

GASTRONOMIE À Tourtour, Laurent Guyon tient La Table depuis 22 ans avec son épouse Meia. Entre produits locaux, inspiration et instinct, le chef fait évoluer ses assiettes sans renoncer au plaisir du partage.

À Tourtour, La Table régale depuis 20 ans

PAR FABRICE MICHELIER/ FMICHELIER@NICEMATIN.FR

PLUS DE 20 ans d'amour. En 2003, Laurent Guyon posait ses couteaux à Tourtour en compagnie de sa femme, Meia. Natif d'Hyères et formé dans la cité des palmiers, le chef a ensuite bien bourlingué entre Paris, les Antilles, la Suisse et Mougins. De quoi forger son identité culinaire. « À chaque étape, j'ai appris des styles différents. La cuisine, c'est un enrichissement permanent. » Ses plats retracent son parcours, par des pointes d'épices par-ci, par-là, et une rigueur accordée aux cuissons et aux jus.

Fort de son expérience, le chef travaille avec une règle simple : faire plaisir, tout en faisant ce qu'il aime. Sa carte évolue au fil des saisons et des produits disponibles auprès des producteurs locaux, même s'il garde une appétence particulière pour le poisson. En ce moment, il propose un dos de julienne rôti ou un tournedos d'espadon mi-cuit. Pour l'accompagnement, le risotto se fait désormais avec de la fregula. Trois menus sont ainsi proposés tout au long de l'année. Le végétal y tient aussi une place ancienne. « Depuis le début, on a toujours eu un menu végétarien. Ce n'est pas nouveau et ce n'est pas un prétexte. » Une façon, là encore, de s'adapter aux envies des clients sans renoncer à son identité.

Revisiter ses classiques

La cuisine se construit parfois au dernier moment, presque instinctivement. « J'achète, je fais les courses, et puis, je prépare, je portionne. Et après, je vais assembler, je vais voir. » Une méthode qui laisse une place à l'improvisation et aux idées de dernière minute. Une herbe, une épice, une présentation différente peuvent suffire à transformer une assiette.

Même les plats qui ont fait leurs preuves ne sont jamais complètement figés. Une entrée réalisée il y a plusieurs années peut revenir, mais sous une autre forme. « Il y a des plats qu'on a réalisés de façon plus classique, maintenant en cercle, en montant. C'est presque la même base, mais c'est différent au visuel. » Pour le chef, la créativité passe parfois simplement par une autre façon de regarder un produit.

Cela concerne également la fin du repas. « Je fais des desserts de cuisinier », promet-il. À la carte, il affiche notamment une pavlova aux fraises, avec mousse exotique et gelée de mojito, ainsi qu'une



Depuis 22 ans, Meia et Laurent Guyon ont fait de La Table un restaurant incontournable à Tourtour. PHOTO FABRICE MICHELIER/ VAR-MATIN

crème brûlée au basilic et aux framboises... « C'est le dernier souvenir que les gens emportent, alors autant qu'il soit bon », confesse-t-il.

Bib Gourmand

Après 22 ans, les résultats sont là. Le restaurant est référencé au Gault & Millau et a reçu un Bib Gourmand de la part du Guide Michelin. Avec comme remarque : « Charmant petit restaurant contemporain installé à l'étage d'une maison en pierre au cœur du village historique. On y savoure une cuisine délicieuse qui met à l'honneur les produits du marché, en particulier les légumes, avec un excellent menu végétarien à prix doux. »

Et pour compléter le tout, ici, le réseau est capricieux quand on regarde son téléphone. Un mal pour un bien. Et, de plus, le restaurant n'a pas de Wi-Fi. Un moyen de laisser aux clients le temps de se reconnecter à l'instant et à leurs assiettes. « Quand on passe son repas sur son téléphone, on n'a pas la même expérience », admet le chef. Lui a fait ce métier pour le

partage. Alors, il n'imagine pas un restaurant où l'on ne se parle pas. Où l'on prend son temps. Et les clients adhèrent.

De quoi valider, s'il en était besoin, le choix fait au début

des années 2000, lorsque Laurent et Meia découvrent Tourtour. En bon habitué de la Côte, il ne connaissait pas vraiment ce village haut perché de l'arrière-pays. Il suit alors les recommandations d'un proche qui lui parle d'une possibilité d'ouvrir un établissement. Et le coup de foudre est immédiat. « Avec Meia, on n'est pas toujours d'accord sur tout, mais là, ça a été immédiat », sourit le cuisinier.

Après avoir perdu son précédent restaurant aux Antilles après le passage d'un cyclone, Laurent Guyon se voit tout reconstruire ici. Vingt-deux ans plus tard, ils sont toujours là. À leur table, les habitués du village croisent les touristes. Et autour des assiettes, le chef et son épouse continuent de défendre le plaisir du partage et la recherche du goût.

LA TABLE. Traverse du Jas Les Ribas à Tourtour. Fermé mardi et jeudi midi. Menus à 44, 54 et 86 euros. Rens. 04.94.70.55.95.



PHOTO DR/ LA TABLE