



Laurent et Meia Guyon, cuisine soignée et simplicité.



(Photos J. G. et DR)

Tourtour

PAR JACQUES GANTIÉ
jacquesgantie.com

DISCRET COMME LA TABLE

La lumière du Haut-Var, le village comme une crèche...
et le nid gourmand de Laurent et Meia Guyon. Une valeur sûre.

Tourtour, un amour de village au grand air du Haut-Var. Toute la lumière est pour lui. *La Table* se blottit entre église et mairie, à l'écart de la place principale, sans panorama. Mais l'important est la cuisine soignée, la simplicité et l'accueil de ce restaurant installé depuis près de quinze ans à l'entrée du village en venant d'Ampus. Je le tiens pour l'une des sûres étapes varoises, gastronomie de Laurent Guyon, ancien du *Moulin de Mougins*, époque Vergé, accueil de son épouse Meia, la discrétion même. Pas de méprise, il n'est pas le refuge du santonnier. *Vade retro*, le terroir et ses chères rengaines ! Ni caillettes, ni pieds et paquets mais à l'étage, sur les nappes blanches, en petit comité – quinze couverts – ou sous la véranda en été, on fête dignement votre venue. Ravioles farcies à la chair de tourteau, bouillon crémeux de homard et râpée de truffe d'hiver, magret de canard rôti, risotto d'épeautre aux trompettes de la mort, sauce vin rouge ou Saint-Jacques et gambas à l'aigre doux,

nems croustillants de légumes, ces classiques sont remastérisés d'une main sûre.

UN MENU TRUFFE EXEMPLAIRE

Et si le guide Michelin a confié un Bib Gourmand au menu à 28 euros, une étoile ne serait pas scandaleuse et ferait écho à celle des *Chênes verts* de Paul Bajade, route de Villecroze. En cave, l'escorte est prête : château Thuerry, voisin et compagnon de route (la cuvée Exception 2 !), clos de l'Ours, château Marguï, muscat du clos Canarelli, Trévallon, Tempier, Pibaron, château de Bellet... Quant au menu truffe noire, prenez des nouvelles de la symphonie d'hiver (78 euros), du céleri et Saint-Jacques marinées au citron vert, râpée de truffe, jus de pommes vertes à l'huile d'olive, au filet de maigre (Corse) à la plancha, risotto d'épeautre aux truffes, bouillon crémeux de homard. Le chant des produits sonne juste, droiture et régularité sont d'une table qui sait recevoir, on est loin de tant de légèretés aubergistes... Tendre est *La Table* !

#INFORMATIONS

La Table.
1, traverse du Jas Les Ribas. Tourtour.
Tarifs : menus à 28 €, 36 €, 45 € et 78 € (menu truffe).
Fermé le lundi et le mardi en hiver.
Rens. latable.fr
04.94.70.55.95.