

Bagatelle Saint-Tropez

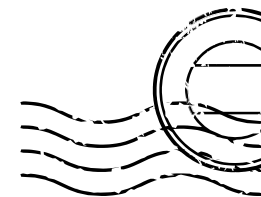


DOSSIER DE PRESSE

Bagatelle
Saint-Tropez

Bagatelle Saint-Tropez,

joie de vivre sur la riviera française



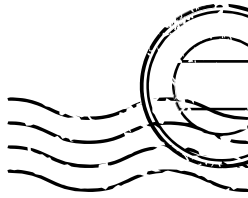
Le célèbre designer **Sam Baron** réenchante cet établissement dans une ambiance inspirée de l'esprit Côte d'Azur et réinterprétée de façon contemporaine avec une forme d'insouciance et de légèreté colorée... Tous les sens sont en éveil l'instant d'une journée ensoleillée !

À l'ombre des canisses et en bord de mer, **Bagatelle Saint-Tropez** offre des moments privilégiés, rythmés par une programmation musicale festive de DJs venus du monde entier.

Bagatelle Saint-Tropez invite à une véritable expérience sensorielle où le bon rejoint le beau, grâce à une carte nouvellement créée par le chef exécutif corporate du groupe, **Rocco Seminara** et le chef du restaurant **Bilal Amrani**.

BAGATELLE SAINT-TROPEZ

sea, joy and sun



Sam Baron a imaginé **Bagatelle Saint-Tropez** comme une destination, où le décor évoque toutes les richesses naturelles de la Côte d'Azur. La végétation locale omniprésente se mêle aux différentes textures et matières. Le designer a collaboré avec plusieurs artisans du sud de la France, dont la Poterie Ravel.

Des artistes sont également intervenus dans la scénographie du lieu, comme un dialogue créatif autour de cette culture méditerranéenne si inspirante, chère à **Bagatelle**. Dès l'entrée, le ton est donné avec un message évocateur : « l'amour à la plage », œuvre d'un peintre en lettres provençal. **Charlotte Juillard** signe, quant à elle, une fresque murale dans le lounge, face à la mer. Attachée à ses origines varoises, la designer s'inspire de la posidonie, plante sous-marine locale, qui vient ici renforcer le lien entre la grande bleue, la terre et le soleil.

Du mobilier en rotin aux arts de la table personnalisés, des textiles rayés et colorés aux accessoires décoratifs faits main, tout a été spécifiquement réalisé pour l'établissement, afin de renforcer la sensation d'un art de vivre hors du commun et d'un exercice de style inédit.

À la manière des peintres modernes tant charmés par les couleurs de ce rivage idyllique, **Sam Baron** a harmonisé les espaces autour de trois couleurs : le bleu et le blanc, couleurs

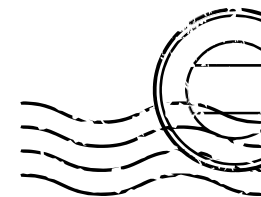
emblématiques de **Bagatelle** et symboles de la mer et du ciel azur, associés à l'orangé, en référence à la terre ocre caressée par le soleil.

Une époque marquée par un sentiment de liberté à laquelle le designer a souhaité rendre hommage en créant différents éléments, comme par exemple le message en fer forgé qui habille le bar : « boire n'est pas pêcher ». Inspiré de l'humeur tropézienne, cet ensemble de codes visuels unit subtilement la plage, le restaurant et le lounge de **Bagatelle Saint-Tropez** et permet à chacun de vivre une expérience inoubliable.



BAGATELLE SAINT-TROPEZ

déjeuner festif sous les cannisses



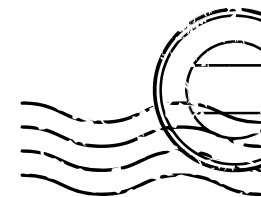
Le restaurant accueille ses convives pour des déjeuners en famille ou entre amis, confortablement installés sous une pergola couverte de cannisses. En association avec la maison Drucker (labélisée Entreprise du Patrimoine Vivant), **Sam Baron** a dessiné une collection d'assises en rotin sur-mesure, avec un tressage inspiré des rayures de la Côte d'Azur.

Ces grandes tablées se laissent porter par l'atmosphère festive et conviviale des lieux, où l'esprit **Bagatelle** est présent jusque dans les moindres détails : assiettes de poissons en guise de décoration ou disposées sur les tables et carte du restaurant rayée... Une joie de vivre communicative, autour de plats gourmands à partager et accompagnée d'une signature musicale enivrante.



