



AT BYBLOS

OUVERTURE LE 17 AVRIL 2013



ÉLOGE DE LA SIMPLICITÉ ENTRE TERRE ET MER UN ESPRIT RIVIERA SIGNÉ ALAIN DUCASSE

SO SWEET RIVEA

D'avril à octobre, Saint-Tropez savoure une parenthèse culinaire inédite. Entre désir de rivage et mythique Riviera, à l'initiative d'Antoine Chevanne - Directeur Général Exécutif du Groupe Floirat - le tout nouveau restaurant de l'Hôtel Byblos grave à jamais le plaisir des choses simples et des saveurs ensoleillées. **Au Spoon at Byblos succède le Rivea at Byblos Saint-Tropez. Une table baignée d'azur telle qu'Alain Ducasse les affectionne tant.** Depuis 25 ans, sa quête du produit juste révèle toute la force et la richesse de la cuisine méditerranéenne. Sur un mode festif et raffiné, c'est cette fraîcheur et cette immédiateté qu'il souhaite offrir à la toute nouvelle table de l'hôtel Byblos. Rivea at Byblos Saint-Tropez rayonne du bonheur de partager des produits frais, simples et sains. Un répertoire de saveurs essentielles cheminant de la Provence au Comté de Nice, de la Ligurie au Piémont, en passant par la Principauté de Monaco.

INFINIMENT BYBLOS

“Nous avançons ensemble depuis plus de 10 ans et nos complémentarités sont une véritable force pour Rivea”

Antoine Chevanne

Plus qu'un hôtel, plus qu'une table, jaloux de ses secrets, l'hôtel Byblos berce les étés tropéziens du charme de ses années glamour. Véritable refuge où le bon goût a la saveur subtile d'une Provence revisitée, l'hôtel, avec ses 41 chambres et ses 50 suites toutes uniques et décorées par Mireille Chevanne, Présidente du Byblos, est un hameau où le temps n'a aucune prise. Le rythme feutré d'un confort délicat enveloppe une clientèle internationale et se prolonge tout naturellement par le tempo coloré, contemporain et élégant du restaurant. Innover, continuer à surprendre, enrichir les liens complices qui unissent la cuisine d'Alain Ducasse à l'âme du Byblos, c'est aussi vouloir avec force prolonger une aventure hors du commun.

Preuve, s'il le fallait, que création, élégance et décontraction ne sont pas antagonistes, le restaurant Rivea at Byblos souhaité par Antoine Chevanne et Alain Ducasse raconte sans détour que l'amitié se nourrit de soleil et d'authenticité partagés autour d'une table sincère...

Tout proche de la Place des Lices, avec la douceur de vivre pour seul héritage, chaque instant y est exclusif. Un personnel attentif, des gestes ciselés, un décor tonique et chaleureux, un professionnalisme discret ... **autant de plaisirs tenus qui s'adressent à une clientèle fidélisée jusqu'à se sentir attendue et finalement amie.** Ainsi s'étire l'été sous les délices de Saint-Tropez, autour d'instantanés culinaires simples et précieux dans la quiétude des jardins, sous les platanes centenaires...





FIDÈLEMENT ALAIN DUCASSE

“ Eliminer l’effet
pour se consacrer au fond ”

Alain Ducasse.

Depuis 25 ans, dans le cadre exceptionnel de son restaurant Le Louis XV à Monaco, Alain Ducasse, en artisan des saveurs, s’évertue à révéler le goût de l’essentiel, puisé dans le terroir méditerranéen, entre arrière-pays niçois et Ligurie.

Rivea at Byblos Saint-Tropez chante une autre facette de cette terre méditerranéenne gourmande et inspirée.

À la rencontre de terroirs et de savoirs gastronomes, le restaurant est l’expression jubilatoire d’un rapport privilégié à la nature. Mémoire d’une terre tournée vers la mer et la rosée du matin, cette nature abondante et généreuse s’invite tôt au marché, et s’exprime avec talent sous la main du chef Vincent Maillard et de ses équipes.

Pêche locale, céréales buissonnières, perles du potager, agrumes sucrés-salés ... travaillés avec justesse composent une carte stimulante, au libellé limpide, qui s’attache à restituer aux produits leur histoire originelle. Un terroir mental à la mesure d’un esprit éternellement curieux, qu’Alain Ducasse décline avec passion.

