

## Vacances, j'oublie tout...

Il y a un plaisir paradoxal à aimer les tables du bord de mer, les terrasses pieds dans l'eau à la vue paradisiaque... : l'assiette aurait-elle une importance moindre en ces lieux de rêve ? Il suffirait alors de contempler l'horizon, écouter le bruit des vagues et sourire à des convives également ébaubis ?

À travers une quarantaine de restaurants, gastronomiques, bistrots ou simples tables de plage, *Étoile* met à l'honneur ceux qui ont choisi le goût, les beaux produits, une certaine probité que n'excluent pas une situation idyllique et un succès estival annoncé. De Barneville-Carteret à Saint-Jean-de-Luz, de Marseille à Menton, nous avons trouvé les restaurants de vos vacances, ceux qui vous donneront envie de vous évader, de larguer les amarres à la première occasion. Point de départ conseillé : Le Mirazur à Menton, à la frontière avec l'Italie, où Mauro Colagreco « construit » aujourd'hui une des tables les plus vivantes de la Riviera. Adieu paradoxes, bonjour plaisirs !

*Jean-François Mesplède et Philippe Rossat*

# EN PETIT COMITÉ

**Ce soir sera le vôtre. Oubliés les grandes tablées, les déplacements en bandes, le brouhaha incessant...  
Si vous profitez du calme, du luxe et de la volupté d'une « grand » restaurant pour maquer une pause ?**



## **MIRAZUR**

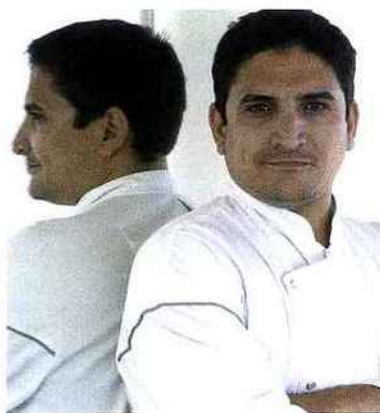
**MENTON (06)**

Dans Colagreco il y a Greco, immense peintre du XVI<sup>e</sup> siècle Mauro Colagreco, 34 ans, chef propriétaire, comme il se définit lui-même, du Mirazur à Menton, porte son nom à merveille. D'ailleurs, l'arrivée sur la table de ses assiettes toujours rondes ravit le regard avant les papilles. Beauté des formes, grâce des contours, flash des couleurs, logique de la composition. Le gastronome Pascal Henry confiait récemment à *Etoile* « un grand chef doit savoir retenir sa main ». Colagreco est grand dans la mesure ou il se donne sans envahir et tend vers l'épure.

Prenons l'apéritif, cocktail maison, shots et tapas. Tout l'art culinaire de Mauro s'impose dès la mise en bouche. Le cracker de riz soufflé à l'encre de seiche, brunoise de légumes, huile de sésame, frais et croquant à souhait, précède un croustillon de langoustine suave et chaud qui explose en bouche, puis un ravioli aux agrumes, émulsion thym et fleur d'oranger, juste parfait. L'appétit s'attise dans la salle surplombant la Riviera, le gourmand choisit le menu « Carte Blanche », en compagnie de Jérôme di Martino, directeur virevoltant d'efficacité et de gentillesse, ainsi que d'un sommelier rigoureux et passionné, Jean Charles Calvet.

C'est avec la même somptuosité que onze plats vont suivre, construits comme un tango d'Astor Piazzolla ou les quatre saisons de Vivaldi, toujours justes dans les cuissons, harmonieux dans les mariages, sans cesse renouvelés comme ce quinoa rouge/champignons de saison, émulsion de sous-bois. Bouleversant. A l'instar de ce carpaccio de dentelle/vierge aux agrumes, ou de cet agneau sous toutes ses formes/purée ail pignon, légumes du jardin, couleur terre de Sienne, égayée d'une touche de vert et rouge.

Derrière le regard doux, le sourire du sud, la grâce des esthètes, on sent que Mauro Colagreco circonscrit un feu intérieur, celui que l'on dit sacré.





