



St. Barth: umori d'Europa e profumi tropicali nel Mar dei Caraibi

di Giancarlo Rovarsi

34

Inforcate gli occhiali preferiti, con le lenti scure naturalmente, perché ne avrete veramente bisogno. Il luogo dove vogliamo portarvi è il regno del sole, dell'estate eterna, dei colori smaglianti, dei fiori dai mille cromatismi, del verde intenso della vegetazione che si sposa con le infinite tonalità d'azzurro del mare.

Andiamo alla scoperta di una delle perle del jet set internazionale nell'Arcipelago delle Piccole Antille francesi, immerse nel mitico mare dei Caraibi, che ha come sua gemma sfolgorante una stella di prima grandezza del firmamento turistico mondiale: l'isola Saint-Barthélemy o più semplicemente St. Barth. Un luogo con una marcia in più rispetto ad altri paradisi tropicali che fa sentire a proprio agio chi arriva dal vecchio continente, non solo per la lingua, il francese (però anche l'inglese è di casa), ma

per il garbo della gente e l'eleganza dei negozi, il *bon ton* dell'ambiente e l'atmosfera d'insieme, un curioso *mix* di raffinatezze e suadenze francesi e di tinte vivaci tipicamente creole che si riverbera anche nella splendida cucina di questo lembo di pianeta.

Per raggiungerlo agevolmente non esistono problemi. Con un qualunque volo di linea Air France dai maggiori scali italiani si fa rotta sull'aeroporto *Charles De Gaulle* a Parigi e di qui, su un confortevole velivolo della stessa Compagnia di bandiera francese, si spicca il salto oltre l'Atlantico.

La traversata dell'oceano avviene senza neppure accorgersene, grazie alle premure del personale di bordo e alle stuzzicanti proposte del menù, molto raffinate e intriganti specie quello a base di specialità creole.

Atout France
Ente per lo Sviluppo del
Turismo Francese
www.
rendezvousenfrance.com

Air France
www.airfrance.it

Comitato territoriale del
turismo Saint Barth:
www.saintbarth-tourisme.
com

Prima di approdare a St. Barth si fa scalo all'aeroporto di Saint-Martin che si presenta durante la fase di atterraggio col suo mare sgargiante, i suoi scenari mozzafiato e le sue spiagge favolose. il calore della sua gente.

Dopo una breve sosta lasciamo Saint-Martin con uno dei piccoli ma funzionali aerei di Win air (splendida la vista sulle isole dell'arcipelago!) e raggiungiamo St. Barth, provando l'emozione del vertiginoso atterraggio nel suo aeroporto a ridosso della montagna. Non ci troviamo su un'isola, ma dentro un sogno ammaliante. E' il luogo di gran lunga più seducente delle Antille, meta del *jet set* internazionale, soprattutto degli Stati Uniti (New York dista appena 4 ore di volo e Miami la metà). L'isola è famosa per i suoi alberghi e ville da favola, tutte con colpi d'occhio ineguagliabili sul mare, che sfuma in infinite *nuance* di turchese e smeraldo su insenature di rara bellezza, spiagge splendide, speroni rocciosi e rigogliose pendici montagnose. Nei suoi appena 25 kmq di superficie è l'isola offre uno straordinario mosaico di attrattive, arricchite dalla presenza di un ceppo di Bretoni e Normanni che si stabilirono qui alla metà del '600 e mantengono orgogliosamente le loro tradizioni sia nella lingua, infarcita di *patois*, sia nei costumi (le donne vanno ancora a messa con la cuffia inamidata). Anche la vecchia dominazione svedese è ancora ricordata nelle bandiere e nel nome della capitale Gustavia. Qui tutto è lusso, fascino e voluttà, ma soprattutto tranquillità e buon gusto perchè i duemila residenti non tollerano tralignamenti dei costumi e l'invasione del cemento.

Particolarmente elettrizzante lo shopping grazie all'eleganza delle boutique.

Da non perdere, nel clima idilliaco dell'isola, una visita

all'azienda "Ligne St Barth" fondata nel 1983 da due imprenditori francesi, Hervé e Birgit Brin, e conosciuta in tutto il mondo per la qualità e l'originalità della sua linea di cosmetici e profumi di lusso naturali. Per la produzione - vengono infatti utilizzate essenze e piante officinali delle isole caraibiche come il Roucou, pianta amazzonica della quale si utilizzano i grani ricchi di vitamina A per ricavare un olio prodigioso che protegge dal sole e permette una perfetta abbronzatura. La sua formula protetta da un brevetto internazionale fin dall'inizio degli anni '80.

