

marie claire

NOUVELLE FORMULE
1,50€
PRIX D'ÉTÉ

SPÉCIAL STYLE

50 LOOKS
POUR NOUS FAIRE
(DÉJÀ) AIMER
LA RENTRÉE

BEAUTÉ D'ÉTÉ

CAP SUR L'ESSENTIEL
LES BONS PRODUITS,
LES GESTES EFFICACES

Phénomène
LES PODCASTS
ÉROTIQUES FONT
SENSATION

Story
NATALIE WOOD
L'OBSEDANT MYSTÈRE
D'HOLLYWOOD

Yoga,
méditation,
cristaux
2020, ANNÉE DE RÉVEIL
SPIRITUEL?

Trouver son rythme

LES NOUVEAUX
RITUELS QUI
NOUS METTENT
EN **JOIE**

Irrésistible **Vanessa
Paradis**
son sourire lumineux
nous emporte



Indie Beach House



Hôtel Ermitage



Rondini



Lou Pinet

Saint-Tropez, REVIVAL la nouvelle vague

Prisé par les jet-setteuses et les yachts 24 carats, cet ancien village de pêcheurs de la Côte d'Azur part à la reconquête de son authenticité sous l'impulsion d'une jeune génération d'entrepreneuses résolues à lui rendre un visage provençal. Et ça fonctionne!

Par Vicky Chahine

Pas un été sans son reportage télévisé sur la jet-set en goguette à Saint-Tropez, son port envahi de badauds et son ballet de yachts démesurés. Ni d'été d'ailleurs sans une énième rediffusion de l'un des volets du *Gendarme de Saint-Tropez*. Mais loin de cette image coincée entre clichés bling-bling et passé désuet, le village légendaire de la Côte d'Azur est aujourd'hui porté par un nouveau souffle. Ses responsables? Une jeune génération d'hôteliers et de restaurateurs mais aussi d'enfants d'habités qui cherchent à retrouver l'esprit des vacances de leur jeunesse. Si les palaces ultra-luxueux et les soirées

arrosées aux jéroboams de champagne restent incontournables, d'autres lieux au chic moins ostentatoire, plus cool aussi (re)trouvent leur place. Ainsi des hôtels comme le Lou Pinet avec son luxe chaleureux et le plus confidentiel Yaca à l'élégance raffinée mais aussi des restaurants et des bars de plage à l'atmosphère moins guindée (et à la musique moins assourdissante). Sans compter l'annonce surprise de l'ouverture le 25 juin dernier de To Share, le café-restaurant street food du chef Jean Imbert et du chanteur Pharrell Williams. « Adolescente, j'aimais aller à Saint-Tropez. Il y avait encore cet esprit

Brigitte Bardot des années 50. Mais ces quinze dernières années, le village filait un mauvais coton: la taille des yachts garés sur le port, le mythique troquet Senequier refait par un architecte, les boutiques parfois tapageuses... raconte la globe-trotteuse Alexandra Senes, fondatrice de la marque Kilomètre Paris. J'y suis retournée récemment et on sent que le côté sauvage est en train de revenir. Aux manettes de ce renouveau, une génération de trentenaires qui ne veulent pas dupliquer les codes parisiens mais garder cet esprit du sud. » Fin août, elle y a même réservé une maison.

MURS À LA CHAUX ET PLANTES GRASSES

Et ce ne sera pas la seule Française à poser ses valises dans ce village qui oscille entre quelque 4600 habitants l'année et 80 000 visiteurs l'été. Vacances post-Covid 19 obligent, Saint-Trop' s'apprête à vivre une saison un peu différente avec moins d'Américains et de Russes fans de son faste, mais aussi le retour de Français qui préféreraient habituellement voyager à l'étranger. « Longtemps, les restaurateurs se sont reposés sur leurs lauriers et ils ont fini par être concurrencés par des destinations comme Ibiza et Mykonos. Ils ont pris conscience qu'il fallait proposer autre chose qu'une tomate-mozzarella à 30 € », affirme Tobias Chaix, à la tête du groupe Indie monté avec deux amis du coin. Ce natif de

GERALD HURTIN RONCERAY, PRESSE.
PRESSE, MATTHEU SALVING (X2)

“Aujourd'hui, on est en quête de sens. Quand on vient ici, on cherche les codes de la Provence, pas ceux de Bali.”