## PÉRON

MARSEILLE (13)

Aller au Péron, c'est déjà partir en croisière. Dans un décor de navire années 40 très réussi, arrimé à la corniche Kennedy, la vue sur les îles du Frioul, le Château d'If et le grand large est éblouissante, de la salle ou de la terrasse so chic. Aux fourneaux, Yannis Lisséri et Jérémy Bigou ont trouvé la formule. « Régate » séduit par sa juste équation entre plats attendus ici (soupe de poissons de roche, rascasse, rougets), mais réinterprétés, et signatures plus personnelles comme les chipirons farcis aux légumes épicés, croustillant riz noir au safran, jus à la cardamome verte, ou le légumier dessert « M. Fenouil, Mme Betterave, Place Vendôme ». La bouillabaisse servie à l'assiette est à elle seule un résumé de cet embarquement moderne.



Retrouvez coordonnées  
et carte en pages 66/67

## Et aussi...

### LA LIÉGEOISE

HÔTEL ATLANTIC, WIMEREUX (62)

Depuis la salle, la baie de Saint-Jean et la Manche. Voilà pour les yeux. Les papilles n'en perdent pas une miette : homard, sablé au parmesan et émincé d'asperges ; rouget barbet, boulgour, fenouil confit et jus aux graines de carvi... mettent dans le bain d'une cuisine brassée.

### SA QUA NA

HONFLEUR (14)

Sur une placette de la charmante Honfleur, Alexandre Bourdas invente un creuset où se fondent science du poisson, poésie des légumes et goût du dessert tout en finesse. Une alchimie qui séduit même les enfants dans leur menu surprise

### HÔTEL DE LA MARINE

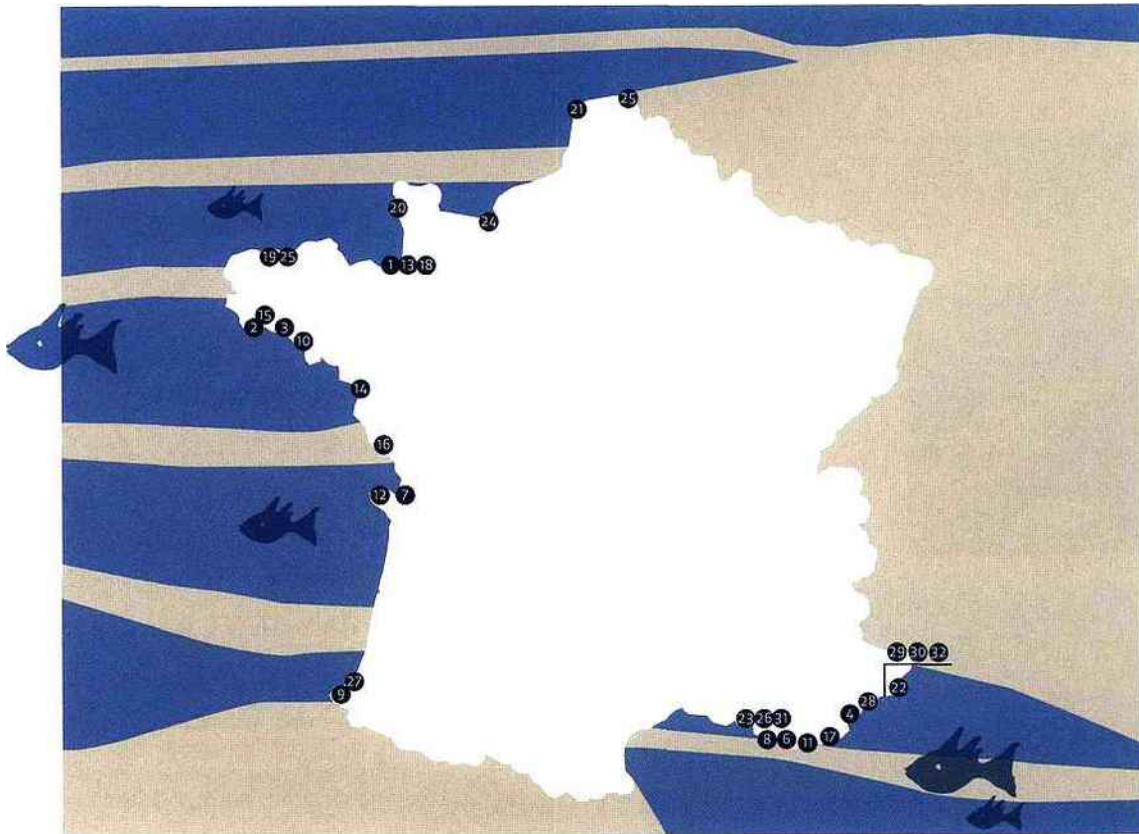
BARNEVILLE-CARTERET (50)



La mer s'échoue aux pieds du restaurant « gastro-panoramique » de cette maison de famille depuis 1876. C'est là que Laurent Cesne, médecin de formation et autodidacte complet, pêche des idées qui se nomment bouchées d'iode, sardines marinées aux vinaigres balsamiques noir et blanc, Saint-Pierre étuvé au beurre d'algues...



