

VIN

La Réserve s'installe à Saint-Tropez

PLAGE Michel Reybier, propriétaire de Château Cos d'Estournel à Saint-Estèphe et du champagne Jeeper, décline sa collection d'hôtels.

CATHERINE DEYDIER cdeydier@lefigaro.fr

Évidemment, la cave sera à la hauteur des exigences de Michel Reybier, par ailleurs propriétaire de Château Cos d'Estournel à Saint-Estèphe, du domaine Hétszölö en Hongrie et du champagne Jeeper. Mais le pari est aussi de retrouver l'esprit bohème chic, léger et fantaisiste qui a fait la légende de la presqu'île tout en s'affranchissant des modes et en préservant les valeurs d'un environnement naturel assez exceptionnel. Sur l'emblématique plage de Pampelonne, ce nouveau lieu de vie - bar, restaurant, boutique de plage -, ouvert en avril,

s'inscrit dans le projet de réhabilitation lancé par les autorités locales qui proposent de reprendre contact avec un espace naturel, sauvage, une authenticité qui était l'esprit du lieu dans les années 1950 mais où l'on n'oublie pas la notion de plaisir.

« Je me sens complètement à l'aise d'ouvrir une plage qui s'inscrit dans cette volonté, explique Michel Reybier. Je fais mon métier et je respecte les lieux. On retrouve la fantaisie, la légèreté, la simplicité que j'aime. Je suis très attaché aux valeurs d'authenticité, de qualité réelle. On peut avoir les pieds dans le sable et bien manger, dans un espace agréable. Nous sommes amis avec Philippe Starck, nous nous voyons régulièrement. Quand l'opportunité



Philippe Starck (à droite) a signé le design de La Réserve à la Plage de Michel Reybier (à gauche). CYRILLE MARGARIT

d'accompagner ce changement s'est présentée, j'ai pensé qu'il était l'homme de la situation, capable de maîtriser les codes du Saint-Tropez d'antan et ceux d'aujourd'hui, tout en donnant du charme à l'endroit. Je ne serais pas allé dans n'importe quel projet. Pampelonne va être la plus belle plage du monde, dégagée et réaménagée comme il y a quarante ans et La Réserve y a toute sa place. »

Pour Philippe Starck, ce lieu d'élégance « est une concentration de nos souvenirs d'enfance. Des premiers pas dans le sable chaud, des premiers bains, de ces journées passées à rêver, à dormir et à rire avec ses amis. C'est un lieu de vérité car c'est ce que la nature et les humains peuvent nous apporter de mieux : l'honnêteté, le bonheur, la chaleur, la fantaisie, l'amour, une histoire, celle de La Réserve à la Plage. »

Un futur classique, assure encore le designer, et un lieu « stimulant » comme il les aime.

Souci d'hospitalité

Couleurs, matières naturelles et minérales installent donc une ambiance confortable et chaleureuse que nourrit également la carte - barbecue au feu de bois, tapas et cuisine méditerranéenne -, imaginée par le chef Éric Canino, du restaurant étoilé la Voile de La Réserve Ramatuelle, et déclinée avec la complicité du chef de La Réserve à la Plage, Nicolas Cantrel. Un souci d'hospitalité dont « l'objectif est de tendre à l'excellence », quel qu'en soit le champ d'action. « Chaque détail compte et contribue à créer l'atmosphère recherchée d'un club où l'on entre par envie et où l'on se retrouve avec plaisir », conclut Michel Reybier. ■

La Réserve à la Plage, route de l'Épi, Pampelonne, Ramatuelle (83).
Tél.: 04 94 96 39 88,
info@lareserve-plage.com,
www.lareserve-plage.com,
Instagram @lareserve_plage