

Lifestyle *évasion*

La légende du BYBLOS

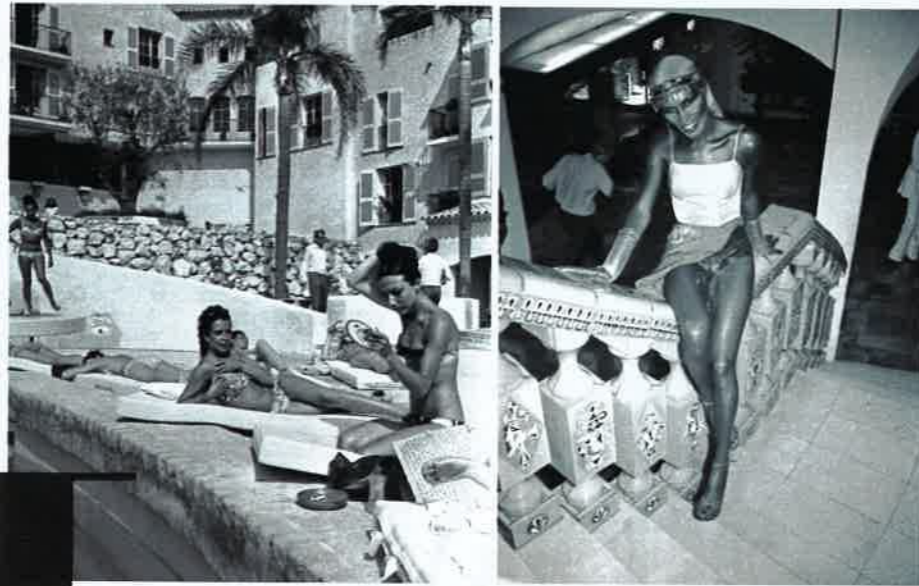
DANS SON ÉCRIN D'AZUR, LE PALACE
MYTHIQUE DE SAINT-TROPEZ
FÊTERA BIENTÔT SON DEMI-SIÈCLE.
BRUISSANT D'ANECDOTES, IL RESTE
LE SYMBOLE D'UNE LUXUEUSE
INSOUCIANCE. L'ÉCRIVAIN
MARC LAMBRON NOUS EN LIVRE
LES SECRETS. VISITE GUIDÉE ET
RECETTES ENSOLEILLÉES.

COMME UN VILLAGE
à l'abri des regards
indiscrets et du tumulte,
le Byblos a des allures
de hameau provençal avec
ses façades ocre et terre
de Sienne, qui reprennent
l'architecture des maisons
du port de Saint-Tropez.

PHOTO VALÉRIE L'HOMME

PAR MARC LAMBRON DE L'ACADÉMIE FRANÇAISE
/ PHOTOS VALÉRIE L'HOMME
/ RÉALISATION LAURENCE DU TILLY

PIN-UP ET DIVA
Ambiance sixties sur la plage de la piscine. À droite, Grace Jones, la reine du disco, dans l'escalier qui mène aux fameuses Caves du Roy.



MÊME LES LÉGENDES ONT UNE DATE DE NAISSANCE. Celle de l'hôtel Byblos, en mai 1967, indique un certain ton, une nuance d'époque, une inclination favorable des feuilles de palmier. Jusqu'aux décennies précédentes, la réputation de Saint-Tropez se jouait sur toile et papier bible : ce sont Signac ou Bernard Buffet, ce sont Maupassant, Colette, Cocteau ou Sagan qui signaient l'album de la cité. Mais on enregistre vers 1955 une commotion de Celluloïd : Brigitte Bardot sort des flots qui ourlent l'ancienne cité du bailli du Suffren. La première Côte d'Azur avait été grand-russe vers 1900, puis fitzgeraldienne vers 1925. Désormais, on aimerait les rivages libertaires lotis en forme de Sun City. Marbella, Positano, Mykonos attendaient leur heure.

Le goût estival se mexicanisa, un attrait naquit pour les maisons provençales retapées en haciendas pour personnages de Claude Sautet. En variante méditerranéenne, on pouvait rêver d'un riad à deux pas des sables de la Ponche, d'un style mozarabe revu pour les chaînes hi-fi où l'on passerait bientôt « Venus », des Shocking Blue, et « In the Summertime », de Mungo Jerry. Ce rêve fut réalisé à Saint-Tropez par un entrepreneur libanais, Prosper Gay-Para, propriétaire de l'Excelsior de Beyrouth, qui y inventa à l'enseigne de la cité antique de Byblos une oasis de tuiles rondes et de murs chaulés : village dans le village, maisons accolées avec balcons de fer forgé, piscine, ornements confiés aux céramistes de Vallauris, œil du décorateur André Denis. Rencontrée au Liban sur le tournage de « la Grande Sauterelle », Mireille Darc inaugura le Byblos le 28 mai 1967.