# CARNET D'ADRESSES



## Où manger à plusieurs ?

### 1 LE BÉNÉTIN

4 chemin des Rochers Sculptés  
35400 Saint Malo  
Tél 0299569764  
www.restaurantlebenetin.com  
Ferme lundi et mardi  
Menus 19 € et 24 € (dej)  
36 € et 44 €

### 2 LE BISTROT DE L'ECAILLER

Port de Kerdruc  
29920 Nevez  
Tél 0298067860  
Fermé mardi et mercredi en  
saison  
Menu 42 50 € Carte env 45 €

### 3 LA CALYPSO

158 rue du Pô  
56340 Carnac  
Tél 0297520614  
www.calyпсоcarnac.com  
Ferme lundi en saison  
Carte de 40 € à 90 €

### 4 LE CERCLE

Route Nationale 98  
83380 Les Issambres  
Tél 0494491446  
Ferme dimanche soir et lundi  
Carte env 70 €

### 5 LE CORSAIRE

97 entrée du Port  
59140 Dunkerque  
Tél 0328590361  
www.lecorsaire.dk.com  
Ferme mercredi soir  
et dimanche soir  
Menus 18 € (dej)  
28 € 35 € et 42 €

### 6 LE DELOS

Ile de Bendor  
83150 Bandol  
Tél 0494059090  
ou 0494055488  
Ouvert tous les jours en saison  
Carte env 40 €

### 7 LES FLOTS®

52 boulevard de la Mer  
17340 Chatelailon Plage  
Tél 0546562342  
www.lesflots.fr  
Ouvert tous les jours en sa son  
Menus 26 €

### 8 NINO

1 quai Barthélémy 13260 Cassis  
Tél 0442017432  
www.nino.cassis.com  
Ouvert tous les jours en saison  
Carte env 50 €  
Chambres de 120 € à 200 €

### 9 OSTALAMER

160 route des Plages  
64500 Saint-Jean-de-Luz  
Tél 0559858471  
Ouvert tous les jours en saison  
Menu 14 50 (dej) Carte env 40 €

### 10 LE PETIT HÔTEL DU GRAND LARGE

11 quai Saint-Ivy Portivy  
56510 Saint-Pierre-Quiberon  
Tél 0297309161  
www.lepetit-hoteldugrandlarge.fr  
Fermé mardi m di et mercredi midi  
en saison Menus 25 € (dej) 38 €

### 11 RESTAURANT BERNARD

sentier des Douamiers  
83000 Toulon  
Tél 0494272062  
Ouvert tous les jours en saison  
Carte env 40 €

### 12 LE RELAIS DES SALINES

Port des Salines  
17370 Le Grand-Village-Plage  
Ile d'Oleron  
Tél 0546758242  
www.lerelaisdessalines.com  
Ouvert tous les jours en saison  
Menu 19 € (dej) Carte env 35 €

### 13 LA TABLE BREIZH CAFE

7 quai Thomas  
35260 Cancale  
Tél 0299896176  
www.breizhcafe.com  
Ferme le mercredi  
Menus à partir de 38 €

# Où manger en petit comité ?

## 14 ANNE DE BRETAGNE<sup>co</sup>

port de la Gravette  
44770 La Plaine-sur Mer  
Tél 02 40 21 54 72  
www.annedebretagne.com  
Fermé lundi et mardi midi en saison  
Menus 28 € et 35 € (déjeuner), 57 €, 68 €, 85 € et 95 €

## 15 AR MEN DU<sup>1</sup>

Raguenez Plage  
29920 Nevez  
Tél 02 98 06 84 22  
www.men-du.com  
Fermé mardi midi et mercredi midi  
Menus 25 € (déjeuner), 37 €, 47 €, 59 € et 74 €  
Chambres de 85 € à 159 € (selon saison)

