



Contactez par mail
lgentili@laprovence.com

Chaque samedi

FOOD

Sur laprovence.com

Plus de bons plans,
plus d'idées...



Bistronomie et bord de mer à Sanary

MIAM MIAM Le Domaine de la Font des Pères a ouvert en juillet dernier sa troisième table, Le Comptoir à Sanary. Une adresse hybride entre bistrot, épicerie et cave à vins



Au comptoir, on compose les plats en fonction de ce qu'offre la nature. /DR

À deux pas du port et de sa frénésie touristique, Le Comptoir s'impose comme valeur sûre. Le cadre est chaleureux - bouteilles de vin au mur, tonneaux découpés sur un autre, tables en bois et bar en pierres. L'assiette est gourmande et généreuse. Elle se caractérise par des produits d'exception, ainsi qu'une maîtrise des sauces, des jus et de la cuisson. Pour ce déjeuner ensoleillé, nous avons choisi le menu du jour à l'ardoise : petites crêpes à la pomme de terre, dites Vonacienne, et manchon de canard. Puis travers de porc fermier laqué au miel, légumes d'antan au sirop d'érable, frites de polenta et cèpes. Mon voisin, quant à lui, a opté pour un menu de la carte : raviole de Rouget à la sauge du jardin, bouillon de légumes à la Thai, suivie d'une croustade de merlu au vert de blettes et épinard, jus de volaille mentholé, mousseline de panais.

Le chef Serge Alaimo met en scène les œufs et les légumes provenant en grande partie du potager de la maison mère située au Beausset, 5 000 m² en conversion biologique. L'homme compose ses plats en fonction de ce que la nature lui offre, en étroite collaboration avec Nicolas, le maraîcher. La connaissance intime des produits et du travail qu'ils nécessitent lui confère une liberté culi-

OÙ, QUAND, COMBIEN ?

- 12 Place Cavet, Sanary-sur-Mer, ☎ 04 65 40 65 08, lafontdesperes.com, Facebook & Instagram : Le Comptoir de la Font des Pères.
- Menu 35 €/45 €, menu du jour à déjeuner 19 €.
- Ouvert du mercredi au samedi midi et soir, dimanche midi.

naire. Ainsi, cuisinés en purée, mousseline, flan ou rôtis, panais, topinambours, rutabaga, chou-fleur et salsifis ravissent (pour une fois) nos papilles. En dessert, le chef aime proposer un fruit poché rôti, si possible du domaine, et une mousse. Ce sera pour nous le dôme de marron sur sablé châtaigne et son sorbet mandarine.

Perfectionniste

Le goût est essentiel pour cet homme discret, initié à la bonne cuisine par sa grand-mère italienne. Après un bac hôtellerie à Toulon et un BTS à Tourcoing (Hauts-de-France), Serge Alaimo découvre le monde de la gastronomie en stage chez Bérard. D'abord chef de partie dans les hôtels quatre étoiles du

groupe Alp'azur Hôtels, il accède au premier poste de chef au Saint-Martin de la ville éponyme. Mais c'est au Mas Valentine, à Saint-Rémy, qu'il obtient une fourchette au Guide Michelin.

À 42 ans, ce toulonnais d'origine démarre une nouvelle aventure avec le Comptoir et assoit sa carte sur une cuisine méditerranéenne et provençale. L'objectif de ce perfectionniste est de tendre davantage vers une carte bistronomique, en montant en gamme les produits (truffe, poissons nobles...) et en soignant le dressage. Mais il souhaite continuer à s'amuser dans le menu du jour, avec ici et là des clins d'œil. Citons carbonade flamande et tarte au maroilles, authentiques recettes du Nord pour cet hiver ; poule et couscous sicilien de sa grand-mère l'été prochain.

Pour accompagner nos plats, nous nous laissons guider par Adrien Lelli, directeur du restaurant et ancien caviste à Paris. Nous goûtons avec ravissement la cuvée La Font des Pères La Reppe IGP Mont Caume et l'AOC bandol en rouge 2018. En plus du vin et des œufs, les clients peuvent repartir avec les produits de la mer des propriétaires du domaine, Caroline et Philippe Chauvin, anciens négociants en caviar et taramas.

Marie DE MENIBUS

