

VINS &

GASTRONOMIE

Tourisme international / N°139

200

ROSÉS D'EXCELLENCE

COMMENTÉS
AOC, VINS DE PAYS,
CHAMPAGNE

.....
GAILLAC :
LES VINS FRAIS
DE L'ÉTÉ

.....
GUILLAUME SOURRIEU,
L'ÉPUISETTE

UNE CUISINE DE CONTRASTES

SUPPLÉMENT
SUD EST

M 01411 - 139 - F: 6,80 € - RD



Belgique 7,30 €

> DESTINATION ÉTÉ MEGÈVE PERLE DE LA HAUTE SAVOIE
> ST TROPEZ LA MYTHIQUE

Exposition de l'artiste internationale Anna CHROMY (du 1^{er} Juillet au 10 octobre 2011)

16 sculptures monumentales en bronze et en marbre de Carrare seront à cette occasion exposées dans les sites les plus remarquables de la Ville de St Tropez. Après l'immense succès de ses expositions à Paris Place Vendôme, à Athènes en Grèce puis à Beijing en Chine, l'artiste Anna Chromy a choisi Saint-Tropez pour exposer ses « Mythes de la Méditerranée », thèmes universels revisités dans la perspective de notre histoire contemporaine en pleine mutation. En marbre ou en bronze, les sculptures d'Anna Chromy ont comme point commun une recherche élançée vers l'esthétisme et la beauté plastique. Exemple avec « Alcyone, jetée de la Ponche », sculpture de 1,2 tonne (voir photo) : « Pour la création de l'Alcyone, j'ai été inspirée par les vols acrobatiques des goélands amoureux devant ma fenêtre donnant sur la Méditerranée. Quelle élégance, quelle légèreté, quelle liberté et économie dans l'effort ! ».



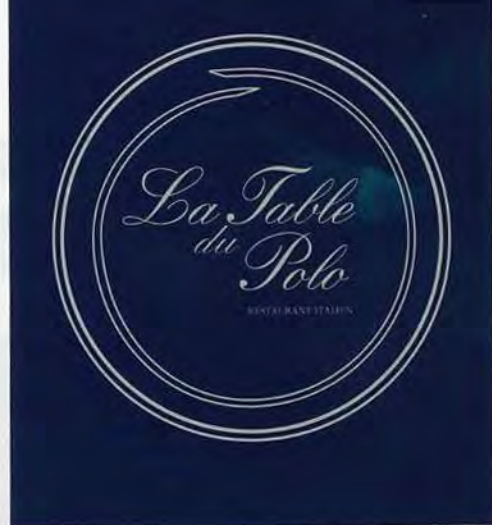
Renseignements :

Office de Tourisme de Saint-Tropez

Tél. : 08 92 68 48 28

www.ot-saint-tropez.com.

Quant à l'Office de Tourisme intercommunal « Golfe de Saint-Tropez / Pays des Maures », il rassemble les 12 communes du bassin touristique. Située à Gassin, la Maison du Tourisme (tél. : 04 94 55 22 00) propose une offre touristique complète sur ce territoire avec l'appui d'un site d'information www.visitgolfe.com) et d'un site de réservation pour votre séjour www.resagolfe.com), tous deux multilingues (plus de cinquante langues disponibles!).



DEJEUNER - LOUNGE BAR - DINER - PIANO BAR



POLO CLUB SAINT-TROPEZ - ROUTE DU BOURRIAN - 83580 GASSIN
+33 (0) 4 94 55 22 14 - WWW.POLO-ST-TROPEZ.COM

Ouvert à partir d'avril - Parking à disposition
Navette sur demande



NI O U L A R G O

Au coeur de la baie de Pampelonne, l'une des plus somptueuses plages de la Côte d'Azur
Un décor de rêve, élégant et discret.