Que le lieu fût bientôt racheté par l'Aveyronnais Sylvain Floirat, magnat de la Matra et d'Europe 1, n'en changea pas l'esprit. Dans la boîte de nuit qui en consti-

tuait la dépendance, Les Caves du Roy, on vit débarquer la camarilla de BB avec sangria et paréos : l'îlot Byblos devenait l'autre d'une nymphe courtisée par des Ulysses en Riva. C'était le temps des robes de Jean Bouquin, des Mini Moke et des chagrins de rhubarbe. Les adeptes du champagne-rambois, du backgammon et des carrés VIP s'y pressèrent. On avait réservé à Eddie Barclay un Barclay's Club accueillant queues de billard et barreaux de chaise. Avec les lits ronds, les baldaquins en dentelle et les couvertures de fourrure, les dessous chics migraient alors du fantôme kessélien de la « Belle de Jour » vers le fantôme gainsbourien de la maison de rendez-vous : « 69, année érotique ».

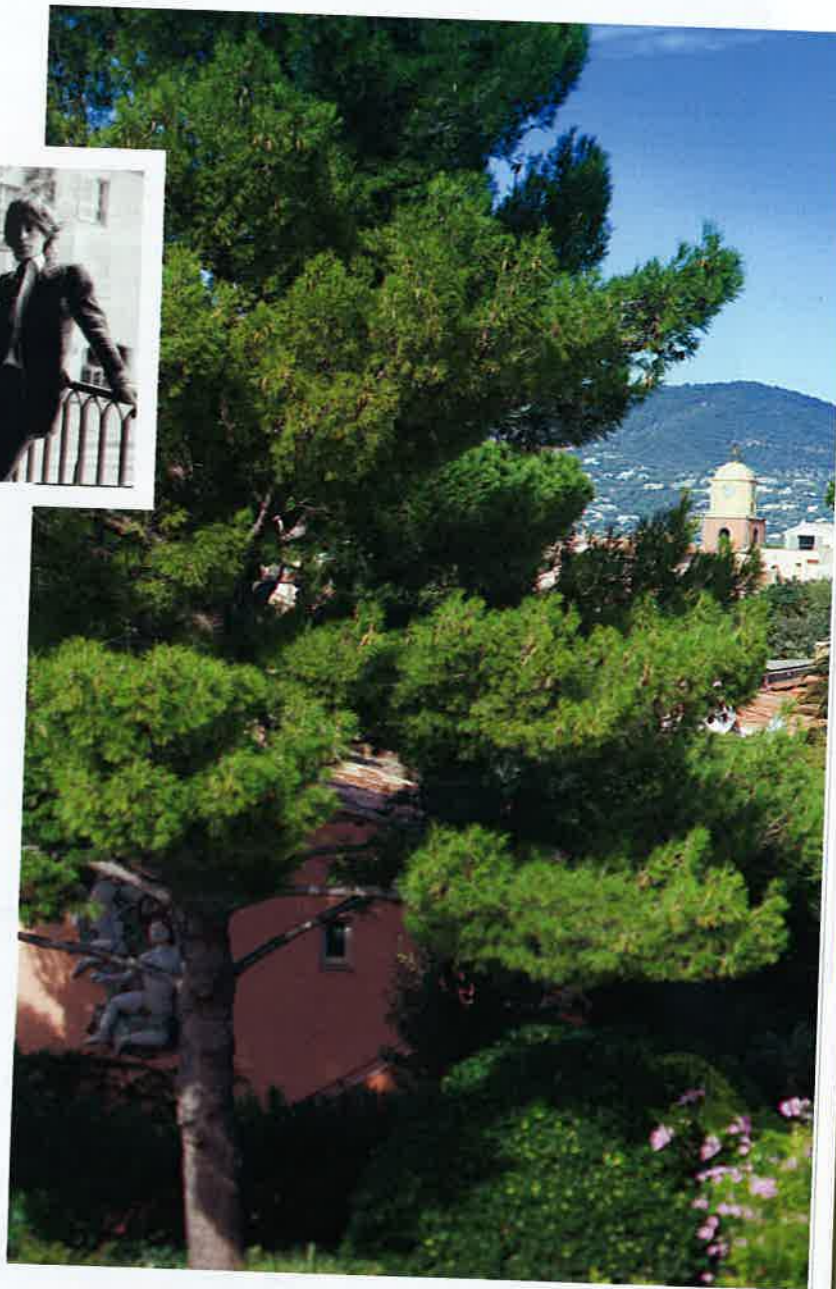
En ce temps-là, le brun était ténébreux et le blond, décoloré. Le coiffeur Alexandre de Paris maria sa fille au Byblos. Le jour de 1970 de Marie de Monaco. L'année suivante, ce sont Mick et Bianca Jagger qui s'y unissent, avec Nathalie Delon et Paul McCartney dans l'assistance. Comme on allait passer de la café society au monde des people, le livre d'heures du Byblos s'enrichissait d'icônes saisies à l'heure du daïquiri : tombés de leurs Rolls de parade ou de leurs Yamaha pétaradantes, apparaissent Grace Jones et Elton John, Johnny Hallyday ou Jack Nicholson.

