



HÔTEL DE PARIS
• SAINT-TROPEZ •

ESCAPADE GOURMANDE À SAINT-TROPEZ



Pour cette nouvelle saison, le Dr Olivier Courtin-Clarins et le nouveau Chef exécutif Michele Fortunato mitonnent un menu bien-être inspiré du pays de Dante.

Beaux jours obligeant, les courgettes sont de sortie pour escorter de la plus printanière des façons un filet de cabillaud délicieusement grainé pour une entrée légère et protéinée. Cuit sous-vide puis recouvert d'écailles faites de graines de tournesol craquantes - version healthy, mais non moins savoureuse, de la traditionnelle panure - le poisson est servi tiède avec courgettes crues et cuites. Pour twister cet accord d'une belle touche d'acidité, un gel d'acérola vient bousculer les papilles au côté d'une émulsion d'aloë vera à la douce sucrosité.

Pour poursuivre, le Dr Olivier Courtin-Clarins et le Chef offrent aux Tortelli maison une interprétation inattendue, sans sel ajouté, où les protéines du turbot trouvent leur place dans la farce au côté d'une brunoise de salicorne. Et comme rien ne se perd avec le poisson, les arêtes sont utilisées pour parfumer un bouillon de légumes corsé, rehaussé de safran, clin d'œil à Hydra-Essentiel. Réduit pour en faire une sauce nappante, ce concentré de saveurs vient amadouer les Tortelli. En touche finale, pour contraster avec la cuisson al dente de la pâte, un crumble à l'encre de seiche sans ajout de matières grasses apporte un joli croquant au plat, accompagné de quelques pousses de shiso vert, allusion à la feuille de basilic chère aux italiens.

MICHELE FORTUNATO, NOUVEAU CHEF DU RESTAURANT LES TOITS



Italien, français d'adoption, Michele Fortunato a grandi dans le monde de la cuisine car ses parents avaient une auberge dans les Pouilles. C'est à travers les livres de cuisine au cours de sa formation en Italie qu'il a découvert le travail des grands chefs français. En 2012, à vingt-huit ans, il a donc fait le choix de s'installer à Paris. Parmi les belles adresses où il a pu parfaire sa technicité et développer sa créativité comptent l'Atelier Saint-Germain de Joël Robuchon, Le Grand Véfour de Guy Martin, et le bistrot Piero de Pierre Gagnaire. En 2018 il obtient une Etoile au Guide Michelin au restaurant italien du Royal Monceau, Il Carpaccio.

"J'apprécie tout particulièrement la cuisine méditerranéenne. Les poissons tout juste pêchés permettent une cuisson sous-vide ou très rapide à la poêle pour juste saisir la chair. L'huile d'olive choisie en fonction de son goût, fruitée ou plus herbacée, apporte une belle dose d'oméga 9, quant à la salicorne, elle permet de remplacer astucieusement le sel. Pour diminuer voire supprimer la quantité de sel ajouté dans les sauces, je me tourne aussi vers les herbes aromatiques et les épices, ici le safran dont les arômes se marient parfaitement avec le poisson", explique le Dr Olivier Courtin-Clarins.

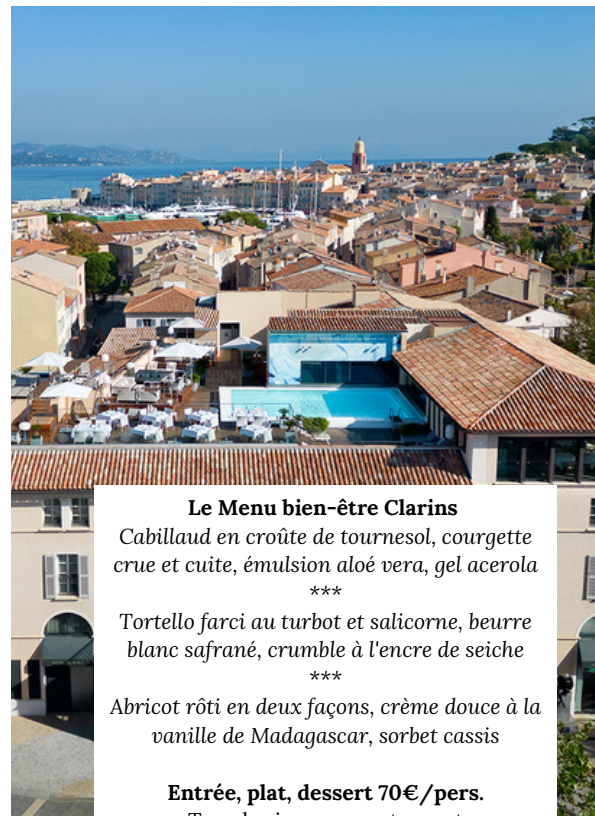
En dessert l'abricot se fait surprise. Le Dr Olivier Courtin-Clarins et le Chef pâtissier William Miroslaw choisissent de le travailler entier. Cuit sous-vide avec un thé noir pour laisser au fruit tout son moelleux puis légèrement caramélisé à la flamme douce, l'abricot est ensuite garni d'une crème montée à la vanille de Madagascar ultra légère préparée à partir d'une crème végétale. Pour contraster avec la douceur du fruit, une quenelle de sorbet au cassis vif et acidulé s'invite dans l'assiette avec quelques graines de courge et de tournesol grillées.