## 16 CAYOLA

76, promenade de Cayola  
85180 Le Château d'Olonne  
Tél 02 51 22 01 01  
www.le-cayola.com  
Fermé dimanche soir et lundi  
Menus 39 € (déjeuner), 55 €, 65 €, 68 € et 95 €

## 17 LE CLUB DE CAVALIERE & SPA

30, avenue du Cap Nègre  
83980 Le Lavandou  
Tél 04 98 04 34 34  
www.clubdecavaliere.com  
Ouvert tous les jours en saison  
Menus 49 € (déjeuner), 84 € (dîner)

## 18 LE COQUILLAGE<sup>co</sup>

**CHÂTEAU RICHEUX**  
route du Mont Saint-Michel  
35350 Saint-Meloir des Ondes  
Tél 02 99 89 25 25  
www.maisons-de-bricourt.com  
Ouvert tous les jours en saison  
Menus 26 € (sem.), 54 €, 62 € et 90 €

## 19 HÔTEL DE CARANTEC RESTAURANT PATRICK JEFFROY<sup>co</sup>

20, rue du Kelenn  
29660 Carantec  
Tél 02 98 67 00 47  
www.hoteldecarantec.com  
Ouvert tous les jours en saison  
Menus 36 € (déjeuner sf dimanche et jours fériés), 65 €, 90 € et 123 €



## 20 HÔTEL DE LA MARINE<sup>1</sup>

11, rue Paris  
50270 Barneville Carteret  
Tél 02 33 53 83 31  
www.hotelmarine.com  
Ouvert tous les jours en saison  
Menus 35,50 €, 49,50 € et 90 €

## 21 LA LIÉGEOISE / HÔTEL ATLANTIC

digue de mer  
62930 Wimereux  
Tél 03 21 32 41 01  
www.atlantic-delpierre.com  
Fermé dimanche soir et lundi midi  
Menus 29 € (déjeuner), 36 €, 49 €, 65 €

## 22 MIRAZUR

30, avenue Aristide Briand  
06500 Menton  
Tél 04 92 41 86 86  
www.maurocolagreco.com  
Fermé au déjeuner (sf week-end) et le lundi soir en saison  
Menus 33 € (déjeuner sf dimanche), 55 €, 105 € Carte 85 € (hors boissons)

## 23 PERON

56, promenade de la Corniche  
13007 Marseille  
Tél 04 91 52 15 22  
www.restaurant-peron.com  
Ouvert tous les jours  
Menus 59 € et 74 €

## 24 SA QUA NA

22, place Hamelin  
14600 Honfleur  
Tél 02 31 89 40 80  
www.alexandre-bourdas.com  
Fermé lundi, mardi et mercredi  
Menus 60 € et 90 €

## 25 LE TEMPS DE VIVRE<sup>1</sup>

17, place Lacaze Duthiers  
29680 Roscoff  
Tél 02 98 61 27 28  
Fermé dimanche soir,  
lundi et mardi midi en saison  
Menus 35 € (sf samedi dîner et dimanche) et 99 €

# Où manger à la plage ?

## 26 L'ABRI CÔTIER

1, boulevard des Baigneurs  
13008 Marseille  
Tél 04 91 72 27 29  
www.restaurant-abricotie.com  
Ouvert tous les jours en saison  
Carte env 45 €

## 27 CENITZ OSTATUA

plage de Cenitz  
64210 Guéthary  
Tél 05 59 26 59 16  
www.cenitz.fr  
Ouvert tous les jours en saison  
Carte env 25 €

## 28 LE CESAR, PLAGE KELLER

boulevard du Cap,  
plage de la Garoupe  
06600 Antibes  
Tél 04 93 61 28 23  
www.plagekeller.com  
Ouvert tous les jours en saison  
Carte env 60 € (déjeuner) et env 90 € (dîner)

## 29 HI BEACH

47, promenade des anglais  
06000 Nice  
Tél 04 97 14 00 83  
www.hi-beach.net  
Ouvert tous les jours  
Carte env 35 €

## 30 PALOMA BEACH

chemin Saint Hospice  
06230 Saint Jean-Cap-Ferrat  
Tél 04 93 01 64 71  
www.paloma.beach.com  
Ouvert tous les jours en saison  
Carte env 50 €

## 31 PIZZERIA DES CATALANS

3, rue des Catalans  
13007 Marseille  
Tél 04 91 52 37 82  
Fermé dimanche soir et lundi  
Carte env 30 €

## 32 LA VOILE BLEUE

quai des Marinières  
06230 Villefranche-sur-Mer  
Tél 04 93 01 86 95  
Ouvert tous les jours en saison  
Carte env 15 €

# TABLES DE PLAGE

L'été, que Bardot se rassure, elle n'est pas abandonnée, et les coquillages et crustacés font aussi place à des plats plus simples que l'on mange avec les doigts... Démonstration.

