



RIVIERA

ST BARTH

Chef Arnaud Faye

**ARNAUD FAYE CHEF 2 ÉTOILES
ET MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE ,
DÉCLINE LA DOUCEUR DE VIVRE
DE LA RIVIERA FRANÇAISE,
AU CHRISTOPHER ST BARTH**

Référence de la gastronomie sur la Côte d'Azur depuis 6 ans, le Chef Arnaud Faye s'est inspiré de l'art de vivre chic et décontracté de la Riviera française pour créer le nouveau concept de restauration du Christopher St Barth, **RIVIERA**. Plus qu'un restaurant, une expérience unique à vivre du matin au soir. Invitation au voyage.

D'UN PARADIS À L'AUTRE...

La Côte d'Azur et St Barth, deux paradis sur terre qui partagent le même ciel d'azur hypnotique, la même relation intime avec la mer, une nature généreuse en couleurs, un art de vivre joyeusement nonchalant, avec cette touche d'élégance glamour solaire... Arnaud Faye a mis tout son amour et sa culture de la Riviera française dans **RIVYERA**, faisant ainsi le lien entre deux lieux qu'il adore. Le Chef connaît bien l'île pour avoir été parrain du St Barth Gourmet Festival en 2019. C'est là qu'il fait la connaissance d'Olivier Leroy Directeur Général de l'hôtel.

« Le Christopher St Barth est un lieu où l'on se sent chez soi immédiatement, un lieu qui respire la bienveillance, le respect de l'autre, la connexion avec soi-même. J'ai un véritable attachement à la Pointe Mi-lou, c'est ici que l'on admire les plus beaux couchers de soleil de l'île ! » - Arnaud Faye

« Le contact est bien passé avec Arnaud dès le début, nous avons travaillé ensemble le temps du Gourmet Festival en 2019, une jolie rencontre sur les terres de St Barth. Nous avons eu envie d'aller plus loin lorsque l'occasion se présenterait. Avec Rivyera, le Christopher tourne une page et prend une nouvelle dimension. » - Olivier Leroy, Directeur Général

