

DANDY

L'élégance n'est pas une option / Elegance is not an option

www.dandy-magazine.com

Style

Caban vs Duffle-coat

Culte

50 ans de Jaguar XJ

L'élégance pour les nuls

Les erreurs à éviter

Anniversaire

Daum fête ses 40 ans

St Barth

Résurrection

Cinéma, télévision, carrière, famille, argent

**MICHAEL
DOUGLAS**
SANS FILTRE



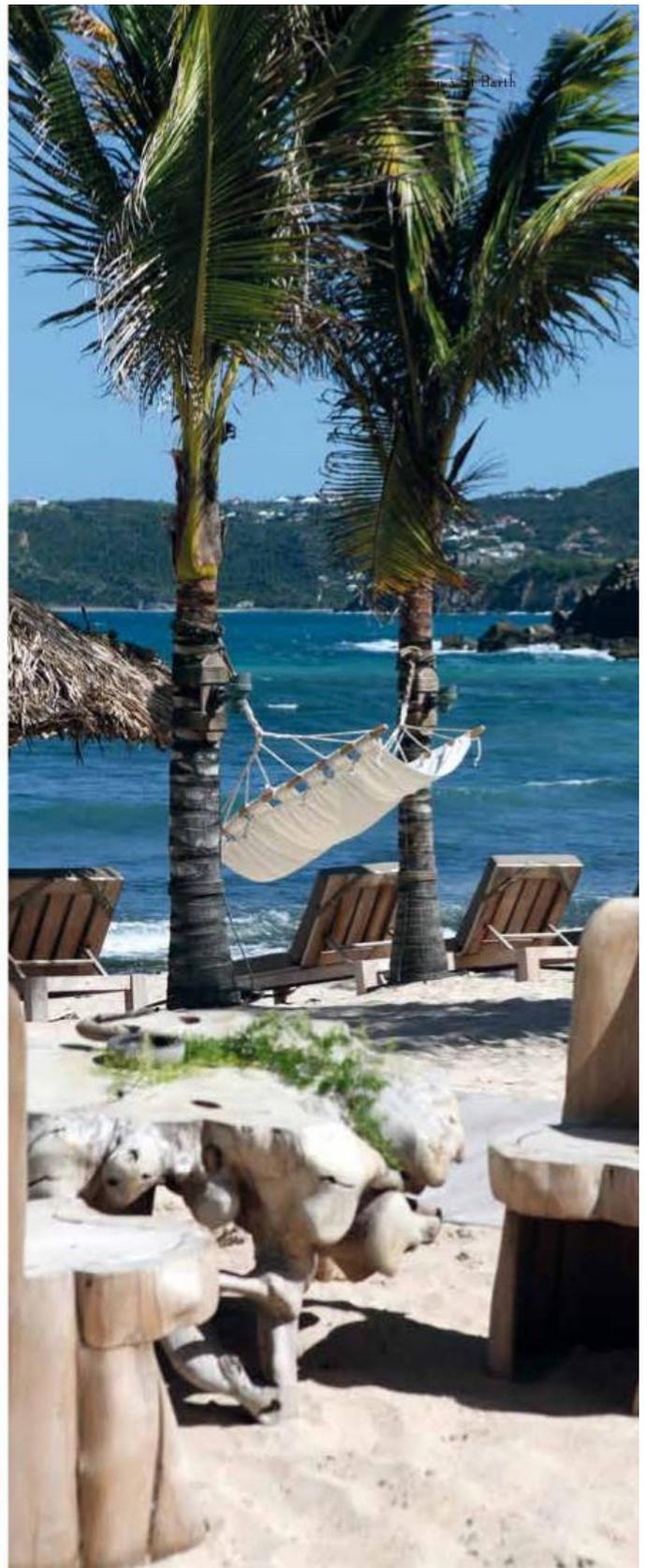


SAINT-BARTH 3.0

Plus fort qu'Irma, le joyau français de la Caraïbe a plus que jamais retrouvé ses charmes et ses infrastructures pour accueillir de nouveau un tourisme de qualité. Empressé de découvrir la renaissance de l'île, Dandy s'est rendu sur place, frappé par la gentillesse des habitants. Attentifs, jamais pressés ni stressés, ils s'émerveillent du quotidien et ont un sens du partage qui n'existe plus dans le monde occidental.

Texte Véronique Bricout, photos auteur et D.R.

De gauche à droite :
L'Hôtel Manapany, sa villa Ocean
Prestige et ses parties communes.





Un exploit, une solidarité sans commune mesure. Dès l'ouragan calmé, et sans attendre aucune aide, tous les habitants de l'île se sont mobilisés bénévolement et spontanément pour débayer au plus vite ce qui pouvait l'être. C'est ça « l'esprit Saint Barth » : un bel élan de civisme, une volonté commune de faire revivre l'île et d'accueillir de nouveau, au plus vite, les visiteurs. Les 9 800 Saint-Barthinois, dits « Saint-Barth », se réjouissent de partager de nouveau, avec générosité et spontanéité, leur petit paradis de 21 km² avec celles et ceux attachés à ses rivages. Tout est entrepris pour leur faire vivre des moments uniques et exclusifs.

POST IRMA, L'ESPRIT SAINT BARTH

Sur place nous avons rencontré Nils Dufau, Président du Comité Territorial du Tourisme de Saint-Barthélemy, qui s'exprime sur la reconstruction de l'île et les fameuses « quatre roues motrices » qui ont permis un redressement éclair sans subvention de l'Etat. *« Les quatre roues motrices, c'est l'expression que j'utilise pour expliquer la rapidité à laquelle Saint-Barth s'est relevée. Parce que c'est grâce à cet outil-là, en fin de compte, que Saint-Barth s'est complètement reconstruite en un an.*

La première roue c'est la population très solidaire, qui était totalement mobilisée, avec ou sans gants, mais avec ce qu'elle avait. Tous ont gardé la tête froide pendant et après le cyclone, il n'y a pas eu de panique. Très concentrés, mobilisés dès le jour d'après, tous étaient présents pour aider la Collectivité à nettoyer, débayer les routes et rendre les accès possibles.

La deuxième roue, ce sont les entreprises de l'île, qui se sont toutes mobilisées aussi, notamment les entreprises de construction avec leurs Bull, leurs camions, tous leurs ustensiles professionnels pour creuser, défricher, etc. Elles ont travaillé gratuitement pendant une bonne dizaine de jours, c'est admirable.

“ Ce que l'on a réussi à faire est historique ”
Nils Dufau

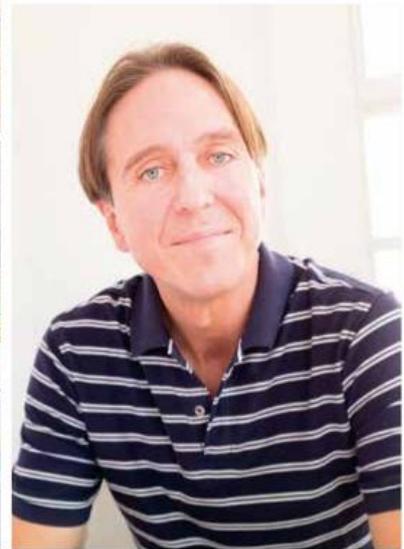
La troisième roue, c'est la Collectivité elle-même, qui a su synchroniser le tout, et sa bonne économie. Nous n'avons pas de dette, pas d'emprunt, et nous avons un excédent budgétaire (que l'on a d'ailleurs toujours, même s'il a diminué). C'est cet excédent budgétaire qui nous a permis d'avoir une trésorerie immédiate au premier jour après le cyclone, ça a été vital : on n'a pas eu besoin d'attendre les paiements des assurances, ni de demander une subvention d'Etat pour nous aider, parce que ça aussi ça prend quoi qu'il en soit beaucoup de temps.

