



GROUPE

ANNIE FAMOSE

Saint-Tropez
2026



À Propos

Fondé par l'ancienne championne du monde et médaillée olympique Annie Famose et aujourd'hui dirigé par ses enfants, Sarah et David Brémond, le Groupe Annie Famose réunit près de 50 restaurants et hôtels.

Acteur majeur de l'hospitalité, de la restauration et des loisirs, il incarne un art de recevoir à la française, des bords de mer aux sommets alpins, tout en demeurant un acteur historique de l'univers du ski avec le réseau Skiset et son pôle de boutiques à Avoriaz.

Présent dans les plus belles destinations – de Saint-Tropez à Biarritz, de Megève à Courchevel, d'Avoriaz à Saint-Barthélemy – le Groupe Annie Famose incarne une vision contemporaine de l'hospitalité, où se mêlent gastronomie, convivialité et joie de vivre.

Récemment, il a étendu son empreinte dans les Alpes suisses, à Gstaad et Crans-Montana, et signé son arrivée à Paris avec l'ouverture de Kinugawa Rive Gauche, au sein de l'hôtel 5 étoiles SAX by LXR.

En 2026, le Groupe poursuit son développement en France et à l'international, avec de nouvelles adresses hôtelières et gastronomiques venant enrichir un univers d'expériences toujours plus inspirant.

AF

*« Une vision familiale
de l'hospitalité que nous
souhaitons développer et
transmettre à nos équipes et
aux générations futures. »*

Annie Famose



Annie Famose

A

GROUPE
ANNIE FAMOSE

Restauration & Hôtellerie

10

DESTINATIONS

AVORIAZ / SAINT-TROPEZ / BIARRITZ /
SAINT-BARTHÉLEMY / MEGÈVE / COURCHEVEL /
CRANS-MONTANA / DUBAI / PARIS / GSTAAD

30

MARQUES

45

RESTAURANTS

3

HÔTELS ****

15
Familles de
métiers

1300
Collaborateurs

Sport & Montagne

62,5%

DE **SKISET**

PREMIER RÉSEAU MONDIAL DE
LOCATION DE SKIS & SNOWBOARDS

3

SKISET

SKIMIUM

Netski.