Restaurant Plage de Pampelonne

Saint Tropez la Mythique

Plage de Pampelonne à Ramatuelle

© Emmanuel Bertrand/ Maison du Tourisme Golfe de Saint-Tropez et Pays des Maures
www.visitgolfe.com (Site en 50 langues)



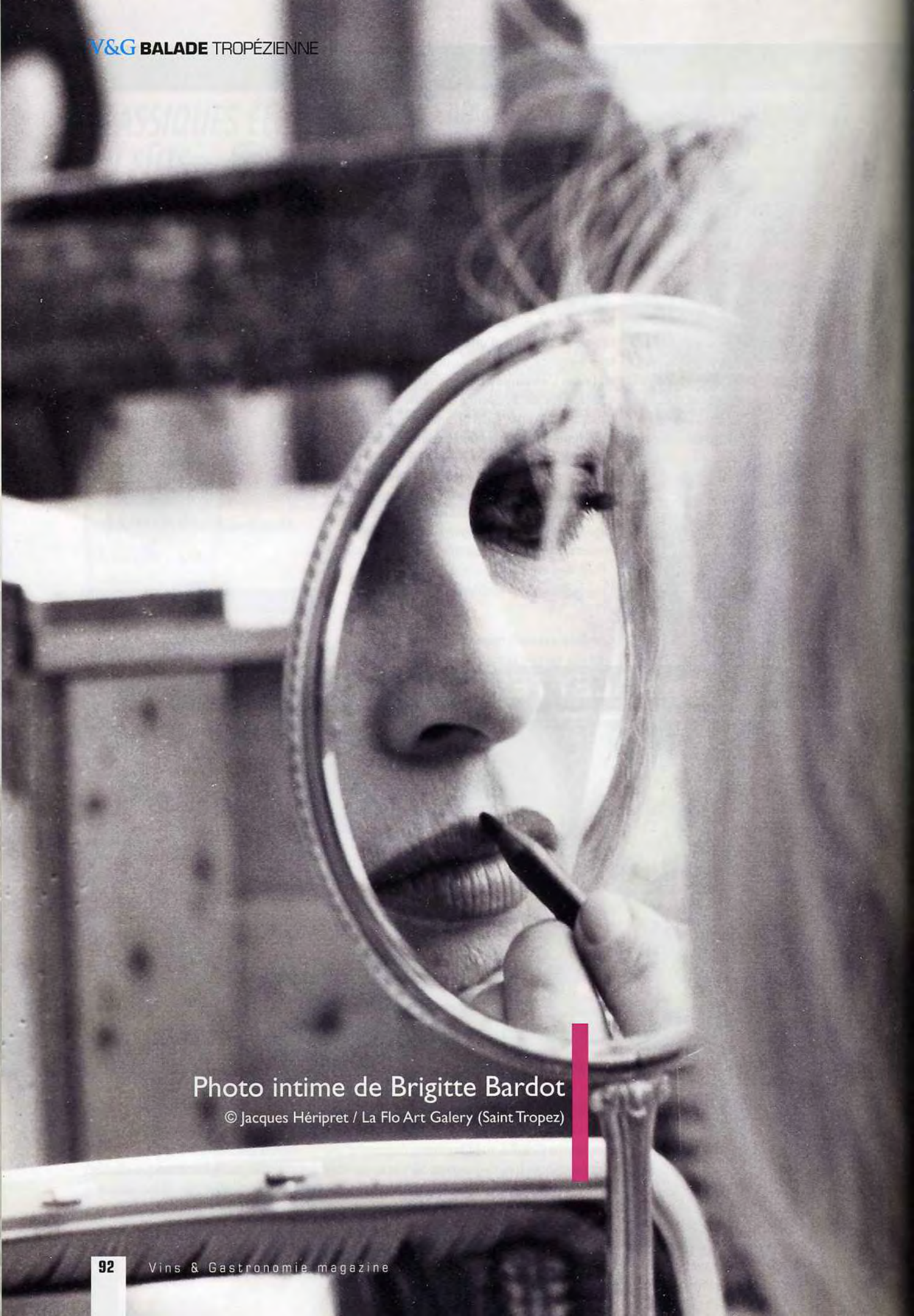


Photo intime de Brigitte Bardot

© Jacques Héripret / La Flo Art Galery (Saint Tropez)

