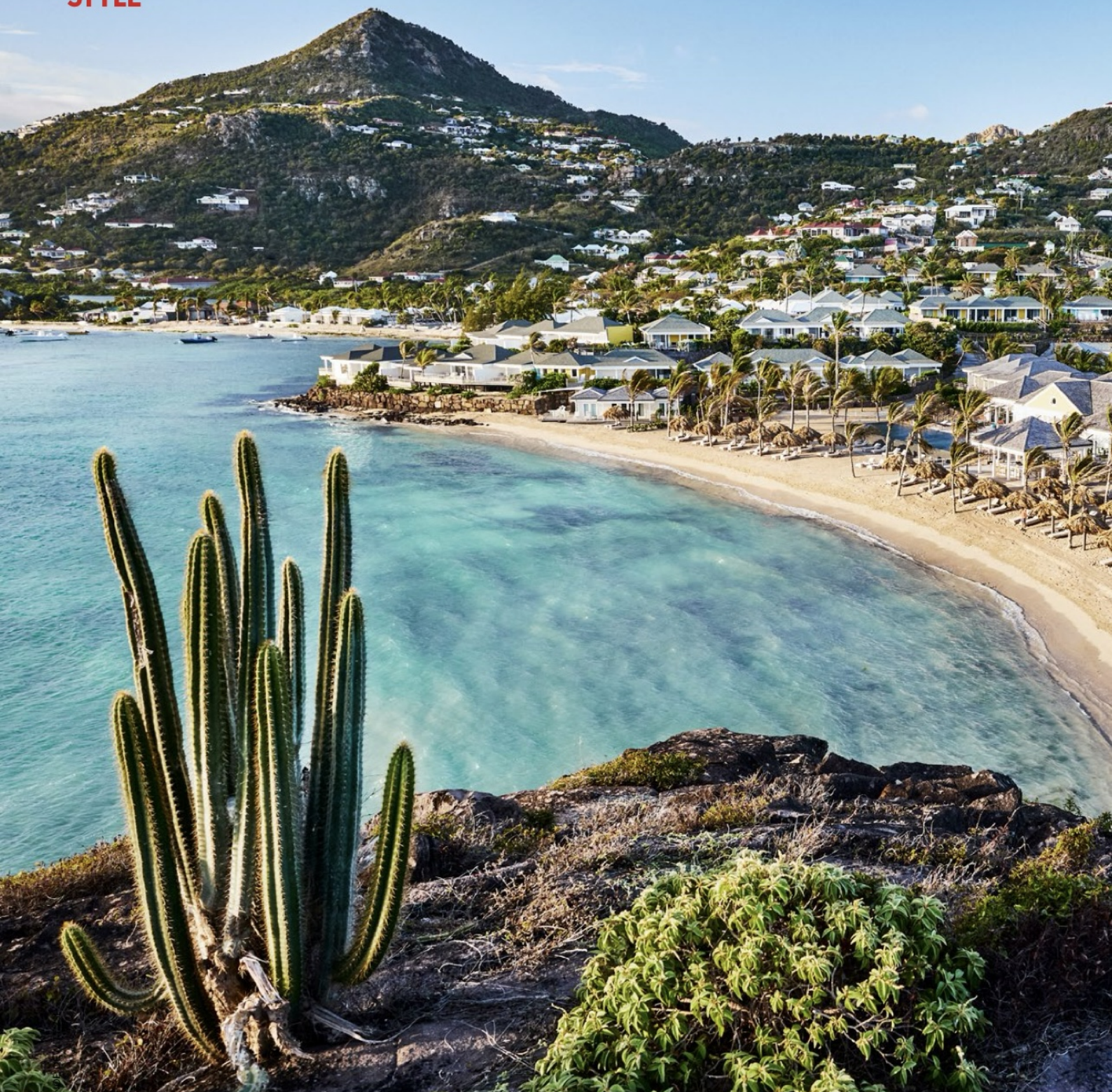




Le bon goût de Saint-Barth

Adresses festives, bicoques gourmandes, hôtels les pieds dans l'eau...
La petite île des Antilles régale toujours. **PAR HUGO DE SAINT PHALLE**