Quant à la quatrième roue motrice, ce sont les associations. Il y en a énormément ici, Saint-Barth est un réel concentré d'associations, que ce soit au niveau de la culture, de l'art, du sport ou des artistes, et là aussi toutes ont pris parti pour la même cause : pour donner un coup de main après le cyclone. J'ajouterai bien quelques roues supplémentaires...»

Dandy : *Cette exceptionnelle solidarité a clairement été un atout majeur. Ceci étant dit comment étiez-vous préparés avant l'arrivée d'Irma ?*

Nils Dufau : « C'était un peu différent. À Saint-Barth, on a toujours eu des normes de construction assez sévères, qui font que quand un cyclone arrive on résiste bien.

On a eu à peu près 140 maisons qui ont déclaré la perte totale de leur toit. Certes, ça paraît énorme pour une petite île comme la nôtre, mais quand on sait que nous sommes tout de même presque 10 000 habitants, 140 c'est tout de même limité. Cela aurait pu être pire, nous aurions pu compter de



milliers d'habitations ayant perdu leur toit – même si d'autres maisons ont été touchées de manière différente. Beaucoup de familles ont été touchées, et heureusement la plupart étaient assurées. D'autres ne l'étaient pas, et là, la Collectivité a donné un coup de main pour aider à financer ces familles le mieux possible. Quoi qu'il en soit on n'a pas demandé de subvention à la Métropole car nous tenons à assumer notre autonomie.

Vous avez tout de même reçu un accompagnement de l'État s'agissant des assurances ?

Oui, nous avons été déclarés zone sinistrée ou zone de catastrophe naturelle. Dans ces conditions-là, l'État assure les assurances, et a aussi fait en sorte qu'on ne paye pas la dotation globale. Nous avons une somme d'un petit peu moins de trois millions d'euros à payer chaque année à l'État, et on n'a pas eu besoin de la payer cette fois-ci. Il y a aussi eu un accompagnement pour soutenir les entreprises de l'île : afin qu'elles maintiennent leurs employés et n'aient pas à les mettre au chômage technique, elles pourront payer leurs charges plus tard. Ces entreprises peuvent ainsi couvrir leurs frais et garder leur personnel, ces accords sont bénéfiques.

Sans un tel accord, des personnes auraient-elles du quitter l'île ?

Le risque était bien là ! Et l'île n'est pas très grande. Si St Barth était comme Porto Rico par exemple, avec trois millions d'habitants et une forêt difficilement pénétrable et des villages éparpillés, cela aurait rendu les choses encore beaucoup plus compliquées. Ici l'accès est finalement assez facile à toute habitation, l'infrastructure est bien développée. Une autre chose importante qui nous a bien aidée, c'est notre réseau électrique enterré à 70%, ce qui est assez exceptionnel dans les Caraïbes où tout est habituellement à l'air libre. Malgré tout, il restait 30 % et c'est pour ça que certaines routes seront

encore un peu en reconstruction jusqu'au Thanksgiving fin novembre. Une fois la totalité des câbles sous terre nous résisterons mieux aux tempêtes et par la même occasion bénéficierons d'un paysage sans poteaux, ça fera de meilleures prises de vues pour les photos ! Nous enterrons parallèlement les fourreaux pour la fibre optique dans toute l'île. Les hôtels cinq étoiles sont déjà connectés à la fibre optique avec une bande passante très élevée, mais le but est que toute la population puisse en bénéficier aussi.

Si je comprends bien, électricité et fibre optique sont devenues la priorité numéro un ?

Oui, l'énergie et la communication sont à la base d'une société qui fonctionne, on ne peut pas s'en passer. S'il n'y a pas de communication surtout le lendemain d'un cyclone, c'est une catastrophe. D'ici deux ans et demi – trois ans, tout le monde pourra bénéficier de la fibre optique à Saint-Barth, visionner des films en 4K deviendra possible. Une partie de nos visiteurs souhaite avoir une excellente connexion pour pouvoir travailler pendant les vacances et recevoir ou envoyer des fichiers lourds. Ils pourront le faire de Saint-Barth, le tourisme d'affaires est aussi un plus ! Le cyclone a fortement accéléré le processus d'innovations sur notre île, ça fait que Saint-Barth s'en sort bien. Cela renforce aussi la confiance de notre clientèle d'habités

De gauche à droite :
Gustavia, le Domaine du Levant et une des villas de luxe à louer à St. Barth.

Ci-dessus : Nils Dufau, Président du Comité Territorial du Tourisme de Saint-Barthélemy.



en Saint-Barth. Ce qu'il faut noter, c'est qu'en décembre 2017, trois mois seulement après le cyclone, on avait déjà réussi à remettre l'île en marche et on avait une capacité d'accueil d'à peu près 25 %. Ce n'est certes pas 100 % et cela représente une baisse de 75 %, on est d'accord. Mais cela prouve tout de même que nous étions debout, et ces 25 % disponibles ont été pris d'assaut par nos fidèles visiteurs.

On a envie de dire : heureusement ! Une clientèle majoritairement américaine si je ne me trompe ?

Oui : à ce moment-là, cette clientèle était avant tout américaine, et ils étaient tous là, ils n'attendaient que cela. Sinon, d'une manière générale, hors cyclone, quand tout est normal, à peu près 60 % de notre clientèle est nord-américaine, 30 % européenne et 10 % sud-américaine. Tous les restaurants fonctionnent maintenant à 100 %, sauf ceux qui sont encore liés aux deux-trois hôtels qui ne sont pas encore ré-ouverts. Entre autre le Carl Gustaf qui, lui — indépendamment du cyclone — avait fermé bien avant pour une très grosse rénovation. Il y a aussi un tout nouvel hôtel cinq étoiles qui a ouvert en mars dernier à l'anse des Cayes, le Manapany. La Villa Marie, sur les hauteurs de Colombier, avait également ouvert avant le cyclone, et a d'ailleurs été l'un des premiers hôtels à ré-ouvrir. Ils ont été très efficace dans la reconstruction et ont fait un superbe travail. Heureusement que l'on a eu quelques hôtels d'ouverts tout de même peu après le cyclone, c'était important pour relancer l'économie de l'île. Et je tire mon chapeau aussi à la petite hôtellerie de l'île, qui finalement a bien assumé le choc, a bien résisté et a permis de loger des clients dès décembre 2017.

Le cimetière de Lorient a également accueilli une tombe très célèbre...

