

madame

FIGARO

LE COMING OUT SOCIAL
NOUVELLE ARME
DES PEOPLE

FESTIVAL DE CANNES
CINÉMA, MUSIQUE

MÉLANIE
LAURENT

MENTION TRÈS BIEN

SCÈNES DE MÉNAGE
LES PETITES PHRASES
QUI TUENT

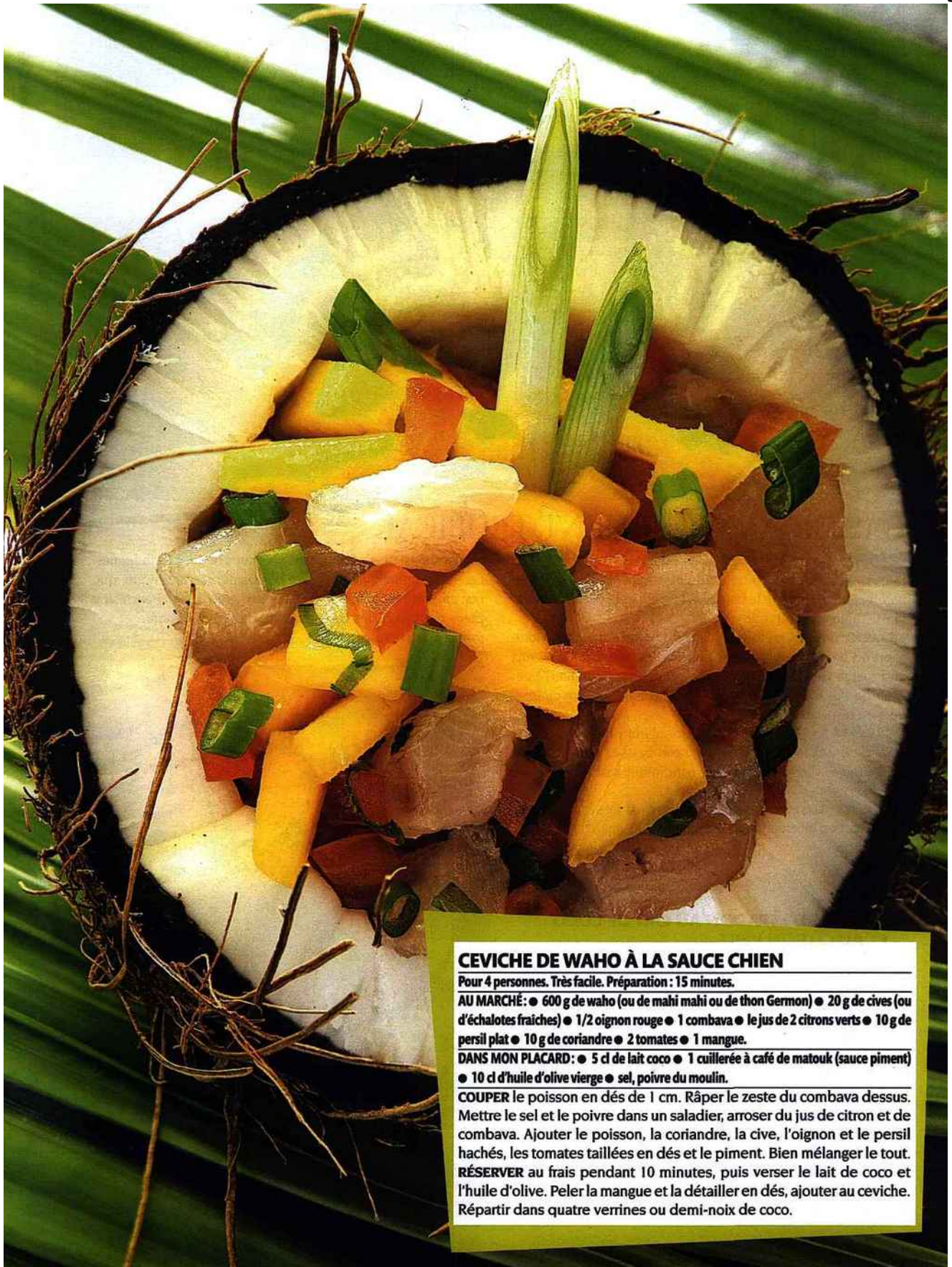
HAUT
LES CŒURS!
25 NEWS QUI
BOOSTENT

AU CAIRE
LE COMBAT
DES FEMMES
POUR
L'ÉGALITÉ

SOLEIL
LAISSEZ-VOUS
HÂLER...
SANS RISQUES

MODE

VITE, UN MAILLOT!
LES HITS DE LA PLAGE
+ NOTRE SHOPPING ACCESSOIRES



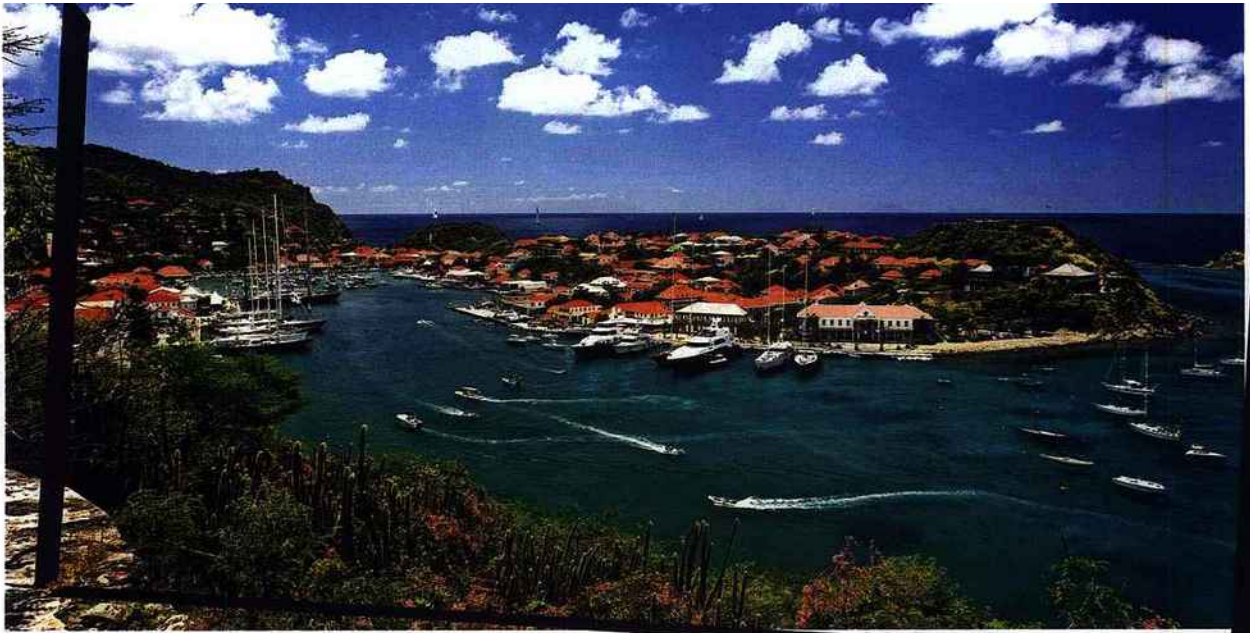
CEVICHE DE WAHO À LA SAUCE CHIEN

Pour 4 personnes. Très facile. Préparation : 15 minutes.

AU MARCHÉ : ● 600 g de waho (ou de mahi mahi ou de thon Germon) ● 20 g de cives (ou d'échalotes fraîches) ● 1/2 oignon rouge ● 1 combava ● le jus de 2 citrons verts ● 10 g de persil plat ● 10 g de coriandre ● 2 tomates ● 1 mangue.

DANS MON PLACARD : ● 5 cl de lait coco ● 1 cuillerée à café de matouk (sauce piment) ● 10 cl d'huile d'olive vierge ● sel, poivre du moulin.

