



**RÉUSSITE**  
**GRACE WEMBOLUA**

Peu épargnée par la vie, la brillante joueuse du Cannet, membre de l'équipe de France de handibasket, a su transformer la rage en énergie positive.

**NOUVEAU**

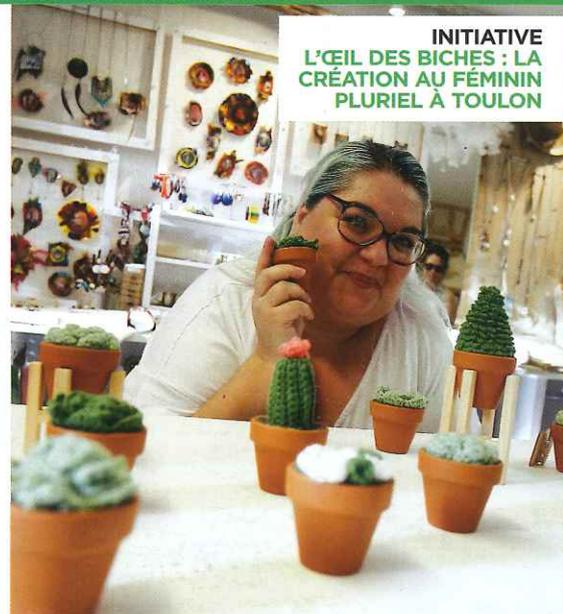
# #NOUS

Soyons fiers de nos territoires avec **var-matin**

N°9 - SUPPLÉMENT DE VAR-MATIN DU SAMEDI 30 JUIN 2018 - NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT



**TENDANCE**  
**À NICE, CHEZ ESSTRA, ILS**  
**DÉNICHENT ET CUISINENT**  
**LES PRODUITS D'AQUI**



**INITIATIVE**  
**L'ŒIL DES BICHES : LA**  
**CRÉATION AU FÉMININ**  
**PLURIEL À TOULON**

# #latribudabord



(Photos J. G. et DR)

PAR JACQUES GANTIE  
(jacgantie@hotmail.com)

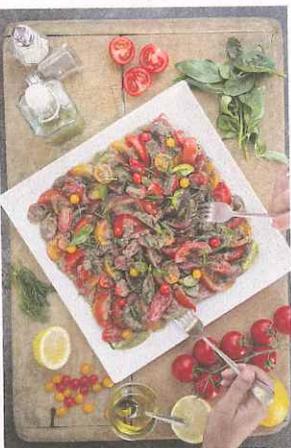
# Presqu'île de Giens LE PROVENÇAL : EN FAMILLE !

Plus qu'un hôtel, un univers. La vie au village, la vue, l'environnement et la gastronomie de Jean-Philippe Hiard. Coup de cœur.

À Giens, *Le Provençal* tient le haut du village. Côté rue, *La Brasserie*, *Le Comptoir* et *Merci Marius*. La bistronomie est en place, le shopping branché et balnéaire aussi et comme dit l'enseigne, merci Marius Michel <sup>(1)</sup>, le grand-père fondateur qui acquit l'hôtel en 1951. Côté mer, l'écran méditerranéen dont plus d'un palace pourrait être jaloux : emplacement or, vue d'exception, environnement protégé et piscine d'eau de mer à fleur de rochers qu'on atteint après une courte marche à travers pinède et terrasses. À part quelques chambres rénovées, l'hôtel est dans son jus, lumineux mais décor un peu distancé, touchant et actualisable... C'est dans les cartons ! Benjamin et Damien, les fils de M<sup>me</sup> Michel, ont rejoint l'album de famille en 2012. C'était ça ou courir le monde. Damien pour les hôtels Intercontinental, Benjamin dans le conseil en patrimoine et finance des marchés. Giens a terrassé Londres ou Hong-Kong et *Le Provençal* n'aura bientôt peur de personne avec ses 65 chambres et suites.

## ET S'IL ÉTAIT ÉTOILABLE ?

Pour l'heure, le changement est en cuisine. Au bon terroir de Jean-Paul Piffet, pâtissier de métier, a succédé une gastronomie ambitieuse qui ne jette pas l'ancien à la mer pour le plaisir de faire pointu. Laurent Bats, le chef exécutif, veille sur les cinq restaurants de l'hôtel <sup>(2)</sup> et à *La Rascasse* ça bouge ! Jean-Philippe Hiard, ex-second à *L'Atelier* de Joël Robuchon à



Londres, du *Restaurant Robuchon* et de *Yoshi* à Monaco (*Hôtel Métropole*) et copain d'enfance de Benjamin et Damien, y apporte quête du produit et cuisine d'auteur. La soupe d'asperges en amuse-bou-

C'est précis, stylé mais lisible. Ce répertoire donne un sacré coup de jeune à l'assiette.

che (avril), les rougets en fine tartelette, le risotto de fregola sarda aux légumes, la langouste, rôtie au beurre de homard et marinière de légumes au vin du Jura, le sar, en céviche glacé mariné au yuzu ou en filet rôti et fondue de poireaux au gingembre – apportés par les pêcheurs du port du Niel – c'est précis, stylé mais lisible, un peu de parler « local » ne gêne rien (pêche « en battudon » et « entremaille ») et ce répertoire donne un sacré coup de jeune à l'assiette. Et s'il était étoilable ? Alors il le sera avec Benjamin, le financier devenu chef pâtissier autodidacte dont le final est aussi sur le détail et l'émotion, du chocolat pure origine (Cuba) au parfum d'estragon, au soufflé citron vert et sorbet à la pomme acidulée. Le nouveau chapitre du *Provençal* s'écrit ainsi en famille dans un paysage hôtelier hyérois historiquement dégarni. Avec son vécu, sa différence, ses clients fidèles, ses événements <sup>(3)</sup>. Et demain, son grand projet.

1. Marius Michel fut le chef exécutif du célèbre Lido à Paris.

2. À partir de 25/30 € à *La Brasserie* et au *Comptoir*. Restaurant-bar du Soleil (juin à septembre) *Le Barbecue* (juillet et août).

3. Dont le Festival de Jazz, inauguré ce samedi soir. Apéros-Jazz du jeudi 5 juillet jusqu'au 20 jeudi septembre.



## #INFORMATIONS

*Le Provençal*.  
113, place Saint-Pierre.  
Hyères.

*La Rascasse* : menus entre 30 € et 35 € pour déjeuner en semaine et entre 55 € et 80 € le soir et le dimanche ; comptez environ 65 € à 90 € à la carte ; buffet de poissons le dimanche soir en été 65 €. Rens. 04.98.04.54.54 provençalhotel.com

