

REVIVRE! LES SECRETS
DE LA RÉSILIENCE

LES CATHOLIQUES
FACE AU TERRORISME

PRISON: DANS LA
PEAU D'UN MATON

M 05322 - 3396S - F: 4,90 € - RD



lexpress.fr • n° 3396 semaine du 3 au 9 août 2016

l'express

spécial été 12 pages

le meilleur de

HYÈRES ET LES ÎLES

les meilleures adresses, les tables
à découvrir, les tendances culturelles,
l'esprit sport et nature



LA VILLA NOAILLES
ET SON CRÉATEUR

MUSIQUE CLASSIQUE
POUR TOUS

DEUX VIGNOBLES
OUVRENT LEURS PORTES

LE COCKTAIL
STAR DE LA NUIT

l'express **guide**

LE MEILLEUR DE
l'été

HYÈRES
ET SES ENVIRONS

Nouvelles adresses, tables à tester,
découvertes culturelles, esprit nature et sport

AVEC



Dossier réalisé par Hadrien Gonzales. Reportage photos : Ian Hanning / R&A

Virées dans le sillage des dauphins



© DR

Trois compagnies proposent des sorties afin de découvrir les mammifères marins qui peuplent le sanctuaire du Pélagos.

LE PLUS INTIME

Partez à la recherche du grand dauphin, du cachalot commun, du globicéphale noir et des 15 autres espèces marines répertoriées en Méditerranée... Le centre nautique Espace Mer embarque 12 passagers sur la vedette *Mousquemer*, ancienne embarcation de surveillance du parc naturel de Port-Cros, pour les « Sorties cétacés » lancées l'an dernier. Cet été, une caméra Go Pro sous-marine, fixée au bout d'une perche, permet même de filmer les fonds en immersion ; les observateurs munis d'une clé USB pourront repartir avec les rushes. Ouvrez l'œil ! Les deux membres d'équipage sont diplômés « Whale Watching » par l'association Souffleurs d'Ecume pour laquelle ils recensent les animaux observés. Les sorties ne sont programmées que d'une semaine sur l'autre, et en cas de mer très calme, condition *sine qua non* pour identifier

les mammifères marins dont le dos dépasse à peine de l'eau.

♣ Espace Mer. 1, chemin du Bouvet, La Tour Fondue, presqu'île de Giens, Hyères. 04-94-58-94-94. www.espacemer.fr De 7 h 30 à 12 h 30. 95 € par adulte, 80 € pour les moins de 12 ans.

LE PLUS ACCESSIBLE

La navette *Le Corsaire II* embarque 150 passagers (pour 300 places disponibles) et navigue dans un rayon de 40 kilomètres autour du Lavandou. Afin de multiplier les chances d'approche, un pilote d'avion rompu à la recherche de cétacés vole au-dessus du bateau, identifie les animaux en mer et les signale par radio au capitaine. Cette méthode vaut à la compagnie de ne plus être labellisée « Whale Watching », mais elle veille néanmoins toujours au respect des animaux, notamment en ne coupant jamais leurs trajectoires. A bord, la cétologue Michèle Vanzee présente les différents

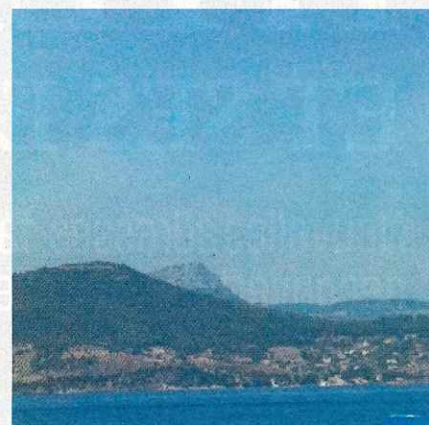
mammifères et détaille, maquette à l'appui, les particularités du dauphin. Sur réservation.

♣ Vedettes des Îles d'Or. Gare maritime, quai des îles d'Or, Le Lavandou. 04-94-71-01-02. www.vedettesilesdor.fr De 7 à 11 heures. Départ Les 7, 14, 21 et 28 août et les 4 et 11 septembre. Adulte : 57 €. Moins de 10 ans : 45 €.

