1-4 NOVEMBRE 2018

ST BARTH GOURMET FESTIVAL

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
COLLECTIVITÉ DE SAINT-BARTHÉLEMY

COMITÉ du TOURISME de Saint-Barthélemy

AIRFRANCE

ST BARTH GOURMET FESTIVAL

SAINT-BARTH GOURMET FESTIVAL 2018

EDITION SPÉCIALE GASTRONOMIE FRANÇAISE

6 CHEFS INVITÉS - 6 HÔTELS ET RESTAURANTS PARTENAIRES

PROGRAMME* // AVIS AUX GOURMETS !

JEUDI 1er NOVEMBRE 2018

18h30 : Cérémonie d'ouverture **au Christopher St Barth** *(sur invitation uniquement)*.

VENDREDI 2 NOVEMBRE 2018

10h : Conférence de presse en présence du parrain et des chefs invités au **Barthélemy Hotel & Spa**
19h : Dîners des chefs dans les établissements partenaires du festival
• **Le Barthélemy Hotel & Spa :** Menu du Chef **Nicolas Sale**, accueilli par le Chef exécutif **William Girard**
• **Christopher St Barth :** Menu de la Chef **Virginie Basselot**, accueillie par le Chef exécutif **Nicolas Tissier**
• **Hotel Le Toiny :** Menu du Chef **Edouard Loubet**, accueilli par le Chef exécutif **Jarad McCarroll**
• **Le Tamarin St Barth :** Menu du Chef **Cédric Béchade**, accueilli par le Chef exécutif **Charley Bouhier**
• **Bonito St Barth :** Menu du Chef **Serge Labrosse**, accueilli par le Chef exécutif **Laurent Cantineaux**
• **Nikki Beach Saint Barth :** Menu du Chef **Pierre Augé**, accueilli par le Chef exécutif **Antoine Durand**
21h : Course des garçons de café au départ du **25 Quarter** dans la rue Général de Gaulle, Gustavia.
22h : "St-Barth Bartender Contest" ***by Gin "Monkey 47"*** au **25 Quarter**, Gustavia *(ouvert au public)*.

SAMEDI 3 NOVEMBRE 2018

10h : Concours amateur en équipe **"Joyfood Challenge"** *by Badoit,* au Nikki Beach, Saint-Jean.
*(Président du jury **Chef Virgine Basselot**) (ouvert au public)*.
19h : Dîners des chefs dans les établissements partenaires du Festival
• **Le Barthélemy Hotel & Spa :** Menu du Chef **Nicolas Sale**, accueilli par le Chef exécutif **William Girard**
• **Christopher St Barth :** Menu de la Chef **Virginie Basselot**, accueillie par le Chef exécutif **Nicolas Tissier**
• **Hotel Le Toiny :** Menu du Chef **Edouard Loubet**, accueilli par le Chef exécutif **Jarad McCarroll**
• **Le Tamarin St Barth :** Menu du Chef **Cédric Béchade**, accueilli par le Chef exécutif **Charley Bouhier**
• **Bonito St Barth :** Menu du Chef **Serge Labrosse**, accueilli par le Chef exécutif **Laurent Cantineaux**
• **Nikki Beach Saint Barth :** Menu du Chef **Pierre Augé**, accueilli par le Chef exécutif **Antoine Durand**

DIMANCHE 4 NOVEMBRE 2018

8h-10h : "St Barth Chefs Challenge" ***by Champagne Lanson*** au **Bonito**.
*(Président du jury : **Chef Nicolas Sale**, Parrain du Festival 2018), (ouvert au public)*.
10h-12h : Concours Amateur Pâtisseries "Petites Toques St Barth", Quai de la Collectivité, Gustavia.
*(Président du jury : **Chef Pierre Augé**), (ouvert au public).*
12h-13h : Cérémonie de Remise des Prix des Concours 2018, quai de la Collectivité, Gustavia*, (ouvert au public)*.
19h : Dîners des chefs dans les établissements partenaires du Festival
• **Le Barthélemy Hotel & Spa :** Menu du Chef **Nicolas Sale**, accueilli par le Chef exécutif **William Girard**
• **Christopher St Barth :** Menu de la Chef **Virginie Basselot**, accueillie par le Chef exécutif **Nicolas Tissier**
• **Hotel Le Toiny :** Menu du Chef **Edouard Loubet**, accueilli par le Chef exécutif **Jarad McCarroll**
• **Le Tamarin St Barth :** Menu du Chef **Cédric Béchade**, accueilli par le Chef exécutif **Charley Bouhier**
• **Bonito St Barth :** Menu du Chef **Serge Labrosse**, accueilli par le Chef exécutif **Laurent Cantineaux**
• **Nikki Beach Saint Barth :** Menu du Chef **Pierre Augé**, accueilli par le Chef exécutif **Antoine Durand**

Chacun des établissements partenaires des "Dîners de chefs" propose
un menu 4 plats au prix de 95 euros (entrée, plat, dessert compris).
Il peut également être proposé **un menu 8 plats au prix de 130 euros.**

Les réservations pour les "Dîners de Chefs" sont recommandées
auprès des hôtels et restaurants, partenaires du festival ou sur le site internet www.stbarthgourmetfestival.fr

*(Sous réserve de modifications).