Kimberley Pariente et Leslie Kouhana, directrices de Maisons Pariente

Saint-Tropez incarne cette nouvelle veine d'entrepreneurs. Avec Indie Beach House, il a renouvelé le bar de plage tropézien: déco sauvage avec murs à la chaux et plantes grasses, serveurs en sarouels, musique spirituelle. « Après avoir fait nos armes à l'étranger, on est revenus parce qu'il y avait un créneau à prendre, il n'y avait pas ce genre d'offres plus cool ». Ce qui a permis à cette nouvelle génération de pénétrer le cénacle du business tropézien? La loi littoral et le renouvellement des concessions en 2018 qui ont transformé la mythique plage de Pampelonne. Le nouveau schéma d'aménagement a réduit le nombre de

plagistes et les a aussi fait reculer. Résultat: on peut désormais se balader sur le banc de sable sans déboursier des dizaines d'euros pour un transat et boire un verre dans un décor qui ne ressemble pas (tant que ça) à un restaurant parisien. « Aujourd'hui, on est en quête de sens. Quand on vient ici, on cherche les codes de la Provence, pas ceux de Bali », notent avec justesse les sœurs Kimberley Pariente et Leslie Kouhana qui dirigent le groupe hôtelier Maisons Pariente avec leur père. Enfants, elles ont passé tous leurs étés à Saint-Tropez, et comme beaucoup d'habitues, elles parlent avec nostalgie d'un village ...



LA BABY TROPÉZIENNE DU CHEF THIERRY PALUDETTO (LOU PINET)

INGRÉDIENTS

Pour la brioche: 500 g de farine T55; 50 g de sucre; 5 g de sel; 20 g de levure fraîche; 220 g de lait; 20 g d'eau de fleur d'oranger; 100 g de beurre; 100 g d'œuf entier (2 œufs environ), sucre en grains pour le décor.
Pour la crème tropézienne: 800 g de lait; 200 g de sucre; 80 g de Maïzena; 280 g de beurre en pommade; 100 g de jaune d'œuf (5 jaunes d'œufs environ); 1 gousse de vanille; 100 g de crème liquide entière.
Pour le sirop d'orange: 1 kg d'eau; 500 g de sucre; 20 g de zestes d'orange; 35 g d'eau de fleur d'oranger.

Pour la brioche: dans la cuve du robot, versez la farine puis le sucre, le sel et la levure émiettée. Ajoutez les œufs, le lait, la fleur d'oranger et remuez à vitesse moyenne 10 min avec le pétrin. Ajoutez le beurre mou et battez 10 min. Laissez lever la pâte 1 h à température ambiante. Dégazez-la et placez-la au frais 1 h ou toute une nuit. Dégazez-la, formez une boule et abaissez-la au rouleau pour avoir un rond de 20 cm de diamètre. Dorez à l'œuf entier, et laissez pousser 30 min à 1 h à température ambiante. Préchauffez le four à 180 °C. Dorez, saupoudrez de sucre en grains et enfournez 20 min à chaleur tournante. Laissez refroidir sur une grille.

Pour la crème: faites chauffer le lait et en même temps, mélangez les jaunes avec le sucre, la Maïzena et la vanille. Ajoutez le lait chaud en remuant constamment. Portez à ébullition et faites bouillir 2 min. Ajoutez le beurre. Lorsque le mélange refroidit, fouettez avec la crème liquide.

Pour le sirop d'orange: mélanger les ingrédients à la casserole. Portez à ébullition puis laissez refroidir.

Assemblage: coupez la brioche en deux. Imbibez l'intérieur avec le sirop d'orange puis ajoutez la crème sur la partie inférieure. Refermez avec la partie haute.

