

# LE MOULIN DU GAPEAU à Belgentier

## La cuisine altruiste

Alain Mari est un chef attachant. Sous des allures de mousquetaire du roi, de héros d'Arturo Pérez-Reverte, portant catogan et moustache poivre et sel, il semble habité par une incommensurable soif de vivre, les yeux grands ouverts sur le monde. Homme aux multiples talents, il est en permanence dans une quête d'absolu. Pour cerner ce personnage romanesque, ses menus en disent plus que de longs discours : Le Bel Aujourd'hui (Mallarmé), À la

recherche du temps perdu (Proust) et Les Chemins de la liberté (Sartre). C'est au bord du Gapeau qu'il s'exprime, depuis maintenant onze ans, dans le charmant village de Belgentier, non loin de Toulon. Ancien moulin et pressoir à huile du XVIIIe siècle, le restaurant surplombe la rivière qui coule à l'ombre d'un arbre séculaire. Dès que le temps le permet, la petite terrasse s'habille de quelques tables très agréables. L'intérieur, dans



les tons orange et rouges, ressemble à un théâtre dont les acteurs ne sont autres que la famille Mari. Si Olivier travaille à quatre mains avec son père, Stéphanie, sa compagne, et Martine, sa mère, officient en salle. C'est dans cet espace accueillant que se perpétuent tradition et création. Ancien de Veyrat, il a tout compris des émulsions sans se perdre dans la représentation pure. Chez lui, le goût prime toujours sur le style. Sa carte est une invitation, un apologue dont la morale n'est qu'altruisme.

### Le voyage des sens

Après des amuse-bouche remarquables et remarqués, le risotto carnaroli de mini-calamars et petits pois, quintessence de carottes impose au palais sa légère onctuosité. De la douceur pure, simple et sans artifice. Parmi les vedettes de la carte, on compte la trilogie de foie gras de canard maison ou l'œuf Rothschild d'après Escoffier à la façon du Moulin. Toujours vigilant sur la qualité de ses produits, dont la plupart sont d'origine bio, Alain Mari n'est pas peu fier de parler de son pigeon élevé au grand air du côté de Marseille ; le chef est l'un des rares à avoir la chance de le cuisiner. Le résultat est à découvrir dans son pigeonneau de M. Lamonica, le suprême servi rosé, la cuisse confite, sucs de son foie aux taggiasca, polenta aux châtaignes. Qualité encore avec sa poêlée d'écrevisses, servies entières, au gingembre et à la truffe. Un plat qui se mérite car ce petit homard d'eau douce n'est jamais facile à décortiquer, mais sa chair tendre prend sa pleine mesure dans son bain de truffe et de gingem-

bre. Une bien belle récompense après les efforts consentis. Mais c'est avec son pluma de pata negra, façon tatak, réduction de rioja et jambon ibaióna, paillason au chorizo que l'estocade est portée. Si d'aucuns multipliaient les pains, Alain Mari démultiplie les saveurs dans une même portion de ce cochon fabuleux. Un régal tout simplement. Il faudra cependant garder une petite place pour les gourmandises et la carte des cafés. On repart le cœur en fête et on se souvient des justes paroles de ce grand philosophe qu'était Pierre Dac : « De tous les arts, l'art culinaire est celui qui nourrit le mieux son homme. »

• Marc BRUNOY (marcbrunoy@yahoo.fr)

■ « Le Moulin du Gapeau »,  
place Granet, Belgentier.  
Tél. : 04 94 48 98 68.  
Fermeture le mercredi  
toute la journée, les jeudi  
et dimanche soir.  
Vacances du 15 au 27 mars,  
réouverture le 28 mars  
(service du soir).  
Menus : 31, 49 et 85 euros.  
Carte : environ 75 euros.



Cabaret Dîner Spectacle Dansant

# Le Baroque

fr

**NOUVEAU SPECTACLE**

Réervations : JP Somaini  
04 93 31 54 97

Vendredi 58 €  
Samedi 68 €  
boissons comprises

**www.lebaroque.fr**

Le Temple du Rire et de la Danse de la Côte d'Azur



Supplément de Var-Matin du samedi 14 mars 2009

**Var-matin**  
nice-matin2

**TV**  
MAGAZINE

S.A.P.O Nice-Matin  
214, route de Grenoble - 06290 Nice Cedex 3  
Directeur de la publication : Eric Debry  
Principaux actionnaires : S.A. GHM  
S.A. Colombier 58 - S.A. Financière Comboul  
Conception et réalisation : Publicité régionale,  
EUROSUD Côte d'Azur  
208, route de Grenoble - 06287 Nice  
Directeur de la publicité régionale : Philippe Dunesme

La reproduction même partielle des articles et illustrations est interdite.  
Dépôt légal à parution.

Ce numéro contient trois encarts régionaux : Édition Hyères «Sovalong» de 100 pages, mis sous blister et tiré à 19 000 exemplaires. Édition La Seyne «Sovalong» de 100 pages, mis sous blister et tiré à 18 000 exemplaires. Édition Toulon «Stores Azur» de 2 pages, mis sous blister et tiré à 22 000 exemplaires.