Ah, ça aussi, c'était un événement ! J'étais à l'ILTM (ndlr : International Luxury Travel Market, salon professionnel de l'hôtellerie de luxe) à Cannes

lorsque j'ai appris la nouvelle. On m'annonce que la famille souhaite que Johnny Hallyday soit enterré à Saint-Barth, ce que lui-même avait apparemment expressément demandé. Je me suis dit que c'était peut-être un « fake news ». Pour ses fans c'est compliqué, tous ne pourront pas venir se recueillir. Pour nous évidemment, cela comporte un côté émotionnel de plus, c'est un chanteur qui est apprécié localement, il a été inspiré pour faire un certain nombre de chansons à Saint-Barth. Et finalement, on apprend cette nouvelle qui confirme bien son inhumation à Saint-Barth. C'était quelque part comme un deuxième tourbillon sur notre île. Personne ne s'y attendait. Bien entendu, nous ne ferons pas un produit touristique de notre chanteur préféré. Les visiteurs qui viennent lui rendre hommage le font avec sérénité, ils sont les bienvenus. Nous avons eu les échos d'une nouvelle annonçant que les gens allaient venir en masse... C'est faux : ce sont de très petits groupes qui viennent, avec délicatesse, et beaucoup de respect, exactement comme nous le souhaitons. Préserver la simplicité, je crois que c'est également la volonté de la famille. Ceux qui le souhaitent peuvent laisser un message personnel écrit sur une pierre plate. Il y a tellement de choses à dire... Le cyclone a eu lieu il y a un peu plus d'un an maintenant, et j'appelle souvent 2018 l'An Un : la première année après ce qui restera pour nous l'évènement du siècle.

Quoi qu'il en soit, la rapidité avec laquelle vous avez reconstruit l'île est absolument Extraordinaire !

Ce que l'on a réussi à faire, est historique. Nous avons le sentiment que le temps s'est ralenti parce qu'on a tellement travaillé... Il a fallu une mobilisation totale de tout le monde. Il y a le plein emploi à Saint-Barth, tout le monde travaille. C'était déjà le cas avant le cyclone, et plus encore aujourd'hui. Pour que les travaux de rénovations avancent plus vite, nous avons fait venir de la main-d'œuvre complémentaire d'Europe. Cela a fait une certaine pression sur le logement, inévitablement, mais on n'avait pas le choix - économiquement il fallait que l'île redémarre au plus vite.

L'Hôtel Le Cheval Blanc St-Barth Isle de France prendra plus de temps à finaliser sa rénovation, notamment dû au rachat de l'hôtel Taïwana : il faut lui laisser du temps pour intégrer cet hôtel pour faire une seule entité. Ce travail sera accompli à la fin de 2019. Quant à l'Eden Rock, comme beaucoup d'autres d'ailleurs, le but était de ne pas simplement reconstruire à l'identique avec le risque que tout puisse à nouveau s'effondrer lors d'une prochaine tempête. Pour beaucoup le mot d'ordre était le même : « Cette fois-ci on va faire mieux, de meilleure qualité, avec des nouvelles innovations et aussi pourquoi pas pour améliorer les services, pour que tout soit plus fonctionnel pour le client : tirer parti des ravages et réaliser quelque chose de beaucoup mieux ». Tous ont suivi ce principe plutôt que de reconstruire précipitamment à l'identique. Si on regarde sur le long terme, il valait effectivement mieux changer les choses. C'est cette philosophie qui a été choisie, même si cela prend plus de temps pour tout mettre en œuvre. L'Eden Rock construit quelque chose de fantastique d'après les plans que j'ai pu voir, comme cette cuisine complètement étanche, un vrai bunker pouvant faire face aux cyclones, ou des parties modulables de l'établissement qui permettra à l'eau et aux vagues de passer sans rien abîmer, ou en tous cas bien moins. Si jamais il y a un autre désastre un jour, la reconstruction sera du coup bien plus rapide et moins coûteuse. Nous savons parfaitement que d'autres cyclones se positionneront sur Saint-Barth, qui se trouve dans cette zone sensible, le but étant aujourd'hui de construire de façon modulaire, plus pratique, plus solide, pour subir le moins de dégâts possible.

Tous les magasins et restaurants sont-ils de nouveau ouverts ?

Tous les commerces sont ouverts à 100 %, et même aujourd'hui au-delà de 100 % parce que de nouvelles entreprises se sont créées après le cyclone. Il y



Page de gauche : la plage de St Jean, avec à l'arrière-plan le Nikki Beach et l'Eden Rock en reconstruction. En dessous : vue panoramique à l'hôtel Le Toimy et en bas la rue du Roi Oscar II, à Gustavia.

Ci-dessus : la tombe de Johnny Hallyday au cimetière de Lorient.

donc plus d'activités qu'avant, ce qui est bien pour l'économie de l'île. En revanche, fidèles à notre politique en général, nous ne développons plus le tourisme quantitatif parce que l'on estime que l'on a atteint le juste niveau, le « sweet spot » comme disent les Américains. Nous n'avons pas besoin d'augmenter le nombre de touristes, le tourisme de masse n'est pas adapté aux infrastructures de l'île. Voilà pourquoi nous fidélisons le tourisme haut de gamme limité en nombre. Nous avons à peu près 800 villas sur l'île, ça reste stable, et 28 hôtels de petite capacité.

Si l'on compte toutes les chambres réunies entre l'hôtellerie et les villas, on arrive à peu près à 2500. Environ 5000 visiteurs peuvent ainsi venir en même temps à Saint-Barth pour une population d'un peu moins de 10 000 habitants.

On murmure que vous pouvez accueillir près de 20 000 touristes en haute saison : info ou intox ?

Disons qu'en période de Noël et Nouvel An il y a beaucoup de bateaux et yachts, et ça augmente effectivement le chiffre, mais ils ne passent pas la nuit sur l'île elle-même et restent sur les bateaux. Nous atteignons alors près de 20 000 personnes, mais incluant la population. Mais, oui : ça fait du monde ! La saison commence début novembre avec notre festival gastronomique et se termine désormais en pente douce vers juillet / août. Avec le Comité du Tourisme, nous avons réussi à étirer la saison alors qu'elle se terminait à l'époque déjà en avril. C'est mieux pour les entreprises, pour tout le monde, parce qu'il n'y a plus d'arrêt brutal après avril. C'est donc en septembre et en octobre que l'on rénove, que l'on donne un coup de peinture, que l'on peaufine... On se repose aussi pour reprendre des forces avant la réouverture début novembre. Je crois que l'on a trouvé le bon rythme.

Le logement reste tout de même très compliqué à Saint-Barth, non ?

Pas pour les touristes. Mais bien plus pour les travailleurs saisonniers.



Prix Saint-Barth Assurances Allianz : à gauche, les vainqueurs Patrick Demesmaeker et Olivier Gagliani (Belgique) en pleine action (Les Perles de St Barth).
A droite, l'équipage Lordanis Paschalidis et Konstantinos Trigonis (St Barth Assurances)

Côté visiteurs, les villas représentent les trois quarts du logement, les hôtels un quart. Nous proposons aussi la location de villas, avec un service hôtelier, disons que c'est un système hybride - de plus en plus populaire. C'est quelque chose qui plaît bien : un troisième choix. L'important pour préserver notre clientèle, c'est qu'il y ait du choix.

