

ELLY'S à Saint-Raphaël

Un duo gagnant



© Marc Brunoy

Coincée, presque écrasée, entre un hôtel et un magasin pour séniors, se cache une pépite. Anciennement Le Patio, cette adresse gastronomique est une réelle bonne surprise. Ouvert depuis le 6 juin dernier, Elly's, est la première affaire de Éléonore (Elly) Marion et de Franck Chabod. Ce jeune couple



© Marc Brunoy

trentenaire nouvellement dans la région, entend bien se faire sa petite place au soleil. Après seulement quelques semaines d'ouverture, leur petite entreprise ne connaît pas la crise. L'été bat son plein et la petite cour intérieure est déjà bien garnie. Dans une décoration sobre qui affiche ses promesses de lendemains qui chantent, Elly est au petit soin pour ses hôtes. Ancienne chef sur un luxueux yacht, elle découvre aujourd'hui un nouveau métier. C'est avec une chaleur non feinte et force sourires qu'elle anime la salle. Attentive, elle souhaite donner à sa maison tonicité et convivialité. Petite fille et fille de restaurateurs – la famille tient la table Au Rempart, à Tournus en Bourgogne, depuis les années cinquante – elle a à cœur de présenter avec soin la belle cuisine de Franck Chabod. Ce dernier, je n'en doute pas une seconde, ne manquera pas de faire parler d'eux dans les mois qui viennent. Habitué des maisons étoilées, il a appris son métier auprès de chefs tels que Philippe Chavent, Christophe Duffossé, Stéphane Gaborieau et Philippe Gauvraux. Les trois dernières années, il fut aux fourneaux du Rempart où il rencontre Éléonore Marion. Ce duo à la ville, l'est aujourd'hui aux commandes de ce petit restaurant qui deviendra grand. La cuisine du chef Chabod est précise, intelligente et ne manque pas d'à-propos. Sa carte est bien structurée et cohérente. En amuse-bouche, le tartare de thon vinaigrette framboise betterave, d'une délicatesse rare, ne pouvait qu'exciter les papilles. C'est un homard rôti au tandoori, sablé tomate olive, chorizo ibérique qui fit son entrée. Une présentation soignée, une recette goûteuse qui

“ La cuisine du chef Chabod est précise, intelligente ”

conforte les espoirs portés dans la carte. Le dos de cabillaud vapeur, risotto d'encornets minute, émulsion de coquillages finit de convaincre. La selle d'agneau au thym citron, polenta, trilogie de gnocchi, brochette d'ail frit imprime le même tempo. Une viande aux contours « kebabiens » qui confèrent à ce plat des accents orientaux. La double cuisson est parfaite. Le consommé de fruits rouges au basilic, sorbet fromage blanc qui conclut le déjeuner est rafraichissant à souhait. Le chef Franck Chabod réussit brillamment son examen de passage. Un jeune cuisinier qui ne manque pas de talent et qui devrait faire les beaux jours de la station balnéaire varoise. La carte des vins, encore parfaite mais bien sentie, présente néanmoins quelques étiquettes que l'on voit peu sur les tables de la région à l'image de ce Saint-Émilien Robin des Moines 2007 vignobles Philippe Carille ou ce Bourgogne aligoté 2009 domaine Perraud. N'attendez pas, venez découvrir une table qui vous réserve bien du plaisir.

• Marc Brunoy - www.marcbrunoy.com

Elly's
54, rue de Liberté,
83 Saint-Raphaël.
Tél. : 04 94 83 63 39.

Fermé les midis du lundi, mardi et samedi.
Menu du déjeuner 24 euros (mercredi, jeudi et dimanche)
Autres menus 30, 45, 63 euros (enfants 13 euros).
À la carte environ 65 euros.
Capacité 34 couverts au patio, 20 en salle intérieure.

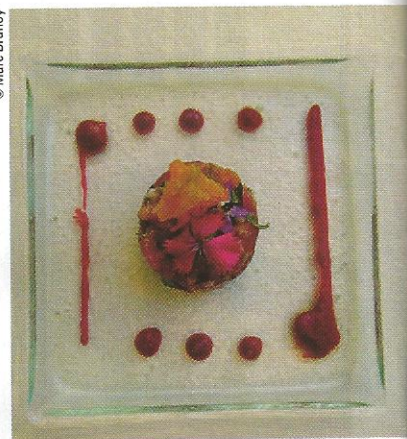
© Marc Brunoy



© Marc Brunoy



© Marc Brunoy



© Marc Brunoy