À LA CARTE, LE TEMPS D’UN ÉTÉ ET D’UNE DISTRIBUTION DE RÊVE

**Hors d’œuvre, charcuterie
de tradition et pizzetta
Une joyeuse entrée en matière**

Autour de réjouissants hors d’œuvres à partager : un hommage à la cuisine des Rivieraes avec une *Caponata de légumes du Sud*, un marché primeur abondant avec des *Asperges vertes cuites et crues*, des *Tigelles, poitrine paysanne au bon goût de basilic* hérité du légendaire pesto, un simplissime *Pain à la tomate, lardo di Colonnata* où le produit est roi. Issue de la pêche raisonnée, la mer à portée de papilles inspire une *Salade de poulpe de roche, des Sardines confites basilic*, une *Dorade marinée en fines tranches...*

Par assortiments de trois, de cinq ou plus si affinités, les hors d’œuvre à partager se marient avec une charcuterie de tradition finement tranchée, confiée à l’immuable Berkel rouge qui trône entre le comptoir en marbre de la cuisine et la cave à jambons. Avec le précieux *Culatello* de M. et L. Spigaroli, un divin jambon *San Daniele*, la traditionnelle *Bresaola* que le salumificio Pernigotti produit depuis quatre générations, un *lardo di Colonnata* fondant à souhait ... Les *Pizzette* du chef, à la tomate-mozzarella ou à la riquette parmesan, et une *Focaccia* ligure blonde et parfumée à l’huile d’olive complètent une entrée en matière généreuse et parfumée.

La trilogie « un terroir, un savoir faire, un artisan », alliée à la recherche menée sur la simplicité des goûts, ouvre le bal d’une table décontractée où se mêle le meilleur de la Provence et des Rivieraes.



Salades Belles à croquer

Envie de fraîcheur après une journée de soleil ?
Une *Salade cœur de romaine, coquillages et crustacés*
ou une *Tomate-burrata cremosissima*. Et en vedette
américaine - pour ne pas dire niçoise - la *Salade Rivea*.

Elle fait une entrée remarquable sur la carte tant
elle est expressive et concentre un désir de vacances.
Généreuse et croquante, elle sourit à la vie et se
cueille tôt le matin dans les potagers de la presqu'île.
Colorée, entièrement végétale elle réunit
dans un grand bol tomate fraîche et confite, fenouil,
poivron à l'huile, cébette, radis, concombre, olive,
mesclun ...et évolue au fil de l'été avec des copeaux
de légumes crus, de subtiles fleurs de courgette
en tempura, des artichauts frits ou finement râpés...
«*Il s'agit avant toute chose de composer une salade
vivante, aérée, que chacun assaisonne à sa façon,
en puisant dans la nature des produits de saison*»
... et un zeste d'imagination.

Poissons & crustacés Grand bleu à l'horizon

Entre un *Pavé d'espadon, panisses* ; des *Gamberoni*
et *légumes sautés* ; un *Loup de ligne, fleur et courgette*
violon ... mon cœur balance.

Et puisque la mer est prodigue, aujourd'hui ce sera
un *Saint-pierre comme on l'aime sur la Riviera*.
Cuit entier au four pour deux personnes, cuisiné avec
des produits de la Méditerranée - citron du pays,
tomate, basilic, bois de fenouil sec et un généreux filet
d'huile d'olive - tous les aromates parfument le jus
naturel de braisage que l'on récupère pour restituer
un léger goût anisé. C'est aussi cela Rivea. Un produit
de la pêche locale exceptionnel, cuisiné simplement,
pour vivre en toute quiétude un été sain et savoureux.

Pâtes & légumes Pour petites faims ou grands appétits.

La *Cookpot de légumes de nos paysans* offre sur une
base de fondue d'oignons blancs, morilles ou girolles :
c'est selon... Puis des petits légumes de saison
taillés : fenouil, radis, carottes, céleri, courgettes...
et quelques quartiers de pomme. Ce plat emblématique
de la cuisine d'Alain Ducasse servi dans son écrin
de porcelaine blanche réunit - à la manière d'un tian
provençal mode paysanne - des légumes nouveaux
disposés en corolle. Cette cuisine confite aux saveurs
intactes rime avec goût du marché, produits
irréprochables et désir de toucher à l'essentiel.
«*Il s'agit de ne pas forcer la nature*» dit Vincent Maillard,
chef exécutif du Rivea at Byblos. «*C'est bien elle
qui associe naturellement fraîcheur de l'instant et plaisir
gourmet*».

