

Le goût de l'été

COLORÉE ET RAFFINÉE, LA CUISINE DU SUD RÉVÈLE TOUTE SA RICHESSE À L'APPROCHE DES BEAUX JOURS. DANS LA FRAÎCHEUR D'UNE SALLE EN PIERRE OU À L'OMBRE D'UNE TERRASSE, NOS « COUPS DE CŒUR ».

PAR SUZANNE CIOSI

Depuis tout juste trois mois, Benjamin Jechoux dirige la brigade de l'hôtel-restaurant du Mas de la Fouque. À 34 ans, le jeune chef propose une cuisine sobre et savoureuse. « *Les choses simples sont les plus difficiles à réaliser* », confie celui qui fût le second de Jean-Luc Rabanel, en Arles. Pour ce Franc-Comtois, Provençal d'adoption, la sélection des matières premières s'exerce au plus près de la nature. Riz de Camargue, agneau de la Crau, fruits et



légumes de Provence... L'identité culinaire se veut résolument locale et vivante ! Rien d'étonnant à ce que le discret cuisinier cultive le désir de développer son potager bio.

AUDACE ET MAÎTRISE

À la carte, les classiques de la cuisine du sud : risotto (bio) aux écrevisses, seiches, safran et chorizo et gardianne de taureau AOP. Dans les assiettes, un subtil équilibre des parfums, un jeu de textures intéressant et une touche de couleurs, reflètent la maîtrise des techniques culinaires. Attaché à son plat signature « le Saint-Pierre à l'orange et romarin, purée de pistou et sauce vierge », le chef sait aussi faire preuve d'audace au dessert avec un mariage réussi sucré-salé autour d'un croustillant... d'aubergines !

Plats de 13 à 36 € à la carte.

Mas de la Fouque, route départementale 38, Saintes-Maries-de-la-Mer.
Tél. : 04-90-97-81-02

À DÉCOUVRIR AUSSI

1

ULTRA FRAIS

Un restaurant intimiste baptisé la Promesse et une restauratrice généreuse, Valérie Costa. Depuis deux ans, la jeune femme qui s'est vue décerner le prix « Jeune talent » l'an dernier, envisage chaque journée comme une aventure gastronomique qu'elle partage avec ses clients, une vingtaine d'hôtes par service. Seule en cuisine, dans un souci de perfectionnisme, Valérie travaille les produits de

saison, de la mise en bouche jusqu'au dessert. En salle, Jean-Marc, son mari complice propose des accords mets-vin parmi les 400 références, françaises et étrangères, de leur cave. Au final, une explosion de saveurs et de couleurs avec une mention très bien pour la formule du marché à l'heure du déjeuner. Menus de 29 à 199 €. La Promesse, 250, rue Jean-Jaurès, Toulon. Tél. : 04-94-98-79-39

VINT'AGE Boutique



Luxury second-hand shop
CHANEL - HÉRMÈS - PRADA - CÉLINE



Place des 3 Ormeaux - 13100 AIX EN PROVENCE
Tél. : (33) 04 42 23 45 54

NOUVEAU : www.vintagedeluxe.fr