Situé entre le Cap des Sardaïnaux et celui de Saint-Tropez, le Golfe de Saint-Tropez crée une dépression géologique qui met en mouvement des courants salins marins particuliers. Et si Dieu créa la femme à l'écran en 1956, avec Brigitte Bardot en ingénue insouciantes semant la zizanie à Saint-Tropez, cette ambiance régénératrice, particulière, décalée et profondément humaine à la fois, se ressent notamment sur la bien-nommée Plage des Salins située sur la commune de Saint-Tropez. Lieu de tous les possibles, Saint-Tropez mérite une balade décontractée, en tongs ou espadrilles, chic sans chichi, dans la simplicité et la convivialité. Carnet d'adresses et agenda à l'appui.

Le « Bistro », l'institution sur la Place des Lices (tél. : 04 94 97 11 33), quartier général de la « bande à Barclay » de l'époque. Frédéric Blanc a repris le Bistro en 2004. Passionné de décoration, il a donné un style chic et rétro aux volumes dessinés par l'architecte d'intérieur Joyce Naveau : murs en briques, bar en béton ciré et matériaux de récupération comme le « Tempo » issu de sa boutique Taman Antik située à l'entrée de Saint-Tropez. Côté fourneaux, en plus d'une cuisine traditionnelle (poissons grillés de la pêche du jour, cuisses de poulet fermier rôti, purée aux truffes, œufs coques mouillettes aux truffes...), trois chefs proposent chacun leurs spécialités :

- Un chef Sushman qui propose une belle carte de makis et californias rolls.
- Un chef Tepanyaki qui fait sauter ses viandes et ses poissons sur une plaque, au milieu d'un jardin japonais, derrière lui un mur d'eau, à voir... et à manger !
- Un chef pâtissier qui nous prépare moelleux au chocolat ou soufflé à la mandarine impériale, ou encore tarte aux framboises et pour finir de nous faire succomber les nems au chocolat... A souligner, tous les desserts du Bistro sont des délices sucrés...sans sucre ! Grâce à un édulcorant 100% naturel et sans aucune calorie, qui est la création de Frédéric Blanc, qu'il commercialise actuellement sur le marché français (voir photo n°1). Extrait de la plante de Stevia, l'édulcorant SUCVIA est proposé en poudre aux CHR (en cartons de 2000 sticks de 1,5g) et à la grande dis-



Route des Carles
83990 SAINT TROPEZ
+33 (04) 94 55 82 55
www.bastide-saint-tropez.com

tribution pour les particuliers en boîtes de cinquante sticks (75g) et en doypack de 300 g. La diététique en plus ! Côté vins, de grandes références (Château Cheval Blanc, Petrus, Lynch-Bages, Grand Echezeaux, Romanée-Conti) et les merveilleux Côtes de Provence composent la jolie cave vitrée du Bistro. Pour l'ambiance : Music Live, Champagne, crooner, danseuses, de l'apéritif au petit matin, c'est la fête au Bistro ! Happy fews, beautiful people, crooner has been, pétanque dans la nuit, ambiance décalée, champagne en piscine, les fantasmes d'Alexia au Bar : on s'amuse au Bistro tout en ayant confié sa voiture au voiturier !

1



Détours par chez Fuchs

Fuchs, c'est une histoire de famille. Celle commencée en 1951 avec un petit bar-tabac que Renée, la maman Fuchs, excellente cuisinière, transforme en restaurant en 1956. Des recettes de



grand-mère pour le plus grand plaisir de nos papilles... Barigoules d'artichauts, sardines farcies, salade de poulpe, les rouilles de sèches, les encornets, les petits farcis, la Buratta... Mais aussi, inscrits sur la carte d'hiver -car le restaurant est ouvert toute l'année- le carré d'agneau à la tapenade, les raviolis à la daube et les pieds paquets... Côté douceurs : le soufflé au Grand-Marnier, la salade de pêche au coulis de fraise et framboise ou la mythique crème caramel de Renée. Il y a trois ans, Olivier Fuchs a ouvert une cave, il a laissé libre cours à sa passion ou plutôt à son « sacerdoce » comme il le dit lui-même. Il a réuni plus de 500 appellations ! Aussi bien de bons petits vins à 4 euros que des crus à 500