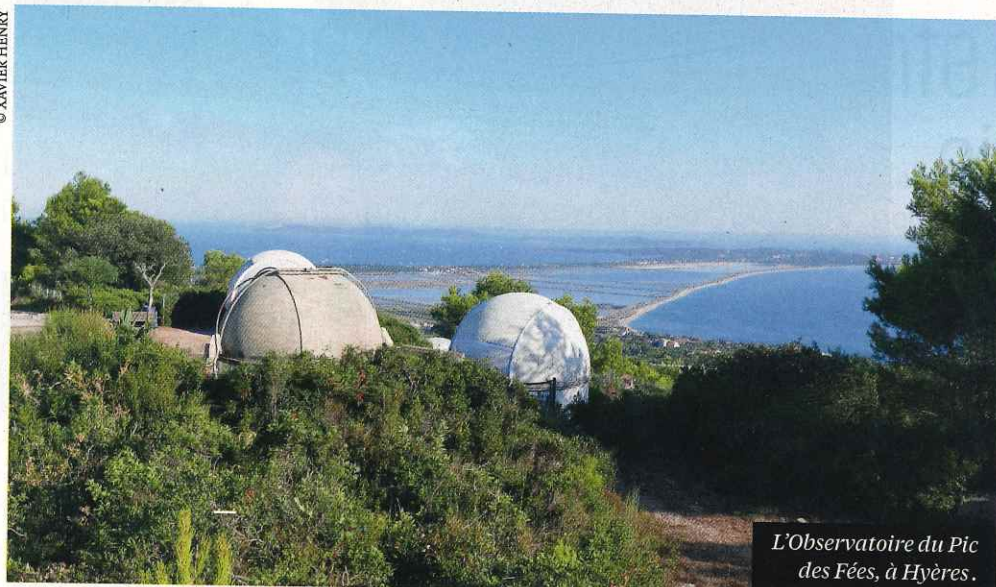
LE PLUS HAUT DE GAMME

Les plus téméraires embarqueront sur ce bateau semi-rigide de 8,50 mètres pouvant accueillir jusqu'à 15 personnes. Moins régulières, ces sorties « grand large » s'adressent à des groupes déjà constitués, à un tarif forfaitaire de 1250 € pour quatre heures de navigation. Plutôt haut de gamme, la prestation comprend la navette en minibus entre Giens et le port du Niel d'où s'effectue le départ. On vogue ainsi à 20 miles des côtes, comme les autres compagnies, dans le sanctuaire Pelagos, cet espace maritime de 87 500 km² est réputé pour abriter une grande diversité de mammifères marins. Il s'étend de l'extrémité de l'île de Giens au Sud de la Toscane, en Italie, et le Nord de la Sardaigne.

♣ XL Croisèe Beach Tours. Port Saint-Pierre, Hyères. 04-27-50-22-01. www.beach-tours.fr Sur réservation.



© DR



L'Observatoire du Pic des Fées, à Hyères.

Des étoiles plein les yeux

Du 5 au 8 août, les Nuits des Etoiles illumineront les soirées hyéroises. Trois temps forts à ne pas manquer pour contempler la voûte céleste.

Le soir du 5 août, les lampadaires ne s'allumeront pas autour du parking de l'Espace 3000, à Hyères. Pour ces nuits magiques, la Ville va couper son éclairage afin que le public puisse admirer le ciel dans les meilleures conditions. Quatre télescopes mobiles seront pointés dans différentes directions. Saturne et ses anneaux s'annoncent comme la plus grosse attraction. On pourra aussi distinguer Hercule, grand amas globulaire comportant plus de 500 000 étoiles; la nébuleuse de la Lyre, en forme d'anneau, située à 2300 années-lumière; ou encore les cratères de la Lune dans son premier croissant. Une maquette présentera le système solaire. « Cet événement est le point d'orgue de l'activité de notre association, commente Xavier Henry, le président de l'Observatoire du Pic des Fées qui encadre la manifestation tous les ans. Elle permet de nous faire connaître du grand public. » Rendez-vous à l'Observatoire du Pic des Fées. L'association

d'astronomes amateurs ouvre les portes de quelques-unes de ses coupoles, perchées à 242 mètres de haut, tous les vendredis soirs jusqu'au 26 août. Le télescope de 250 mm sera braqué sur l'étoile double Albireo caractérisée par ses couleurs jaune et orange. Celui de 400 mm sera pointé sur la grande tache rouge, énorme ouragan, à la surface de Jupiter.

Projections et conférence

Sur les terrasses, des télescopes mobiles et une grosse paire de jumelles permettront de voir la grande galaxie d'Andromède. Sans parler des projections au planétarium et de la conférence en plein air consacrée aux « nébuleuses spirales ». Toujours avec le soutien du Pic des Fées, l'île naturiste du Levant organise sa première Nuit des Etoiles le 8 août. Le rendez-vous est donné sur le port, où il est obligatoire d'être vêtu. Pour les chanceux hébergés sur place (il n'y a pas de liaison avec le continent passé 19h30), les conditions seront idéales sur ce bout de terre sans éclairage public.

❖ Le 5 août à l'Observatoire du Pic des Fées. Allée des Pinsons, Hyères. Le 6 août sur le parking de l'Espace 3000, rond-point du 18 juin 1940, Hyères. Le 8 août sur le port de l'île du Levant. www.astrosurf.com Gratuit. A partir de 22 h.

Deux nouvelles promenades inattendues

Sur terre. Les visites « Au Pays du sel » invitent les enfants à découvrir la faune et la flore exceptionnelles du Salin des Pesquiers. Cette réserve naturelle était autrefois occupée par un ensemble d'étangs, d'abord lieu de pêche puis de culture du sel.

❖ Av. de Belgique, Hyères.

04-94-01-84-50. www.hyeres-tourisme.com Les 9, 16, 23 et 30 août. Départ à 10 heures du portail du Salin des Pesquiers à La Capte, durée 1 heure. 8 € par enfant de 6 à 12 ans, 3 € pour le parent accompagnateur (obligatoire).