ENSEIGNES DE LOCATION DE
MATÉRIEL DE SKI EN EUROPE

360°

AVORIAZ

OPÉRATEUR À 360° DE LA STATION
DES PORTES DU SOLEIL

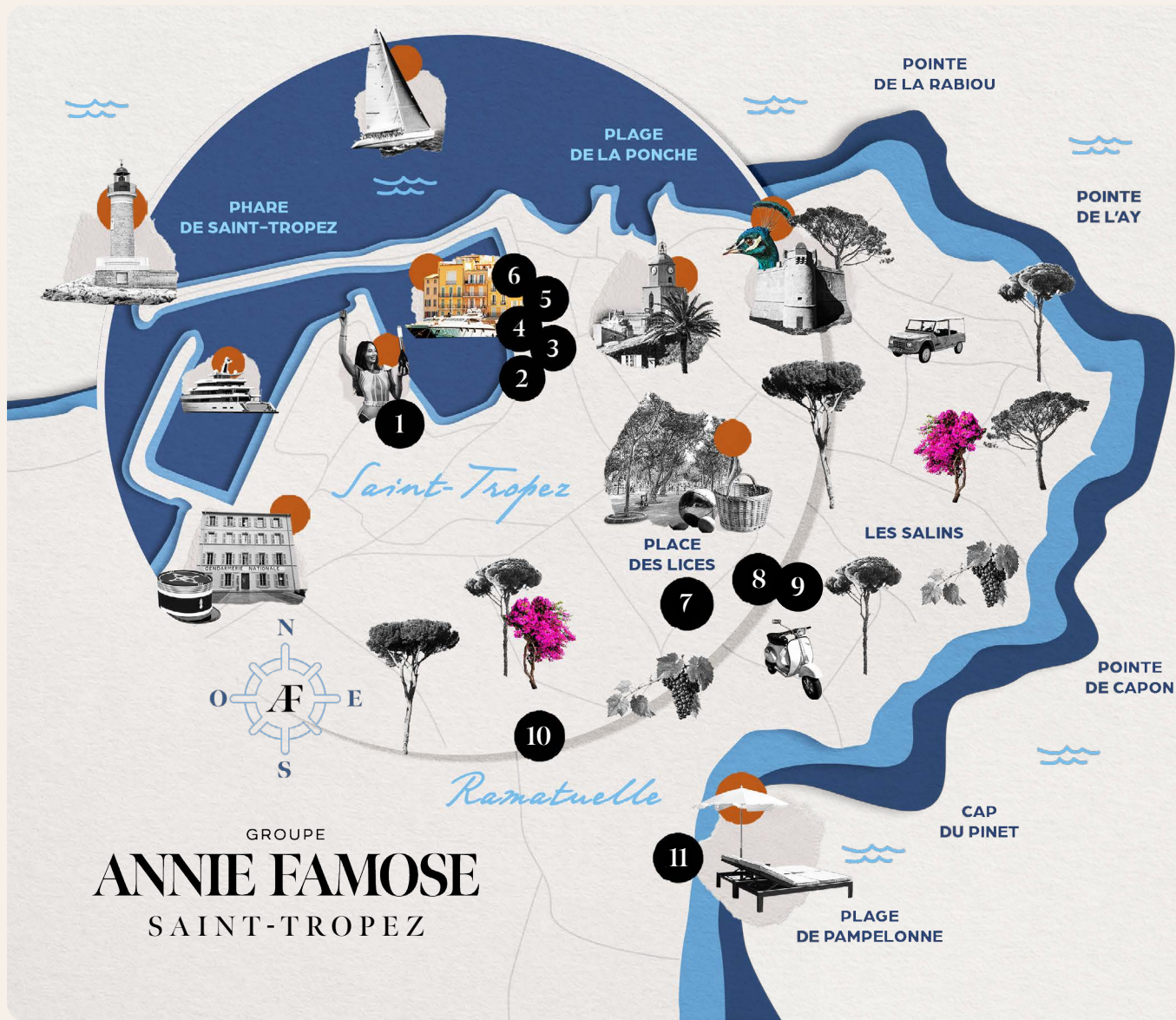


Évasion à Saint-Tropez



A

Restaurants et Art de Vivre à Saint-Tropez :
gastronomie festive, tables de Chefs,
plage de rêve, restaurant piano-bar...
11 adresses pour un été unique.



GRUPE
ANNIE FAMOSE
SAINT-TROPEZ

1

L'OPERA
All day, all night. Always a show
Résidences du Port

2

NOUVEAU

NAÕ
Restaurant. Day. Night. Club.
22 Quai Jean Jaurès

3

LE GIRELIER
Maison de mer tropézienne
21 Quai Jean Jaurès

4

NOTO
Dolce-vita & nuits tropéziennes
17 Quai Jean Jaurès

5

LA PETITE PLAGE
Les pieds dans le sable, l'esprit en été.
9 Quai Jean Jaurès

6

HOMER LOBSTER
Famous rolls & delivery
Quai Jean Jaurès

7

LE CAFÉ
Restaurant français & piano-bar
Place des Lices

8

NOUVEAU

FELINO
Italian table con stile
5 Place des Lices

9

NOUVEAU

RASPOUTINE
From Paris legend to Saint-Tropez
5 Place des Lices

10

KINUGAWA
Cuisine japonaise contemporaine
2452 Route des Plages, Ramatuelle

11

LES PALMIERS
Restaurant & plage. L'esprit Pampelonne
Chemin des Tamaris, Ramatuelle

Nouveauté Été 2026

Felino

Italian table con stile

Sur la mythique Place des Lices, FELINO esquisse une Italie élégante, vivante. Une Italie inspirée de l'Age d'Or des années 60, celle de l'allure, des nuits qui s'étirent sans jamais se figer. Une Italie d'allure plus que de nostalgie, où le style ne s'impose jamais mais il circule.

Porté par le Groupe Annie Famose et né de la rencontre entre Charles Theret et le chef Roberto Rispoli, FELINO partage une même vision du goût, du rythme et du plaisir d'être ensemble. Ici, la table est un point de rencontre. Un point de départ.

La cuisine est lisible, précise, généreuse. Pasta mantecata, sauces généreuses, agrumes, herbes fraîches... les derniers gestes s'exécutent sous les yeux des clients, fluides, dans une chorégraphie discrète, tandis qu'au cœur du restaurant la Table du Chef donne le tempo.