Dans la plus pure tradition des gestes simples
et artisanaux, la recette des *Gnocchis pomme de terre /
sauge / Parmesan* est en bascule entre le terroir italien
et provençal. Légèrement farinés, roulés à la fourchette
en un tour de main, cuits dans l'instant et aussitôt
parfumés de feuille de sauge, d'un court jus de lapin
et délicatement liés de parmesan...c'est toute
la magie d'une cuisine rustique et maîtrisée qui ressurgit
dans les mémoires.

Régal d'association terre et mer, de grandes assiettes
de pasta, généreuses et fumantes exhalent des fumets
de grand large : *Pâtes de blé tendre bolo homard*
et *Pâtes artisanales aux palourdes en Pasta pot*.



Viandes & volailles Toujours bien accompagnées

Il faut beaucoup de soin et de rigueur pour aborder un *Veau fermier, asperges et morilles* ; des *Côtes et selle d'agneau, aubergines* ; une *Canette à la broche aux betteraves et navets fondants*... Et si l'on guette du coin de l'œil par la cuisine ouverte une *Volaille dorée, cocotte de primeurs*, la broche promet une volaille jaune des Landes nourrie au maïs, moelleuse et parfumée, qui a un goût d'enfance revisité. Dans une cocotte en fonte, il s'agit plus que jamais d'ennoblir les légumes. Cuisinés à l'huile d'olive, les cébettes, asperges, artichauts... sont dorés le plus simplement du monde. Ils expriment toute l'immédiateté et le savoir-faire d'une cuisine saine et sincère.

Fromage ou Dessert ? À Saint-Tropez, chacun fait ce qui lui plaît

Affiné dans son écrin de feuilles de marronnier liées par un brin de raphia naturel, le Banon fermier est un fromage dont la pâte onctueuse à cœur est exclusivement constituée de lait cru et entier de chèvre.

Ambassadeur de tous les fromages régionaux, il évoque les sous bois de la Haute Provence, terre d'activité pastorale où les chèvres, en petits troupeaux, sont élevées en liberté.

Avec des sorbets et glaces de saison ensoleillés, une *Coupe cappuccino*, un *Tian aux agrumes*, un *Zuccotto à partager*... la carte des desserts joue sur la mixité de saveurs qui franchissent toutes les frontières de la gourmandise. Servi au centre de la table, le dôme chocolaté du Zuccotto se partage à plusieurs. Plonger dans la douceur ouatée d'un biscuit à la cuillère imbibé de sirop à l'Amaretto, chemisé d'une chantilly non sucrée aux fruits secs caramélisés... Quel délice ! Y ajouter une mousse de noisette très peu sucrée et une crème au mythique gianduja piémontais, le tout nappé d'un glaçage au chocolat et décoré de quelques noisettes. Voilà de quoi ravir les puristes pour qui « Il n'y a pas de fête sans chocolat ! »

Les restanques d'agrumes de la région de Menton invitent le citron à décliner tout son savoir en un seul dessert : le *Sablé aux citrons*, sorbet *Limoncello*. Dans l'esprit d'une tarte au citron, un sablé pur beurre accueille en toute simplicité une crème de citron et fruits de la passion surmontée d'une fine gelée de citron translucide. Quelques morceaux et zestes de citron confit, le léger croustillant de trois petites meringues toujours au citron et un final tout en fraîcheur avec l'association d'un sorbet et d'une marmelade... au citron naturellement !

Mais que serait Saint-Tropez sans sa fameuse tropézienne ? Objet de toutes les convoitises, la *Tropézienne à notre façon, jus aux zestes* sera définitivement la signature du Rivea at Byblos. Une pâtisserie attendue comme une amie de toujours.

Conçue pour dix ou douze personnes, on la présente à table, ronde et solaire, avant de la couper. Trois étages de brioche moelleuse imbibée d'un sirop léger à la fleur d'oranger, deux couches de crème également parfumée à la fleur d'oranger et une fine pellicule de marmelade d'orange amère alternée avec la crème pour apporter une touche de fraîcheur.

