



# Pays salonnais

## SALON-DE-PROVENCE

### Le Café des arts reçoit une distinction

"C'est une belle récompense", juge Frédérique Le Penven, la patronne du Café des arts. Installé sur la place Crousillat depuis 12 ans, le restaurant vient de recevoir le label des Tables et auberges de France. Le guide culinaire, qui note "exclusivement les restaurateurs qui travaillent avec des produits frais et locaux", dixit Christophe Stuber, vient ainsi saluer "la cuisine revisitée et inventive dans un esprit d'accueil de bistro" de l'enseigne.

#### "Les meilleures andouillettes de la région"

S'il aime "l'identité et le parcours de la patronne", qui a laissé de côté sa vie parisienne et son job de publicitaire pour revenir à Salon et ouvrir son propre restaurant, le critique met aussi et surtout en avant la cuisine "toujours très bonne" du bistro et plus particulièrement son parmentier au boudin noir, ses andouillettes, "les meilleures de la région" ou encore son tiramisu, dont la recette vient de la grand-mère de la gérante.

Ici, "tout est fait maison", souligne Frédérique Le Penven, et les produits sont essentiellement issus du terroir. On y re-



Le restaurant vient de recevoir le label des Tables et auberges de France.

/ PHOTO J.B.

trouve l'huile d'olive de Mourriès, le melon de Cavaillon, les légumes viennent, eux, d'Orgon et l'enseigne travaille également les vins locaux (Petit Sonnailler, domaine de Suriane, Château Viran...). Doté d'une terrasse agréable, qui fait face à l'inimitable fontaine moussue, et d'un intérieur "assez rétro", le restaurant est un endroit "chaleureux, convivial et familial", estime la maîtresse des lieux, où l'on déguste, notamment, "d'excellents tartares de thon et de saumon".

Avis aux gourmets salonnais et d'ailleurs!

J.B.