CAVERNE D'ALI BABA

Bientôt quarante ans d'existence pour cette cave, située dans le petit quartier industriel de Public, à l'entrée de Gustavia. Les nostalgiques du continent peuvent y piocher parmi plusieurs milliers de références de crus prestigieux et pointus de tout l'Hexagone (bordeaux, bourgognes, champagnes...). Mais, si l'on aime s'y attarder, c'est aussi pour sa collection de spiritueux de toutes origines. À tester, les St Barth Jackson, des rhums arrangés (passion, coco, cannelle...) produits sur l'île par le barman de l'hôtel Christopher.

La Cave du Port Franc. Public, Gustavia.



À JAMAIS LE PREMIER

Ouvert en 2002, le premier restaurant festif de l'île est aussi l'un des plus anciens du groupe fondé en 1998 par Jack et Lucia Penrod, implanté aujourd'hui un peu partout dans le monde, de Saint-Tropez à Miami, en passant par Santorin ou Dubai. Sur la plage de la baie de Saint-Jean (tous les jours, de midi pile à 19 heures), pas de mystère sur le programme : une bonne louche de frime, de la musique en continu, des cocktails, des magnums de rosé ou de champagne et une carte plutôt habile à contenter les appétits mondains entre grignotages « world » (pizzetta de riz croustillant au saumon, déclinaisons de sushis en plateaux, salade césar, gyoza au poulet...) et classiques chics (filet de bœuf, purée de pomme de terre et artichauts frits, linguine aux queues de langouste, poulet rôti à la truffe...). Ambiance électrique et service hyperpro.

Nikki Beach. Baie de Saint-Jean. Carte : 50-100 €.

Le midi, pêche du jour et autres langoustes débarquent et sont saisies au feu de bois.

RÊVE DE CASSE-CROÛTE

Pas d'hésitation possible, voici l'adresse la plus adorable de cette sélection, une bicoque posée sur la plage de Grand Cul-de-Sac, entre les hôtels Sereno et Barthélemy. Les pieds dans le sable, on prend place à l'une des quelques tables en bois disposées sous les palmiers pour un déjeuner ensoleillé : acras végétariens à tremper dans un fromage blanc pimenté, rillettes de vivaneau aux herbes et citron, tartare de thon aux légumes croquants ou, on est à Saint-Barth après tout, lobster roll et autres croques à la truffe. Le tout mitonné minute et servi, avec un immense sourire, par Yann Vinsot, ancien chef exécutif du Cheval Blanc, qui ne regrette visiblement pas son ancienne vie. Redoutables desserts maison pour finir, entre chou au café, baba au rhum et blanc-manger coco.

Ti'Corail. Plage de Grand Cul-de-Sac. Carte : 30-50 €.



PLEINE MER

Il faut zigzaguer sur une petite route, en contrebas de la pointe Milou, pour découvrir le Christopher, paisible et confortable hôtel cinq étoiles. En plus d'une des piscines les plus glamours de l'île, il dispose d'une offre culinaire de premier ordre mise au point, depuis quelques mois seulement, par Christopher Coutanceau (*photo ci-dessous*). Le chef, au prénom prédestiné, a l'avantage de connaître par cœur la mer et ses produits, lui qui les sublime depuis plus de quinze ans à La Rochelle, dans son restaurant doublement étoilé. Le midi, il façonne une carte savoureuse où pêche du jour et autres langoustes débarquent, saisies au feu de bois, après un joli ballet d'entrées ensoleillées, entre carpaccio de poisson aux fruits exotiques (*ci-dessus*) et thon brûlé avec vinaigrette de piments. À déguster face à l'océan, juste à côté de ladite piscine, accessible aux clients du restaurant.

La Plage de Chris. Hôtel Christopher Saint-Barth. Pointe Milou. Carte : 60-100 €.