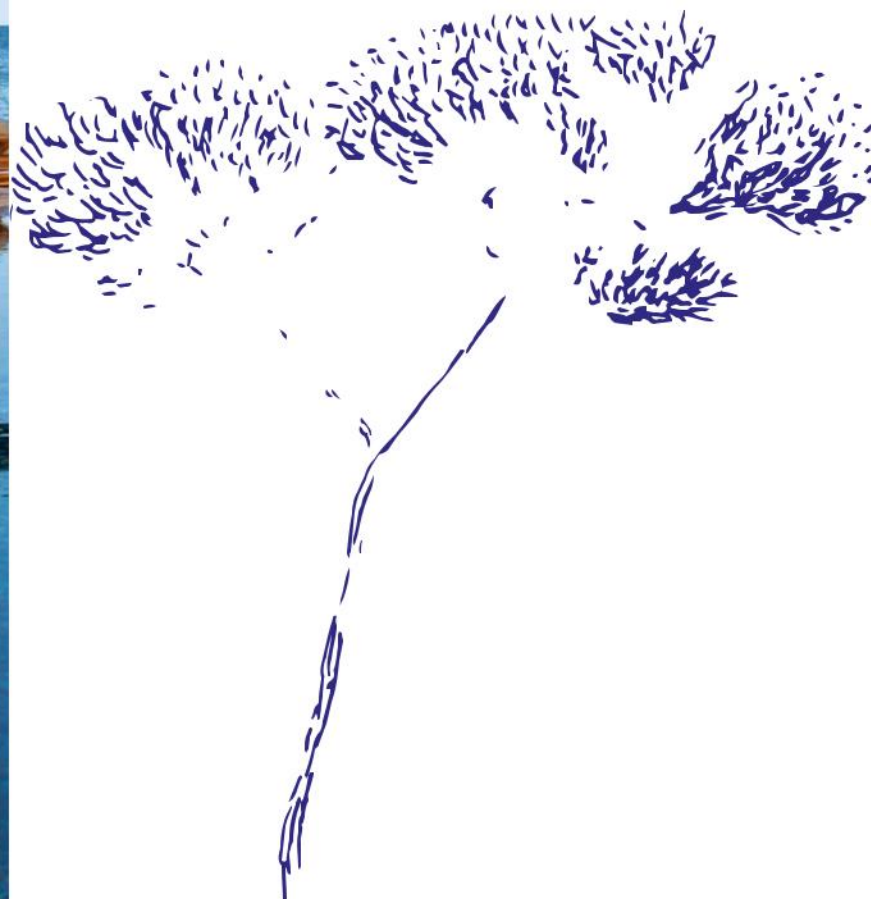




UN PIN PARASOL SOUS LES TROPIQUES

Au Christopher, le pin parasol remplace le palmier et offre son Y à **RIVYERA**, clin d'œil à sa silhouette stylisée mais aussi au Y de Faye. **RIVYERA** invente une expérience inédite à St Barth, à vivre tous sens en éveil, à toute heure de la journée. Signature olfactive, signature musicale, univers visuel recherché, collection d'arts de la table exclusive...

Au-delà de la restauration, l'esprit de la Riviera prend véritablement possession des lieux : une vision chaleureuse du bien-être et de la joie de vivre, une identité culinaire méditerranéenne forte, tout une culture artistique et artisanale devenue légendaire. Le Chef Arnaud Faye a voulu retranscrire l'âme de la Riviera dans toute son authenticité et dans ses moindres détails, jusqu'au petit foulard orange des uniformes, signé de la Maison Fragonard à Grasse.



L'ESPRIT RIVYERA

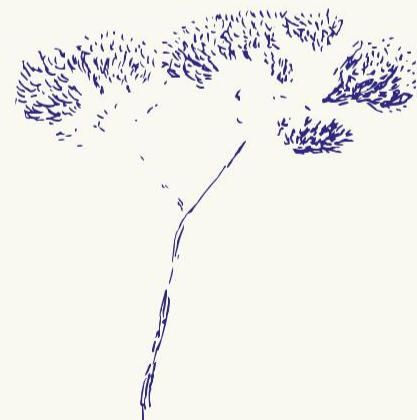
Côté décor, les affiches hautes en couleurs de l'artiste niçoise Aydée Otero et la senteur signature imaginée sur mesure par Julie Quosentis évoquent une Côte d'Azur mythique.

Ses notes de cédrat, de fleur d'oranger, de figuier et de mimosa parfument tout naturellement les serviettes d'accueil oshibori. Avec de délicats jeux de textures et de matières, en exclusivité à St Barth, une collection d'assiettes, des pièces uniques ont été réalisées par la célèbre Créatrice Designer d'Art de la Table Agnès Sandahl de Vallauris.

On retrouve également tout le savoir-faire artisanal de la Riviera avec la verrerie bullée de Biot, et des cousses en écorce de liège aux bols en bois d'olivier sculpté.

La flânerie sensuelle se poursuit avec l'ambiance French Touch de la playlist **RIVYERA** réalisée par Paul Brunier.

« Même en cuisine, je travaille en musique à longueur de journée, c'est un élément très important pour s'immerger dans l'atmosphère », avoue Arnaud Faye.



LES DÉLICES ICONIQUES DE LA RIVIERA

La cuisine ensoleillée de la Côte d'Azur est indissociable des grandes tablées conviviales, des bons petits plats partagés dans l'ombre fraîche d'un jardin luxuriant, embaumé de senteurs. Tout un imaginaire qui trouve une nouvelle expression au Christopher avec RIVYERA à travers une cuisine fraîche et lisible. Chef signature de la nouvelle carte, Arnaud Faye s'appuie sur le savoir-faire de Mathis Larrode, son bras droit et complice depuis 5 ans, nommé chef exécutif au Christopher.

Côté sourcing, Arnaud Faye a choisi de travailler avec ses petits producteurs habituels, mais aussi avec les pêcheurs de St Barth, un engagement local qui lui tient à cœur.

« J'ai voulu plonger nos hôtes dans l'esprit Riviera, avec une cuisine de partage qui fait la part belle aux produits typiques comme la tomate, le basilic, l'huile d'olive, les poissons, mais aussi la langouste, incontournable dans les Caraïbes. » - Arnaud Faye



A MIDI, RIVYERA PLAGE

Place au plaisir de savourer les incontournables de la gourmandise méditerranéenne les pieds dans le sable : tarte à la tomate à l'huile d'olive de Menton, thon snacké accompagné d'une niçoise, risotto aux gambero rosso, panisses et véritable pan bagnat, tarte au citron Rivyera... Un seul mot d'ordre, goûter, partager, savourer, découvrir...