Au bar, les cocktails s'inscrivent dans la même cadence : classiques italiens shakés avec précision et naturel, servis frappés.

Tout autour, les matières captent la lumière : velours, laiton, miroirs - une atmosphère feutrée, habitée, où les regards se croisent, la table devient scène et la nuit se prolonge, presque toujours.



felinoristorante.com
Ouverture juin 2026
+33 (0)4 94 49 76 63
5 Place des Lices, Saint-Tropez



Nouveauté Été 2026

Raspoutine

From Paris legend to Saint-Tropez

Après avoir envoûté Paris, fait vibrer Los Angeles et conquis Dubaï, la légende RASPOUTINE s'apprête à marquer l'histoire de Saint-Tropez, sur la mythique Place des Lices.

Un lieu qui ne s'annonce pas - il se découvre.

Maison de nuit au passé légendaire, RASPOUTINE cultive une présence rare, attirant une communauté choisie - silhouettes, initiés, figures de la mode et esprits libres.

L'accès se fait discret, presque confidentiel.

Velours rouge, lumières tamisées, alcôves feutrées : un décor où l'opulence baroque héritée d'Erté se réinvente dans une écriture contemporaine.

Ici, la musique donne le ton.

Une signature deep house, portée par une programmation pointue, où se croisent résidents et invités de la scène internationale.

On s'y retrouve sans jamais vraiment s'y montrer.

Entre apparitions furtives et conversations à voix basse, chacun compose sa nuit, à distance ou au cœur du rythme.

À Saint-Tropez, RASPOUTINE ne suit pas la fête.

Il en dessine les contours.

raspoutine.com

Ouverture juin 2026

5 Place des Lices, Saint-Tropez



RASPOUTINE

L'Opera

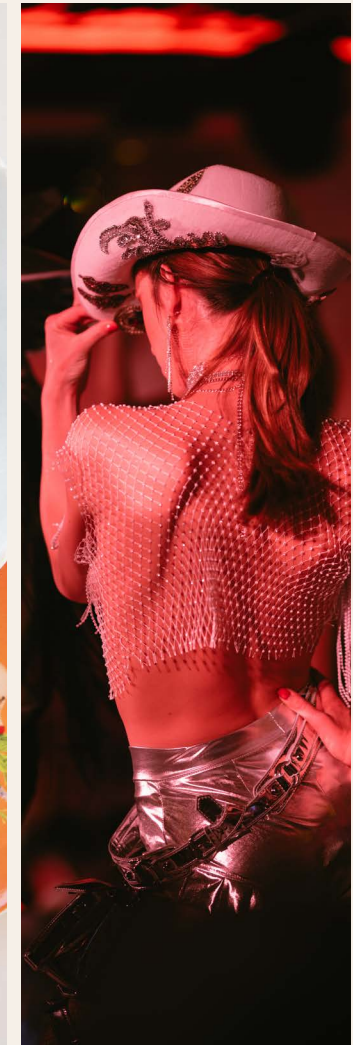
All day, all night. Always a show

Depuis plus de dix ans, L'OPERA s'impose comme une adresse incontournable de Saint-Tropez, entre déjeuners face aux bateaux, dîners immersifs et soirées mémorables.

Avec une vue incomparable sur le port et en ligne de mire les pierres roses de la vieille ville, le clocher et les yachts étincelants, L'OPERA mêle avec raffinement une gastronomie exceptionnelle et des shows artistiques qui se succèdent sur les tables podium, à la manière d'une scène improvisée. Son décor blanc & or, avec un bar central aux reflets miroir et une vaste terrasse ombragée se pare chaque année des nouvelles œuvres glamour de l'artiste Philippe Shangti.

La carte dévoile une cuisine du monde aux accents méditerranéens, sublimée par des produits d'exception : caviars, King Crab, viandes de prestige côtoient les poissons sauvages de Méditerranée et desserts signature, pensés comme des compositions visuelles.

Chaque saison, L'OPERA signe une programmation inédite, rythmée par de nouveaux spectacles et des artistes internationaux, inspirée de la collection 2026 « Luxury Futuristic World » de Philippe Shangti.



opera-saint-tropez.com
Ouvert tous les jours
+33 (0)4 94 49 51 31
Résidences du Port, Saint-Tropez



@loperasttropez


L'OPERA

Nouveauté Été 2026

Naō

Restaurant. Day. Night. Club

Nouvelle saison, nouvelle adresse, nouvelle lumière : cet été, NAŌ s'installe sur le port de Saint-Tropez.

