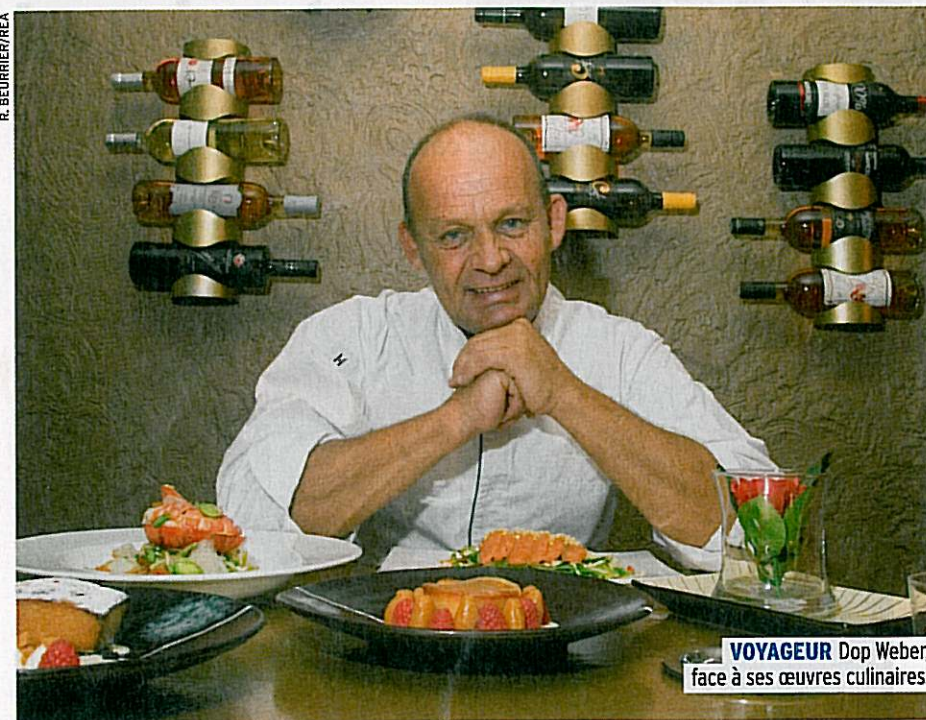




VOYAGEUR Dop Weber, face à ses œuvres culinaires.

Un certain goût de l'escapade

A grand renfort de produits de saison, le chef Dop Weber matine ses recettes d'influences exotiques. Testez-vous son menu surprise ?

« La cuisine, c'est la liberté dans le cadre. Joue, mais n'oublie jamais les règles. » Ainsi parle Dop Weber, à la tête de son restaurant Joy, un mot pétillant qui signifie « joie » en occitan, avant d'ajouter : « Ici, le roi, c'est moi ! » Dans ses discours, se devinent tous ses voyages. Le chef a officié dans un restaurant étoilé d'Amsterdam, sa ville d'origine. Puis, deux saisons estivales passées à Bandol, avec Liselot, son épouse, impulsèrent ce coup de foudre pour la Méditerranée, symbole glamour, à ses yeux, du triptyque « soleil, Sud, amour ». Ils mettent le cap sur Hyères, où ils ouvrent leur établissement, en 2005 : « Au fil de mes périples de par le monde, jamais je n'ai vu si belle lumière. » Pour célébrer son paradis d'adoption, Dop lui concocte des odes dans l'assiette.

SAVOUREUSES DIGRESSIONS

Sa règle de base : travailler des produits de saison. « Nous changeons la carte toutes les six semaines environ. L'été, la couleur de mes plats se révèle exubérante, chatoyante. L'hiver, elle affiche plus de

sobriété. » Par-delà ces fondements solides, auxquels s'ajoutent quelques préceptes rigoureux – voire rigides – (« Madame, on ne mélange pas les fruits et le poisson ! »), le cuisinier laisse libre cours à ses géniales digressions : « J'ajoute des touches orientales, japonaises. Je joue avec les textures et les saveurs : le croustillant, le piquant, l'acidité, qui excitent les papilles et rehaussent les goûts voisins. » Sa cuisine joue sur les équilibres. Pour ses clients les plus téméraires, Dop propose un menu surprise. Ses convives lui indiquent leurs réticences, puis le chef laisse aller sa créativité. « Pour ces formules carte blanche, je les gâte, car ils me font confiance. » La toque compose ainsi de petits chefs-d'œuvre. La preuve par l'exemple ? Une soupe de poisson traditionnelle, escortée de gambas poêlées, et agrémentée de coriandre, noix de coco, citronnelle... « Les papilles partent de Provence, pour ensuite explorer tous les ailleurs. » Bon voyage. Menu carte blanche : 45 €.
► Restaurant Joy, 24, rue de Limans, Hyères. 04-94-20-84-98. www.restaurant-joy.com

Se restaurer à moins de 20 euros

Un havre charmant

Dans une ruelle de Porquerolles, Ailleurs séduit par sa jolie terrasse, son cadre coquet et champêtre. Cette bonne impression se confirme dans l'assiette, à coups de galettes de sarrasin, préparées avec le plus grand soin. Moment de détente bucolique garanti. Galettes : 11-14 €.

