

LA BONNE ADRESSE

Halte maritime au Rayol-Canadel

À sa création, en 1920, le *Maurin des Maures* du Rayol-Canadel faisait office de cantine pour les ouvriers du chemin de fer de Provence, alors en construction sur tout le littoral varois. Si la ligne a aujourd'hui disparu, l'établissement n'a jamais cessé de fonctionner.

Situé au cœur du village, le bar-restaurant en est l'unique étape gourmande. Aux manettes de cette institution, une figure locale : Dédé Delmonte. Celui-ci a acquis le lieu en 1985 et lui a donné ses lettres de noblesse jusqu'à sa revente en 2005... Avant de le racheter en janvier 2011 !

Mêmes ingrédients nouveau décor

S'il a repris les mêmes ingrédients pour affoler les papilles, il a insufflé ce printemps une nouvelle jeunesse au décor, en renouvelant l'atmosphère avec un mobilier plus contemporain. La clientèle qui papillonne en ce début d'été n'en a pas été chamboulée. De toute façon, « *ici, on a l'habitude de dire ce que l'on pense,*



Parmi les recettes phares de « Dédé » : les *linguines* aux fruits de mer. (Photo N. S.)

s'amuse Dédé. Même les touristes qui viennent ici depuis quarante ans ! »

Ceux-ci ont d'ailleurs plaisir à retrouver Jean, le serveur, dont on dit qu'il est né ici et que l'on a construit le *Maurin* autour...

On y apprécie aussi la vue panoramique, cadre idyllique lors des soirées jazz

acoustique du mardi. Depuis la salle du restaurant qui domine la baie du Rayol-Canadel, le regard embrasse les îles du Levant et de Port-Cros, dont les contours se découpent à l'horizon.

Inutile de poser la question : le *Maurin des Maures* est toujours réputé pour sa bouillabaisse maison, con-

coctée à partir des trésors marins récoltés par les pêcheurs lavandourains et cavalirois. À la carte, le choix est multiple entre toutes ces saveurs marines : daube de poulpe, médaillon de langouste et ses légumes grillés, *linguines* aux fruits de mer. Un savoureux casse-tête !

N. SA.

Accueil :
Dédé a toujours
un petit mot
pour ses clients
Cuisine : traditionnelle
(produits de la mer,
bouillabaisse
Incontournable)
Rapport qualité/prix :
bon
Terrasse : oui
Notre avis : ☆☆☆☆

Le Maurin des Maures.
Avenue du Touring-Club au Rayol-Canadel.
Tous les jours.
Du lundi au samedi midi, menu à 15,50 €.
Sinon, menus à 28 et 33 €.
Renseignements : 04.94.05.60.11.