

Avez-vous remarqué comme il est difficile de distinguer les bonnes tables des attrape-touristes dès que l'on approche de la mer ? *Culte(s)* est allé planter sa fourchette dans le sable, chez tous ceux qui comptent et compteront. Bonne nouvelle : la Méditerranée attire les talents.

Par Benjamin Courtois

Balade

EN MÉDITERRANÉE

Les figures locales



LE CANNET
Bruno Oger à la Villa Archange

Le meilleur atout de Cannes ? Bruno Oger, sans hésitation ! Sa *Villa Archange* n'est ouverte que depuis 2011 et le voilà pourtant double étoilé. Si le chef attiré de Gilles Jacob pendant le festival de Cannes compte parmi ses clients Uma Thurman, De Niro, Spielberg, Audrey Tautou... c'est aussi parce que Bruno Oger et la Méditerranée, c'est une vieille histoire. Celui qui la raconte le mieux est peut-être son loup de ligne citron, citronnelle et tartare de gambas à la coriandre...

Un plat

Un mythe ! L'Aquarium : attention, un morceau d'Océan traverse votre assiette ! « *Consommé de langoustines, gelée de crustacés, homard et palourdes, pistes avec coques, tentacules, bâtonnets de pomme verte, servis avec une hollandaise normande légère au yuzu* », tandis qu'un lit de guacamole figure les algues, au fond de la « mer ».

Les superlatifs des hôtes pleuvent sur l'Océan miniature.

Bruno Oger, Villa Archange,
15 b, rue Notre-Dame-des-Anges, Le Cannet.
Tél. 04 92 18 18 28. www.bruno-oger.com



MENTON

Mauro Colagreco au Mirazur

Il fallait bien le talent de ce chef argentin pour détourner l'attention des visiteurs hypnotisés par la vue exceptionnelle sur la Méditerranée et sur Menton. Formé à Buenos Aires, il passe par Saulieu (*Bernard Loiseau*), Paris (*l'Arpège*, *le Plaza*, *le Grand Véfour*) avant de voler de ses propres ailes et d'obtenir sa première étoile au bout de dix mois seulement. En 2012, il rafle la seconde. Le plaisir des sens se poursuit après le repas dans le jardin d'herbes et d'agrumes de Mauro, entre avocatiers, citronniers, orangers, mandariniers...

Un plat

Le filet de saint-pierre, craquant de légumes (pomme de terre, salsifis, topinambour) et bouillon d'oignons. Il y a aussi l'œuf (cuit à basse température), espuma de maïs, truffe blanchie, fleurs de pourpier.

Le Mirazur, 30, avenue Aristide-Briand, Menton. Tél. 04 92 41 86 86.

www.mirazur.fr



MARSEILLE

Guillaume Sourrieu à l'Époussette

La vue sur la mer est imprenable, tout comme sur les bateaux de pêche du Vallon des Auffes, avec les îles du Frioul en toile de fond !

Ancien de Loiseau, Passédat, Troisgros et Bise, Guillaume Sourrieu a de qui tenir. Il a su faire évoluer une maison historique (55 ans tout de même !) vers la modernité sans perdre son authenticité : « *Priorité aux produits de la Méditerranée !* », tonne le chef. Par chance, *l'Époussette* a les pieds dans l'eau. Seuls les poissons évitent soigneusement cette adresse.

Un plat

Le compressé de gambas « *Camerone* », compotée de légumes-racines, croquette d'herbes et bisque mousseuse, ou encore le pavé de loup « *cuit fondant* », risotto à la truffe. La bouillabaisse et la bourride sont toujours à la carte... ouf !

L'Époussette, Vallon des Auffes, Marseille.
Tél. 04 91 52 17 82. www.l-epoussette.fr

CALLAS

Philippe Da Silva aux Gorges de Pennafort

À un jet de pierres de Saint-Raphaël et du golfe de Saint-Tropez, perdue parmi les roches rouges, l'*Hostellerie des Gorges de Pennafort* propose une cuisine à l'image de son chef, Philippe Da Silva : provençale, chatoyante et d'humeur potagère. « *Si on aime les gens, ils vous le rendent* », professe ce chef qui se veut d'abord aubergiste.

Un plat

La salade de langoustines à l'huile d'olive du moulin de Béranguier... tout simplement.

Hostellerie des Gorges de Pennafort,
RD 25, Callas. Tél. 04 94 76 66 51.
www.hostellerie-pennafort.com



BORMES-LES-MIMOSAS
Jérôme Masson à la Rastègue

Dix ans déjà pour cette belle institution de Bormes-les-Mimosas, à mi-colline, qui domine la plaine avec vue sur la mer ! Produits frais, poissons presque vivants dans votre assiette, accueil irréprochable, et un sublime dos de chevreuil rôti pomme purée au beurre noisette qui arrive en bondissant dans l'assiette ! Les pieds sur terre, les yeux dans la mer et les papilles au ciel !

