



HOTELTIPPS

1

EDEN ROCK – ST BARTHS, BAIE DE SAINT-JEAN

Seit Mitte des letzten Jahrhunderts zieht die Hotellegende den internationalen Jetset an. Greta Garbo soll einst bei ihrem ersten Aufenthalt für drei Tage gebucht haben und drei Wochen geblieben sein. Heute kann man in der „Legacy Suite Garbo“ nächtigen wie einst die Leinwandgöttin. Nach Hurrikan Irma im Jahr 2017 wurde das „Eden Rock“ vom Londoner Interior-Designer Martin Brudnizki und dem Studio Architectonik St Barths komplett renoviert. In noblem Ambiente dreht sich alles um das Wohlbefinden und die Wünsche der illustren Gäste. Die wissen den makellosen Service, den Traumstrand (Foto), die Küche der von Meisterkoch Jean-Georges Vongerichten geleiteten Restaurants und die Spa-Treatments mit Ligne-St-Barth-Produkten zu schätzen. oetkercollection.com

2

HÔTEL MANAPANY, ST. BARTHÉLEMY

Ein Highlight des direkt an der idyllischen Anse des Cayes gelegenen Hotels ist das ganz auf Naturkosmetik ausgerichtete Spa. Dazu gibt es Holzdecks, von denen aus man die Wellen beobachten kann, einen ovalen Pool und 43 stilvolle Villen, Zimmer und Suiten, die alle mit Terrassen zum Meer hin ausgerichtet sind (Foto) und einen atemberaubenden Blick auf die Karibik und das umliegende Grün bieten. hotelmanapany-stbarth.com

3

HÔTEL LE TOINY, ST. BARTHÉLEMY

Die 22 freundlich hellen, frei stehenden Gästevillen (Foto) mit einem oder zwei Schlafzimmern, privatem Pool, großer Terrasse und Blick auf die Toiny Bay sind exklusive Rückzugsorte. Der wahre Luxus des Relais & Châteaux-Hotels besteht in der Privatsphäre und der Erlaubnis, einfach mal nichts zu tun. Für Snacks, Cocktails und modern-leichte Abendessen ist im Beach Club und im Restaurant gesorgt. relaischateaux.com

2



3

RESTAURANTTIPPS

4

GYP SEA BEACH, BAIE DE SAINT-JEAN

Gebraten, gegrillt, geschmort, im Restaurant des Beach Clubs wird von der Vorspeise bis zum Dessert fast alles auf dem Grill zubereitet. Crab Cake mit Avocado-Mayonnaise, Oktopus mit Espuma aus Mais und Kapern oder ein ganzer Fisch mit Gemüse (Foto) schmecken im chic-relaxten Ambiente und mit Blick auf Palmen, Strand und Türkiswasser besonders gut. Jeden Monat gibt's eine mexikanische Vollmondparty mit Tacos, Livemusik und Cocktails. gypsea-beach.com

LE TAMARIN, GRANDE SALINE

Das „Le Tamarin“ lockt mit feinsten Küche und illustren Gästen: Wegen der

erlesenen Speisen und beeindruckenden Auswahl an Weinen ist das Lokal ein Treffpunkt der Inselprominenz. Die Jakobsmuscheln mit Pastinaken sind ein Erlebnis! tamarinstbarth.com

L'ATELIER DE JOËL ROBUCHON, GUSTAVIA

Direkt gegenüber vom Hafen erlebt man bei einem exquisiten Degustationsmenü Robuchon-typische Gerichte wie Jakobsmuschel mit Ingwer und Koriander und Kalb mit Steinpilz-Törtchen. Dabei sitzt man auf leuchtend roten Hockern an einem Tresen rund um die offene Küche herum oder wählt einen Platz im Speisesaal. Bei der Reservierung unbedingt den Wunschplatz nennen. ateliersaintbarth.fr