SOUVENIR
DES ÉDITIONS PRÉCÉDENTES

EMOTION, PASSION, PARTAGE

ENVIE, PLAISIR, GASTRONOMIE

EDITION #5 // SPÉCIAL GASTRONOMIE FRANÇAISE

Déjà la 5ème édition du Saint-Barth Gourmet Festival sur l'île de Saint-Barthélemy qui se déroulera du 1er au 4 novembre 2018 ! Encore une fois, le casting des chefs invités est à la hauteur de l'événement et réunit des figures emblématiques de la haute gastronomie française.

On ne présente plus le parrain de cette nouvelle édition : **Nicolas Sale**, Chef de l'Hôtel Ritz à Paris, deux étoiles au restaurant *La Table de L'Espadon*, une étoile au restaurant *Les Jardins de l'Espadon*.

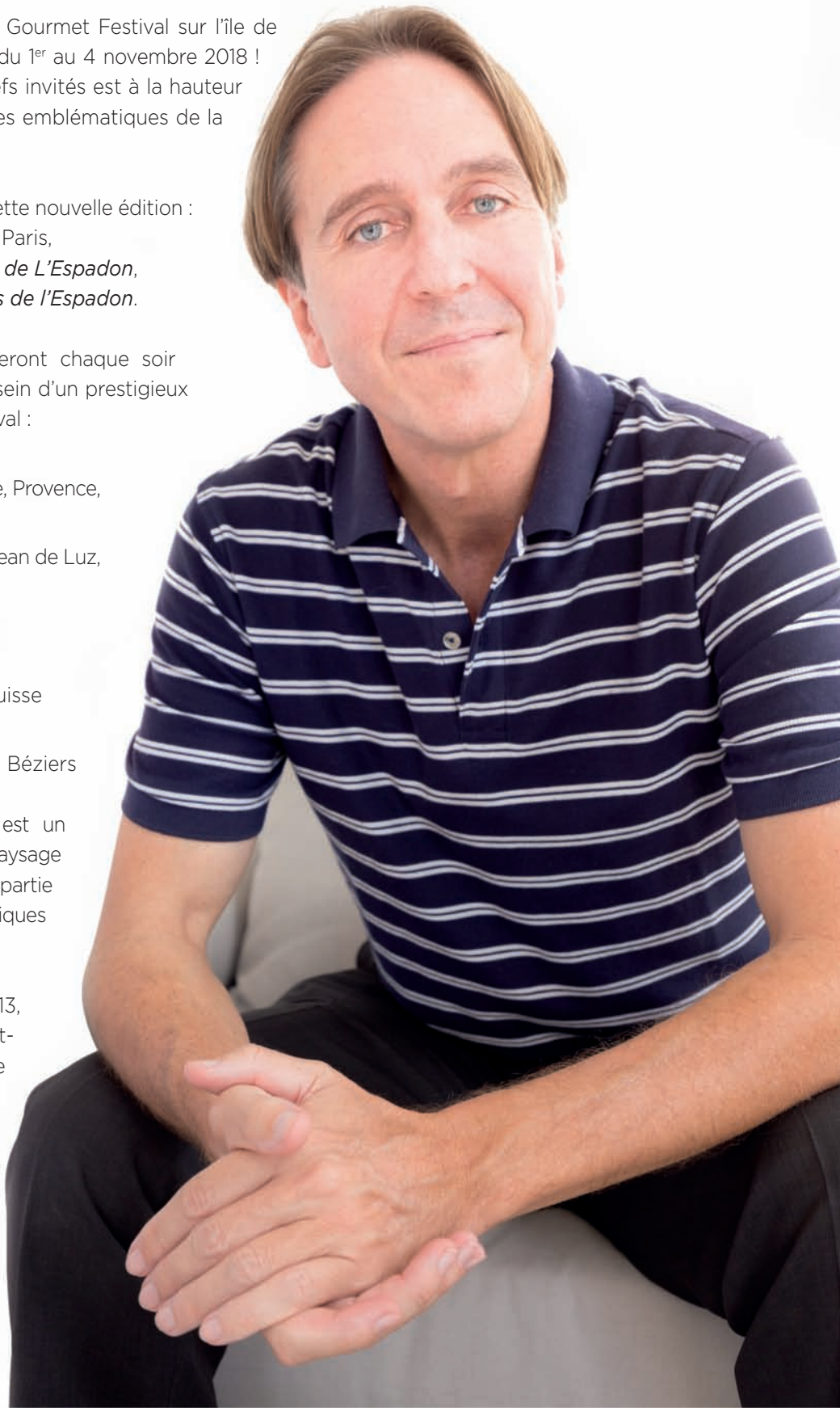
Il sera entouré de 5 chefs qui feront chaque soir briller la gastronomie française au sein d'un prestigieux établissement de l'île durant le festival :

