

# LILY OF THE VALLEY

IL ÉTAIT UNE FOIS ... AU PARADIS



**P**osé sur la colline Saint Michel, face aux îles d'or, l'hôtel surplombe la Méditerranée avec une vue à couper le souffle. Plein sud, sous les pins, entièrement noyé sous une végétation luxuriante, Philippe Starck l'a entièrement dessiné en s'inspirant à la fois des jardins de Babylone, de l'architecture des abbayes provençales et du design des villas californiennes.

Un véritable resort sur la mer, à quelques minutes des plages de Pampelonne et de la Place des Lices de Saint-Tropez. Lily of the Valley est conçu comme un village. L'hôtel dédié au bien être, au sport et à la perte de poids est ouvert à l'année. Un site intimiste, avec seulement 44 chambres dont 6 suites, qui se répartissent au sein de maisons minérales dans un décor naturel et préservé.

Le Shape Club consacre 2000 m2 à la remise en forme avec deux bassins semi olympique, des salles de fitness, saunas, hammam, cabines de soins ...et un encadrement d'experts de la santé et du bien-être.

En contrebas de l'hôtel, sur la magnifique plage de Gigaro, Lily of the Valley a installé sa plage privée avec deux restaurants, des bars et des bains de soleil.

En face, ouvertes sur un vaste jardin, huit pool suites de 80 à 230 m2, offrent tous les avantages d'une villa avec tous les services hôteliers et la privatisation en plus.

Côté restauration, le Chef Vincent Maillard,

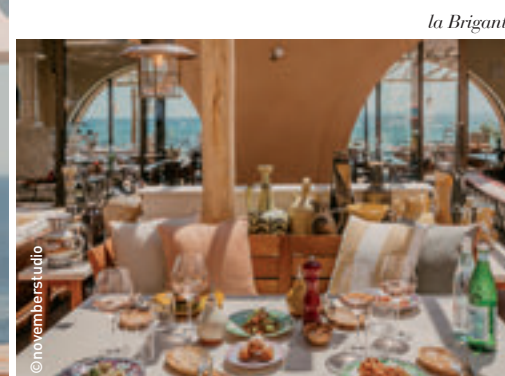
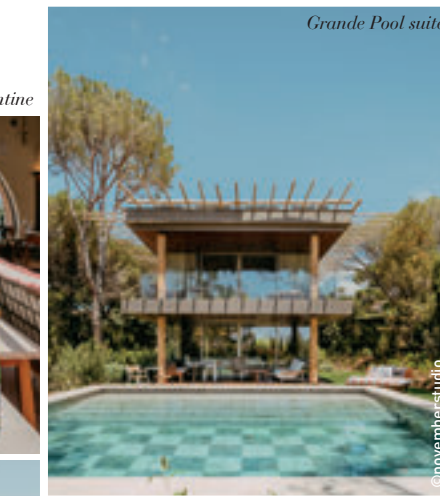


qui a fait ses classes chez les plus grands Chefs comme Guy Savoy et Alain Ducasse, propose une cuisine totalement en harmonie avec la magie du lieu. Respect du produit, de la nature, authenticité et bien être sont ses maîtres mots.

Au restaurant Vista, avec sa carte méditerranéenne face à la mer ou au coin du feu, le Chef met en valeur les terroirs de la Provence. Aussi bien l'art de la table, avec la verrerie de Biot et le bois d'olivier, que les meilleurs produits de la mer proposés par les pêcheurs de Cavalaire, l'agneau de Sisteron, les légumes de Cogolin, les herbes de Provence...et pour une cuisine raisonnée, le Chef nous révèle sa salade Lily. Généreuse et colorée, à base de Quinoa d'Anjou, elle accueille au fil des saisons les légumes du moment et toujours assaisonnée avec des condiments à base d'amandes, d'herbes et de jus de citron, pour limiter les calories.

Au restaurant La Brigantine, au bord de l'eau, avec une terrasse unique sur la presqu'île, Vincent Maillard propose une cuisine italienne, comme il l'aime, simple, authentique, généreuse, avec les meilleurs produits. On a adoré l'escalope milanaise, tendre et goûteuse aux dimensions impressionnantes.

A côté, devant la plage, Le Pépé ravit ses habitués avec son côté cantina les pieds dans le sable et son offre snacking tout au long de la journée. ■



Stéphane Personeni, Directeur Général



Stéphane Personeni, après 15 ans à la direction générale du groupe Floirat, connu notamment pour ses pépites, Le Byblos et Les Caves du Roy à Saint-Tropez, vous prenez la direction générale de Lily of the Valley il y a 3 ans.

**BG :** Qu'est-ce qui vous a poussé à quitter votre écrin doré ?

Deux choses qui arrivent une fois dans une vie d'hôtelier.

Avoir la chance de partir d'une page blanche avec les moyens de réaliser un projet fantastique. Et rencontrer un homme comme Alain Weill, le propriétaire passionné, qui a la volonté d'aller au bout des choses quelle que soit l'adversité.

**BG :** Le projet est en effet ambitieux, de vouloir attirer une clientèle haut de gamme « hors des murs de Saint-Tropez » avec une concurrence qui s'est fortement développée sur ce segment !

Pour nos clients qui ont l'habitude des grandes métropoles, toute la presqu'île est considérée comme Saint-Tropez. Que représentent quelques kilomètres qui nous séparent de la Place des Lices rapportés à l'étendue de Los Angeles ou Miami ! Davantage nous sommes un véritable resort, où l'on peut tout faire à proximité et toute l'année. Nous disposons de nombreux programmes santé et bien-être uniques dans le Sud, pour se ressourcer quelle que soit la saison.