Un menu rassasiant et équilibré qui convoque les sens et le plaisir !



À PROPOS DU DR OLIVIER-COURTIN CLARINS

Olivier Courtin-Clarins passe une première partie de sa vie professionnelle dans les blocs opératoires en tant que chirurgien orthopédiste. Mais la passion familiale pour la cosmétique finit par le rattraper... Profondément attaché à l'humain et au bien-être sous toutes ses formes, c'est en 1995 qu'il décide de mettre son expertise médicale au service de l'entreprise. Aujourd'hui, Directeur Général du Groupe Clarins, il veille sur la recherche et le développement, les Instituts, la Finance et bien sûr sur My Blend, la marque de soins sur-mesure qu'il crée en 2007. En 2012, il lance au Royal Monceau ses premières salades bien-être « parce que la beauté passe aussi par l'assiette ». En avril 2017, plus engagé que jamais dans sa quête de transmission du bien-être et de la beauté globale, il lance son livre « Belle dans mon assiette » où il partage sa vision de la beauté ainsi que quelques-unes de ses recettes saines et gourmandes. Devant le succès du livre, il décide de donner vie à quelques plats dans un Healthy Truck éphémère au printemps 2018 et fait évoluer ses premières salades en menus bien-être dans certains hôtels avec Spas by Clarins. Au printemps 2020, il lance son troisième ouvrage « Belle dans mes recettes » sous la forme d'un carnet de recettes gourmandes, engagées, de saison, nutritionnellement équilibrées et faciles à réaliser. Chaque saison débute par l'attention particulière qu'il faut prêter à sa peau pour en prendre soin.



Le Menu bien-être Clarins

Cabillaud en croûte de tournesol, courgette crue et cuite, émulsion aloé vera, gel acerola

Tortello farci au turbot et salicorne, beurre blanc safrané, crumble à l'encre de seiche

Abricot rôti en deux façons, crème douce à la vanille de Madagascar, sorbet cassis

Entrée, plat, dessert 70€/pers.

Tous les jours au restaurant
Les Toits au déjeuner de 12h30 à 14h30.

Formule Déjeuner et Massage Clarins de 60 minutes au Spa by Clarins 225€/pers.

Réservations : +33(04)83096139 /
restaurant@hoteldeparis-sainttropez.com

À PROPOS DE L'HÔTEL DE PARIS SAINT-TROPEZ

L'Hôtel de Paris Saint-Tropez, membre de la collection L.V.X. de Preferred Hotels & Resorts, célèbre en 2023 les dix ans de sa renaissance.

Idéalement situé au cœur du village à quelques minutes de la Place des Lices et du Vieux Port, il a été construit en 1931 et entièrement rénové en 2013 par la famille Dray, actuelle propriétaire, avec le concours de l'architecte François Vieillecroze et l'architecte d'intérieure Sybille de Margerie. Ils ont chacun apporté leur touche inspiré par l'authenticité du village provençal 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, le restaurant-bar-rooftop avec piscine Les Toits, un Spa by Clarins, une salle de fitness et un parking privé de 220 places.

L.V.X.™

Preferred
HOTELS & RESORTS



Hôtel de Paris Saint-Tropez
1 Traverse de la Gendarmerie
83990 Saint-Tropez
www.hoteldeparis-sainttropez.com
04 83 09 60 00

Contact Hôtel de Paris Saint-Tropez
Sabrina Declercq
Directrice Marketing et Communication
s.declercq@hoteldeparis-sainttropez.com
06 24 02 05 21

Contact Clarins France
Séverine Brezillon
Responsable Relations Presse Clarins France et Spa
severine.brezillon@clarins.com
01 56 60 61 93