Face aux bateaux, entre terrasse ensoleillée et intérieur aux reflets cuivrés, l'expérience se déploie en séquences - du plein jour à la nuit tombée, toujours avec la même intensité.

Dès le déjeuner, NAŌ devient une escale. Une parenthèse élégante, ouverte sur le port, où le temps ralentit et la lumière s'attarde.

Cet été, la carte évolue avec audace. Une gastronomie d'inspiration japonaise, précise et contemporaine, subtilement teintée de Méditerranée, où le cru et le feu se répondent - découpes délicates, cuissons au binchōtan, produits varois et végétaux de saison s'y expriment avec justesse.

À la tombée du jour, dans un décor de bois foncé, de matières naturelles et d'empreintes végétales, autour d'un bar central aux lignes arrondies habillé de marbre vert, l'atmosphère s'intensifie.

Entre le bar et les tables, tout s'anime - les cocktails se mêlent aux assiettes, les conversations s'étirent, les premières vibrations s'installent, et peu à peu, le lieu change de cadence.

Les djs donnent le tempo - une programmation pointue tout l'été, entre signatures internationales et talents émergents.

nao-restaurants.com

Ouvert tous les jours

+33 (0)4 94 97 04 07

22 Quai Jean Jaurès, Saint-Tropez



@naosainttropez



NAŌ

Le Girelier

Maison de mer tropézienne

Sur le port de Saint-Tropez, entre le bleu azur du ciel, les maisons orangées et face à la mer et ses reflets d'argent, LE GIRELIER transmet depuis plus d'une décennie l'atmosphère unique de la Méditerranée.

Assumant son penchant pour l'univers marin, le restaurant embarque ses visiteurs pour une traversée élégante teintée des traditions de ce village mythique ; une cuisine de la mer qui chante avec l'accent du Sud, orchestrée avec rigueur et talent par un duo de chefs alsaco-lorrain : Laurent Simon et David Didelot.

Poissons, coquillages et crustacés y sont travaillés sous toutes leurs formes : en plateaux ultra-frais, en carpaccio, mais aussi savamment dorés (homard, sole, turbot...) offrant le plus sûr de la marée, sourcés auprès des pêcheurs chaque jour. Le décor, dans les tons sable et blancs évoque l'arrière d'un bateau où l'on se laisserait bercer par le clapotis des vagues.

Une atmosphère de bord de plage, dont la proximité de la mer favorise l'évasion, face au ballet du port vivant et changeant selon les saisons et les temps forts du village.

legirelier.fr

Ouvert tous les jours

+33 (0)4 94 97 03 87

21 Quai Jean Jaurès, Saint-Tropez



@legirelier_sainttropez



LE GIRELIER

Noto

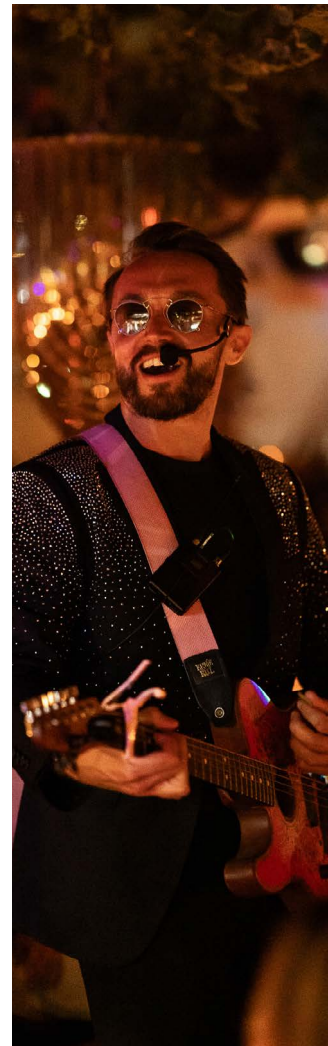
Dolce-vita & nuits tropéziennes

Gastronomie sicilienne, charme baroque et atmosphère dolce-vita : NOTO affirme fièrement sa position parmi les restaurants festifs les plus prisés de la Côte d'Azur. Un lieu de fêtes à l'italienne qui s'anime tous les soirs dès l'apéritif, autour d'un cocktail « Spritz di Sole » et jusque tard dans la nuit au rythme de musiciens, dj et chanteurs live.

