

Charme e gourmandise nell'isola più seducente dei caraibi ST. BARTH, il paradiso con l'esprit francese

di Gabriella Baldini

Chi di noi non sogna di visitare, almeno una volta nella vita, un vero paradiso terrestre? Uno di quei luoghi reali eppure ameni, raggiungibili eppure impossibili, fatti di soffici lingue di sabbia, verginali lagune, albe celestiali e tramonti purpurei. Un luogo dove ogni dettaglio è una coccola per il corpo e un vizio per l'anima. Un luogo che pare fuoriuscire da un miraggio, eppure lo si può toccare, annusare, assaggiare ...

Uno di questi paradisi terrestri è St. Barth, nelle Antille francesi. Un fazzoletto di terra di appena 24 chilometri quadrati unico al mondo, perché è circondato da sedici spiagge di sabbia, bellissime, ma soprattutto è abitato e frequentato solo da persone facoltose provenienti in gran parte dagli Stati Uniti (un volo collega New York a St. Martin in sole 4 ore).

Ciò che colpisce di questi ospiti è la scarsa visibilità: sai che ci sono, i "paperoni", ma ne vedi pochi in giro, solo quelli che scendono nella capitale Gustavia dalle loro ville circondate da parchi o dalle loro imbarcazioni, magari per un po' di shopping o anche solo per una cena in uno degli oltre cinquanta ristoranti dell'isola. Scoperta da



Cristoforo Colombo nel 1493, possedimento francese poi svedese e infine francese dal 1878, St. Barth venne lanciata come destinazione per il turismo d'élite dal miliardario americano David Rockefeller che nel 1957 acquistò un terreno per costruirvi una villa per le vacanze. St. Barth è un pezzetto di Francia, ma sarebbe meglio dire di Costa Azzurra, nei Caraibi: a ottomila chilometri da Parigi si ritrovano il lusso e lo charme inconfondibilmente francesi. A St. Barth a fare la differenza tra un ristorante e l'altro sono più la location, l'ambientazione, l'arredamento, la cura dei dettagli che la varietà dei piatti che, soprattutto nei ristoranti *haute de gamme*, sono comunque intriganti e raffinati. Infatti, gli chef sono reclutati tra



i migliori del mondo dai proprietari dei ristoranti e degli alberghi di lusso e si battono ogni giorno per distinguersi e proporre vere e proprie delizie culinarie. L'aragosta è presente in tutti i menù della maggior parte dei ristoranti 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, la propone in casseruola con legumi al profumo di cocco e flambé al rum, mentre Franck Mathevet, proprietario del Carré, situato nell'esclusivo centro

commerciale dedicato al lusso di Gustavia, la prepara in abbinamento agli gnocchi maison. Per chi oltre all'aragosta vuole sperimentare altri ingredienti, Paul Coste, chef di origine peruviana del Tom Beach, delizioso ristorante sulla spiaggia di Saint Jean dell'hotel omonimo con appena 10 curatissime suite, propone filetto di orata in salsa di frutti della passione, mentre al Do Brasil, ristorante di tendenza 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 Taiwan nella baia di Flamands, boutique, hotel di lusso con solo 22 camere e ristorante appena rinnovati che, per distinguersi dal contiguo Cheval Blanc, mette in carta piatti a base di carne e pesce, preferibilmente alla griglia, insalate croccanti e condite con un profumato olio di oliva italiano e aceto balsamico. Ancor più di ispirazione mediterranea la carta del Bartolomeo, il ristorante del Guanahami, 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, guidato con grande sapienza dallo chef italiano Nicola De Marchi. Perfetto il 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. 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

bel giardino tropicale, non c'è il ristorante ma ogni abitazione dispone di una spaziosa cucina perfettamente attrezzata, nella quale è usanza che non 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 può trascorrere una vacanza. 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.

Atout France

www.rendezvousenfrance.com

Air France

www.airfrance.it

Comitato territoriale del turismo Saint Barth

www.saintbarth-tourisme.com

Les Ilets de la Plage

www.lesilets.com

Bartolomeo (Hotel Guanhani & Spa)

www.leguanahani.com

Le Carré

www.lecarre-stbarth.com

La Case de l'Isle (Cheval Blanc Saint Barth)

www.chevalblanc.com

Casa Flamands (Hotel Taiwana)

www.hoteltaiwana.com

Do Brazil

www.dobrazil.com

La Plage Restaurant (Tom Beach Hotel)

www.tombeach.com