COUPER le poisson en dés de 1 cm. Râper le zeste du combava dessus. Mettre le sel et le poivre dans un saladier, arroser du jus de citron et de combava. Ajouter le poisson, la coriandre, la cive, l'oignon et le persil hachés, les tomates taillées en dés et le piment. Bien mélanger le tout. **RÉSERVER** au frais pendant 10 minutes, puis verser le lait de coco et l'huile d'olive. Peler la mangue et la détailler en dés, ajouter au ceviche. Répartir dans quatre verrines ou demi-noix de coco.



GASTRONOMIQUEMENT TROPICAL

LE SPOT : ce n'est pas en bord de mer, mais c'est beaucoup mieux, car on la surplombe... Toujours rafraîchi par une brise légère, l'hôtel domine la baie Shell Beach et le port de Gustavia, la minuscule capitale.

LA TABLE : une des meilleures de l'île. Le chef Emmanuel Motte reprend les fondements des cuisines du soleil pour un mix and match de saveurs des îles baignées de parfums d'Asie, d'Afrique et d'Europe... Au final, une cuisine gastronomique version tropicale.

NOS BEST À LA CARTE : le ballotin moelleux de saumon fumé, écume de wasabi, mascarpone au combava et noix de caviar d'Aquitaine; l'œil de bœuf rôti, condiment herbacé, fine purée de patates douces et peperonata.

LES PETITS PLUS : la cave du Carl Gustaf est très fournie, avec une sélection internationale de plus de 300 vins, champagnes,

cognacs, ainsi que les rhums les plus rares des îles caribéennes. Le chef prépare à la demande des paniers pique-nique, que l'on emporte (en cinq minutes à pied) jusqu'à Shell Beach, une plage de rêve où les coquillages remplacent le sable.

www.hotelcarlgustaf.com

TARTARE D'ESPADON AU LAIT DE COCO ET AU CITRON VERT

Pour 4 personnes. Très facile. Préparation : 15 minutes.

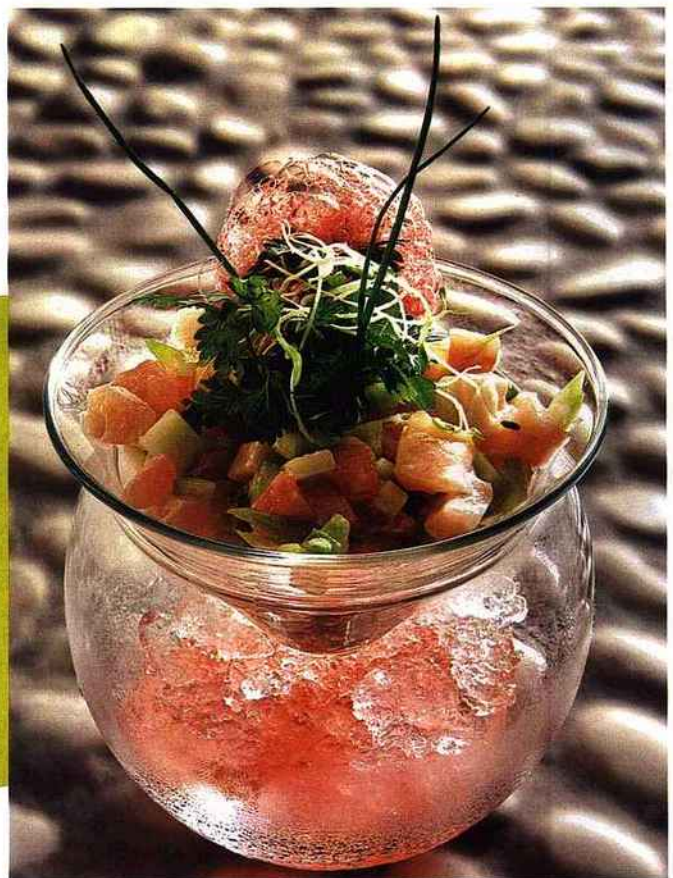
AU MARCHÉ : ● 300 g de filet d'espadon ● 1 cuillerée à soupe de jus de citron vert ● 1 tomate ● 1/2 concombre ● 1 cébette (ou 1 oignon blanc) ● 1 échalote fraîche ● 3 feuilles de basilic ● 1/2 gousse d'ail.

