

UNE NOUVELLE SCÉNOGRAPHIE

Situé à l'étage de la Tour du Portalet sur le Port de Saint-Tropez, l'adresse déploie une nouvelle scénographie : l'emplacement, qui a abrité le restaurant Kinugawa pendant 3 ans (enseigne qui déménage à Ramatuelle le 1er juillet), a bénéficié d'une complète rénovation avec une ambiance « Art Deco Tropézienne » : un boudoir glamour surplombant la Méditerranée où l'on retrouve les codes mythiques de la maison : nappes turquoises, art de la table en porcelaine de Limoges et les objets de marque instagrammables, tels les cendriers en forme de minaret ou leur iconiques présentoirs à caviar en forme de Matrioshkas.

L'ART DE LA FÊTE

Caviar Kaspia Saint-Tropez sera résolument porté par la ferveur des nuits tropéziennes : dès 19h, pour profiter du sunset sur la terrasse, le Bar se dote à d'une carte de cocktails aux créations originales : comme le « Oyster Independant » : à la vodka Kaspia, feuille d'huitres et écumes de mer, auréolé d'une touche de caviar. Puis à la nuit tombée, Lubo, djette slovaque, s'empare des platines et fera vibrer chaque soir une clientèle privilégiée...

L'ÂME KASPIA AU CŒUR DE SAINT-TROPEZ

Les habitués de cette institution parisienne le savent : chez Kaspia, on trinque, on dine dans un cadre unique, à l'ambiance autant feutrée que festive, qui lui vaut le surnom de « french fashion cantine ».

Caviar Kaspia porte l'âme d'un lieu tout en subtilité, empli d'histoires merveilleuses où le temps semble n'avoir aucune prise, garant d'une tradition et d'un savoir-faire presque centenaire.

L'institution parisienne se tourne désormais vers la Méditerranée et compte bien faire rayonner un art de Vivre et une expérience unique, porté par une assemblée chic et hétéroclite.

L'ART DU CAVIAR DEPUIS 1927

La maison, fondée par Arcady Fixon en 1927, a contribué à la reconnaissance de « L'art du caviar » en France, aujourd'hui indispensable des diners élégants.

« Le protagoniste du film reste la matière première » explique Ramon Mac Crohon, DG du groupe Caviar Kaspia. Ainsi, tous les produits d'excellence qui font la renommée de Caviar Kaspia seront à la carte : saumon d'Ecosse, de Norvège et des Pays Baltes, fruits de mer d'une qualité exceptionnelle, ainsi qu'une myriade de caviars triés sur le volet et servis sur un lit de glace, sans oublier le produit star de la maison : l'incontournable pomme de terre au four garnie de caviar.

Ouverture en juillet 2022

Adresse : [22, rue du Portalet, 83990 Saint-Tropez](#) 04 94 17 48 47

Horaires : Diner uniquement 19h-02h - 7jours/7 Site web : www.caviarkaspia.com Instagram
: @caviarkaspia_sainttropez