# **DU 3 AU 6 NOVEMBRE 2016**













SAINT-BARTH GOURMET FESTIVAL 2016 **EDITION SPÉCIALE GASTRONOMIE FRANÇAISE**9 CHEFS INVITÉS - 8 HÔTELS ET RESTAURANTS PARTENAIRES



# PROGRAMME\* // AVIS AUX GOURMETS!

#### **JEUDI 3 NOVEMBRE 2016**

18h30 : Cérémonie d'ouverture à l'hôtel Le Barthélemy (sur invitation uniquement)

#### **VENDREDI 4 NOVEMBRE 2016**

**8h :** Rencontre avec les résidents de l'île et les chefs invités pour une conférence tenue par le **Chef Christian Le Squer** et les chefs invités, Gustavia, salle de la Capitainerie

10h : Conférence de Presse, Tom Beach Hotel

**14h-17h : "St-Barth Bartender Contest",** by *Tequila Avión et Enjoy St Barth,* Nikki Beach suivi par **la Course des Garçons de Café**, by *Tropics Mixology* sur la plage de St Jean

19h : Dîners des chefs dans les établissements partenaires du Festival

- Cheval Blanc St-Barth Isle de France : Menu du Chef Arnaud Donckele, accueilli par le Chef exécutif Yann Vinsot
- Eden Rock St Barths : Menu du Chef pâtissier Gilles Marchal, accueilli par le Chef exécutif Eric Desbordes
- Le Guanahani : Menu du Chef Fabien Lefebvre, accueilli par le Chef exécutif Nicola de Marchi
- Le Sereno : Menu du Chef Jérôme Banctel, accueilli par le Chef exécutif Alex Simone
- Le Taïwana : Menu du Chef Christophe Saintagne, accueilli par le Chef exécutif Jérôme Pru
- Le Christopher : Menu du Chef Sylvestre Wahid, accueilli par le Chef exécutif Jean-Baptiste Piard
- Le Tom Beach : Menu du Chef Bruno Doucet, accueilli par le Chef exécutif David Sendron
- Le Barthélemy : Menu du Chef Guy Martin, accueilli par le Chef exécutif William Girard

#### **SAMEDI 5 NOVEMBRE 2016**

**9h-11h :** Le **Chef Christian Le Squer**, parrain du St Barth Gourmet Festival, cuisine en direct au Bonito Rendez-vous sur facebook.com/stbarthgourmetfestival

12h: "St-Barth Beach Picnic" by Badoit, Le Guanahani

19h : Dîners des chefs dans les établissements partenaires du Festival

- Cheval Blanc St-Barth Isle de France : Menu du Chef Arnaud Donckele, accueilli par le Chef exécutif Yann Vinsot
- Eden Rock St Barths : Menu du Chef pâtissier Gilles Marchal, accueilli par le Chef exécutif Eric Desbordes
- Le Guanahani : Menu du Chef Fabien Lefebvre, accueilli par le Chef exécutif Nicola de Marchi
- Le Sereno : Menu du Chef Jérôme Banctel, accueilli par le Chef exécutif Alex Simone
- Le Taïwana : Menu du Chef Christophe Saintagne, accueilli par le Chef exécutif Jérôme Pru
- Le Christopher : Menu du Chef Sylvestre Wahid, accueilli par le Chef exécutif Jean-Baptiste Piard
- Le Tom Beach : Menu du Chef Bruno Doucet, accueilli par le Chef exécutif David Sendron
- Le Barthélemy : Menu du Chef Guy Martin, accueilli par le Chef exécutif William Girard

#### **DIMANCHE 6 NOVEMBRE 2016**

7h-10h: "St-Barth Chefs Challenge" by Taittinger, Bonito

(Président du jury : Chef Christian Le Squer, Parrain du Festival 2016)

10h-12h: Concours Amateurs Pâtisseries "Dans L'Temps St Barth" et "Petites Toques St Barth",

Gustavia, quai du Wall House (Président du jury : Gilles Marchal, Chef pâtissier invité)

12h-13h: Cérémonie de Remise des Prix des Concours 2016, Gustavia, quai du Wall House

13h : Brunch by Caviar Ultreïa et Château Minuty, au Nikki Beach, ouvert au public