Tel un patio de villa Napolitaine, où se mêlent les oliviers, les reflets de la mer toute proche et la fantaisie des tissus chamarrés, NOTO s'inspire de l'art de vivre sur la côte italienne.

Un hommage à la dolce vita méditerranéenne, à l'air empli de liberté et d'authenticité qu'on y respire, où le mistral a remplacé le sirocco. Mettant à l'honneur une cuisine italienne ensoleillée et généreuse, la carte estivale, signée par le chef Emilio Giagnoni, est à découvrir au déjeuner et au dîner, dans un cadre élégant au bord de l'eau, face aux bateaux étincelants.

Cette année encore, NOTO signe la promesse de joyeux souvenirs d'été, sur le port de Saint-Tropez.



noto-sttropez.com
Ouvert tous les jours
+33 (0)4 89 81 61 91
17 Quai Jean Jaurès, Saint-Tropez



@noto-sttropez

NOTO

The logo for NOTO features a stylized, reddish-brown outline of a lion standing on its hind legs, facing right. Below the lion, the word "NOTO" is written in a bold, uppercase, sans-serif font of the same color.

La Petite Plage

Les pieds dans le sable, l'esprit en été

En première ligne face aux bateaux, les pieds dans le sable et dans un décor chic & bohème, LA PETITE PLAGE évoque une escapade azurée où partage, convivialité et joie de vivre sont rois.

Inspirée par l'atmosphère décontractée et élégante de Saint-Tropez et arborée de bougainvilliers, LA PETITE PLAGE invite à une parenthèse colorée et chaleureuse dans un décor de bois et de rotin.

La cuisine, orchestrée par le Chef Eric Frechon, Meilleur Ouvrier de France, est une célébration de l'été, de la fraîcheur et de la modernité. La carte décline, au déjeuner et au dîner, une sélection de mets résolument ensoleillés, où les influences méditerranéennes se marient harmonieusement aux touches locales. Une cuisine de beaux produits, estivale, sincère et généreuse, incarnant l'âme de la French Riviera.

Le bar vous invite à savourer la douceur de vivre dans une atmosphère élégante et décontractée, où chaque création illustre l'univers solaire et raffiné de LA PETITE PLAGE.

À la tombée de la nuit, l'ambiance devient plus festive : chanteurs live et dj feront vivre aux clients des nuits exclusives qui ont fait de Saint-Tropez une icône de la fête.



restaurant-lapetiteplage-sainttropez.com

Ouvert tous les jours

+33 (0)4 94 17 01 23

9 Quai Jean Jaurès, Saint-Tropez



@lapetiteplagesainttropez

LA PETITE
PLAGE

Le Café

Restaurant français & piano-bar

Une certaine idée de la dolce vita tropézienne : à l'ombre des platanes de la Place des Lices, dans une atmosphère propice à l'évasion et au partage autour de grandes tables chatoyantes, on retrouve au CAFÉ toute l'authenticité d'une brasserie de village, vivante et conviviale.

La charmante terrasse arborée vous accueille au déjeuner et au dîner, bercée par les cigales, face au spectacle des joueurs de pétanque.

À l'intérieur, la décoration luxuriante et authentique, portée par un style provençal, laisse place aux couleurs chatoyantes, aux tissus moirés et motifs floraux, et au bois patiné.

De midi à minuit, la carte propose une ribambelle d'assiettes aux accents provençaux : moules gratinées au four; poulpe grillé à la provençale ou les fameux oeufs à la neige aux pralines roses.

À la nuit tombée, place à l'ambiance piano-bar et à la variété française: LE CAFÉ fait chanter et danser chaque soir une clientèle éclectique, portée par les refrains qui rassemblent et les voix qui traversent le temps.



lecafe.fr

Ouvert tous les jours

+33 (0)4 94 97 44 69

5 Place des Lices, Saint-Tropez



@lecafesainttropez

LE CAFÉ
• 1789 •

Kinugawa

Cuisine japonaise contemporaine

Sur la presqu'île de Saint-Tropez, KINUGAWA se dévoile chaque été en plein air, entre lumière du sud et végétation luxuriante où l'esprit de Tokyo rencontre la nonchalance méditerranéenne. À l'écart de l'effervescence, KINUGAWA cultive une atmosphère préservée, à l'abri des regards.

