

6 avenue Maréchal Joffre (sortie du village côté
Toulon)
83390 CUERS
Tél.04.94.58.29.70
dournierchantal83@orange.fr

DRAGUIGNAN

CHEZ LEE

ΨΨ1/2

avec sa casquette en guise de toque rivée sur la tête, le Qui Nam ressemble à un général américain sur-
aliste. Le général Lee, en somme! Ça doit faire une
centaine d'années que ce cuisinier vietnamien s'est
installé dans l'aire dracénoise et depuis, il régale ses
convalescents grâce à ses recettes comme fruits de mer au
gingembre, seiche à l'ananas, l'ilot impérial (potage),
la soupe aux asperges crabe et poulet, et bien sûr les
délébrés bo bun et my xao. Je vous l'ai faite courte!
Même que le plus célèbre vietnamien de la ville
picote un peu du côté thaïlandais dans certains assem-
blages! Mauricette est restée calée dans le petit menu
du midi à 13,50€ avec ses "nems 4 saisons" avec
menthe et tout le tintouin, 14/20. Elle n'a pas eu de
coup de foudre avec son "porc au caramel" puisqu'elle
dissipe un 13/20. Plus d'à propos avec mes choix, ceux
du menu à 20€ passé à 16,50€ depuis le 1er juillet
2009! La guerre des prix! Normal! Je rappelle que
nous avons affaire à un général! Et un général en pre-
mière ligne, c'est du rare Balthazar! Bref! Donc,
entrées: nems impériaux, nem (simple), nem frais au
vermicelle, beignet de crevette, raviolis frits et une
salade vietnamienne. Une copieuse entrée qui fera
épousseter chez les appétits de moineau! 14,5/20! Mon
plat? Un "bœuf au saté" bien cuisiné (tomates, cour-
gettes...) et naturellement accompagné de riz canton-
nais: 14,5/20! Avec la dame au chapeau vert, on se
partagera une assiette de friandises avec nougats, gin-
gembre confit, noix de coco... qui nous permettra de
parler de la pluie et du beau temps en sirotant ces
tricolores. A propos de pluie: 150 parapluies forment un
fond de restaurant aussi original que charmant!
Peut-être que le général Lee avait peur que le ciel lui
tombe sur la tête! Bref! Mention spéciale à l'épouse
du chef qui officie en salle, parfaite de grâce et de
sourires. Parlons argent: 10% de rabais sur l'addition
à partir de juillet 09.

Chef: Le Qui Nam

**Spécialités: les bonheurs à la sauce d'huîtres
magret, lotte, encornets, gambas, œuf,
coquilles St Jacques à l'ail. Cuisses de
renouilles à l'ail et flambées au Cognac. Bo
un. Gambas au curry et basilic.**

**Accueil 16/20. Service 16,5/20. Rapport qua-
rité prix 15/20. Cadre 16/20. Café Richard
15/20. Toilettes 15,5/20. Menus à 13,50€ le
midi, 15€, 17,50€, 20€, 23€, 28€ et 30€.
Carte. Plats à emporter -10% à la carte.
Climatisation. Deux salles jusqu'à 70 per-
sonnes. Ouvert 7j/7.**

3 passage de l'industrie (à gauche de l'Office de
Tourisme quand on le regarde)
83000 DRAGUIGNAN
Tél.04.94.67.32.39