*Bagatelle
Chair*

BAGATELLE SAINT-TROPEZ entre terre et mer



Nouveau chef exécutif corporate de **Bagatelle**, **Rocco Seminara** a imaginé une carte, en collaboration avec **Bilal Amrani**, chef exécutif de **Bagatelle Saint-Tropez**. Ils mettent à l'honneur les produits frais et saisonniers sélectionnés directement auprès de producteurs locaux et issus de potagers situés à proximité du restaurant. Fleurs de courgette, fraises, tomates, poivrons... Les fruits et légumes sont cultivés en biodynamie.

Chaque produit est délicatement transformé et rehaussé de saveurs étonnantes, imaginées avec justesse à partir de plantes et herbes aromatiques comme le tagete lemmonii, la verveine citronnée et les fleurs de cosmos. Cette approche artisanale et créative permet de varier les goûts et réduire notamment la consommation de sel. Magnifiés, tous les parfums méditerranéens explosent en bouche.

Cette cuisine raffinée n'en est pas moins gourmande. Elaborés avec générosité, les plats se savourent en famille ou entre amis à toute heure de la journée. Ancrée dans son environnement naturel et authentique, entre terre et mer, la carte est accessible à tous et offre de merveilleuses découvertes culinaires.

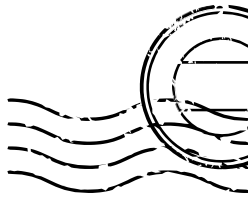
Les clients seront notamment séduits par le ceviche dorade à la texture fondante et aux arômes disruptifs. Ce dernier est sublimé d'une huile d'eucalyptus et agrémenté de poutargue finement râpée pour apporter une touche iodée en bouche. Tel un souvenir d'enfance, le traditionnel poulet fermier bio à l'estragon est, quant à lui, cuit dans une croûte de sel aux herbes de Provence.

En dessert, des Mikado revisités offrent une note ludique pour les fins gourmards. Le biscuit enrobé de chocolat est associé à un choix de douceurs : noisettes caramélisées, caramel coulant, crème fouettée à la vanille, etc.

Côté cave, un vaste choix de vins issus des domaines viticoles de la région, des millésimes et des grands crus sélectionnés pour leur prestige ou leur rareté sont à déguster avec les spécialités culinaires et d'autres produits d'exception français, dont le caviar de la maison familiale Kaviari, partageant les mêmes valeurs éthiques et de qualité que les restaurants **Bagatelle**.

BAGATELLE SAINT-TROPEZ

farniente & soleil au zénith



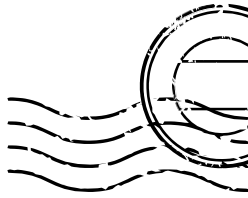
Entouré de verdure et face à la mer, le lounge accueille les visiteurs dans une ambiance musicale festive ; des moments mémorables à partager autour d'un verre ou le temps d'un déjeuner. Comme un prolongement de la carte du restaurant, les cocktails aux saveurs sucrées et acidulées sont aussi travaillés avec originalité autour d'herbes aromatiques, légumes et fruits frais. Parmi les spécialités : le *Bardot*, un cocktail à base de vodka Grey Goose infusée de lavande et agrémentée d'une purée de pêche, d'un cordial de pamplemousse, de jus de citron vert et de nectarine.

À proximité, la boutique apparaît comme un boudoir d'été. Elle propose une fine sélection de produits dédiés aux épicuriens. Dans ce concept-store méditerranéen, les marques locales et branchées y sont représentées dont Las Noches Ibiza, Frescobol Carioca, Rococo Sand, Koku Concept, Waimari, Ileana Makri, Paloma Blue ou encore Leafy.

Luxe, calme et volupté, la plage aménagée de **Bagatelle Saint-Tropez** garantit des instants de délectation absolue. Lits de plage aux matelas rayés, parasols festonnés de bleu marine, terrain de pétanque bordé d'un grand sofa... Autant d'éléments empruntés au savoir vivre estival des années 70. Ici, le charme de Pampelonne opère éternellement, véritable trésor de la nature avec son sable fin et ses eaux cristallines.

BAGATELLE SAINT-TROPEZ

informations pratiques



bagatelle.com
[@bagatellebeach](https://www.instagram.com/bagatellebeach)

Ouverture : du 7 juin à mi-octobre 2021

Du lundi au dimanche :

- plage : 11h à 18h
- restaurant : 12h à 19h

Toute l'équipe de Bagatelle offre une expérience inoubliable dans le respect des règles sanitaires liées à la Covid.

Adresse et accès :

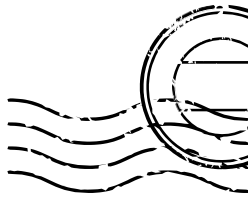
Chez Stefano Forever
Les tamaris, chemin de Matarane
83350 Ramatuelle

- parking à proximité
- navette bateau et service voiturier organisés par l'établissement

Prestations :

Restaurant (sur réservation), lounge, bars, plage, boutique, terrain de pétanque et DJ sets (programmation musicale à venir).

