en qualité qui ont joué de la mandoline, radis noir et concombre, mesclun frais et vinaigrette aux agrumes qui enchante. 14,5/20. Pour les appétits costauds comme celui de Mauricette, le "poulet au curry" fait l'affaire. Chair souple, sauce parfumée plus moutardée que crème, tant mieux. 14/20. La "mousse au chocolat" fait le boulot à 13/20. Pour ma pomme, "t-bone de veau sauce poivre" finalement servie (on m'a prévenu) avec une sauce échalote. Je n'y perds pas au change et puis le gratin dauphinois est extra, bien assaisonné. Viande rosée positivement ferme. 22€ et 15/20. Magnifique "assiette de fromage"! "Belle comme la femme d'un autre" comme disait mon voisin dont on n'a jamais retrouvé le corps. Jolie taille du Conté, chèvre aux herbes de Provence, tomé truffée et un Roquefort gras. Noix, confiture de figue, vas-y coco régale-toi la turbine! 8€ et 14,5/20 d'autant que le pain est bon. Terrasse panoramique sur le vert avec parfois des cerfs en hiver, salle au mobilier chiné de brocante avec coin salon et poêle à bois quand il fait froid. La maison dispense aussi un "accueil tourisme" avec épicerie, bar, possibilité de pétanque improvisée si vous avez les boules dans le coffre. Rappliquez quand vous voulez mais téléphonez avant, c'est plus prudent. Car comme dit la dame au chapeau vert: "la virée vaut sacrément le voyage!"

Chef: Philippe Marco

Spécialités: provençales et de pays

Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 16/20. Pain 14,5/20. Café 1,6€ 14/20. Toilettes 16/20. Menu 26€. Carte. Enfant 12€. Groupes 60 en hiver, 300 en saison. Climatisation. Parking aisé. Ouvert à l'année du mercredi au dimanche de 10h à 18h sauf réservation groupes (se renseigner). Traiteur (se renseigner).

La Faisse Longu
83105 RIBOUX
Tél.06.15.31.12.07

LA ROQUEBRUSSANNE

AUBERGE DE LA LOUBE

NT

ΨΨ

Une adresse phare du canton, référencée joliment par nos services à un moment (2009), et qui roulait en veilleuse depuis un peu trop longtemps: elle vient d'être reprise par un tonique restaurateur déjà multi-propriétaire d'affaires, je veux dire d'autres restaurants! Désormais, les sourires sont de mise dans la boutique, et les codes alimentaires modernisés, c'est-à-dire qui écoutent l'air du temps pour ceux qui considèrent le restaurant comme un simple passe-temps alimentaire. Sur la carte présentée dans une pochette plastique de classeur d'écolier, peu d'entrées et beaucoup de viandes, des hamburgers et des pâtes, et des tentatives de vegan pour plaire à tout le monde ou plutôt, se fâcher avec personne. Plats de 15€ à 25€ si on excepte les plats viandards à partager à 60/65€, côte de bœuf et mix-grill. En sus, des suggestions qui cherchent l'originalité comme le tartare de canard à la thaï (20€), ou le filet de Saint-Pierre en croute de rouille à 22€. Ah tiens? Je reconnais le patron, lui me reconnaît aussi. Œil partout il s'avance vers ma table. Il a tenu le Vintage à Hyères, un temps. Dans sa valse d'achats et de ventes de restaurants, on se retombe dessus. Bref! Sauf qu'on sait bien qu'une fois le cobaye reconnu, la donne change: rien de mieux qu'un test anonyme. Alors je vise le plat le plus original, la suggestion hors-carte "filet de Saint-Pierre en croute de rouille, pomme de terre grenaille et légumes croquants". Pas de miracle avec le filet de Saint-Pierre bien connu de nos services, un surgelé d'Asie du Sud-Est ici bien travaillé en souplesse, poché. Il est tartiné d'une rouille qui planque la peau, tonique association originale, grenailles calibrées, la variété des légumes est vraiment bien, cuissons en couleurs. 14/20 et 22€. Pas donné. Café pas cher à 1,5€. Service à l'aise dans sa jeunesse volontaire, à l'image de l'enjoué taulier. Un bistrot, un simple bistrot à une époque où monter les décibels avec une cuisine trop personnelle est une prise de risque considérable sauf quand le patron est lui-même le chef des cuisines, ce qui n'est pas le cas ici. Et puis le grand parking est tellement pratique.

Chef: je sais pas

Spécialités: viande

Accueil 14/20. Service 14,5/20. Rapport qualité prix 13/20. Cadre 15/20. Pain 13/20. Café Giovanni Pietrini 1,5€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Formule 20€ midi du lundi au jeudi. Suggestions et carte. Enfant 10€. Terrasse en saison. Bar. Hôtel. Parking aisé. Fermeture se renseigner.

Place Gueit

83136 LA ROQUEBRUSSANNE

Tél.04.98.15.72.65

SAINT-MAXIMIN

BACCHUS L'ÉPICURIEN

ΨΨΨ1/2

Le métier de restaurateur du XXIème siècle est devenu sacrément compliqué, entre nouvelles exigences du client, tendances culinaires à connaître, fournisseurs mondiaux à choisir, et le personnel du XXème siècle a filé ailleurs pour bénéficier d'une vie sociale rythmée sur celles des copains quitta à pratiquer un métier sans adrénaline... Dans ce contexte, la récente table de Jérôme Bisaccia aura pourtant vite décollé sans attendre le nombre des années, comme si ce cuisinier usait de magie à l'ouvrage. Ce quadra formé à Marseille-Bonneveine est passé par la Villa des Lys à Cannes (06) de Bruno Oger, par Le Peron à Marseille et à la Caravelle à Bonifacio avec un certain Glenn Viel. Cursus costaud du CV. A vivre un second repas ici, l'accueil de Manuel Bouvard ne fait pas les choses à moitié même si on trouve quelques demies bouteilles dans la cave vitrée avec 160 références dont 45 au verre! De quoi glouglouter en joie! Naturellement le casting des gourmandises est finaud, dans son époque. D'un côté une quinzaine de propositions de 9€ à 19€ nommées "Épicuriens", comme des tapas de qualité cuisinés ou simplement axées sur le joli produit, charcuteries ou fromages. Impec' pour piocher dans l'assiette du copain. Exemple de configuration de 4 gourmands, 8 tapas sur table, et les vins au verre vous font décoller de terre! Bref! Parmi la collec', le "bœuf mi-cuit sauce Chimichuri" fait son effet, 5 tranchettes de filet en marinade douce de Chimichuri, calmos de l'ail et délicat de l'assaisonnement, pignons torréfiés, quelques herbes. 15/20 pour 12€. L'autre facette culinaire campe dans les conventions de ce qu'on attend du strict restaurant. En ce moment: crème aux cèpes, œuf poché lard de porcelet grillé et huile de noix; filet de loup cuit sur peau, millefeuille de légumes, confiture d'olives noires, émulsion à l'anis; filet de bœuf au sautoir... Et puis le "cube d'agneau croustillant, semoule parfumée, jus de tajine". Pour vous dire l'excitation de Mauricette, quand j'ai vu vibrer ses ailerons au 1er coup de fourchette, j'ai cru qu'elle allait se lancer dans effrénée une danse du ventre! Un rigoureux et dodu cube de veau, moelleux et joliment pané aux fruits secs, semoule, légumes tournés vapeur, jus sucré-salé

pile comme on attendait, adapté à la situation. 15,5/20 et 27€. Une idée terre-mer belle à voir (aussi) avec "noix de St-Jacques snackées, mousseline de châtaigne, poêlées de vieilles patates et giroles". L'assemblage de détails fonctionne, tout est ajusté par le fin saucier, un toucher précis comme on aime. 15,5/20 et 28€. Que je n'entende personne se plaindre de l'absence de terrasse digne de ce nom, les mauvaises adresses avec panorama magnifique ne manquent pas au cas où vous voudriez vous empaler le biscuit sur le littoral ou ailleurs. Le Bouche à Oreille est un guide de restaurants testés, pas un annuaire de terrasses. Vous savez ce qui vous reste à faire ou je vous fais un dessin?

Chef: Jérôme Bisaccia

Spécialités: classiques françaises et méditerranéennes

Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 16/20. Pains individuel 15/20. Café Richard avec mignardises 4,1€ 15/20. Toilettes 16/20. Cartes. Groupes 48 et cocktail 80. Traiteur en extérieur: se renseigner. Climatisation. Petite terrasse trottoir. Parking des Cerisiers et du Pré de foire à proximité. Fermé dimanche et lundi.

20 avenue Albert 1er

83470 SAINT-MAXIMIN-LA-SAINTE-BAUME

Tél.04.94.69.13.00

SAINT-RAPHAËL

CAFÉ PARADIS

ΨΨΨ1/2

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

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

Chef: Michael Blick

Spécialités: carte de saison

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

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

Prandini 2€ 14,5/20. Toilettes 15/20. Formule

19€ et menu 22€ midi semaine sauf jours

fériés. Carte et suggestions. Groupes 50.

Chambres (se renseigner). Fermé dimanche

et lundi sauf jours de fêtes.

56 avenue du Général Leclerc

83700 SAINT-RAPHAËL

Tél.04.94.83.68.91

SAINT-ZACHARIE

LE MAS DES OLIVIERS

NT

ΨΨΨ

A EMPORTER

Dans la plus pure tradition de l'auberge hermétique au temps qui passe, un peu en retrait de l'avenue pour ne pas s'imposer, plus accueillante dedans qu'attirante dehors avec sa sage devanture, même pas démodée (elles n'a jamais été à la mode), sans coin lounge-bar ni de musique d'ascenseur. Cerise sur le chapeau: depuis le temps même pas connue de l'intégralité des autochtones tandis que le gourmand avisé vient de loin s'y faire le petit gueuleton. Valérie Guerlesquin en discrète maîtresse de cérémonie, jamais un mot ou un geste plus haut que l'autre, dans l'esprit de la mère de Marcel Pagnol, Augustine dans "le Château de ma Mère" voyez? Son mari de chef sort parfois des cuisines... quand il peut! Un jovial quadragénaire au béret vissé, passé par Baumanière (13) et le Castel

Lumière (83). Un provençal plein fer tellement fier de son terroir qu'on entend le reflet des collines d'Eoures et du Garlaban dans son regard rieur et sa voix chantante. Hein? Oui c'est possible. Bref! Entrant à nouveau ici, je scrute avec anxiété l'ardoise des plats, un peu comme des lycéens cherchant leurs noms dans une liste de résultat d'examen au portail de l'école. Ouééé! "Beignets de fleurs de courgette frais à la ricotta" présents! Les entrées de qualité à moins de 10€ deviennent rares au restaurant. Délicates fleurs ballonnées du fromage travaillé, le croustillant tonifie les bouchées! 14,5/20 et 9,5€. Obsession du "fait maison" confirmée avec les "gnocchi maison, tomate, pistou et burrata". Pas du gnocchi gnangnan qui colle aux ratiches. Ici, plus de 70% de pomme de terre dans la recette, ça vous changera des industriels avec 10% de patate qui pullulent au rayon du supermarché. 15/20 et 17€. Aimables avec le porte-monnaie, les desserts ne dépassent pas les 7€. Superbe "mousse de pêche, tuile dentelle et sirop de menthe". Suave, adaptée aux premières chaleurs estivales. La mousse pète des brunoises de fruits de saison taillées du matin: pêches parfumées, fraises du tonnerre et même un peu de melon avec modération tant ce fruit est risqué en association. 15/20 et 7€. C'est marrant, la cuisine de Yannick Guerlesquin est si efficace qu'on pense abusivement faire pareil chez soi. Vas-y coco, essaye toi aussi. Car ce cuisinier a tant intégré la technique de son métier qu'il ne cherche pas (plus?) à démontrer, comme tant de chefs en mal de reconnaissance. Lui veut juste régaler notre machinerie à plaisir, pas se regarder dans le miroir. Ce qui ne l'empêche pas d'être fier de son travail. Pas pareil et pour tout dire, très reposant pour le cobaye ambulancier qui se tape un paquet de melons égocentriques dans l'inventaire de la tambouille. Bref! Jolie (de plus en plus) terrasse, jolie maison de pierre, jadis un four à terres cuites. Formule gagnante pour sentir la Provence par tous nos sens.

