



L'objectif d'Eléonore et Franck : « bien faire leur métier ».

PHOTOS: I. HANNING/REA

Elly's : une cure de jeunesse

En un an, le jeune couple de restaurateurs a su imposer son style à Saint-Raphaël. Portrait.

À deux fois 33 ans, ce jeune couple attachant ne ménage pas sa peine. Pour leur premier restaurant, Eléonore Marion et Franck Chabod ont mis les petits plats dans les grands. Débarqués, il y a un an, en provenance de Tournus, où le chef Franck officiait au Rempart, ces néo-Raphaëlois attirés par le soleil de la Côte ont rajeuni un restaurant du centre-ville qui fut naguère une institution. Cet hiver, ils ont ainsi recouvert le patio d'une verrière qui s'ouvre aux beaux jours. Le mois dernier encore, ils s'activaient sur le sol en béton ciré pour qu'il réponde au mobilier cosy. Reste que le principal se passe dans l'assiette. Alors ? Alors, le voyage ne déçoit pas. En semaine, le menu Elly's (formule à 24 €, menu à 30 €) comble les papilles les plus exigeantes. Au tartare de saumon mariné, blanc-manger de chèvre

frais et mousse d'avocat succèdent un filet de daurade royale à la plancha et sa déclinaison de légumes de Roquebrune à l'huile d'olive. Une partition parfaitement exécutée qui se conclut par un consommé de fruits rouges au basilic, glace mascarpone, puis un café escorté d'une forêt de sucreries. Parce qu'il faudra bien arroser ce festin, Eléonore, en salle, annonce les crus disponibles au verre, à l'image de ce côtes-de-provence Sainte-Marie blanc 2011 (7 €). A moins que vous ne choisissiez l'une des 65 autres références, de champagnes, bourgognes, côtes-de-provence... « Nous sommes jeunes, et tout ce que nous voulons, c'est bien faire notre métier », commentent-ils avec humilité. Mission accomplie.

■ **Elly's**,
54, rue de la Liberté, Saint-Raphaël.
04-94-83-63-39. www.elly-s.com

LES YEUX FERMÉS...

Le Mérou ardent

« La » bonne adresse pour faire le plein d'iode. Ce qui vous attend : une bouillabaisse garantie sans coup de fusil (22 €), des fruits de mer à l'avenant (19,50 € le plateau de dégustation), des quantités annoncées en préambule (300 g de sardines rôties à la fleur de sel : 11 €)...
■ 157, boulevard de la Libération,
Fréjus. 04-94-17-30-58.

L'Amandier

Cette table labellisée « Bib gourmand » propose dans sa salle voûtée un menu (25 €) de bon aloi : fricassée d'aiguillettes de canard et penne rigate façon basquaise ou dos de saumon, mitonnée de légumes à la coriandre, suivis d'une panna cotta

à la noix de coco, salade de fraises et son sorbet. Formule midi : 21 €.
■ 19, rue Desaugiers,
Fréjus. 04-94-53-48-77.
www.restaurant-lamandier.com

Le Poivrier

Faites halte dans cet établissement tranquille, dont la terrasse déborde sur la place. Son menu du midi avec plat du jour à l'ardoise, entrée et dessert (17 €) met à l'honneur les saveurs d'ici et d'ailleurs : rouleau de tourteau à la coriandre et au citron vert, petite planche de jambon iberico pata negra, merlu sauce biscayenne, gambas flambées au pastis...
■ 52, place Paul-Albert-Février, Fréjus.
04-94-52-28-50.



Un plateau de fruits de mer au Mérou ardent.

Tables en ligne

Malins, ces deux sites devraient aider les gourmands à débusquer le resto de leur rêve : celui du chroniqueur Jacques Gantié passe au peigne fin toute la région PACA (www.guidegantie.com, avec une version papier en

librairie, 22 €, éd. Rom), tandis que le critique Marc Brunoy, ancien inspecteur du Michelin, vient de lancer cdelicieux.com, où il partage découvertes et valeurs sûres.

■ Guidegantie.com
■ Cdelicieux.com