© N. FONZONNE/AREVIM

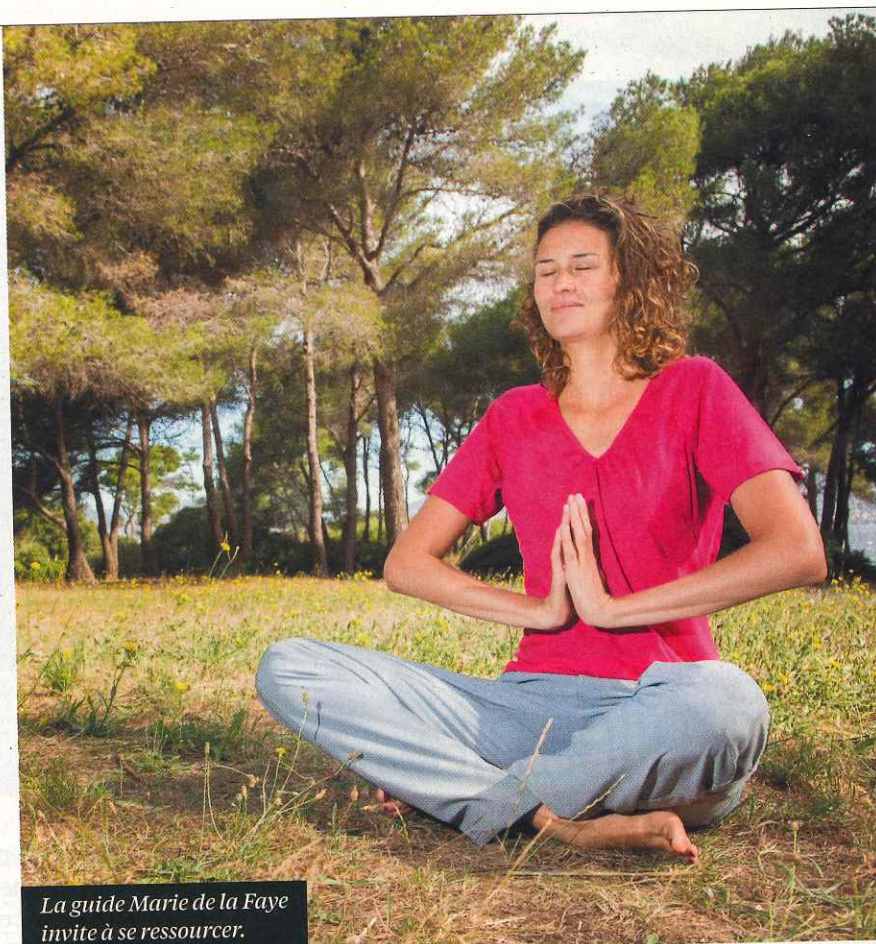
Sous l'eau. Après le sentier archéologique d'Olbia au départ de l'Almanarre, la mairie a inauguré en juin une randonnée sous-marine avec masque et tuba : le « Sentier de la Pointe du Bouvet » balise, à l'aide de cinq bouées et panneaux immergés, les emplacements de trente amphores de *La Madrague*, une épave datant du premier siècle avant J.-C.

❖ 1, chemin du Bouvet, la Tour Fondue, presqu'île de Giens, Hyères. 04-94-58-94-94. www.espacemer.fr Libre et gratuit. Visite guidée avec fourniture de matériel : 22 €.

Les randos zen de Marie de la Faye

Cette jeune guide propose cette année des promenades mêlant détente et découverte, ponctuées de postures de yoga. Expérience insolite en vue...

C'est bien connu : à la tombée de la nuit, la nature se révèle sous un autre jour. Ainsi, Marie de la Faye a-t-elle initié cette année d'étonnantes randonnées nocturnes sur la presqu'île de Giens, orientées vers le bien-être et encadrées en tandem avec des professeurs de yoga et de qi gong. Au départ du port de La Madrague, la marche, plutôt silencieuse, devient le prétexte à des exercices de pleine conscience : on prête attention aux bruits et aux odeurs environnants, on cale le rythme de sa respiration sur celui de ses pas... Arrivé sur la pointe Escampobariou qui domine la mer, le groupe s'arrête un instant. Lorsque le ciel est dégagé, on distingue les îles de Port-Cros, Porquerolles, parfois celle du Levant. La guide évoque les courants marins et présente les différents mammifères du sanctuaire du Pélagos. Puis chacun prend place sur un tapis de mousse. Au programme, pendant une heure environ : méditation guidée ou mouvements de qi gong. On sirote une infusion rooibos vanille en regardant le coucher du soleil. « La dégustation fait partie de l'exercice », précise Marie de la Faye. La compagnie se remet en marche, chacun muni d'une lampe frontale, avant un dernier moment de relaxation dans le noir quasi complet de la forêt. Le temps s'arrête. On entend alors



La guide Marie de la Faye invite à se ressourcer.

© IAN HANNING/REA

toute la nature : « On reconnaît le hibou Petit-duc, commente la guide. Le bruit du vent dans les branches... »

Relaxation et botanique

Ces sorties se déclinent dans une variante diurne, toujours au départ de la Madrague. D'emblée, Céline Biscroma, somatothérapeute et experte en médecine chinoise, invite chacun à stimuler ses points d'énergie : le foie pour la colère, le poumon pour la tristesse, la rate pour la réflexion... La balade démarre, longeant le littoral, ponctuée de plusieurs pauses. Face à l'île de Redonne, Marie de la Faye évoque les Salins des Pesquiers et sa population de flamants roses. Un peu plus loin, elle interroge les randonneurs sur les pelotes qui jonchent une plage sauvage : typiques de la Méditerranée, ces boules rejetées par la mer sont formées par les filaments d'une plante sous-marine, la posidonie. Les marcheurs font

étape dans le sous-bois pour une heure de massages aux huiles essentielles, seuls et en binômes. Avant d'entamer le retour... L'énergique guide de 29 ans propose également une promenade dédiée à l'histoire. La visite « Jadis à Porquerolles » offre un accès privilégié à l'intérieur du fort Sainte-Agathe qui surplombe le port de l'île. Marie de la Faye évoque l'histoire du dragon de la Lycastro, qui donna son nom au fort de l'Alycastre, avant d'emprunter des chemins buissonniers à travers une de ses zones les plus sauvages et les moins touristiques du lieu, au-dessus de la calanque de l'Oustaou de Diou. Une précision : n'oubliez pas de vous équiper de bonnes chaussures !

♣ **Randonnées bien-être.** En journée (8 h 30-12 h 30) : 39 € (25 € de 5 à 15 ans). Le soir (19 h 45 - 22 heures, à partir de 7 ans) : 25 €. « Jadis à Porquerolles » (9 h 30-16 h 30) : 19 € (15 € pour les 10 à 15 ans). Sur réservation : 07-62-24-03-09. www.latortueenrando.com

La planche à voile se réinvente

Le « foil », pour les pratiquants aguerris, et les gréements gonflables, pour les néophytes, promettent de révolutionner le windsurf. Il est temps de s'y mettre.