Chef: Yannick Guerlesquin

Spécialités: en saison terrine de sanglier et

lactaires au vinaigre. Daube de poulpe

flambée au Garlaban. Pieds-paquets. Ravioli

au fromage et bouillon de poule au pot.

Agneau confit. Tartare au couteau.

Champignons en saison. Choix de

hamburgers de qualité pour les petits et les

grands!

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

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

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

jour 12,5€ et formule 18,5€ midi semaine

sauf jours fériés. Ardoise. Terrasse. Traitement.

Groupe 50. Parking. Climatisation. Fermé

lundi à l'année. Réservation conseillée pour

horaires d'ouverture.

Avenue Frédéric Mistral

83640 SAINT-ZACHARIE

Tél.04.42.72.97.17 et 07.83.20.50.73

SALERNES

LA CUISINE DES HALLES

ΨΨΨ

A EMPORTER

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

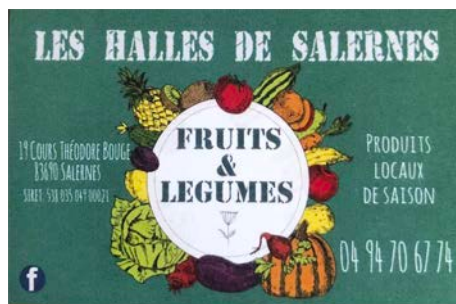
Chef: Frédéric Meunier

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

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

17 Cours Théodore Bouge
83690 SALERNES

Tél.04.83.08.50.08 et 06.66.02.49.57



SANARY

GAUDEFROY LE BISTROT

NT

ΨΨ1/2

Le personnel vous accueille avec le sourire à 13h40, autant vous dire qu'on est loin du registre à pigeons de la brochette d'escrocs de la tambouille balnéaire alignés sur le strict littoral. Chapeau bas à la direction de recruter un personnel sérieux et de savoir le garder, parfois. Rappel: restaurant mitoyen des machines (à sous) depuis la fin d'été 2018, attendant au récent Casino de jeu de Sanary et donc vous l'aurez compris, éloigné des hordes plagistes. Toujours la formule du midi (sauf dimanche et jours fériés) passée de 15€ (en 2018) à 16€: bravo pour l'effort tarifaire. Le menu à 32€ est lui passé à 36€ avec plus de choix. La carte avec 6 entrées dès 14€ et 9 plats de 22€ à 33€. Viandes de provenance France sauf l'Angus (Irlande) mais le maillon très faible est le magret UE: roumain? Bulgare? Je ne prendrais donc pas de demi-magret à 29€ à la carte, à ce tarif la direction pourrait proposer un magret français non? Mauricette saisit la possibilité du plat du jour "pièce de bœuf, légumes de saison" en l'occurrence une bavette avec purée et légumes. Casino de jeu ou pas, la dame au chapeau vert a joué un bon numéro: viande rouge sans impaire et passe un bon moment. Cuite saignante comme demandée, joliment broncée au grill, légumes grillés natures et dans son bol, la purée moulinée est délicieusement beurrée. Juste un peu croulée dessus, pour cause de mise en place le matin, ça va plus vite à sortir quand afflue la foule. M'enfin à ce tarif là (16€) le

plat de la formule est sérieux: 14,5/20. Moi? Un plat à la carte pour voir. Pas de magret UE mais "risotto de fregola crémeux aux langoustines, écume agrume romarin et copeaux de Parmesan". La fregola est une pâte d'origine sarde comme de la graine de couscous, en plus grosse. Assiette copieuse et crémeuse, agrume et romarin ont du caractère. Pas de copeaux de Parmesan visibles: oubliés? Et puis les langoustines. Je mesure la délicatesse d'un cuisinier à son travail sur la langoustine. Les 6/8 font une ronde, comme des bonbons cuits à la perfection, colorées de l'omoplate et souples à cœur, une merveille. Quand c'est ainsi, je zappe les détails qui font de l'ombre au tableau, même pour 26€: 15,5/20. On retombe dans la réalité économique de la formule à 16€ de Mauricette avec le "café gourmet" doté de deux mignardises maison. Une verrine chocolatée avec chantilly congelée et une micro tartelette mollasse de je ne sais quoi, les deux sorties trop froides et molles. Un côté "fond de tiroir" de banquets d'anciens combattants ou dans le genre. Regrettable. 11/20. Un restaurant "old school" doublé d'un plan anti-stress adaptée à la séduction de votre belle-mère en lui tapant dans l'œil. De rien, je ne fais que mon travail.

Chef: je sais pas

Spécialités: carte de saison

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

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

Lavazza 2,5€ 13/20. Toilettes loin 16/20.

Formule 16€ midi sauf dimanche et jours

fériés. Menu 36€. Carte. Enfant 12€. Groupes.

Terrasse. Parking. Ouvert du jeudi au lundi midi et soir.

1261 chemin de Saint-Roch

83110 SANARY

Tél.04.94.88.52.16

LA SEYNE-SUR-MER

GEORGE SAND

HÔTEL-RESTAURANT

NT

ΨΨΨ

Un beau matin l'architecte de Saint-Elme s'est levé en s'étirant, le boulot était presque fini. Sacrée bonne idée d'avoir posé les Deux Frères juste en face, un coup de peigne sur le sable de la plage et de pinceau pour figurer le panorama, dernières consignes aux mouettes: prêt pour le championnat du monde des établissements de plage! Rien d'autre à faire sinon d'allumer la lumière. Alors il ancre Marie Aiello dans le tableau, phénomène de bout de femme autant hyperactif qu'attachant. Quelques années après avoir jeté son dévolu sur l'ex-Hôtel Lamy sur la plage, son hôtel-restaurant George Sand monte en température. Oui je sais, c'est l'été mais j'évoque la cuisine. Surpris et pas qu'un peu dans ce lieu où sombrer dans la facilité culinaire est le défaut de nombreux restaurants. Sauf que si Marie Aiello à un hôtel-restaurant à faire

tourner, la fierté du joli travail accompli est son moteur. On trouve à l'ardoise les inévitables moules-frites (fraîches) et autres salades comme la niçoise, mais avec l'arrivée de Nicolas Launay la gamelle est passée à la vitesse supérieure. Un récent trentenaire aux deux pieds qui touchent par terre, concours du meilleur apprenti de France et formé chez les Bureau à "La Gueulardière" à Ozoir-la-Ferrière (77). Ce cuisinier élevé au beurre et à la crème a bien saisi les subtilités de la cuisine méridionale et même... asiatique! Preuves à l'appui avec ce soir Mauricette devant le soleil couchant et deux inspirations du pays du Soleil Levant! "Tataki de thon" en découpe rigoureuse, chantilly de wasabi, wakame, sauce soja bossée au millimètre, un étonnant 15/20. Elle incarne le folklore corrézien avec raffinement et élégance, la geisha au chapeau vert opte pour "tataki de bœuf". A l'œil, comme un épais carpaccio de viande rouge, snackée puis découpée. Tendre comme du beurre: filet de bœuf Angus. Légumes français et condiments frais bien travaillés pour être picorés, l'assaisonnement pousse l'ensemble. 24€ et 15/20 à nouveau. Deux régales en légèreté fine! Moins copain avec la serviette de plage et le pèse-personne: "la marmite du pêcheur". Aucune arête (filets), Saint-Jacques, patates tournées (hé oué). Le serveur apporte l'assiette garnie, puis verse la crème safranée chaude jusqu'à recouvrir les poissons. Cette "marmite" colorée déroge à la coutumière sobriété provençale pour vous catapulte sur une île du Pacifique! Saint-Barth et compagnie! Bravo chef! Et un peu sa patronne instigatrice de l'idée je crois bien! 15/20 pour 28€ et ça les vaut! Pour tout vous dire, le dessert n'est pas une nécessité, on attend avec impatience une proposition de sucré digne du salé. Service juvénile formidable d'implication même en pleine saison. Bonne humeur en salle et en cuisine, rigueur de chaque instant instiguée par Benjamin Mouazé, le coach sportif de tout ce petit monde. On fonce maintenant car l'hiver, restaurant fermé. En principe.

Chef: Nicolas Launay

Spécialités: ardoise

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

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

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

Toilettes 15/20. Suggestions de 17€ à 28€.

Enfant (-10a) 15€. Brunch en hiver. Terrasse

panoramique. Groupes 70. Privatisation

possible. 17 chambres* dès 90€ hors-saison**

ouvert à l'année et parking privé. Restaurant

fermé d'octobre à avril sauf groupes (à partir

de 15) et mariage, baptême, séminaire...

Restaurant ouvert 7j/7 en saison avec service

non-stop de 11h à 22h.

164 rue Georges Lahaye

Plage de Saint-Elme

83500 LA SEYNE-SUR-MER

Tél.04.94.94.87.87





IL POMODORO

ΨΨ1/2

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

Chef: Ionela

Spécialités: cuisine familiale (plus ou moins) italienne

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

renseigner.