LE SOIR, RIVYERA CHEF ARNAUD FAYE

Une cuisine plus raffinée, avec de grands classiques revisités d'une touche contemporaine, comme la pissaladière, les petits farcis de Nice, la ratatouille de légumes confits, la bolognaise de poulpe et de belles pièces entières rôties : bœuf, agneau de pays ou poissons, comme le loup rôti au fenouil sauce vierge. La carte des desserts décline les merveilles de la pâtisserie française avec un clin d'œil à la Riviera, comme le millefeuille façon tropézienne ou le baba au limoncello.

LE MATIN, PETIT DÉJEUNER GOURMAND HEALTHY

Jus detox, smoothies vitaminés, Golden Latte végétal, Dutch Baby cake, açai bowl aux graines de chia et autres recettes saines et énergisantes complètent les traditionnels pains et viennoiseries, salades de fruits et œufs, crêpes et pancakes... La façon la plus irrésistible de démarrer la journée.



LE VOYAGE CONTINUE AVEC LA CARTE DES COCKTAILS & VINS

Créatif passionné d'arômes et de sensations gustatives, Victor Delpierre, nommé Coffee In Good Spirits World Champion, s'est amusé, en étroite collaboration avec Arnaud Faye, à mettre en scène les ingrédients emblématiques de la Côte d'Azur dans des cocktails signature, qui invitent à flâner au hasard des hauts lieux de la Riviera autour d'une carte unique pensée et conceptualisée entre les deux chefs: Menton et le citron, Saint-Jean Cap Ferrat et la figue, Nice et la bergamote, Monte Carlo et la Fleur d'Oranger, Saint-Tropez et l'Anis, Grasse et la rose...

Dans le même esprit, la carte des vins explore les vignobles du bassin méditerranéen, de la Vallée du Rhône à la Provence, avec quelques échappées du côté du Bordelais et de la Bourgogne. Enfin, la carte des champagnes fait pétiller des bulles d'exception au Christopher, qui représente l'ensemble de la vinothèque et des Grandes Cuvées de la Maison Krug, dont Arnaud Faye est ambassadeur international. Un privilège et une exclusivité dans les Caraïbes.





ARNAUD FAYE, POUR L'AMOUR DU TERROIR NIÇOIS

La vocation d'Arnaud Faye naît aux côtés de son grand-père, passionné de cuisine et de bons produits, qu'il cultive dans son potager. Diplômé du lycée hôtelier de La Chaise-Dieu, Arnaud développe sa sensibilité et sa vision de la cuisine dans les plus grandes maisons, du Ritz au Mandarin Oriental à Paris, qui obtiennent rapidement deux étoiles, tout comme la Table du Connétable à l'Auberge du Jeu de Paume. En 2016, il devient chef exécutif du Relais & Châteaux La Chèvre d'Or à Èze. Au restaurant doublement étoilé de cette adresse légendaire, il célèbre l'authenticité d'un terroir exceptionnel.

Récompensé du titre MOF en 2019, et après avoir été soutenu par les plus grands noms du métier, Arnaud a à cœur de transmettre à son tour son savoir-faire et de construire des relations fortes et fidèles avec ses équipes.

HÔTEL CHRISTOPHER ST BARTH

CHAMBRES & SUITES

- 42 chambres & suites
- 3 villas 4 chambres avec piscines privées
- Vue exceptionnelle sur l'océan

SPA SISLEY

Ouvert de 9h à 20h

- 5 cabines face à la mer, dont une double
- Salle de fitness

Elu meilleur spa des Caraïbes aux derniers World Spa Awards

SERVICES

- Piscine à débordement
- Transfert aéroport / port gratuit
- Location de voiture sur place
- Service de conciergerie
- Wifi haut débit
- Boutique

ENVIRONNEMENT

Certification Green Globe obtenue en 2021

ACCES

- Vol 10 min depuis St Martin
- Vol 1h depuis Pointe à Pitre, Guadeloupe
- Trajet bateau 45 min depuis St Martin
- 10 min en voiture entre l'aéroport et l'hôtel

MELCHIOR