Par ailleurs, la majorité des constructions sont bien intégrées dans leurs environnements, assez discrètes. De plus, l'année dernière nous avons fait passer une nouvelle règle au niveau de l'urbanisme pour préserver le futur de l'île. Ainsi, 66 % de l'île sont classés en zone naturelle, ce qui signifie qu'il est interdit de construire des maisons sur 66% du territoire. Quelque part, cela crée un peu plus de pression sur le coût du logement, qui augmente encore un petit peu plus, mais il faut bien parallèlement préserver l'île du risque de la sur-construction. Nous devons trouver le juste équilibre. Au niveau de la Collectivité de Saint-Barthélemy les élus de la majorité et de l'opposition sont unanimes sur ce point. Mais qui sait ? Dans 20 ans le monde entier aura changé, et peut-être que les enfants des jeunes d'aujourd'hui n'auront plus la chance d'avoir un petit lot de terrain hérité des parents résidents à St. Barth depuis des générations. Les petits-enfants ont toujours jusqu'à maintenant reçu quelque chose, mais de toute évidence, un jour arrivera où cette possibilité va se tarir et on ne sait pas si ça va prendre quinze, vingt ou trente ans. Le moment venu peut-être que la majorité d'élus décidera alors de débloquer une petite partie de ces 66% ? Nous verrons bien. En attendant la règle est claire et permet de préserver la beauté de l'île et la qualité de vie de ses habitants et touristes. »

UNE EFFERVESCENCE OMNIPRÉSENTE

Preuve que l'île n'a rien perdu de son dynamisme, les événements et festivités ne dérogent pas au calendrier habituel. Ainsi la cinquième édition du Saint-Barth Gourmet Festival, rendez-vous désormais incontournable dans le paysage culinaire mondial fait aujourd'hui partie des plus beaux festivals gastronomiques internationaux) s'est-elle déroulée comme prévu, de même que tous les événements locaux comme les festivals de musique, la fête des pompiers ou le festival du livre... Plus proche de nous, la Saint Barth Cata Cup 2018 s'est déroulée le mois dernier.

OUVERTURE DE SAISON AVEC LA ST BARTH CATA CUP

Sur la plage de Saint-Jean Pélican, cet événement sportif de haut niveau rassemble les amoureux du catamaran de toutes nationalités, allant de champions du monde aux simples pratiquants locaux. Après le passage du cyclone Irma il y a un an, la St-Barth Cata Cup est l'un des premiers événements à relancer la saison touristique à St-Barthélemy. 51 équipages représentant les onze nations engagées dans cette 11ème édition sont entrés

en piste et nous ont offert de belles figures de style - mais aussi et surtout un joli spectacle avec la présence de grands champions, parmi lesquels les Grecs Lordanis Paschalidis et Konstantinos Trigonis, tenants du titre et champions du monde en titre qui ont bien donné du fil à retordre aux concurrents pour la première place. Ce furent quatre jours de compétition hauts en couleurs. « Cette année, et c'est une petite nouveauté, les concurrents ont bénéficié d'une demi-journée de course supplémentaire puisque les premières courses ont démarré à 10 heures contre 14 heures les années précédentes », soulignait Thierry Berry - le nouveau président de St.Barth Multihulls, l'association organisatrice de la compétition - qui avait prévu un petit parcours d'une dizaine de miles en baie de Saint-Jean pour lancer les hostilités. Les conditions musclées annoncées ont provoqué quelques sorties de piste et autant de figures de style non imposées !

SE FAIRE PLAISIR, QUELLES QUE SOIENT LES CONDITIONS

La St.Barth Cata Cup attire le gratin mondial. Hormis les Grecs, une bonne dizaine d'équipages pouvait aussi prétendre à la victoire cette année. Ainsi les frères Boulogne, Mitch Booth, Gurvan Bontemps, Erik Maris, Enrique Figueroa ou encore Morgan Lagravière, pour ne citer qu'eux. « Lorsque le vent est fort, comme cela a été le cas, il faut penser à naviguer prudemment et en sécurité pour éviter de casser le matériel ou de faire des bosses sur les bonshommes » notait le très expérimenté Emmanuel Boulogne, vainqueur de la première St.Barth Cata Cup en 2008 et qui n'a, depuis, manqué aucune édition. « Les ressacs et les vagues croisées ne sont jamais très agréables pour nos bateaux et ça peut même être dangereux, mais ça a évidemment pimenté le jeu ». On s'attendait à ce que la dernière journée de course soit décisive, au moins pour les deuxième et troisième places. Mais une boulette impensable de l'équipage Lordanis Paschalidis et Konstantinos Trigonis (St Barth Assurances) les a fait reculer dans le classement : alors qu'ils étaient en passe de s'octroyer une cinquième victoire de manche et, par ricochet, la première place au classement général, les champions du monde en titre se sont purement et simplement trompés de sens lors d'un passage de marque. Une erreur de parcours qui leur coûte très cher puisqu'ils ont finalement échoué à la quatrième place. Une faute qui fait les affaires du duo Enrique Figueroa - Ruben Booth (Nikki Beach St Barth), vainqueur du Grand Prix « Marche U », mais aussi et surtout du tandem Patrick Demesmaeker - Olivier Gagliani (Les Perles de St Barth), qui se hisse finalement sur la première marche du podium et inscrit son nom au palmarès de l'épreuve comme il l'avait déjà fait en 2015, rejoignant ainsi Misha Heemskerk et Eduard Zanen dans le cercle très fermé des doubles vainqueurs de la course. La St. Barth Cata Cup reste définitivement une très belle expérience, rendez-vous l'an prochain !

RETOUR AUX SOURCES UN ÉCO RESORT À ST BARTH

C'est une nouvelle saison qui a commencé mi-novembre pour l'hôtel Manapany, au terme d'une deuxième phase de rénovation. Inauguré en mars 2018, ce nouvel établissement de 43 chambres et suites a été entièrement reconstruit par le Groupe Hôtelier B Signature Hotels & Resorts.



Ci-contre :
la piscine principale du
Manapany, ouverte sur
l'océan, et Anne Jousse,
Présidente de B Signature
Hotels & Resorts

Niché dans l'Anse des Cayes, l'une des parties les plus calmes de l'île, cet eco-Resort a eu un grand écho avec sa devise « retour aux sources ». À l'occasion de cette réouverture, les clients peuvent désormais profiter du tout nouveau restaurant avec ses plats méditerranéens à base de produits frais et locaux, mais également d'un salon de lecture pour se détendre et déguster de succulents cocktails artisanaux, et d'un atelier de création.

Anne Jousse, le PDG du Groupe B Signature Hotels & Resorts, est l'initiatrice du concept Eco-Resort de l'Hôtel Manapany. Cette volonté a orienté tous les choix au niveau de la construction et de la décoration en termes de matériaux, mais aussi des activités proposées aux clients. Il s'agit du seul hôtel cinq étoiles affichant la volonté délibérée de respecter l'environnement. Nous avons rencontré Anne Jousse pour en savoir plus.

Dandy : Pourquoi le choix de St Barth après cette concentration d'hôtels parisiens du Groupe B Signature Hotels & Resorts ?

Anne Jousse : « Nous souhaitons de nouvelles expériences à l'extérieur de la Métropole, quelque chose qui ne soit pas trop éloigné de notre culture franco-française. Parce que nous sommes une famille française, nous ne souhaitons pas sortir de notre Hexagone pour le moment en terme d'investissement. Quand la décision d'investissement a été prise en 2016, nous souhaitons un endroit sûr sur le plan sécurité, avec une clientèle qui soit assez commune avec celles de nos hôtels parisiens. Or à Paris, nous avons 80% de clients étrangers avec beaucoup d'Américains, et en posant tout ceci sur un papier, on arrive à St Barth.