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

LA MARMITE DES FILLES

NT

ΨΨ

On a connu l'enseigne sur la place Daniel Perrin où c'était bien. Posée pas loin l'étroite rue Michelon abrita un bon moment l'italien à succès: "La Cascatelle". "Les filles" ont repris la boutique avec terrasse dans la ruelle et salle à l'étage, rien n'a vraiment changé dans le décorum. L'agréable traboucle étroite coïncerait une Twingo, parasols et tables s'étalent, font slalomer les piétons et les poussettes. Avec Mauricette, on n'est pas tellement adorateurs des repas en terrasse mais ici, on se croirait à Gênes ou dans une de ces villes méditerranéennes de charme aux persiennes multicolores, manque juste la mandoline dans les esgourdes. Bref! Service tonique et investi, la petite dame employée est sympa comme tout! Elle a même demandé 4 fois "tout va bien?". La carte des plats est sans ambiguïté sur l'ambition, simple avec ses tarifs à moins 10 centimes de l'euro supérieur dignes d'un CAP en école de commerce. 3 planches à 18,90€, 3 salades à 14,90€ et 16,90€, une seule viande à 19,90€, un poisson entier (le soir) à 18,90€ et 5 pâtes de 12,90€ à 15,90€. Et puis deux suggestions ardoisées titrées "La Marmite" avec deux T. Les suggestions? Ravioli à 16,90€ et "filet de maquereau sauce vierge, purée fraîche". Un seul filet de maquereau annoncé, ça fait pas bezef à grailer dans la gamelle. Et une purée fraîche même en été, peu excitant. Sauf que j'ai vu l'assiette servie chez un voisin de terrasse. Alors j'ai pris et n'ai pas regretté. Purée chaude (aaahhh) moulinée, alignement de trois filets bien raides du poisson bleu badigeonné d'une bonne vierge exonérée ici de poivrons (bravo) et qui ne pousse pas assez sur le citron. De la verdure sur le côté, du frais, trop de balsamique et tomate sans gout. Abondance d'huile: celle de la salade et de la vierge, plouf-plouf. 14/20 et 17,90€. Pas donné pour un poisson "pas cher" mais lever les filets de ce poisson est laborieux. La "salade végétarienne" de Mauricette arrive à lui plaire. Burrata, pesto maison fort aillé, endive d'été, râpures de carotte, champignons de Paris émincés, rondelles de concombre, tomate sans aucun gout (encore), grana padano pour faire des économies sur le parmesan. Agréable dans le contexte terrassier: 14,90€ et 13/20. Addition à la volée avec un coup de tampon demandé, carte de visite de l'ancienne adresse... Ouvert le midi en semaine (y compris le "mercredi") et le vendredi soir. Prestation "à la seynoise" plus marketée qu'elle n'en a l'air, bien étudiée pour plaire et chopper la clientèle visée avide de folklore. Et peu avare en sourire. Ça peut suffire dans un centre-ville avare de bonnes affaires d'assiettes.

Chef: Véronique Risso

Spécialités: les maths mais pas le français
Accueil 14,5/20. Service 14,5/20. Rapport
qualité prix 13/20. Cadre 14,5/20. Pain
14/20. Café Lavazza 1,5€ 14/20. Toilettes
étage sèche-mains en rade 13/20. Plat du jour:
Ardoise. Enfant 6,5€. Terrasse. Ouvert le midi
en semaine et vendredi soir.

8 rue Michelon

83500 LA SEYNE-SUR-MER

Tél.09.83.34.39.42

SIX-FOURS

LE CAP HORN

ΨΨΨ

Mes petits marsouins chéris, de bonnes ondes dans la maison. Le port du Brusco à peu près préservé de l'urbanité et des angles à 90°, "c'est le plus bel endroit du monde" selon les bruscois objectifs qui ne sont jamais allés au-delà de Manosque. Mais passons. Je vous rentre direct dans le lard en évoquant cette année encore la prestation de Maryse et Ludovic Bablee dans leur Cap Horn au caractère bien trempé et pas parce qu'il est devant les bateaux. Personnel fidèle sur le pont et concerné, depuis 2018 pour certains. Performance considérable dans un contexte balnéaire où la tendance est souvent le tir aux pigeons qui volent trop bas, comme la qualité. En ce moment, moins d'une dizaine d'entrées et plats pour se morgner des gourmandises dans le lampion. Comme la "raviole de Beauté" (la bien nommée) farcie au brocciu, avec épinard, crémeux de menthe et sauce tomate. Assiette creuse obligée, sinon faudrait lécher la table. Un régal fin adoubi par Mauricette qui d'un coup, file devant les pointus du port en chantant "Ô Corse, île d'amour" de Tino Rossi. Pour les jeunes qui nous lisent, Tino Rossi était aussi célèbre dans les années 30/40 sans Instagram que l'est M. Pokora aujourd'hui avec Instagram. Je fais court. Bref! Quand la dame au chapeau vert est revenue essoufflée à table, elle a dit "15/20". Même note avec "l'étrange rencontre de Mr Jack" et ses 5 St-Jacques fraîches de qualité poêlées, onctueux sabayon au Champagne, crémeux de topinambour et croustillants à la bergamote. Deux très fortiches assiettes de restaurants, très inventives et sages à la fois: la clientèle de brasserie, fut-elle de grande qualité, freine à la créativité, s'attend à trouver ce qu'elle cherche. Bref! Comme le chef de cuisine ne peut pas tout faire, il donne le cap du sucré à des mains expertes pour réaliser de formidables desserts. Comme "le cacahuète smash": sablé pressé à la cacahuète, caramel au beurre salé, mousse cacahuète, ganache vanille et petits chouchous. J'envoie la photo sur simple demande. Et n'allez pas imaginer de l'écœurant hyper-glucosé! D'une grande légèreté en sucre, délicat et vraiment gourmand. Un délice à 15/20. Et puis "le Paris-Brusc". Couronne au chocolat, crémeux praliné, ganache montée chocolat et noix de pécan en bonus. J'envoie la photo sur simple demande.

Vaut le 15,5/20, toujours l'esprit béni de sucre en parcimonie. Tout est copieux et bien servi, avec des cuissons appliquées, un service force 4 qui démarre tôt avec le petit noir du matin sur le port en regardant les pêcheurs ranger leurs filets. Le Cap Horn ne claironne pas son talent, il n'est pas nécessaire de brailler quand on dit la vérité, le temps suffit parfois. En bonus pour les romantiques, soleil couchant uniquement le soir et suivant la saison, réservation conseillée.

Chef: Wilfrid Corger

Pâtisserie: Doreen Garnier

Spécialités: cuisine et pâtisserie faites ici

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

44 quai Saint-Pierre

Le Brusco

83140 SIX-FOURS

Tél.04.94.74.92.51

RIVIERA III

ΨΨΨ1/2

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

thym, sauce moutarde et miel". On mange, On ne fait pas semblant, dernière asperges en prime. 15,5/20. De mon côté, je ferme les yeux avec le menu facturé 45€: menu surprise. Entame qui m'expédie ailleurs: "jambon persillé de Bourgogne, truffe blanche, jus de veau truffé". Produits de haut-niveau, champignon de Mirko Tartufi (Toscane). 16/20 pour une mise en bouche, on ne rigole plus. On continue l'ambrosie avec "gambas fraîches en tempura, pavot et sésame noir, caponata sicilienne, réduction de jus de roche". Avec les doigts, comme des biscuits. Caponata tiède vinaigrée à l'idéal, jus de roche lié à la pomme de terre: on appelle ça "la cuisine". 15,5/20. En salle, le frerot Jean Lorin est un amoureux de la bonne gamelle. Il annonce: "On a eu une belle opportunité avec du homard bleu de Bretagne, alors on en fait profiter les clients". Comment? En suggestion ce jour cuisiné en persillade. Ou en version "lobster roll". Sandwich XXL au homard bleu, comme une macédoine de luxe coincée dans le pain brioché beurré. Pour tremper, je retrouve la réduction de jus de roche. 15/20. Nos desserts? "Pavlova aux fruits" pour elle, meringue travaillée et chantilly ferme, 15/20. Mon "panettone perdu et fruits rouges" est délicate, brioche italienne aux agrumes haut de gamme. Fruits du moment, l'été: 15,5/20. Laissez-vous conseiller par Jean Lorin et sa belle-sœur Sara Guardiola pour les vins, ça vous changera des banalités pré-vendues à prix d'or pour les gogos. Vente possibles! Bref! Adresse qui cuisine, qui réfléchit dans son époque, se renouvelle. Et tout ce ramdam avec pour objectif le client heureux. C'est-à-dire vous et moi. Ça change des escrocs de la tortore qui foisonnent sur le littoral. En avant toute!

Chef: Pierre Lorin

Spécialités: carte de saison suivant le marché

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

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

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

Formule 21€ midi semaine hors-saison.

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

renseigner. Climatisation. Deux terrasses

face à la mer. Fermeture se renseigner.

70 rue de la Citadelle

Le Brusac

83140 SIX-FOURS

Tél.04.94.34.01.21

SOLLIÈS-TOUCAS

LE BISTROT D4 SAISONS NT

ΨΨ1/2

Changement de propriétaire début 2023 m'a-t-on averti. Des nouveaux ont repris le catalogue de la boutique toujours spécialisée dans la viande, stratégie insufflée avec réussite par l'ancien taulier. L'intégralité du personnel à qui je suis confronté est d'une tristesse considérable, vide, entre rigidité formelle pour le service et comme à la mine pour les cuisines. C'est drôle, les

as du marketing alimentaire s'évertuent pourtant à associer les mangeurs de barbaque aux joues roses à une bonne humeur naturelle. C'est ici le contraire, un déroulé si réfrigérant et mécanique que j'étais content de décamper... même si ce que j'ai mangé fut propre! Tarifs assommants! Entrée de 12€ à 30€ (à partager), calamars de Patagonie à 29€, risotto et gnocchis de 26€ à 35€ (boum), burgers de 19€ à 29€, andouillette artisanale 26€ (ouille), ribs de porc 37€ (je vous jure), magret français 36€ (paf), loup de Tamaris de 600g à 50€ et j'en passe. La serveuse ne propose pas spontanément la formule du jour à 20€ ardoisée à l'entrée. Les tarifs multi-ardoisés des viandes de race ne veulent rien dire: aucun poids annoncé! Pochette surprise! Angus Aberdeen, Black Angus, Wagyu. Dont mon "onglet Angus" lu à 25€ sur la grande ardoise sur le mur du fond, on verra bien la portion. Je raffole des viandes à fibres. J'ai pensé que c'était ici ou jamais et j'ai bien fait. Même si le serveur me scie lors de ma commande: "une seule garniture et rien d'autre." Oui maîtresse! Frigorifiant. Alors "purée truffée". Dans un menu à 15€ ce type de rigidité gonfle, alors ici vous pensez, vu les prix affichés... Bref! A l'œil 200 grammes "Onglet Angus" tendre et juteux, cuit saignant comme demandé, curieusement débité en 3 morceaux. Au final, jolies garnitures cuisinées en sus de celle commandée. Légumes frais, beurre à la cuisson. 14,50€ pour 25€. A ma demande de l'outil, deux cure-dents sans protection papier sur la table sont jetés sur ma table par le serveur-runner en passant, avec ses doigts qui ont touché un tas de choses avant, je veux pas savoir quoi. Les WC ne s'éclairaient pas, pipi au jugé dans le noir. Serviettes en papier rouge, affiches des viandes Metzger et Champagne Mumm pour planter le décor, marquer le territoire, avertir que nous ne sommes pas n'importe où ni chez n'importe qui. Et cette radicale absence de sentiment qui vous transforme le temps d'un repas en CB sur pattes. On se croirait sur le littoral un 15 aout. Mon ongle affiché à 25€ dans la salle sera facturé au final 28€, le prix inscrit sur une autre ardoise. Le bizness coco. Répétez avec moi: "la vie est belle".

Chef: je sais pas

Spécialités: viandes

Accueil 11/20. Service 13/20. Rapport qualité

prix 12/20. Cadre 16/20. Pain 14/20. Café

Giovanni Pietrini 2,2€ 14/20. Toilettes 13/20.

Formule 20€ midi semaine. Carte. Enfant 12€.

Ardoises. Terrasse. Parking pas loin.

Fermeture se renseigner.