DANS MON PLACARD : ● 2 cuillerées à soupe de lait de coco ● 1 pointe de couteau de sauce piment fort ● fleur de sel, poivre.

DÉTAILLER l'espadon en petits dés, les verser dans un saladier avec le jus de citron. Laisser mariner 1 minute, puis ajouter le lait de coco et placer au frais.

PELER la tomate et le demi-concombre, les couper en brunoise. Émincer la cébette et l'échalote. Ciseler le basilic. Verser tous ces ingrédients dans le saladier, ajouter l'ail, saler, poivrer.

DRESSER dans des verrines et décorer d'herbes fraîches ou de pousses germées avant de servir.



LINGUINE À LA LANGOUSTE

Pour 4 personnes. Très facile. Préparation : 10 min. Cuisson : 10 min.

AU MARCHÉ : ● 2 langoustes de 500 g ● 3 tomates bien mûres ● 1 gousse d'ail ● 5 feuilles de basilic ● 5 brins de persil.

DANS MON PLACARD : ● 400 g de linguine ● 1 verre de vin blanc ● 2 cuillères à soupe de brandy ● huile d'olive ● poivre de Cayenne ● sel.

FAIRE CHAUFFER une grande casserole d'eau salée. Lorsqu'elle bout, y faire cuire les pâtes. Dans une poêle bien chaude, verser un peu d'huile d'olive, et ajouter l'ail et le persil émincés. Couper les langoustes en deux et les placer dans la poêle côté carapace. Laisser frire un moment pour obtenir une couleur rosée, puis retourner les langoustes.

AJOUTER les tomates coupées en petits dés ainsi que le basilic ciselé. Flamber le tout avec le brandy et le verre de vin blanc. Laisser cuire jusqu'à l'évaporation de l'alcool. Ajouter du sel et du poivre de Cayenne. Verser 2 verres d'eau et laisser cuire 3 minutes à feu très doux.

ÉGOUTTER les pâtes et les servir sans attendre avec les demi-langoustes.



PASTA DES ÎLES

LE SPOT : le meilleur de l'île selon les surfeurs ! C'est ici qu'ils se retrouvent pour profiter des incroyables rouleaux de l'anse des Cayes. Cette côte très sauvage fait aussi la joie des enfants, qui sont les bienvenus dans cet hôtel construit sur la plage où l'on adopte vite la « Robinsone attitude ».

LA TABLE : le Fellini... L'hôtel appartient à une famille italienne, et le restaurant propose une cuisine à la fois simple

et très savoureuse. Les pâtes sont la spécialité du lieu, soit en version originale, soit métissée de saveurs caribéennes.

NOS BEST À LA CARTE : les gambas en papillon, sauce diabolotin ; les ravioles à la langouste.

LES PETITS PLUS : chaque dimanche, autour de la piscine, l'hôtel propose un brunch très prisé des locaux.

www.lemanapany.com

PHOTOS NICOLAS DÉMIANS D'ARCHIMBAUD





CHIC NATURE

LE SPOT : la côte sauvage, repaire des amateurs de plage déserte, sans transat ni parasol, qui fuient l'effervescence de la jet-set. Au milieu de 15 hectares de végétation luxuriante, l'hôtel domine l'anse **Toiny** et ressemble aux anciennes maisons de planteurs, tout en bois, avec de grandes terrasses ombragées.

LA TABLE : elle affiche une tendance très nature, à commencer par son nom, Le Gaïac, un arbre tropical protégé. Le chef Stéphane Mazières a créé une serre bio sur un ancien champ d'ananas. Il cultive une vingtaine de variétés de

légumes, de fruits et d'herbes introuvables sur cet îlot volcanique totalement dépourvu d'agriculture.

NOS BEST À LA CARTE : le vivaneau en filets poêlés au curry, bouillon coco, au risotto d'épeautre; l'agneau trois façons – gigot à la socca, selle aux gnocchis mangue, carré sur polenta créole.

