



→ dans l'eau, à l'ombre d'immenses pins parasols, on se délecte de sa soupe de poissons de roche au safran, de la pêche du jour grillée ou rôtie, du risotto Arborio à la truffe noire ou du grand frito misto composé de sole, rouget, turbot, langoustines, légumes de saison crus ou en tempura, aïoli et soupe de tomate.

Mens à 110€. Carte : 99€30€. Plage de la Beauléon, Saint-Tropez (04 94 55 91 88 ; www.ragnauder.com).

AU CASTELLET

Le San Felice, bistrot chic du restaurant de Christophe Bacqué ☉ déberquait de sa Corse natale où il fit les beaux jours de La Villa à Calvi et investissait les cuisines du luxueux hôtel du Castellet, tout près du mythique circuit Paul Ricard. En une décennie, celui qui fut meilleur ouvrier de France en 2004 aura véritablement conquis le guide Michelin, décrochant une, deux, puis trois étoiles, l'an passé. Au San Felice ☉, deuxième table de l'hôtel, le chef et son complice, Guillaume Lecomte ☉, coignent une courte mais alléchante carte de saison,

mêlant terre et mer ; à l'image, en ce début de printemps, des escargots de Provence, crème de persil et ail doux, du dos de saumon vapeur et aïoli ou du veau corse Abbado et ses légumes oubliés en persillade. Le tout dégusté en salle, l'œil rivé sur la brigade qui s'affaire aux plans ou en terrasse.

Formules à 25 et 35€. Mens à 45 et 55€. 3801, route des Hauts-de-Camp, Le Castellet (04 94 99 29 58 ; www.hotelbecastellet.com).

À MARSEILLE

Le Môle, l'autre repaire gourmand de Gérard Passédal

Séjourner en terre phocéenne passe inévitablement par une escale au Môle, niché sur le toit terrasse du musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée. Mais avant de visiter le Muoem, direction La Table ☉, le bistrot tendance de Gérard Passédal ☉. Le chef du Petit Nice, triple étoilé du Michelin, y propose une cuisine mélangée, célébrant le grand bassin méditerranéen. Juste à côté, se trouve... La Cuisine, très prisée pour son ambiance table d'hôtes. Une fois installé, on reste parfois face à la grande bleue et la splendide cathédrale

de la Major. La magie opère aussi à la lecture de la carte, où saveurs marines et effluves de l'arrière-pays s'entrecroisent. Pour débiter, la naviole de crevettes, petits légumes et lait de poule à la badiane, est idéale. Et que dire de la saint-jacques au poëlon et son nuage de chou-fleur, de ce poisson d'arrivage en arriboise ou bien encore du bel agneau confit et farci. À moins de préférer la « bouille-abaïsse de nos amis pêcheurs », uniquement servie au dîner. Mens 55€ (le midi), à 49 et 75€ (le soir). Carte : 80€. 1, esplanade de J4 (Mucem), Marseille (04 91 19 17 88 ; www.passeidal.fr).

À CASSIS

La brasserie du Corton, divine « annexe » de la Villa Madie

Blottie dans une crique sauvage, la Villa Madie veille, telle une sentinelle, sur la mer qui s'étend à perte de vue. Un spectacle éblouissant. Celui des assiettes dressées par Dimitri Droisneau ☉ veut également le détour, que ce soit à la Villa ou à la brasserie ☉, cet espace imaginé il y a deux ans, avec son épouse Marielle. Un bistrot très bon enfant, que la cuisine ouverte rend plus chaleureux →



→ encore. Sous le regard des convives, nos cuisiniers apprennent un menu qui change chaque semaine au rythme du marché. Parmi les spécialités inscrites en ce moment à la carte, la pissaladière de rougets et olives Taggiasche est incontournable. Tout comme le tartare de boeuf, escorté d'huîtres de Bouzigues ou le saint-pierre tandoori et ses asperges vertes. Sans oublier la véritable « sôcisse » de Marseille au fenouil, sauce diable et poupe grillé. Choix corrézien pour finir entre la tarte au citron Madie et le verre chocolat du Corton.
Mise à 23€. Ouvert le midi et soirs.
Avenue Revetel (asse de Corton), Cassis (04 91 18 00 09 ; lavilla.madeira.com)

AU CANNET

Le bistrot des Anges, seconde adresse de la Villa Archange. Dirigée avec passion par Hélène et Bruno Oger ☞, la divine Villa Archange, auréolée de deux étoiles au Guide rouge, est un endroit unique, où le temps se fige l'espace d'un repas. C'est le cas au bistrot des Anges ☞, l'épate brasserie de la villa, référencée au 51^e gourmand, cet indispensable bréviaire du

gastrophile averti¹³. Aménagée sous une verrière, la salle à manger se prolonge en une vaste terrasse ombragée. Exposées sur les murs de pierre, les toiles de la maîtresse de maison créent une atmosphère de galerie d'art. Côté assiette, le menu à 58 euros met l'eau à la bouche. Avec, tour à tour, une tarte pissaladière à l'anchois et calamars grillés, un graviax de saumon au curry, une saint-jacques Dubarry au sésame et beurre citron et une poitrine de veau mijotée sept heures. Mention spéciale enfin pour les douceurs de Sylvain Mathy, champion de France des desserts, présentées sur un inimitable chariot.

¹³ *Le bonnet petite table* du guide Michelin 2019

Formule et mise à 27,50€ (le midi), 33, 43 et 58€. Carte : 60/75€. Rue de l'Ouest (par l'avenue Caspary), Le Cannet (04 92 18 18 28 ; www.bruno-ogier.com)

À CHÂTEAU-ARNOUX

Au goût du jour, le bistrot campagnard de La Bonne étape ☞. En 2019, la vénérable maison fête ses 55 années de présence ininterrompue

parmi les étoiles du guide Michelin. Une prouesse rare ! Et une juste récompense, tant l'amour du bien recevoir et cette flamme inextinguible qui habite la famille Gleize ne sont pas de vains mots. Ici pas de chichis, ni de ronds-de-jambé, la cuisine est à l'image de vos hôtes, généreuse et authentique. Selon les achats du jour et autour des légumes, fruits et herbes du jardin – qui jouste la maison – Jany Gleize ☞ mitonne de savoureux plats de terroir, sans cesse renouvelés. Et on se régale, en entrée, de la salade de géiers confits à la lavande ou de cet œuf poché dans son bouillon de volaille et ses légumes racines. On hésite ensuite entre la pièce de boeuf au poivre de Sichuan, leu du potager bio et le poisson du marché au fenouil et son risotto d'épeautre. En toute fin de repas, plusieurs options dont deux, délicieusement parfumées, la parme cotta au romarin et le nougat glacé au miel de lavande.
Menu du jour : 19,50€. Carte : 25/35€. 14, avenue du Général-de-Gastie, Château-Arnaux-Saint-Arban (04 92 64 48 48 ; www.bonne-etape.com)