1091 RD 554

83210 SOLLIÈS-TOUCAS

Tél.04.94.21.75.39

TOULON

LA TORTUE

Ψ1/2

Largement délaissé par nos services de cobayes courageux mais pas téméraires, le port de Toulon



Nathalie Grand

Apicultrice Récoltante

Miellerie de Bonsecours

LA CADIÈRE D'AZUR (83)

06 63 00 38 31
grandnat@orange.fr



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



LA FRIPONNETTE

MONIQUE VOUS ACCUEILLE

DEPOT VENTE LUXE ET
GRANDES MARQUES

122 AVENUE JOSEPH RAYNAUD
831440 SIX FOURS

04 94 34 87 31

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

retrouverait-il des couleurs? En zieutant la brochette d'ardoises avec les plats du jour des restaurants du quai, si certains ne perdent pas les mauvaises habitudes (le filet de panga, une horreur), d'autres s'efforcent de tirer vers le haut. C'est pas nous qu'on va se plaindre! Exemple positif avec La Tortue, vieille maison reprise voilà peu. Alors bon. Accueil un peu triste, comme blasé par l'exercice obligé. Les équipiers de salle sont toutefois complices, se taquinent, échangent un peu fort, les cuisines aussi, tout ce monde s'active: une brasserie en somme! 5 entrées de 8€ avec un original éclair de pomme de terre et hareng à 14€ pour un club sandwich à partager. Je craque pour le "pâté en croute maison". On ne se refait pas. Aïe... Sans gelée, croute molle, terrine intercalée au cœur d'artichaut. Il est fade, triste, en fin de vie. Le pâté en croute c'est comme un sushi ou un macaron: s'il est moyen, c'est un ratage. Pour le motiver, la moutarde en sachet était une solution de situation: on me refille une moutarde sucrée américaine comme une mayo qui renifle l'estragon. Le mesclun de salade fait du volume, l'unique cornichon est bien le seul à mettre du piquant dans l'assiette. 12/20. 8 plats à la carte de 19€ (tartare de bœuf) à 27€ pour l'entrecôte en passant par le paleron confit, filet de daurade, pâtes aux calamars persillade, risotto... j'ai préféré la créativité du plat du jour mes amours! L'intitulé bavard se regarde dans un miroir: "filet de lieu noir poché, purée de céleri, légumes écume à l'infusion aux épices enchantées". Ben dis donc coco, la fumette n'est pas loin. Assiette (brûlante) et sous le pif, on s'y perd un peu. Un nuage d'espuma (on ne fait plus ça depuis 20 ans) recouvre tout sans vraiment enchanter malgré la promesse annoncée. Poisson frais et dodu, il s'effeuille agréablement. Un tas de légumes en graines (fèves fraîches) ou en brunisso (le reste) non assaisonnés, comme cuits à l'eau, une purée de céleri flotteuse radine en gras, or les racines régaleront si le cuisinier utilise beurre et crème. Sinon, faut être un strict vegan pour aimer souffrir en mangeant. Bref! Assiette toutefois volontaire, inspirée de la cuisine fusion asiatique. 16€ et 13/20. Je suis un peu triste, la direction fait visiblement d'énormes efforts pour proposer une cuisine de qualité mais pour le coup, ça tombe à côté. La direction affichent ostensiblement les autocollants du Petit Futé qui ne mange pas dans les restaurants, de Tables et Auberges de France qui ne mangent pas non plus dans les restaurants, et affiche même être "disciple d'Escoffier" le club de cuisiniers cooptés qui se regardent le nombril en se caressant la toque. Vous ne verrez pas l'autocollant du "Bouche à Oreille" qui lui, mange dans les restaurants dont il cause. Toutefois et malgré mon expérience un tantinet boiteuse, allez-y sans tortiller du pif, histoire d'encourager ce type d'initiative qualitative sur le port.

Chef: je sais pas

Spécialités: fait maison

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

Fermé dimanche soir et lundi.

71 quai de la Sinse
83000 TOULON
Tél.04.94.31.39.83

O'BLUE KITCHEN

ΨΨ1/2

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

cocktail ou le café mais pas pour manger, vous allez tout tâcher. Un établissement au-dessus du lot, dégagé de tout cynisme malsain et visiblement équipé d'un personnel épanouit. Aux manettes? Ingrid Baucher-Thiounn et Thomas Thiounn! Mon petit doigt me dit que le couple ne va pas s'arrêter-là. Le toulonnais frustré de bonnes tables sur la ville rameute déjà, visiblement.

Chef: Gaétan Blanc

Spécialités: plats brasserie et formule du midi

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

2 place Puget
83000 TOULON
Tél.09.63.53.97.88

SAUCÉ

ψψψ

Ah! La placette Dame Sibille, une respiration dans la ville, fontaine et acacias de hautes branches. En entrant chez Saucé après avoir lu l'ardoise agitée, on se pose des questions. C'est vrai quoi. Les restaurants qui jouent les originaux sont nombreux, ceux avec du fond de jeu dans la gamelle: infiniment moins. Pour tout dire, j'étais venu déjeuner ici dès l'ouverture. Déjà vraiment bien dans l'esprit de créativité et de produits choisis dopés un cuisinier hyperactif façon "cheval fou". Désormais mes biens chers frères, considérable maîtrise des assiettes dégustées, un niveau d'autant plus inattendu qu'on boulotte sur des tables de bric et de broc, à la bonne franquette. A se mettre dans le gobelet, une douzaine d'idées ardoisées souvent saisonnières: maison obsessionnelle du produit frais parfois venu en voisin. Marrant: pas vraiment d'entrées, pas vraiment de plats, univers entre-deux. Mes deux choix arrivent en même temps, les conventions normées d'un service classique sont un peu bousculées. J'aime bien qu'on me dérange, les coups de

pied dans la fourmilière, qu'on me prenne par la main en m'attirant dans un univers... le bonheur quand la cuisine a du répondant! Or c'est vraiment très bon! "Asperges, jus de tomate, noisette": fines asperges vertes et dodue asperge blanche, noisette torréfiée, joli coquelicot mesdames, eau de tomate, et confit d'asperge car oui, l'établissement évite le commun. 15/20 et 10€. Mes "huitres de Tamaris au beurre blanc truffé"? Une merveille! Trois douceurs potelées comme des Botero, elles baignent en beurre blanc rigoureux, chacune figulée d'une fleur de bourrache, je ne sais pas ce qui me retient de vous montrer la photo. Trop tard, j'ai fini. 14€ pour un gros 15/20, ce qui signe dans notre inventaire de restaurants une cuisine indéniablement raffinée. Systématique: trois sauces vous sont servies à part, quels que soit vos plats. Toujours faites ici, maison du sol au plafond. Mayo, barbecue et basilic thaï ce midi. Pain bio de la Rade (place Pasteur), vins malins déclinés au verre, fruits et légumes d'Hyères, viandes de l'Aveyron, achats à la ferme, tout est bon dans le mironton ton-ton. Quel restaurateur a le culot de sortir du lot? Le brillant trentenaire Clément Prot passé par le voisin Beam et le Zèbre Vert à Bormes-les-Mimosas. Une capacité rare à mémoriser, à se fabriquer une banque de données à la vitesse grand V: ça fait la différence entre pratique obligée d'un métier pour en vivre, et ambition de régaler le client en prenant soi-même du plaisir. Il est fort possible que la génétique ait forgé ce phénomène de rigueur joyeuse: ascendance de 4 générations de cuisiniers berrichons et bretons! Bref! Excellent rapport qualité-prix remarqué, les assiettes de Saucé n'en sont que meilleures à saucer!

Chef: Clément Prot

Second: Benjamin Sorribas

Spécialités: carte du marché et produits frais de saison





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

5 rue Larmodieu
83000 TOULON
Tél.06.35.23.82.27



Mathieu HARRAULT
PDG

☎ 07 60 34 98 88
✉ contact@sunextension.com

 CARPORT
  PANNEAUX
  BORNE
  AGRANDISSEMENT

GÔÛT À LU

NT

ΨΨ

A EMPORTER

Cuisine réunionnaise au programme! L'adresse testée à ses débuts tout fin 2019 fut évaluée comme boîteuse, volontaire mais maladroite. Ce caboulot du Mourillon discret se cherchait, des tarifs doux oui mais des approximations aussi. Visiblement le patron-serveur-cuisinier bosse toujours en solo. J'entre à 13h10: "bonjour je veux bien vous servir car le service se termine à 13h" me dit-il avec autorité de derrière son comptoir-cuisine. Bienvenue à La Réunion. J'ai pensé que rien n'avait changé, je le sentais mal. Bravo: les tarifs ont peu augmentés en 4 ans, sauf les croquettes de poulet à 1,3€ passée à 2€. Toujours les entrées samoussa et bonbon piment à 0,65€ l'unité, des bouchons à 0,70€. Formules-repas désormais simplifiées, on respire, avant c'était galère de choisir, un pensum. Exit la commande au comptoir comme au self, exit le débarrasage de table par le client à la fin du repas. Ce qui n'exclut pas la possibilité de l'option "à emporter" toujours d'actualité. Formule 14,5€ avec entrée, plat et boisson pour moi. Pour entrées, choix possible! "Samoussa fromage" qui se tient bien 14/20, 2 "bouchons porc combawa" toujours aussi parfaits à 14,5/20. Sec comme un coup de trique, les "boulettes morues" (1€ les 3) ne valent pas plus que 11/20! Je m'attendais à un genre d'accras en souplesse, ce sont des bigarreaux très frits secs et sans gout, on ne sent que la croustille presque brûlée, on bouffe du sable. Choix de plats de la formule: civet de canard, cari de bouf patates massalé, cari de poisson combawa... et le "rougail saucisse". Sympa non? Fini la boîte blanche en polystyrène des débuts qu'on amène à table. Jolie présentation d'assiette désormais, un sobre alignement, copieux de surcroît. Riz basmati créole (ben ouai) joliment démoulé d'un gros bol surmonté d'un piment oiseau vert (non merci) et à côté, lentilles liquides en conserve, fades et mal assaisonnées. Deux saucisses (fumée et nature) boucané taillés comme des lardons, oignons, tomate et tout le tintouin mijoté! Très bien: 14/20 malgré les lentilles. La déco du croquignolet caboulot fait des efforts, le taulier en mode bricolage adaptatif compose une malicieuse solution d'évitement d'une fuite d'eau du plafond, bâche plastique et ficelle. Peut-être l'habitude de l'été austral et ses pluies torrentielles de fin de journée. Bref! Bilan d'assiette? De sa formule 14,50€ avec boisson, le taulier n'a vraiment pas à rougir. Plus de 3 ans entre mes deux repas. C'est le jour et la nuit.

Chef: Didier Techer**Spécialités: réunionnaises**

Accueil 10/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 14,5/20. Cadre 14/20. Pas de pain. Café 1,5€ pas pris. Toilettes pas vues. Formules 14,5€ et 15,5€ le midi. Plat de 10€ à 14,50€.

