

# Escales savoureuses et confidentielles

Loin des attrape-touristes, ces établissements hautement recommandables, appréciés dans la région par les initiés, devraient faire le bonheur des gourmets de passage. Revue de détail.

## Gourmande

Dans la rue, la petite façade grise du restaurant Elly's ne paye pas de mine. Pourtant, elle cache un magnifique patio à la décoration très contemporaine, entre univers végétal, industriel et minéral. Eléonore Marion y fait voltiger les merveilles concoctées par son compagnon, Franck Chabod. A savoir ? Un œuf de poule cuit à basse température, flanqué d'artichaut crémeux et de copeaux de truffe, une pluma de cochon ibérique dorée et son cru-cuit de légumes au wakamé, ou un réjouissant tiramisu déstructuré. De 35 à 70 €.

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



**JOYAU** Le ravissant patio du restaurant Elly's, à Saint-Raphaël.

## Conviviale

Dans un coin de la place Saint-François-de-Paule, à Fréjus, l'Entrée des artistes se niche entre les ateliers du coin et le Théâtre de Poche. Les frères Terrier défendent ici le « fait-minute ». En résultent un filet de saint-pierre travaillé avec du véritable safran marocain, un tartare de bœuf relevé de sauce cocktail maison et d'un trait de cognac, et l'étonnant parfait glacé au Get 27. De 14 à 40 €.

► **L'Entrée des artistes, 63, rue Saint-François-de-Paule, Fréjus. 04-94-40-11-60.**

## Bucolique

Du côté d'Agay, la terrasse de Côté Jardin abrite le visiteur sous son platane centenaire. L'établissement oriente désormais sa carte vers les saveurs iodées et travaille en direct avec un pêcheur des environs. Résultat, le pavé de cabillaud rôti au chorizo et parmesan comme le carpaccio de pélamide de Méditerranée au citron vert et basilic affichent une fraîcheur sans égale. Menus : 17 € (déjeuner) et 28 €.

► **Côté Jardin, 11, rue du 11-Novembre-1943, Agay. 04-94-40-46-75. www.restaurantcotejardin.fr**

## Tendance

Niché sur le boulevard de la Mer, le 126 se bâtit, depuis l'hiver dernier, une solide réputation. Il faut dire qu'aux fourneaux de cette table au cadre très design, Aurélie se démène chaque jour pour proposer une cuisine soignée. Avec les produits du marché, elle mitonne ainsi un curry de crevettes à l'exotique, un magret de canard à la nectarine et un tiramisu façon charlotte. Menus : 15 et 18 € (déjeuner) ; 23 et 27 €.

► **Le 126, 126, boulevard de la Mer, Fréjus. 04-94-51-30-49.**

## POUR DES GRIGNOTAGES DE HAUTE VOLÉE

Côté Fréjus, à quelques encablures de la base nature, la camionnette Son Of a Bun Var fait chaque jour sensation. L'engin débite, depuis quelques semaines, des burgers haut de gamme (photo), avec pain de boulanger, steaks de boucher et légumes bio de maraîcher. Les frites sont pochées avant cuisson dans un mélange d'herbes et de graisse de bœuf. Compter 10 € la formule avec boisson. De son côté, William confectionne dans son local,



à Saint-Raphaël, des paninis de belle tenue. Ses garnitures (de 5 à 6,50 €) – saint-jacques flambées au cognac ou foie gras à la confiture de figue –

se révèlent épatantes. Du côté d'Agay, la Belle Vie opte pour une partition plus classique, du type clubs-sandwichs, wraps (6,50 €), bagels (7 €) ou pizzas,

mais la réalisation est impeccable. Dans leur établissement, Michelle et Scott élaborent leurs plats à partir de produits du marché.

► **Son of a Bun, parking du Géant Casino, avenue de l'Argens, Fréjus. 06-12-23-40-24. www.sonofabun.fr**

► **Panini's Club Café, 52, boulevard d'Alsace, Saint-Raphaël.**

► **La Belle Vie, 300, boulevard de la Plage, Agay. 04-94-82-87-25.**