La tropézienne, parsemée d'un petit croustillant, est accompagnée d'un pichet de jus aux zestes... sur un mode créatif et intemporel, le Rivea at Byblos a su faire sienne la célèbre recette.





Une carte des vins audacieuse Pour le plaisir de tous et le style de chacun

Saint-Tropez évoque à jamais le soleil, la mer et des soirées qui s'étirent jusqu'au bout de la nuit. Sans exclure les champagnes, bruts, blancs de blancs, rosés et grandes cuvées, les délicats Moscatis, Prosecco et autres Spumanti, qui accompagnent en finesse tous les moments festifs, la carte des vins du Rivea at Byblos délivre un message typiquement Riviera. Une sélection franco italienne qui célèbre naturellement les vins de Provence et évoque des paysages de vignes à perte de vue. Entre le grand sud est de la France et l'extrême nord est de l'Italie se dessine une cartographie du goût qui s'autorise toutefois quelques digressions pour aller à la rencontre de domaines incontournables. Car avec ses deux cent cinquante références, la carte des vins respecte les rivages de la Méditerranée tout en s'adaptant à la spécificité de la clientèle tropézienne.

Une carte intrépide et harmonieuse qui, de découverte en découverte, navigue en toute liberté des coteaux d'Aix-en-Provence aux collines niçoises en passant par le Piémont, la Toscane ou la Sardaigne, pour savourer cette fusion intime entre un territoire et des hommes. Car c'est bien cette notion de terre et mer secrètement mêlées qui s'accorde à la table du Rivea at Byblos et à la cuisine d'Alain Ducasse.

Associée à la dégustation d'un rosé haut de gamme servi en grand flaconnage, la tendance 2013 est au partage de moments de plaisir qui s'autorisent une touche de sophistication. Avec fraîcheur et vivacité, parés de nuances de groseille, pelure d'oignon, bois de rose ou corail, ces rosés de haute expression, désormais affranchis de l'image de vins de soif, ont aussi le talent de pouvoir se substituer aux rouges et aux blancs.

CHALEUREUSEMENT DESIGN

**“Un concept qui s'adapte
à l'idée d'une cuisine
transversale, ouverte sur
les cultures culinaires
de la Riviera”**

Antonio Citterio et Patricia Viel

La mixité des cultures française et italienne qui s'exprime en cuisine se retrouve dans les aménagements intérieurs et extérieurs du restaurant, conçus par le cabinet d'architecture Antonio Citterio et Patricia Viel Partners. **Une culture méditerranéenne où tout repose sur l'évidence de rapports chaleureux.**

«Notre rencontre avec Alain Ducasse date d'un projet commun à Saint Petersburg en 2011. Depuis notre agence de Milan, les projets se multiplient à travers le monde, mais le plaisir de travailler à nouveau ensemble et pour le mythique Hôtel Byblos a été le plus fort. A la mesure d'une scène de village, nous envisageons alors Rivea at Byblos comme un projet de dimension personnelle; une salle à manger privée en quelque sorte où vont se retrouver les amis et amis des amis. Antonio Citterio en dessine chaque élément aussi bien en terme de mobilier que de textile, sur la base d'une idée évidente. La terrasse est le point le plus attractif du restaurant; il s'agira donc de créer une continuité effective entre cuisine et terrasse, en délimitant un autre pôle d'intérêt à l'intérieur du restaurant. Dessiner une cuisine ouverte, voir la fraîcheur des matières premières, les gestes de la brigade dans le feu de l'action, c'est aussi appuyer par des partis pris de design et des choix de matières cette notion de partage si chère à Alain Ducasse»



Une conception sobre et confortable, des jeux d'harmonies qui replacent la décoration de Rivea at Byblos Saint-Tropez au cœur d'une Provence maritime et solaire. Véritable village dans le village, la restructuration de la table du Byblos repose bien sur un lien de continuité visuelle dedans-dehors. Ramener le bois de la terrasse à l'intérieur en prolongeant un sol identique participe à cette notion d'harmonie. Il en va de même pour le traitement de la façade extérieure à la manière d'une élégante serre métallique reprise dans la salle de restaurant et le bar pour souligner l'esprit d'un jardin d'hiver. Flottant littéralement sur le bar, une création d'Ingo Maurer - les « Larmes de pêcheur » déploie ses filets retenant en cascades des gouttes de cristal Swarovsky.

