



## GASTRONOMIE

# HUMM !

Je fonds de plaisir pour ces adresses gourmandes !

*These delicious treats will make you melt!*



## HÒA

A peine ouvert et déjà incontournable ! Avec Eric Tournier et sous l'impulsion des créateurs de Bagatelle, Aymeric Clemente et Remi Laba, HÒA s'annonce comme LE lieu chic de l'été

Dirigé par Samuel Fouchet, il orchestre, à l'heure du dîner, un restaurant asiatique d'exception sublime par des tons pourpres et ocres et des lumières tamisées qui dévoilent un magnifique bar central riche d'une carte prestigieuse. Un apéritif chic sur la terrasse au bord de la piscine ou un verre plus tard dans la nuit rythmée par les DJ set, tout revêt ici une dimension magique !

*Barely opened it is already a not to be missed spot ! Under the impulse of the creators of Bagatelle (Aymeric Clemente Remi Laba) and Eric Tournier HÒA, is becoming "THE" smart venue of the Summer Conducted by Samuel Fouchet the Asian Restaurant provides an exceptional list for dinner enhanced by deep red and ochre hues and dimmed lights, setting off the beautiful centre placed bar with a prestigious list. An elegant drink on the terrace besides the pool or later on in the night under the rhythm set by the DJ, take on an enchanted dimension !*

SAINT-TROPEZ

HÔTEL LA TARTANE SAINT-AMOUR

Route des Salins

Tél. 04 94 97 21 23





## Le Belrose

Depuis sa majestueuse terrasse dominant la baie de Saint-Tropez, le restaurant LE BELROSE et les chefs Simone Zanoni (2\* Michelin) et Pietro Volontè vous invitent à des moments de plaisir inoubliables. La plus belle vue sur le Golfe de Saint-Tropez vous y attend ! Dans l'assiette, une grande cuisine française moderne, méditerranéenne aux influences italiennes. A l'intérieur, le restaurant récemment re-décoré rappelle le glamour de la Riviera Française.

*From the majestic terrace overlooking the Saint-Tropez Bay, the restaurant LE BELROSE and his Chefs Simone Zanoni (2\* in the Michelin guide) and Pietro Volontè, beckon you to unforgettable times of pleasure, with an unparalleled view over the Saint-Tropez Bay! On your plate, you will enjoy a contemporary haute French Cuisine, Mediterranean with Italian influences. Inside, the recently renovated Restaurant recalls the former glamour of the French Riviera.*

GASSIN/SAINT-TROPEZ HÔTEL VILLA BELROSE  
Boulevard des Crêtes  
Tél. 04 94 55 97 88  
info@villa-belrose.com  
www.villabelrose.com

## Le Benkirai

Nouveau chef Bilal Amrani (La Sivolière de Courchevel, La Messardière, Le Bistrot à la truffe) et nouvelle carte, à la table de L'HÔTEL BENKIRAI. A l'heure du déjeuner près de la piscine, les saveurs ensoleillées – belles salades, carpaccio et tartares – se dégustent à l'ombre des pins parasols. Le soir, dorade, loup, volaille ou agneau grillés et risottos se savourent sous les étoiles ou dans la salle de restaurant design dessinée par Patrick Jouin.

*There is a new Chef, Bilal Amrani and a new menu at the BENKIRAI HOTEL. For lunch besides the pool, enjoy sun filled flavours, lovely salads, "Carpaccio" and "Tartare", under the shade of umbrella pine trees. In the evening, grilled meat cuts and fish, pasta and "risotto" can be appreciated under the stars or in the contemporary decorated Restaurant dining-room, designed by Patrick Jouin.*

SAINT-TROPEZ. HÔTEL BENKIRAI  
70 Chemin du Pinet  
Tél. 04 94 97 04 37  
resa1@charmandmore.com  
www.charmandmore.com

## L'Acacia

Au CHÂTEAU DE LA MESSARDIÈRE, les Chefs Pierrick Berthier et Kévin Altier subliment la gastronomie méditerranéenne à la table du restaurant gastronomique L'Acacia. En vedette, les meilleurs produits locaux, les poissons de Méditerranée, l'huile d'olive des Baux-de-Provence, les herbes aromatiques et le miel du Château sans oublier les gourmandises sucrées du chef pâtissier Thomas Civaleri. Délicieusement authentique.

