

« La Table »
à Tourtour

Heureuse et perchée

TOURTOUR est bien gardé en matière de bonnes tables. A l'ouest, Paul Bajade et « *Les Chênes verts* », irréprochable, inoxydable, dont on vous redira prochainement le plaisir de son exceptionnel menu à 49 euros. A l'est, « *La Bastide de Tourtour* », de la tenue, de belles saveurs, du charme. Mais au village, sentinelle perchée du haut Var, il est temps de connaître le restaurant de poche de Meia et Laurent Guyon, qui ont repris voici un an « *Les Girandoles* » de Mireille Altea. Pourquoi faire compliqué ? Voici « *La Table* ». Sous le toit de la salle de ce restaurant de poche clair et bichonné, on en compte six à l'étage. Une quinzaine de couverts, pas davantage aux beaux jours, dans la cour sous les canisses, côté sud, vers la montée de l'église. On est en petit comité pour goûter la cuisine de ce jeune Hyérois qui a fait ses classes à « *L'Auberge Saint-Nicolas* », adresse autrefois réputée des Salins d'Hyères, puis est passé par le Moulin de Mougins, Zurich, Neuchâtel et les Antilles.

Aujourd'hui, fini les voyages, mais les leçons ont été bien

appries. Un menu à 33 euros le prouve : du foie gras de canard poché et chutney de mangues et son pain de campagne, à la nage d'écrevisses, haricots cocos et spaghetti de courgettes, au médaillon de cerf rôti en marinade d'agrumes ou aux délicieux ris de veau poêlés aux girolles, pommes de terre, sauce pommes vertes et curry. La tenue d'assiette est précise, pas chichiteuse, on ne vous fait pas le coup du plat construit et sans âme : il y a du goût et une bonne facture, jusqu'à la tarte tatin crème à l'estragon ou au moelleux au chocolat noir,

glace à l'huile d'olive. Laurent, seul en cuisine, Meia, souriante et réservée, qui monte et descend l'escalier (pas de place pour un monte-plats !), ne ménagent pas leur peine et ont rafraîchi le décor de leur maison à l'écart de la place. Ce n'est pourtant pas au mérite qu'ils gagnent, mais pour une cuisine savoureuse, un brin moderne mais pas pincée qui réjouit le gourmand des villes et celui des champs. Aucun vin extravagant et hors d'atteinte, mais une dominante sud très raisonnable (Château Les Crostes, Château Roubine, Château Thuer-

ry, dont on goûtera, au dessert, un verre de « Légende d'automne »...). A Tourtour, où on ne vit pas que d'air pur et d'eau fraîche, cette adresse, simplement, concourt pour le titre de meilleure petite table du Var.

Jacques GANTIÉ.

■ « *La Table* » à Tourtour. Tél./fax : 04.94.70.55.95. Menus 22, 26 et 33 €. Premier vin 18 € (Domaine Saint-Albert, côtes de provence), grand choix de demi-bouteilles. Fermé mardi. Ouvert tous les jours du 16 décembre (sauf le 24) au 2 janvier.



(Photo Roland Gal)