



Laurent Guyon (ancien du *Moulin de Mougins*, époque Vergé) et sa femme Meia proposent une cuisine juste et généreuse. (Photo Frank Tétaz)

## La Table : elle tourne rond !

À Tourtour,  
Laurent Guyon  
est artisan-cuisi-  
nier, pas vendeur  
de nuages.  
Un talent discret  
à découvrir.



par  
**JACQUES  
GANTIÉ**

jacgantie@hotmail.com

**T**ourtour, c'est la vie au grand air et sans doute la plus belle vue aérienne sur le Var et ses collines. On retrouve, toujours avec tendresse, ce village perché où Paul Bajade, aux *Chênes verts*, reste le grand cuisinier de la truffe – « rabasse » pour les intimes –, où *La Bastide* est un hôtel de plein ciel et la place, l'église Saint-Denis et le château des Raphélis autant de cartes postales. Et puis *La Table*, à l'entrée du village en venant d'Ampus.

Pourquoi se compliquer la vie et chercher loin l'enseigne d'un restaurant ? Ici, au moins, c'est clair et l'adresse porte bien son nom. On entre par le petit salon du rez-de-chaussée avec cuisine vitrée à l'ordre impeccable, court escalier qui grimpe jusqu'à la salle, aux quinze couverts, blottie sous les toits et véranda des beaux jours. Depuis treize ans, la maison de Meia et Laurent Guyon, ancien du *Moulin de Mougins*, a peu changé. Mais dans ce coin caché, l'accueil est douceur, le chant des produits sonne juste, le rayon d'inspiration est, disons, grand sud.

L'entrée chaude d'escalopines de foie gras de canard poêlées aux bananes frécinettes, réduction de vin rouge, est gourmande et sans maquignonage. La tranche de foie de veau à la plancha, purée de patates douces et chorizo, serait, en

ville, un plat de haut bistrot. Le filet de loup rôti et champignons, les noix de saint-jacques et gambas à l'aigre doux, nems croustillants de légumes, les bananes pochées aux fruits de la passion et la tarte Tatin portent droiture et délicatesse. L'assiette est généreuse, pas terroir à tue-tête, avec sauces sachant saucer... même si Laurent arrose parfois un peu large. Quant à l'accord mets-vins, il y a du sérieux à puiser sur une carte pertinente en Provence – Les Abeillons rouge 2011 du Château Thuerry, cuvée Titien du Château Marguï, Clos Val Bruyère du Château Barbanau, Trévallon, Pibarnon, Saint-Baillon... – comme en Bourgogne et vallée du Rhône. On s'attardera même sur la collection de vieux rhums, signe d'une table qui sait vivre. À cet élève régulier et sans légèreté aubergiste, le Guide Michelin 2016 n'a pas accordé

le moindre Bib Gourmand. Domage ! Sans doute lui manque-t-il espace, larges baies pour embrasser le haut Var, terrasse pour capter sa lumière. Mais sa discrétion est devenue sa marque et sa gastronomie vaut, comme on dit, même à Tourtour, le détour.

**L'accueil est doux,  
le chant des  
produits sonne  
juste, le rayon  
d'inspiration est  
grand sud**

La Table, 1, Traverse du Jas, à Tourtour. En hiver fermé le lundi et mardi. Tél. 04.94.70.55.95.

Menus : de 28 à 78 €.