L'UCPA est la première école hyéroise à proposer des cours de windsurf foil cet été. Cette pratique révolutionne déjà le monde des véliplanhichistes. Késako ? Une aile immergée par une dérivation à un mètre sous la planche, qui permet, dès 7 à 8 nœuds de vitesse (13-15 km/h), de s'élever au-dessus de la mer. Le décollage est spectaculaire. Les frottements dus à l'eau disparaissent et la glisse devient silencieuse et plus rapide. La discipline s'adresse aux sportifs dominant déjà les rudiments (virements de bord, navigation au planning...). A Hyères, elle est ainsi proposée à la fin d'un stage de perfectionnement au windsurf ou kitesurf, ou lors de cours particuliers pour les pratiquants déjà autonomes. Mais que les néophytes se rassurent : une autre innovation a le vent en poupe. Alors que le poids du mat et de la bôme représente généralement un important défi physique pour les débutants, la voile gonflable iRig se révèle ultralégère (2 kg). Couplée à une planche elle-



La voile gonflable iRig, idéale pour les débutants.

© LAN HANNING/REA

même remplie d'air, ce gréement permet des progrès extraordinaires. Il fait un carton depuis son lancement cet été à l'école Welcome Beach Club. ❖ 4, avenue de la Bergerie, Hyères. 04-94-58-06-61. www.hyeres.ucpa.com

Cours particulier, 2 heures : 110 €. Pour 2 pers. : 65 €/pers.

❖ Plage de la Bergerie, Hyères. 06-24-43-19-59.

www.welcomebeachclub.com

Location d'1 heure : 18 €. Cours particulier, 1 heure : 55 €. Stage adulte, 5 x 1 h 30 : 170 €.

Quand les activités sportives agitent les flots

© KRISTEN PELOU



Plongée. Mio Palmo Plongée lance une formule innovante : le « Two Tanks Dive ». Soit une sortie pour deux immersions (de 45 minutes environ), sans décompression. L'occasion d'explorer deux sites différents tout en gagnant en temps et en convivialité.

❖ 18, avenue du Dr Robin, Hyères.

06-62-37-53-27.

www.miopalmo.plongee.com

A partir de 70 € la sortie, 118 € avec équipement et encadrement.

Paddle. La base nautique WFC a ouvert ses portes cette année, se spécialisant dans les activités insolites : flyboard, air chair (siège fixé sur un foil), wake skate (wakesurf sans fixation)... Vu l'engouement récent pour le paddle, on mise sur sa variante à pédales et guidon, la première du genre.

❖ 364, boulevard d'Alsace-Lorraine, Hyères. 06-31-09-92-66.

www.wakefeelingconcept.com

A partir de 30 € les 45 minutes.

Kitesurf. L'école Kitéxtrem a initié cette saison des baptêmes de kitesurf en binôme. A la manière des sauts en parachute, le harnais du débutant est relié à celui du moniteur, tandis que la planche est dotée de quatre fixations au lieu de deux. Une manière inédite d'appréhender la discipline.

❖ 3 100, route de l'Almanarre, Hyères. 06-84-16-23-01.

www.kitesurf-hyeres.com

50 € les 20 minutes/pers.



Stephane Boudin-Lestienne,
conservateur de la Villa Noailles.

Robert Mallet-Stevens et la Villa Noailles

Une magnifique rétrospective est consacrée à celui qui a imaginé ce centre d'art unique. Rencontre avec l'un des commissaires de l'exposition.

Comment s'articule cette exposition ?

Stéphane Boudin-L'Estienne : Nous avons raisonné par analogies, par récurrence de formes. Par exemple, la colonne porteuse du « Salon rose » de la Villa Noailles, avec ses plans qui se superposent, rappelle la tour en béton de 37 mètres de haut qu'il construisit pour le pavillon du tourisme de l'*Exposition internationale des Arts*

décoratifs et industriels modernes de 1925. Ces mêmes plateaux parallèles ornent la façade d'un garage Alfa Romeo qu'il imagina la même année rue Marbeuf, à Paris...

Combien d'œuvres avez-vous réunies ?

S.B.-L. : Pas loin de 200, disséminées dans différentes pièces. Il y en aura un peu plus à Bruxelles où l'exposition se déplacera cet automne (*à la Fondation Civa, partenaire de l'exposition, du 15 novembre au 15 février, NDLR*).

Nous sommes soutenus par des collectionneurs. Florence Langée-Martel nous a prêté des lettres inédites et des photographies, comme un superbe cliché de l'escalier de la Villa Noailles par Thérèse Bonney.

Vous prononcez son nom « Stévinse »...

S.B.-L. : Robert est né au sein d'une bourgeoisie éclairée. Stevens est un

nom belge, c'est celui de sa mère qui est issue d'une famille de peintres (Joseph et Alfred Stevens, ses grands-oncles) et de marchand d'art (Arthur Stevens, son grand-père). Son père, Maurice Mallet, est français, expert en art ; il soutint les impressionnistes dès leurs débuts. Sa tante est l'épouse d'Adolphe Stoclet, célèbre pour avoir commandé le palais éponyme, à Bruxelles, à l'architecte de la Sécession viennoise Josef Hoffmann. L'influence de ce dernier est déterminante dans sa carrière.

L'exposition montre par exemple le fauteuil *Fledermaus* (ou chauve-souris) que le Viennois imagina en 1907. Il est étrangement semblable à un modèle que Mallet-Stevens conçut pour son propre bureau en 1927. Des généalogies se tissent...

Quelle place occupe la Villa Noailles dans son œuvre ?

