

AIRELLES

SAINT-TROPEZ

Communiqué de presse

Paris, le 18 mars 2024



Jean-François Piège poursuit sa collaboration avec le groupe Airelles

C'est avec beaucoup de joie et d'excitation que le groupe Airelles et le Chef Jean-François Piège annoncent la continuité de leur partenariat.

Après l'ouverture de Clover Gordes en 2019 au sein de La Bastide, palace de renom du groupe Airelles, il pose aujourd'hui ses valises sur la plage de Pampelonne pour prendre les rênes du Jardin Tropezina, le restaurant de plage du mythique Château de la Messardière.

C'est précisément à Saint-Tropez que le Chef a débuté sa carrière il y a 35 ans déjà et a ainsi découvert la richesse des produits qu'offre la région. Au sein de ce cadre d'exception situé au bord de la mer, le Chef propose une cuisine du soleil aux saveurs méditerranéennes où se mêlent salades fraîches de légumes de saison ainsi que poissons et viandes justes grillés.

On retrouvera entre autres à la carte une Sériole grillée servie glacée, concentré de Kalamansi, piment - basilic ; du Thon rouge de Méditerranée, vinaigre fumé, agrumes ; un Saint-Pierre du pays cuit au four au fenouil sauvage ou encore des Boulettes mijotées dans une sauce tomate légèrement épicée. Côté desserts, place aux Churros, sauce caramel au beurre demi-sel ; à une Fruidité de fruits, vinaigrette miel de Provence ou encore à une malle aux trésors de fruits givrés...

Quelques surprises sont également à prévoir avec une combinaison unique qui se prépare pour cette première saison...

Informations pratiques :

Ouverture du restaurant le 20 mars, fermeture fin novembre

La plage sera accessible dès le mois d'avril

Des soirées DJ seront organisées tout au long de la saison.

<https://www.jardin-tropezina.fr/>

+33 (0) 4 94 97 36 78