Un plat

Parfait tiède ou saint-pierre ? Impossible de retirer l'un ou l'autre sans s'attirer les foudres des habitués : le parfait tiède de langoustines, servi avec son jus de tête en bisque et le filet de saint-pierre cuit sur sa peau, agrémenté d'une marmelade de fenouil et un pistou de roquette... restent incontestablement les stars de la maison.

La Rastègue, 48, boulevard du Levant, Le Pin de Bormes, Bormes-les-Mimosas.
Tél. 04 94 15 19 41. www.larastegue.com

MENTON

La Cantinella

Loin des pièges à touristes, voilà une adresse familiale qui parle directement aux sens. Le patron, Sicilien jusqu'au bout des pâtes, mitonne avec l'accent de ses origines des plats du Sud : alevins frits, retour de pêche, scampis (variété de langoustines), beignets de fleurs de courgettes enrobées de mozzarella et thon au pistou de pistaches.

Un plat

Deux recettes font la réputation de l'endroit : la salade de poulpes tiède et les linguine avec homard entier (et bavoir offert !). Comme s'écrie un client à la sortie : « *Un demi-homard à ce prix-là, c'est de l'altruisme !* »

La Cantinella, 8, rue Trenca, Menton.

Tél. 04 93 41 34 20.

MENTON

Le Bistrot des Jardins

Les habitués se murmurent ce coin de soleil en souriant. Ici, pas de vue, mais le confort d'une adresse tranquille. On s'installe sur la terrasse-jardin pour déguster une cuisine de marché, fraîche et goûteuse.

Un plat

Emblématique ! LE risotto aux gambas sauvages et artichauts violets.

Bistrot des Jardins, 14, avenue Boyer, Menton.

Tél. 04 93 28 28 09. www.lebistrotdesjardins.com

AIX-EN-PROVENCE

**Nicolas Brousse,
la Bastide de Cabriès**

À proximité d'Aix-en-Provence, dans le paisible domaine du Lac bleu, la Bastide de Cabriès, ancienne tisanière, se dore à l'ombre des oliviers. Et pour éveiller les papilles, le jeune chef Nicolas Brousse s'appuie sur son expérience chez l'icône toulousaine Michel Sarran : rigueur de la carte, terre et mer en famille, à l'instar de son paleron, écrevisse, épinard. Chez Nicolas Brousse, les desserts sont des « dénouements ».

Et le chef aime les happy end.

Un plat

La trilogie de cochon noir de Bigorre, boudin blanc, pomme fruit, ragoût de cochon.

La Bastide de Cabriès, rue du Lac, Domaine du Lac bleu, Cabriès. Tél. 04 42 69 07 81.
www.bastidecabries.com

PHOTOS: DR.

De jolies découvertes



MONTAUBOUX

Éric Maio

« *J'aime la lumière naturelle. J'ai créé cette maison en 1996 au pied de la colline où j'ai grandi.* » Éric Maio est un homme honnête qui préfère aux lumières de la ville celles du pays de son enfance, aux abords du lac de Saint-Cassien, à vingt minutes de Cannes. Une étoile au Guide Michelin en 2005 vient remercier un chef qui aime flâner dans son potager niché derrière l'auberge, bercé par le chant des grillons. Sa cuisine rend autant hommage aux produits de la terre que de la mer.

Un plat

Son fameux pigeon désossé farci aux blettes, pignons de pin avec, entre la pâte feuilletée qui le recouvre, du foie gras et des truffes !

Auberge Éric Maio, Quartier de Narbonne, Montauboux. Tél. 04 94 47 71 65.
www.eric-maio.fr

NICE

L'Agua

Il y a des restaurants qui font l'unanimité, et L'Agua en fait partie. Alexis Frasca débarque sans fracas sur la scène niçoise et le voilà déjà roi ! Il faut préciser que le garçon a fait ses gammes au Louis XV, « l'école » de la Méditerranée. En salle, son frère Serge fait chanter l'ardoise, encore iodée du retour de la pêche : « *Aujourd'hui, ce sera mérout et daurade royale !* » Au final, ce sont les gourmands qui sortent enchantés.

Un plat

Son incontournable filet de saint-pierre au jus de viande et asperges vertes de Provence.

L'Agua, 41, boulevard de Stalingrad, Nice.
Tél. 04 97 19 08 15.

BEAULIEU-SUR-MER

L'eSCentiel

C'est la petite adresse qui monte à Beaulieu. Rien que du frais, du produit, de l'essentiel. L'endroit est rétro, très seventies, les ardoises simples, et le patron aux petits soins. *What else ?*

Un plat

Le sauté d'agneau aux tomates composées à la coriandre, au curry, avalanche de pois gourmands, courgettes et fenouil du marché.