BISTRO



BAR CLUB RESTAURANT

3, Place des Lices
83990 Saint-Tropez
Tél. : +33(0)4 94 97 11 33
lebistro.st-tropez@orange.fr
www.bistrot-saint-tropez.com

euros. Il est distributeur, de Château Malherbes, Château Vannières (Bandol), Château Peyrassol. Petite parenthèse : il distribue aussi l'huile d'olive que produit son ami Charles Aznavour. Olivier Fuchs, restaurateur et donc aussi caviste distribue ses vins aux professionnels et au public. Le bar du restaurant situé en face de la cave, est un lieu de convivialité (9 rue de la Citadelle, tél. : 04 94 97 10 11, voir photo n°2). Il est sympa de prendre l'apéritif dans cette rue de la citadelle typique tropézienne ou de pouvoir venir chercher du champagne à la cave à 2 heures du matin. C'est ça chez Fuchs !

peut aussi venir chercher son jambon blanc truffé ou bien son Patanegra ou son « Kusmi-tea ». Ou tout autre sélection de produits : « Maison de la Truffe », « Angelina »... ou des produits italiens hauts de gamme. Carine Fuchs propose aussi une cuisine de comptoir (voir photo n°3). Ce sont des assiettes à déguster sur place, comme la planche de charcuterie, l'antipasti, le fois gras, le sandwich à la truffe ou au saumon fumé. Ou encore une belle assiette de fromages de « La Mère Ri-

chard » à Lyon. A noter : La vente de truffes fraîches et de Buratta.

Des plats canailles toute l'année
Autre adresse incontournable ouverte toute l'année, le « Bistrot Canaille » (14 rue des Remparts) où Lili et Jean François proposent une carte créative de tapas avec des produits choisis. Servis en portions individuelles ou sur 2 tranches de pain qui servent de supports aux ingrédients, les plats se renouvellent sans cesse au fil des saisons. A goûter abso-



Un jour à Peyrassol

Un jour à Peyrassol (17 av du général Leclerc). C'est un concept inédit, qui propose des vins et produits haut de gamme de l'épicerie fine. Pourquoi ne pas ouvrir une boîte de sardines avec un verre de rosé, ou bien se faire 10 grammes (ou plus!) de caviar « Kaspia » avec une coupe de champagne « Ruinart » ? On



BISTRO CANAILLE

Bar à vins - Tapas & Restaurant

ouvert 7/7 midi et soir

14 rue des Remparts - 83990 SAINT TROPEZ

+33 (04) 94 97 40 96

lument : le filet de bœuf garni de purée à la truffe, champignons et brie fondu, le foie gras poêlé, garni de purée à la truffe et de confit d'oignons, servi avec une confiture de figue maison. L'intérêt principal à nos yeux (et papilles !), c'est qu'ils se partagent en toute simplicité entre amis, à l'heure espagnole, avec une déclinaison de saveurs en toute convivialité. A l'ardoise est inscrite « L'Envie du Chef » : Jean-François change la carte tous les jours, en fonction des produits du marché. On peut déguster une brochette d'Espadon à la japonaise avec wasabi et sauce soja, ou le Hamburger Rossini pour le côté classique ou bien encore -incontournable- le Tartare de bœuf à l'italienne, coupé au couteau et préparé avec parmesan, pignons et pesto. La fine charcuterie ibérique y fait bonne figure : le Patanegra 36 mois d'affinage se partage autour d'un bon verre de vin. Côte vins, Lili propose une carte de vins avec des références du monde entier. Elle les choisit afin de valoriser au mieux l'excellence des régions, pour partager au verre ses découvertes et le travail des viticulteurs. Le Bistrot Caille se révèle être un véritable lieu de convivialité autour du bar à vins central où tout se passe, le tout accompagné de musique le soir.