*At the Château de la MESSARDIERE, the Chefs, Pierrick Berthier and Kevin Altier, both bring Mediterranean Gastronomy to its apex in the "Acacia" Restaurant. Foremost come local products, Mediterranean fish, olive oil from "les Baux de Provence", herbs and honey from the "Château" itself, not forgetting the luscious desserts prepared by the Chef Thomas Civaleri. All of which deliciously genuine!*

SAINT-TROPEZ. HÔTEL MESSARDIÈRE  
2 Route de Tahiti  
Tél. 04 94 56 76 00  
www.messardiere.com



## Restaurant Dolce Vita

Sur la Riviera, rares sont les adresses qui offrent un cadre aussi exceptionnel que l'hôtel Villa Marie. Cette villa à l'italienne nichée dans un écrin de verdure de 3 hectares avec la mythique baie de Pampelonne en toile de fond, fait revivre avec élégance un certain art de vivre hérité de la côte méditerranéenne des années 50. Son nouveau restaurant, bien nommé "DOLCE VITA", profite de ce cadre exceptionnel pour proposer à ses convives des spécialités de poissons, coquillages, et crustacés. Il est d'ailleurs devenu depuis peu une des meilleures tables de Saint-Tropez. Jugez plutôt : Soupe de poissons du Golfe, Saint-Pierre cuit sur la peau et fenouil confit à l'orange, Dos de loup juste rôti et ses artichauts violets en barigoule...

*Addresses on the Riviera, offering such an exceptional setting as hotel Villa Marie are scant... This Italian style villa, nestled in a 3 hectares shrine of greenery, with the mythical Pampelonne Bay in the background, revives the elegant Mediterranean coast "Art de Vivre" of the 50's. Its aptly named DOLCE VITA new Restaurant, makes the best of this exceptional setting to present its customers with specialities of fish and shell fish. It has become one of the best tables of Saint-Tropez.*

**RAMATUELLE. HÔTEL VILLA MARIE**  
1100 Chemin Val de Rian  
Tél. 04 94 97 40 22  
contact@villamarie.fr  
www.villamarie.fr

## Kyoto

Dans la galaxie des saveurs asiatiques de la presqu'île, KYOTO s'affirme comme une véritable valeur sûre. Andreas Giraud s'est adjoint les services de deux chefs, l'un japonais, l'autre thaïlandais afin de proposer sushi et plats thai qui exalteront vos papilles. La nouvelle carte promet d'être surprenante, avec des tataki de thon sauce teriyaki maison, des California à la truffe d'été ou encore de superbes bateaux de sushis. Kyoto assure un Service traiteur pour vos soirées, anniversaire ou mariage. A apprécier sur place grâce à notre terrasse, à emporter ou en livraison midi et soir.

*In the universe of Asian flavours on the Peninsula, KYOTO is definitely a safe choice. Andreas Giraud has added to*

*his staff the services of two Chefs, one Japanese, the other from Thailand, offering "Shushi" and "Thai dishes which will seduce you taste buds. The new list holds many promises in store, with lightly cooked tuna fish "Tataki" in a home made "Teriaki" sauce, Summer Truffle flavoured "California", or splendid "Sushi boats". KYOTO provides catering service for your evening parties, birthdays or weddings. To be enjoyed on the spot thanks to the terrace or as a take away, home delivery for lunch and dinner.*

**SAINT-TROPEZ**  
Quartier de la Bouillabaisse  
Tél. 04 94 45 20 44  
Sur place - livraison et emporter service traiteur  
www.kyoto-sushi-tropez.com