

# DE TORREILLES À MENTON

## 30 RESTOS QUI BUZZENT

RAFFINÉES, TRADI OU  
BRANCHÉES... ON A  
REPERÉ LES TABLES LES PLUS  
COURUES DU MOMENT.

PAR AMANDINE PLACE



## MÉDITERRANÉE

### AUX AROMATES À MARIIGUES

**L'ambiance** Cette adresse à la déco sans chichi a ouvert il y a quelques mois. Elle est tenue par deux jeunes chefs, Anthony Dosnos et Jérôme Droingt. On s'installe sur la terrasse, pour profiter de l'atmosphère romantique, façon petite Venise.

**Dans l'assiette** Cet été, les deux chefs comptent sur les pêcheurs locaux pour les approvisionner en thon, espadon, requin et muge noir, le poisson emblématique de Marigues. Poissons grillés (16,50 €) ou cuisinés, comme un cabillaud cuit à l'étouffée au romarin avec crème de chorizo et risotto crémeux ou paimon (14,50 €).

8, cours du 4-Septembre, Marigues. Tél. : 04 13 43 39 48. Ouvert 7 j/7.

### LE SAINT-JEAN PLAGE À LA CIOTAT

**L'ambiance** L'adresse parfaite pour manger à deux, les pieds dans l'eau ! On profite de la vue panoramique sur la mer depuis la terrasse sur la plage.

**Dans l'assiette** Le chef yonnais Bruno Cusin est aux commandes. A la carte, des saveurs méditerranéennes : tartare d'espadon aux mangues et citron vert (13 €), Linguinos à l'encre de seiche, supions poêlés en persillade, sauce tomate (16 €) et filet de dorade royale, sauce vierge (20 €).

30, avenue de Saint-Jean, La Ciotat. Tél. : 04 42 73 29 66. Ouvert 7 j/7.



Le bistrot Paul Bert  
à Sainte-Maxime.

### LE BISTROT PAUL BERT À SAINTE-MAXIME

**L'ambiance** Il n'est pas rare de croiser des people à la table de Jean-Philippe Cousin, membre du collège culinaire de France, et de sa compagne Marie-La. Une adresse cosy au charme simple.

**Dans l'assiette** Une bistronomie qui pointe vers la Méditerranée. Les fromages de chèvre viennent des chevriers de Sainte-Maxime, Arlette et Alain Choppes. Menu à 31 €.

54, rue Paul Bert, Sainte-Maxime. Tél. : 04 94 56 98 30. Ouvert 7 j/7, le soir.

### SUQUET PREMIÈRE À CANNES

**L'ambiance** Ouvert au printemps dans la vieille ville, ce joli resto est accroché au rocher du Suquet, dont la pierre orne les murs. Un cadre authentique parfait pour un dîner à deux.

**Dans l'assiette** Une cuisine créative et fusion : quatre de tartares de poisson, palette d'amuse-bouche en sept couleurs et steak « on the stone », cuit sur table grâce à une pierre de basalte. Formule entrée-pâtisserie ou dessert : 27 € (fromage et dessert : 34 €).

