

Métropole

CHIQUE MOIS LE MEILLEUR DU VAR

VAR

200^{ème}
NUMÉRO

N° 200 - Octobre 2015 - 3,90 € - www.metropolevar.fr



100 VAROIS



QUI FERONT



DEMAIN



R 28928 - 200 - F: 3,90 €



BENJAMIN COLLOMBAT

"GRAND DE DEMAIN" EN DRACÉNIÉ



Dracénois pure souche, le chef a inauguré il y a tout juste quatre mois sa nouvelle adresse, la Brasserie Bertin. "C'était important pour moi que cet établissement emblématique de la Dracénie soit repris par quelqu'un du pays", confie Benjamin Collombat. Dynamique, bouillonnant d'idées

et de projets, il comptabilise donc deux restaurants à Draguignan. En 2011, il tentait le pari osé d'ouvrir un restaurant gastronomique, Côté Rue, au cœur de la vieille ville. Une audace récompensée seulement deux ans plus tard par l'obtention d'une étoile au Guide Michelin.

Et si à Côté Rue, Collombat propose

une gastronomie pointue, combinant raffinement classique et influences d'ailleurs, il a souhaité créer au Bertin une brasserie accessible, dans l'esprit "bouchon lyonnais" où l'on savoure des plats typiquement bistrot et quelques spécialités purement provençales. Fidèle à ses valeurs, la démarche reste qualitative, avec une cuisine maison à partir de produits frais. Elu Jeune Talent en 2013 par Gault et Millau, le chef a pu compter sur le soutien du Guide Jaune pour mener son projet à bien.

Pourtant, Benjamin Collombat se concentre avant tout sur son restaurant étoilé, et poursuit l'affirmation de son identité culinaire, avec en ligne de mire, pourquoi pas, l'obtention d'une seconde étoile à Côté Rue. Au Bertin, s'il élabore la carte, c'est son épouse Sandrine qui gère la maison au quotidien, tandis que la cuisine a été confiée au chef Renaud Giboin. Elu "Grand de Demain" en 2013 par le guide Gault et Millau, impliqué dans la vie locale de sa ville natale, engagé dans des événements caritatifs, travailleur et persévérant, Benjamin Collombat compte bien continuer à faire briller la gastronomie dracénoise. ■

LES FRÈRES PIFFET

COUP DE JEUNE SUR UNE INSTITUTION HYÉROISE



Damien et Benjamin Piffet, respectivement 29 et 32 ans, incarnent la troisième génération aux commandes de l'établissement familial. Depuis trois ans, les frères ont pris la responsabilité du Provençal, cette cossue bâtisse postée sur la presqu'île de Giens. Avec un hôtel de 47 chambres, 23 logements en résidence touristique et quatre restaurants, les défis à relever ne manquent pas. Travaux de rénovation, développement des restaurants ou apéro jazz face aux îles d'Or, la maison se modernise de saison en saison et fait parler d'elle. Si le Provençal fête cette année ses 65 ans, les frères s'attellent à faire perdurer la renommée de cette institution hyéroise. ■