

Des figures riches en promesses

Benjamin et Damien Piffet

La passion du goût en héritage

Les deux frères offrent une cure de jouvence au Provençal, institution familiale de la presqu'île de Giens. Avec cette troisième génération aux manettes, la relève gourmande est assurée.

La bâtisse plantée au cœur du village de Giens peut impressionner, mais il ne faut pas hésiter à en franchir les portes pour rencontrer Damien et Benjamin Piffet. Voilà maintenant un peu plus de deux ans que les deux frères ont repris l'établissement fondé par leur grand-père, en 1951. Par facilité ? Certainement pas ! Le Provençal, c'est un hôtel, quatre restaurants et une certaine réputation à tenir. Mais le tandem possède l'énergie de la jeunesse et met tout en œuvre pour conserver l'esprit familial des lieux, tout en y apportant une touche de modernité. Alors que Damien s'occupe de la partie gestion, Benjamin, lui, se consacre à la cuisine. Il supervise la brigade, avec le chef Laurent Bats, et s'affaire à dénicher les meilleurs légumes auprès des producteurs locaux ou négocier les plus belles pièces de poissons auprès des pêcheurs de Giens. Il s'occupe aussi de la pâtisserie, qui contribue depuis

longtemps à la renommée de la maison. L'hiver dernier, les frères Piffet se sont attelés à offrir une cure de jeunesse au restaurant gastronomique (La Rascasse), tandis que la partie bistrot (La Brasserie du Provençal) a été rénovée. Cette petite salle qui ouvre sur la place du village se révèle un espace de convivialité.

RENDRE LEUR CUISINE ACCESSIBLE À TOUS

Ici, on déguste une caquette provençale ou un filet de rascasse poêlé, beurre blanc aux jus de crustacés. Avec sa formule à prix doux, l'endroit permet de profiter de l'excellence des produits de la maison sans se ruiner. Un très bon plan sur la presqu'île. Mais pour découvrir l'âme des lieux et profiter de la vue sur les îles d'Or, il faut s'attabler à la terrasse de La Rascasse, où les tarifs restent raisonnables à midi. « Notre objectif vise à démythifier l'image prestigieuse de la maison et la rendre acces-

sible à tous. D'où notre formule déjeuner à 25 € », commente Damien. Le dos de daurade et ses asperges en deux cuissons et cébettes fondues composent une assiette légère et toute en finesse. Les becs sucrés, eux, piochent dans le buffet de desserts préparé, chaque matin, par Benjamin. « Nous avons gardé les classiques proposés par notre père et remis au goût du jour des entremets qu'on ne trouve pas souvent au restaurant. » On recommande donc l'une des tartes aux fruits de saison ou la Tropicienne avec sa fine brioche et sa crème mousseline aromatisée au Grand Marnier. Et pour une envie de fraîcheur, misez sur les fraises à la menthe poivrée. Pas de doute, les parents Piffet peuvent profiter de leur retraite en toute quiétude, la tradition familiale est entre de bonnes mains. Menu au Bistrot : 16 €. Formule à La Rascasse : 25 €.

► Hôtel-restaurant Le Provençal, 113, place Saint-Pierre, Giens. 04-98-04-54-54.

ATRIE Benjamin, en cuisine, et Damien, à la gestion, partagent dans la bonne humeur le travail au Provençal.