

# COQUILLAGES et CRUSTACÉS

## Franck-Louis Broc, heureux comme un poisson dans l'eau

Avec l'arrivée de Franck-Louis Broc, les Viviers du Pilon peuvent donner la mesure des produits de la Méditerranée et tout son sens à l'investissement consenti en un site tropézien remarquable.



Depuis longtemps on cherchait à Saint-Tropez « le » restaurant qui consacrerait ses efforts à mettre en valeur nos poissons colorés de Méditerranée. Voilà qui est fait, après l'arrivée l'an dernier de Franck Broc, ce chef cuisinier aux multiples succès et à la créativité innée, qui nous avait régalé pendant près de neuf années à la Messardière. Aujourd'hui on prendra la direction, facile à la sortie du grand parking du port, des Viviers du Pilon. Et nous remercions Jean-Jacques Guasti, d'abord d'avoir investi dans l'installation d'une salle de restaurant « sur l'eau », face au Golfe de Saint-Tropez, et ensuite dans le « transfert » d'un chef des cuisines reconnu, ayant travaillé dans les plus belles cuisines du Japon en passant par le Ritz et la Ferme de Mougins.

Un talent appliqué maintenant aux multiples poissons sauvages méditerranéens, le tout sur l'air d'une chansonnette bien tropézienne, chantée naguère par notre Brigitte Bardot internationale : « Coquillages et crustacés ». Au Pilon il n'y a pas de « plage abandonnée » mais de grands viviers où chacun peut venir pêcher sa langouste, ou son homard et, d'une façon générale, l'ensemble des merveilles de la mer.

Originaire du centre de la France, merci à André et Danielle, ses parents restaurateurs; Franck est à Saint-Tropez depuis 19 ans. Ce n'est pas l'effet du hasard, mais le résultat d'une passion pour la cité du Bailli, partagée avec son épouse. Sa connaissance de la mer est aujourd'hui sans faille et on peut lui accorder une entière confiance de provençal. Nul ne le regrettera.