



GASTRONOMIE

# VOYAGE AU PAYS DES SAVEURS

Ils sont reconnus comme les meilleurs dans leurs spécialités respectives. Après les restaurants institutionnels et les adresses festives, nous vous offrons aujourd'hui la recette du succès des meilleurs restaurants thématiques de Saint-Tropez. De véritables Coup de food !

*Texte : Carine Roux*



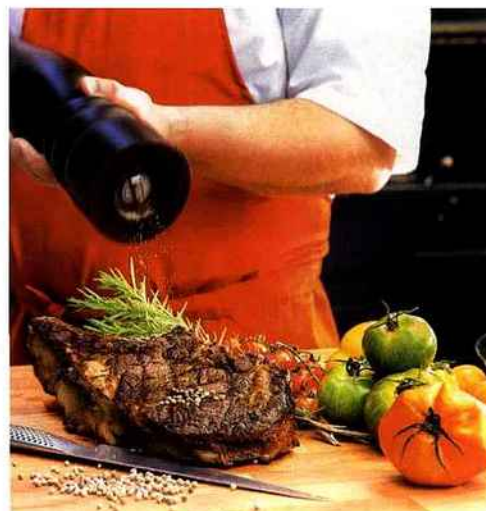
## Dans l'ancre asiatique d'un TIGRR so chic

Sur la terrasse de l'hôtel ERMITAGE avec vue magique sur la jungle tropézienne, ou dans la salle vintage aux murs laqués, la carte du restaurant LE TIGRR joue la partition asiatique chère au divin félin : sushi, sashimi, maki, nems, rouleaux de printemps, filet de bœuf à la Thaï, poulet à la citronnelle, bouillabaisse thaï, soupe de mangue au lait de coco, nems au chocolat... A déguster jusqu'au bout de la nuit dans une ambiance très Arty au son d'une programmation musicale exclusive qui change et séduit.



## SEZZ'grill 5 étoiles à la table de COLETTE

Au bord de la piscine, sur la sublime terrasse de L'HÔTEL SEZZ bercée par les DJ sets, les meilleures grillades du monde (Black Angus des Etats-Unis, Wagyu du Chili, agneau du Quercy, porc ibérique, volaille fermière de Bresse, parillada au feu de bois comme à la Saïta...) sont orchestrées à la table du restaurant COLETTE par le chef Patrick Cuissard. Safran, yuzu, crème de dattes et autres délices ponctuent les plats de petites touches méditerranéennes et exotiques, tandis que les poissons sont revisités en version snackée. Les braises scintillent dans la belle nuit étoilée de la route des Salins.





## L'or noir du BISTROT A LA TRUFFE

Dans un cadre bistrot rétro, à quelques pas de l'église, le chef Clément Bruno – maître du fameux restaurant Bruno de Lorgues – signe la carte du BISTROT A LA TRUFFE. Son fidèle chef étoilé Eric Barbe décline le précieux champignon avec talent et originalité : Asperges vertes sautées à cru œuf de poule poché et sauce Albufera râpée de Truffe Tuber Eastivum, Filet de bœuf aux légumes de saison sauce bordelaise et sa râpée de Truffe Tuber Eastivum, Blanc de turbot rôti au beurre de barrate petites giroles du pays et sauce vin jaune râpée de Truffe Tuber Eastivum, Granité au champagne à la truffe... Bon appétit, Bonne Humeur !



## LE SALAMA, le riad chic et secret de Saint-Tropez

C'est un petit riad marocain chic et secret lové au cœur d'une ruelle tropézienne. La porte s'ouvre sur un jardin magique et une table élégante dédiée à la cuisine marocaine : Tajines traditionnels, couscous, pastilla et pâtisseries orientales... Bienvenu au SALAMA ! La belle carte des vins et le bar d'ambiance ajoutent au succès de l'établissement de Fabrice et Frédérique Dorel, fréquenté par de fidèles habitués et de nombreuses personnalités en vacances. Réservation vivement conseillée pour un voyage haut de gamme aux goûts d'épices, de fruits secs et de miel !



## GANDHI, délicieusement Bollyfood



Sur le quai de l'Epi, à quelques mètres du port, ce restaurant institution qui souffle cet été ses 25 bougies porte le nom du guide spirituel de l'Inde. Vous aurez bien sûr reconnu GANDHI le seul et l'unique restaurant indien de Saint-Tropez, régulièrement cité en référence (Gault Millau, TripAdvisor...). Son créateur Siva Ponnudurai y orchestre toute l'année le meilleur de la cuisine de son pays dont des spécialités Tandoori et curry. Autant de spécialités prisées des habitués qui aiment s'attabler en toute convivialité en terrasse ou dans la salle aux couleurs des palais des maharadjahs.





## La Méditerranée s'invite dans la pinède du BENKIRAI

Au cœur du charmant chemin du Pinet, Bilal Amrani, le nouveau chef de l'HÔTEL BENKIRAI (qui a officié à La Sivolière de Courchevel, La Messardière, Le Bistrot à la Truffe) signe une nouvelle carte aux influences Méditerranéennes. 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 royale, homard à la plancha, poissons, viandes grillés et risottos se savourent sous les étoiles ou dans la salle de restaurant design dessinée par Patrick Jouin.

## La DOLCE VITÀ de la VILLA MARIE

Particulièrement réputé pour ses spécialités de poissons et ses « coquillages et crustacés » susurrés par BB dans sa chanson La Madrague, la DOLCE VITÀ, le restaurant de la VILLA MARIE vous accueille sur sa sublime terrasse au panorama magique entre mer et pinède. En cuisine, derrière le vivier à langoustes, le chef Nicolas Locatelli orchestre de véritables trésors culinaires ensoleillés : une soupe de poissons du golfe au goût de roche, un loup cru en fines tranches marinées, citron de Menton et coriandre, une daurade royale cuite au four, tian de légumes confits et courgettes de Nice à la brousse... Du grand Art !



## LEI MOUSCARDINS

Avec sa superbe vue panoramique du port à la petite plage de la Ponche, le restaurant LEI MOUSCARDINS fait partie de la légende de Saint-Tropez. La carte créative d'inspiration provençale signée Philippe Duault révèle des trésors de poissons sauvages pêchés dans les eaux du golfe : soupe de poissons de roche, daurade royale sauvage, loup, Saint-Pierre, Turbot, encornets à la provençale, gambas décortiquées flambées au whisky, bouillabaisse maison servie à l'assiette... Le tout orchestré par un service très soigné sous la direction de Pietro Cicoria.



## Voyage au cœur des saveurs de la Riviera au MUSE

Au cœur d'un sublime jardin écologique et poétique, au bord d'une piscine de rêve, la configuration intimiste du M – une trentaine de couverts seulement- permet au restaurant de l'HÔTEL MUSE de privilégier une cuisine du marché exclusive et haut de gamme confectionnée par la chef Emilie Myotte avec des produits de saison sélectionnés chez des petits producteurs locaux. Deux propositions s'offrent à vous pour profiter de ce cadre béni des dieux : la carte lunch autour de la piscine pour grignoter une cuisine légère : club sandwich au homard, taboulé de quinoa au saumon fumé sur place, sablé de mangue et crème de passion comme un millefeuille, glaces de la maison Ladurée en exclusivité ; la carte gastronomique du dîner orchestre mille délices : asperges vertes avec jambon Serrano et sauce aux morilles, poissons entiers en croûte de sel, selle d'agneau et mini ratatouille maison + écrasé de pommes de terres, roulé banane nutella caramel beurre salé comme un nem... Une douce parenthèse enchantée.