LA FARLEDE

LE COEUR VOLANT

NT ΨΨΨ

Je vais dire où se trouve ce joli petit restaurant. Puis
vous ferez "aaaaah ouiiii!" tous en chœur! Prêts?
Remplace "La Farigoulette", à la Farlède! Les nou-
veaux (mi 2009) sont des gens chez qui sourire n'est
une posture pour mieux te manger mon enfant.
Marion et Frédéric Cotten abandonnent le sot exer-
cice aux boutiquiers qui prennent la vie du mauvais
côté et les clients de travers. Je vous jure que ça fait
du bien, des restaurateurs qui se la jouent pas
Superman de la tambouille et Zorro de la gamelle. Le
chef aurait pourtant matière à cultiver la frime: formé
par des MOF et dans la brigade du Plaza Athénée à
Paris. A ses côtés, le petit bout de femme aux racines
du Viet-Nam et du Laos porte aussi la toque! Une fine
de la recette asiatique Marion Cotten! Mes petits la-
pins rose chocolat, je vous avoue que ça nous a fichu
une gentille leçon d'harmonie de saveurs à nos
papilles pourtant blasées! Quand je dis "nos", c'est
que j'étais avec celle qui n'est plus "naguère" depuis
longtemps, mais "jadis" depuis toujours. Mauricette
se décida pour le menu à 23€. Début avec "vasque
croustillante au jambon cru et sa petite salade".
Copieuse et bien vue, des bricoles pas communes à
picorer, garnitures cuisinées. 14,5/20. La dame au
chapeau vert montera en température avec son "poulet
au litchi déglacé à l'alcool de rose". Ceux qui font un
bon en arrière devant l'intitulé ne feront pas un bond
de joie: ce fut délicieux, subtil. Et toujours ces déli-
cieuses amusettes disposées dans l'assiette à la
manière d'un peintre pointilliste. Un 15/20 facile! Et
moi? "Saumon fumé par nos soins au bois de chêne"
vraiment top. Saumon fumé maison de caractère, rus-
tique et fin à la fois. 15/20. Le "magret de canard
poêlé sauce au saté" est parfait, remet les pendules à
l'heure avec cette recette si souvent éreintée dans les
usines à bouffe asiatiques! Le 15/20 est d'ailleurs
presque sévère! Nos desserts rivalisent de charme
avec pour elle, un "cœur tendre au caramel et choco-
lat au CBS" joli comme... un cœur et augmenté de
caramel au beurre salé (CBS), je traduis. Même esprit
de pointillisme procédant par délicates touches avec
mon "croquant au chocolat". Les deux desserts font la
paire, deux 15/20. Une cuisine à quatre mains tradi-
tionnelle qui reviendrait de voyage, pleine d'idées
cohérentes à mettre dans les assiettes. Pour "décou-
vrir" mais surtout, vous allez rire, pour vous régaler.
Chefs: Frédéric et Marion Cotten
**Spécialités: foie gras au gingembre confit.
Williamine de poire pochée et son chèvre frais
rôti. Plein filet de flétan au citron confit.
Dacquoise aux pommes et mousse caramel.**

**Accueil 16/20. Service 15/20. Rapport qualité
prix 15/20. Cadre 15,5/20. Pain 14,5/20. Café
15/20. Toilettes 15/20. Menus à 15€ le midi en
semaine, 23€, 28€ et 39€. Carte. Groupes 35
personnes. Climatisation. Terrasse couverte
en saison. Fermé dimanche soir et lundi.**

162 avenue de la République
83210 LA FARLEDE
Tél.04.94.00.35.38

FLAYOSC

LE CIGALON

ΨΨΨ1/2

Pour les ceusses qui ne connaîtraient pas, je conseille
la lecture du "Cigalon" de Marcel Pagnol. Pour les
autres, pas de panique! Aucun point commun entre
"Le Cigalon" de Flayosc et celui de notre conteur
provençal! Ici point de "spécialités de conserves", ni
de chef imbu de sa personne au point de ne faire la
cuisine que pour lui-même. C'est même tout le con-
traire! De leur long séjour dans une Albion moins per-
fide qu'on le dit où ils tenaient sérieuse table, les
enfants du pays Jeanine et Roberto Agresta
ramèneront flegme et modestie tout britanniques.
Douceur d'accueil, ambiance apaisante distillée par
une atmosphère cosy, tables nappées couleur miellée
mais pas mielleuse. Une cheminée, aussi. Mauricette
se lancera sans réticence dans la dégustation effrénée
de sa "poêlée de Saint-Jacques au cidre épicé" qu'elle
auréolera d'un serein 15/20. Ah! Les escargots!
J'adore! Depuis quand n'en ai-je pas mangé?
"Escargots sauce crémée au Cognac sur canapés". Le
gastéropode est (enfin) servi sans ail ni persil!
Décroquillé et posé sur de petits morceaux de pains
pour lui éviter le plongeon saucieux! Bravo! L'idée est
à retenir, et ladite sauce excellente: 15,5/20.
L'inconnu ne lui faisant jamais peur, l'aventurière au
chapeau vert fit ensuite connaissance avec le "barra-
mundi sur lit de quinoa aux légumes de saison, sauce
au beurre blanc et pistou". Ce poisson d'eau douce
tropical, rarement proposé sur les tables occidentales,
lui plût. 15/20. Presque plus classique, mon "mille-
feuilles de joue de lotte, pousses de soja et petits
légumes, vinaigrette tiède aux pistaches". C'est la
vinaigrette qui fait la différence, et qui la fait bien!
15,5/20. Après le "croustillant de St Félicien", voilà
une "crème brûlée aux marrons" et une "tarte Tatin et
sa boule de glace au Génipi"! 15/20! La tatin fait partie
de mes péchés mignons. Souple et compacte elle
vaut ses 15/20. Troisième année que "le Cigalon"
nous fait le coup du grand charme. Arrière petite-fille
de colonel, Mauricette accorde "six galons" à
l'établissement! Au moins!
Chef: Roberto Agresta
**Spécialités : Pressé de foie gras au fromage de
beaufort, bacon, basilic. Filet de bœuf au jus
corsé. Dacquoise mousse à la banane avec sa
glace aux marrons glacés.**
Accueil 16/20. Service 17/20. Rapport qualité