19h : Dîners des chefs dans les établissements partenaires du Festival

- Cheval Blanc St-Barth Isle de France : Menu du Chef Arnaud Donckele, accueilli par le Chef exécutif Yann Vinsot
- Eden Rock St Barths : Menu du Chef pâtissier Gilles Marchal, accueilli par le Chef exécutif Eric Desbordes
- Le Guanahani : Menu du Chef Fabien Lefebvre, accueilli par le Chef exécutif Nicola de Marchi
- Le Sereno : Menu du Chef Jérôme Banctel, accueilli par le Chef exécutif Alex Simone
- Le Taïwana : Menu du Chef Christophe Saintagne, accueilli par le Chef exécutif Jérôme Pru
- Le Christopher : Menu du Chef Sylvestre Wahid, accueilli par le Chef exécutif Jean-Baptiste Piard
- Le Tom Beach : Menu du Chef Bruno Doucet, accueilli par le Chef exécutif David Sendron
- Le Barthélemy : Menu du Chef Guy Martin, accueilli par le Chef exécutif William Girard

Chacun des établissements partenaires des "Dîners de Chefs" propose un menu 4 plats au prix de 95 euros (entrées, plats et dessert compris). Il peut également vous 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.





# EDITION #3 // SPÉCIAL GASTRONOMIE FRANÇAISE



La 3<sup>ème</sup> édition du Saint-Barth Gourmet Festival se déroulera du 3 au 6 novembre 2016 sur l'île de Saint-Barthélemy.

Cette année, le casting des chefs participants va faire rêver les gastronomes du monde entier.

Le parrain de cette édition n'est autre que **Christian Le Squer**, Chef de l'hôtel Four Seasons Georges V à Paris, qui a obtenu trois étoiles au Guide Michelin au mois de février dernier.

Le Chef **Christian Le Squer** sera entouré de 8 chefs qui feront chacun briller la gastronomie française dans un hôtel de l'île pendant la durée du Festival :

- **Arnaud Donckele**, 3 étoiles Michelin Restaurant La Vague d'Or de la Résidence de la Pinède à Saint-Tropez,
- **Bruno Doucet**, Restaurant La Régalade Saint-Honoré, La Régalade Conservatoire et La Régalade du 14° arrondissement à Paris,
- Guy Martin, 2 étoiles Michelin Grand Véfour à Paris,
- Sylvestre Wahid, 1 étoile Michelin Hôtel Thoumieux à Paris,
- Jérôme Banctel, 2 étoiles Michelin Restaurant Le Gabriel à La Réserve à Paris,
- Fabien Lefebvre, 1 étoile Michelin Restaurant Octopus à Béziers,
- Christophe Saintagne, Chef au Restaurant Papillon à Paris,
- Gilles Marchal, Chef pâtissier à La Compagnie Générale de Biscuiterie à Paris.

Chaque chef proposera pendant les trois dîners du Festival un menu en 4 services ou en 8 services permettant aux hôtes de l'île de découvrir leur cuisine et leurs créations signatures.

Pendant ces trois journées, un programme de festivités sera organisé sur l'île.

C'est un honneur de recevoir ces chefs extrêmement talentueux.

Le Saint-Barth Gourmet Festival est un événement majeur qui permet de confirmer la position dominante de l'île comme une destination touristique incontournable dans les Caraïbes et dans le monde, tout en faisant découvrir aux hôtes et aux habitants de l'île la haute gastronomie française dans une ambiance festive et conviviale à l'image de Saint-Barth!

Nils Dufau,

Président du Comité Territorial du Tourisme de Saint-Barthélemy.





# Parrain du Saint-Barth Gourmet Festival 2016 : Chef Christian Le Squer, triplement étoilé.

Après douze années passées au Pavillon Ledoyen, il succède le 28 octobre 2014 à Eric Briffard à la tête des cuisines de l'*Hôtel Four Seasons George V* à Paris. Ces derniers mois, il a reçu de nombreuses reconnaissances dont la note de 19/20 et une cinquième toque au Gault & Millau 2016 pour le *Restaurant Le Cinq*, la distinction de "Chef de l'Année" par le guide Pudlowski, la sélection du Cinq dans "Les Meilleures Tables de Paris" du guide Lebey 2016 en décembre dernier ainsi qu'une nouvelle fois la consécration suprême : trois étoiles au Guide Michelin 2016 pour le *Restaurant Le Cinq*.

## Le samedi 5 novembre 2016 de 9h à 11h :

Le Chef Christian Le Squer, parrain du Saint-Barth Gourmet Festival 2016, cuisine en direct au Bonito.