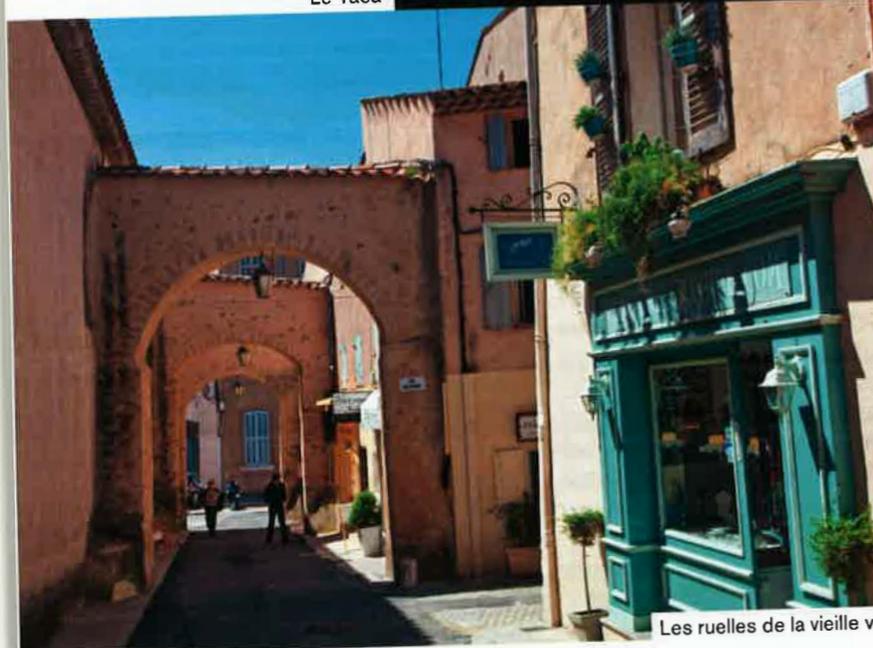


La plage de l'Escalet

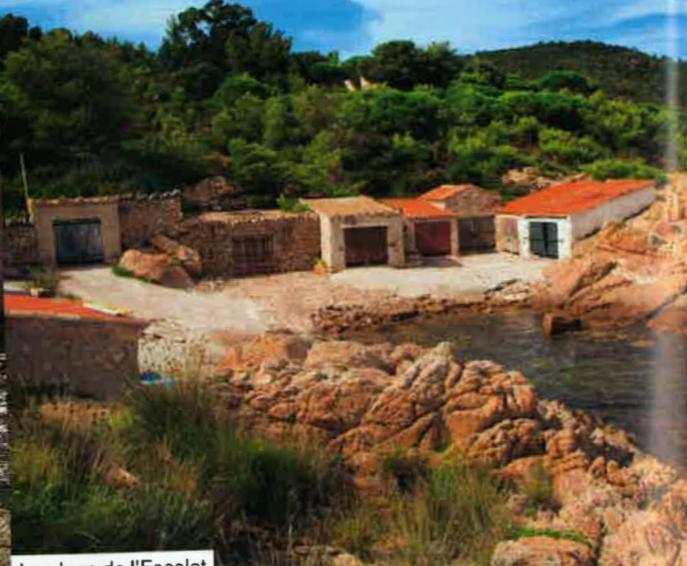
La plage de la Ponche



Le Yaca



Les ruelles de la vieille ville



... convivial, élégant et bohème chic resté gravé dans leur mémoire: « Ces quinze dernières années, Saint-Tropez avait pris une tournure bling, plus jet-set, avec beaucoup de touristes étrangers. En parallèle, les hôtels mythiques vieillissaient en vivant sur leurs acquis. Aujourd'hui, le renouveau s'accompagne de la remise en avant des valeurs qui ont fait le succès de Saint-Tropez. »

UN LUXE NI STANDARDISÉ NI GUINDÉ

Et c'est dans cet esprit qu'elles ont repris l'hôtel historique Lou Pinet: atmosphère conviviale façon maison de famille avec sols en terre cuite, rideaux en lin, céramiques. Un même esprit souffle sur les dix cabanons de l'hôtel Epi 1959 inauguré dans les années 60 par l'industriel Albert Debarge et Jean Castel, personnage des nuits parisiennes. Avec sa décoration vintage et son terrain de pétanque, l'établissement, en rénovation cet été, incarne ce luxe ni standardisé ni guindé. Une forme de simplicité toujours de bon goût, qui convoque les grandes heures de ce petit port français où les pointus de pêcheurs ont longtemps été les seuls bateaux amarés. Assouline vient d'ailleurs d'éditer un beau livre qui retrace cette histoire et où on croise aussi bien des images de Brigitte Bardot et Jane Birkin que de Charles Aznavour et Françoise Sagan. Ainsi que des citations d'habitue-es comme celle de l'écrivaine Colette qui y possédait une maison provençale: « Aucune route ne traverse Saint-Tropez. Il n'y en a qu'une qui vous mène au village, mais pas plus loin. Si vous voulez repartir, il faut rebrousser chemin. Mais voudrez-vous repartir? » ●

(* Saint-Tropez soleil, texte de Simon Liberati, éd. Assouline.

Nos adresses sous le soleil

LOU PINET, POUR SON ESPRIT FAMILLE

Une trentaine de chambres, un restaurant pour carnivores, un esprit maison de famille avec une déco tropézienne. Le plus: le spa de la marque américaine Tata Harper. À partir de 450 € la chambre double. **70, chemin du Pinet, Saint-Tropez. loupinet.com**

LE YACA, POUR SON INTIMITÉ CHIC

Au pied de la Citadelle, cet hôtel qui a accueilli toutes les figures de Saint-Tropez (Brigitte Bardot, Greta Garbo, Louis de Funès) est devenu un palace à taille humaine, chic, intime et raffiné, avec des meubles de Gio Ponti et des coussins Hermès. À partir de 255 € la chambre double. **1, bd d'Aumale, Saint-Tropez. hotel-le-yaca.fr**

INDIE BEACH HOUSE, POUR SA BOHÈME

Tenu par des trentenaires locaux, c'est la nouvelle génération de restaurants de plage. Décoration bohème chic, codes décontractés et des prix (relativement) raisonnables pour Saint-Tropez. Une bonne adresse pour se faire une idée de la nouvelle vague. **Route de Bonne Terrasse, Ramatuelle. indiebeachhouse.com**