- **Edouard Loubet**, 2 étoiles Michelin
  Chef de La Bastide de Capelongue, Provence,
- **Cédric Béchade**, 1 étoile Michelin
  Chef de L'Auberge Basque, Saint-Jean de Luz,
- **Virginie Basselot**, MOF en 2015
  Chef de l'Hôtel Negresco, Nice,
- **Serge Labrosse**, 1 étoile Michelin
  Chef de La Chaumière, Genève, Suisse
- **Pierre Augé**, Top Chef 2014
  Chef de La Maison du Petit Pierre, Béziers

Le Saint Barth Gourmet Festival est un rendez-vous incontournable dans le paysage culinaire mondial et fait aujourd'hui partie des plus beaux festivals gastronomiques internationaux.

Depuis la première édition en 2013, il permet de faire découvrir Saint-Barthélemy à travers le prisme de la gastronomie, afin de partager les valeurs de convivialité et d'authenticité qui sont caractéristiques de l'île et qui en font une destination touristique unique et exclusive.

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



Chef Nicolas Sale,

Parrain du Saint-Barth Gourmet Festival 2018

A Saint-Barthélemy, le bien manger est considéré comme un art de vivre à part entière. Je suis heureux que le Comité de Tourisme de l'île de Saint-Barthélemy puisse organiser un tel évènement culinaire et que celui-ci continue de perdurer dans le temps.
Je suis très honoré d'avoir été choisi par le Comité d'organisation pour être le parrain de cette 5ème édition.

Je souhaite que ce festival soit sous le signe du partage, de la joie et de transmission entre les cultures culinaires.
Ce plaisir du partage est le sens même de ce que la cuisine créole et française doivent apporter émotionnelleament à tous.
Nous sommes tous à notre niveau des passeurs d'émotion et j'ai hâte de pouvoir partager avec ces chefs, nos identités culinaires, pour que cet évènement soit un moment unique pour chacun d'entre nous.

"Si la perfection avait une recette, je la réviserai chaque jour. Aller toujours plus loin, dépasser les limites du goût, pour nous entrainer dans une savoureuse histoire, faite d'émotions, de rebondissements et de dénouements inattendus.
A la fois conteur et artisan, laissez-vous porter par mon esprit de la cuisine"

Alban Couturier

NOS PARRAINS DES PRÉCÉDENTS SAINT-BARTH GOURMET FESTIVAL

Jean-Georges Vongerichten
EDITION #1 - 2014

Emmanuel Renaut
EDITION #2 - 2015

Christian Le Squer
EDITION #3 - 2016

Eric Frechon
EDITION #4 - 2017

Chef Nicolas Sale

L'Agneau de lait : Selle confite aux poivrons doux, épaule confite en pannequet d'aubergine et côtelette grillée. Crème de pois chiches, citron et jus épicé.

le barthélemy
HOTEL & SPA

aux amis
RESTAURANT

Nicolas SALE

Hôtel Ritz - Paris

"Je vis, pense et dors cuisine" dit-il, l'éclat de la passion dans les yeux... Passé par Gagnaire, Senderens, Philippe Legendre, Marc Marchand, ce natif de Montmartre a gagné ses galons aux cimes de Courchevel – 2 étoiles pour La Table du Kilimandjaro et 2 pour Le Kintessence – avant de rejoindre, en 2016, à 44 ans, Le Ritz Paris pour en rouvrir les cuisines. Goût de la transmission, du partage, personnalité, intensité : la cuisine de Nicolas Sale à La Table de l'Espadon** et aux Jardins de l'Espadon* fait depuis "souffler un vent nouveau de modernité" au Ritz Paris. Quintessence des meilleurs produits, authenticité, créativité : ce passeur d'émotions, élu chef de l'année 2017 par le magazine Le Chef, puise à la grande tradition française, pour en donner une interprétation résolument contemporaine.

Le Chef Nicolas Sale sera l'invité de William Girard, chef exécutif du Barthélemy, et proposera un menu-dîner, les vendredi 2, samedi 3 et dimanche 4 novembre 2018.

Le Barthélemy Hotel & Spa, Baie de Grand-Cul-de-Sac, Tel. +590 (0)590 77 48 48
Email : restaurant@lebarth.com - www.lebarthelemyhotel.com

Chef William Girard

Cabillaud cuit au plat, légumes primeurs, beurre citron mélissé.