S.B.-L. : Charles de Noailles voulait construire la première maison d'architecture moderne. Et ce fut le cas. Le chantier démarrera en 1923. La Villa deviendra la carte de visite de Mallet-Stevens. En 1927, il dessinera tous les bâtiments d'une rue du 16^e arrondissement de Paris qui porte aujourd'hui son nom. En 1929, il s'attaquera à la Villa Cavrois pour le compte d'un industriel du Nord de la France...

Comment se situe l'architecte dans le mouvement moderniste ?

S.B.-L. : A une place centrale. On lui reproche souvent de ne pas avoir été aussi audacieux que Le Corbusier, mais l'avant-garde est un terme militaire : c'était une foire d'empoigne pour savoir qui serait le premier. Il a fallu attendre les années 1970, soit des décennies après sa mort, pour que son œuvre soit enfin reconnue comme telle.

❖ « Rob Mallet-Stevens. Itinéraires », du 1^{er} juillet au 26 septembre 2016. Entrée gratuite. Parc Saint-Bernard, Hyères. 04-98-08-01-98. www.villanoailles-hyeres.com



Les cinq rendez-vous incontournables

Cinéma en plein air, concerts de musique classique, expositions-événements, design en fête, voici le programme des manifestations culturelles qui vous attendent sans plus tarder.



Une reconstitution d'un salon signé Pierre Paulin.

PAULIN ET LA PRÉSIDENTE

Pierre Paulin (1927-2009) est célèbre pour avoir imaginé les appartements privés du palais de l'Élysée (1969-1972) et le mobilier du bureau de François Mitterrand (années 1980). En écho à la rétrospective que lui consacre le Centre Pompidou, à Paris, une quarantaine de pièces du designer ont été sélectionnées afin d'être exposées cet été dans le fort de Brégançon, résidence officielle des présidents de la République désormais accessible au public.

❖ « Art & Design », jusqu'au 25 septembre.

Entrée : 10 €. Fort de Brégançon, 83230 Bormes-les-Mimosas. Réservation obligatoire sur le site de l'office de tourisme. 04-94-01-38-38. www.bormeslesmimosas.com

HOMMAGE À L'ART HAÏTIEN

Entre folklore et religion, naïveté et surréalisme, l'art haïtien révèle une richesse extraordinaire à travers les quelque 80 œuvres présentées dans cette exposition. Parmi les artistes, on mentionnera Préfète Duffaut (1923-

2012), qui participa à la réalisation des fresques de la cathédrale épiscopale Sainte-Trinité à Port-au-Prince, ou Serge Jolimeau (né en 1952), l'un des plus grands spécialistes de bosmétal, cette tradition locale de sculpture en métal de récupération.

❖ « Haïti, un peuple d'artistes », jusqu'au 11 septembre. Entrée gratuite. Espace culturel, avenue de Provence, Le Lavandou. 04-94-00-40-50. www.le-lavandou.fr

CINÉMA EN PLEIN AIR

Depuis l'année dernière, Le Pradet est la seule commune des environs d'Hyères à organiser des séances de cinéma en plein air. Deux films français sortis l'an dernier sont à l'affiche. Rendez-vous à 21 h 30 le 18 août pour *Papa ou maman*, avec Marina Foïs et Laurent Lafitte ; et le 25 août pour *Le Petit prince*, film d'animation avec les voix d'André Dussolier et de Florence Foresti.

❖ Cinéma en plein air. Gratuit. Parc Cravéro, avenue de la Première DFL, Le Pradet. 04-94-21-71-69. www.lepradet-tourisme.fr

LE DESIGN EN FESTIVAL

Après le concours annuel qui a récompensé début juillet la Française Pernelle Poyet, le Festival International de Design se prolonge à travers des expositions à la Villa Noailles. Max Lamb a ainsi étendu un immense tapis-patchwork sur lequel il présente une série de sièges extravagants. Plus loin, le savoir-faire local est en vedette avec les flacons en verre soufflé de Biot (Alpes-Maritimes). Samy Rio, lauréat du Grand Prix l'an dernier, présente ses objets associant verre et céramique.

❖ « Design Parade », jusqu'au 25 septembre.

Entrée gratuite. Villa Noailles, Hyères.

04-98-08-01-98. www.villanoailles-hyeres.com

MUSIQUE CLASSIQUE POUR TOUS

L'ambition du Festival Musique à la Cour ? Briser les codes des concerts classiques et attirer un public de non-initiés. Pendant six jours, une jeune génération de solistes se succédera ainsi dans le théâtre de l'Espace des Arts : Hermine Horiot et Aurélienne Brauner offriront un duo de violoncelles le 12 août, le pianiste Adam Laloum interprétera Beethoven et Chopin le 16 août...

❖ Festival Musique à la Cour.

Du 12 au 17 août, à 20 h 30.

Concert : 25 €. Espace des Arts, Le Pradet.

06-19-75-22-15

ou 06-81-69-87-56.

www.musiquealacour.com



Victor Julien-Laferrrière, violoncelliste à suivre.



Yannick Burles, directeur du domaine des Bormettes.

Des visites sous le signe de Bacchus

A La Londe, deux vignobles exceptionnels se visitent pour se plonger avec délice dans l'histoire de ce patrimoine.

