



LE guide  
**Gantier**

PROVENCE-CÔTE D'AZUR

LES MEILLEURS RESTAURANTS  
DE FRANCE

2009



**LE guide**  
**Ganté**  
PROVENCE-CÔTE D'AZUR  
LIGURIE & PIEMONTE - LES TABLES DU SUD  
800 BONNES TABLES, 500 PRODUITS GOURMANDS  
**2009**

LA GRANGE DES AGAPES



7 rue du 11 novembre, 83110.

Tél. 04.94.54.60.97.

Courriel : [grangeagapes@orange.fr](mailto:grangeagapes@orange.fr)

Site : [www.grangeagapes.com](http://www.grangeagapes.com)

Ferm. dim. et lun.

École de cuisine indép. du restaurant, traiteur,  
table d'hôte.

Parking à 50 m de la mairie.

Boutique.

Jean-Rémy Casnedi et Thierry Barrot ne regrettent certainement pas leurs saisons tropéziennes, au temps de La Bastide de Saint-Tropez. Car d'une maison de village à la modernité provençale, ils ont fait en deux ans une adresse séduisante, chaleureuse et design qui change l'image qu'on peut avoir d'une table "provençale". Au rez de chaussée, le bar, lumineux. L'escalier habillé d'un mur d'herbes aromatiques mène à l'étage où la cuisine vitrée sépare deux salles. Il y a de la sobriété, l'épure, de la clarté. La cuisine de Thierry Barrot est dans cet esprit. Goûts tranchés et Méditerranée subtile, sans snobisme à l'ardoise ou fusion intersidérale. On aime ce "vrai", de la gelée de petits crabes et tomates confites à la déclinaison canaille autour du cochon, du moelleux risotto aux cèpes aux saint-jacques rôties et magret de canard fumé, verrine de homard à l'estragon ou l'heure sucrée d'une variation autour du chocolat. Grand crus bordelais et flacons provençaux (Les Valentines, Peyrassol), beau choix de fromages de Robert Bedot, chaque mois un menu à thème (champignons, gibier, truffe...), prix d'ange du premier menu, accueil impeccable, boutique, table d'hôtes, "atelier" de cuisine... Un rameau de plus.

• Menus 20 (à déj.), 29, 39 et 49 €. Menu truffes 40 €. Vins au verre 4/5 €.