

Côté tables gourmandes

AU FIL DES SAISONS, LES TABLES METTENT EN AVANT UN TERROIR DONT ELLES SONT FIÈRES. TOUJOURS SUBLIMÉ, IL EST PARFOIS TRAVAILLÉ VERSION ÉTOILÉE, COMME DANS LES GRANDS HÔTELS DE LA RÉGION OU, DERNIÈREMENT, CHEZ CHRISTOPHE HACHÉ, QUI QUITTE LE CRILLON POUR S'INSTALLER À EYGALIÈRES. D'AUTRES FOIS, PLUS SIMPLEMENT MAIS AVEC SINCÉRITÉ, IL LIVRE SES MEILLEURES SAVEURS DE GRANDES TABLÉES EN BISTROTS ANIMÉS.



RIPAILLES AU JARDIN

À Maussane, dans une ancienne poterie, Franck et Flo ont ouvert Aux Ateliers, restaurant-brocante-cave à vin, et reçoivent avec la simplicité du cœur. Une terrasse en fleurs où de grandes tablées à petits carreaux déploient le gargantuesque brunch du dimanche, un jardin où les enfants courent entre les sculptures, un bistrot où tout peut s'acheter, une cave à vin voûtée et salle de dégustation pour faire son choix avant le repas, une verrière comme un jardin d'hiver... En cuisine, le truculent Franck mijote des plats régressifs et savoureux, mélange de ses racines normandes et de son parcours de chef en Provence : œuf mayo de bistrot, terrine maison, duo de cochon garniture grand-mère, épaule d'agneau cuite au four toute la nuit.

AUX ATELIERS DE FRANCK ET FLO

Bistrot brocante. Formules à 25 et 30 € le midi, brunch le dimanche à 37 €.



1. À l'extérieur d'un bâtiment qui fut autrefois une poterie, une terrasse aux amandiers en fleurs et aux belles tablées se prête aux déjeuners familiaux et, le soir, des diners de guinguette. 2. Version plus contemporaine, Franck achève la création d'une verrière qui s'ouvrira bientôt l'été sur un second jardin-terrasse. 3. Fraises de pays de chez Marc, à Maussane, biscuit diamant, crème légère vanille Bourbon. 4. Qu'ils soient dits crus ou soigneusement sélectionnés ailleurs, les convives sont invités à choisir leur vin à la cave. À l'apéro, rosé des Alpilles et olives des Baux. 5. Pétoncles gratinés au beurre d'agrumes.