

GASTRONOMIE

Le guide Michelin salue aussi la grande qualité de la cuisine et le rapport qualité-prix.

Cinq Bibs gourmands à découvrir dans le Var



Le Pastel à Toulon. PHOTO FRANK MULLER

LE VAR NE se résume pas à ses plages, ses concerts ou ses musées. On y mange très bien également. Nous vous proposons de découvrir les établissements récompensés d'un Bib Gourmand par le Guide Michelin (récompense une cuisine de grande qualité à un bon rapport qualité-prix.)

2 Bibs Gourmands à découvrir à Toulon

À Toulon, Le Pastel rayonne. Le duo formé par le chef Bruno Chastagnac et Pascale Lorain défend une gastronomie inventive et accessible. Ici, les produits de saison sont travaillés sans esbroufe, dans une cuisine qui privilégie le goût. « Notre volonté, dès le départ, était de proposer une cuisine gastronomique – même si je n'aime pas le terme – à des prix raisonnables, en accentuant les saveurs méditerranéennes et en suivant les saisons », nous précisait Bruno Chastagnac lors de notre visite.

À quelques dizaines de mètres, sur le port, Le Saint-Gabriel a retrouvé une nouvelle jeunesse sous l'impulsion du chef Romain Janin. Depuis sa reprise, l'établissement séduit Toulonnais et visiteurs grâce à une cuisine authentique et généreuse. « J'aime la cuisine conviviale, retranscrire le côté familial et la notion de plaisir », nous confiait le chef.

À Bandol, une adresse entre cuisine et grands vins

Au Clair de la Vigne se niche à Bandol. Cette adresse discrète cultive un véritable art de vivre autour de la gastronomie, du vin et du fromage. En salle, Pierre Rouvier partage avec passion sa sélection de vins nature. « C'est une autre façon de penser le vin. 80 % de ce que l'on propose, ce sont des vins vivants », résume-t-il. À cela s'ajoute un impressionnant choix de fromages. « Ce que je cherche, c'est la perle rare », promet l'Aveyronnais. En cuisine, Loïc Dubois signe une bistronomie méditerranéenne exigeante.

Et aussi, La Table de Tourtour et l'Amandier à Fréjus

Nichée dans l'un des plus beaux villages du Var, La Table de Tourtour est dirigée par le chef Laurent Guyon. Le natif d'Hyères s'attelle à proposer une cuisine moderne et créative, mêlant saveurs et épices. Ici, les produits du marché et du terroir provençal dialoguent avec des influences glanées aux Antilles.

Du côté de Fréjus, L'Amandier a également su séduire le Michelin. « Les jolies recettes proposées par ce couple charmant ont l'accent méridional », note le Guide. Avant d'énumérer quelques plats qui ont de quoi faire saliver : tarte feuilletée tomate et mozzarella, sorbet tomate verte et vinaigrette au basilic ; filet de dorade royale, tian de légumes et vinaigrette tiède aux câpres.