L'ITALIEN, POUR SES PASTAS GASTRO

Située juste à côté du restaurant La Petite Plage et sous la houlette des mêmes propriétaires (le groupe Annie Famose), cette trattoria chic a pour chef Éric Fréchon, élu Meilleur ouvrier de France. Pour manger de la pasta, mais aussi voir et être vu. **17, quai Jean-Jaurès, Saint-Tropez. Tél.: 04 89 81 61 91**

LE TIGRR, POUR SES NUITS THAÏES

Au cœur de l'hôtel Ermitage, ce bar-restaurant-club est un bon repaire pour boire un verre au coucher du soleil avec vue sur la baie ou goûter une cuisine aux accents asiatiques à l'image de la bouillabaisse thaïe. Après le dîner, le lieu se transforme en club. **14, av. Paul-Signac, Saint-Tropez. le-tigrr.com**

TO SHARE, POUR SA STREET FOOD

Inauguré avant l'été dans l'hôtel White 1921, ce nouveau café-restaurant importe la street food place des Lices avec à la cuisine, le chef Jean Imbert et à la direction artistique, le chanteur Pharrell Williams. Produits locaux, tables en terrazzo sous les pins et bar en lave émaillée. **White 1921, place des Lices, Saint-Tropez. toshare.fr**

LA MAISON DES CONFITURES, POUR SES 450 RECETTES

À Gassin, à quelques kilomètres du centre de Saint-Tropez, on s'attache à confectionner de façon artisanale confitures et gelées dans de vieux chaudrons en cuivre. Au total, plus de quatre cent cinquante variétés dont confitures d'abricots au gingembre ou fraises



La Petite Plage, l'autre adresse tropézienne, avec L'Italien, du chef Éric Fréchon

à la menthe fraîche, confit de tomates vertes ou poireaux et figues, et même des confits de fleurs et plantes du jardin (jasmin, lavande, thym, rose, mimosas...).

825, route du Bourrian, Gassin. maisondesconfitures.fr

BARBARAC, POUR SES GLACES NATURELLES

Ouvert en 1988 par Harry Teneketjian, c'est le spot des amateurs de glaces (barbarac en arménien). La production artisanale à base de produits naturels se décline en boules mais également en bâtonnets home made. À la carte, sorbets au pamplemousse rose, pastèque ou encore banane; glaces au chocolat blanc, réglisse, et même une déclinaison aux saveurs de l'emblématique tarte tropézienne. **2, rue Général-Allard, Saint-Tropez, barbarac.fr**

NOTRE-DAME DE L'ASSOMPTION, POUR SON STYLE ITALIEN

C'est l'un des emblèmes qui façonnent le panorama du village. Avec son campanile ocre qui se détache sur le ciel azurien, la petite église de style baroque italien qui date du XVIII^e siècle vaut le détour. On peut y voir le buste de Saint-Tropez, sorti en procession lors de la fête patronale de la bravade mi-mai. **Rue du Commandant-Guichard, Saint-Tropez.**

RONDINI POUR SES SANDALES CULTES

Les tropéziennes Rondini sont l'un des meilleurs souvenirs (l'un des plus increvables aussi) à rapporter de Saint-Tropez. On retrouve ici tous les modèles cultes fabriqués sur place depuis plus de 90 ans. Pour danser sans ampoules. **18-18 bis rue Georges Clémenceau, Saint-Tropez. rondini.fr**

LE MARCHÉ DE LA PLACE DES LICES, POUR SON AMBIANCE

Le marché est toujours un bon spot pour sentir le pouls d'une ville. Dans celui qui se tient deux fois par semaine sur la place des Lices se croisent aussi bien les milliardaires descendus de leurs yachts que les locaux venus faire leurs courses. **Tous les mardis et samedis.**

LE SENTIER DU LITTORAL, POUR LA VUE SUR LA MÉDITERRANÉE

Pour éviter de s'énervier dans les embouteillages et de tourner sans fin en quête d'une place de parking, cette randonnée d'une dizaine de kilomètres permet d'arriver au cœur de Saint-Tropez à pied. Jolies vues sur la Méditerranée mais prévoir de l'eau, de la crème solaire ainsi que des lingettes rafraichissantes pour l'arrivée.

LES VOILES DE SAINT-TROPEZ, POUR L'ESPRIT DU LARGE

Venir pendant les Voiles de Saint-Tropez, l'événement qui rythme la vie du village après l'été. Annoncée du 26 septembre au 10 octobre, la compétition nautique voit se croiser quelque trois cents bateaux et des équipes de tous pays dans une atmosphère conviviale. **lesvoilesdesaint-tropez.fr**