► Ailleurs, rue de l'Artisanat, île de Porquerolles.

04-94-58-34-28.

www.ailleurs-porquerolles.com

Esprit British

En plus de ses thés, issus de l'illustre maison George Cannon, cette nouvelle enseigne sert des plats toniques (salades, tartares de bœuf, poissons...) et de bons gâteaux. Salades : 13-15 €.

► Dame Victoria, rue des Porches, Hyères.

04-94-23-51-56.

Comme à la maison

Cet établissement propose des recettes simples et fraîches (photo). Pour éviter la routine, la carte change chaque mois. Mention particulière aux salades et aux desserts. Pour l'anecdote, on ne manquera pas de méditer sur les proverbes culinaires écrits sur les sets de table et d'apprécier la présentation du menu, façon cahier d'écolier. Menu déjeuner : 14 €.

► Au Pied d'Poile, 46, avenue Gambetta, Hyères. 04-94-91-64-48.



AU PIED DE POULE

Les pieds dans l'eau... ou presque

Pour retrouver un peu de fraîcheur en plein été et s'offrir une collation tout en légèreté, rien de tel que la proximité des flots. Les meilleures étapes pour ne pas fondre en plein soleil.

La plus confidentielle

Dans cette escale, sise sur le ravissant port du Niel, les amateurs d'iode dégusteront des poissons – grillés, en tartare – juste ramenés par les pêcheurs. Ou d'excellentes moules, à tarifs démocratiques. Poissons : de 17 à 25 €.

► La Paillotte du Niel, port du Niel, Giens. 06-17-93-49-62 ; 06-62-13-58-18.

La plus romantique

Dans son cadre enchanteur, juste en face des îles d'Or, ce lieu caressé par l'ombre des pins offre une excellente cuisine. Ici, se dévoilent de nombreuses spécialités : poissons du pays, langoustes, noix de saint-jacques fraîches... Que les carnivores se rassurent, le repaire propose aussi un bel éventail de viandes grillées. Plats : de 16,50 à 27 €.

► Pradeau Plage, 1420, avenue des Arbanais, presqu'île de Giens. 04-94-58-29-06. www.pradeau-plage.com

La plus sportive

Lieu apprécié des kitesurfeurs, le Welcome Café ravit par l'inventivité de sa carte, tendance *world food*. Bon point encore, la terrasse offre un splendide panorama sur les salins et un magnifique coucher de soleil sur la plage de l'Almanarre. On adore y déguster des tapas au son d'un concert. Plats : de 17 à 23 €.

► Welcome Café, 109, allée du Pouset, Hyères. 06-32-36-40-56.

LE PETIT EMPIRE DE LA FRATRIE PIFFET

Benjamin et Damien, les deux frères Piffet (photo), ont hérité de l'hôtel le Provençal, construit en 1953 par leur grand-père. Autour de ce vaisseau amiral, gravitent leurs quatre restaurants. Citons d'abord la Rascasse, un établissement semi-gastronomique à la vue imprenable sur la mer. Poissons du petit port du Niel, brunch délicieux, impressionnant buffet de desserts et produits locaux triés sur le volet ravissent les papilles (menu : 35 €). Juste à côté, se dévoile leur Brasserie à l'ambiance conviviale (menu : 16 €). L'été, on préférera miser sur leurs



QUIÉTUDE La Paillotte du Niel, un repaire loin des vagues de touristes.

La plus insulaire

Posé sur le quai de Port-Cros, La Trinquette permet d'observer le ballet des bateaux et des plongeurs. Le restaurant vaut le détour pour ses poissons grillés et ses moules-frites. Menus : 19,50-26 €.

► La Trinquette, île de Port-Cros. 04-94-05-93-75. www.restaurant-trinquette-port-cros.fr

La plus design

En bord de mer, cette adresse se distingue par son goût pour le design (des tables de Jean Prouvé, des fatboys signés Antoine Boudin...) et sa cuisine d'inspiration italienne. Les deux chefs

napolitains s'approvisionnent de l'autre côté de la frontière en mozzarella, pâtes, parmesan... De 12 à 36 €.

► Le Marais, 1366, boulevard de la Marine, Hyères. 09-54-12-72-09. www.lemaraisplage.fr

ET AUSSI...

C'est un coin de paradis, niché sur les hauteurs d'Hyères, au panorama à couper le souffle sur la ville et la mer. Jusqu'au 15 septembre, cette maison d'hôte ouvre tous les jours sa table au bord de la piscine. Menu dîner : 35 €.

► Castel Pierre Lisse, 1, rue du Château, Hyères. 04-94-31-11-18. www.castel-pierre-lisse.com



deux autres « bébés », le Bar du soleil et le Barbecue (de 15 à 38 €), posés dans un parc de deux hectares. Là, les clients peuvent profiter du court de tennis, de la plage privée et de la piscine d'eau de mer. Un véritable petit Eden.

► La Rascasse et la Brasserie du Provençal, 113, place Saint-Pierre, presqu'île de Giens, Hyères. 04-98-04-54-54. www.provençalhotel.com

► Le Barbecue et le Bar du soleil, 420, chemin du Béton, presqu'île de Giens. 04-98-04-54-54.