Galerie d'art au détour des rues

Tenue par Florence Duprat, La Flo Art Gallery et sa boutique constituent l'endroit particulier, authentique à St Tropez (5 rue des Feniers). Les artistes contemporains y exposent des tableaux, tel que Fabienne Arietti et ses Docks, Xavier Spatafora et ses oeuvres au stylo Bic (comme ce gorille présenté par ailleurs), des photos de stars des 70's de Just Jaeckin et Jacques Héripret (voir la photo de Brigitte Bardot intime en ouverture du dossier) qui expose à Paris et New-York, des sculptures en fil de fer de Myriam Paoli, ou encore les oeuvres célèbres de Tony Soulié. On y découvre des objets originaux éclectiques, kitsch et colorés, chinés lors de voyages, qui se mêlent harmonieusement ensemble. Il règne un certain état d'esprit, l'humeur y est pétillante, la sélection est touchante !

Décoration intérieure et Art de la table

La boutique « Objets », c'est essentiellement l'art de la table, couverts, verres, as-



Gorille de Xavier SPATAFORA,

œuvre au stylo Bic sur affiche murale

LA FLO ART GALLERY

Florence Duprat

5 rue des Feniers - 83990 Saint Tropez

+33(0)4 94 97 54 91 - +33(0)6 10 31 12 30

info@aflo.com

siettes avec des références de beaucoup d'artisans de la région. On y trouve des assiettes faites à la main. Chaque pièce est unique. Certaines sont en argile noire, émaillées blanc (voir photo n°4), d'autres dans des couleurs acidulées. Bien que très élégantes, elles vont toutes en machine. Exclusivité : Les couverts « Bugatti » sont vendus ici en panaché de couleurs classique (ambre, vison et ivoire) ou en déclinaison de couleurs plus vives avec un design épuré et toujours cette touche italienne ...

Un artisan de Biot fabrique les verres vendus chez « Objets » dans des tonalités uniques. On y trouve des Laguioles pour le côté classique, des mini-cocottes Le Creuset, une sélection d'ustensiles de cuisine au design élégant : tire-bouchon « Screwpull », presse-agrumes « Vita de Bugatti » (voir par

ailleurs en page 107 Shopping)... Remarquable, la grande vasque à champagne ovale en cuivre plaqué argent martelé avec ses anses en cuir (Culinary Concepts)... Pour le côté romantique, Sophie a sélectionné des bougeoirs, des lanternes et des photophores. Un passage à la boutique « Objets » à Saint-Tropez (5 place aux Herbes. Tél. 04 94 79 96 37) fera toute la différence ... Sur la route des plages, visitez aussi le show-room au Château des Marres (Ramatuelle).





LE MAS BELLEVUE :

PASSAGE À LA 4^E ÉTOILE !

Le Mas Bellevue est passé en 4 étoiles et s'est refait une Beauté. Dans 2 hectares de verdure, 45 chambres vue mer et pour plus d'originalité 5 roulottes avec le confort des chambres : télé, Wifi, coffres, mini-bar, climatisation. Le restaurant « La Terrasse Gourmande » situé au bord de la piscine pour le côté charme et romantique a obtenu le label « Maître Restaurateur ». Deux chefs y officient. Le midi, Alain Allongue propose

une cuisine provençale. Le soir, Miguel Cornu propose une cuisine plus gastronomique. Côté vins, Sarah Aga, Maître d'Hôtel qui a une belle connaissance de la sommellerie, propose des accords mets et vins avec une très belle carte de Côtes de Provence sur les trois couleurs. Mais aussi des Grands Crus de Bordeaux, de Bourgogne... et d'autres appellations très intéressantes à découvrir -comme de très bons Chablis- ou

encore des vins bios. Le Mas Bellevue, une affaire de famille qui cultive l'art de vivre à Saint-Tropez. Ses deux piscines magnifiques, dont l'une à débordement, surplombent la Plage de Pampelonne.

route de Tahiti
83990 Saint-Tropez
tél. : ++33 (0)4 94 97 07 21
www.masbellevue.com





