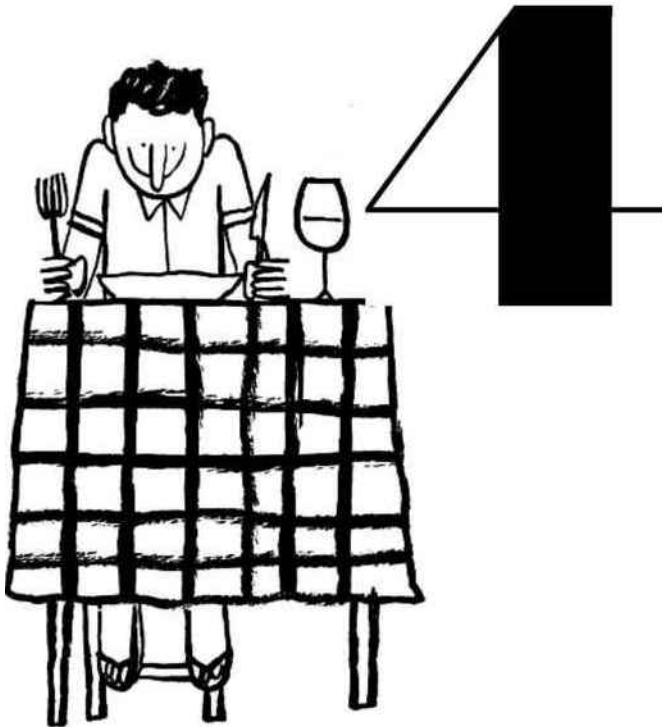


# Les bonnes tables de la presqu'île





**Comme la Méditerranée, l'addition peut être salée. Mais on peut aussi s'offrir un excellent repas pour moins de 30 €. Démonstration !**

**C**hacun ses défis. Pour « l'Obs », il s'agissait de trouver des restaurants dans la presqu'île de Saint-Tropez où l'on mange vraiment bien pour moins de 30 €. On en a trouvé peu. Un budget de 50 € est, hélas, plus réaliste. A Saint-Tropez, tout se paie (tiens, tiens, ça rime...) : l'adresse autant que l'assiette. Pour autant – c'est une bonne surprise – on mange correctement partout, même dans les restaurants lounge (tables basses, musique forte, beautés slaves). Et pour ne pas y laisser des liasses, on a trouvé l'astuce. Il suffit de... manger moins. Un verre, une entrée, un dessert et basta, en sautant le plat, on s'en sort pour 40 € sans passer pour un radin. Si l'on vous regarde de travers,

dites que votre cardiologue veut vous priver de tout si vous prenez un gramme. (Merci pour leurs conseils à Julian et Debbie Newby, journalistes anglais de Grimaud, Stéphane Ruet, conseiller en image et communication, Nathalie Lagrange, photographe, Roland Cohen fondateur du festival de musique classique de Ramatuelle et Nénette D., fine cuisinière.)

**Moins de 30 €**

**La Pomme de Pin**

Cuisine italienne imaginative plébiscitée par les locaux et les gens du show-biz. La terrasse sous les pins est bien agréable.

→ **Route de Tahiti, Ramatuelle**  
Tél. 04 94 97 73 70.

**Le Bello Cisto**

Un menu sympathique à 28 € (entrée, plat, dessert) qui change chaque semaine, la vue sur le golfe de Saint-Tropez en prime, ce restaurant est une valeur sûre de Gassin.

→ **Place deí Barri, Gassin**  
Tél. 04 94 56 17 30.

•

**Le Clem's, à Grimaud**

Une brasserie réputée pour son tartare.

→ **3, boulevard des Micocouliers, Grimaud**

Tél. 04 94 43 20 19.

•

**Le Canastel**

D'excellentes pizzas, des pâtes aux coques extra, un restaurant de cuisine italienne simplement bon.

→ **1, rue des Feniers, Saint-Tropez**

Tél. 04 94 97 26 60.

**Moins de 50 €****La Ramade**

En septembre dernier, Brigitte Bardot y a fêté ses 80 ans avec ses copains de toujours. Déco délicieusement vieillotte et foie gras maison (19 €).

→ **Rue Saint-Pierre, Saint-Tropez**  
Tél. 04 94 55 57 86.

**Le 11611**

L'inverse de la Ramade : branché, déco vintage, portions mini, set de DJ...

Un peu bling-bling mais beaucoup de charme. Vue magnifique sur Saint-Tropez. On vous recommande les nems au chocolat, à rugir de plaisir.

→ **A l'hôtel Hermitage, 14, avenue Paul-Signac**

Tél. 04 94 81 08 10.