L'eSCentiel, 26, boulevard du Maréchal-Leclerc, Beaulieu-sur-Mer. Tél. 04 93 01 17 33.
lescentielbeaulieu.com

PHOTOS: NELATON MARIE-FRANCE DR.

Un futur grand

DRAGUIGNAN

Benjamin Collombat, Côté Rue

Le chef est attachant. On se souvient déjà de son Espoir 2011 (Michelin), aux *Trésoms*, à Annecy, qu'il quitta pour revenir dans sa région, à Draguignan. Et puis en 2013, l'étoile attendue vient se poser sur la façade de pierres de son restaurant. « *En allant chercher la seconde, je pérennise la première, en restant innovant et intraitable sur les produits.* » Tomates, asperges de Mallemort, petits pois : le chef met un point d'honneur à ne travailler que des produits français... et les épices, sa passion, sa folie, comme dans son agneau en croûte viennoise citron vert, légumes d'un couscous, panoufle en bouillon au ras el hanout, jus harissa...

Une façon de faire dialoguer les méditerranées.

Un plat

Sa lotte panée tandoori, millefeuille mangue concombre, jus citron au sel.

Côté Rue, 42, Grande Rue, Draguignan.

Tél. 04 83 11 50 55. www.restaurant-coterue.com

Pour la vue



RAMATUELLE

Éric Canino à la Réserve

La Réserve est un refuge. Elle préserve du bruit, de la foule, de l'esprit Saint-Trop'. Ici, tout n'est que luxe, espace et horizon bleuté. L'endroit est splendide, les suites signées Wilmotte et la cuisine « à consonance méditerranéenne revisitée » par Éric Canino, esthète du goût. Ici, la vue n'est pas que dans l'assiette, elle est partout autour. On y va pour un verre au soleil couchant puis on finit par rester dîner... La riche idée.

Le plat emblématique

Le thon rouge frotté aux épices de voyage servi avec une niçoise de légumes, aubergine acidulée, œuf de caille moelleux.

La Réserve Ramatuelle, chemin de la Quessine, Ramatuelle. Tél. 04 94 44 94 44.

www.lareserve-ramatuelle.com

CAP-D'AÏL

A'Trego

On pourrait s'attendre au pire entre les immeubles à services carte gold qui précèdent la capitainerie et pourtant... heureuse surprise que cette cantine contemporaine posée sur les rochers tout au bout du petit port. Fidèle aux lieux de vie qu'aime imaginer Philippe Starck (on retrouve un peu l'esprit du *Mama Shelter*), celui-ci est un repaire de copains, de famille – branchouille bien sûr –, mais à l'inverse de tout ce qui se fait à la ronde : accessible. Avec un menu à partager midi et soir en neuf plats pour 50 euros tout rond. Le soir, tout le monde finit par danser, soulagé de pouvoir s'amuser sans finir en « boîte ».

Le plat emblématique

Rien de « gastro-ampoulé », juste une bonne burrata, une épaule d'agneau de Provence de 7 heures et des formules au rapport qualité-prix imbattable sur la côte (trois plats, un verre de vin, eau et café : 35 euros les pieds dans l'eau).

A'Trego, Port de Cap-d'Ail. Tél. 04 93 28 58 22.

www.restaurantatrego.com

Pour le mythe



MARSEILLE

Michel Portos au Malthazar

Après vingt ans d'absence, c'est le retour du mousquetaire : Michel Portos, l'enfant du pays, *is back* ! Mais pas question pour le double étoilé du *Saint James* à Bouliac de se répéter : « *Il n'y a pas de place pour un restaurant gastronomique à Marseille : ici, on ne veut pas passer trois heures à table. Il fait beau, on sort !* » Résultat ? Une brasserie années 30, avec fauteuils dodus et murs en pierre apparente, associée à une carte revigorante, voire virevoltante, à l'instar de l'intrigant paleron retour du Maghreb. Michel Portos s'autorise tout. À 22 euros le menu du midi, on fait difficilement mieux. Retour au port gagnant.

Le plat emblématique

On hésite entre la mousseline de petits pois et coques en raviolle, et le filet de daurade snackée, jus tranché citron caramélisé, boquerones... Mais attention, l'ardoise ne tient pas en place !

Le Malthazar, 19, rue Fortia, Marseille.

Tél. 04 91 33 42 46. www.malthazar.fr



À lire :

Le guide Ganté 2013,
800 bonnes tables
en Provence-Côte-d'Azur
et Ligurie-Piémont.
Éditions ROM.

PHOTOS: L. BAZZONI, DR.

PHOTOS: DR.