

30/06/2017 - France

## Hyères : bistronomie en marche

Au Pied d'Pooule,

le resto-bistro de Karim est gourmand, accueillant, festif Cot, cot, codet !

Alexandra, Karim et Caroline un bon bistro-resto en centre-ville (Photo J Capitano)

Commençons par ce que l'adresse n'est pas un bistrot au design enervé, un nouveau lieu du vin qui ramène sa science, un impatient courant après l'impossible étoile Au Pied d'Pooule est simplement bien dans son créneau et bien dans sa ville Ouvert depuis cinq ans par Karim Boukhedimi, chef et propriétaire, l'endroit a du souffle et de l'envie ! Illustré par des artistes locaux de talent (ASOP, Renaud Buvry, Branding Joe ), ce bistro-resto est aussi fun que soigné

Quoi de plus émouvant qu'une bonne mozzarella et variation de tomates anciennes fraîchement évadées d'un panier de l'Amap (à La Garde) ? Les planches de charcuterie (Espagne, Italie) font le job, mais pour les soirées spéciales au programme on demandera un choix plus pointu Le coin bistro-épicerie - focaccia toastée, os à moelle, cochonnailles -, la pluma ibérique et piperade, l'assiette d'encornets au chorizo, riz et poêlée de légumes, les fromages bien choisis (Pietrobelli, quartier de la gare), l'air rétro de la brioche perdue, croquante et moelleuse, signée Alexandra Voilà de la bistronomie en marche !

L'assiette est généreuse et la carte des vins (à partir de 19 euros) fait son devoir provençal (**Léoube**, L'Angueiroun, le blanc de La Bastide des Deux Lunes) avec percées en vallée du Rhône et Languedoc, comme cette belle pièce des Terrasses du Larzac, un domaine de

Montcalmes, rouge 2012, fin et ardent

Karim en cuisine, sa compagne Caroline en salle, ont fait de ce coin de l'avenue Gambetta un rendez-vous gourmand et accueillant avec ses deux terrasses protégées et le bistro cocorico où les poules picorent sur les murs

Et une crêpe, ça vous tente ? Alors cap sur le port où Karim vient d'ouvrir Tata Suzette (04 94 35 06 70 ), crêperie contemporaine très « south galette », conceptualisée par Jeff Parodi, jolies couleurs et carte salée-sucrée de bon aloi Coiffe bigoudène au vent, Tata Suzette fait du vélo sur sa photo grand format Suivez-la !

Au Pied d'Pooule 46 avenue Gambetta, à Hyères Plat du jour 11 €, formule 15 €, carte 28/40 €

Ouvert à midi lundi à vendredi,

le soir de mardi à samedi

Fermé lundi soir et dimanche

Tel 04 94 91 64 48 / 06 80 57 75 93

L'assiette est généreuse et la carte des vins fait son devoir provençal