FACE À LA MÉDITERRANÉE

Derrière son décor époustouflant (70 hectares de vignes en coteaux face à la mer), les Bormettes dissimulent une histoire riche. La preuve avec cette visite « Vin et patrimoine vivant ». Dès l'Antiquité, ce terrain abrita un *fundus*, une villa avec cellier à vin, dont on retrouva au XIX^e siècle les amphores et

les citernes en céramique. Entre 1588 et 1642, les moines édifièrent le château qui deviendra, avec Le Bastidon au XVIII^e siècle, la plus importante propriété agricole de La Londe. Le moulin bâti en 1704 a été rénové l'an dernier pour devenir une cave d'élevage. Trois alcôves témoignent de l'emplacement des pressoirs à vis permettant d'extraire

Un dolmen à découvrir à La Londe

Décidément très attachée à son héritage, la ville de la Londe-les-Maures fait redécouvrir cette saison le dolmen de Gaoutabry, une tombe collective qui remonterait à 2800 ans avant J.-C. Deux nouvelles visites sont au programme. Destinée aux enfants,

l'animation « A la recherche du trésor de Gaoutabrix » les invite à se livrer à une minifouille afin de comprendre la vie des premiers habitants de la région au Néolithique. Destinée aux plus grands, « Un dolmen en terre varoise » conte l'histoire de ce site insolite, inscrit

l'huile d'olive nécessaire à la fabrication de savon. Si les Chartreux quittèrent les lieux en 1791, la bastide du château conserve son architecture monastique avec son clocher et son fronton. En 1855, le peintre officiel de Louis-Philippe et Napoléon III, Horace Vernet, en devient propriétaire et la dote d'un étonnant château au style oriental où il séjournera jusqu'à la fin de sa vie.

❖ Château des Bormettes. Route du Pellegriin, La Londe. 06-02-51-03-58. www.chateaudesbormettes.com Visite à 9 h 30 le 16 août. 1 h 30. 5 €.

FLÂNERIE DANS UN DOMAINE BIO

L'œnologue Jérôme Constantin, qui préside aux destinées du château depuis huit ans, a imaginé la visite « Entre terre et mer ». Soit une évocation de l'histoire et du fonctionnement de ce domaine bio dont le rosé et le rouge Vieilles Vignes ont récemment fait leur entrée à Matignon. Si les 14 hectares de vignes ont parfois plus de 80 ans, le bâtiment fut inauguré en 2013. Au milieu des ceps, à 200 mètres du parvis, se dresse encore la ruine d'un cabanon où les ouvriers rangeaient leurs outils et se reposaient après le travail. La promenade conduit jusque dans le chai et l'espace de dégustation (comprise dans la visite), ornés de tomettes provenant, paraît-il, d'une abbaye cistercienne, et dont la façade décorée d'une fontaine est antérieure à la Révolution.

❖ Château La Valétanne. Rue du Lotissement, Domaine de Valcros, La Londe. 04-94-28-91-78. www.chateau-la-valetanne.com Les mardis 9 et 23 août à 10 h 30. 1 h 30. 11 €.

à l'Inventaire des Monuments Historiques depuis 1988.

❖ « Un dolmen en terre varoise ». 1 h 30. - de 10 ans : gratuit. Adultes : 4 €. « A la recherche du trésor de Gaoutabrix ». 2 h 15. De 7 à 16 ans : 5 €. Adultes : 3 €. Office du tourisme, 10, av. Albert Roux, La Londe-les-Maures. 04-94-01-53-10. www.ot-lalondelesmaures.fr

La famille My, brasseurs en Or

Sandrine, Marcel et leur fils Antoine My ont créé la première micro-brasserie artisanale de la région, les Bières des Îles d'Or. Retour sur la fabrication de cette mousse locale.

Un délicieux parfum de malt se fait sentir dès que l'on pénètre dans ce hangar de la zone industrielle du Palyvestre, à Hyères. A l'entrée: des cartons, des palettes prêtes à être livrées. Plus loin, sur la droite: un petit pub improvisé où les amateurs de fine mousse savourent une pression (2,50-3 €, les 25 cl). L'endroit accueille plu-

sieurs centaines de personnes chaque premier jeudi du mois. A gauche, les brasseurs s'activent autour de cuves en Inox: maltage, houblonnage, ensemencement, fermentation et évidemment brassage. La bière blanche, réalisée à partir de blé et d'orge, s'affirme comme la moins amère, la plus estivale. Sans doute grâce aux épices, écorces d'orange, gingembre et coriandre qui entrent dans sa fabrication. La blonde révèle également des arômes de pêche.

Des bières séduisantes

L'ambree s'annonce ronde et alcoolisée tandis que l'IPA impose un jus plus engagé. « Nous avons veillé à ne pas trop pousser le houblonnage afin que les bières restent accessibles », indique Marcel My. Délicieux! Pour ne rien gâcher, chaque bouteille est ornée d'un graphisme séduisant, très *french riviera*, dessin vintage montrant une femme pilotant un hors-bord: « Virée à Porquerolles », annonce l'étiquette. Les mousses des Îles sont distribués dans près de 50 adresses, une vingtaine de restaurants et une trentaine de caves. Mais pour une vraie immersion, rien de tel que l'approvisionnement sur place.

❖ 81, rue Nicéphore Niépce, Hyères. 06-89-94-06-32. www.labieredesilesdor.fr
13,50 € le pack de 4 bouteilles de 33 cl ; 33 € les 12 bouteilles.

Les rendez-vous locavores



© IAN HANNING/REA

Du safran sous verre.

Corinne Régnier a effectué sa première récolte de safran l'automne dernier, sur sa parcelle de 500 m² plantée dans le quartier des Loubes. Elle propose son épice dans des tubes de verre glissés dans des cannes de Provence. 100 % local.

❖ Le Frigo de Lulu, 14, av. des Îles d'Or, Hyères. 04-94-00-32-61 et 06-99-37-53-79. 0,25 g, 10 €.

Des figues AOC. Les figues de Solliès sont protégées par une AOC. A Hyères, le Domaine du Moulin est l'un des rares producteurs à être indépendant et à vendre sur son exploitation (207 arbres répartis sur 1,2 hectare). Cette année, la récolte s'annonce dès mi-août.