À PROPOS des Chefs



Rocco Seminara



Bilal Amrani

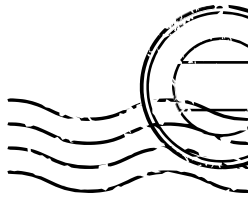
Rocco Seminara, chef exécutif corporate de **Bagatelle**

Né en Provence, **Rocco Seminara** célèbre les saveurs de la cuisine méditerranéenne en travaillant des produits d'exception. Il a fait ses armes aux côtés de Christian Willer à l'Hôtel Martinez à Cannes, puis à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo aux côtés de Franck Cerruti et Alain Ducasse. Lauréat 2016 du prestigieux prix Neptune, décerné par le chef de renommée mondiale Joël Robuchon, il rejoint l'année suivante les cuisines du **Bagatelle Monte-Carlo**. En 2018, **Rocco Seminara** est nommé chef exécutif du célèbre palace tropézien Byblos, dans lequel il officie avant de rejoindre **Bagatelle** en 2021.

Bilal Amrani, chef exécutif de **Bagatelle Saint-Tropez**

Originaire de Carpentras, **Bilal Amrani** a fait ses classes au Château Mazan dans sa ville natale avant de se spécialiser auprès de Michael Aiglemont à Nottingham. Il a officié plus de 15 ans dans de célèbres établissements, dont la Sivolière à Courchevel ou le Château de la Messardière à Ramatuelle. **Bilal Amrani** a rejoint **Bagatelle** en 2019, en tant que chef exécutif des restaurants de Saint-Tropez et de Courchevel.

À PROPOS des restaurants Bagatelle



Né sous l'impulsion de deux entrepreneurs français, **Aymeric Clemente** et **Rémi Laba**, **Bagatelle** voit le jour en 2008. L'aventure débute à New York, lorsque les deux passionnés de restauration ouvrent leur premier établissement. Le duo imagine un lieu unique à l'esprit français tant sur l'atmosphère festive de la riviera française, que sur le raffinement de la carte élaborée par des chefs de renom.

En quelques mois, **Bagatelle** devient une adresse incontournable et insuffle une énergie nouvelle à la restauration contemporaine. Animés par la volonté de s'affranchir de codes trop figés et soucieux de partager leur vision disruptive aux quatre coins du globe, **Aymeric Clemente** et **Rémi Laba** exportent rapidement leur savoir-faire.

Plus de dix ans après la création du premier restaurant, **Bagatelle** est devenu l'une des références internationales du secteur, avec 13 établissements, installés dans de

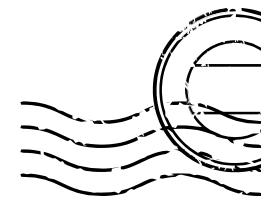
prestigieuses destinations, dont Saint-Barthélemy, Saint-Tropez, Londres, Miami, Courchevel...

Aujourd'hui, la joie de vivre et l'excellence sont au cœur de l'engagement quotidien des équipes des restaurants **Bagatelle** qui, au fil des saisons et des lieux, transforment chaque instant en une expérience hors du temps.

Alliant cuisine créative, qualité de service et programmation festive, les restaurants **Bagatelle** offrent la promesse de vivre des moments inoubliables dans des écrans décomplexés, spécialement conçus dans un esprit « home away from home ».

L'arrivée du chef exécutif corporate **Rocco Seminara** marque un renouveau culinaire avec des plats signature inédits, pour lesquels chaque chef d'établissement apporte sa touche personnelle. Une cuisine conviviale, gourmande et raffinée qui célèbre les produits locaux et tient compte de leur saisonnalité.

de À PROPOS de Sam Baron



Diplômé de l'école des Beaux-Arts de Saint-Étienne et d'un post-diplôme de l'école nationale des Arts Décoratifs de Paris, **Sam Baron** collabore aujourd'hui avec des marques comme Dior Maison, Pierre Frey ou la manufacture portugaise Vista Alegre.

Ancrant ses créations dans les recherches fonctionnelles et artistiques, sans omettre les narrations culturelles et historiques, le designer français positionne son regard dans notre quotidienneté et sa contemporanéité, au travers de relectures et réinterprétations de savoir-faire artisanaux ou industriels.

En 2010, **Sam Baron** a été nommé par Philippe Starck comme l'un des designers les plus importants de la décennie. En 2019, il a été sélectionné parmi les 100 designers qui font rayonner la France.