



Souvenirs d'été à SAINT-TROPEZ

par Charlotte Florentin et Albert Nahmias

L'Opéra c'est *beau*, c'est *show* !

L'établissement le plus iconique du Golfe de Saint-Tropez a fêté ses 10 ans et il n'a pas pris une ride, au contraire. Pour l'occasion, il a mis les petits plats dans les grands, en célébrant autant la gastronomie que la fête et même l'art !

Partout dans l'arène, les œuvres de Philippe Shangti - avec pas moins d'un million de followers sur Instagram, il est l'un des artistes français le plus en vogue du moment - s'exposent avec éclat. Un style audacieux et provocateur, mêlant glamour et critique sociale, et qui donne un supplément d'âme à ce haut lieu de l'hédonisme. Une touche d'irrévérence, un décor ultra arty jusque dans les assiettes, sur lesquelles on peut y lire des messages qui surprennent comme "deposit your trash" ou encore "enjoy your fucking dinner" (traduisez : "déposez vos déchets" et "profitez de votre putain de dîner"). On s'y retrouve volontiers, entre amis ou en famille, pour déguster des mets aux accents provençaux : un poulpe fondant cuit à la braise, une daurade rôtie au sel de l'Himalaya, ou encore des encornets ultra croustillants en tempura. Côté sucré, la gourmandise est de mise, avec l'incontournable tarte tropézienne et un cookie XXL à s'en damner. Mais on y vient surtout pour s'en mettre plein la vue, avec un show d'exception, suivi, dès minuit, d'une fête à ciel ouvert, avec une vue directe sur le port de Saint-Tropez et, en ligne de mire, les pierres roses de la vieille ville.

Les plats défilent, rythmés par les performances artistiques réalisées sur les tables podium, à la façon d'une scène improvisée. Chanteurs, acrobates, danseuses - tantôt parées en déesses grecques, tantôt arborant un style BDSM chic - et même violonistes, transforment le dîner en une expérience multisensorielle. Plus la soirée avance, plus le show se débride. Les performers prennent la forme de peluches géantes et autres créatures surréalistes, tandis que les acrobaties montent en gamme : le multiverse.

Résidence du Port, 83990 Saint-Tropez - 04 94 49 51 31

Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 puis de 19h30 à 3h

Prix moyen d'un repas : 180€/personne



Cybele Ramatuelle où la douce farniente s'élève au rang d'*art de vivre*

Replongeons dans l'insouciance de l'été avec ce tour d'horizon des adresses qui ont (encore) fait les beaux jours sudistes, où le soleil et le glamour ne prennent jamais de congés.

Saint-Tropez l'été, c'est la joyeuse agitation de ses marchés colorés, ses parties de pétanque sous les platanes de la place des Lices, ses ruelles qui se dorment en même temps que le crépuscule et ses terrasses ombragées où le rosé coule à flot. C'est sans compter sur les mythiques beach clubs de Ramatuelle où les journées estivales oscillent entre langueur et effervescence. L'étendue de sable la plus mythique d'Europe s'embourgeoise avec une nouvelle adresse, aux charmes chics et discrets : Cybele Ramatuelle. Loin de la frénésie et du bling bling de certaines plages voisines.

Le nom n'a pas été choisi au hasard : Neptune, enfant de Cybèle dans la mythologie grecque, renvoie à l'ancien établissement qui fut le repère privilégié des naturistes (Louis de Funès dirait « nudistes ») des 70's. Un relooking à 360 degrés et mené de main de maître par le Chef Mathieu Pacaud, qui signe la carte, et invite ses convives à goûter à ses plats dans une ambiance « Maison de bord de mer », face aux vaguelettes turquoises de la baie. Décor raffiné - larges tables en bois, fauteuils en rotin, détails en lin et pantone vert pastel - imaginé par Cordelia de Castellane, directrice artistique de Dior Maison. Gros level up également côté carte, qui décline entrées et plats méditerranéens indémodables, avec des produits frais et locaux comme le melon à la Grecque, la courgette farcie d'araignée de mer, le homard entier au beurre basilic ou encore l'entrecôte Wagyu. Autres réjouissances ? Véritable life saver après une soirée un peu trop arrosée, le Hangover Bar propose des jus de fruits frais et detox. Testé et approuvé. Et pour terminer en beauté, difficile de résister à la spécialité du Chef, la mousse aux deux chocolats à partager - certainement pas l'option la plus légère, mais assurément la plus gourmande - au potentiel addictif redoutable. Après un tel festin, l'envie d'une sieste est irrésistible. On passe volontiers, et pieds nus, du parquet patiné au sable brûlant, à un daybed ou un transat attendant.



4363 Route des Plages Rd 93, 83350 Ramatuelle

Prix moyen d'un repas : 180€/personne

Transats à la journée : de 80 à 120€

Le TIGrr Ermitage : Saint-Tropez aux *premières loges*

Repaire privilégié des hédonistes en tous genre - avec vue de rêve sur la savane tropézienne, qui, sous les derniers rayons de soleil, esquisse les contours d'un paradis à portée de main -, on vient y rugir (de plaisir) tout l'été, même indien jusqu'à la prochaine hibernation. Ici, le mythique et chic bar & restaurant de l'hôtel Ermitage s'est offert la patte de l'architecte d'intérieur Astrid Maillat-Contoz pour révéler son cachet. Le challenge ? Conserver l'âme, en changeant TOUT. Un lifting complet, sans en avoir l'air, l'apparat du félin brille aujourd'hui bien plus intensément, plus noblement.

Dès l'entrée, le ton est donné : un fauteuil Ico Parisi, drapé d'un tissu aux motifs exotiques, signale l'antre du fauve.

À l'intérieur, des salons au mobilier vintage posés sur damier noir et blanc, un large comptoir marbré noiré, une cheminée laquée rouge lipstick, des canapés aux motifs vert de jungle,

une collection de vinyles et une guitare électrique accrochée en trophée. Prolongeant ce décor résolument éclectique, une terrasse surplombe la baie, semblant la narguer avec audace. La promesse d'une échappée belle suspendue, hors du temps. Sous la dent ? Une cuisine asiatique interprétée par la Cheffe Madame Pam, rassemble les meilleurs standards thaï, vietnamiens comme indonésiens : sushis, dim-sums, rouleaux de printemps, bouillabaisse thaï, dorade royale enveloppée de feuilles de bananier se dévorent avec ou sans partage, selon l'humeur de la bête. Crush pour ces sushis signature au homard, avocat et sa kewpi mayonnaise. On y dîne, on y trinque, on y joue à la pétanque, et l'on chante sous le scintillement des étoiles et de la boule à facettes, jusqu'aux premières lueurs de l'aube. L'insouciance y règne en maître des lieux, balayant avec hardiesse soucis et autre tracas du quotidien.

14 avenue Paul Signac, 83990 Saint-Tropez - 04 94 81 08 10

Prix moyen d'un repas : 100€/personne