❖ 2 078, av. Alfred Decugis, Hyères. 04-94-66-40-31. Compter 9 € le kg.

Une huile d'olive à l'ancienne.

Avec ses quelque 8,5 hectares, Pascal Cheval est le plus important des deux oléiculteurs de Hyères. Sa nouvelle cuvée « olives mûrées » (picholine et bouteillan) décline des arômes de fruit très mûr.

❖ Marché paysan, chaque samedi matin, avenue Gambetta, Hyères. 06-16-99-21-62. 10 € le demi-litre.



Marcel et Sandrine My et leur associé Charles Deleau.

Pittoresque Gambaro

C'est un restaurant qui se mérite, car situé sur l'île du Levant. Mais avec sa vue et ses poissons extra frais, il vaut le détour.

Depuis ce printemps, Anthony Tonetti a repris les commandes du Gambaro : une tonnelle de 80 couverts perchée au-dessus du microscopique port de l'île du Levant. Le cadre est sublime et idéalement situé : le restaurateur n'a qu'à parcourir quelques mètres tous les matins pour s'approvisionner auprès de Brigitte et Christophe Chevallier, unique couple de pêcheurs habitant sur ce bout de terre peuplé de 100 habitants à l'année. S'y rendre relève de l'expédition : 1h30 en vedette depuis le port d'Hyères, 35 minutes au minimum depuis celui du Lavandou. Les plus chanceux ont l'habitude de mouiller leurs yachts en contrebas pour s'offrir un poisson sur la terrasse. Quant aux insulaires, qui viennent en voisins, ils se nomment Clovis Cornillac ou Philippe Starck. Sur l'île en vis-à-vis, au bout de la pointe rocheuse, se trouve le fort de Port-Man, « petite » propriété de Yann Arthus-Bertrand.

Pêche du jour à l'ardoise

Sous ses airs de paillote, l'adresse cache bien son jeu. Vous avez dit locavore ? A quelques exceptions près (l'encornet de l'Atlantique par exemple), l'ardoise égrène la pêche du jour : denti à chair ferme, de la famille des dorades (10 € les 100 g), chapon, sorte de grosse rascasse (idem), mostelle, poisson de roche commun en Méditerranée, cousin du merlu (7 € les 100 g)... Ils sont cuisinés



Anthony Tonetti et Renaud Basset, son chef cuisinier.

entiers – compter 300 à 400 g par personne. Faites le calcul : 44 € le chapon de 440 grammes qui sera servi ce midi-là, présenté au naturel, sur un plateau argenté, avant de repartir en cuisine. Le service pourrait être celui d'un grand restaurant. Quelques minutes plus tard, il revient sur votre table, grillé, assaisonné de piment, d'herbes de Provence et de fleur de sel, puis découpé sous vos yeux. L'accompagnement ? D'une simplicité désarmante : un tian riz-courgette (une recette que le chef Renaud Basset tient de sa maman) et un flan à la carotte et au cumin. Au rang des raretés, on trouvera également un homard de Méditerranée ; une roussette (petit requin) pochée dans une préparation au lait de coco, gingembre et safran ; ou de la muraine, fumée par le patron en personne, déclinée en tapas dans « l'Assiette de la mer », ou jouant

les condiments pour relever un tartare de tomate et concombre.

A la bonne franquette

Anthony Tonetti, 30 ans, officiait à Marseille, à L'Olympe. De la brasserie paternelle, il a rapporté sa recette de tartare de bœuf. Tous les mardis soirs, il envoie moules-frites et desserts à 19,50 €. Un soir par semaine, on se retrouve lors de soirées autour de l'aioli ou de la bouillabaisse (annoncées sur Facebook) : convivialité assurée. On en oublierait presque un détail... L'île du Levant abrite un domaine naturiste, où se dresse le restaurant. Mais que le commun des gourmets se rassure : au Gambaro, le port du paréo est obligatoire : seul le *topless* est toléré !

♣ Le Gambaro, port de L'Aiguade, île du Levant, Hyères. 04-94-05-90-69. www.facebook.com/LeGambaro
Menu : 19,50 € (midi). Carte : à partir de 40 €.

Quoi de neuf à table cet été ?

Pour déjeuner sur la plage ou se faire plaisir en ville, tester la cuisine méditerranéenne ou s'offrir un voyage exotique dans l'assiette, voici quatre adresses toutes chaudes à tester cet été.

UNE VALEUR SÛRE

Cette table s'affirme parmi les meilleures, et assurément comme la moins attrape-touristes. Il y a quelques mois, le patron-cuisinier Eric Blanc (qui a servi à la table du Quai d'Orsay et chez Fauchon) a pris possession du local voisin pour doubler le nombre de couverts, en salle comme en terrasse. La nouvelle formule « Cave à manger » déploie une ribambelle de planches (fromage, charcuterie, saumon ou canard à 16 €) à arroser, par exemple, avec le rosé Grande Réserve du château Maravenne (28 €). A noter : l'imbattable menu du midi à 15 €.

❖ **La Cigale.** Rond-point du Général de Gaulle, La Londe-des-Maures. 04-94-23-28-17. Formules : 10 € (enfants), 15 € (midi), 26,50 €, 38 €.

GRILLADES IMPECCABLES

Cette année, les frères Damien et Benjamin Piffet donnent un coup de peps côté restauration à leur hôtel, fondé à Giens en 1951. Au cœur de la pinède privée de 2 hectares, avec piscine et vue sur l'île de Porquerolles, le lieu a inauguré son restaurant baptisé Barbecue, un comptoir au cœur de son immense jardin avec cuisine ouverte. On y décline les viandes



Benjamin et Damien Piffet, du Provençal.



