

CHRISTOPHE LAMBERT

Associé et Ambassadeur du Tea Tropicain

Acteur iconique à la carrière cinématographique remarquable, il nous fait l'honneur d'une interview sur la Tour de la Capitainerie. Sa présence n'est pas motivée par la présentation d'un nouveau film, mais d'une nouvelle boisson, le Tea Tropicain, dont il est l'ambassadeur.

Qu'est-ce qui a pu influencer notre « Highlander » pour devenir l'Ambassadeur d'une boisson à base de Thé ?

Le facteur Tropicain a été d'une grande influence. J'ai découvert un très bon produit, peu alcoolisé et naturel.

Sonia a su créer une boisson exceptionnelle en stabilisant l'alcool dans le thé. C'est un processus difficile qu'elle a merveilleusement bien réussi. Et puis le côté Tropicain c'est évidemment plus que séduisant. Saint-Tropez, c'est un village magique. Il est empreint de mythes et de mystère, c'est un lieu qui m'attire.

Quel est votre rapport avec Saint-Tropez ?

Mon père qui avait 50 ans de plus que moi vivait à Saint-Tropez et Monaco juste après la guerre. J'ai donc connu et vécu ici quand j'avais 7 ou 8 ans. J'ai des souvenirs incroyables de gamins, aux canebiers par exemple. J'ai toujours en mémoire une très belle image du lieu. Il y a une beauté particulière ici, une lumière que l'on ne retrouve nulle part ailleurs. C'est un lieu unique au monde. Quand on y a goûté, on ne peut qu'y revenir... je souhaite la même chose au Tea Tropicain.

Sonia, créatrice du Tea Tropicain.

Pourquoi avoir créé cette boisson à base de thé ?

J'avais envie de créer une boisson bien particulière et j'ai beaucoup travaillé pour aboutir à un processus qui n'existait pas encore, afin de répondre à mes exigences. Le 100 % français n'était pas négociable pour moi. Je souhaitais un bon produit, faible en sucre et en alcool et pas seulement un mono produit.

Le Tea Tropicain peut se déguster chaud ou froid, seul ou accompagné d'un autre alcool comme le champagne,



le gin ou la vodka.

Il est aussi très intéressant en gastronomie. Beaucoup de chefs ont été inspirés pour créer de nouveaux desserts ou revisiter des valeurs sûres comme le Baba ou les Cannelés.

J'ai longtemps travaillé dans le monde de la restauration dans le golfe de Saint-Tropez. Je connais les tendances, le goût de la découverte et de la fraîcheur que nos clients viennent chercher. Son équilibre en bouche amène à la création, j'en suis très fier.

Christophe, que pensez-vous du Saint-Tropez d'aujourd'hui, vous qui le côtoyez depuis tant d'années ?

J'ai la chance de profiter de Saint-Tropez hors saison, c'est pour moi un privilège de retrouver ce village intact. L'été, c'est l'effervescence, les vacances et le business. C'est bien aussi, mais ce qui m'attire toujours ici et qui ne changera jamais c'est cette lumière magique qui éclaire ce village et ses âmes, cette lumière unique qui me touche profondément et qui m'amène à revenir ici le plus souvent possible.

