



une journée gourmande | golfe de saint-tropez

APRÈS LA PLAGE, RETOUR AU BYBLOS POUR UNE SOIRÉE FESTIVE

Après une après midi de plage à l'extrémité de Pampebonne ou l'Escalet, direction Saint-Trop. Ambiance décontractée. On grimpe sur le patio du Byblos pour écouter la musique et partager entre amis un apéro au B; Tapas, cocktail à prix d'amis. Vincent Mail-

lard concocte de superbes pickings aux produits irréprochables. L'ambiance que l'on préfère, à quelques encablures de la place des Lices. On descend les marches en passant devant les Caves du Roy, le Night club phare de la presqu'île, direction le Rivea, la table signée par Alain

Ducasse. Ambiance Riviera, terrasse décontractée, salle conviviale, on ne s'ennuie pas dans cet incontournable tropézien. Maillard connaît bien l'esprit Ducasse, puisqu'il fut le chef qui a amené une étoile à la Bastide de Moutiers. Vincent se remet en question à chaque saison. Il déniché de nouveaux producteurs locaux, peaufine l'esprit maison autour de sa cuisine swinguant entre Italie et Riviera. On déguste le lard Colonata, le jambon fraîchement découpé, les entrées à partager. (Sardines farcies d'herbes et de blettes ; Pain à la tomate, lardo di Colonnata ; Asperges de Provence, condiment myrte ; Tomates-burrata ; Gnocchi de pomme de terre, sauge et Parmesan ; Baudroie en bourride, bouillon lié d'un aioli ; Gamberoni, fin ravioli supion-artichaut-bergamote ; Volaille jaune des Landes à la broche, pommes Rivea). La vision Ducasse de la cuisine ne faillit pas. Produits impeccables, simplicité des assemblages, on se régale. On peut ensuite siroter un verre sur le patio, finir la nuit aux Caves du Roy, ou partir en virée dans les ruelles et sur le port de Saint-Trop.



PETIT-DÉJEUNER BRUNCH, VERS 11H30

C'est encore au Byblos que l'on s'installe, autour de la piscine dominée par son village provençal aux couleurs ocre et jaune. Ici, tout est fait maison. Viennoiseries, œufs brouillés... Des choix de graines pour la forme, (Gogi, courge, spiruline), un corner sans gluten, c'est bon et léger. Du jambon de premier choix, des œufs sur commande, blinis, saumon, un



Moment de détente les yeux dans le bleu de l'horizon

► festin de mi-journée. Il ne reste plus qu'à aller sur la pointe de Pampelonne bronzer au départ du sentier du Littoral, loin des sons des plages bling bling. ■



COIN INFOS

Rivea • Entrées à partager 26 €

Plats à partir de 21 €

Byblos • Mix Byni'Z : 39 €

Pt-Déj. Buffet 48 € - Ch. à partir de

340 € - 27 avenue Foch - 83990 St-

Tropez - Tél. 04 94 56 68 20

www.byblos.com



JOUR 2 PAMPELONNE, DÉJEUNER PIEDS DANS L'EAU À TROPICANA

Déjeuner les pieds dans l'eau à Tropicana puis profiter des eaux turquoise. À l'Ouest de la baie de Pampelonne, cette plage de blanc vêtue, ne transige pas sur les produits. Légume du potager

de Cogolin, poisson de pêche locale si possible, Eric de Santa Lucia se régale à concocter pour ses hôtes des plats aux couleurs du Sud dans l'esprit épuré. C'est bon, rien n'est laissé au hasard. (Nougat de chèvre ;





en dégustant une cuisine du Sud authentique.

Légumes farcis de Provence ; Pâtes à la tomate et aux sèches ; Encorné mariné puis grillé, sauce vierge ; Thon grillé doucement épicé à l'estragon). On peut déguster les suggestions et la pêche du jour à prix nettement plus doux que sur les plages branchées. Le cadre est superbe, la cuisine top et l'accueil sincère et à l'écoute des clients. ■



COIN INFOS

Le Tropicana

- Suggestions de 16 à 33 €
- Poisson du jour 53 €
- Route de Bonne Terrasse - 83350 Ramatuelle - Tél. 04 94 79 83 96
- www.tropicalalaplage.com

FINIR LA JOURNÉE PAR UN DÎNER ROMANTIQUE À L'ACACIA

Le soleil se couche sur Saint Tropez et le golfe, il est temps de faire un tour du côté de la route de Tahiti, direction le château de la Messardière. Transition au Château avec l'arrivée de Bilal Amrani, chef de la Sivolière à Courchevel, pour prendre les fourneaux de la table L'Acacia. Pierrick Berthier, le chef exécutif de la maison, s'appuie sur la fraîcheur et la passion d'un professionnel de talent connaissant bien l'établissement, puisqu'il était déjà en cuisine à l'époque de Farenasso et Patrick Cuissard. L'ambition de Bilal est d'offrir à cette table installée dans le lieu magique de la Messardière, esprit du Sud, vivacité des saveurs et cuisine plaisir. Des plats simples, ciselés avec précision. (Aïgo Boulido, provençale de poissons fins, jeunes légumes glacés ; Blanc de bar rôti, en viennoise d'ail doux, pontes d'asperges vertes, jus iodé aux huitres ; Quasi de veau en deux cuissons, panses dorées, parmesan, jus parfumé à la pêche de vignes). Sur la grande terrasse avec vue sur la baie de Pampelonne, ou dans la salle aux reflets d'argent et aux grandes baies vitrées, à l'écart du tumulte du port, on profite pour un dîner magique d'une des tables les plus agréables

de Saint-Tropez. Le tout à prix relativement doux pour un palace de la Presqu'île. Les plus chanceux dormiront au Château en profitant de la superbe piscine chauffée et du spa avec bassin intérieur et hammam. ■

COIN INFOS

L'Acacia - château de la Messardière

- Menus 80 € et 120 €
- 2 route de Tahiti, 83990 Saint-Tropez
- Tél. 04 94 56 76 00
- hotel@messardiere.com
- www.messardiere.com

