



Moma Group démultiplie les expériences à Saint-Tropez



Moma Group intensifie sa présence tropézienne. Le spécialiste du « Foodtainment », volontiers porté sur l'exploitation de lieux immersifs, annonce d'abord le retour, pour sa seconde saison, de Noto, sa terrasse éphémère sur la place des Lices où, jusqu'en septembre 2021, l'on viendra goûter chaque soir, et en plein air, aux ambiances festives, à l'italienne, entre music live et assiettes elles aussi marquées de la culinarité transalpine. Mais c'est aussi, en dur cette fois, une ouverture tropézienne qui est menée par Moma Group. Celle du Café Lapérouse, qui après le renouveau de la maison-mère, au 51 quai des Grands Augustins dans le 6ème arrondissement parisien, puis à l'Hôtel de la Marine, pose ses valises quai Frédérique Mistral, à Saint-Tropez. Un lieu de vie « all day », ouvert de 7h30 à 2h du matin, qui complètera son offre de café-boutique, cave et glacier par, entre autres, une sélection inédite de pâtisseries, «snacking royal», de vins et champagnes et de frozen yogurt.

Et Moma Group ne s'en tient pas là, puisque c'est aussi Manko, ouvert il y a 5 ans à Paris, qui débarque à Saint-Tropez, rue des Tisserands, à quelques pas du port, dès le 1er juillet 2021. A la carte, toujours signée par le chef péruvien Gaston Acurio : les crus avec une déclinaison de cebiches, tiraditos, causas mais aussi de nombreuses grillades à la Péruvienne cuites au four à charbon et à partager (poisson cuit en



[Visualiser l'article](#)

feuille de plantain, couteaux sautés, choclo rôti au fromage, papas Manko, patate douce glacée...), et des desserts exotiques autour du cacao péruvien. Et à la plage d'à côté, à Ramatuelle, c'est enfin Casa Amor que Moma Group ouvre autour d'une carte signée par le chef Akrame Benallal, et d'ambiances tout droit issues du Mexique. Un restaurant de plage imaginé comme une jolie cabane bohème chic, les pieds dans le sable, autour de poissons et de viandes au feu de bois, et d'une programmation musicale pointue, imaginée par une équipe de directeurs artistiques fraîchement arrivés de Tulum, à goûter jusqu'en septembre prochain.