

Restaurants en Provence • Var

Lilou à Hyères, odyssée des goûts en Méditerranée



On l'a découvert avec la [plage le Marais](#), on l'a aimé avec son premier hôtel, la Reine Jane, on l'adore avec son dernier-né : l'hôtel Lilou. De David Pirone on dit qu'il est un bon vivant mais c'est vite oublier que David est un esthète qui aime s'entourer d'artistes, de créateurs, d'artisans, des profils aussi divers que variés partageant le goût de la fête.

Jamais deux sans trois, David célèbre l'été 2024 avec la rénovation d'un deuxième hôtel. Le Hyérois a confié à un duo parisien, le Studio Haddou-Dufourcq le soin de conduire les travaux et décorer un immeuble de centre-ville, bel endormi à la façade neoclassique. Autre talent recruté pour « écrire » le restaurant cette fois : Emmanuel Perrodin. David Pirone l'a missionné pour conceptualiser une carte en harmonie avec l'hôtel. C'est donc dans un décor West Palm Beach, respirant la Floride des années 1950, que le cuisinier s'est plongé, écrivant une partition méditerranéenne tant dans ses inspirations que sa réalisation.

Du Caire à Athènes via Hyères les Palmiers

Le cocktail sera servi au bar. Bertrand et Francesca ont fait un très beau travail, sillonnant *mare nostrum* et ses produits mythiques pour composer leurs recettes : Santorini (exceptionnel ouzo Arhontiko, aneth, citron vert, concombre, miel de thym et champagne), Tel Aviv (arak El Massaya infusé au sésame, citron vert, thé menthe, sirop cannelle-sumac-sésame), Alexandrie (rhum Eminente claro infusé au safran, sirop laurier-piment, citron vert et bitter Aloro), entre autres...



A table, on déguste de l'intelligence assaisonnée de pertinence. Les asperges à la sarriette-harra libanaises et ricotta au zaatar le disputent au crudo de thon au ponzu, les croquettes de bouillabaisse vont chercher le tonique et le puissant dans une rouille aillée. L'encornet juste snacké posé sur un riz à la barcelonaise se sauce d'une écume de safran. Clef de voûte de l'ensemble, la volaille marinée au yaourt souple « *comme à Beyrouth* » accompagne quelques artichauts barigoule et barbajuan aux blettes.

A mi-chemin entre la cuisine des mamans et celle de villages perdus, cette carte a des vertus pédagogiques. A une dame demandant : – *C'est quoi le Toum ?* » Et devant la perplexité du mari, on répondra que c'est une « *crème d'ail* », typique du Liban qui fait merveille sur les volailles et les shawarma poulet (« *toum* » veut dire ail en arabe). « *Je me coucherai plus savante !* », rit-elle. C'est aussi ça un restaurant.

Hôtel Lilou, ravissement à tous les étages

Les desserts plus classiques (fraise et rhubarbe en pavlova, éclair pistache de Sicile-glace fleur d'oranger) n'en gardent pas moins du caractère comme cette académique tarte chocolat fouettée à la harissa et cajolée au sorbet oseille-menthe.

Alors peut-on aller manger chez Lilou ? Oui car vous tomberez raides dingues de la carte des cocktails et du sourire de Francesca. Oui pour le tarif des vins aux prix quasi-égaux à ceux pratiqués chez des cavistes (château Simone à 67 €, dom. de Terrebrune en bandol à 35 €, chât. des Bormettes Instinct Percellaire 18 €) et oui enfin pour ce restaurant décidément unique. Unique car tout y est délicat, intelligent, pensé par un Emmanuel Perrodin solaire jusqu'à la pointe des couteaux. Si l'ensemble est élégant, raffiné, de bon goût, il n'est en aucun cas pédant, ni prétentieux et encore moins oppressant. Une sortie simple, un ravissement à tous les étages.

Lilou, 7, boulevard Pasteur, 83400 Hyères-les-Palmiers. Restaurant 50-60 €.