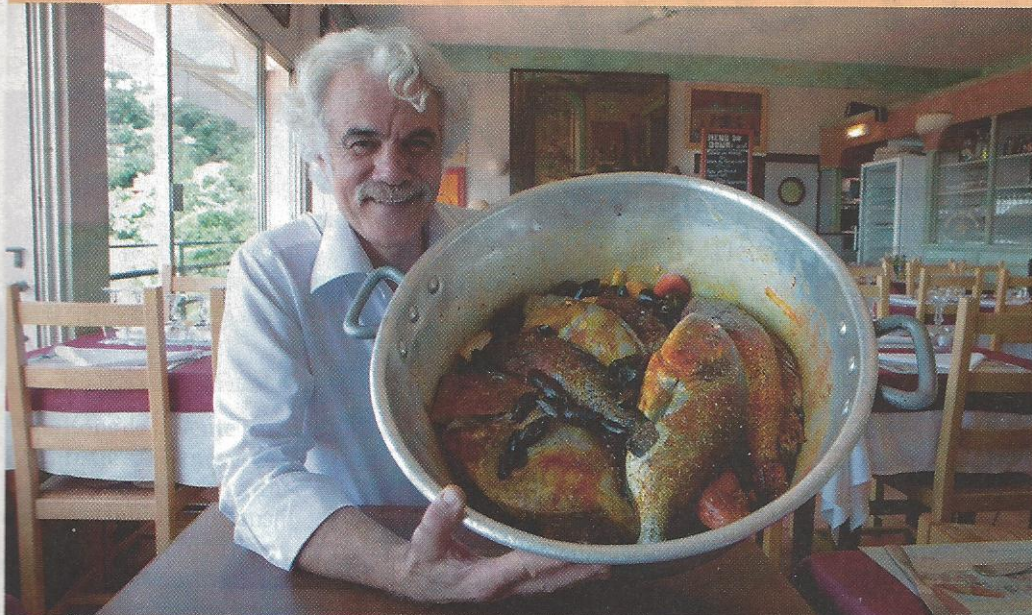


LA TABLE par Gilles Pudlowski



Dédé est revenu ! L'aubergiste du **Rayol-Canadel** a repris l'auberge qui l'avait fait connaître et ouvre même l'hiver pour le bonheur de tous.

Il a racheté la maison où le Tout-Saint-Tropez s'encanaillait. Il avait vendu son Maurin des Maures, le temps de créer une maison d'hôtes avec son fils et sa femme au Lavandou. Mais l'envie du contact et le bonheur de servir l'ont repris. Dédé n'a pas changé. Fili-forme, le cheveu dru et la moustache blanche, il reçoit le beau monde avec chaleur. Comme du temps où Jacques Chirac, qui gâtait l'été, en tant que président, au fort de Brégançon, venait chez lui s'amuser en voisin, boire le pastis, taquiner la bourride et céder à la bouillabaisse. Dédé Delmonte n'en a jamais pris la grosse tête.

Son drôle de café/resto de bord de route, prolongé d'une terrasse vitrée qui donne sur la mer, avec sa vue imprenable sur la réserve naturelle, est resté intact. Dédé y sert le perroquet ou la mauresque, raconte la pêche du jour avec fierté. Les menus font assaut de gentillesse. Pour 26,50 euros, on offre, c'est le mot à ce de-

gré de fraîcheur, la salade de brousse, le toti du Maurin (pain aux olives et tapenade, tomate, anchois, sauce basilic), le filet de poisson blanc selon le marché, les farcis au riz, la souris d'agneau braisée à la marseillaise, sauce à l'anchois.

Il y a aussi les moules sauce poulette, la trilogie de légumes grillés, la daube de poulpes, les spaghettis aux fruits de mer, sans omettre le méli-mélo du Maurin, qui peut faire tout un repas léger, avec les poivrons rouges, les courgettes, aubergines, involtini au speck, cœurs d'artichaut... Et, côté douceurs, la tarte au citron, la tropézienne de la maison Rochette et le tiramisu. On aime l'ambiance, le côté familial, complice. On réserve longtemps à l'avance pour le plaisir de la gigantesque bouillabaisse

pour deux (à 55 € la part, mais c'est tout un repas). Un lieu, un homme, une cuisine ? Oui, il y a tout cela au Maurin. Mais d'abord la chaleur, la gentillesse, l'ambiance villageoise. On vient tôt le matin, quand le soleil ne tape

pas encore. On achète le journal à côté, on discute le bout de gras en terrasse avec sa vue sur la nationale qui relie Saint-Tropez au Lavandou. L'après-midi se guette aussi, verre de rosé en main, et l'on se dit qu'une demeure comme celle-là, c'est comme un village reconstitué, un coin de bonheur oublié.

Maurin des Maures, N 559, Le Rayol-Canadel (Var). 04.94.05.60.11. Menus: 14,50 € (déjeuner, semaine), 26,50 €, 32,50 €. Carte: 55 €.

UN LIEU, UN HOMME,
UNE CUISINE ?
OUI, IL Y A TOUT CELA
AU MAURIN.

EN FORME

Le Carré des Feuillants

Landais aux vertus parisiennes, Alain Dutournier vous éblouit de son talent créatif au cœur d'un beau cadre zen. Bouillon de châtaignes, truffes blanches et poule faisane ou cèpes en trilogie font de magnifiques odes à l'automne.

14, rue de Castiglione, Paris 1^{er}. 01.42.86.82.82. Menus: 58 (déjeuner), 78, 178, 200 €.

Chez Benoît

Ce bistrot de luxe qui s'apprête à fêter son centenaire est plus fringant que jamais sous la gouverne d'Alain Ducasse.

A déguster, la langue de veau Lucullus, la tête de veau ravigote ou l'omelette norvégienne. 20, rue Saint-Martin, Paris 4^e. 01.42.72.25.76. Menus: 38 (déjeuner) €. Carte: 65-90 €.

À SUIVRE

Café l'Emir

Antoine Abou Chacra a repris ce qui fut une institution du bistrot à vins (Ma Bourgogne) pour en faire un snack libanais rutilant. Houmous, taboulé, chich taouk sont authentiques. 133, bd Haussmann, Paris 8^e. 01.42.26.18.19. Carte: 30-40 €.

Classico Argentino

Enrique Zanoni et son chef, Gaston Stivelmaher, ancien du Fat Duck, proposent des musts argentins avec sagesse, dont les empanas (chaussons à la viande) et les helados (glaces à la confiture de lait). 217, rue du Faubourg-Saint-Antoine, Paris 11^e. 01.56.06.95.14. Menus: 12,50 € (déjeuner), 20 € (dîner).

TOUTES LES ADRESSES DE GILLES PUDLOWSKI SUR **Le Point.fr**