



HÔTEL DE PARIS
• SAINT-TROPEZ •
2013 • 2023

RESTAURANT LES TOITS UNE NOUVELLE IDENTITÉ CULINAIRE



L'iconique hôtel tropézien célèbre dix ans d'amour avec le village depuis sa renaissance en 2013 et écrit un nouveau chapitre en accueillant le chef exécutif Michele Fortunato.

Sous sa houlette, le restaurant Les Toits affiche une nouvelle identité culinaire à la hauteur de cette terrasse intimiste haute perchée dont on dit qu'elle est le dernier salon avant le ciel bleu.

UNE CUISINE D'AUTEUR GORGÉE DE SOLEIL



Italien, français d'adoption, Michele Fortunato a grandi dans le monde de la cuisine car ses parents avaient une auberge dans les Pouilles. C'est à travers les livres de cuisine au cours de sa formation en Italie qu'il a découvert le travail des grands chefs français. En 2012, à vingt-huit ans, il a donc fait le choix de s'installer à Paris. Parmi les belles adresses où il a pu parfaire sa technicité et développer sa créativité comptent l'Atelier Saint-Germain de Joël Robuchon, Le Grand Véfour de Guy Martin, et le bistrot Piero de Pierre Gagnaire. En 2018 il obtient une étoile au Guide Michelin au restaurant italien du Royal Monceau, Il Carpaccio.

Michele Fortunato fait partie de la garde des jeunes chefs pour lesquels chaque maillon de la chaîne joue un rôle majeur dans la réussite d'un restaurant. Penser que tout repose sur le seul chef est d'un autre temps.

Ceux qui travaillent la terre avec passion et éthique sont à la source des recettes qu'il imagine. Tout part du produit qu'il source auprès de producteurs locaux mais aussi en Italie où il a ses bonnes adresses.

Michele crée et goûte avec son équipe qu'il implique au quotidien avec convivialité. Une vie de cuisine qu'il a découverte enfant dans l'auberge familiale des Pouilles où il aimait prêter main forte à sa mère qui était aux fourneaux.

Il aime aussi l'échange avec son équipe en salle, garante de la réussite de l'expérience du client. La nouvelle génération veut donner du sens à son métier. Produits, art de la table, contact avec les clients, mais aussi optimisation des conditions de travail, tous les sujets sont abordés dans une atmosphère de confiance afin d'allier plaisir et performance.

À l'obtention de son diplôme, Michele est venu en France car il voulait se former auprès des plus grands chefs qui pour lui étaient à Paris. Il est tombé sous le charme de cette ville qu'il trouve de loin la plus belle du monde.

Et il mesure la chance qu'il a eue que de grands talents lui aient fait confiance : Joël Robuchon, Guy Martin et Pierre Gagnaire.

C'est au Royal Monceau qu'il s'est fait connaître des médias et du public car il a été chef de cuisine du restaurant italien Il Carpaccio où il a obtenu une étoile au Guide Michelin.

Fraîchement débarqué à Saint-Tropez, il est sous le charme de la Grande Bleue qu'il admire tous les jours de la terrasse du restaurant Les Toits. Il aime les ruelles authentiques et les discussions entamées à la terrasse d'un café. Cette nouvelle vie de village lui inspire une cuisine gorgée de soleil.

Il imagine des dressages élégants faisant écho au fil rouge de l'Hôtel de Paris Saint-Tropez : l'art, la féminité, Paris, la Méditerranée et les sixties.



LE SUCRÉ EN HARMONIE AVEC SA PHILOSOPHIE

0

C'est le chef pâtissier William Miroslaw qui réalise les créations sucrées. Comme Michele Fortunato pour la partie salée, il produit l'ensemble de l'offre, du room service au restaurant, en passant par le bar et les banquets.

Ce nantais familial de Saint-Tropez pour avoir officié au Château de la Messardière, se réjouit d'y poser à nouveau ses valises, pour officier à l'Hôtel de Paris. Il aime cet îlot de luxe discret au cœur de la vie animée du village. Ce terrain de jeu lui plaît d'autant plus que ses coéquipiers et lui jouent avec les mêmes règles. Il partage avec Michele Fortunato le goût de la qualité du produit sourcé auprès des bonnes personnes, le respect de la saisonnalité mais aussi et surtout la créativité. L'un crée un véritable jardin dans l'assiette en mariant treize crudités et légumes (L'Orto de Légumes) quand l'autre innove autour du Millefeuille en réalisant une chantilly au sésame noir.

A eux d'eux ils livrent une carte créative donnant vie à la gourmandise et au plaisir à découvrir ici : [Carte du restaurant Les Toits](#)



Depuis l'obtention de son CAP pâtissier, chocolatier, glacier, confiseur en 2002 et son premier post de Commis puis Demi-Chef de Partie chez Ladurée, William Miroslaw a pâtissé dans différents pays et de belles adresses, dont l'Atelier Robuchon, son dernier poste, où il était Chef Pâtissier. Familier de la Riviera, il a officié au Martinez à Cannes, au Métropole à Monaco ou encore au Château de la Messardière dont il a accompagné l'ouverture en tant que consultant en 2021. Son parcours lui permet d'allier talent et créativité à la connaissance du monde hôtelier où l'offre sucrée se retrouve tout au long de l'expérience client de l'accueil en chambre au petit-déjeuner en passant par la carte du restaurant.

Lounge Bar ouvert tous les jours de 11h à 22h

Restaurant Les Toits ouvert tous les jours de 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 22h30

Piscine réservée aux clients de l'hôtel

À PROPOS DE L'HÔTEL DE PARIS SAINT-TROPEZ

L'Hôtel de Paris Saint-Tropez, membre de la collection L.V.X. de Preferred Hotels & Resorts, célèbre en 2023 les dix ans de sa renaissance.

Idéalement situé au cœur du village à quelques minutes de la Place des Lices et du Vieux Port, il a été construit en 1931 et entièrement rénové en 2013 par la famille Dray, actuelle propriétaire, avec le concours de l'architecte François Vieillecroze et l'architecte d'intérieur Sybille de Margerie. Ils ont chacun apporté leur touche inspiré par l'authenticité du village provençal pour créer un lieu de vie s'intégrant parfaitement dans le paysage, tout en offrant des intérieurs à l'élégance intemporelle.

L'hôtel 5* compte 52 chambres et 38 suites dont la Dolce Vita, suite en duplex avec une superbe terrasse surplombant la mer, le restaurant-bar-rooftop avec piscine *Les Toits*, un Spa by Clarins, une salle de fitness et un parking privé de 220 places.



Hôtel de Paris Saint-Tropez
1 Traverse de la Gendarmerie
83990 Saint-Tropez
www.hoteldeparis-sainttropez.com
+33(0)4 83 09 60 00

Contact Hôtel de Paris
Sabrina Declercq
Directrice Marketing et Communication
s.declercq@hoteldeparis-sainttropez.com
+33(0)6 24 02 05 21