Sur place ou à emporter. Micro-terrasse rue.**Ouvert du mardi midi au dimanche midi.**

37 boulevard Sainte-Hélène

83000 TOULON

Tél.04.94.87.18.63

GIGI

NT

ΨΨ1/2

Gigi prend la suite de Marco Casolla de la Fabbrica di Marco. Epinglé par nos services début 2022. Gigi a tout changé. Il a bien fait. C'est devenu propre et plus clair, les vastes toilettes dégagées des photos du minois de l'auto-congratulé Marco, limpide à l'œil dedans comme dehors. On voit désormais mieux les angles droits, c'est drôle. Une seule chose a visiblement été conservée, le meilleur: le four de compétition de marque Izzo du prédécesseur. Pizzas donc? Oui mes seigneurs! 6, non 7 avec la pizza du jour. La moins chère est à 12,50€ et on grimpe à 19,50€ pour la plus chère. La direction évite prudemment (pour l'instant) de dépasser le seuil fatidique des 20€, ça ne devrait pas tarder, il suffit qu'un 1er restaurateur dégaine et hop! Les autres suivront! Bref! Mauricette décide de s'installer en terrasse pour attirer les paparazzis, elle veut qu'on la remarque, elle se prend pour un peu pour la sensuelle Anita Ekberg dans la Fontaine de Trevi de La Dolce Vita de Federico Fellini. Sauf qu'avec son gros pif, la dame au chapeau vert ressemble plutôt à Walter Spanghero. Enfin bon. Sa "pizza Marguerita" avec sauce tomate, mozzarella fior di latte, Parmegiano Reggiano et basilic lui plait bien... à l'œil: trottoir gonflé considérable qui couvre 2/3 de la pizza, au centre la surface d'une petite assiette à dessert pour la garniture. Pâte trop élastique à son gout, sans croustille. 13/20 et 13,50€. Pour le reste à la carte, 7 entrées de 8€ à 13€, 5 plats de 14,5€ à 28€. Une cuisine italienne bien foutue, en tout cas pour ce que j'en ai goûté. Deux entrées pour moi, pour comprendre. J'ai compris: un très bon cuisinier sans doute italien, un tel toucher se renifle de loin. "Arrancini al tartufo" pour commencer. La fameuse recette ici exonérée de petits pois, mais le riz se tient bien, aromatisé à la truffe sans violence, mozza pour lier, crème de parmesan pour booster. Deux gros arrancini croulés par la friteuse. Roboratif, 15/20 pour 11€. Partage possible si vous prenez un plat ensuite. Moi non, une autre entrée: "i zucchini". Rouleaux de courgettes farcis à la ricotta, menthe, zeste de citron, noisettes, miel. Une merveille de délicatesse, les italiens sont vraiment les meilleurs pour vous dévisser l'échalote avec des produits simples, un régal. 15/20 encore et seulement 7€. Alors la direction se rattrape avec un café à 2,5€ (trop cher) et n'a pas encore investi dans un réfrigérateur pour l'eau fraîche, l'été et les grosses chaleurs sont pourtant arrivées. Eau chaude comme une punition de ne pas avoir pris de boissons à la carte. Même pas proposé de glaçons le patron! Enfin bon! Mettons la bévue et les réglages de cuisson de la pizza sur le compte d'une ouverture récente. Si la philosophie de la maison est l'abattage et le tiroir-caisse à court terme, c'est triste. Mais j'en doute.

Chef: je sais pas**Spécialités: plats italiens**

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

Café Lavazza 2,5€ 14,5/20. Toilettes 14,5/20. Pizza du jour. Carte. Terrasse. Fermeture se renseigner.

54 rue Alézar
83000 TOULON
Tél.06.11.84.12.56

TOURVES

LE BOUILLON DES GOURMETS

ΨΨΨ1/2 A EMPORTER

Du (très) sérieux à l'écart de tout, vous savez comme on adore repérer le planqué. Avec Mauricette, une fois encore nous entrons dans cette salle bien remplie, en semaine et en hiver. Balèze Blaise. Beaucoup d'habitues du 1er jour (en 2020) et quelques attablés qui vivent un baptême du lieu. Dans cette chaleureuse ambiance, un couple s'étonne de ne jamais être venu ici. Un tas de connaissances viennent se régaler chez Laurine Galizzi et Dan Colin, dans leur maison. Dans son infinie sagesse et en levant son index péremptoire, la dame au chapeau vert dit souvent: "derrière les fourneaux il n'y a plus d'ami qui tienne". En effet: les amis sont les 1er à juger: comme les autres clients, faut pas les louper! Bref! Chaque semaine l'ardoise se renouvelle et plébiscite des recettes qui résonnent souvent classique en évitant avec insistance le banal. L'an passé, on s'était culbuté une demi-queue de langouste et sabayon au Monbazillac, une caille farcie au foie gras, un turbot avec risotto Vénére et jus au Champagne. Cette fois-ci nos appétits déroulent le tapis au "foie gras mi-cuit" qu'on se partage équitablement en fonction de notre masse corporelle: 75% pour Mauricette! Terrine un peu froide, mais grand plaisir avec le pain rustique de l'artisan-boulangier Granger du village! 15/20 et 14€. On mesure plus encore les cuisiniers avec "joue de cochon, oignons grelot, jus". Jus dense au fond de la creuse assiette. Comme un rituel pioché à chaque bouchée: un morceau de viande confite avec un oignon grelot, trempage dans le jus et hop dans la hotte! Elle a répété le geste jusqu'à la sentence finale: 15,5/20. Dans le cadre de mes pérégrinations de cobaye, je suis blasé du saumon à la cuisson massacrée et des St-Jacques toute l'année cuisinés par des tambouilleurs qui cuisinent avec un tractopelle. Alors quand j'ai lu "pigeon façon Wellington, écrasée, jus", je ne pouvais pas refuser la proposition. Ça change des platitudes habituelles non? Recette ici un peu divergente de la classique mais je ne m'en plains pas! Le gros bonbon de pâte feuilletée proprement éventré en deux par un redoutable couteau révèle les filets du volatile bien rosés, lisible farce rustique: épinard, foie gras et champignons. Je me suis fait reluire le plaisir comme pas souvent y compris en rognant les gambettes confites du pigeon! Une cuisine qui se passe de mots, mais faut bien que j'explique! 15,5/20. Le service déroule heureux par nature dans sa mission, grâce aussi aux clients parfois acquis à la

cause. Un sacré bon bistrot fin et roboratif à souhait, pour tous les goûts sauf si vous suivez un régime à base de petits pois en marinade de brocoli cuit à l'eau d'Évian. Courte mais maligne possibilité d'escalade du bouchon y compris au verre. Nos jeunes cuisiniers nés à Rougiers, village voisin, ont bien grandi depuis les bancs de la maternelle où ils se fréquentaient, un beau roman, une belle histoire. Pas assez de place pour évoquer leurs CV, relisez les anciens numéros du Bouche à Oreille.

Chefs: Laurine Galizzi et Dan Colin

Spécialités: carte de saison et du marché

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

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

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

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

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

Autres services (soir et week-end) se renseigner. A emporter.

Route de Toulon RD 205

83170 TOURVES

Tél.04.89.36.28.45 et 06.59.36.71.95

TOURTOUR

LES CHÊNES VERTS

ΨΨΨΨ1/2

Mes petits lapins adorés: pas de méprise! L'aigle de Tourtour plane toujours au dessus de la mêlée et mérite toujours ses 5 chandeliers! Mais alors pourquoi la note de 4,5 chandeliers là, juste au-dessus? C'est juste pour réveiller le lecteur 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 modeux qui cuisinent des gigots de musaraigne embrochés sur des cure-dents et fréquentent des soirées branchées. Nous, on préfère les laborieux doués aux fourneaux et pas devant la caméra. Bref! Toujours le remarquable menu-truffes "mélano" à 155€ que je conseille d'oser une fois dans sa vie pour la voir autrement. Un avant et un après, comme on dit. Aussi le menu du chef en 6 services. Je connais l'œuf Toupinel par cœur, alors direction "le foie gras truffé et galette de pois-chiche poivrée" d'une flambante austérité est un délice à 17/20, la "fraicheur de fleurs de courgettes homardine,

pêche et noisettes" a exactement le répondant qu'on attend en le lisant, belles couleurs en technicolor et 17/20 encore. La "roulade de volaille au vinaigre de grenache, risotto au safran du Haut-Var" on la sent venir de loin quand on a le tarin aiguisé. Dire que je me suis surtout régalé du risotto cuisiné avec un tel safran d'une telle explosivité serait exagéré car la volaille ne bat pas de l'aile. Le safran formidable vous change du safran de contrebande habituel. "Ouai mais c'est trop cher" qui disent les nazes de la casserole médiocre. "Ouai mais c'est pas bon ton truc orange" qui dit le cobaye. 16/20. Créatif, "la Pomme de Pin". Framboises, cassis, menthe, meringue en pétales et un cœur façon nougat glacé qui m'enchantent le palais, fruité et sucre tout en retenue. 16/20. "Petites douceurs, fruits et chocolats", qu'on picore quand on a encore un peu de place dans le caisson, mignardises maison évidemment. Voilà pour le menu à 59€ mes agneaux. Rendons grâce à l'indémorable cuisine de Paul Bajade et le service précis comme une cuisson de langoustine de William Dourlens, un as de la salle. Notre adresse "tuber mélasporum" préférée. Un "maitre-étalon" de la chose, refuge des connaisseurs depuis quelque chose comme 40 ans. Chambres simples bien pratiques si vous envisagez de taquiner dru le flacon.

Chef: Paul Bajade

Spécialités: truffe du pays en feuilleté. Ris de veau aux cèpes. Fricassée de homard sauce corail. Emincé de filet d'agneau à la sarriette. Noisette de pigeon poêlé 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



CADENET

LES L DU MOULIN ΨΨΨΨ

Depuis 2019 dans l'ancien moulin à huile du centre-village, Cyril Lapeyre ne joue pas les huiles de la cuisine. Il pourrait. Quadra resté 20 ans à la Bastide de Capelongue à œuvrer pour Edouard Loubet, il a toujours su qu'il fallait rester à sa place quand on n'est pas issu du sérail de la gamelle. Une forme de sagesse évidente chez cet homme aux racines solidement ancrées dans sa terre natale. Cette année encore, ce type m'a régalé comme peu savent le faire. L'entrée "panacotta de Butternuts à la muscade, salade de Butternuts et œuf poché, émulsion aux amandes grillées" éclaire sur la nature du chef. On recule un peu devant l'intitulé, vais-je comprendre le charabia? Composition toute en finesse dans sa tiédeur contrôlée, des recoins en cohérence, les billes de balsamique sur l'œuf font un effet bœuf. 16/20. Bonne nouvelle: le magret de canard français de qualité revient (sur la pointe des palmes) dans nos assiettes: "magret de canard rôti au four, polenta crémeuse et pop corn". Dans ce menu à 45€, un demi-magret biseauté, cuisson exemplaire, sauce de velours carmin aux épices qui laque l'assiette, polenta, cèpes et un ludique pop corn dans le rôle du nez rouge du clown, comme s'il voulait détendre l'atmosphère. Le magret au restaurant oui, mais comme ici! 16/20. Tout comme "magret", on entend partout "baba au rhum". C'est drôle car les industriels qui fabriquent ce dessert archi-vu chez les restaurateurs fainéants obligent les vrais cuisiniers à se creuser le ciboulot, à être originaux. Du coup, ils rivalisent en formes et en saveurs comme celui de Cyril Lapeyre. Je prédis le succès de celui d'ici imbibé d'un sirop parfumé, auquel s'ajoute des préparations à base de raisin rouge, et une crème glacée qui vous secoue le sac à régalade! Ça s'appelle "baba tube retour de vendanges, crème glacée rhum et raison, soupe de raisin et gel de vin rouge". Que c'est malin... Ce dessert divin continue de me mettre le système de ventilation en éveil, alors même que j'en suis au dessert. C'est vous dire la virtuosité: 16/20! Alors amis lecteurs? Vous ne connaissiez pas ce cuisinier? Fallait lire le Bouche à Oreille avant! Pour le menu à 25€ des midis en semaine (décliné en formule 21€), même travail d'assiette. La cave est une promesse, le chef aime les flacons de toutes latitudes et tarifs qu'il aime partager, comme sa cuisine. Jolie salle voutée

SITE OUEB
le-bouche-a-oreille.com



Rejoignez-nous sur
facebook
GUIDE LE BOUCHE À OREILLE



pour les petits comités, salle et terrasse tenue en duo par Marilena Lapeyre et Cynthia Bouché, serveuse fidèle au couple depuis le début. Cyril Lapeyre, un cadour reconnu dans le métier: créativité qui sonne la charge et cœur qui porte à la tradition. Gaffe: le service bloque à 35 couverts maxi! Tout cela à pas loin de chez vous si ça se trouve, mais vaut le déplacement quoiqu'il en soit.