Une autre destination à venir à l'extérieur de la Métropole ?

Pas pour le moment. Et si cela doit se faire, ce ne sera pas aussi loin, peut-être en Europe. Lorsque nous avons acheté le Manapany en 2016 et compte tenu de son état, il n'y avait aucun autre choix que de fermer l'hôtel à la clientèle pour le reconstruire et l'ouvrir pour Noël 2017. C'était déjà un gros challenge, nous avons tout refait, nous avons conservé uniquement les murs des villas. On a tout vidé, y compris la tuyauterie et la plomberie. En quinze mois, c'était très compliqué, mais nos architectes ont été très performants. Tout se déroula très bien jusque Septembre 2017, nous savions que nous serions prêts pour Noël. C'est là qu'Irma est arrivé. Nous avons eu de la chance, nos villas sur la plage étaient encore vides, sans revêtements de sols et de murs. L'eau est bien sûr entrée dans les villas mais sans causer de gros dégâts. Depuis le départ, nous avons opté pour une architecture qui est un back to the roots : nous souhaitons redonner de la créolité au lieu qui s'y prête complètement tout au bout du chemin très antillais que l'on emprunte pour venir au Manapany, qui est un peu au bout du monde. L'idée était de revenir à quelque chose de très proche de la nature et de plus local. On a refermé les fenêtres qui étaient auparavant des grandes baies vitrées pour tendre vers une case créole, et outre l'aspect esthétique que nous voulions atteindre, c'est un

“ *Le luxe c’est une émotion plus qu’un produit.* ”

Anne Jousse, PDG du Groupe B
Signature Hotels & Resorts

aspect pratique en cas d’ouragan – ce n’est pas pour rien que les Créoles construisaient ainsi leurs maisons. Quand Irma est arrivé, nous avons fermé nos fenêtres et nos volets en bois et tout a tenu. La seule casse que nous avons eu a touché les édifices que nous n’avions pas encore réparés, c’est-à-dire le restaurant et la piscine, qui ont été embarqués. La végétation a également beaucoup souffert, nous avons perdu de grands arbres, c’est notre plus gros regret, et nous avons replanté toute la plage. Nous avons également subi quelques impacts sur les toits, mais rien de très grave. L’essentiel est que nous avons pu ouvrir en mars 2018, sans le restaurant dans sa forme actuelle, c’était notre promesse faite au Comité Territorial pour la Bucket (ndlr : régates de voiliers) en mars 2018.

Une anecdote ?

Il y a eu tellement de choses ! Une grande aventure... Jusque la veille de l’ouverture, nous pensions que nous n’allions pas pouvoir ouvrir, nous n’avions pas de hotte pour la cuisine ! Deux ans d’efforts soutenus fichus par terre par un cuisiniste défaillant. J’ai une anecdote plus mignonne au sujet des tortues qui se promènent dans l’hôtel : il y a une maison abandonnée sur un terrain très végétalisé qui jouxte l’hôtel, et les tortues adorent y aller pour leur tranquillité. A la fin du chantier nous avons installé une palissade pour créer une séparation avec ce voisin. J’étais au téléphone avec un collaborateur qui est à l’hôtel depuis plus de sept ans quand il m’a informé que les ouvriers étaient en train de couler le béton. J’ai demandé « Où est le passage pour les tortues ? », ce à quoi on m’a répondu « Trop compliqué » ! Nous n’avons pas lâché l’affaire, on a demandé de laisser une ouverture, et c’est comme cela que nous avons préservé ce va-et-vient de tortues entre l’hôtel et cette propriété mitoyenne... »

UN STYLE DE VIE DÉCONTRACTÉ

Situé sur une réserve naturelle et doté de sa propre plage privée, cet élégant complexe allie à la fois sophistication et simplicité, et favorise un style de vie décontracté.

Pour cette réouverture, Anne Jousse a accordé sa confiance à Franck Leloup pour assurer la direction générale du Resort, le premier du Groupe B Signature situé hors métropole. Avec ses trente années d’expérience, Franck Leloup connaît bien le secteur de l’hôtellerie, où il a tout récemment occupé le poste de directeur général de l’Hôtel Place d’Armes, affilié aux Relais & Châteaux, à Luxembourg. Après avoir commencé sa carrière au Moulin de Mougins avec Roger Vergé, il opère les hôtels les plus prestigieux, notamment le Martinez et le 3.14 à Cannes, Le Montvallon à Méribel, Le Beau Rivage à Nice, Les Terrasses à Eze et La Tartane à Saint-Tropez.

Dandy : S’il a été complètement refait après Irma, le Manapany est un hôtel emblématique de l’île depuis une trentaine d’années...

Franck Leloup : « Il était la propriété d’une famille qui a choisi de vendre, et c’est à ce moment-là, il y a deux ans, que Madame Jousse a acheté. Avant Irma, elle a commencé les travaux de rénovation complets pour en faire un eco-resort. Elle avait cette idée dans la tête depuis le début compte tenu du site, l’Anse des Cayes, qui offre une végétation très abondante : nous sommes en pleine nature et elle a voulu s’appuyer sur cela pour construire son produit 5 étoiles, éco responsable, avec une vraie vision. C’est un autre



style d’hôtellerie de luxe, que l’on retrouve déjà dans certains hôtels qui ont un peu repris notre credo. Je pense que dans le monde, maintenant, on a une vraie conscience de toute cette écologie qu’il faut préserver, et elle est allée complètement dans ce concept qui est le nouveau Manapany. Pratiquement tout le gros œuvre (toitures et façades) de tous les cottages était terminé. Il restait les parquets, la peinture et la décoration qui n’étaient pas encore en place. Irma est arrivé à ce moment-là. L’eau est entrée jusqu’à 150 mètres à l’intérieur du resort, tout ce qui était au niveau de la mer a été inondé et l’ancien restaurant que l’on n’avait pas encore reconstruit est parti complètement à la mer, et la piscine avec. Nous avons été moins touchés que d’autres et on ne se décourage pas, on répare d’urgence. Madame Jousse s’était engagée auprès du Comité Territorial pour ouvrir à l’occasion de la Bucket (ndlr : régates de voiliers) en mars 2018. Et le Manapany a tenu ses promesses. Il a ouvert dans sa version non encore définitive à l’époque, il a fallu créer un restaurant et une piscine provisoires, mais tous les cottages, les 43 chambres et suites étaient disponibles. Le spa aussi était ouvert, même si son accès était un peu compliqué.

C’était le premier step avant la fermeture mi-août ?

Pendant deux mois, période cyclonique oblige, on se protège, on se barricade, on ferme, toutes les portes anticycloniques couvrent tous les bâtiments à risque. On retire tout le mobilier que l’on remonte à l’étage au-dessus, à cause des inondations et des infiltrations d’eau qui peuvent arriver. Ces deux mois nous ont permis de terminer les travaux du restaurant, la cuisine et le spa. Comme promis à tout le monde et notamment à nos clients, nous avons fait l’ouverture le 15 novembre, et vous êtes donc bien au nouveau Manapany dans sa version définitive.

Côté plage, il se passe toujours quelque chose. Les surfeurs viennent régulièrement chercher les vagues ici et nous allons créer une petite cabane pour eux. Un peu plus loin sur notre plage, cette partie de l’Anse des Cailles est dédiée à la baignade.

