



Lifestyle / Lifestyle

LES BONNES ADRESSES

Et puis il y a les restaurants. De la petite gargotte de plage façon vie locale sous les tropiques à l'étape gastronomique aussi réputée aux États-Unis qu'en Europe, en passant par les inévitables pièges à touristes. On les choisira pour leur cadre, leur atmosphère, et bien entendu leur carte. Nous avons pour notre part essayé pour vous les cinq de la *short list* de Nils Dufau : un choix de l'intérieur, celui d'un îlien familier du meilleur du tourisme international capable de séparer le bon grain de l'ivraie et de ne pas se laisser griser par les sirènes de la notoriété ou du prestige.

THE GOOD ADDRESSES

And then there are the restaurants. From the small beachside gargotte in the style of local life in the tropics to the gastronomic stopover as famous in the United States as in Europe, not forgetting the inevitable tourist traps. You can choose them for their setting, their atmosphere, or of course their menu.

For our part, we have tried out the five on Nils Dufau's short list for you: a choice from within, that of an islander familiar with the best of international tourism, capable of separating the wheat from the chaff and not allowing himself to be seduced by the sirens of notoriety or prestige.



LE BONITO

L'adresse en vue sur les hauteurs de Gustavia. Sa salle en terrasse est réputée pour la vue qu'elle offre sur le port, certes moins élevée et par conséquent moins spectaculaire que celle du Carl Gustaf, qui la domine de quelques dizaines de mètres, mais la plus marquante de ce point de vue de tous les restaurants de l'île. Et aussi une cuisine gastronomique moderne, expliquée et servie par une brigade nombreuse aussi habituée à servir les célébrités que les anonymes.

Et derrière le bar un jeune mixologue surdoué (plusieurs titres internationaux à son palmarès (lire « 1000 cocktails »), qui permet d'ouvrir la soirée avec un cocktail inoubliable qui lance l'ambiance.

THE BONITO

The Bonito stands in full view on the heights of Gustavia. Its terrace room is renowned for its view of the port, which is admittedly less elevated and therefore less spectacular than that of the Carl Gustaf, which dominates it by a few dozen metres, but the most striking from this point of view of all the island's restaurants. And also a modern gastronomic cuisine, explained and served by a large brigade as used to serving celebrities as well as the anonymous. And behind the bar a young, gifted mixologist (read "1000 cocktails"), who opens the evening with an unforgettable cocktail that sets the mood.



LE SHELLONA, RESTAURANT DE PLAGE DU CARL GUSTAF

Le restaurant de plage typique de l'île, et celui du Carl Gustaf. Comme tous les restaurants de plage il propose des transats et une restauration de bon niveau, faisant la part belle aux poissons et aux crustacés sans renoncer aux pavés de viande tendre des hamburgers dont la clientèle américaine est friande.

THE SHELLONA, BEACH RESTAURANT ON THE CARL GUSTAF

The typical beach restaurant of the island, and the one on the Carl Gustaf. Like all beach restaurants, it offers sun loungers and good food, with a focus on fish and shellfish, but without giving up the tender hamburgers that American customers are so fond of.



L'ESPRIT DE SALINE

L'ex-Chef de l'Eden Rock a ouvert il y a une dizaine d'années ce restaurant aussi apprécié « des Saint-Barth » (comprenez : les habitants de l'île) que des touristes. Une situation qui lui a permis de passer mieux que d'autres l'épisode Covid, étant notamment complet tous les soirs – la réservation s'impose. Une excellente cuisine française caractérisée par la maîtrise des cuissons et des sauces, et une atmosphère typique, à quelques centaines de mètres du Tamarin.

THE SPIRIT OF SALINE

The former chef of the Eden Rock opened this restaurant about ten years ago, which is as much appreciated by "the St Barths" (meaning the islanders) as by the tourists. A situation that has enabled him to get through the Covid episode better than others, being fully booked every evening – reservations are required. An excellent French cuisine characterised by the mastery of cooking and sauces, and a typical atmosphere, a few hundred metres from the Tamarin.



