

J'ai mangé à « LA FARIGOULE » au Castellet Village

Frédéric Lavergne le 28 septembre 2004

Comme protégé en une des placettes de ce surplombant écrin de vieilles pierres qu'est le village du Castellet, la Farigoule annonce ses couleurs : la douceur d'un vert pastel s'y marie à un rouge plus médocain que bandolien ; autant en ses murs, son intérieur cosy et sa déco, qu'en ses nappes en tissu, ses abat-jour et même dans la palette principale de ses 4 cartes, (pas moins !) remises avec infinie prudence par une jeune et non moins délicate serveuse...

Cette abondante lecture occupe d'emblée des "cherche saveurs" venus ici aussi pour que "l'apépée" vienne en mangeant.

De notre menu à 26 euros, nous voilà déjà au parfum : tant les sardines farcies aux épinards exhument des senteurs de Provence qui ont nom romarin et grenadier.

La salade d'émincés de lapereaux ajoute son grain de sel à ce tableau olfactif, elle aussi avec ses herbes cueillies pas loin et mettant en valeur par l'huile d'olive, le goûteux trésor de quelques oeufs de caille...

Je me suis imaginé ensuite à déguster mon farci d'aubergines en un pique nique surréaliste entouré d'herbes volantes au vent de la si Sainte Baume, venues titiller mon "olfacpif", d'arômes si subtilement mêlés qu'ils s'invitent à en créer un seul. Moelleuse à souhait, malgré le sang d'encre que Bruno, un chef corse très ouvert, pourrait se faire à sa cuisson printanière, la daube de poulpe est déjà bien assaisonnée ; oui, ça l'est, mais juste ce qu'il faut pour rendre la mise en bouche plus "farigouleyante" du Bandol rouge de propriétaire et de bonne tenue qui nous accompagnait. Que le lecteur sache au passage qu'un vin doit savoir aussi se tenir pour pouvoir « être en bu » de lui-même !

Alors qu'en face de moi se dégustait une mousseline crémeuse aux fruits rouges d'une saveur inouïe, la classe digérante dont je fais partie se devait de remercier ce grand moment provençal par un sorbet, mais oui, un simple sorbet au ...thym de pas si lourde facture, et servi qui plus est, avec un verre coquin d'un Garlaban, liqueur sortie de devant les fagots du toujours chef Bruno.

C'est la liqueur du coin qui se boit dans le milieu.. des chasseurs bien entendu... Voilà bien un café maison que cette "larme du soleil". Surtout versé au coin du feu cuisant encore quelque... grilladin d'agneau visé par un couple d'english aux oreilles déjà rougies, oh my god, par tant de petits plaisirs presque honteux..

On quitte La Farigoule avec respect. C'est à dire en silence ; cette force paisible qui fabrique les souvenirs de joie ..de l'instant portée à l'éternel . On prend congé avec ce respect si naturel des choses au point de se surprendre à caresser furtivement de remerciement la belle cuisinière (il s'agit du meuble...) trônant entre des tablées de couche tard en la haute placette de ce village...

Un tel restaurant contribue à en réhabiliter l'image, elle aussi, hélas, à restaurer...

Chef et gérant depuis 12 ans : Bruno BAZANO et son épouse

4 menus à 18, 26 et 32 Euros et un menu spécial grilladin à 18 Euros.

Spécialités : Soupe de favouilles, salade Farigoule, son entrecôte, sa daube de poulpe, duo de saumon confit à l'aneth, petits farcis provençaux, souris d'agneau confite, sorbet de thym arrosé de Garlaban, mousseline aux fruits rouges.

Carte des vins proposant essentiellement des Côtes de provence et des Bandol (14/20)

Pain 16/20 .Café 16/20 Toilettes 17/20

Accueil prévenant :15,5/20. Service 15/20. Rapport qualité prix 16/20.

Cadre intérieur : charmant mais un peu confiné 15/20. La terrasse 17/20

Restaurant ouvert toute l'année, fermé hors saison le mardi et mercredi