

# ST BARTH

---

REVU ET CORRIGÉ



*Corrigé par le Toiny, qui après une cure de jouvence et un nouveau management est toujours LE RELAIS et CHATEAUX de ST BARTH et aussi le seul à développer une serre « Bio » pour cultiver son jardin.*



Mais avant de goûter aux saveurs des produits du jardin, ne gâchons pas notre plaisir de l'atterissage à ST BARTH. A l'horizon, la piste derrière la colline et le piqué final digne d'un film de James Bond, pour se poser en douceur face à la mer qui lèche le bout de la piste. Un bonheur cette arrivée sur cette île avec son aéroport de poupée et ses douaniers gendarmes souriants, comme en vacances!

C'est cela aussi ST BARTH, des visages sympathiques, des routes minuscules, des mini moke et des Jeeps assorties, des villas de rêves et des yachts mouillant dans le port de Gustavia. ST BARTH c'est aussi des hôtels de rêves, comme nulle part ailleurs, l'art de vivre à la Française en plus.

Et le Toiny en est le meilleur symbole. Au sud est de l'île, sur la côte sauvage dont les vagues vous parlent, surplombant la baie le Toiny se dresse, majestueux, avec sa piscine à débordement qui snobe l'horizon et ses 14 villas et 1 junior suite sur 15 hectares ! Pas besoin de se soucier du voisinage, la vue à 180 ° sur la mer de votre piscine privée, une par villa, est votre seul souci du jour. Récemment rénovées, les villas de style colonial

avec moustiquaire, vaste salle de bains en carreaux d'Italie. Sans oublier 2 TV Plasma, DVD, 3 téléphones, WIFI gratuit et station IPOD. Et force est de reconnaître que tout est fait pour que vous soyez confort dans votre villa. Seul l'heure du Planteur ou du Ti Punch vous sort de votre villa pour les siroter sur la terrasse du bar en contemplant le coucher du soleil. Mais vous n'aurez aucun mal à vous attabler au romantique restaurant « le GAIAC » qui surplombe la piscine à débordement et la baie. Le Chef « Stephane Mazières » l'un des meilleurs de l'île, saura vous régaler de jaunes d'oeuf bio crémeux à la fine mousse de caviar et de langouste grillée dans sa simplicité et ecrêpes suzettes flambées. Sans compter une merveilleuse carte des vins. Et pour innover encore, le directeur Guy

Lombard a développé une serre bio avec tous les produits du jardin possible sur cette terre pas facile, et nul doute que le chef va apprécier les produits frais et donner libre court à tout son talent.

Dagmar Lombard la directrice des lieux, omniprésente, sera toujours proche pour agrémenter de bonnes paroles votre séjour et vos prochaines journées.

L'autre prétexte pour sortir de sa villa est une visite à la nouvelle « Case Sérénité », ou des soins et massages prodigués avec la ligne de St Barth (fabriqué sur l'île à base de fleurs, plantes et produits locaux) sont une pure merveille de détente avec Anita qui a officié dans les plus beaux spas et pour les plus grands, Sir Richard Branson entre autres. Nouveauté encore avec la nouvelle plage ouverte en contrebas de

l'hôtel, à 5 minutes à pied, ou subsistent encore 2 petites cases du XVIIIème siècle. Que des bonnes raisons pour apprécier un séjour qui en appellera sûrement d'autres ...

**LE TOINY, Anse de Toiny,  
St Barthélémy**

Au sud de l'île, d'inspiration coloniale, la rénovation est signée par les actuels directeurs Dagmar et Guy Lombard

**Restaurant LE GAIAC**, chef Stéphane Mazières

**Massage et coach perso** à la villa sur demande

Hébergement 13 Villas 71 m2 + 1 Junior Suite 65m2 et une Master Villa 100 m2 avec ses deux bungalows attenants de 25m2, toutes avec terrasse et piscine privée

**PRIX** : à partir de 495 euro la Junior Suite  
Réservation @letoiny.com

**Plus d'infos** : +590 27 88 88  
Fax +590 27 89 30



**AVION** : Air France, vol quotidien au départ Paris CDG 2C /Airbus A340-300 à partir de 680 euros en Tempo et 2550 euros en classe Espace Affaires, transfert de St Martin par Winair / 40 vols par jour en hiver, 25 en été à partir de 80 euro l'aller retour/ Tél +599 54237  
[www.fly-winair.com](http://www.fly-winair.com)

**MERCI** : au Restaurant LETAMARIN et son chef extraordinaire Maxime Deschamp, l'un des tout meilleurs, Tél +590 27 72 12 / Carte de 25 à 38 euros A Thierry, pour ses soirées champagnes sur le sable au Restaurant LA PLAGE, sur la baie de St Jean.

Tél +590 27 53 13

A Eric Ormorès, pour son accueil, son flègme légendaire et sa gentillesse au NIKKI BEACH St Jean, l'incontournable endroit des jet setters.

Tél +590 27 64 64

A Hélène Bernier, notre guide local née à St Barth, pour un tour de l'île hors du temps

[www.saint-barth-easytime.com](http://www.saint-barth-easytime.com)

# EVASION EVASION