Chef Virginie Basselot

Virginie BASSELOT

Le Negresco - Nice

Virginie Basselot est une des figures majeures de la nouvelle génération de femmes chefs. C'est un parcours sans faute, exigeant et talentueux, qui l'a mené de sa Normandie natale jusqu'à Nice. Un itinéraire couronné par le titre ultra-convoité de MOF (Meilleur Ouvrier de France) remporté en Février 2015. Seule femme récompensée dans cette édition, elle est la seconde seulement à obtenir le titre depuis la création du concours en 1924, et se fait le signe de reconnaissance du travail accompli depuis ses débuts en cuisine, à 15 ans. Après ses premières expériences à Deauville, elle s'initie à la gastronomie parisienne à *l'Hôtel de Crillon, aux Ambassadeurs* (2 étoiles au Michelin), puis au *Grand Véfour* avec Guy Martin et au *Bristol* (3 étoiles au Michelin) avec Eric Fréchon qui lui confie la responsabilité des cuisines du restaurant *Epicure*. En 2012, elle devient chef au *Saint-James* et obtient une étoile au Michelin en 2014. En 2016, elle devient chef exécutive pour *La Réserve à Genève*. Depuis le 1er août 2018, Virginie Basselot officie dans les cuisines du célèbre palace niçois *le Negresco*.

La Chef Virginie Basselot sera l'invitée de Nicolas Tissier, chef exécutif du Christopher St Barth, et proposera un menu-dîner, les vendredi 2, samedi 3 et dimanche 4 novembre 2018.

Christopher St Barth, Pointe Milou, Tel. + 590 (0)590 27 63 63
Email : reservations@hotelchristopher.com - www.hotelchristopher.com

CHRISTOPHER
ST BARTH

Chef Nicolas Tissier

Chef Edouard Loubet

Carré d'agneau saisi en cocotte et fumé au thym,
jus au Serpolet des Claparèdes et le gratin de ma grand-mère

HOTEL LE TOINY
ST BARTH

Edouard Loubet

La Bastide de Capelongue - Provence

C'est au *Moulin de Lourmarin* qu'Édouard Loubet acquiert sa **première étoile**, faisant de lui **le plus jeune chef étoilé de France à 24 ans**. Il obtient sa **deuxième étoile** trois ans plus tard. En 2007, le restaurant gastronomique et ses étoiles sont transférés à *La Bastide de Capelongue* - Provence. Édouard Loubet devient **Grand Chef Relais & Châteaux** et reçoit la consécration de **Gault et Millau avec une note de 18/20**, le titre de **chef de l'année 2011** et sa **5ème toque en 2012.** "Dans chaque plat, j'aspire à retrouver ce qui possède encore la saveur de l'authentique afin de faire revivre les souvenirs et les rêves de mon enfance". Dans cette phrase, c'est toute l'essence de sa cuisine qui est résumée. On y retrouve une part de son enfance savoyarde et tout l'amour qu'il porte à la Provence. Édouard Loubet puise également son inspiration à chaque moment de sa vie, créant et imaginant ses plats pour offrir une cuisine sensible, généreuse et pleine d'émotions.

Le Chef Edouard Loubet sera l'invité de Jarad McCarroll, chef exécutif de l'Hotel Le Toiny et proposera un menu-dîner, les vendredi 2, samedi 3 et dimanche 4 novembre 2018.

L'Hotel Le Toiny, Anse de Toiny - Tel. +590 (0)590 27 88 88
Email : contact@letoiny.com - www.letoiny.com

Chef Jarad McCarroll

La piperade de Cédric Béchade au jambon Ibaïama

Chef Cédric Bechade

Cédric BÉCHADE

L'Auberge Basque - Pays Basque

Cédric Béchade, a fait ses armes aux côtés de grands noms de la gastronomie française. Son parcours commence auprès de Jean-Marie Gauthier, à l'*hôtel du Palais* à Biarritz. Ces deux années passées dans le Sud-Ouest de la France sont un tournant dans sa carrière : il y découvre la richesse d'un pays, d'une culture et de ses produits. Il poursuit sa carrière à l'*Hôtel de Crillon* à Paris puis rejoint Alain Ducasse pour l'ouverture de son restaurant trois étoiles de l'Avenue Raymond Poincarré jusqu'à le suivre ensuite au Plaza Athénée. Il secondera le chef Jean-François Piège pendant 7 années, avant de devenir Chef à son tour au Restaurant *"La Cour Jardin"*. Ambitieux et passionné, il ouvre en 2007 avec sa femme Marion un Hôtel-Restaurant à son image : l'*Auberge Basque*. Une auberge contemporaine à quelques minutes de Saint-Jean-de-Luz. Le succès est au rendez-vous, le Gault & Millau le nomme "*Révélation de l'année*" en 2008 tandis que le Guide Michelin lui décerne l'année suivante une **première étoile** qui valorise la typicité de sa cuisine : gastronomique à la plancha.

