



Bib Gourmand

Le palmarès du Bib Gourmand 2019 sur la Côte d'Azur

Parmi les 604 adresses du Bib Gourmand, les Alpes-Maritimes et le Var en détiennent respectivement 14 et 17, soit un total de 31 restaurants répertoriés. 9 nouveaux établissements figurent au palmarès 2019.

Les 9 nouveaux « Bib Gourmands » azuréens...

La Table de la Réserve, Beaulieu sur Mer : C'est un des restaurants de l'hôtel éponyme. La cuisine méditerranéenne et plus spécifiquement italienne est mise à l'honneur par le Chef **Anne-Sophie Sabini** avec notamment des beignets d'anchois ou différentes variétés de pâtes. **Mimosa**, Bormes-les-Mimosas : le Mimosa est situé en Bormes-les-Mimosa dans le Var. La carte du Chef **David**

Archinard varie selon la saison et les produits disponibles. Les couleurs des quatre saisons dorent l'assiette et viennent agrémenter des noix de saint-jacques ou le filet de bœuf.

Lougolin, Grasse : Lougolin se trouve à Plascassier à la limite de Grasse. Le Chef **Xavier Malandran** met en valeur la cuisine provençale et les produits du terroir tels que la truffe, ou une fricassée d'agneau avec des olives locales.

Vegan Gorilla, Nice : Le menu vegan hebdomadaire du Chef **Willy Berton** s'adapte aux produits disponibles selon la saison. Il y a deux choix pour chaque étape du repas (entrées, plats, desserts.) On peut y trouver des mets aussi variés que le houmous, le velouté de châtaignes ou les kefta de champignons.

Les Plaisirs à Peillon, Peillon : Le restaurant est localisé à Peillon près de Nice. Le Chef **Romain Clavel Millo** concocte sa carte avec les produits de son jardin. Les menus sont évolutifs et s'adaptent aux produits du terroir selon leurs disponibilités. En ce moment, on peut y déguster par exemple des des rougets ou des plats à base de truffe...

Le Var

La Grange des Agapes, Cogolin : Le Chef **Thierry Barot** accorde une grande importance à l'alliance des saveurs et à la cuisson justement dosée des aliments. On peut retrouver en ce moment sur ses tables une crème de topinambours avec son foie gras, ou un croustillant de saumon.

L'Arum, Hyères : Le Chef **Benoit Simian** propose une carte bistronomique à forte connotation provençale dans un décor lumineux et chaleureux. On notera le filet de loup en vapeur d'aromates, navets glacé au jus de viande, huile de truffes noires.

Le Clos Pierrepont, Montferrat : Ce restaurant est situé à Montferrat dans le Var. Le Chef **Julien Lepine** propose une cuisine inspirée des saisons et des produits du terroir du Var et des Alpes de Haute-Provence, sa terre natale. On peut y déguster en ce moment un risotto d'escargots, blettes et crémeux de champignons, un porcelet en deux façons, une aile de raie marinée ou un filet de chapon farci.

Le Local, Toulon : Le Chef **Thibaud Durix** propose ne travaille qu'avec des produits frais et avec les producteurs de la région. Il privilégie une cuisine

locavore et variée pour être en accord avec les valeurs qu'il défend. Pour entretenir son authenticité, le menu change toutes les deux semaines. On peut y trouver du saumon gravlax avec son brocciu, le poisson du moment avec sa purée de châtaignes, ou encore un filet de cochon avec sa mousseline de carottes.

Le Bib Gourmand

Depuis 1997, le Bib Gourmand récompense les restaurants qui possèdent le menu au meilleur rapport qualité prix selon les inspecteurs du Michelin. Le critère primordial à être évalué est un menu (entrée, plat, dessert) ne dépassant pas 33€ en province et 37€ pour Paris. Ce sont ces mêmes inspecteurs qui décernent les étoiles Michelin.

Cuisine traditionnelle, locale, gastronomique, inventive... Tous les styles passent au peigne fin. Ces globe-trotteurs gastronomiques permettent de témoigner les évolutions culinaires au rang national. Ils ont pu constater un retour vers une cuisine simple et locale, des cartes plus courtes et articulées selon la saisonnalité des produits. Chaque détail a son importance et les chefs cherchent de plus en plus à sublimer les aliments de proximité avec les producteurs locaux.