Concernant la partie restaurant, le Chef Antony a une vraie volonté d’aller vers les produits locaux en termes de poissons, notamment pour éviter d’acheter des produits qui viennent de loin et n’ont pas d’intérêt. Je suis certain qu’il vous en parlera ainsi que de son vivier de langoustes. Notre rôtissoire nous permet de faire de belles volailles fermières de France, que l’on fait venir de l’Hexagone. C’est la seule incartade à notre choix de ne proposer que des produits locaux, simplement parce que nous avons une grosse clientèle américaine qui en est très friande ! Ils adorent la volaille de Bresse, le poulet des Dombes, le canard... Nous pouvons aussi cuisiner de grosses pièces, comme une petite épaule d’agneau ou un petit cochon de lait, notamment pour le dimanche.

Pour le brunch dominical ?

Le brunch est une formule que tout le monde connaît et qui plaît, mais avec le Chef on a plutôt envie de faire un rendez-vous dominical familial qui



De gauche à droite et de haut en bas : l'hôtel Manapany, le jardin privatif d'une villa sur la plage ; le deck de la piscine et un aperçu du restaurant ; Franck Leloup, Directeur Général ; le fameux passage des tortues ; des villas à flanc de colline.



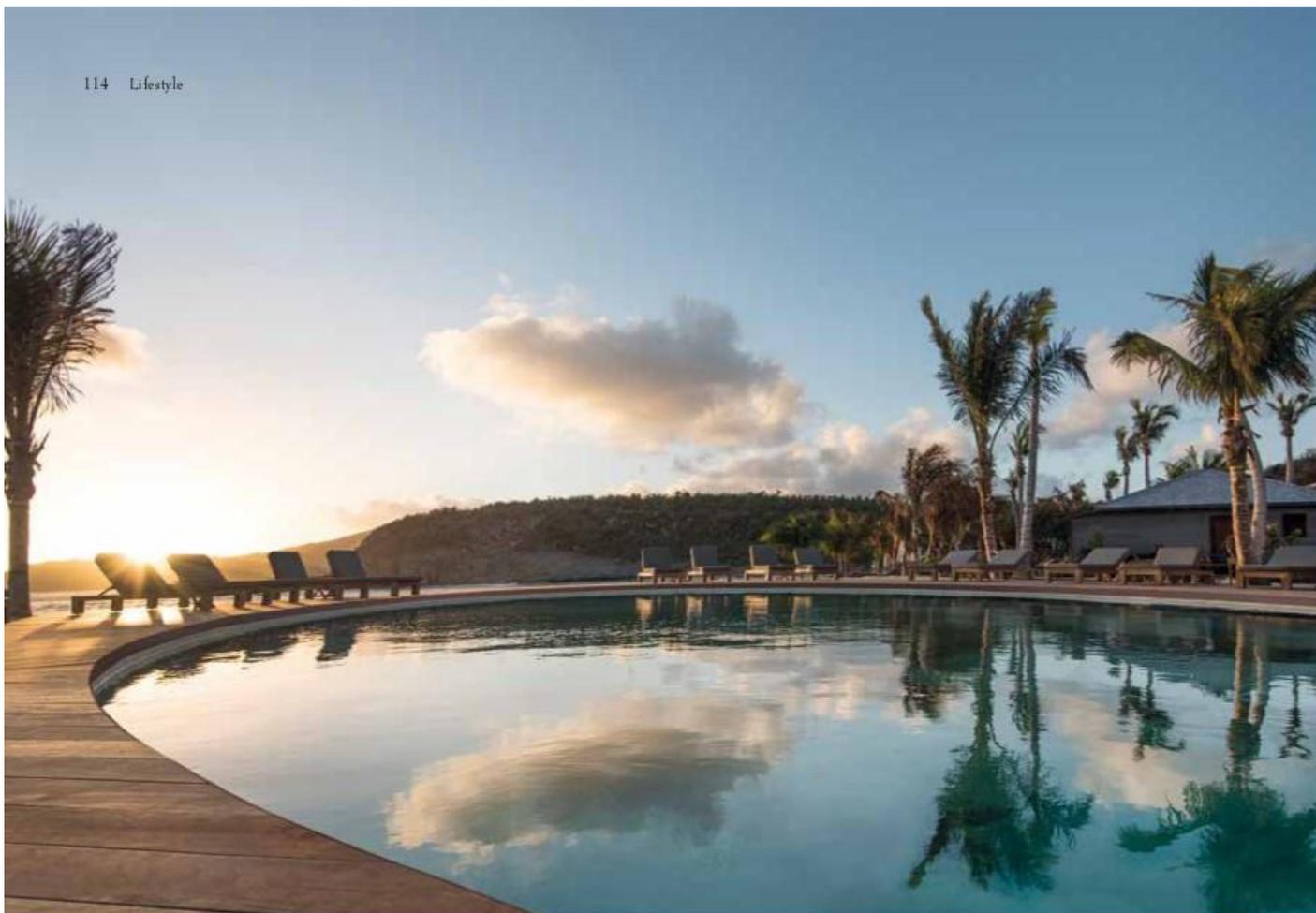
nous rappelle nos beaux dimanches après-midi, donc autour de la broche et de belles pièces de viande. Les clients extérieurs sont aussi les bienvenus. C'est une vraie coutume chez les résidents, surtout en période de forte activité, pour dire que c'est vraiment le seul midi où ils s'octroient une sortie familiale entre amis. Hors saison en revanche, il y a une très forte clientèle le dimanche. Notre conciergerie est là aussi pour nos clients qui souhaitent découvrir d'autres tables dans l'île. Le soir, nous recevons souvent les clients des villas, des hôtels et des bateaux : c'est vraiment un échange. Tous les gens travaillent en même temps, le shopping, les restaurants, les hôtels, les loueurs de voitures, les loueurs de villas... C'est toute l'île qui profite, on a tous les mêmes taux d'occupation, et c'est très agréable de travailler dans ces conditions.

Le midi, nos clients peuvent vouloir aller découvrir des plages. Nous leur proposons une formule pique-nique que l'on a mise en place avec des pans-bagnats, sans couverts : on va manger et croquer dedans. Nous pouvons les emmener ou nous leur proposons une voiture de location électrique. Nous avons disposé des bornes électriques devant pratiquement chaque chambre et suite, et sur le petit parking de l'hôtel. Le pique-nique peut être combiné avec des sports nautiques ou une balade en mer, les sites de plongée sont absolument magnifiques autour de l'île.

Pour les moments de calme, ou quand la météo n'est pas au beau fixe, nous avons une salle de jeux pour les enfants avec babyfoot, ping-pong, scrabble et un puzzle, et aussi des jeux électroniques. Et également une salle de jeux pour les adultes, qui est en même temps un salon de lecture où l'on trouve tranquillité et zénitude.

Une partie du resort est accrochée à la colline, il faut de bonnes jambes ! Environ 30 % des chambres sont au niveau de la mer, les autres se





confondent dans la verdure. Comme vous l'avez dit très justement, c'est ce qui donne une sorte d'intimité à chaque terrasse tout en ayant une vue mer complète à 180 degrés. A chaque réservation, nous prenons la précaution de prévenir nos clients afin d'attribuer la chambre qui leur convient le mieux, mais si une personne âgée souhaite sa chambre dans les hauteurs et peine à marcher, le voiturier peut aussi très bien la véhiculer.

