

SANARY

ESSOR COMMERCIAL

Olives et beurre salé, rond-point de Portissol

Chrystelle et Guillaume Lecomte ont choisi Sanary pour commencer leur nouvelle vie, en ouvrant la boutique Olives et beurre salé, qui propose de la cuisine à emporter ainsi qu'un large panel d'épicerie fine et d'arts de la table. « Nous sommes Bretons, explique Chrystelle, mais nous habitons dans le Var depuis douze ans. Nous avons travaillé à l'hôtel 5 étoiles du Castellet, Guillaume comme chef

de cuisine au bistrot et moi comme maître d'hôtel, puis adjointe de direction. Nous avons eu envie d'une nouvelle aventure. Ici, nous allons faire un pont entre la Bretagne et la Provence. Nous travaillons des produits frais et locaux, ou bretons. Et pour toute l'épicerie fine, nous travaillons avec des artisans que l'on connaît personnellement et qui ont tous un parcours ou une histoire qui nous a

touchés. »

En plus d'un menu à emporter différent chaque jour, le chef a quelques spécialités gourmandes : les pâtés en croûte, qu'il décline à l'infini en version salée et sucrée. Et le kouign aman.

« Tous les jours vers 10 h et 16 h, nous proposons une sélection de pâtisseries gourmandes et régressives, cuites sur place, pour le goûter des petits et des grands. »

Et, à ne pas manquer côté épicerie, le beurre « madame », un beurre cru d'exception, et les épices du chef Olivier Roellinger.

Olives et beurre salé, 25, avenue Gallieni. Ouvert les mardis, jeudis, vendredis et samedis de 9 h 30 à 13 h et de 16 h à 19 h, le mercredi de 9 h à 13 h et le dimanche de 9 h à 12 h. Tél. : 09.87.57.29.57.



(Texte et photo A. B.) **Chrystelle et Guillaume Lecomte.**

(Photo A. B.)