

Bagatelle Saint-Tropez ouvre ses portes pour la saison estivale et fait revivre l'esprit festif des plages de Pampelonne dès le 29 juin 2020



Bagatelle Saint-Tropez donne le ton pour la saison estivale et dévoile son nouveau décor propice à l'évasion, imaginé par **Samy Chams**. Dès le 29 juin, un air de Dolce Vita soufflera sur la plage mythique de Pampelonne, rendue célèbre par les icônes de la nouvelle vague dans les années 60. Inspiré par le voyage, ce lieu de vie décontracté incarne à lui seul tout le charme de la Côte d'Azur. Réputé pour son ambiance festive, le restaurant aux allures de beach club entraîne ses hôtes dans un univers cosmopolite et pétillant, où tout rime avec excellence.

Entre cuisine élégante, farniente et joie de vivre, Bagatelle offre une expérience exceptionnelle, ponctuée d'événements exclusifs en soirée. Cette année, le restaurant prolongera les festivités certains soirs, avec une programmation alliant découvertes culinaires et soirées thématiques (retrouvez plus d'infos sur facebook.com/bagatellesainttropez). A cette occasion toute l'équipe se mobilise pour offrir des conditions d'accueil irréprochables, tant sur les aménagements requis que les règles sanitaires en vigueur.

Bien plus qu'un restaurant, Bagatelle Saint-Tropez est une philosophie. Ici, chaque visiteur est attendu et accueilli avec le sourire et l'envie de faire plaisir; **Laurent Attias**, Directeur des lieux, donne corps à cet esprit au quotidien, veillant à rendre chaque escale unique. Avec son savoir-faire, sa plage de sable fin et son restaurant à ciel ouvert, Bagatelle Saint-Tropez est aujourd'hui l'une des destinations les plus prisées de Pampelonne.

Aux commandes des cuisines, **Bilal Amrani** reprend du service. Depuis plus de 15 ans, le Chef surdoué natif de Carpentras, officie dans les établissements les plus en vue de Courchevel, Saint-Tropez ou Marrakech. Cet été, il met tout son talent au service d'une carte raffinée et exigeante, élaborée à partir de produits frais d'une qualité rare, privilégiant les producteurs locaux. En puisant son inspiration dans la gastronomie française, réputée pour ses saveurs, sa cuisine de bord de mer et ses recettes emplies de fraîcheur, le Chef propose des créations terre ou mer ensoleillées et authentiques, ainsi que des recettes équilibrées aux accords audacieux.

Côté cave, Bagatelle Saint-Tropez propose des vins locaux, des millésimes et des grand crus sélectionnés par **Frédéric Lebeau**, pour s'accorder avec la carte signature et les spécialités maison, offrant ainsi l'opportunité de découvrir d'excellents vignobles, tandis qu'à toute heure, le bar affiche une belle sélection de cocktails «Home Made» et de boissons sans alcool à base de fruits frais et de saison.



À propos de Bagatelle Group

Né sous l'impulsion de deux entrepreneurs français, **Aymeric Clemente** et **Rémi Laba**, Bagatelle Group voit le jour en 2008. L'aventure débute à New York, lorsque les deux passionnés de restauration ouvrent «Bistrot Bagatelle» leur premier établissement au coeur du Meatpacking District. En s'appuyant sur leurs expériences respectives, le duo imagine un lieu unique à l'esprit français tant sur l'atmosphère festive digne des hauts lieux parisiens, que sur le raffinement de la carte signature élaborée par des chefs de renom. En quelques mois, Bagatelle devient une adresse incontournable de Big Apple et insuffle une énergie nouvelle dans l'industrie de la restauration contemporaine. Depuis toujours animés par la volonté de s'affranchir des codes trop figés et de partager leur vision disruptive aux quatre coins du globe, les deux hommes exportent rapidement leur savoir-faire à l'étranger.

Douze ans après la création du premier restaurant, le groupe Bagatelle s'est développé pour devenir l'une des références internationales du secteur, avec 13 établissements répartis sur 3 continents, installés dans les villes les plus prestigieuses du monde dont Miami, New York, St. Barth, Buenos Aires, Punta del Este, Rio de Janeiro, São Paulo, Bahrain, Dubai, Londres, Courchevel, Saint-Tropez et prochainement Mykonos (prévu pour l'été 2021). Aujourd'hui, Bagatelle Group est le fer de lance d'un art de vivre festif et «Made in France». La «joie de vivre» et l'excellence restent au coeur de l'engagement quotidien des équipes qui, au fil des saisons et des destinations, transforment chaque instant en une expérience magique. Alliant cuisine créative de haut standing, qualité de service et programmation festive, Bagatelle est la promesse de vivre des moments inoubliables dans des écrans décomplexés, spécialement conçus dans un esprit «home away from home».

Bagatelle Saint-Tropez

Chemin de Matarane, Les Tamaris,
83350 Ramatuelle

Tél. : **+33494798325**
Web : **bagatellesttropez.com**

Facebook : **@bagatellesainttropez**
Instagram : **@bagatellebeach #bebagatelle**

Réservations générales
ramatuelle@bistrotbagatelle.com

Bagatelle Saint-Tropez
du 29 juin au 11 octobre 2020

Horaires d'ouverture
Ouvert tous les jours de 12h à 18h

Retrouvez les événements sur
facebook.com/bagatellesainttropez

Contact presse
ccassagne@bagatellegroup.com