



Communiqué de Presse

Althoff
VILLA
BELROSE
Saint Tropez

Le Belrose, l'éveil des sens au cœur de la Méditerranée

Le nouveau restaurant gastronomique de l'Althoff Villa Belrose, à Saint-Tropez

Paris, mai 2025 – Sur les hauteurs de Gassin, face à la baie de Saint-Tropez, l'Althoff Villa Belrose dévoile cette saison une expérience culinaire réinventée avec l'ouverture du nouveau restaurant gastronomique Le Belrose, dirigé par le chef Jimmy Coustel. Plus qu'une simple table, c'est un hommage vibrant à la gastronomie méditerranéenne, aux produits du terroir et à l'art de vivre provençal.

Une table de prestige signée Jimmy Coustel

Passé par les plus belles maisons de la région et chef étoilé Michelin dès 2017, **Jimmy Coutel** revient là où tout a commencé : à l'Althoff Villa Belrose, dont il fut le sous-chef pendant cinq ans. Aujourd'hui à la tête du restaurant gastronomique "**Le Belrose**", il propose une cuisine subtile et généreuse, inspirée par les collines varoises, les marchés du littoral et les producteurs locaux qu'il connaît intimement.

Le chef s'entoure de partenaires engagés : légumes bio de **Grimaud** cultivés par **Sydney** (un maraîcher passionné, connu dans la région), huile d'olive du **Domaine Val de Bois**, poissons sélectionnés à **Puget-sur-Argens**, fromages affinés à **Collobrières** par Loïc de Salneuve, présent le mardi et samedi sur le marché de Saint-Tropez. Chaque assiette raconte une histoire.

Une carte inspirée, entre terre et mer

La carte du Belrose est une véritable partition méditerranéenne. Chaque plat est une composition raffinée autour d'un produit d'exception.

Parmi les créations marquantes :

- **Le Bar rôti**, accompagné de morilles, petits pois au lard de Colonnata et anguille fumée, infusé à la cardamome ;
- **Le Veau au cajun**, sublimé par un caviar d'aubergine fumé, pâte de Nora et jus aux olives ;
- **Le Saint-Pierre façon meunière**, marié à un moelleux de pieds de porc à la marjolaine et jus réduit au vin jaune ;
- Ou encore "**Le Jardin de Sydney**", plat végétarien signature, célébrant les légumes cultivés localement par un maraîcher passionné.

Les desserts ne sont pas en reste, mêlant technicité et poésie : **tartelette vanillée à la rhubarbe**, **croustillant café-praliné Abinao**, ou encore **parfait glacé aux agrumes et kumquat confit**.

Le menu Farigoule : une ode à la Provence

Parmi les deux menus signature, le **menu Farigoule** – clin d'œil au thym sauvage provençal – incarne l'identité du lieu. En quatre temps, il mêle **Saint-Jacques safranées**, **rouget croustillant au foie gras**, **lotte à la poutargue**, ou **selle d'agneau aux citrons confits**, avant un final tout en douceur à base de **fraise, miel et basilic**.

Ce voyage sensoriel est prolongé par une **sélection pointue de vins locaux**, mettant à l'honneur les grands terroirs de Provence, et par un **service d'exception**.



Panorama grandiose sur les hauteurs tropéziennes

Côté décor, l'élégance est à l'honneur. La salle du restaurant, **baignée de lumière**, s'ouvre sur une **terrasse panoramique** avec l'une des plus belles vues de la région, embrassant le **golfe de Saint-Tropez** jusqu'aux **sommets alpins**.

Pensé par le **designer berlinois Markus Hilzinger**, l'espace mêle **textures naturelles**, **tons méditerranéens** et œuvres d'art exclusives signées **Juan Nazar**, dans la Suite Belrose. Une mise en scène sobre et contemporaine, qui laisse toute sa place à l'assiette.

Le Belrose, c'est :

- Un restaurant gastronomique revisité
- Une cuisine méditerranéenne d'auteur
- Deux menus d'exception : **Farigoule & Signature**
- Des produits ultra-locaux, cuisinés avec passion
- Un cadre panoramique unique sur Saint-Tropez

Une pause ensoleillée au bord de l'eau

En complément de l'offre gastronomique, les hôtes peuvent également profiter de "**Le Méditerranée**", le restaurant estival installé autour de la piscine. Dans une atmosphère détendue, on y retrouve une cuisine fraîche et savoureuse. Une adresse idéale pour savourer un déjeuner raffiné sous le soleil tropézien, face à l'horizon azur.



À propos de Althoff Villa Belrose

Nichée sur les hauteurs de Gassin, à cinq minutes de Saint-Tropez, l'Althoff Villa Belrose est un boutique-hôtel cinq étoiles membre de The Leading Hotels of the World. Entièrement rénové cette année, il propose 39 chambres et suites élégantes, une terrasse panoramique avec vue sur le golfe, un centre de beauté, une salle de fitness, et une piscine parmi les plus grandes de la baie. Le restaurant gastronomique Le Belrose, dirigé par le chef étoilé Jimmy Coustel, célèbre la cuisine méditerranéenne de terroir. L'hôtel propose également un service de location de villas privées, Althoff Bellevue Villa Rental, avec prestations hôtelières sur mesure. Raffinement, discrétion et hospitalité personnalisée définissent cette adresse d'exception du groupe Althoff Hotel Collection. Hôtel Althoff Villa Belrose : <https://www.althoffcollection.com/fr/althoff-villa-belrose>

Althoff Bellevue Villa Rental : <https://www.bellevuevillarental.com/fr>

Instagram : [@villabelrose](https://www.instagram.com/villabelrose) et [@bellevuevillarental](https://www.instagram.com/bellevuevillarental)

Facebook : [@hotelvillabelrose](https://www.facebook.com/hotelvillabelrose)

Adresse : Boulevard des Crêtes, 83580 GASSIN

À propos de l'Althoff COLLECTION

L'Althoff COLLECTION, faisant partie de la marque ombrelle Althoff Hotels, est la seule marque d'hôtellerie de luxe en Allemagne dirigée par son propriétaire. Les cinq établissements cinq étoiles uniques qui composent actuellement la collection misent

sur une gastronomie d'exception ainsi que sur des soins de beauté et de spa de très haut niveau.

Le portefeuille comprend le Grandhotel Schloss Bensberg à Bergisch Gladbach, près de Cologne, l'hôtel Fürstenhof à Celle, le Seehotel Überfahrt à Rottach-Egern, au bord du lac Tegern, le St. James's Hotel & Club à Londres et l'Althoff Hotel Villa Belrose avec Bellevue Villa Rental à Saint-Tropez.

En 2025, le Dom Hotel à Cologne et The Florentin à Francfort viendront enrichir la collection. La philosophie de l'Althoff COLLECTION repose sur quatre piliers : la gastronomie, l'architecture, le design et le service.

Plus d'informations sur : www.althoffcollection.com.