Le Chef Cédric Béchade sera l'invité de Charley Bouhier, chef exécutif du Tamarin, et proposera un menu-dîner, les vendredi 2, samedi 3 et dimanche 4 novembre 2018.

Le Tamarin St Barth, Salines, Tel. +590 (0)590 29 27 74
Email : info@tamarinstbarth.com - www.tamarinstbarth.com

TAMARIN
St Barth

Chef Charley Bouhier

Chef Serge Labrosse

Saint Pierre, petits pois et chorizo

Serge LABROSSE

La Chaumière - Genève

"Dès l'âge de 4 ans, j'ai su que voulais devenir cuisinier !". Natif du Charolais, Serge Labrosse a baigné toute son enfance dans un univers de bons produits. Diplôme du lycée hôtelier en poche il intègre une série de grandes maisons où il fait ses premières armes. Il y aura le Hilton à Jérusalem où il apprend la cuisine sans beurre et sans crème, le *Hilton* de Londres, où il se frotte à la haute gastronomie, puis de grandes et belles adresses françaises dirigées par des chefs reconnus et exigeants : *Au Comte de Gascogne* à Paris, l*a Cloche* à Dijon, *la Palme d'Or* du Martinez à Cannes, *le Méridien* à Nice et à Bruxelles. Les hasards de la vie le conduisent à Genève. C'est désormais la terre de tous ses exploits. Serge Labrosse décroche **des étoiles**, d'abord au *Buffet de la Gare des Eaux-Vives*, ensuite au *Flacon* à Carouge. Aujourd'hui aux commandes de *La Chaumière* à Troinex, du *Boléro* à Versoix et des *Ateliers* à Genève, il est toujours animé de la même ambition: épater, surprendre, rendre heureux, et... décrocher de nouvelles étoiles.

Le Chef Serge Labrosse sera l'invité de Laurent Cantineaux, chef exécutif du Bonito, et proposera un menu-dîner, les vendredi 2, samedi 3 et dimanche 4 novembre 2018.

Bonito St Barth, Gustavia, Tel. + 590 (0)590 27 96 96
Email : bonito@ilovebonito.com - www.ilovebonito.com

Chef Laurent Cantineaux

Rouget de roche de Méditerranée, quinoa, carotte, curcuma, clémentines.

Chef Pierre Augé

PIERRE AUGÉ

La Maison de Petit Pierre - Béziers

La cuisine, Pierre Augé l'a dans le sang. Fils et petit-fils de charcutiers-traiteurs, le jeune chef bitterois a été plongé dans l'univers de la restauration dès sa plus tendre enfance et a développé très rapidement l'envie de suivre les traces de sa famille. A 16 ans, son CAP cuisine en poche, il quitte sa région natale pour se former aux côtés des plus grands à Paris et à Londres : ***au Pré Catelan*** ou à l'***hôtel Elysée Verner***, auprès de Pierre Gagnaire, Eric Frechon, Alain Solivérès ou Yves Camdeborde, il grandit en tant que chef et en tant qu'homme. Le grand public le découvre dans l'émission Top Chef : **finaliste de la première édition de Top Chef en 2010**, puis **grand gagnant de la finale de Top Chef 2014** et des **chocs des champions en 2014, 2015 et 2016**, il est le candidat le plus titré de l'histoire de Top Chef.
Chef de son propre restaurant à Béziers, ***la Maison de Petit Pierre***, Pierre Augé n'a qu'un seul mantra : "*la cuisine authentique est avant tout un lieu de partage et de plaisir qui se vit ensemble, simplement*".

Le Chef Pierre Augé sera l'invité d'Antoine Durand, chef exécutif de Nikki Beach, et proposera un menu-dîner, les vendredi 2, samedi 3 et dimanche 4 novembre 2018.

Nikki Beach Saint Barth, Saint-Jean, Tel. +590 (0)590 27 64 64
Email : reservations.stbarth@nikkibeach.com - www.nikkibeach.com

NIKKI BEACH™
Saint Barth

Chef Antoine Durand

AMC By Casino
Mon marché préféré

PARTENAIRE DU FESTIVAL GOURMET
ET DES GOURMETS DE L'ILE !

