



«L'écume des jours de Boris Vian». Cerise sur le gâteau, Nicolas Saltiel a confié les fourneaux au jeune chef Thomas Danigo, qui réinterprète la fameuse soupe de poisson servie ici depuis des décennies. L'endroit est une réussite totale. Et c'est une belle histoire. «Ma maison est entre de bonnes mains, assure Simone. Nicolas est le fils que j'aurais aimé avoir si j'avais eu un enfant. Il est si délicat avec moi!» On ne peut que le constater en visitant la chambre 21, tout juste inaugurée. Sur la porte, Nicolas a fait inscrire le nom de Simone Duckstein. — Catherine Roig



Vue de la chambre Brigitte Bardot, à l'hôtel de La Ponche. C'est ici que la star passa sa première nuit d'amour avec Gunter Sachs...



2



3



NOS 5 COUPS DE CŒUR PARMIS LES NOUVEAUTÉS

LE TIGRR

S'il n'est pas nouveau, le resto-bar-club (1) offrant la plus belle vue sur Saint-Tropez a subi un lifting très réussi. La carte asiatique de Mme Pam et les cocktails hot font toujours mouche, et le vinyle collector « Wild Velvet » de la maison nous fera danser tout l'été.

14, avenue Paul-Signac, cocktails à partir de 16 €, dîner à partir de 50 €. tigr.fr.

HOMER LOBSTER

Les meilleurs lobster rolls du monde (2) (le patron Moïse Sfez a gagné le championnat aux États-Unis en 2018) débarquent sur le port. Pain brioché ultra moelleux, garniture généreuse de homard (avec caviar si affinités) les rendent addictifs!

9, quai Jean-Jaurès, à partir de 19 €. homerlobster.com.

FRUTTINI BY MO

Après le succès de leurs boutiques parisiennes, Marie-Laure Pollet et Ollivia Berdah installent leurs fruits givrés dans le vieux village (3). On craque pour les tomates farcies au sorbet tomate-framboise-basilic ou le citron mojito.

7, place de l'Hôtel-de-Ville, à partir de 4,50 € pour les petits fruits (datte, noix, kumquat) et de 10 € pour les grands (poire, tomate...).

LE PASTIS 12-12

Une touche d'amande, de figue et de fleur d'oranger locales : ce nouveau pastis, réalisé par des Tropicéziens et présenté dans des bouteilles très fifties, reprend la recette des premiers Italiens du village. À déguster avec modération, mais en jouant à la pétanque!

29 € les 70 cl. pastis1212.com.



LA TARTE TROPÉZIENNE

Mariage en rose pour les Baby Trop' : les minitartes tropéziennes épousent pour l'été les saveurs de l'infusion AquaRosa (hibiscus, fruits rouges et baies noires) de Kusmi Tea, et c'est très réussi.

36, rue Clémenceau, 16,50 € la boîte de 12. latartetropézienne.fr.

