



LA PETITE PLAGE

Saint-Tropez

UN NOUVEAU VISAGE
POUR CÉLÉBRER L'ÉTÉ
AUX SAVEURS MÉDITERRANÉENNES

Cet été, **La Petite Plage Saint-Tropez** se réinvente et dévoile un nouvel univers, toujours fidèle à son esprit solaire, raffiné et festif. Bien ancrée sur le port, la cabane tropézienne se dévoile sous un nouveau visage, offrant une décoration plus chaleureuse et colorée et une nouvelle carte imaginée par **Éric Frechon**.



Les matériaux naturels – bois clair, rotin, raphia, terre cuite – habillent luminaires, poteries artisanales et éléments de décoration, tandis que des teintes « **sunset** » aux nuances de rose, jaune et orangé enveloppent l'espace d'une lumière vibrante. Le **bougainvillier**, signature végétale du lieu, continue d'épanouir sa floraison éclatante, de concert avec les **citronniers, oliviers et plantes méditerranéennes** qui recréent un jardin de bord de mer, entre pinède et rivage luxuriant.

Le bar, habillé de **canisse naturelle**, et les stores en bambou qui tamisent la lumière à l'heure dorée, accompagnent les convives de l'apéritif jusqu'à la tombée de la nuit, au rythme de la musique live et de la douceur des soirées tropéziennes.





UNE CARTE SIGNÉE ÉRIC FRECHON, ENTRE MÉDITERRANÉE ET ESPRIT DE PARTAGE

Pour ce huitième été, le chef Éric Frechon imagine une nouvelle carte sincère, solaire et généreuse, fidèle à sa vision d'une cuisine d'été où le produit est roi :

« Je recherche une cuisine de l'épure, qui sublime le goût du produit par la justesse de l'assaisonnement, la maîtrise de la cuisson, et un sens de l'équilibre. C'est une cuisine identitaire, affinitaire, qui raconte un voyage en Méditerranée, avec ici et là, des clins d'œil tropéziens. »





À la carte, **les Mezzés à partager** donnent le ton : houmous au cumin et grenade, galette croustillante d'avocat et araignée de mer, cataplana de palourdes à l'ail, piment et coriandre... Un hommage à la richesse culinaire du bassin méditerranéen. **Le loup sauvage**, emblème de la Grande Bleue, se savoure entier, grillé ou en croûte de sel, tandis que **les viandes généreuses** comme l'épaule d'agneau confite aux épices et citron invitent aux grandes tablées estivales.



Côté douceurs, **les desserts parfumés prolongent l'enchantement** : millefeuille tropézien à la fleur d'oranger, pavlova aux fruits rouges, ou encore île flottante à l'eau de rose et pistaches.

De midi jusqu'à la nuit tombée, **La Petite Plage Saint-Tropez** offre un moment suspendu, où se mêlent soleil, musique, cuisine de partage et joie de vivre. Une promesse d'été inoubliable, à savourer les pieds dans le sable, le regard tourné vers la mer.