AMC PUBLIC
Entrepôt
et service grossiste

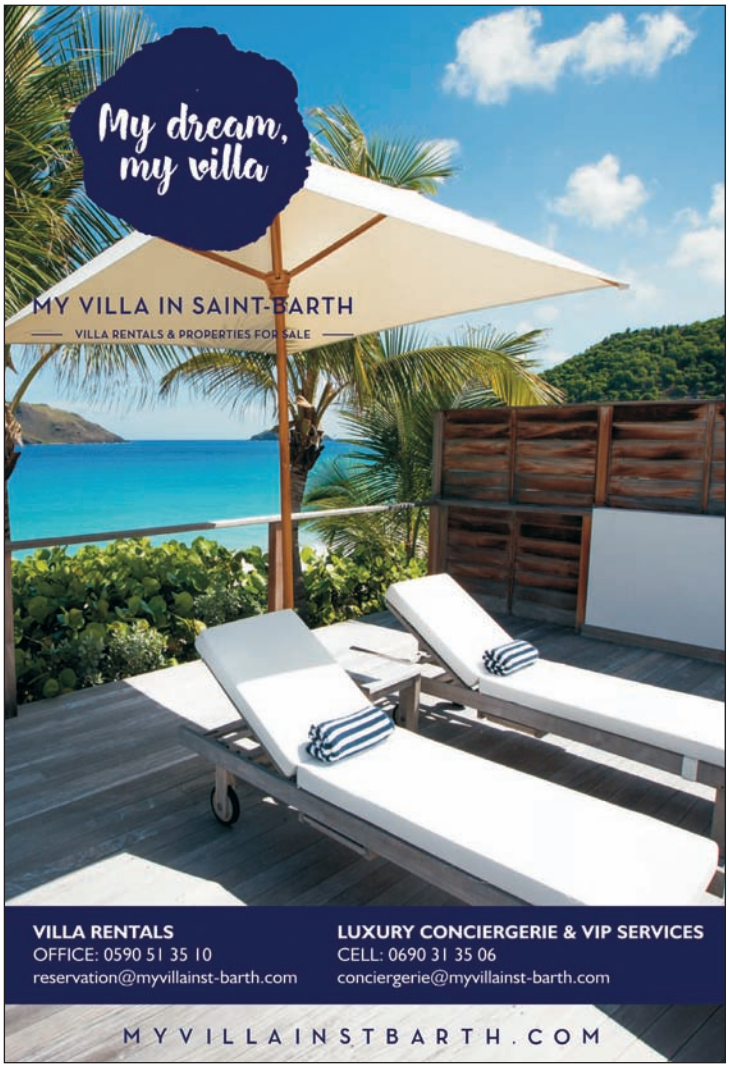
AMC LORIENT
Supérette

AMC ST-JEAN
Supérette

AMC GUSTAVIA
Supermarché
& épicerie fine
& fruits, légumes
et épicerie Bio

ORGANIC

Suivez-nous ! AMC ST BARTH



VILLA RENTALS
OFFICE: 0590 51 35 10
reservation@myvillainst-barth.com

LUXURY CONCIERGERIE & VIP SERVICES
CELL: 0690 31 35 06
conciergerie@myvillainst-barth.com

MYVILLAINSTBARTH.COM

PRIVATE VILLA RENTALS, ATTENTIVE CONCIERGE SERVICE, TRUSTED EXPERIENCE

Who, where, when, what, how? These are the questions of vacationing. For some, the answers are automatic. For others, the contemplation itself brings delight. For more than 30 years, we have helped craft remarkable villa vacations, from St. Barths to St. Tropez (and more). WIMCO's personal concierge service does so much more than "Meet & Greet." Our on-island staff are experts at customizing your experience to give you exactly the vacation you dream of. *Above: Villa CML, St. Barths*

Discover more at wimco.com +1 401 236 9026 wimco.com @wimcovillas

WIMCO VILLAS

Budget® St. Barth

Aéroport T. +590 (0)590 27 66 30 - St-Jean T. +590 (0)590 29 62 40
reservation@budgetstbarth.com - www.st-barths.com/budget

LES RESTAURANTS DE L'ILE

Ardoise (L')
Cuisine française/Crêperie
St-Jean
T. +590 (0)590 77 41 97

Aux Amis,
Le Barthélemy Hotel
Cuisine française / locale
Grand Cul de Sac
T. +590 (0)590 77 48 48

Au Régal
Cuisine créole
Corossol
T. +590 (0)590 27 85 26

Bagatelle
Cuisine française
Gustavia
T. +590 (0)590 27 51 51

Bananiers (Les)
Cuisine internationale
Colombier
T. +590 (0)590 27 93 48

Bête à Z'Ailes (BazBar)
Cuisine française/Sushis
Gustavia
T. +590 (0)590 29 74 09