Chaque matin, je vais à la rencontre des clients, je les salue, je prends la température, c'est comme cela que l'on fait du vrai service, avec toujours ce souci du détail qui fait la différence. Je me dois d'anticiper la demande d'un client, et le cas échéant prendre en charge une interrogation, un souci, et y répondre de manière efficace. Et l'énergie est bien là, avec une équipe jeune, souriante et dynamique. »

Aux côtés de Franck Leloup, le chef de cuisine Anthony Martel supervise le nouveau restaurant de soixante places, d'où l'on surplombe la mer des Caraïbes à moins de préférer les tables installées légèrement en contrebas, les pieds dans le sable. Face à l'immensité des eaux turquoise, le Chef a pris le parti d'aller au-delà des frontières pour embrasser d'autres délices culinaires.

Dandy : A 34 ans, il semblerait que vous choisissiez vos restaurants « les pieds dans le sable » ?

Anthony Martel : (rires) J'ai déjà 17 ans de pratique derrière moi, j'arrive de la Côte d'Azur où j'ai exercé tous les types de restauration, dans pas

mal de beaux petits palaces. J'ai aussi travaillé en Lettonie, à Riga, dans un restaurant français. Très belle expérience des gens de l'est et de leur culture – j'ai beaucoup aimé. Plus récemment j'ai eu l'opportunité et la chance de venir au Manapany. Quant à ma cuisine, du fait d'avoir voyagé un peu, j'aime bien faire de la « fusion food » : je fusionne des saveurs italiennes avec plein d'autres choses, des idées japonaises ou d'autres techniques, tout simplement. Parmi mes expériences, j'ai côtoyé des personnes qui ont travaillé en Asie ou un peu partout dans le monde, et quand vous avez plusieurs profils comme ça dans une cuisine, que vous prenez tous ces ingrédients et que vous « shakez », vous obtenez toujours quelque chose de très intéressant. Ici au Manapany, mon objectif est d'apporter une cuisine goûteuse de très bon niveau, à l'image de l'hôtel.

Vos plats ont une connotation très méditerranéenne ?

Je ne m'en cache pas ! Après plus de quinze ans sur la Côte d'Azur, j'apprécie particulièrement les saveurs méditerranéennes et italiennes, et ici je vais surtout mettre la pêche locale en avant, comme le wahoo ou l'espardon, selon le cours de la pêche. J'ai cette chance de pouvoir communiquer et d'échanger avec tous les pêcheurs locaux qui sont source d'inspiration, et je compte aussi sur eux pour me faire découvrir leur pêche. Je me suis toujours adapté au pays où je travaille en utilisant les ingrédients locaux comme les fruits et légumes, ce qui me paraît logique pour avoir les meilleurs produits

Page de gauche :
la piscine principale du Manapany.

Ci-contre de gauche à droite :
le Chef Anthony Martel, et le
restaurant avec sa superbe vue sur
l'océan. En bas Cédric Vernon-Fahey
et Rodolphe Ayer,
de St Barth Ced & Rod.



frais et un circuit le plus court possible. Sur ma carte, jamais hors fêtes vous ne trouverez un médaillon de foie gras ou autre chose de la sorte : ca je suis plutôt contre. Il faut certes jouer un peu le jeu pour les fêtes, mais c'est tout.

Un plat particulier qui a votre préférence ?

Il y en a beaucoup, j'aime autant travailler le poisson que le crustacé et la viande, et le froid que le chaud. Honnêtement, je n'ai pas vraiment de préférence. J'aime préparer les fonds de sauces, les jus de viande, tout est fait ici avec des produits naturels. Les desserts sont tous réalisés en collaboration avec un pâtissier qui a beaucoup de talent. Et si un client a envie d'un mille-feuille ou d'un soufflé en dessert, je pourrais le faire en suggestion du jour parce que dans les Caraïbes, il faut aussi tenir compte de l'hygrométrie. Tout ce qui est pâtes, feuilletage, pâte à chou, peut ainsi devenir très compliqué. Vous verrez aussi toujours beaucoup de couleurs dans mes assiettes : je n'aime pas le monochrome. Comme je dis en rigolant, j'ai des souvenirs d'un film qui m'avait marqué, *Peter Pan*, cette scène où ils sont à table et qu'ils imaginent tous le repas qu'ils vont manger : vous voyez du jaune, du fluo, du bleu turquoise, de la vie tout simplement. C'est pour ça que j'injecte de la couleur dans mes assiettes.

DANS LE JARDIN DES COCOTIERS

Un lieu tout à fait insolite au cœur du Manapany qui ne manquera pas de surprendre les clients : « St Barth Ced & Rod » de couture sur-mesure. Cédric Vernon Fahey et Rodolphe Ayer, les deux créateurs couture les plus recherchés de l'île, y proposent leurs créations uniques, parfois spectaculaires, conçues pour les amateurs de mode. Chaque cliente peut ainsi créer la robe de ses rêves à l'occasion d'un séjour et quitter St Barth avec ce fabuleux souvenir. Si le séjour est inférieur à cinq jours, le vêtement de ses rêves lui sera expédié. Rodolphe nous raconte comment il est arrivé sur l'île.

Dandy : Vous avez un emplacement de choix au Manapany !

Rodolphe : Cédric et moi sommes ensemble depuis quinze ans. On étudiait la mode à Milan avec un couturier italien du nom de Lorenzo Riva. Puis nous avons ouvert notre société en Suisse. Nous réalisions des robes de cocktail et de mariage sur mesure pour les clientes. A un moment, nous nous sommes dit « *Ras le bol de l'hiver. Soit on pense au business et on va à Zurich parce que la clientèle est top, soit on choisit Saint-Barth que nous connaissons déjà.* » Et nous avons choisi !

Votre installation est très récente ?

Nous avons rencontré Madame Jousse il y a un peu plus d'un an. J'avais visité le site web du groupe, et je m'étais dit que l'endroit n'était pas mal du tout. Nous souhaitions ouvrir une maison de couture qui nous appartienne, avec un atelier pour offrir ce service à la clientèle féminine dans un premier





De haut en bas : Arlette et Alain Magras posant devant la Case de Bas. Respectivement âgés de 74 et 72 ans, Arlette et Alain font un travail de fourmi, elle côté généalogie, lui côté jardin. Au centre : chambre avec lit king size. En bas : Geoffrey Pain, *personal St Barth trainer* aux talents multiples.

En haut à droite : la boutique St Barth Ced & Rod, à la Réception de l'hôtel.

temps. Elle arrive pendant sa semaine de vacances, on dessine le modèle ensemble et on choisit le tissu parmi un choix conséquent. En moins d'une semaine, nous réalisons la robe et la cliente repart chez elle avec un souvenir *made in Saint-Barth*, fait exclusivement pour elle. Notre couturière de Calabre en Italie nous a rejoints, nous montons ensemble les toiles puis les produits finis, de très belles robes.

En tout cas l'idée est originale !

Ça n'existe pas ailleurs, je crois. Et les grandes maisons n'ont pas le temps de faire ce que nous faisons. Nous utilisons des produits nobles comme la soie de Côme et beaucoup de tissus italiens, le bambou bio, le chanvre aussi, et la dentelle de Lyon. Nous créons nos dessins sur la soie et faisons imprimer directement sur la soie. Les premières clientes sont déjà là, nous en attendons beaucoup d'autres avec la saison qui s'annonce !