Chef: Cyril Lapeyre

Spécialités: carte sur 6 semaines

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

prix 16/20. Cadre 15/20. Pain individuel (2)

14,5/20. Café pas pris. Toilettes 15/20.

Formule 21€ et menu 25€ sauf week-end et jours fériés. Menu-carte 45€. Enfant 15€ (-12 ans). Groupes 35. Terrasse ombragée en

saison. Deux salles. Parking aisé dans le village. Fermé tout mercredi, jeudi midi et dimanche soir.

4 rue Viala

84160 CADENET

Tél.04.90.77.68.27

CAVAILLON

RESTAURANT MU

ΨΨΨ

Allez savoir ce qui trottait dans le ciboulot de Karine et Alexandre Tzanis! Remarquez qu'après brin de causerie avec le couple phénomène uni par le désir taraudant de bien faire, on comprend mieux. Le commun les ennuie, le banal les endort, le facile leur déplaît. Déjà fondateur plus tôt du disparu Ozio 15 mètres plus haut et d'un bar à vins voisin, le duo Tzanis dans la vie et au boulot fomentent depuis 2020 le brillant Restaurant Mu. La clientèle connaisseuse des Alpilles et du Luberon s'y précipite, fuyant prudemment les lieux communs à la mode des villes très touristiques. Faut dire que c'est vraiment bon, cuisine fusion franco-japonaise. De derrière mon stylo j'en vois quelques-uns tortiller du groin. Je comprends. Moi aussi, avant. Sauf que la "trilogie gyosa 6 pièces volaille, bœuf, crevette" vous déboulonne sacrément le shiitake, remet l'église au centre du village, ou plutôt le temple bouddhiste! Ravioli croustillants et souples à cœur. Farce lisible au gout de l'intitulé annoncé. Six savoureux bonbons, un "fritot super michto" aurait dit Marco Polo: 15,5/20 et 15€. Fallait une sacrée repartie aux "tempuras crevettes sauce creamy spicy" pour contrer l'offensive douée des gyosas. Ramequin garni d'une dizaine de belles crevettes bodybuildées, intégralement décortiquées et laquées en tempura légère. Tes doigts tu lécheras, on frotte le crustacé de la sauce relevée, cébette, sésame noir... 15/20 et 13€. De son côté Mauricette hésite, minauda entre idées viandardes "entrecôte de cochon fermier" et plat du jour "tendron de veau au yuzu". Au final, lubie de veggio avec "pad thai Udon veggio".

Plat commun à la carte des asiatiques, ici en pleine forme grâce notamment au tofu fumé bio de Goult (un voisin!), edaname pêchu (févettes), soja frais bio artisanal. La sauce relie légumes et herbes, ravit la dame au chapeau vert d'humeur voyageuse. 14,5/20 et 17€. Erreur fatale: nous éviterons le dessert. On ne savait pas encore que Alexandre Tzanis, hyperactif quadra curieux de tout et exonéré de "melon" (il sait d'où il vient), était pâtissier de formation. Ni que ce natif d'ici était passé par La Bastide de Gordes, par le Domaine des Andéols période Ducasse, et qu'il possède un attachement à Thierry Chateau de l'ex-Vieux Bistrot à Cabrières. On ne savait pas non plus que légumes, herbes et plantes potagères aromatiques qu'il utilise en abondance poussent dans son "jardin" de 5000 m². S'il s'écoutait, il introduirait thon et saumon dans la Durance pour aller le pêcher lui-même. Bref! En 2007 formation avec Nobuyuki Matsuhisa maître-sushi, il intègre les subtilités de la cuisine fusion. Et comme derrière chaque homme... La radieuse Karine Tzanis est à l'accueil et en salle, vous la reconnaîtrez vite. Terrasse ombragée, salle cocooning propice à évasion. Une adresse enthousiasmante, vous le vérifierez.

Chef: Alexandre Tzanis

Spécialités: cuisine fusion, cuisine japonaise, sushis

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

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

pris. Toilettes 16/20. Formule 17€ midi

semaine. Carte entrées dès 7€ et plats dès

17€. Enfant 12€. Sushis. A emporter sur com-

mande. Climatisation. Terrasse ombragée

sur le cours. Fermé lundi et mardi.

Réservation très conseillée.

50 cours Gambetta

84300 CAVAILLON

Tél.04.90.72.82.07 et 06.10.73.04.09

CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

LA MAISON DE CELOU

NT

ΨΨΨ

Quelques années qu'on suit la Maison de Celou. On n'est visiblement pas les seuls vu le succès au quotidien de la table de Sandrine Sancier et Philippe Gouven, d'autant que les jours d'ouverture ont réduit la voilure. La société change, la restauration aussi. Mauricette pas tellement. Son gros nez s'est mis à frétiller comme le bouchon au dessus du gardon en lisant le menu à 35€, celui qui séduit clients et guides en communion, pas si fréquent. Tu m'étonnes Simone! 35€: un budget qui oblige les cuisines à se triturer les neurones de la créativité au quotidien! Assiettes toutes formidablement travaillées dans l'apaisement et la suprême maîtrise, sans tarabiscoté démonstratif, elles coulent de source en respectant l'équilibre entre œil flatté et saveurs déliées. A la cuillère avec l'émulsion savoureuse de la "seiche snackée, chaud/froid de hari-

cots coco, persillade" au blanc du céphalopode marqué par la poêle. Un régal terre/mer pour la dame au chapeau vert: 16/20. Son "râble de lapin farci basilic, scarmoza et olives taggiasches, rösti de pomme de terre" fait dans le géométrique, trois tronçons recta de la viande farcie en dodine, éclairés d'un jus laqué, croustillant beurré du rösti rehaussé de petits légumes de saison: 16/20. Ça fait deux 16/20. Non: 3 avec mes "asperges vertes en deux textures, sablé au parmesan, glace parmesan" vous m'en direz tant Gaétan! Un exercice de dressage pâtissier, fond de tartelette sablée flatteuse, crème d'asperges et glace au Parmesan, aménagement pointillistes pour les mirettes: 16/20 donc. Si vous êtes du genre à fuir le registre carné, vous ferez copain-copain avec le "dos de merlu, ravioles de petits pois, pancetta et ricotta, beurre au thym". Belle portion d'un poisson qu'on effeuille, il fait support à une fraîche mixture telle celle de la tartine du "pan con tomate" catalan. Ça matche. Dessous, ravioles considérables de plaisir, un coup de chevrotine, une recette dans la recette! 16/20! Et de 4! Le sucré alterne toujours entre innovation et classique demandé comme le régressif "mi-cuit au chocolat et sa quenelle de glace" qui barbouille papilles et tarbouif de Mauricette avec un 15,5/20. Je vote créativité avec la "pomme de pin, mousse tiramisu café, crémeux et croustillant spéculos". Je craignais l'emprise du spéculos: il n'en est rien! Le café tire à son avantage, la coque de chocolat noir virilise: un dernier 16/20 pour la route. Service rigoureux et sourire vissé au minois, direction assistée pour la carte des vins bien fournie en local et rhodanien, des dispos au verre. Table prise d'assaut, bonus avec la terrasse posée sur les remparts du village face au Ventoux, aux Monts du Vaucluse, à la colline Saint-Jacques (Cavaillon) et aux Alpilles. La Maison de Celou ne s'endort pas sur ses bambous, bien au contraire, elle enfonce le clou.

Chef: Adrien Louis

Pâtissière: Barbara Souny

Spécialités: carte de saison

Accueil 16/20. Service 16/20. Rapport qualité prix 16/20. Cadre 16/20. Pain individuel

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

Toilettes 15,5/20. Menus 25€ et 31€ midi semaine sauf jours fériés. Menus-carte 35€ et 56€. Suggestions. Groupes 50. Terrasse "4 saisons". Parking aisé hors-saison. Vue panoramique. Fermé dimanche et lundi, et le mercredi soir.

Impasse de l'Alouette

84470 CHÂTEAUNEUF-DE-GADAGNE

Tél.04.90.16.08.61



GUIDE LE BOUCHE A OREILLE 

LE BISTROT DE LA PASTIERE

NT ΨΨΨ

Sage village de remparts et ruelles, à mi-chemin d'Avignon et l'Isle-sur-la-Sorgue, chut, ne le dites à personne. Y réussir dans le registre "brasserie de qualité" était provocateur, ce que n'est pourtant pas Philippe Gouven. Lui observe et agit. Ce quinquanatif d'ici et déjà cofondateur de la voisine Maison de Celou s'est dit: "quand c'est bon les locaux adoptent et l'affamé vient de loin". Qu'il a raison! De travaux d'embellissement en aménagements fins, la fière adresse domine désormais le panorama du canton! Au sens propre comme au figuré! Pour "être vu", les deux villes voisines citées au-dessus feront l'affaire, VIP et antiquaires. Si c'est "pour voir", la terrasse panoramique ombragée d'ici fera le job. Pour boire aussi: coquetails ou un des flacons de la collection de la maison largement déclinée au verre. Question gamelle, pas de couscous le mardi, de paella le mercredi, de poulet basquaise le jeudi et d'aïoli le vendredi! Du génie: épris de gastronomie espagnole et des (bons) tapas, Philippe Gouven propose des entrées inspirées en deux formats de liberté. Toujours les "calamars frits sauce tartare" émincés/farinés puis frits. Naaan: pas ces horribles et grasses rondelles congelées comme partout! Et sauce faite ici les amis! Impec pour mettre la bouche en jambes! 15/20 et 7€. Itou pour Mauricette avec "poivrons marinés à l'huile d'olive, anchois, câpres". Dressage appliqué circulaire, poivrons rouges traités ici et sans peau, pickles d'oignons, points de pesto, fenouil à la mandoline... on dirait le Suuud! 15/20 et 5,5€. Ensuite Mauricette a ferré (huhu) "le morceau dans l'échine de cochon Duroc cuit en 2 façons (Espagne)", poêlé puis figolé au four. Il n'en fait pas trop à la mirette, sage. Une simple grillade oui, mais la recouvrir de salade verte un tel morceau de qualité est un peu dommage. Le bol de garnitures légumières travaillées rattrape: 14,5/20 pour 22,50€. "L'arrivage du mareyeur" du jour: c'est pas moi qui l'a fait, mais c'est moi qui l'a mangé! Un beau "filet de bar sauce vierge, petits pois et pickles, oignons farcis et mousseline de petits pois". La parfaite sauce estivale ne noie pas le poisson (un comble!), délicieux légumes, cuissons justes et nettes, vraiment beau. 18€ le bijou grand frais et 15,5/20 pour la note. Comme l'écrit la maison "pour une faim en douceur" dessert du jour: "tartelette aux fruits rouges", excellente sinon l'abondance de crème fouettée en plein été. 15/20 et 7€ pour ce dessert "façon boutique" de belle qualité. Une sérieuse "cuisine des Suds" aux produits (très) doués, service volontaire, salle cosy en hiver, salon avec fauteuils côté comptoir pour s'échouer, grande terrasse couverte à l'année et l'autre, uniquement l'été. Oui je sais: l'été ici, c'est souvent toute l'année.