Désormais, ce ne sont plus les peintres qui complètent le légendaire tropézien, mais les cinéastes. En 1968, « Le gendarme se marie » installe Louis de Funès dans la discothèque. En 1980, Gérard Oury campe le Pierre Richard du « Coup de parapluie » en Buster Keaton au bord de la piscine. Et la Valérie Kaprisky de « l'Année des méduses » ira, elle aussi, danser aux Caves du Roy. Aujourd'hui, le Byblos paré de toutes les étoiles hôtelières est un lieu de mémoire qui, outre le présent, contient déjà plusieurs passés. Les fantômes y sont aimables, qui arborent pour seules chaînes, des tropéziennes. Et pour seuls stigmates, les belles insolences du soleil. ♦

www.byblos.com

PHOTOS VALÉRIE L'HOMME, RUE DES ARCHIVES/AGIR, EDWARD GUINN ET CLAUDE DRONSART

Lifestyle évasion



LE CŒUR DE SAINT-TROPEZ
À deux pas du port, entouré d'un écrin de végétation de 17 000 m², l'hôtel donne le sentiment d'être à l'écart du monde, un lieu idéal pour les célébrités comme Mike Jagger (ci-dessus) qui s'y est marié en 1971, ou Michel Polnareff (à droite) un habitué dans les années 70. À gauche, fresque de Jean Deval qui orne les couloirs de la Bastide.



Lifestylevasion



MAKI ŒUFS MIMOSA

POUR 4 PERSONNES. ASSEZ FACILE. PRÉPARATION : 20 MINUTES. CUISSON : 5 MINUTES.

● 10 œufs ● 100 g de mayonnaise ● mélange de fines herbes (persil, ciboulette, basilic, aneth) ● huile d'arachide ● sel, poivre du moulin. CASSER les œufs en séparant les blancs des jaunes. VERSER les jaunes dans un sachet congélation, fermer avec une ficelle et faire cuire dans une casserole d'eau bouillante. Fouetter les blancs et les cuire, comme des crêpes, dans une

poêle antiadhésive avec un filet d'huile d'arachide, puis les laisser refroidir. ÉCRASER les jaunes d'œufs durs avec la mayonnaise. Assaisonner de sel, de poivre et ajouter 2 cuillerées à soupe de fines herbes hachées. TARTINER la préparation de jaune sur les blancs et rouler. Serrer dans un papier film et placer au frais. RETIRER le film, tailler en tranches, parsemer des fines herbes restantes et servir.

⊕ VINCENT MAILLARD : SERVIR CES MAKIS BIEN FRAIS, À L'APÉRITIF, ACCOMPAGNÉS D'UN VERRE DE ROSÉ DE PROVENCE.