LE TAMARIN

Le resto préféré de notre Johnny national, dans un jardin exotique. Plus variée que celles de beaucoup d'autres restaurants de St Barth, sa carte est aussi d'une finesse appréciable qui lui fait tirer vers la véritable gastronomie, tarifs en moins.

THE TAMARIN

Our national Johnny's favourite restaurant, in an exotic garden. More varied than many other restaurants in St Barths, its menu is also of an appreciable finesse which makes it tend towards true gastronomy, without the tariffs.



L'EDDYS

Une adresse d'initiés, à une centaine de mètres du port de Gustavia. L'Eddy's n'a pas pignon sur rue et on peut passer devant dix fois sans le remarquer. Et ce serait dommage car c'est l'une des préférées « des Saint-Barth », pour son ambiance, sa carte et... ses tarifs. Le propriétaire nous explique en effet que St Barth vit toute l'année alors

que le touriste de passage ne viendra dîner ici qu'une fois ou deux lors de son séjour. Aussi pas de piège à divas ici mais une atmosphère authentique, une immense salle sous une sorte de grande tonnelle, une cuisine fusion France-Créole-Asie proposée à des prix étonnants pour un endroit aussi coté. Et le souvenir d'une dorade sauce passion inoubliable ! Accessoirement, l'Eddys accueille chaque année le dîner et la fête de la St Barths Bucket Regatta, qui réunit au mois de mars nombre des plus beaux et plus grands (trente mètres minimum) yachts à voile du monde.

EDDYS

An insiders' address, a hundred metres from the port of Gustavia. Eddy's does not have a street address and you can walk past it ten times without noticing it. And that would be a pity because it is one of the favourites «of St Barths», for its atmosphere, its menu and... its prices. The owner explains to us that St Barths is alive all year round, whereas the tourist will only dine here once or twice during his stay. So there is no diva trap here, but an authentic atmosphere, a huge room under a kind of big arbor, a French-Creole-Asian fusion cuisine offered at surprising prices for such a popular place. And the memory of an unforgettable sea bream with passion sauce! Incidentally, the Eddys hosts the annual St Barths Bucket Regatta dinner and party, which brings together many of the world's largest and most beautiful sailing yachts (at least thirty metres) every March.



LE TOUR DE L'ÎLE EN JET SKI

Skijet, la plus dynamique des sociétés de location de jet skis (mais aussi de scooters sous-marins et du spectaculaire hydro-jet aérien, qui permet d'effectuer des figures dignes des superhéros Marvel) de St Barth, propose un tour de l'île en 1h30, qui permet de découvrir les plages de St Barth connues de tous, mais aussi

celles plus petites accessibles uniquement par la mer. Un must du genre, effectué sur des scooters Yamaha dernière génération, à inscrire sur votre to-do-list à St Barth (175 euros).

JET SKIING AROUND THE ISLAND

Skijet, the most dynamic jet ski rental company in St Barths, offers a 1.5 hour tour of the island, which allows you to discover the beaches of St Barths, known to all, as well as the smaller ones accessible only by sea. A must of the genre, carried out on the latest generation of Yamaha scooters, to put on your St Barths to-do-list (175 euros).



MAIS AUSSI, TOUJOURS À GUSTAVIA...

L'Isola, seul véritable restaurant italien de l'île, près du port : le Fish Corner, purement local, qui cuisine le poisson comme les meilleurs tables gastronomiques ; et le Black Ginger, qui sert une cuisine fusion Français-Thaï plus stylisée que celle du Bonito.

BUT ALSO, STILL IN GUSTAVIA...

The Isola, the only real Italian restaurant on the island, near the port; the Fish Corner, purely local, which cooks fish like the best gourmet restaurants; and the Black Ginger, which serves a French-Thai fusion cuisine that is more stylish than the Bonito.