Au design légèrement retro du mobilier signé Antonio Citterio, répondent des textiles bayadère couleur corail, terre cuite et aubergine spécialement créés pour Rivea. Banquettes surdimensionnées aux rayures irrégulières réalisées par B&B Italia, tonalités vives et contrastées se mêlent aux éclairages chauds de la salle et aux grandes lanternes dessinées par Antonio Citterio qui révèlent toute la magie d'un dîner dans les jardins. Protagonistes des soirées en terrasse qui s'étirent sous les grands arbres, les troncs des platanes sont habillés de cuivre patiné à la manière de cache-pots.

Dans la cuisine ouverte, tonique et graphique, alternant des damiers de carrelage noir et blanc, se déroule une partition où tout se joue dans l'instant. Des espaces de cuisson en lave, une immense hotte, des tonalités acier mêlées au marbre blanc de Carrare. Il s'agissait pour Antonio Citterio et Patricia Viel d'évoquer la grande tradition d'une cuisine professionnelle et par des choix visuels forts de la dissocier de la gamme chromatique du salon.

Dans cette atmosphère vibrante et raffinée, les arts de la table se teignent sobrement de nuances blanches et bleutées.

Afin de répondre à une cuisine fraîche, simple et lisible, aux valeurs dominantes de partage et de convivialité, les arts de la table soulignent un tempo maritime où s'expriment esprit de vacances et gestes d'amitié. Sur des tables nappées de blanc, l'élégance est au rendez-vous. Une touche de couleur avec des assiettes Jars émaillées de tonalités blanche, grise, mauve et bleue. Jouant volontairement une partition rustique et contemporaine cette table conviviale n'est en rien formelle. Des combinaisons de petits bols pour les entrées, des assiettes Colombina triangulaires en porcelaine blanche signées Alessi, de grands bols Jars pour les salades, des planchettes en bois de charme à la manière de billots en centre de table pour la pizzetta et les charcuteries de tradition. Les cocottes Costal blue Le Creuset, signent une chorégraphie de gestes bleu pastel pour le service des légumes primeurs de Provence. Héritée d'Italie, façon trattoria, la traditionnelle bouteille d'huile d'olive offerte sur la nappe blanche ne fait pas défaut. Une And'Olio toscane vierge extra, aux reflets verts, savoureuse et fruitée. Dans la même veine, râpe à fromage et Pasta pot Alessi investissent la table pour inviter à savourer de grands plats de pâtes. Tout au long du service, les assiettes blanches et l'assiette à pain en porcelaine blanche Pillivuyt, reprennent en écho le graphisme de l'enseigne Rivea.

Le design discret de verres à eau légèrement grisés signés Aino Aalto pour iitala étanchera toutes les soifs; de grandes coupes à dessert de la Verrerie de Biot rappelleront aux fans des sixties la tradition des verres bullés et le souffle de la création. A l'heure du café, les rivages mythiques évoquent le souvenir des jours heureux avec des tasses Taitu', aux décors imagés de coraux et poissons, signées Emilio Bergami.



À SAINT-TROPEZ

Sous le soleil exactement, l'Hôtel Byblos aborde les rivages d'un nouveau monde. Rivea at Byblos Saint-Tropez accueille et retient habitués et hôtes de passage pour goûter les joies simples de la convivialité... assaisonnée de cette petite musique intérieure si particulière aux belles tables.

... Une table curieuse et exigeante, légère et généreuse, où déguster, picorer, partager c'est puiser à la source de l'harmonie, vivre le sud en instantané, prendre le temps de rêver.

RIVEA AT BYBLOS SAINT-TROPEZ

27 avenue Foch
83990 Saint-Tropez
<http://www.byblos.com>
Tel : +33 (0)4 93 56 68 20

CONTACTS PRESSE

GROUPE FLOIRAT

CRC COMMUNICATION

Clarisse Riou-Choubrac / Aurore Dupuy Denus
01 53 45 90 95 / 01 53 45 90 91
clarisse@clarisseriou.com / aurore@clarisseriou.com

ALAIN DUCASSE Entreprise

Direction des Relations Extérieures

Emmanuelle Perrier / Manon Fays
+377 980 68 857
presse@alain-ducasse.com

