



Gassin

PAR JACQUES GANTIE
jacquesgantie.com

SIMPLE COMME LE BELLO VISTO

Laurence et Sylvain Humbert, quels « aubergistes » !
Bon accueil, bonne table, belle vue... Facile ? Non, c'est un métier !

Sur sa hauteur, Gassin garde ses distances avec le golfe de Saint-Tropez, c'est son premier atout. Place dei Barri, quatre restaurants partagent la même vue mer-collines et semblent jouer collectif. Alors, qui choisir sous les micocouliers ? Simplement, le *Bello Visto*... Mais un restaurant, ce n'est jamais simple ! Accueil adorable, terrasse fort peu « tropézienne » où on ne vient pas pour être vu, chambres joliment rénovées, fenêtres ouvertes sur le golfe et cuisine de vérité (un Bib Gourmand), la maison que Laurence et Sylvain Humbert ont reprise il y a cinq ans, vous convainc du contraire.

UNE PALETTE DE SAVEURS

Sylvain a le savoir-faire d'un chef de bonne école et l'accent varois breveté. Il a travaillé aux côtés de Laurent Tarridec, cet étoilé au rire-déferlante qui manque au paysage varois, puis fut le chef du *Baou* à Ramatuelle et du *Château de Valmer*. Il sait ce qu'un plat doit être, là où il est dressé.

À Gassin, on le veut clair, savoureux, l'esprit au sud et le cœur à l'ouvrage, pas à l'épure.

Gagné ! Sa table régale juste quand d'autres sur la Côte infligent menus fainéants et additions délurées. La salade d'artichauts et roquette au parmesan est une palette de saveurs, les gnocchetti aux asperges et truffes, bouillon de légumes aux cébettes ont un air de Riviera et la tarte d'ananas, jus Suzette, craquelin et sorbet citron concluent en finesse. On peut aussi jouer l'aïoli de légumes et palourdes, les saveurs d'agrumes d'une cocotte d'artichauts violets, la cuisse de lapereau confite et polenta crémeuse, le turbotin au fenouil ou le gigotin d'agneau de lait, jus d'anchois. À marier avec quelques flacons triés sur le soleil comme La Rouillère, La Sultanine, L'Angueiroun, château des Sarrins, Minuty rose et or, domaine de Communion ou La Mascaronne cuvée Da Nine. Sylvain prépare un potager sur une colline proche et convoite quelques arpents de vigne et Laurence apporte sourire, attentions, sens du détail et la voie est tracée pour leur fille Coline qui rejoint cet été *L'Auberge du Père Bise*, le 2 étoiles de Jean Sulpice sur le lac d'Annecy. Une autre façon d'être *Bello Visto*.

#INFORMATIONS

Bello Visto.
Place dei Barri. Gassin.
Tarifs : menu à 33 €, formules à 39 €, 45 € et 54 €, cinq chambres et deux junior suites de 70 à 225 € (selon la catégorie et la saison).
Ouvert tous les jours.
Rens. bellovisto.eu
04.94.56.17.30.