Black Ginger
Cuisine thaïlandaise
Gustavia
T. +590 (0)590 29 21 03

Bohémia by Maman
Cuisine Vietnamiènne
Gustavia
T. +590 (0)590 27 53 23

Bohème (La)
Cuisine internationale
Lorient
T. +590 (0)590 27 52 52

Bonito
Cuisine française/Latine
Gustavia
T. +590 (0)590 27 96 97

Cantina
Cuisine italienne/Bar Tapas
Gustavia
T. +590 (0)590 27 55 66

Chefs XO
Cuisine internationale
Gustavia
C. +590 (0)690 58 71 24

Chez Rolande
Cuisine créole/Pizzas
Flamands
T. +590 (0)590 27 51 42

Crêperie (La)
Cuisine française/Glacier
Gustavia
T. +590 (0)590 27 84 07

Da Vinci
Cuisine italienne/Pizza
Lorient
C. +590 (0)690 42 94 19

Diamant (Le)
Cuisine française / créole
St-Jean
T. +590 (0)590 29 21 97

Delhi Express
Cuisine indienne/Asiatique
Gustavia
C. +590 (0)690 22 42 18

Eddy's
Cuisine française/Créole
Gustavia
T. +590 (0)590 27 54 17

Entracte (L')
Cuisine française/Pizzas
Gustavia
T. +590 (0)590 27 70 11

Esprit (L')
Cuisine internationale
Saline
T. +590 (0)590 52 46 10

François Plantation
Hôtel Villa Marie
Cuisine française
Colombier
T. +590 (0)590 77 52 52

Galawa
Cuisine française
Gustavia
T. +590 (0)590 27 53 20

Guérite (La)
Cuisine créole/To go
Gustavia
T. +590 (0)590 27 71 83

Grain de Sel (Le)
Cuisine française/Créole
Saline
T. +590 (0)590 52 46 05

Isola
Cuisine italienne
Gustavia
T. +590 (0)590 51 00 05

Jardin (Le)
Cuisine française
St-Jean
T. +590 (0)590 27 73 62

Kiki é Mo
Cuisine italienne/Traiteur
St-Jean
T. +590 (0)690 40 56 62

Langouste (La)
Cuisine française/Créole
Flamands
T. +590 (0)590 27 63 61

Lil' Rock Beach
Cuisine française
St-Jean
C. +590 (0)690 40 56 62

Mango, Hôtel Christopher
Grillades / Salades
Pointe Milou, Mt Jean
T. +590 (0)590 27 63 63

Nikki Beach
Cuisine internationale/
Sushis
St-Jean
T. +590 (0)590 27 64 64

Ociela
Cuisine méditerranéenne
Gustavia
T. +590 (0)590 27 63 77

Orega
Cuisine franco-japonaise
Gustavia
T. +590 (0)590 52 81 33

Papa's Pizza
Pizzeria
St-Jean
T. +590 (0)590 29 87 76

Pearl Beach Saint Barth
Cuisine internationale
St Jean
T. +590 (0)590 52 45 31

Piment (Le)
Cuisine française/Tapas
St-Jean
T. +590 (0)590 27 53 88

Portugal à St-Barth
Cuisine portugaise
Lorient
T. +590 (0)590 29 23 55

Quarter (25)
Cuisine internationale/Tapas
Gustavia
T. +590 (0)590 27 51 82

Quartier Général
Cuisine française
Gustavia
T. +590 (0)590 87 41 82

Repaire (Le)
Cuisine française
Gustavia
T. +590 (0)590 27 72 48

Sand Bar,
Hôtel Eden Rock
Cuisine française
St-Jean
T. +590 (0)590 29 79 99

Santa Fé
Cuisine française
Lurin
T. +590 (0)590 27 61 04

Shellona Beach
Cuisine méditerranéenne
Gustavia
T. +590 (0)590 29 06 66

Spice of St Barth
Cuisine créole
Merlette
T. +590 (0)590 29 50 15

Tamarin (Le)
Cuisine internationale
Salines
T. +590 (0)590 29 27 74

Taïno, Hôtel Christopher
Cuisine Fusion Caraïbes
Pointe Milou, Mt Jean
T. +590 (0)590 27 63 63

Ti St Barth
Cuisine internationale
Pointe Milou, Mt Jean
T. +590 (0)590 51 15 80

Vietnam (Le)
Cuisine asiatique
Gustavia
T. +590 (0)590 27 81 37

Yo Sushi Mania
Sushis
Grand-Cul-de-sac
T. +590 (0)690 65 12 55

NOS CONCOURS EN IMAGE

LES ANIMATIONS DU FESTIVAL
LES CONCOURS AMATEURS

COURSE DES GARÇONS DE CAFÉ

En tenue professionnelle, avec plateau, bouteilles, et verres, les serveurs et serveuses s'affronteront dans une course rue du Général-de-Gaulle à Gustavia pour couronner le plus rapide d'entre eux. Attention, le contenu du plateau doit arriver intact ! Des défis peuvent être ajoutés à la course, ce qui promet des situations cocasses et de nombreux fous rires. Le public est invité à venir encourager les participants tout au long du parcours.