LES PETITS PLUS : un petit déjeuner très « comme à la maison », où le chef propose ses confitures home-made et du pain cuit sur place par le boulanger de l'hôtel.

www.letoiny.com

ROULÉS DE THON CRU AU CONCOMBRE

Pour 4 personnes. Facile. Préparation : 20 minutes.

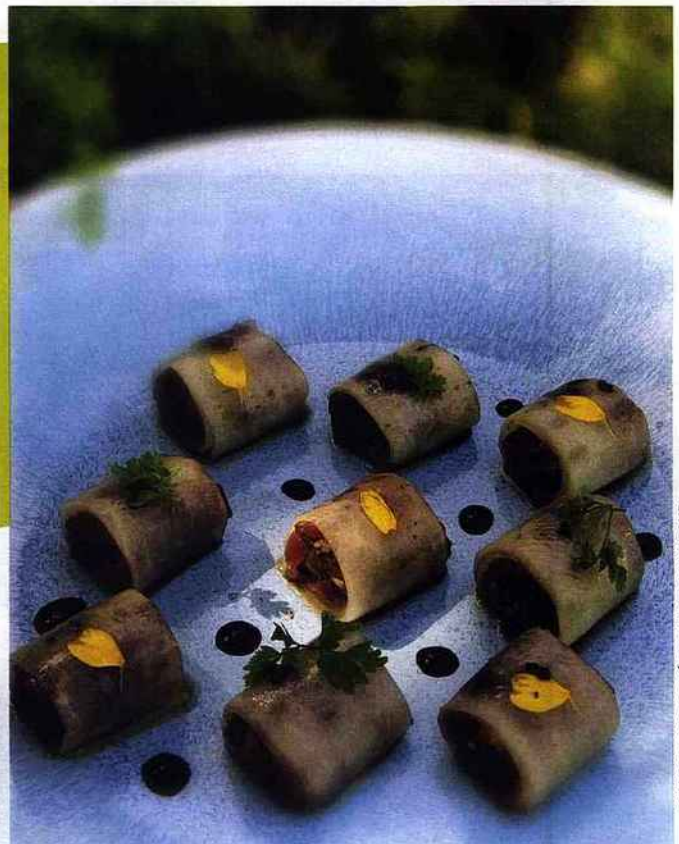
AU MARCHÉ : ● 400 g de filet de thon ● 1 citron vert ● 2 cébettes (ou oignons blancs) ● 1/2 échalote ● 4 concombres.

DANS MON PLACARD : ● 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive ● crème de balsamique ● sel, poivre.

TAILLER le filet de thon en petits cubes au couteau, et réserver au réfrigérateur. Ciseler les échalotes, émincer finement les cébettes, et incorporer au tartare de thon. Râper la peau du citron vert et l'incorporer à l'huile d'olive vierge dans le tartare.

ÉPLUCHER le concombre et, à l'aide d'une mandoline, tailler de fines tranches dans le sens de la longueur. Les poser à plat et les assaisonner légèrement. Placer sur une seule extrémité de chaque bande de concombre 1 cuillerée à café de tartare, et la rouler sur elle-même afin d'obtenir un petit cylindre.

DISPOSER les cylindres dans une assiette en forme de damier, et poser 1 goutte de crème de balsamique entre chacun d'eux.



PHOTOS NICOLAS DÉMIANS D'ARCHIMBAUD

Y ALLER

Le vol Paris-Saint-Barth (au départ d'Orly) avec escale à Saint-Martin : 809 € A/R sur Corsairfly + Winair en classe horizon.

Réservations sur www.corsairfly.com



VILLAS AVEC VUE

Comme de petites maisons antillaises traditionnelles, les treize villas-suites ont chacune leur piscine privée et une terrasse panoramique. On adore la nouvelle déco coloniale contemporaine aux tons vitaminés (mauve, rouge hibiscus, vert amande, bleu Caraïbes) qui s'harmonisent avec les colonnes en acajou et le plancher en bois exotique ciré. Sans oublier les faïences italiennes des salles de bains avec baignoire Jacuzzi. Bien sûr, toutes les chambres bénéficient d'un king size bed et d'un équipement high-tech dernier cri.