UN DÉCOR DÉCONTRACTÉ QUI REFLETE L'ESPRIT DE L'ÎLE

Le Manapany est imprégné de la culture de l'île, cosmopolite souvent, bretonne parfois. Volubile, posé sur l'eau, il nous en révèle un à un les secrets, nous les savourons à petites gorgées comme un Champagne frais ou un vieux rhum ambré. Secoués dans le shaker du rêve, ces cocktails distillent couleurs et saveurs locales.

Le décor, le design élégant du mobilier et les dessins originaux qui ornent les murs contribuent à une ambiance agréable et à une détente totale. Le Spa et les soins du Dr. Hauschka offrent des thérapies holistiques, combinant les herbes médicinales aux techniques les plus modernes, tout en respectant le patrimoine local de l'île.

En complément du Spa, le centre de remise en forme allie une gamme d'équipements d'entraînement et des cours de Yoga et de Pilates quotidiens, dispensés sur la terrasse du Spa avec vue sur la mer. A proximité, les deux piscines joutent cette dernière et offrent une vue imprenable sur les eaux turquoises.

Par ailleurs, le concierge organise toutes les activités imaginables à la demande du client : plongée en apnée, plongée et pêche, paddle, croisières au coucher du soleil, visites de l'île, shopping, et bien sûr pour les couples : escapades romantiques sur les plages les plus spectaculaires de l'île, avec pique-nique préparé à la demande par le Chef. Autre atout de cet Eco resort : sa nouvelle salle de loisirs pour les adultes et les jeunes, avec son salon lecture, lieu de détente les jours de pluie, où on peut également emprunter un livre à dévorer lors d'une pause au soleil. A moins de poursuivre le puzzle déjà commencé ou de se livrer à une partie d'échecs ou de backgammon. Comme les autres hôtels de la Collection Groupe B Signature Hotels & Resorts, le Manapany reflète les valeurs de l'entreprise familiale, tout en respectant la culture du lieu et son histoire.

JAMAIS SANS MON COACH

Bonne condition physique ou pas, Geoffrey Pain aide et guide chaque personne pour atteindre son objectif physique : forme et conditionnement du corps, préparation physique au marathon, perte ou gain de poids, cardio, boxing, hiking...

Depuis 2015, Geoffrey est entraîneur personnel à St-Barth, tant pour les locaux que pour les vacanciers. Ne vous y trompez pas : jeune, svelte et beau gosse, Geoffrey saura évaluer votre niveau de condition physique, vos objectifs et faire de la session un moment amusant et efficace, comme par exemple cette course à pied jusqu'aux piscines naturelles que nous n'avions jamais vues auparavant.

C'est en France qu'il a grandi, à Aix-en-Provence où il jouait au basket. Quand il a découvert Saint-Barthélemy, il a immédiatement été séduit par l'atmosphère de l'île. Tout en poursuivant sa passion pour le sport et les entraînements de tous types, il a obtenu son diplôme en préparation physique à la faculté des sciences techniques des activités physique et sportives (STAPS) de Montpellier, d'où il est sorti préparateur-physique et coach sportif diplômé en 2014. Il a également obtenu un certificat d'entraîneur et d'encadrement en course à pied (en 2015) et un certificat de sauveteur (en 2011, bnssa, pse1 et pse2).

Ses certifications incluent l'haltérophilie, la musculation, le fitness et les premiers secours. En étudiant ces disciplines, Geoffrey a étudié la nature humaine, la biomécanique et la physiologie. Il a aussi été entraîneur en basket à Castelnau-le-lez en 2012-2013 pour la saison de championnat, et a travaillé de 2013 à 2015 comme entraîneur de fitness dans un club de fitness à Aix-en-Provence, et a eu la chance d'être responsable de la préparation physique de trois jeunes athlètes bien connus de St Barth : Tessa Thyssen, championne d'Europe et du monde, Nina Reynal, championne de France

et d'Europe de surf, et Maelle Guilbaud, championne de France, d'Europe et du monde de wind-surf. S'il propose aujourd'hui ses coachings à tous les clients des hôtels et aux clients des villas et des yachts, il a également coaché plusieurs stars dont nous ne pouvons révéler le nom. On le retrouve sur son site web sportandfitsbb, son Instagram ou son Facebook.

UN PATRIMOINE SAUVEGARDÉ

Tout récemment ouvert au public dans des locaux d'époque entourés par un jardin d'agrément, le Domaine Félicité d'Arlette et Alain Magras assure la sauvegarde du patrimoine culturel, historique, architectural et floral de leurs ancêtres de Saint-Barthélemy. Pendant un siècle, il aura été tour à tour la propriété du Gouverneur Norderling qui y résida vers 1820 dans une maison imposante dont les ruines et la citerne existent toujours, puis de Mr Plagemann et ses quatorze enfants, de Mms Curet en 1854, Foudin en 1902 et enfin Deravin en 1912. Enfin Joseph Alexis Magras l'acheta en 1918 pour y faire de l'élevage et diverses cultures. Sur le site actuel, Arlette et Alain nous invitent à nous promener dans leur jardin, qui nous emmène à la découverte d'une partie de la flore et de la faune de St Barth, au milieu d'un cirque de rochers impressionnants et de ruines datant de l'époque suédoise. En déambulant dans les maisons et leurs dépendances on revit, grâce à une exposition familiale stupéfiante, deux siècles d'une histoire riche mêlée de traditions ancestrales et d'éléments tangibles du patrimoine local. Son ossature et sa taille permettent de penser que la fameuse « Case de Bas », à l'entrée du Domaine, a probablement été construite pendant la période suédoise. C'est en juillet 1914 que Joseph Magras l'acquit pour s'y installer avec son épouse Anastasie. Six de leur sept enfants y verront le jour avant que la famille s'installe dans une nouvelle case sur les hauteurs de « l'habitation Félicité » en 1936, année où naîtra leur septième enfant, Mirta Félicité. On baptisa alors la première demeure « la Case de Bas » pour la différencier de la seconde. Après avoir accueilli pendant quelques années le restaurant antillais « Chez Tatie », elle fut transférée par les airs sur le site actuel en 2017, par les petits-enfants de Joseph et Anastasie, juste avant le cyclone Irma auquel elle résista tant bien que mal. Aujourd'hui rénovée, elle fait partie du Domaine Félicité et est un témoin attachant du patrimoine de St Barth.

UNE SAISON QUI S'ANNONCE SOUS LES MEILLEURS AUSPICES

Tout est fin prêt. Saint Barth est et reste LE joyau de la Caraïbe, même avec des lits en moins pour cette saison. Il faudra attendre novembre 2019 pour retrouver un Eden Rock entièrement refait en mode anti-cyclonique, comme le Guanahani ou l'hôtel Barrière Carl Gustav, déjà en travaux avant Irma ; la Villa Marie, le Toïny, le Sereno et le Barthélemy, pour ne citer qu'eux, sont bien ouverts, ainsi qu'un bon nombre de villas en location, et le Cheval Blanc Isle de France accueille également ses clients depuis le 1^{er} décembre avec un nouveau concept architectural pour la maison et 19 nouvelles chambres : il est définitivement temps de retrouver les ciels étoilés de Saint Barthélemy. □