

**SAINT-BARTH: LE SOLEIL DU TOINY**

Le chef de l'hôtel Toiny: Stéphane Mazière.



C'est sans doute le plus charmant hôtel de Saint-Barth. Du reste, Brad Pitt y a séjourné dernièrement. Situé à la pointe sud-est de l'île, dominant une côte sauvage, Le Toiny séduit avec ses villas aux couleurs pastel – avec piscine individuelle – et son atmosphère intimiste. Le must: un accès à la plage par un petit chemin qui traverse une cocoteraie.

L'adresse est l'une des plus prestigieuses de Saint-Barth, de celles qu'on se passe entre habitués de la célèbre île jet-set. Racheté récemment par des investisseurs américains, dont le cycliste Lance Armstrong, l'hôtel concilie luxe, charme et ambiance

décontractée. La déco des quinze villas, réalisée avec la designer française Marielle De la Porte, est une évocation de l'art de vivre des Caraïbes, joyeux et nonchalant. La couleur, qui s'articule autour de quatre thèmes – rouge, mauve, turquoise et bleu –, habille les chambres aux volumes généreux. Le mélange entre les styles coloniaux français et caribéen – avec des meubles en teck et acajou aux reflets de miel et de chocolat et de la toile du soleil de la région basque aux larges rayures – crée une atmosphère chaleureuse. Les piscines privées adoptent des couleurs naturelles, tandis que la piscine centrale de l'hôtel, aux lignes arrondies, se

pare de mosaïques déclinées dans des tons soutenus de bleu.

Ouvert sur la piscine, avec une vue spectaculaire sur l'océan, le restaurant Le Gaïac séduit tout autant par son atmosphère intime que par la cuisine ensoleillée du chef



tisé Case de Sérénité, le spa est un bel espace sobre, dominé par les matériaux et les teintes naturels, où le temps semble s'arrêter. La ligne des soins Saint-Barth est à elle seule une invitation à la détente avec ses parfums et ses huiles des Antilles: fleur de tiaré, lys, extrait pur de vanille bourbon...

Bref, un avant-goût de paradis!

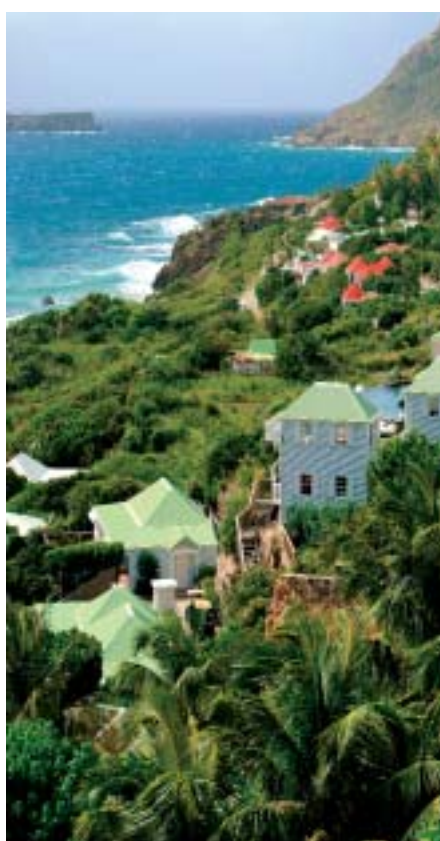
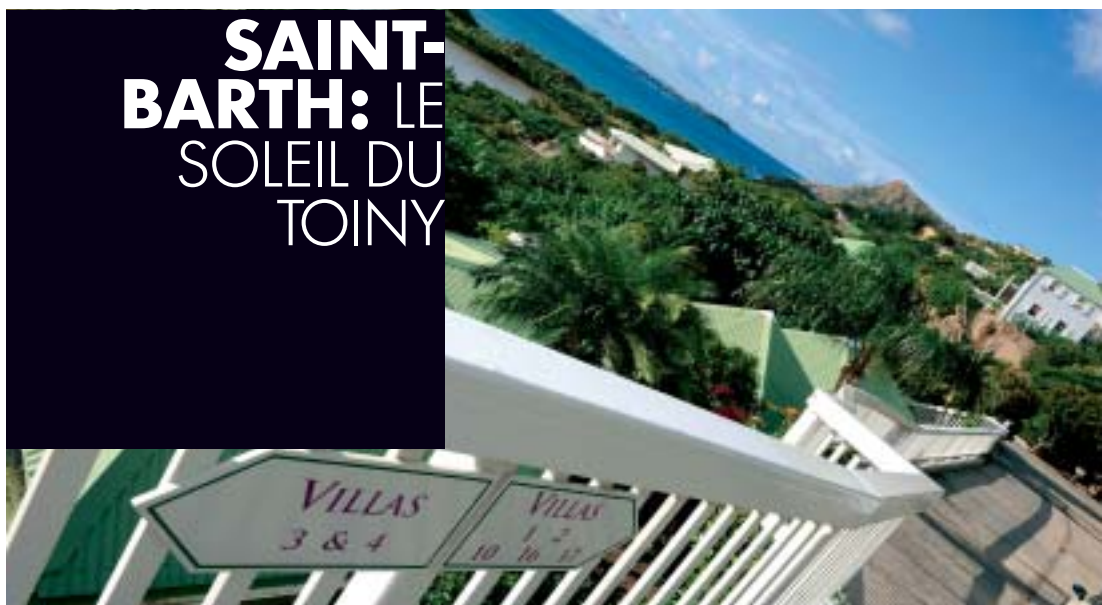
**ODILE HABEL**



Stéphane Mazières: petits légumes farcis façon créole, accompagnés d'une salade; ailes de raie poêlée, sautées de pleurotes et roquette aux copeaux de parmesan et câpres; aiguillettes de Saint-Pierre aux agrumes, tubes de poireaux vapeur aux coquillages et ail confit; côte de veau aux truffes noires du Périgord, cuite en croûte de sel et accompagnée d'artichauts violets barigoule et de chips de jambon...

Havre de bien-être, Le Toiny se devait d'avoir un spa. C'est chose faite! Joliment bap-

## SAINT-BARTH: LE SOLEIL DU TOINY



*Infos:*

*Hôtel Le Toiny | [www.letoiny.com](http://www.letoiny.com)*

*Vols Paris – Saint-Martin 7 fois par semaine  
Liaison Saint-Martin – Saint-Barth  
effectuée par Winair et Air France  
[www.airfrance.fr](http://www.airfrance.fr)*

*Location de bateaux, scooters des mers,  
yachts avec ou sans skipper:  
Master Ski Pilou | [www.masterskipilou.com](http://www.masterskipilou.com)*

*Guide:*

*Hélène connaît les moindres recoins de l'île.  
Tél. +690 63 46 09 | Agence Saint-Barth  
Evasion | [www.flybh.com](http://www.flybh.com)*

*Restaurant Le Tamarin:*

*Maxime Deschamps, l'ancien chef du  
Gaïac, a fait du seabass au caramel  
balsamique, le poisson typique  
de Saint-Barth, sa spécialité.  
Tél. +590 27 72 12*