

# Au rendez-vous des amis

## Un petit paradis

Une enseigne qui porte bien son nom, car c'est là qu'il faut y emmener les vôtres. Sur les hauteurs de la ville, Isabelle et Thierry Bagnis, anciens de Le Stanc, ont trouvé leur Eden en ce lieu champêtre, loin de l'agitation de la baie des Anges. Installé en terrasse, à l'ombre de tilleuls centenaires ou dans la lumineuse salle à manger aux tons chatoyants, le moment est rare. Car vos hôtes cultivent un art de vivre révolu. Au programme : apéro et partie de boules, juste avant de faire ripaille. Côté assiette, un menu-carte d'un excellent rapport qualité-prix, qui vaut à la maison de figurer parmi les Bib gourmand du Michelin. Pour une vingtaine d'euros, le couple sert

une cuisine régionale soignée. « *Mon épouse prépare entrées et desserts. Sa terrine d'artichauts violets à la crème de ciboulette et salade aux pignons est une de nos spécialités. Comme le gratin de moules aux poireaux safranés et persillade au basilic. Moi, je signe viandes et poissons.* » Aujourd'hui : filet de loup poêlé à la vierge de légumes ou mijoté d'agneau au pistou. Demain, ce sera poulet fermier au pastis, tomate et rouille. Pour agrémenter le tout, polenta crémeuse, ratatouille ou sauté de pomme de terre grenaille aux échalotes confites. Formules midi à 19 et 21 €.

176, avenue de Rimiez.

Aire Saint-Michel

(04.93.84.49.66 ;

[www.rdvdesamis.fr](http://www.rdvdesamis.fr)).

