

L'EXPRESS

L'EXPRESS

LEXPRESS.fr

Nos **50**
meilleures
adresses

Agathe et Jérémy Guiho,
dans leur poissonnerie.

Fréjus, Saint-Raphaël gourmand

LES COMMERÇANTS D'EXCEPTION,
LES COURS DE CUISINE À CONNAÎTRE,
LES TABLES À NE PAS MANQUER

AVEC



DOSSIER RÉALISÉ PAR VINCENT-XAVIER MORVAN/RELAXNEWS
REPORTAGE PHOTO: EMMANUEL JUPPEAUX POUR L'EXPRESS

Virginie Menuet

Travail préparatoire

Virginie Menuet propose un service encore assez inédit en France : elle fait les courses, épluche et « précuit » les légumes, prépare les viandes et les poissons. Ne reste à ses clients qu'à venir chercher leur « kit à cuisiner », fourni avec le mode d'emploi. « Ce qui marche le mieux, note la chef, ce sont les recettes que les gens ne réalisent pas habituellement, avec une touche exotique : nouilles soba, curry de légumes ou de poulet... » Cette ancienne dessinatrice en architecture sert aussi sur place une formule pho (soupe vietnamienne), fromage et dessert maison. Plats pour deux personnes : à partir de 13,80 €. Formule sur place : 9 €.

► **Deux temps trois mouvements, 432, avenue du Maréchal-de-Lattre-de-Tassigny, Fréjus. 09-73-64-28-94. www.deuxtempstroismouvements.fr**



Brahim Mechemache

Un pâtissier au sommet

Après sa cinquième place décrochée, en 2013, lors de l'émission *Qui sera le prochain grand pâtissier ?*, Brahim Mechemache s'est senti pousser des ailes. Le Montpellierain a quitté les cuisines de l'hôtel Métropole, sur les berges du lac Léman, pour les rives de la Méditerranée. Depuis un an, avec sa femme Christelle, il y régale, les becs sucrés en revisitant les standards. Mention spéciale pour l'éclair au café (3,20 €), un pur délice, et sa « Caliss'tarte », une tentation à laquelle la star du sucré, Christophe Michalak, n'avait pas résisté lors du concours télévisé... Ses tartes au citron et ses mille-feuille valent également le détour. Pour les fêtes, ses bûches, mini-bûchettes, sablés de Noël en pain d'épices, truffes en chocolat et autres marrons glacés devraient s'arracher...

► **Pâtisserie Mont-Blanc, espace Omega, 100, boulevard du Cerceron, Saint-Raphaël. 04-94-53-50-80.**

L'EXPRESS / III

OLSEN BUTIK

« Traçabilité, qualités organoleptiques » : avant de lancer sa boutique-restaurant de produits scandinaves, Jacques-Yves Geniere était diététicien. Et si le patron a choisi de représenter la marque Olsen, c'est justement pour sa réputation de qualité. On se régale avec les spécialités de hareng de l'île de Bornholm (Danemark), le saumon bio des Shetland (Ecosse) ou la collection de succulents tara-

mas. Autant de trésors à emporter ou à consommer sur place. Menus : à partir de 18 €.

► **131, boulevard de la Libération, Fréjus.**

04-83-09-38-35.

www.olsenbutikfrejus.com

DELI'PHUKET

Bino affiche une carte de spécialités thaïlandaises et vietnamiennes à emporter ou déguster sur place. Saté de poulet, nems, phad thai,

Naissance d'un marché

Rencontre avec les marchands des nouvelles halles Sénéquier : poissons, épices, fruits et légumes... Le choix se révèle savoureux.

Les langoustines frétilent encore sur l'étal : ce petit miracle s'observe chez Jérémy et Agathe Guiho, jeune couple tout juste installé aux halles Sénéquier, à Fréjus-Plage. « Il s'agit de crustacés pêchés au casier en Ecosse, qui voyagent ensuite maintenus en vie dans des caisses spéciales », explique Jérémy. Une rareté proposée à seulement 29,80 € le kilo. Ces Nantais sont parmi les premiers à avoir ouvert leur étal dans le nouveau marché couvert de la rue de la République. A leurs côtés : une épicerie fine, L'Escale des Saveurs, un pizzaiolo, Gusto, et un primeur, en attendant un rôtisseur, un fromager et un boucher. Chez les Guiho, on trouve également des plateaux de fruits de mer (à partir de 30 € par personne), des moules du Mont-Saint-Michel, des poissons de La Turballe, des espèces locales, des plats préparés... Plus loin, on retrouve Angelo Pina. Socca, foccacia, pizza (2,50 € la part), le Milanais sait tout faire. Il propose aussi à la vente des produits de la Botte : pâtes



PHOTOS: E. JUPPEAUX

FRAÎCHEUR Agathe et Jérémy Guiho présentent des produits de la mer de première qualité.

Voiello, antipasti, petites olives taggiasche, pesto, lambrusco... En face, à L'Escale des Saveurs, le choix est encore plus éclectique : une préparation pour chocolat chaud à l'ancienne de chez Angelina, du thé Dammann Frères (10 € les 100 grammes), des confitures,

mais aussi du foie gras, du caviar, des épices, du vin...

- **Les halles de Sénéquier, 185, rue de la République, Fréjus.**
- **L'Escale des Saveurs. 04-94-51-37-81.**
- **Poissonnerie Guiho. 06-81-34-57-83.**
- **Gusto. 04-94-55-29-60.**