Chef: David Breux

Spécialités: produits de qualité, carte cuisinée, grillades et pizza! Phuma et Secreto de cochon blanc (Espagne). Assiette

végétarienne. Risotto d'épeautre de Sault, fruits de mer, tartare de langoustine, gambas, moules et jus de carapaces. Andouillette de cochon Pays Comtat Venaissin (France). Suprême de volaille (France), tomate et citron confit.

Accueil 15/20. Service 14,5/20. Rapport qualité-prix 15/20. Cadre 16/20. Pain 15/20. Café Bon Café 2,2€ 15,5/20. Toilettes 15,5/20. Plats du jour midi hors week-end et jours fériés 17€ et 18€. Antipasti de 5€ à 13,5€.

Carte et suggestions. Pizzas. Enfant 13,5€. Groupes 60 (hiver) et 180 (été). Fermé lundi et mardi. En saison se renseigner.

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

LAURIS

CHEZ DULCE ET FANO

ΨΨ1/2 A EMPORTER

L'adresse mignonne du cœur de village fait souvent le plein avec ses tarifs amicaux et son ambiance familiale assumée. Le couple ne se prend pas pour ce qu'il n'est pas, veut qu'on se régale en joie, pour les soirées de monsieur l'ambassadeur faut voir ailleurs. Le prétentier et le prout-prouteux n'est pas leur meccano, à Dulce et Fano. Cuisine proposée maligne, recettes traditionnelles françaises cocardières parfois provençales: barigoule d'artichauts, risotto crémeux de rouget à l'encre de seiche et même en ce moment, velouté de butternut aux noisettes et un tournedos de cerf sauce chasseur. Ce qui m'intéresse: la cuisine portugaise! Poulpe à Lagareiro au four aux oignons, poulet churrasco en crapaudine, tartine gratinée de sardines au chorizo, morue en gratin (bacalhau à espirotual) et j'en passe. Histoire de prendre la température de Lisbonne, voici "mixte de beignets sauce maison". Deux rissois, petits chaussons frites en forme demilune. Pâte faite ici et farces aussi! Porc comme de la rilette d'un côté, au bœuf de l'autre. Sinon un incongru falafel, deux acras de morue également connus sous le nom de "pastéis de bacalhau" pour ceux qui maîtrisent la langue de Fernando Pessoa. Friandises savoureuses de simplicité croustillante, équilibre poisson/féculent maîtrisé et pour tremper, sauce tomate fameuse qui sent l'Italie plein pif: Fano est d'origine italienne! 14,5/20 pour 8€. Plat portugais: "lombinhos de porco sauce Champagne". Assiette pas pour les mangeurs à la pince à épiler qui croquent des petits pois cuits dans l'eau d'Evian. De quoi vous remplir la bassine! Tendre filet mignon pas mesquin de la portion rosé à cœur (bravo), sauce fine au Champagne avec bouts de pomme fruit malins, gratin de chou-fleur familial en onctuosité, et des frites fraîches mieux qu'à Bruxelles! Croustillantes du diable!

Curieusement, le plat familial serait facile à louper si chaque élément qui le compose campait dans l'à peu-près blasé qui spéculait uniquement sur la quantité et le micro-onde. L'assiette d'ici donne du sentiment, raconte une histoire en filigrane, en l'occurrence celle de la pétillante Dulce Calcavecchia, et son mari Fano. Elle a travaillé 25 ans dans le restaurant de ses parents du côté de Lisbonne, ça explique. Comme l'aptitude à faire bon et simple. Bref! 14,5/20 et 18€. Le couple œuvre en cuisine, mais Dulce ne peut pas tellement se retenir, faut qu'elle vienne voir la salle, faire coucou aux connus comme aux inconnus, s'assurer des bouilles satisfaites. Toute la différence entre usine à bouffe impersonnelle qui rackette votre CB et une restauration familiale qui vous régale en générosité, faite pour que vous reveniez vous régaler quand vous repassez dans le coin. Chaleureuse salle et joli patio au calme planqué derrière, suivant météo. Que d'arguments!

Chef: Dulce Calcavecchia
Second: Stéphane "Fano" Calcavecchia
Spécialités: portugaises mais pas que
Accueil 15/20. Service 14/20. Rapport qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain 12/20. Café 1,5€ 14,5/20. Toilettes 15,5/20. Menu 19€ midi semaine sauf jours fériés. Ardoise. A emporter. Traiteur extérieur 200 personnes. Groupe 40 sur place. Terrasses. Fermé dimanche soir (seulement l'hiver), lundi et mardi sauf jour de fête.

39 avenue Joseph Garnier (à côté de la Mairie)
84360 LAURIS
Tél.04.90.08.42.03 et 06.19.04.63.73

POUR VOS ÉVÉNEMENTS
PUBLICS & PRIVÉS

06 18 24 91 33 - hulotjuliansax@gmail.com

Julien HULOT - Saxophoniste hulotjuliansax

JULIEN HULOT

Saxophoniste



MÉRINDOL

LA TERRASSE DES CIGALES

NT

ΨΨ1/2

Toque et tablier de service: un brillant duo est arrivé début 2023. On verra après les présentations détaillées. Avez-vous déjà remarqué qu'une des lères décisions prises par des repreneurs est souvent de changer le sobriquet de la boutique pour effacer un passé qui existera toujours quoi qu'il en soit? Sauf que les deux compères préfèrent le fond de jeu au vernis de surface. Et puis ce nom de restaurant leur plait, il résume (presque) tout. Après de copieux travaux et fins aménagements, la jolie maison de pierres est restée simple avec son âme rustique: cheminée au feu de bois pour les cuissons, intime terrasse avec pierres de borie du Luberon, figuier et mûrier-platanes. Bref! Sans rien savoir de l'AOC des impétrants qui officient ici je suis entré circonspect mais confiant: tenir table à Mérindol n'est pas jouer la star en toque comme à Lourmarin ou Gordes. Pas pareil: le gourmand vient ici pour se tendre les bretelles et non pour montrer sa truffe. Comme quelques célébrités en besoin de discrétion. Bref! A la carte, le cuisinier cogite les associations, tambourine sa gamelle entre recettes provençales sans concessions et cuisine bourgeoise qui donne envie de pousser le cri de Tarzan! Et puis le midi en semaine pour tâter le terrain, une formule que je ne regrette pas d'avoir choisie malgré le niveau de cuisine découvert du cuisinier. Entrée improvisée de saison: "assiette de melon, pancetta, caviar de légumes". Récité ainsi une banale musique, mais. Le sucré melon voisin n'a pas fait de frigo, la fine charcuterie est indisponible au supermarché, les fraises d'ici vous sourient, et aussi mes doux agneaux, un caviar de légumes qui à lui seul fait fuir la banalité à toutes jambes! 15/20. Quelques haricots verts et carottes venus de pas loin et un caquelon "gratin de grenaille" campagnard (une régalaide) escortent ma "côte de carré de cochon". Morceau fondant après cuisson surveillée à la cheminée: gras bon comme de la moelle! Jus de cuisson à part pour arroser, ce truc m'a propulsé les triglycérides dans la stratosphère! 15,5/20. En salle, Mathieu Prévot. Serveur droit prolix en conseils, y compris pour ses flacons. Sébastien Félix: l'Oasis des Rimbault (06), Le Mas Candille (06) de l'excellent Serge Gouloumès, Miramar Beach à Théoule... Fin cogiteur de goûts, souvent le propre des cuisiniers émancipés du gastro revenus aux fondamentaux avec des recettes choucardes qui vous font dégringoler du saladier. Les deux ont besogné un temps dans la galaxie Loubet, notamment à Megève et du côté de Manigod. Mérindol? Visez Mallemort, traversez la Durance: vous y êtes presque. Une fois trouvé, croyez-moi: on n'oublie pas!

Chef: Sébastien Félix

Spécialités: cuisine du marché au feu de bois.

Terrine de faisán au foie gras. Epaule

d'agneau confite 12 heures, jus au thym.

Bourride de lotte façon grand-mère Félix.

Brandade de morue maison à la truffe d'été,

haricots verts du jardin et pointe de poutargue. Filet de bœuf Hemingway. Lièvre à la Royale (se renseigner).

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

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

14,5/20. Café Nespresso 3€ 14,5/20. Toilettes

14,5/20. Formule 25€ midi semaine (aioli le

vendredi). Menu 39€. Carte. Terrasse

en saison. Groupe 40. Parking aisé devant le

restaurant. Fermé mercredi en saison,

mercredi et jeudi hors-saison.

21 rue des Cigales

84360 MÉRINDOL

Tél.09.80.42.66.49

PERTUIS

O' COSY RESTAURANT

ΨΨ1/2

Un air anonyme de petit restaurant discret alors qu'au fond se cache un sacré cuisinier. Le trentenaire Anthony Féry déroule à pas sûrs et feutrés ses recettes à qui veut les entendre, et surtout les goûter. Pour tout dire ce que j'aime chez lui, c'est sa façon de raviver les couleurs d'une gamelle traditionnelle en glissant en sourdine une touche personnelle, tel l'artisan soignant les finitions. Une explication? A l'ouvrage le temps de se former à la gastronomie pure à La Chèvre d'Or à Eze (06) et à La Fenière (Cadenet) il reviendra sur le terrain de jeu de la "cuisine tradi" de Provence, sa base. Quand vous aurez fait copain avec son enjouée belle-sœur à l'accueil et au service, Virginie Féry vous informera de l'agenda des plats qui sortent du l'eau et avec lesquels on boit du bon vin, plats mijotés travaillés: ris de veau aux écrevisses, langue de bœuf sauce piquante, tête de veau ravigote, tripes, rognons, rouille à la sétoise, pieds paquets, civet de chevreuil, ballot-tine de poularde aux cèpes, aioli, soupe au pistou, bourride et sur réservation... la bouillabaisse! Bref! Salle remplie jusqu'aux outies ce midi, la quarantaine et après on arête (huhu). J'ai bien fait de réserver! L'entrée "os à moelle" est des réjouissances possibles, je n'ai jamais pu résister à son appel. Si dodu que j'ai fini les croutons grillés livrés avec! En prime, salade verte fraîche pour rincer la tubulure équipée en série d'une formidable vinaigrette. Un détail qui ne trompe pas. 14,5/20. Et puis la formule midi du jour (avec choix) vendue 18€ café compris. N'allez pas imaginer une quelconque sous-prestation vu le tarif amical, il s'agit simplement d'une preuve concrète de la volonté de la maison de vous régaler la bonnetière à vil prix! Arrivé un peu tard (ça devient une habitude ici) la "daube de bœuf provençale" est épuisée, moi aussi. Reste "crevettes en persillade". Merci de m'en avoir laissé! Un bonheur auquel on ne s'attend pas forcément dans un plat à 13,50€! Cinq ou six crevettes bodybuildées partiellement dépiautées, cuisinées en délicatesse ail/persil sans exagération provençale.