Au cœur de ce jardin, entre Riviera et mirage japonais, les moucharabiehs en bois sculpté filtrent la lumière au rythme de la brise, tandis que le marbre terracotta capte les derniers rayons d'un soleil ocre.

À la carte, les signatures iconiques de KINUGAWA s'expriment avec précision, sans jamais se figer : carpaccio de yellowtail au yuzu, ceviche de daurade au jalapeño, toro tartare au caviar. Des compositions où les produits s'imposent avec justesse.

Sushi, sashimi et rolls - du plus classique au plus signature, s'inscrivent dans cette même écriture - précise et contemporaine.

Autour du bar, les cocktails dessinent une autre lecture du lieu : Yuzu Purple, Kyuri Margarita, Japanese Porn Star, des créations végétales, qui s'invitent dans la soirée avec évidence.



kinu-gawa.com
Ouvert tous les jours
+33 (0)4 94 81 65 16
2452 Route des Plages, Ramatuelle



@kinugawaofficial



KINU
gawa

Les Palmiers

Restaurant & plage. L'esprit Pampelonne

Sur la baie de Pampelonne, croissant mythique de sable blanc entre le Cap Camarat et Saint-Tropez, le Beach Club LES PALMIERS est une adresse incontournable de la presqu'île.

Décoration aux teintes Blanc-Cyclades et Terracotta Italia, sélection ultra-pointue de marques exclusives chinées au Maroc ou à Ibiza au concept-store, voyage gastronomique autour de la Méditerranée et une touche de folie en fin d'après-midi : on y retrouve le meilleur du lifestyle tropézien.

Le Chef William Piron, Maître-Restaurateur, s'inspire directement de la vraie cuisine méditerranéenne, riche et colorée. Une carte aux parfums de vacances, en hommage au soleil et à la Grande Bleue : la promesse d'un déjeuner ancré dans l'art de vivre tropézien.

Portée par des figures locales, la maison cultive un attachement sincère au lieu et à son histoire, ainsi qu'à l'esprit originel de Pampelonne, où l'on vient autant pour le cadre que pour ceux qui l'animent.

Chaque après-midi, les djs font vibrer et danser une clientèle internationale, faite d'habitues et de nouveaux visages, jusqu'à la tombée du jour.

clubespalmiers.com
Ouvert tous les jours
+33 (0)4 94 79 82 70
Chemin des Tamaris, Ramatuelle



@lespalmierssttropez



LES PALMIERS

Homer Lobster

Famous rolls & delivery

De New York à Saint-Tropez, Moïse Sfez impose son style avec HOMER LOBSTER, devenu en quelques années une référence de la street food premium. Sacré au championnat du monde de lobster roll, il signe une cuisine sincère et généreuse, où le produit est roi et le détail toujours juste.

Au comptoir, on retrouve l'essence du lobster roll : pain brioché toasté, homard frais, beurre fondu et sauce signature. Autour, des créations devenues cultes - tuna melt, salmon pastrami ou options au caviar prolongent l'expérience, entre gourmandise et exigence.

Une adresse vivante, à l'énergie pop et décontractée, sur le port de Saint-Tropez.

À déguster sur place, à emporter ou en catering et livraison pour les bateaux et événements privés.



homerlobster.com

Ouvert tous les jours de 12h à 23h

+33 (0)4 94 17 00 63

9 Quai Jean Jaurès, Saint-Tropez



@homerfoodgroup


**HOMER
LOBSTER**
SAINT - TROPEZ



GROUPE
ANNIE
FAMOSE

• COURCHEVEL • CRANS-MONTANA • GSTAAD • AVORIAZ • SAINT-TROPEZ •

• CRANS-MONTANA • GSTAAD • AVORIAZ • SAINT-TROPEZ • BIARRITZ • SAINT-BARTH • PARIS • DUBAI • MEGÈVE • COURCHEVEL • CRANS-MONTANA • GSTAAD • AVORIAZ •

• COURCHEVEL • CRANS-MONTANA • GSTAAD •