

Poésie du goût

«Le Moulin du Gapeau» à Belgentier

C'est dans un vrai moulin à huile du XVII^e siècle, au cœur de Belgentier, que la famille Mari a choisi d'ouvrir son restaurant, bien ancré dans le terroir mais ouvert aussi aux nouvelles tendances. En cuisine, le père Alain, poète des mots et des produits, a été rejoint par le fiston Olivier, passé par plusieurs grandes maisons. On accède au restaurant par une jolie passerelle qui enjambe

le Gapeau et mène à une terrasse ombragée puis à la salle à manger qui a conservé les presses du moulin. La décoration tranquille invite à passer un bon moment. Les références littéraires parsèment les menus, depuis « Le bel Aujourd'hui » (Mallarmé) à 31 euros, jusqu'au « Chemins de la Liberté » (Sartre) à 82 euros en passant par



© PHOTO BRUNET

■ « **Le Moulin du Gapeau** », Place Granet à Belgentier (83210). Tél. 04 94 48 98 68. - www.moulindugapeau.com
Carte et menus à 31 euros, 48 euros et 82 euros. Fermé le dimanche soir, le mercredi et le jeudi soir. Pour le réveillon de la Saint-Sylvestre, menu à 95 euros. Déjeuner du 1^{er} Janvier à 65 euros.

« À la Recherche du Temps perdu » (Proust) à 48 euros. Des intitulés qui annoncent par exemple une île flottante iodée, lait d'amandes salées au safran et escargots de Méditerranée, une tartine de caille confite au foie gras, crème de pain d'épices et légumes à la truffe ou un étonnant « œuf Rothschild » d'après Escoffier à la façon du Moulin. On y dégustera aussi des écrevisses poêlée au gingembre et à la truffe, une truite du vivier désarêtée servie sur une duxelle de champignons au lard et coulis de cresson. Les Mari jouent évidemment sur les saveurs mais aussi sur les couleurs : chaque assiette est joliment composée. Au rayon viandes, on a craqué pour le tendre pigeonneau de Lamonica dont le suprême est servi laqué, la cuisson confite sur orge et kamut façon couscous, sans parler du dos d'agneau farci aux tomates séchées et cuit doucement dans une feuille de figuier et caviar d'aubergine. L'harmonie des goûts est complète. Au dessert, l'assiette de « gourmandises » bien tournées achèvera en douceur votre repas. On a bien aimé la carte des vins, très judicieuse dans sa partie régionale avec les excellents Saint-André de Figuière, Bastide Neuve, Gavoty, Peirecedes ou Sainte-Marguerite. Voilà bien une maison sincère, sans esbrouffe et qui chouchoute ses clients. Alors, pourquoi pas vous ?

Christian PERRIN

■ **Menu du 25 décembre à déjeuner, 1^{er} janvier 2008 à déjeuner**

Mise en bouche : l'huître gratinée au champagne, tartine de beurre iodé

Le saumon de Norvège décliné en trois façons

La pause gourmande

L'oie et son foie truffé comme une pastilla

Notre sélection de fromages affinés

Desserts du Moulin

Mignardises et chocolat maison

■ **Réveillon du 31 décembre 2007**

Mise en bouche : l'huître gratinée au champagne, tartine de beurre iodé

Le saumon de Norvège décliné en trois façons

Coquilles Saint-Jacques juste rôties

Élixir de langouste

La pause gourmande

L'oie et son foie truffé comme une pastilla

Notre sélection de fromages affinés

Desserts du Moulin

Mignardises et chocolat maison

Rendez-vous Gourmands

Publicité

restaurants-spectacles



SAINT-LAURENT-DU-VAR

LE BAROQUE

Dîner-spectacle dansant.

Spécialiste mariages - C.E. - Groupes.

« La référence incontournable de la Côte d'Azur »

Nouveau spectacle !

Menu gastronomique - 2 heures de spectacle

féérique, 15 artistes sur scène

Danse jusqu'à 3 h du matin

Vendredi 58 € b.c. - Samedi 68 € b.c.

Parking gratuit et surveillé - Hôtel sur place

Renseignements & réservations : Jean-Pierre Somaini

04 93 31 54 97 www.lebaroque.fr

LA VALETTE

L'ITALIENNE

N° 1 du Var

Ouvert les mardis et le 1^{er} mercredi du mois

et tous les week-ends

Buffet dînatoire offert tous les mercredis

vendredis, samedis et dimanche

Formule réveillon Saint-Sylvestre : 20 €/pers.

Parking (2^e après Darty)

06.14.18.36.10

litalienne83@wanadoo.fr



Pour vos publicités

Rendez-vous Gourmands

Contactez EUROSUD LA VALETTE

au 04.98.01.11.91