Hébergement d'excellence

Plusieurs établissements sauront vous accueillir avec goût, comme la Bastide de Saint Tropez (voir photo n°5), Relais & Châteaux 5 étoiles, demeure provençale située à quelques pas de la Place des Lices et à quelques minutes des très belles plages de Ramatuelle et du port de Saint Tropez (**route des Carles tél. : 04 94 55 82 55**). Charme, calme, volupté, dans un parc paradisiaque, aux essences exotiques et fleuries. Une élégante Maison de Maître et ses quatre mas provençaux ocres et roses, autour d'une superbe piscine. Toute l'élégance et le raffinement à la française dans 26 chambres et suites, à la décoration personnalisée et raffinée, avec terrasse ou jardin privé. Côté gastronomie, cuisine méditerranéenne revisitée, avec mise en avant des produits au restaurant L'Olivier. Au bord de la superbe piscine, sous les oliviers tricentenaires ou dans le très joli jardin d'hiver, le Chef mitonne avec talent : Ravioles de homard et bouillon de favouilles (entrée 15 euros), Loup en croûte de sel, tian de légumes, huile vierge (pour 2 personnes 95 euros) jusqu'à la langouste et le homard grillés sortis du vivier! Pour le dessert, prenez-vous un baba au Marc de Provence, crème légère à la truffe ?

Pour vous détendre de toutes ces balades, vous pouvez finir (ou commencer) la journée en soignant votre corps. Pour cela, nous pouvons vous conseiller Lilly Esthétique à domicile (**disponible 7j/7 sur rendez-vous au 06 58 34 87 89**). Pour tous soins du visage et du corps, dynamisants ou relaxants, esthéticienne et masseuse diplômée, Lilly possède 10 ans d'expérience auprès d'une clientèle internationale d'Hôtels à Saint Tropez (« La Bastide Relais & Château », « Le Pré de la mer », « Le Mas Bellevue »).



LILLY ESTHÉTIQUE À DOMICILE

Massages - Soins du corps - Beauté des mains/pieds - Epilations - Soins du visage - Extensions de cils
English Spoken

06 58 34 87 89 - Val d'Isère / St tropez
www.beautybylilly.com
disponible 7j/7 sur rendez-vous

Saison d'été du Polo Club

Du 30 juin au 10 juillet se déroule la fameuse International Polo Cup Saint-Tropez, au cours de laquelle, le vendredi 8 juillet plus exactement, les équipes de polo défilent à cheval, comme à l'ac-

coutumée, sur le port de Saint-Tropez. Suivra du 14 au 24 juillet l'Open de Gassin. Le mois de juillet sera clôturé avec la 2^{ème} édition du Saint-Tropez Polo Trophy, l'événement privé, chic et incontournable de la jeunesse. Le mois d'août débutera par la Côte d'Azur Polo Cup du 4 au 14 août et sera suivi par l'Open du Soleil du 18 au 28 août, pendant laquelle aura lieu la parade des équipes de polo autour du charmant village de Gassin. La saison 2011 se terminera en septembre par la Polo Silver Cup du 1er au 4 septembre et par la Polo Gold Cup du 7 au 11 septembre. Son restaurant, la Table du Polo, vient d'être référencé par le Guide Michelin 2011 avec 2 fourchettes. Une récompense bien méritée pour le chef Paolo Stortoni et toute sa brigade. Jusqu'à la fin du mois d'août, les visiteurs pourront apprécier à nouveau les « Saturday@Polo », Happy Hour avec match de polo, tous les samedis à 17h00 l'occasion idéale d'assister, depuis l'agréable terrasse du restaurant, à un match de polo tout en dégustant un verre accompagné d'un buffet à l'italienne à volonté dans une ambiance musicale lounge (**tarif : 14 euros, tél. : 04 94 55 22 12**).

Un jour à Peyrassol



VENTE ET DEGUSTATION
DES VINS DU DOMAINE
ÉPICERIE FINE - BAR
CUISINE DE COMPTOIR

Ouvert toute l'année

17 av du Gal Lederer - 83990 St Tropez
04 94 97 02 55

Ouvert tous les jours de 9h à 22h - Dimanche 10h-14h
Fermé le mercredi (hors saison)

Possibilité de livraison - Paniers pique-nique sur commande