L’Epicerie by Byblos — гастрономический экстаз на Французской Ривьере

В отеле Byblos Saint Tropez открылась уникальная гастрономическая лавка с деликатесами в стиле прованской Ривьеры от шеф-повара ресторана Rivea Венсана Майяра и кондитерскими изысками от Стефана Марена.

Гастрономическая лавка L’Epicerie by Byblos — образцовый магазин с большим выбором вкуснейших ливанских деликатесов, сладких лакомств, свежайших сочных овощей, оливкового масла, шампанских и вин лучших урожаев от домов Domaine Ott и Dom Pérignon. Рай для любителей душистых специй, непревзойденных соусов и свежей фермерской эко-продукции находится в популярном отеле Byblos Saint Tropez курортного города Сен-Тропе.

Новая гастрономическая лавка уже успела завоевать популярность среди отдыхающих на побережье знаменитостей и старожилов. Секрет прост — культура, интеллигентное гостеприимство, новый взгляд на старые традиции и натуральные вкусности для завтрака, обеда, ужина и пикника!

L’Epicerie by Byblos — место, где Вы всегда найдете полезную еду и выдающиеся экземпляры вина! Здесь можно отведать воздушный нежный хумус, мутабаль из баклажанов с изумительным ароматом, фаршированные овощи и соблазнительные десерты прямиком с кухни шефа-кондитера Стефана Марена. В качестве сувенира можно приобрести домашнюю утварь из дерева оливы Maison Dubosq и оливковое масло L’huile d’Olive Byblos. Настоящим трофеем станет изысканное вино Le Rosé Byblos by Ott в стильной эксклюзивной бутылке.