LE TOP : la magnifique Villa Suite à trois chambres, de 120 mètres avec jardin de 1 000 mètres !

PLAGE PRIVÉE

En cinq minutes à pied, on accède à la plage privée de l'hôtel dans son écrin de roches volcaniques. La mer rien que pour soi... et quelques privilégiés. Ce qui n'empêche pas de faire appel au chauffeur de l'hôtel pour se rendre à la plage sauvage de Saline, le paradis des surfeurs et des baigneurs contemplatifs.



GASTRO BIO

Le chef, Stéphane Mazières, qui a fait du restaurant Le **GAÏAC** l'une des meilleures tables de l'île, ne s'endort pas sur ses lauriers. Pour offrir à ses hôtes le meilleur de cette gastronomie française à l'accent créole, il a créé une serre bio (unique à Saint-Barth). L'assurance de déguster les meilleurs fruits et légumes maison. À ne pas rater, son brunch du dimanche qui attire le Tout-Saint-Barth !

SPA DES ÎLES

Pour une relaxation exotique, direction la Case Spa Sérénité, avec sa petite terrasse en contrebas du restaurant.

PARTIR



LE TOINY

petit bijou de Saint-Barth

PLUS TRENDY QUE SAINT-BARTH, IL N'Y A PAS !
LE SAINT-TROP' VERSION ANTILLES. MAIS SI LES VIP Y ONT LEURS HABITUDES, DANS LES BOUTIQUES DE LUXE OU AU BAR DE L'OUBLI, ILS Y ONT AUSSI UNE ADRESSE DISCRÈTE : LE TOINY, UN RELAIS & CHÂTEAUX SITUÉ FACE À LA MER.

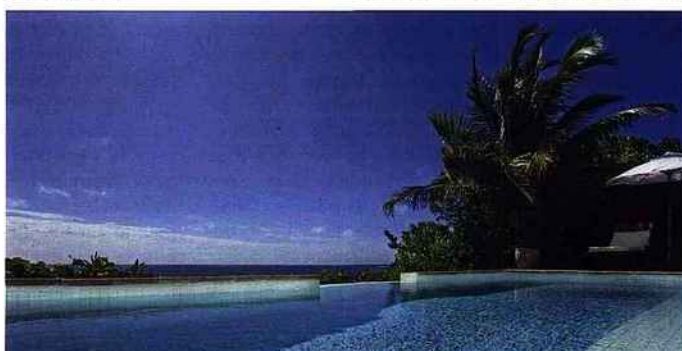
On se fait chouchouter avec les produits aux huiles essentielles et aux fragrances des Caraïbes de la ligne Saint-Barth. Vous préférez vous faire masser dans votre home sweet home ? Pas de problème ! L'important étant de s'offrir le massage « chill-out » aux coquillages chauds (une heure, 140 €). Une exclusivité maison qui allie qualités antistress, anti-jet lag et circulatoires... Et surtout un divin moment de détente. Testé, approuvé !

ENCORE DES PLUS

Dagmar et Guy Lombard, les maîtres de maison, sont aux petits soins pour leurs hôtes. Sorties en mer, escapades à Anguilla ou à Nevis pour un parcours de golf, cours de plongée..., ils s'occupent de tout. Et mettent à la disposition des sportifs des planches de surf (longboard et minimalibu) et des raquettes pour jouer (gratuitement) sur les courts de tennis voisins. **CHRISTIAN-LUC PARISON**

À QUEL PRIX ?

L'hôtel Le Toiny propose le forfait Les Alizés : 5 nuits dans une Villa Suite avec les petits déjeuners, les transferts (hors aérien), un dîner (hors boissons), une bouteille de vin pour fêter votre arrivée, la location d'une Smart décapotable (essence et assurance non comprises), deux soins d'une heure au spa. De 4 060 € à 8 610 € suivant la saison pour deux personnes. Tél. : 00.59.05.90.27.88.88. Et www.letoiny.com



PHOTOS D. R.