1000 COCKTAILS EN TROIS ANS

Depuis trois ans qu'il officie au Bonito, le mixologiste Jimmy Cassar estime qu'il a créé une centaine de cocktails. L'idée lui en vient aussi bien au restaurant que chez lui ou à l'extérieur : « J'ai eu la chance d'avoir eu une petite formation à la cuisine moléculaire avec Thierry Marx, et j'ai été adopté par les MOF, qui m'ont pris sous leur aile et fait connaître des grands chefs comme Bocuse et Viannay. Puis j'ai fait une petite formation avec des barmen et j'ai adoré ça » nous explique-t-il. Meilleur apprenti de France 2014, il finit quatre ans plus tard 3^{ème} au concours Bartender Society avant d'être couronné Champion de France et de remporter la finale européenne du Baccardi Legacy, titre qui lui permettra de représenter la France en finale mondiale au Mexique. « Pour l'anecdote, nous confie-t-il, j'ai gagné en 2018 avec L'Aristocrate, le même cocktail qui m'avait valu d'être recalé lorsque j'ai tenté le challenge pour la première fois, en 2007 (on pense à Romain Gary...). Je l'avais mis au point avec Paul Bocuse, qui m'avait conseillé d'y ajouter de la truffe ». Eh oui Jimmy : les voies des jurys sont décidément impénétrables... Originaire de Tahiti, travailler dans une île l'a immédiatement intéressé lorsqu'un chasseur de têtes l'a contacté pour lui proposer le Bonito, où il a découvert une clientèle américaine possédant « une grosse culture des cocktails comparée à nous les Français ». Père de famille depuis trois mois, Jimmy est désormais un vrai St Barth et n'envisage plus de quitter les petites Antilles.

1000 COCKTAILS IN THREE YEARS

In the three years that he has been working at Bonito, mixologist Jimmy Cassar estimates that he has created a hundred cocktails. He gets the idea for them in the restaurant as well as at home or outside: "I was lucky enough to have had a little training in molecular cuisine with Thierry Marx, and I was adopted by the MOFs, who took me under their wing and introduced me to great chefs like Bocuse and Viannay. Then I did a little training with barmen and I loved it", he explains. Best apprentice in France in 2014, he finished third in the Bartender Society competition four years later before being crowned French Champion and winning the European final of the Baccardi Legacy, a title that will allow him to represent France in the world final in Mexico. "For the anecdote, he confides to us, I won in 2018 with L'Aristocrate, the same cocktail that had caused me to fail when I tried the challenge for the first time, in 2007 (we think of Romain Gary...). I had developed it with Paul Bocuse, who had advised me to add truffles to it". Yes, Jimmy: the ways of juries are definitely impenetrable... Originally from Tahiti, he was immediately interested in working on an island when a headhunter contacted him to offer him the Bonito, where he discovered an American clientele with "a big cocktail culture compared to us French". A father for three months, Jimmy is now a true St Barth and no longer plans to leave the Lesser Antilles.

MADAME TORTUE VEILLE TOUJOURS SUR LES MOLOKOÏS

De son vrai nom France Arnaudo, Madame Tortue veille sur les tortues terrestres de St Barth depuis des années. Les recueillant chez elle, elle soigne les petits bobos et nourrit les animaux des restes que lui fournissent chaque jour les supermarchés de l'île.

Originaires du nord de l'Amérique du sud (où leur espèce est aujourd'hui en voie d'extinction), ces tortues de terre pullulent sur toute l'île, où traditionnellement les automobilistes s'arrêtent pour les laisser traverser les routes, les aidant au besoin si le bouchon ainsi provoqué perturbe trop la circulation. Omnivores, ces tortues charbonnières se reproduisent allégrement dans cet environnement qui les protège, et on estime aujourd'hui leur population à plusieurs milliers.

MRS TORTLE ALWAYS WATCHES OVER THE MOLOKOÏS

Her real name is France Arnaudo and she has been looking after the turtles of St Barths for years. She takes them into her home, treats any small injuries and feeds the animals with the leftovers that the island's supermarkets provide her with every day.

Originally from the north of South America (where their species is now on the verge of extinction), these tortoises swarm all over the island, where motorists traditionally stop to let them cross the roads, helping them if necessary if the traffic jam thus caused is too disruptive. Omnivorous, these turtles reproduce happily in this protected environment, and their population is now estimated at several thousand.