

« La Reine des Tartes », le sans gluten d'excellence



Delphine Decret, fondatrice du concept « La Reine des Tartes » a ouvert au 3, place Louis-Blanc.

(Photo C. P.)

Delphine Decret n'a pas sa pareille pour mettre la main à la pâte et faire de la tarte la reine du sucré ou du salé. Ce n'est donc pas par hasard si cette Sanneryenne d'origine – sa famille tenait, depuis 1912, la célèbre épicerie « Benech » – a créé, il y a tout juste cinq ans, en Haute-Savoie, un nouveau concept, « La Reine des Tartes », avec sa marque de fabrique, les cent pour cent « sans gluten ».

La fondatrice de ce concept a ouvert, 1^{er} juillet dernier, au 3, place Louis-Blanc, une nouvelle « Reine des Tartes ». Ce « *snack chic* », comme

cette amoureuse des saveurs le baptise, est la quatrième enseigne de la franchise. Les deux premiers sont nés en Haute-Savoie, et les deux suivants à Sanary et Toulon. On y trouve une ambiance très cosy et une déco classée, donnant cette agréable impression de prendre le brunch « *dans son salon, comme à la maison* ».

Du 100 % maison

Delphine Decret est aux petits soins d'une clientèle majoritairement féminine. « *L'endroit est, bien sûr, ouvert aux messieurs...* » Cette professionnelle, rom-

pue à « *toutes les formes du commerce* », met un point d'honneur à faire « *du 100 % maison* » avec « *uniquement des fruits et légumes de saison* ». Elle décline, ainsi, ses recettes avec un zeste d'originalité. « *Rien ne se perd, tout se crée, tout se transforme* », dit-elle. La cuisine a ses secrets que la science ignore.

C. P.

« La Reine des Tartes »

Dégustation sur place ou à emporter, 3, place Louis-Blanc à Toulon.

Ouvert du lundi au samedi, de 8 h à 14 h 30 et de 17 h à 20 h. Ouvert le dimanche de 8 h à 13 h. Tél. 06.45.68.84.87.