Déco à l'esprit colonial à L'Hemingway.

et poissons grillés aux herbes de Provence. Quant au Bar du Soleil, sa terrasse a été relookée par des créateurs locaux tandis que sa carte décline dos de barracuda rôti avec condiment gingembre et tomate (21 €) ou pavé de rumsteck Angus et persillade (23 €).

❖ **Le Provençal.** 113, place Saint-Pierre, Hyères. 04-98-04-54-54. www.provençalhotel.com Menus : 18 € (enfant) et 38 €.

DIRECTION L'ASIE

Cette sublime plage privée doublée d'un grand restaurant (150 couverts) a été inaugurée début juin. L'identité visuelle est soignée à l'extrême : depuis la déco à l'esprit colonial jusqu'à l'uniforme des serveurs en dégradé sable et chaussures Palladium. L'expérience démarre sur une belle carte de cocktails (El Cubano, rhum, amaretto, bitters orange, 12 €)... Quant aux plats, ils multiplient les clins d'œil à l'Asie : tigre qui pleure (assiette de bœuf

mariné), thon mi-cuit au curry, tarte au yuzu... Les gourmets feront la moue. Les modeux adoreront.

❖ **L'Hemingway.** Plage de l'Argentière, La Londe-des-Maures. 06-32-50-02-57. www.lhemingway.com Menu : 42 €.

LE PLUS CLASSIQUE

Ouvert en décembre par l'ancienne équipe du Beach Club de Giens, ce restaurant assume un certain chic, côté déco (tables napées et ornées de fleurs) comme côté carte. A savoir, des plats traditionnels avec une pointe de luxe : terrine de canard et foie gras aux pruneaux à l'Armagnac, confit d'oignon, suprême de volaille aux morilles, filet de bar sauce vierge aux câprons... Dommage : les truffes « d'été » dénuées de goût. Bravo : les rougets barbets et le service très souriant.

❖ **Chez Soi.** 9, place de la République, Hyères. 04-94-31-51-21. www.restaurantchezsoi.e-monsite.com Menu : 32 €.

Les cocktails s'invitent aux bars

Le Golden Eye et L'Épicure réveillent la nuit hyéroise. Le premier se présente comme un repaire pour initiés, le second propose en plus des concerts acoustiques. A tester.



Marc Vaireaux,
patron du Golden
Eye et grand amateur
de cocktails.

GOLDEN EYE

Le lieu. Inattendu, c'est le moins que l'on puisse dire : ce bar à cocktails est planqué depuis février au fond d'un hall, au rez-de-chaussée d'un vieil immeuble d'habitation. Premier espace dans la pénombre, sièges hauts signés Starck pour Kartell, comptoir et étagère exposant les flacons. En prime, une charmante courette. L'été prochain, le lieu pourrait être complété par une salle de concert dans l'impressionnante cave voûtée du bâtiment.

Le patron. Chemise, jeans et chapeau, Marc Vaireaux, 30 ans, a de l'énergie à revendre. Le nom de son affaire est un clin d'œil à James Bond, grand amateur de cocktails devant l'éternel. Il officie le midi au bar du Provençal. Le soir, dans son repaire, il prépare ses potions sous les yeux

des clients. Il est diplômé de l'European Bartender School, à Londres.

Les boissons. Composées minutes et au feeling, selon les envies du client et l'humeur du patron. Exemple : le Cherry on Fire, avec bourbon, amaretto, 1 quartier de pomme verte, 2 cerises fraîches, du jus de citron vert, du jus d'orange amère et 1 goutte de sucre de canne. Ou encore le Ti punch à sa façon : rhum ambré VSOP de Martinique, jus de citron, gingembre, le tout relevé d'un peu de cognac Rémy Martin. Prix unique : 10 €.

L'ambiance. Clientèle d'habitueés et de locaux. On parie que ce bar secret ne va pas le rester très longtemps!

❖ 22, rue Massillon, Hyères. 09-50-95-51-95.
www.facebook.com/goldeneye.hyeres

L'ÉPICURE

Le lieu. Ce bar ouvert en décembre affiche une déco de bric et de broc bien sentie, à l'image des tables basses, en réalité des tourets de chantier posés sur des pieds en fer forgé, fabriquées sur mesure par un maréchal-ferrant. Les voûtes de cette ancienne chapelle (le bénitier est caché derrière une armoire, à gauche de l'entrée) sont couvertes d'une chaux plutôt rustique. Côté rue, sous le porche, on décompte une trentaine de places.

Les patrons. Denis Vincent, qui a dirigé plusieurs restos à Nice, La Garde et Carqueiranne, s'est associé à sa compagne Régine Isoardi, ex-agent immobilier. Les cinquantenaires entendent créer un lieu de rendez-vous ouvert à toutes les générations. D'ailleurs, le fils de Régine, Dimitri, officie derrière le bar cet été.

Les boissons. Un bocal de planteur est posé sur le comptoir (6 € le verre). Deux autres, de rhums arrangés ce coup-ci, sont exposés sur une étagère. Avis aux amateurs : la carte affiche 3 whiskys – irlandais, écossais et japonais –, et 2 rhums – le philippin et mauricien (9 € le verre). Plus « couleur locale », à l'heure de l'apéritif, on sirotera un pastis Bardouin (3,50 €) élaboré à Forcalquier (Alpes-de-Haute-Provence). Et une déclinaison de recettes maison à savourer sur le pouce : verrine de saumon (8 €), cake roquefort-bacon (8 €), anchoïade, mousse au chocolat (4 €)...

L'ambiance. Musicale et éclectique ! Concerts acoustiques le vendredi : jazz, bossa, blues, folk... Et ambiance plus électronique, tendance deep house le samedi.

❖ 9, rue des Porches, Hyères. 04-94-91-80-78.
www.facebook.com/lepiculture