

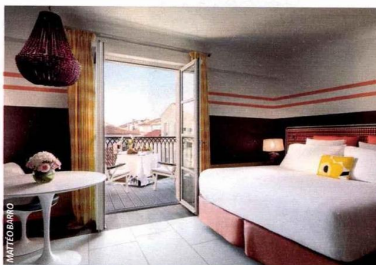


FOOD STORY

PAR ADÈLE BRÉAU ET LISA HANOUN

SAINT-TROPEZ EST UNE FÊTE

Institutions ou nouveautés, petit tour d'horizon des spots phares de cette station balnéaire légendaire.



VUE DU CIEL

L'unique rooftop du village est à l'Hôtel de Paris Saint-Tropez. Et tous les jeudis désormais, à partir de 19 heures, on s'y donne rendez-vous pour les soirées entre amoureux de la Golden Hour DJ set 100 % féminin, et « la vie en Rose », cocktails à siroter les yeux dans la mer et les sandales sur la piste. Bien connue des habitués, cette institution, face à la célèbre gendarmerie, propose un Sunday Brunch une semaine sur deux. Au menu aussi, des repas de famille sans chichi les dimanches, où l'on se retrouve en tribu devant une iconique bouillabaisse ou un poulet rôti à l'ombre du patio. Eprise d'art et de littérature, l'équipe célèbre chaque mois les romanciers lors des Conversations d'Agnès, avant d'admirer les œuvres qui ponctuent le décor du lobby jusqu'à la piscine, nichée au cœur d'un tout nouveau mobilier. Si Paris est une fête, Saint-Tropez l'est aussi.

Hôtel de Paris Saint-Tropez, 1, traverse de la Gendarmerie, 83990.

OASIS DE PAIX

A quelques minutes des plages de Ramatuelle et du port de Saint-Tropez, au cœur d'un parc luxuriant, La Bastide de Saint-Tropez, propriété du groupe familial Hôtels PAR Collection, qui fait partie du label Relais & Châteaux, offre une parenthèse paisible, à l'ombre de la foule de l'été. Avec ses 26 suites et chambres, l'hôtel cinq-étoiles vient de faire peau neuve cette saison. Composé de quatre mas provençaux, dressés autour d'une élégante maison de maître, il reflète la quintessence du bien-être à l'état pur, grâce à son spa Holidermie, sa table Isoletta ou encore sa piscine repensée pour devenir l'épicentre de l'établissement.

*La Bastide de Saint-Tropez, 25, route des Carles, 83990.
 Tél. : 0494558255. contact@bastidesaint-tropez.com*





DOLCE VITA

Ils sont nés à Saint-Tropez. Et depuis 2016, Vincent Luftman, Tobias Chaix et Raphaël Blanc, à la tête de l'Indie Group, animent la vie gourmande, festive et délicieuse de la côte tropézienne. Ces trentenaires entrepreneurs sont déjà à la tête de six



lieux entre la place des Lices et Ramatuelle, dont Indie Beach, la plage historique du groupe, lovée sur le sable chaud de Pampelonne. Ici, on se déhanche sur des notes Deep House des DJ Set tout en dégustant des spaghettis vongole à plusieurs dans une marmite. On craque tout autant pour les cabanons entre amis de Playamigos, l'ambiance feutrée de Cherry voire déchaînée chez Pablô ou bien à la Sauvageonne. Sans oublier la sérénité du Café de l'Ormeau.

LA FAMEUSE TARTE

Enfant, le chef pâtissier Cyril Lignac est tombé amoureux de cette douceur parfumée, si emblématique. Il nous livre les secrets de ce gâteau chéri de la station balnéaire varoise.

GALA : C'est quoi, une tropézienne ?

CYRIL LIGNAC : Une brioche généreusement garnie de crème et recouverte de sucre grains. Dans ma pâtisserie, nous avons gardé la tradition de la recette composée d'une pâte à brioche vanille et fleur d'oranger, de zestes de citron et d'orange et d'une crème légère également à la fleur d'oranger. A Saint-Tropez*, nous proposons cette année une déclinaison à la framboise.

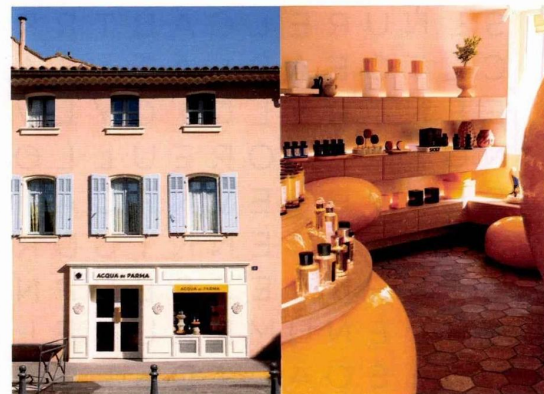
GALA : A quoi reconnaît-on une bonne tarte tropézienne ?

CYRIL LIGNAC : La brioche doit être moelleuse, fraîche, généreuse, délicatement imbibée. La crème, légère, aérienne mais gourmande, subtilement parfumée. Toute l'harmonie tient dans l'association des textures, notamment grâce au sucre grains parsemé sur le dessus qui donne ainsi du croquant et contraste à merveille avec le crémeux.

GALA : Des conseils pour une fabrication maison ?

CYRIL LIGNAC : Pour réussir une belle pâte à brioche légère et alvéolée, le temps de pousse est très important. Ensuite, il faut un peu l'imbiber pour préserver le moelleux et veiller à ce que la crème soit délicate et soyeuse.

* Le chef pâtissier Cyril Lignac a ouvert deux boutiques à Saint-Tropez, 66, route des plages et 1, rue de l'Annonciade. Tél. : 0498 13 78 73.



RAYON DE SOLEIL

Cet été, la jolie boutique Acqua di Parma ensoleille la place des Lices avec son sens de l'esthétisme et autres curiosités. Derrière la façade aux tonalités provençales, l'espace imaginé par la designer française Dorothee Meilichzon laisse filtrer la lumière sur des notes d'agrumes au style Art déco. Outre les flacons de parfum Colonia, signature de la maison, on y respire aussi une nouvelle gamme de produits d'art de vivre, vitrine de jolies choses autour de la table, issue de la collection Croisière. Acqua di Parma, 2, boulevard Vasserot, 83990. Tél. : 0494 53 38 25.