



## Restaurant Colette. Hôtel Sezz à Saint-Tropez. Pérégrinations gustatives



Reflet du parcours international du chef Nicolas Gautier et de la vision conviviale de Shahé Kalaidjian, concepteur de l'hôtel, la carte est voyageuse, saupoudrée d'accents exotiques et de notes épicées.

*En ouverture : le chef Nicolas Gautier*

**PARCOURS.** L'hôtel Sezz Saint-Tropez a repris du service le 17 avril dernier pour la neuvième saison, avec Nicolas Gautier aux commandes des cuisines. Entre la France, l'Angleterre ou encore Ibiza, Nicolas Gautier se forme et évolue au sein de brigades hautement renommées. Son début de carrière au cœur de sa Dordogne natale, notamment sous les ordres du chef du Vieux logis à Trémolat, Vincent Arnout, 1 étoile Michelin, lui inculque la technique. C'est en 2006 que Nicolas Gautier donne un tournant européen à son parcours, lors de son départ en Angleterre où il développe sa créativité aux côtés de James Crossman, chef du Petit Paris à Nottingham. Son expérience méditerranéenne débute quelques années plus tard lors de son intégration dans la brigade du chef Marc Fosh où dans les cuisines du célèbre hôtel 5 étoiles de Palma de Majorque, Hacienda

[Visualiser l'article](#)

Na Xamena, il y affine sa curiosité gastronomique et se passionne pour les saveurs exotiques. En 2013, Saint-Tropez devient sa destination de rêve et l'atterrissage se fait tout en douceur au restaurant Colette. D'abord second du chef Patrick Cuissard, Nicolas Gautier prend les commandes en 2018.



*Bricelés et crackers à l'épeautre, guacamole vert et rouge*

**CARTE.** Aujourd'hui, il apporte sa vision actuelle de la cuisine et impose sa touche personnelle. Cette année, de nouvelles créations végétariennes audacieuses, à partager ou pas, sont proposées pour ravir vos papilles, burrata, pesto de roquette, focaccia tiède aux olives taggiasca, sorbet vinaigre balsamique ; falafels de petits pois au cumin, sauce Tehina, pain pita ; bricelés et crackers à l'épeautre, guacamole vert et rouge.

www.email-gourmand.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 3/6

[Visualiser l'article](#)



### *Grillades*

Pour continuer, le barbecue et ses grillades prennent place dans les assiettes, le filet de bœuf Aubrac grillé sur la braise ; la poitrine de volaille fermière à la diable, concassée de tomates rafraîchissantes ou la pêche du jour. Les accents exotiques sont donnés par un choix de garnitures originales, entre jeunes carottes rôties au miel et au curry et barbajuan de légumes grillés au zaatar.

www.email-gourmand.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



*Abricot Bergeron et le thym citron*

www.email-gourmand.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 5/6

[Visualiser l'article](#)



*Tarte pomme Tatin confite au sucre muscovado*

Puis la tentation sucrée arrive avec un choix compliqué entre la douceur de l'abricot Bergeron et le thym citron, glace miel et amande, le caractère du chocolat origine et café arabica en duo, crémeux mascarpone fèves de tonka, craquant spéculoos ou l'originalité de la tarte pomme Tatin confite au sucre muscovado, caramel de pommes, glace vanille bourbon.

Une belle surprise !

www.email-gourmand.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



• **Restaurant Colette**  
**Hôtel Sezz**  
**151, route des salins 83990 Saint-Tropez**  
**Tél. (0)4 94 44 53 11**  
<http://www.saint-tropez.hotelsezz.com>  
[colette@hotelsezz.com](mailto:colette@hotelsezz.com)