TEMPURA PROVENÇALE

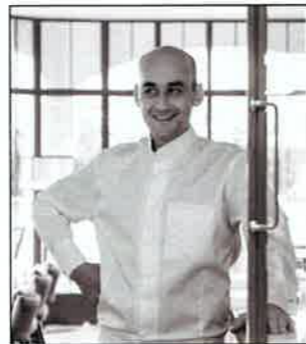
POUR 4 PERSONNES. TRÈS FACILE. PRÉPARATION : 15 MINUTES. CUISSON : 5 MINUTES

● 400 g de calmars nettoyés ● 4 artichauts violets ● 100 g de farine ● 3 g de levure chimique ● 1/2 gousses d'ail ● 1 blanc d'œuf ● 15 cl d'eau gazeuse ● 1 bouquet de basilic ● un bain de friture ● sel, poivre.

MONTÉ le blanc d'œuf en neige. PRÉPARER la pâte à tempura en mélangeant la farine, la levure, l'ail haché et un peu de basilic haché. Ajouter l'eau pétillante glacée puis le blanc d'œuf monté. TREMPER les morceaux de calmars, d'artichauts et les feuilles de basilic entières dans la pâte à beignet et faire frire à 180 °C. ÉGOUTTER sur du papier absorbant, saler, poivrer et servir aussitôt.

⊕ VINCENT MAILLARD :

DÉCLINER CE PLAT EN REMPLAÇANT LES ARTICHAUTS PAR DES LAMELLES DE COURGETTE ET LE BASILIC PAR DU PERSIL.



VINCENT MAILLARD CHEF DU BYBLOS

Voilà vingt ans que ce Bourguignon formé à l'école d'Alain Ducasse a mis le cap sur la Méditerranée. Son amour du Sud est tel qu'il en a aujourd'hui l'accent. Que ce soit au B, autour de la piscine, ou sous les platanes de la terrasse du Rivea (ex-Spoon), il fait chanter la cuisine méditerranéenne. Il nous a livré ses meilleures adresses.

LE JARDIN DE PIBOULE À COGOLIN
« Yan Ménard, maraîcher passionné, y cultive 4 hectares avec son cheval de trait. Et Emmanuelle Jeanne, son amie, donne des cours de cuisine végétarienne et de yoga dans le jardin ! »
yoga-saint-tropez.com

LE SAFRAN DE YANNICK DOLMETTA À SILLANS-LA-CASCADE
« Il me fournit diverses plantes aromatiques sauvages qu'il cueille dans la garrigue. »
www.safraan-dolmetta.odavia.com

LE MOULIN HAUT-JASSON
« Leurs huiles d'olive sont exceptionnelles. Et ils en allient avec le myrte, la bergamote ou des agrumes. À goûter absolument. »
www.moulinduhautjasson.com

LE CHÂTEAU DE REVELETTE À JOUQUES
« Peter Fischer fait d'excellents Coteaux d'Aix-en-Provence, blancs et rouges, tout en biodynamie. »
www.revelette.fr

PAR MARIE-CATHERINE DE LA ROCHE



LOUP SAUVAGE AUX COURGETTES

POUR 4 PERSONNES. FACILE. PRÉPARATION : 20 MINUTES. CUISSON : 40 MINUTES

● 1 loup sauvage (bar sauvage) ● 2 échalotes ● 1 gousse d'ail ● 1 étoile de badiane ● 1 branche de thym ● 1/2 citron ● 5 cl de vin blanc ● 20 g de beurre ● 15 cl d'huile d'olive ● 4 courgettes ● 4 feuilles de sauge ● sel, poivre du moulin.

FAIRE LEVER les filets par le poissonnier, garder la tête et les arêtes. Dans une cocotte, faire suer les échalotes émincées, la tête et les arêtes du loup, et colorer légèrement. AJOUTER l'ail, la badiane, le thym, le demi-citron coupé en tranches, puis déglacer au vin blanc et mouiller à hauteur. MIJOTER 30 minutes en écumant et filtrer. RÉDUIRE cette sauce et la monter avec un mélange de beurre et 5 cl d'huile d'olive. Garder au chaud. ÉMINCER les courgettes et cuire rapidement dans une cocotte à couvert. Une fois très cuites, retirer le couvercle et écraser à la fourchette. Saler, poivrer et remettre à chauffer pour évaporer l'excès d'humidité et ajouter en tournant les 10 cl d'huile d'olive restant. FAIRE CUIRE le poisson à feu vif dans une poêle sur les deux faces. RÉPARTIR l'écrasée de courgettes dans les assiettes, ajouter le loup et arroser de jus.

⊕ VINCENT MAILLARD : AJOUTER À L'ÉCRASÉE DE COURGETTES DES FLEURS DE COURGETTE CUITES À LA VAPEUR.