

UN RESTAURANT RECOMMANDÉ PAR LE CÉLÈBRE GUIDE MICHELIN, C'EST DÉJÀ L'ASSURANCE DE PASSER UN EXCELLENT MOMENT OÙ LES PAPILLES COMME LES YEUX VONT ÊTRE EN ÉMOI TOUT AU LONG D'UN REPAS. MAIS QUAND CE DERNIER SE VOIT HONORER PAR UNE APPRÉCIATION AUSSI FLATTEUSE QUE « RESTAURANT TRÈS BIEN CÔTÉ ET TRÈS BIEN NOTÉ », C'EST QUE L'ON FLIRTE AVEC LES TABLES ÉTOILÉES.

C'est le cas du restaurant gastronomique « Elly's », 54 rue de la Liberté à Saint-Raphaël qui, un an seulement après son ouverture, s'est vu gratifié de moult louanges de la part des inspecteurs du petit guide rouge. Des louanges reprises également par de nombreux internautes qui ont souhaité commenter leur passage dans l'établissement sur le site officiel du Guide Michelin.

Ce que l'on remarque en premier en entrant chez « Elly's » c'est l'accueil et le cadre. Un domaine réservé à la maîtresse des lieux, Eléonore Marion, qui a su faire de cet endroit, un petit nid douillet où l'on se sent immédiatement à l'aise. Le petit plus : la décoration, où diverses expositions d'artistes s'enchaînent et égayent l'ensemble. La cuisine ensuite, celle de Franck Chabod, est aussi raffinée qu'inventive. Il n'hésite pas à diversifier ses plats au fil des saisons et de ses inspirations, mariant avec justesse les saveurs, les couleurs et les textures d'une manière poétique, voire artistique. Pressé de homard mariné aux agrumes, tourte feuilletée de canard au foie gras, Saint-Jacques à la plancha accompagnées d'un crémeux de panais pistaché et d'une réduction d'agrumes, pigeon cuit au sautoir avec sa mousseline de patate douce, d'oignons paille et de châtaignes à l'étouffée, la cuisine de ce jeune chef en premier lieu s'écoute, puis s'admire et enfin se déguste. Le tout impeccablement servi par une équipe toujours souriante et discrète mais à l'écoute du moindre désir de la clientèle.

En peu de temps, « Elly's » est donc devenu l'un des restaurants les plus en vue de la Cité de l'Archange et sa notoriété dépasse désormais largement les frontières du département puisque certains clients n'hésitent pas à faire plusieurs dizaines de kilomètres pour s'offrir quelques instants de plaisir. D'autant que si le souci du détail se retrouve dans chacun des plats de Franck Chabod, un peu comme le ferait un peintre ou un sculpteur pour une œuvre d'art, le prix, lui, est calculé au plus juste et bien inférieur à ce que l'on s'attend à payer dans ce type d'établissement.

Un secret à cette réussite ? Oui, plusieurs même. A commencer par le choix des produits utilisés. Du frais et rien que du frais ainsi que du produit local. Ce n'est pas pour rien qu'« Elly's » et son chef Franck Chabod se sont vus récemment décerné le titre de Maître restaurateur, un gage de qualité que seuls deux à trois pour cent des restaurants obtiennent chaque année en France.

Une preuve de plus qu'à Saint-Raphaël, quel que soit le domaine de compétence, on se dirige toujours vers l'excellence.

ELLY'S

sur le chemin des étoiles



FOCUS