Infos & inscriptions :
Comité territorial du tourisme de Saint-Barthélemy
Tel. 0590 27 87 27 - info@saintbarth-tourisme.com

Où et quand : Vendredi 3 novembre, rue Général de Gaulle à Gustavia
Horaires : 21h

"JOYFOOD CHALLENGE" *BY BADOIT*

Le nom existe déjà dans l'univers de Badoit mais cette année, le "**Joyfood Challenge**" ***by Badoit*** devient un concept inédit du festival. Il réunira au Nikki Beach à Saint-Jean, 5 équipes de 4 participants, qui devront réussir à émerveiller les papilles du jury, composé des 6 chefs invités du festival sur le thème du Joyfood. Le concours sera présidé par la **Chef Virginie Basselot.** Le public est invité à venir encourager les participants.

Infos & inscriptions :
Comité territorial du tourisme de Saint-Barthélemy
Tel. 0590 27 87 27 - info@saintbarth-tourisme.com

Où et quand : Samedi 3 novembre, au restaurant Nikki Beach, St-Jean
Horaires : 10h

"CONCOURS DES PETITES TOQUES ST-BARTH"

Ce concours est ouvert aux plus jeunes (âge maximum 15 ans). Pour participer, le jeune participant devra réaliser lui-même (pourra se faire aider d'un adulte) ***une pâtisserie "Raconte-moi St Barth"***. Le participant devra apporter sa confection dimanche 4 novembre à partir de 10h sur le quai de la Collectivité à Gustavia pour le présenter au jury présidé par le **Chef Pierre Augé** pour dégustation. Le gâteau le plus apprécié sera récompensé notamment par le ***Trophée de la Petite Toque St Barth*** et par d'autres surprises. Cet événement est ouvert au public.

Infos & inscriptions :
Comité Territorial du Tourisme de Saint-Barthélemy
Tel. 0590 27 87 27 - info@saintbarth-tourisme.com

Où et quand : Dimanche 4 novembre, quai d'Honneur,
Collectivité de St Barthélemy, Gustavia
Horaires : 10h - 12h

NOS CONCOURS EN IMAGE

LES ANIMATIONS DU FESTIVAL
LES CONCOURS PROFESSIONNELS

"ST-BARTH BARTENDER CONTEST" ***BY GIN "MONKEY 47"****

Ce concours de barman est une épreuve à grand spectacle ouverte à tous les barmans et barmaids qui se tiendra au **25 Quarter** à Gustavia. Les candidats en lice devront créer une recette originale de cocktail Saint-Barth Gourmet Festival. Concours organisé en collaboration avec ***Gin "Monkey 47" & Enjoy St Barth***.
Le public est invité à venir encourager les participants.

Infos & inscriptions :
Comité territorial du tourisme de Saint-Barthélemy
Tel. 0590 27 87 27 - info@saintbarth-tourisme.com
Enjoy St Barth : info@enjoystbarth.com

Où et quand : Vendredi 2 novembre, 25 Quarter à Gustavia
Horaires : 22h

CONCOURS "ST BARTH CHEFS CHALLENGE" ***BY LANSON****

Le Concours "**St-Barth Chefs Challenge**" ***by Champagne Lanson***, se tiendra le dimanche 4 novembre au **Bonito**. Cinq jeunes cuisiniers professionnels qualifiés (âgés de 30 ans maximum) s'affronteront durant trois heures sur le thème suivant : ***L'Ile de Saint-Barthélemy.*** Le jury, composé des chefs invités de l'édition 2018, sera présidé par le chef **Nicolas Sale**, parrain du festival 2018.
Cet événement est ouvert au public.

Infos & inscriptions :
Comité territorial du tourisme de Saint-Barthélemy
Tel. 0590 27 87 27 - info@saintbarth-tourisme.com

Où et quand : Dimanche 4 novembre, restaurant Bonito à Gustavia
Horaires : 8h - 10h

(*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération).

NOS PARTENAIRES

C'est grâce à eux que cet événement existe,
et nous les en remercions.

CRÉDITS PHOTOS : Michaël Gramm, Pierre Carreau, Artman Prod, Matthieu Cellard, Alban Couturier

ST-BARTH GOURMET FESTIVAL EST UN ÉVÉNEMENT ORGANISÉ PAR :
Le Comité territorial du tourisme de Saint-Barthélemy, 16, rue Samuel Fahlberg, Gustavia, 97133 Saint-Barthélemy,
Tel. + 590 (0)590 27 87 27 – Email : direction@saintbarth-tourisme.com - wwww.saintbarthtourisme.com
www.stbarthgourmetfestival.fr - St-Barth-Gourmet-Festival

PARTENARIATS & SPONSORING :
Comité Territorial du Tourisme de Saint-Barthélemy en collaboration avec l'Agence MELCHIOR
Tel. 01 45 51 22 40 - www.agencemelchior.com