

Communiqué de presse

## Dîner à quatre mains au restaurant « Les Toits » le 28 juillet



L'Hôtel de Paris Saint-Tropez marie avec brio luxe et slow life. Un nouveau positionnement qui a hissé son rooftop au rang des lieux de vie du village les plus désirables. Cette bulle de quiétude à ciel ouvert offrant une vue panoramique sur la grande bleue se vit cet été au gré de rendez-vous élégants.

Le jeudi 28 juillet, les tables y seront superbement dressées pour recevoir les mets d'un menu exclusif en six temps honorant poissons et produits de Provence, réalisé à quatre mains par **les chefs Michel Roth et Damien Cruchet**.

Heureux de se retrouver derrière le piano le temps d'un dîner, ces deux chefs partagent le goût des produits de leur région et d'une cuisine fraîche gorgée de soleil.

### **Le menu de Michel Roth et Damien Cruchet**

*Tomate marinée cœur de bœuf, fraîcheur de tourteau, avocat grillé*

\*

*Langouste flambée à la Fine Champagne, orange-cardamome, déclinaison de fenouil*

\*

*Dos de bar au jus de coquillages émulsionné au basilic,  
artichauts poivrades et tétragone au sarrasin*

\*

*Filet de Saint-Pierre clouté aux olives confites, figue rôtie*

\*

*Pêche infusée à la verveine et framboises fraîches*

\*

*Fraises anisées, sablé au fenouil torréfié*



### Michel Roth

Le chef Meilleur Ouvrier de France Michel Roth qui dirige aujourd'hui les cuisines de l'Hôtel Président Wilson à Genève est l'un des chefs les plus titrés de France. Ce chef s'est fait connaître lorsqu'il était au Ritz au début des années 2000 où il fut couronné de deux étoiles Michelin. Il quitta le palace parisien lors de la fermeture pour rénovation en 2012 et rejoint le Président Wilson à Genève. Michel Roth se réjouit de faire découvrir aux clients de l'Hôtel de Paris Saint-Tropez sa cuisine contemporaine, authentique, raffinée et subtile.



### Damien Cruchet

Le chef Damien Cruchet dirige depuis 2020 les cuisines de l'Hôtel de Paris Saint-Tropez. Amoureux de la région et de ses spécialités, sa cuisine provençale met à l'honneur les produits locaux. Il s'approvisionne chez des agriculteurs et pêcheurs qu'il connaît bien. L'été, il nous fait déguster les poissons et crustacés tout droit sortis du port. Il aime aussi cuisiner la fleur de courgette et tous les légumes gorgés de soleil. Des produits qu'il prendra plaisir à cuisiner aux côtés du chef Michel Roth dans les cuisines de l'Hôtel de Paris Saint-Tropez.

#### **Dîner à quatre mains par Michel Roth et Damien Cruchet**

Six plats en accord mets & vins : 240 € par personne

Restaurant-Rooftop *Les Toits* à l'Hôtel de Paris Saint-Tropez

1 Traverse de la Gendarmerie – 83990 Saint-Tropez

[t.treister@hoteldeparis-sainttropez.com](mailto:t.treister@hoteldeparis-sainttropez.com) / tél. +33(0)4 8309

6139 [www.hoteldeparis-sainttropez.com](http://www.hoteldeparis-sainttropez.com)

---

L'Hôtel de Paris, idéalement situé au cœur de Saint-Tropez à quelques minutes de la Place des Lices et du Vieux Port, a été construit en 1931. Il a été entièrement rénové en 2013 par la famille Dray, actuelle propriétaire. Elle a confié le soin à l'architecte François Vieillecroze et l'architecte d'intérieure Sybille de Margerie de rénover l'hôtel. Ils ont chacun apporté leur touche inspirée de la beauté de ce village provençal authentique 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, un restaurant rooftop ainsi qu'une piscine sur le toit, un Spa By Clarins et une salle de fitness.

Le chef des cuisines Damien Cruchet propose au restaurant *Les Toits* situé sur le rooftop, une cuisine de produits de saison en grande partie locavores, pleine de fraîcheur et baignée de saveurs méditerranéennes. L'Hôtel de Paris Saint-Tropez est aujourd'hui dirigé par Pierre Ferchaud, qui a fait ses armes au Bristol Paris dont il a tenu les rênes pendant plus de quinze ans.

---