Il ventaglio di prodotti oggi va dall'Olio di Avocado per il corpo i capelli ma anche per il viso al Gel d'Aloe alla menta da usare come dopo sole e per tonificare il viso dopo ogni rasatura, dallo shampoo alla Spirulina ricco di elementi minerali ricavati dall'alga omonima, alla crema esfoliante alla Papaya. Il prodotto più esclusivo della Ligne St Barth è "Deep Sea Cream", crema rigenerante per il viso, frutto della ricerca cosmetica più evoluta, messa a punto da madame Virgit Brin con l'ingegnere chimico tedesco Bernd Kuhs. Contraddistinta da una confezione esclusiva (un polpo blu in vetro di Murano) ha fra i suoi componenti le preziose particelle d'oro dell'aurum colloidale, che ne fanno una delle creme più care e lussuose in commercio come l'isola dove viene prodotta.

www.lignestbarth.com



35



Air France collega Parigi Charles De Gaulle a Saint Martin tutti i giorni, mentre Klm assicura tre voli a settimana. Da Saint Martin si raggiunge l'isola di Saint Barth con voli operati da WinAir, in code sharing con Air France, con piccoli aerei da 19 posti. Il volo dura 10 minuti e l'atterraggio sulla pista di appena 650 metri dell'aeroporto di Saint Barth è da brivido per la brevità della pista che termina quasi sulla spiaggia.

Ma per scoprire St. Barth ne vale davvero la pena!

Le spiagge

Punto di forza dell'isola le sue magnifiche spiagge sabbiose mai affollate e con alle spalle costoni rocciosi o boscaglie. Fra le più ammalianti vanno ricordate quelle di:

Colombier nella baia Anse du Grand Colombier, nota anche col nome di *Rockefeller's Beach*, per avere ospitato a lungo David Rockefeller proprietario dei terreni circostanti.

Marigot nei pressi della cittadina omonima, bagnata da uno splendido mare turchese, trasparente e cristallino, con fondali bassi e digradanti,

Anse des Cayes, protetta da una ricca barriera corallina

Corossol con alle spalle un caratteristico villaggio di pescatori,

Gouverneur, selvaggia e incontaminata, di sabbia bianca abbagliante, bagnata da un mare cristallino,

Lorient a ridosso della cittadina omonima nell'ampia e suggestiva Anse de Lorient, di sabbia bianca e morbida

Saline, una delle più lunghe e belle di tutta San Barth, di sabbia soffice come il talco,

Petit Cul de Sac, appartata e ricca di pace, bordata di palme

Grand Cul de Sac, conosciuta come "the sports beach", un luogo da sogno per praticare gli sport acquatici sul mare turchese,

Flamands, delimitata da verdi colline con un litorale molto ampio, ideale per lunghe passeggiate e per rilassarsi,

Shell ricoperta di conchiglie, ai piedi di una collina rocciosa che le dona un fascino selvaggio,

Fourchue, sull'omonima isoletta, con un arenile di sabbia chiara bagnata da un mare con fondali digradanti fatti apposta per nuotare in completa tranquillità.

Dove sostare

Mitici gli alberghi, situati in posizioni ambientali di grande suggestione panoramica su baie, anfratti rocciosi e pendici boschive. Molti sono dotati di piscine personali in terrazza o in camera

A fare la differenza tra i vari alberghi e ristoranti sono soprattutto la location, l'ambientazione, l'ar-