## HI BEACH

NICE (06)

Sur la promenade des Anglais, à Nice, plage du Forum, les propriétaires du Hi hôtel innovent encore avec le Hi beach. Quand la designer Matali Crasset s'installe au bord de l'eau, l'idée est de refaire de la plage un lieu d'art de vivre, entre la mer et la ville. Pendant la journée, on profite d'un grand site balnéaire à la fois luxueux et convivial, dont les espaces correspondent à des états d'esprit (energy, relax, play). Côté fourneaux, les savoir-faire de deux chefs servent une carte variée et alléchante : Mauro Colagreco du Mirazur (voir notre sélection « en petit comité ») et Kazuomi Ota qui propose une cuisine japonaise faite minute (sushis, makis, sashimis). On se régale d'une simple salade niçoise Mauro style, ou d'un beau « loup + aubergines siciliennes + tartare de tomates », avant de déguster la tarte d'été ou des glaces citron jaune ou fleur d'oranger... Quand l'après-midi s'alanguit, entre 18 h et 21 h, place aux apéritifs festifs autour d'une musique originale (jazz, world...) et de cocktails, jus de fruits... et rosés de la région. Pour se reposer des ardeurs du soleil, un espace intérieur permet également de consulter des livres, magazines, de surfer sur Internet, chacun à son rythme. Il est également à noter que Hi beach, comme l'hôtel, travaille les produits bios, utilise des douches solaires, des produits d'entretien écologiques... À la plage aussi, on sait faire bio et bon !





## LE CÉSAR PLAGE KELLER

**ANTIBES (06)**

Chez Annie et Victor Bensimon, on est dans le restaurant de plage idéal. L'adresse réalise la synthèse entre cadre idyllique, clientèle d'habitues très « *beautiful people* » et cuisine véritable, réalisée avec constance et régularité par le chef, Olivier Condat. On aime les langoustes et homards, le pavé de loup à la plancha, servis avec classe et simplicité. La cave est remarquable, grand écart entre célébrités régionales et grands bordeaux et bourgognes, et les tarifs à la hauteur du moment.

[Retrouvez coordonnées et carte en pages 66-67](#)

## CENITZ OSTATUA

**GUÉTHARY (64)**

« *Fraîcheur et simplicité* », tel est le credo de cette guinguette océane, perchée sur les rochers, face à la mer. Assis dans un transat, la pelouse à ses pieds et au bout de la fourchette un poisson du jour grillé à la plancha ou quelques chipirons poêlés, tout va bien. Très bien même.

## L'ABRI CÔTIER

**MARSEILLE (13)**

C'est d'abord un lieu magique, sur la petite plage du Fortin, à même le sable, niché dans le 8<sup>e</sup> arrondissement. On vient ici pour profiter de la belle terrasse et d'une carte créative à base de produits de la mer. Une adresse secrète, une salle aux couleurs vives où Marilyn règne en majesté...

## PIZZERIA DES CATALANS

**MARSEILLE (13)**

La plage des Catalans, c'est celle des Marseillais, une plage de centre-ville, avec sa pizzeria les pieds dans l'eau : préférez, si l'affluence le permet, une petite table sur la plage, et dégustez la pizza mozzarella-figatelli ou, en vrai Marseillais, une simple pizza aux anchois...

## LA VOILE BLEUE

**VILLEFRANCHE-SUR-MER (06)**

Ah ! Le « pain baigné » ou pan bagnat de cette bicoque de bout de plage ! Depuis des années, il fait venir à lui le Tout Villefranche-sur-Mer et bien au-delà. Un morceau d'anthologie, typiquement niçois, à savourer sans façon, les yeux dans la grande bleue.

## PALOMA BEACH

**SAINT-JEAN-CAP-FERRAT (06)**

L'abri du mistral, une navette à disposition, une cuisine de bistrot fraîche et sincère, les desserts de la pâtisserie Lac à Nice... Le bonheur, le sable au pied, la main dans la Méditerranée.

