



## **Le Byblos ouvre la saison 2010 auréolé de sa cinquième étoile et avec l'intégralité de ses chambres rénovées !**

Saint-Tropez 2010, la belle saison s'annonce enfin avec la traditionnelle réouverture du Byblos.

L'intégralité des 91 chambres et suites ont été rénovées, avec plus de 30m<sup>2</sup> pour la plus « petite » chambre (la norme cinq étoiles impose 18m<sup>2</sup>...) et quelques 180m<sup>2</sup> pour la plus grande suite !

La plupart des Suites sont désormais dotées de terrasses, d'autres sont organisées en Duplex, autre signature et particularité de l'hôtel.

Partout la même exigence de raffinement et d'ambiance chaleureuse voulue par Mireille Chevanne.

Les belles pièces de mobilier ont pour écrin les tissus Edar, Nobilis, Canovas, ou Angely et Romo choisis dans les tons de bleu, turquoise, parme, orange ou rouge.

Les salles de bain surpassent la réputation de luxe et de confort légendaire de l'hôtel.

### **Deux ambiances de restauration, pour des envies différentes et complémentaires**

Sous l'impulsion de Christophe Chauvin, Directeur Général du Byblos, le Chef Vincent Maillard développe les désormais fameux « Byni'z du B. » et propose une toute nouvelle carte au « Spoon at Byblos ».

Le **B.** propose désormais une formule de Byni'z pouvant être pris en repas complet ou en apéritif, avec un menu joliment appelé « Faim de Nuit »...

Des Byni'z qui se trempent, se croquent, se piquent ou se pincent tout au long de la journée et même très tard dans la nuit.

Pour mémoire les Byni'z sont des bouchées ou petites assiettes dans le style des tapas, allant de simples légumes frais à des innovations bien plus sophistiquées à base de caviar, de crustacés ou de fruits exotiques !

Le **Spoon at Byblos** a choisi de privilégier cette année des recettes d'inspiration provençale, bien évidemment réinterprétées au goût du jour : le bonheur de retrouver l'authenticité d'une joue de bœuf en daube, gnocchi de pommes de terre, d'un agneau fermier cuit à la broche, légumes du marché ou d'un exceptionnel loup de ligné épais, artichauts violets fondants et croquants.

L'authenticité et le vrai luxe d'une cuisine privilégiant les produits et leur provenance...

### **Une exposition signée Guillaume Barclay**

Durant tout l'été, un accrochage de photos de Guillaume Barclay.

Des portraits, des nus originaux travaillés avec cette étonnante lumière qu'est la fibre optique. « Cette technique si spécifique me permet de donner une direction à la lumière. Comme un pinceau, je la pose à l'endroit où je veux, ne mettant en lumière que ce que je souhaite voir apparaître » déclare l'artiste.

Les personnalités photographiées, célèbres ou anonymes, sont souvent accompagnées d'un objet qui les représente ou qui leur est cher, ce qui renforce la proximité et l'intimité avec les modèles.

Un travail à découvrir, pourquoi pas à s'offrir, présenté tout au long de l'été au Byblos.

## Fiche Technique

### **Hôtel Byblos \*\*\*\*\***

Avenue Paul Signac

83 990 Saint Tropez

Tél : 04 94 56 68 00

Fax : 04 94 56 68 01

Email : [saint-tropez@byblos.com](mailto:saint-tropez@byblos.com)

Site : [www.byblos.com](http://www.byblos.com)

Site : [www.lescavesduroy.com](http://www.lescavesduroy.com)

Ouverture de l'hôtel le 1 Avril 2010 / Fermeture le 25 Octobre 2010

Ouverture des Caves du Roy le 2 Avril 2010 / Fermeture le 2 Octobre 2010

Directeur Général hôtel Byblos : Christophe Chauvin

Directeur Général Caves du Roy : Junior

Chef : Vincent Maillard

Hôtel : 91 chambres et suites dont 44 chambres et 47 suites

A votre disposition :

Restaurant le « B. » (restaurant au bord de piscine)

Restaurant Le Spoon at Byblos

Spa Byblos by Sisley Cosmetics

Salle Fitness

Une salle de réunions

Caves du Roy

Le Groupe Floirat, groupe familial, sous l'impulsion de son jeune et dynamique CEO Antoine Chevanne, se développe autour de trois axes :  
l'Hôtellerie de Prestige (Hôtel Byblos Saint-Tropez)  
l'Hôtellerie de Charme et de Caractère (Hôtel La Réserve Saint-Jean-de-Luz et les Manoirs de Tourgéville)  
les Clubs Privés (Les Caves du Roy Saint-Tropez et Black Legend Monaco)

Chacun de ces axes correspond à un savoir-faire déjà reconnu du groupe, tous liés par des valeurs communes d'accueil, de proximité et de réelle chaleur humaine.

Groupe Floirat, un art, une signature.

## **GROUPE FLOIRAT**

71 avenue Franklin Roosevelt  
75008 Paris  
Tel : 01 53 96 80 80  
[info@groupe-floirat.com](mailto:info@groupe-floirat.com)  
[www.groupe-floirat.com](http://www.groupe-floirat.com)

## **RELATIONS PRESSE**

Isabelle Gainche  
Sales & Branding Director  
71 avenue Franklin Roosevelt - 75008 Paris  
Tél : + 33 (1) 53 96 80 80  
Fax : + 33 (1) 45 61 09 20  
[i.gainche@groupe-floirat.com](mailto:i.gainche@groupe-floirat.com)

## **FRANCE**

Richard Pestour Communication  
Marie de Chaumont  
133, boulevard Haussmann - 75008 Paris  
Tél : + 33 (0) 142 56 26 11  
Fax : + 33 (0) 142 56 52 89  
[mdc.richard.pestour@wanadoo.fr](mailto:mdc.richard.pestour@wanadoo.fr)  
[mdc@richardpestour.com](http://mdc@richardpestour.com)

## **U.S.A.**

Janet Mick - IT Management Global  
38 East 64th Street, Suite 1  
New York, NY 10065  
Tél : + 1 212 941 5595  
Fax : + 1 646 478 9700  
[jmick@itpublicrelations.com](mailto:jmick@itpublicrelations.com)

## **ROYAUME-UNI**

Ann Scott Associates / Susie Harris  
21-23 Ives Street - London SW3 2ND  
Tél : + 44 (0) 207 823 9988  
Fax : + 44 (0) 207 823 8050  
[susie@annscott.co.uk](mailto:susie@annscott.co.uk)

## **RUSSIE**

Julie Zelditch – Season's  
Russie, Moscou 101000 Stretensky blv.,  
d.6/1-1, of.59  
Tél : + 7(495)772 9383  
Fax : + 7(495)772 9386  
[ts.moscow@gmail.com](mailto:ts.moscow@gmail.com)  
[julie@luxury-hotels.ru](mailto:julie@luxury-hotels.ru)