Deux garnitures (toujours): carottes dorées à la poêle et un formidable riz rond aux petits pois qui pèse pourtant lourd (huhu). Un 15/20 pour ce plat du jour mes amours. Dessert malin avec "tarte raisin/semoule". Comme une portion de tarte sans pâte, gourmande car semoule travaillée aux raisins de Corinthe, raisins qu'on retrouve dans la glace Malaga qui escorte. Décoration utile: framboises et kiwi. 14/20. Le café est un des meilleurs du marché, il est intégré au tarif de la formule. Mais c'est un piège: on en prend un second! Devant, Virginie Féry bien secondée déroule, œil partout et sourire au minois, une exigence naturelle exercée dans l'hôtellerie de luxe, notamment sur Aix. Une paire d'heures à vivre le temps d'un repas mignon, de quoi évoluer à travers la nébuleuse chaotique des restaurants avec ce véritable spécimen représentatif que je vous recommande sans retenue.

Chef: Anthony Fery

Spécialités: traditionnelles et provençales.

Soirées à thème: corse, bouillabaisse...

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

Maison du Bon Café 2€ 15,5/20. Toilettes 15,5/20. Formule avec choix 18€ midi sauf

samedi. Ardoise de 11€ à 25€. Desserts dès 8€.

Groupe 40 et 60 en dinatoire. Coin mezzanine

10 personnes. Terrasse. Parking très aisé.

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

113 boulevard de Sainte Barbe
Quartier Notre Dame des Anges
84120 PERTUIS
Tél.04.90.07.76.11

mode: Angus, Simmental, Picanha, Galice... L'affaire potentielle est (toujours) la formule du midi en semaine vendue 14€. Elle était à 12€ voilà un an. Toujours du choix, mais je replonge dans le "pâté en croute aux 3 viandes maison". Pâté différent de l'an passé et livré cette fois sans cornichons. Aie. Sa fabrication est drôle, probablement le recyclage des fonds de tiroir de la maison. Ce n'est pas une critique négative, c'est la preuve d'un travail à l'ancienne obligé vu le niveau de tarif proposé. Vous me suivez? Bref! Cette fois-ci dans le pâté, une rondelle de type saucisse de Toulouse fumée bien centrée comme le foie gras d'un pâté en croute Richelieu! Voyez? Pas bête. 14/20. Viande ou poisson? Poisson avec "filet de sole". Du décongelé propre, pané. Servi avec une timbale d'un riz basmati gonflé d'eau arrosé de sauce poisson fadasse. Encore de la salade (comme l'entrée), une tomate provençale bien confite des années 80 et un tronçon de courgette jaune. Absence de sel intégral et je ne suis pas un affolé de la salière. 13/20 pour être sympa mais c'est limite. Pain de vrai boulanger toujours formidable. Pipelette à Pertuis. Royal, le cordial patron m'autorise à emmener le reste de la bouteille d'eau de marque Bellaris vendue 7€: "elle est congnée mais c'est pas grave". Mais madame pourrait sourire aux inconnus derrière son tiroir-caisse, ça se fait couramment dans le microcosme de la tambouille commerciale.

Chefs: deux

Spécialités: formule 14€ midi semaine

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

qualité prix 15/20. Cadre 15/20. Pain

15,5/20. Café Maison du Bon Café 1,8€ 14/20.

Toilettes 15/20. Formule 12€ et menu 15€

midi semaine. Carte. Enfant 12€. Terrasse 1er étage. Parking aisé.

ZAC Saint-Martin
Allée des Prés Verts
84120 PERTUIS
Tél.04.89.49.31.11

LA MAISON DES BONS VIVANTS NT ΨΨ

L'adresse d'étage rehausse le niveau de la zone commerciale avec son semblant d'humanité au milieu des franchises de toutes sortes, notamment de bouffe. Après un test mi-2022, fallait voir comment s'y prendraient les nouveaux dans la barque pas si facile à manœuvrer. C'est plutôt réussi! Le couple la joue dans un registre collègue familial, tape sur l'épaule et bises aux habitués. L'équipe précédente visiblement conservée en cuisine, la déco et le principe viandard-pinardier aussi. J'aime bien, les nouveaux qui arrivent dans un lieu et qui conserve ce qui fonctionnait avant. Souvent, les arrivants disent que le prédécesseur était naze, que c'était nul, en plus c'était sale, alors on change la carte, les cuisiniers, la déco, le boulanger, le café et même le nom de la boutique tellement qu'on est bête. Bref! Bien que le nouveau et sympathique taulier en fasse un peu trop dans l'approche amicale façon amis de 30 ans, il sait jusqu'où ne pas aller. Sa carte de plats n'est pas forcément tendre avec nos économies quand on vise le vocabulaire viandard à la

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

SAINT-SATURNIN-LÈS-AVIGNON

O' GASTOS

ΨΨΨ1/2

Quand on les connaît un peu, on sait que le couple de cuisiniers et dans la vie aussi Camille Danguien et Toni Gotti est bien peu enclin à faire des vagues, du bruit, du ramdam. La porte d'entrée dérobée dans la ruelle ne doit rien au hasard. "L'obscurité est une présomption de talent" comme dit Mauricette quand elle éteint la lumière. Bref! Cette année ici, me voici affublé de la dame au chapeau vert, elle n'en loupe pas une, surtout les bonnes. Salle bien remplie, un peu de monde à l'étage avec sa terrasse, elle domine idéalement la place du village aux beaux jours. Casting produits, saine philosophie: œufs bio, fromages de chèvre et brebis des Valayans (Pernes), foie gras IGP, asperges de Jonquerettes ramassées le matin, bœuf de l'Aubrac et agneau de Provence... Le menu midi semaine 25€ décliné en formule 20€ fait le bonheur des abonnés, un rapport qualité-prix extra qui laissera place dans votre budget à un des flacons mignons de la maison, parfois déclinés au verre dans les 3 couleurs. Menu 35€ pour la dame au chapeau vert qui s'autorise un supplément avec sa "terraine de foie gras de canard IGP, confit d'oignons, brioche à la fleur de sel". Elle adore ce type d'assiette sobre mais cosvue, qui n'en fait pas trop. Un dé de Muscat dans la terraine, en souplesse avec la brioche extra, du matin. 15,5/20. Cette recette fonctionne souvent, donne l'illusion de la facilité mais c'est une erreur de le penser: "œuf parfait bio, asperges de Jonquerettes, parmesan". (Œuf quasi englouti dans l'onctueuse préparation, on tape dans le frichti à la cuillère mes frères, toniques asperges du village venu en voisines, elles n'ont jamais fait de frigo: 16/20! Pour le "poisson selon arrivage, sauce corail aux baies roses, légumes de saison, petit épeautre du Ventoux", je profite des dernières Saint-Jacques fraîches déclinées avec gourmandise, beurre, crème... Camille Danguien ne fait pas dans le tortueux frimeur, elle préfère l'efficacité des saveurs: 15,5/20. La "pièce du boucher grillée, sauce au poivre vert Malabar, frites maison et mesclun" de Mauricette est une "langue de chat". Vous connaissez ce morceau du bœuf collé au filet et à la texture proche du rumsteck? Cuisson saignante un peu croulée, la sauce au Malabar est costaute, rien à voir avec le choing-gueume, renseignez-vous. 15/20. L'efficace "dôme citron, sablé et meringue croquante" joue la partition "tarte au citron" acide et fruité, modéré en sucre: 15/20. "Le trio de fromages de la chèvrerie provençale des Valayans, sucrine à l'huile d'olive de Saint-Saturnin-lès-Avignon" vous attend au détour d'un bosquet, le gout fin de l'herbe que mangent les biquettes. Excellente huile d'olive! Pour le CV détaillé des impétrants du lieu, relisez les anciens numéros du Bouche à Oreille, j'ai plus de place pour tout écrire! Alain Passard (75), Le Mas du Langoustier à Porquerolles (83), Reine Sammut à Cadenet (84), La Benvegudo aux Baux-de-

Provence (13)... Et vraiment, quel doux plaisir de voir une salle bien remplie de clients heureux! Autant que nous!

Chef: Camille Danguien

Spécialités: cuisine de saison du marché

Accueil 17/20. Service 15,5/20. Rapport

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

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

15/20. Formule 20€ et menu 25€ midi

semaine. Menu-carte 35€. Climatisation.

Terrasse étage couverte non-fumeurs. Groupe

16. Salle privatisable. Fermé dimanche soir,

lundi et mardi. Parking aisé. Réservation très

conseillée.

49 rue Porte de Jonquerettes

84450 SAINT-SATURNIN-LÈS-AVIGNON

Tél.04.90.88.11.93

VAISON-LA ROMAINE

HOSTELLERIE LE BEFFROI
RESTAURANT LA FONTAINE

ΨΨ

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



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

Chef: je sais pas

Spécialités: saisonnier

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

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

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

Toilettes sous-sol 14,5/20. Environnement

17/20. Carte et tarifs à géométrie variable.

Ouvert en saison et encore pas tout le temps.

Hôtel.

2 rue de l'Évêché

Cité Médiévale

84110 VAISON-LA-ROMAINE

Tél.04.90.36.04.71

SUR NOTRE SITE WEB

Abonnez-vous gratuitement à la newsletter

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

ou en flashant le code



POUR VOS ÉVÉNEMENTS
PUBLICS & PRIVÉS

06 18 24 91 33 - hulotjuliensax@gmail.com

f Julien HULOT - Saxophoniste i hulotjuliensax

JULIEN HULOT

Saxophoniste



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

PETIT RÉPERTOIRE ALPHABÉTIQUE 2023

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

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

La rédaction

ABONNEMENT

PÉNURIE DE PERSONNEL,
LES RESTAURATEURS S'ORGANISENT



BÀO 124

BULLETIN D'ABONNEMENT À RECOPIER OU À DÉCOUPER

NOM.....

PRÉNOM.....

ADRESSE.....

VILLE.....CODEPOSTAL.....

TÉL.....MAIL.....

**ABONNEMENT AU "BOUCHE À OREILLE" POUR 1 AN
(4 NUMÉROS DE 100 PAGES)**

À PARTIR DU NUMÉRO ... INCLUS.

RÈGLEMENT 24€ PAR CHÈQUE

PLATON ÉDITIONS MONBURO 837 BIS ALLÉE DE PARIS, 83500 LA SEYNE SUR MER
redaction@le-bouche-a-oreille.com et 06.12.73.29.90



APÉRO, RESTO & DODO

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



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

56 Av. Général Leclerc
83700 Saint-Raphaël

INFOS & RÉSERVATIONS :

06.13.52.03.40





Emmy Elegance
Spa privatif - Beauté

Concept spa privatif & nuit romantique

Hammam, Sauna, Balnéothérapie

Soins visage & corps, Épilation, Onglerie

Prise de rendez-vous & renseignement
06 58 35 39 54



Emmy Élegance
CONCEPT SPA PRIVATIF
SIX-FOURS-LES-PLAGES
VAR

06.58.35.39.54