

Roquefort : Au Clos des pins comme à la maison !

La table Chaque semaine, nous vous faisons découvrir une adresse que nous avons testée. Le menu, le cadre, les tarifs, le service... nous avons passé l'établissement au crible. Bon appétit

C'est un restaurant pas comme les autres. Dès que vous pousserez la porte du Clos des pins, à Roquefort, vous vous sentirez chez vous. Comme à la maison, mais quelle demeure ! Yves et Sally Nivière ont repris l'établissement depuis près de 18 mois. Lui, ancien chef sur les grands yachts a parcouru tous les océans. À présent, il est aux fourneaux avec son fils Stéphane. Quant à Sally, venue du Pays de Galles et ancienne antiquaire, elle a su embellir cet ancien mas provençal en pierres apparentes pour en faire un lieu chaleureux et cosy.

À table

Le chef annonce la couleur : pas de carte à rallonge, mais plutôt de saison. Il souhaite faire de la très bonne cuisine à moindre coût, surtout méditerranéenne, sans perdre l'inspiration tirée de ses voyages et postes (Afrique du Sud, Caraïbes, Tahiti, Italie, Amérique du Sud, Royaume-Uni et Asie). Alors, il travaille essentiellement les produits de saisons. Mélange entre la cuisine locale et quelques touches anglaises, un savoir faire qu'il a ramené dans ses valises. Yves Nivière décline deux plats du jour dans sa formule semaine du midi (plat + des-



Maryline, Stéphane et Yves Nivière proposent une ardoise aux saveurs locales toutefois empruntée de cuisines du monde.

(Photo Fab. B.)

sert à 13,50 €). Ce jour-là, nous avons testé le dos de cabillaud, aux fèves et petits pois, purée maison et sauce hollandaise, suivi de la tarte aux pommes maison. La même formule est servie le soir ou le dimanche midi à 17,50 €. Comptez 27 € pour le menu du marché (entrée chaude + plat + dessert sur la carte).

Le cadre

Une cheminée, un coin salon douillet, de beaux meubles de famille, des tapis soyeux, c'est signé Sally Nivière. Elle a su dénicher des meubles de style provençal et anglais, de beaux objets. Dans la première salle, les clients s'attablent devant l'immense cheminée et deux autres grandes salles donnent sur une

terrasse romantique. Enfin, une belle salle où les tables ne sont pas « collées-serrées » privilégie l'intimité. Intérieur ou en terrasse, le cadre est parfait en toutes saisons.

Le service

Sally et Maryline offrent un accueil et un service à la hauteur de l'assiette. Le restaurant est fermé

en hiver le samedi midi, dimanche soir et le lundi toute la journée, durant l'été ouvert tous les soirs.

Rapport qualité/prix
Très bon.

Autres prix

Outre les formules, à la carte, les entrées sont à 9 €, les plats à partir de 17 € (saumon fumé au feu de bois de hêtre, carré, pavé ou selle d'agneau en croûte, poisson) et les desserts à 7 €.

Un conseil : ne partez pas sans avoir goûté le fameux « Eston mess » de Stéphane Nivière, un délicieux gâteau de fruits de saison au mascarpone à la crème de violette de Tourrettes-sur-Loup et meringue !

Y aller

En venant de Grasse prendre la route départementale 2085, à l'entrée de Roquefort-les-Pins, juste avant le premier rond-point d'Intermarché. Parking à disposition.

FAB. BONGIOVANNI

Savoir +

Le Clos des pins, 35 route de Notre-Dame
06330 Roquefort-les-Pins.
Tél. : 04.93.77.00.23.