

KM 26

○ TOURTOUR



L'image de « village en plein ciel » de Tourtour n'est pas usurpée. L'un des plus élevés du Var (652 mètres d'altitude), il figure aussi parmi les « plus beaux villages de France ». De loin, son clocher particulier attire le regard. A main gauche, la *Bastide de Tourtour*. Au cœur d'un domaine de quatre hectares planté de pins, oliviers et lauriers roses : un véritable havre de paix où quelques chambres s'ouvrent sur le massif des Maures. On peut aussi s'attabler et découvrir la cuisine d'inspiration provençale.

À pied, direction le centre-ville pour une promenade apéritive. Moulin à huile, fontaines et vue magique sur les collines environnantes. On pousse la porte de *la Table* où Meia et Laurent Guyon se sont installés il y a tout juste cinq ans. Lui est en cuisine, au rez-de-chaussée d'une maison toute en hauteur. Elle assure le service à l'étage : sept tables, une quinzaine de couverts et une terrasse pour les beaux jours.

Natif d'Hyères, il a travaillé au *Moulin de Mougins* puis aux Antilles et enfin à Zurich et Neuchâtel où il a rencontré celle qui allait revenir avec lui au pays. « J'étais nostalgique de la Provence et nous avons eu un coup de cœur », dit-il. Les Girandoles, boutique de traiteur et plats à emporter, sont devenues *la Table*. Tout simplement. « C'était plus simple, plus court et tellement évocateur », dit-elle, s'avouant conquise par le calme, la nature, le panorama et la proximité des grands axes. Atouts majeurs d'un village où l'on sait ce que bien manger veut dire. Foie gras et chutney de mangue, duo de Saint-Jacques et gambas en aigre-doux, moelleux de chocolat et glace à l'huile d'olive : le chef qui sait miser sur de bons producteurs locaux (La Cabrette à Tourtour, le Château Thuerry à Villecroze) n'imagine pas de retirer un jour ses références de la carte. Ceux qui savent prendre le temps de vivre à *la Table* ne comprendraient pas !

Un village en « plein ciel » où Laurent Guyon ouvre sa « Table » aux convives.