redamento, la cura dei dettagli più che la varietà dei piatti che, comunque nei ristoranti haute de gamme sono sempre intriganti e raffinati. Gli chef sono reclutati tra i migliori del mondo e si sforzano ogni giorno per proporre veri e propri capolavori di alta cucina. L'aragosta è presente in quasi tutti i menù ma declinata in molte varianti: Yannis Vinsot, giovane chef della *La Case de L'Isle*, il ristorante dello **Cheval Blanc**, 5 stelle appena rinnovato del gruppo LVMH di Bernard Arnault nella Baia di Flamands (www.chevalblanc.com), la presenta in casseruola con legumi al profumo di cocco e flambé al rum, mentre Franck Mathevet, proprietario del **Carrè**, situato nell'esclusivo centro commerciale di lusso di Gustavia, la prepara in abbinamento agli gnocchi maison (www.lecarre-stbarth.com). Per chi, oltre all'aragosta, vuole sperimentare altre specialità, Paul Coste, chef di origine peruviana del **Tom Beach** (www.tombeach.com), delizioso ristorante sulla spiaggia di Saint Jean (inserito nell'hotel omonimo con appena 10 curatissime suite), consiglia un filetto di orata in salsa di frutti della passione, mentre al **Do Brasil** (www.dobrazil.com), ristorante trend sulla spiaggia di Shell Beach, l'orata viene servita in marmitta con gamberi, latte di cocco, citronella e riso pilaf. Sapori e profumi del Mediterraneo sono il filo conduttore della cucina del **Taiwana** (www.hoteltaiwana.com) nella baia di Flamands, boutique hotel di lusso con solo 22 camere e ristorante appena rinnovati che mette in menu piatti a base di carne e pesce, preferibilmente alla griglia, insalate croccanti e condite con un profumato olio di oliva italiano e aceto balsamico.

Les Ilets de la Plage

A **Les Ilets de la Plage**, 11 ville in stile caraibico in parte costruite direttamente sulla spiaggia della baia di Saint Jean, immerse in un lussureggiante giardino tropicale, non c'è il ristorante ma ogni abitazione dispone di una spaziosa cucina perfettamente attrezzata. La prassi non prevede che siano gli ospiti a cucinare, ma un cuoco di una delle varie agenzie specializzate, scelte dall'inappuntabile e gentile direttore Pierre Eric Houdant. Cenare nel proprio giardino o sulla terrazza che domina tutta la baia è certamente un privilegio, per chi su questa isola molto esclusiva trascorre una vacanza. Ma ecco la storia di Eric e del suo resort come ce la racconta lui stesso:

"Ho fatto la scuola alberghiera in Francia e poi ho lavorato in Provenza nei Relais Châteaux Le Vieux Castillon et l'Abbaye de Saint Croix. Nel 1992 sono approdato a St. Barth con l'intenzione di fermarmi solo 6 mesi. Invece sono già 22 anni che vi ho piantato le mie radici. Posso dire che il mio è stato un

coup de foudre, un colpo di fulmine come dicono gli italiani, insomma un amore a prima vista, grazie alla bellezza delle spiagge e alla cortesia della gente. Per 10 anni ho lavorato nel Relais et Chateaux Le Filao Beach accanto all'Eden Roc. Quando ha chiuso i battenti ho pensato di creare un resort tutto mio, appunto Les Ilets de la Plage, per offrire agli ospiti alcuni dei valori più sublimi di St. Barth: il clima dolce, i colori dell'acqua e la sicurezza, perché qui viviamo in un'isola tranquilla senza alcuna forma di delinquenza. Per questo piace tanto agli americani e agli europei. Ma anche agli italiani che, per loro natura, amano molto il mare e che qui, con 22 magnifiche spiagge, possono trovare quella preferita oppure sceglierne ogni giorno una o due differenti. La mia prediletta è Shell beach a Saint Jean, ma quando ho voglia di fare una bella passeggiata vado in quella di Colombier a leggere un libro sotto un piccolo albero in santa pace di fronte alla laguna. E dopo faccio un salto in uno dei tanti nostri ottimi ristoranti a gustare piatti più sfiziosi come la tartare di orata, l'insalata di aragosta col mango, l'eccellente dentice rosso del nostro mare e la choucroute di papaia verde".

(www.lesilets.com)

Sapori di St.Barth

Di ispirazione squisitamente mediterranea è la carta del "Bartolomeo", il ristorante del **Guana-hami** (www.leguanahani.com), hotel 5 stelle immerso in un giardino tropicale di sette ettari nella baia di *Grand Cul de Sac* che, con le sue 70 suite, è il più grande dell'isola. Il ristorante è guidato con grande sapienza dallo chef italiano Nicola De Marchi di Vicenza. Perfetto il suo risotto Carnaroli al tartufo nero del Perigord, mentre il soufflé al formaggio Taleggio, mostarda di Cremona, pane ai cereali e noci è una delizia da non perdere.