•

**La Cerdoyante**

Cuisine gastronomique provençale.

Menu à 45 € ou 55 €. Vue exceptionnelle sur la campagne et le golfe de Saint-Tropez.

→ **866, chemin vicinal de Coste-Brigade, Gassin**

Tél. 04 94 56 16 23.

**Et 5 tables à 5 étoiles !**

Quand il faut payer de sa personne, les journalistes de « l'Obs » sont toujours là. Pour vous, nous avons testé les restaurants de cinq des plus grands hôtels de Saint-Tropez : la Table du Mas de Chastelas, la Ponche (de l'hôtel éponyme), le Pationata de l'Hôtel de Paris, le Rivea du Byblos et l'Acacia de la Messardière. Sans coups de fourchette fêrir, anonymement ou pas, seuls ou accompagnés, invités ou pas, nous avons



stoïquement enchaîné entrée, plat, dessert, en faisant tout de même l'impasse sur l'apéro à midi. Pas de suspense sur le résultat, comme à « l'Ecole des fans », tout le monde est gagnant. Déjeuner ou dîner dans le restaurant d'un hôtel 5 étoiles, c'est tutoyer la perfection. Attention, la gastronomie française classique est ici hors sujet. Quand il fait 30°C, personne n'a envie d'un pot-au-feu ou d'une quenelle sauce nantua. Et personne ne veut d'un repas qui ressemble à un dîner d'affaires, à une communion ou à une bar-mitsva. Ces cinq restaurants proposent tous une cuisine latine, italo-provençale, et des plats « retour de marché ». C'est une gastronomie allégée, apparemment simple mais très sophistiquée, basée sur des produits régionaux de qualité. Entrées froides (mention très bien pour la bisque de homard et son tourteau de la Table du Mas) ou chaudes (les ravioles de gambas à l'Acacia), poissons de ligne (le saint-pierre du Rivea est à se damner), légumes frais et fondants (artichauts sublimés au Pationata) et plats traditionnels intelligemment revisités (bons petits farcis à la Ponche), tout est délicieux. Seuls les desserts

et le service départagent les concurrents. Côté douceur, le sorbet fraise-Get 27 de la Messardière est magnifique même si l'on déteste le Get 27. Le baba de la Pationata nous laisse baba, les croquants du Rivea sont à craquer et la mousse de pistache du Mas émoustillante. Mais qu'est-il arrivé à la tarte au citron de la Ponche? Le pâtissier était-il en RTT? A-t-il un compte à régler à la meringue? Impardonnable pour un tel établissement. Côté service, les restaurants du Byblos et de la Messardière sont à la hauteur du label Palace attribué à ces deux hôtels (13 palaces en France). L'apparition d'un plat au Byblos est un happening et les serveurs évoluent comme dans un ballet de Gene Kelly. A la Messardière, une gouvernante au physique robuste veille au bien-être de ses clients comme une mère poule. On se sent bien. Au Mas de Chastelas, la discrétion est une vertu. A la Ponche, la serveuse donne envie d'être son amie. Mais à l'Hôtel de Paris, patatras!, on se croirait à l'école hôtelière. Plat servi froid et mauvaise coordination, le professionnalisme est encore à l'étude. Peut mieux faire. C'est fou comme l'on devient difficile.



**Ritca, au Syblos**

Entrée à partager de 12 à 38 €, volailles et viandes à partir de 32 €, poissons et crustacés à partir de 35 €.  
→ Avenue Foch, Saint-Tropez  
Tél. 04 94 56 68 20.

•

**L'Acacia, au château de la Messardière**

Entrée de 27 à 38 €, plats de la mer de 34 à 52 €, plats de la terre de 38 à 48 €, menu à 80 ou 120 €.  
→ 2, route de Tahiti, Saint-Tropez  
Tél. 04 94 56 76 00.

•

**La Table du Mas, au Mas de Chastelas**

De 67 € à 95 €, menu découverte à 60 €.

→ 2, chemin du Chastelas, Gassin  
Tél : 04 94 56 71 71.

•

**Le Patinat, à l'Hôtel de Paris**

Entrée de 18 à 22 €, poissons de 30 à 38 €, viandes de 30 à 36 €.  
→ 1, traverse de la Gendarmerie, Saint-Tropez  
Tél. 04 83 09 60 00.

•

**La Pouche**

Entrée de 15 à 28 €, poissons et crustacés de 36 à 56 €, viandes de 32 à 46 €.  
→ 5, rue des Remparts, Saint-Tropez  
Tél. 04 94 97 09 29.