**Arnaud Donckele** (Chef triplement étoilé du restaurant La Vague d'Or de la Résidence de la Pinède (Saint-Tropez) sera le chef invité de Cheval Blanc St-Barth Isle de France). Le Chef Arnaud Donckele d'origine normande a fait son apprentissage chez Goumard Prunier avant d'être formé par de grands noms de la gastronomie dont Alain Ducasse à Monaco et Michel Guérard à Eugénie-Les-Bains. En 2013, à 35 ans, il est le plus jeune chef à avoir obtenu trois étoiles au Guide Michelin au restaurant La Vague d'Or dans l'Hôtel La Résidence de la Pinède à Saint-Tropez. En 2016, il se voit décerner cinq toques dans le guide France de Gault & Millau. Sa cuisine spectaculaire et atypique est inspirée par les parfums de la Provence, entre terre et mer.

Le Chef Arnaud Donckele sera l'invité de Yann Vinsot, chef exécutif de Cheval Blanc St-Barth Isle de France, et proposera un menu-dîner, les vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 novembre 2016.

Cheval Blanc St-Barth Isle de France, Flamands, Tel. +590 (0)590 27 61 81 Email: info.stbarth@chevalblanc.com - www.chevalblanc.com









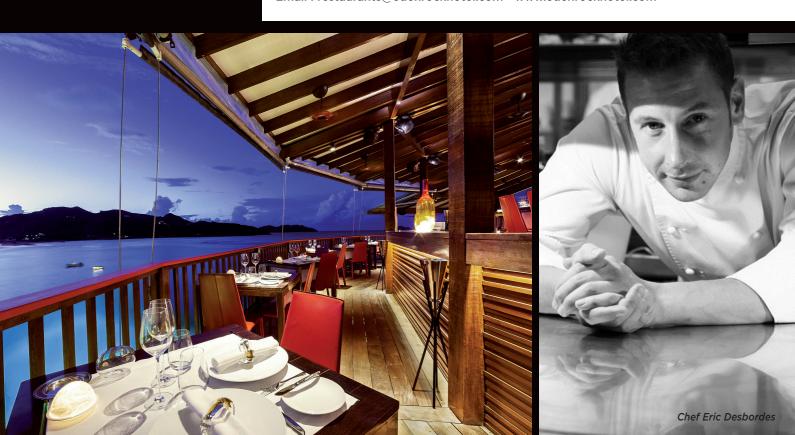


EDEN ROCK

**Gilles Marchal** (Chef Pâtissier, sera le chef invité de l'hôtel Eden Rock - St Barths\*\*\*\*\*). A 14 ans, Gilles Marchal commence son apprentissage de pâtissier-chocolatier auprès de Claude Bourguignon, une icône de la pâtisserie lorraine. Quelques années plus tard, il endosse le tablier de sous-chef pâtissier à l'Hôtel de Crillon et fera ses preuves au Plaza Athénée et au Bristol en tant que chef pâtissier. Il prend par la suite la direction de la création de La Maison du Chocolat. En 2004, il est élu chef pâtissier de l'année. En 2014, Gilles Marchal ouvre sa pâtisserie à Montmartre et reprend en 2015 La Maison Chaudun en tant que directeur de la création. Il ouvre en mai 2016 sa biscuiterie, La Compagnie Générale de Biscuiterie à Montmartre.

Invité d'Eric Desbordes, chef exécutif de l'Eden Rock, Gilles Marchal cuisinera à ses côtés afin de réaliser un menu inédit dont la pâtisserie sera le fil conducteur. Ce dîner gourmand, les vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 novembre 2016, saura séduire les palais sucrés aussi bien que salés.

Eden Rock - St-Barths, St-Jean, Tel. +590 (0)590 29 79 99 Email : restaurants@edenrockhotel.com - www.edenrockhotel.com







**Guy Martin** (Chef doublement étoilé du Grand Véfour (Paris) sera le chef invité de l'hôtel Le Barthélemy). Guy Martin grandit dans une famille qui lui transmet les plaisirs de la table. Il commence sa carrière de chef à 23 ans au Château de Coudrée, en Savoie, avant de prendre la direction des cuisines du **Château de Divonne** où il décroche sa première étoile au Guide Michelin. Dès lors, les récompenses s'enchaînent. Depuis 25 ans, Guy Martin est le chef des cuisines du **Grand Véfour** dont il est propriétaire depuis 2011. Sa cuisine inventive et talentueuse lui a valu d'être reconnu comme l'un des plus grands chefs français.

Le Chef Guy Martin, chef invité sera supervisé par le chef exécutif du Barthélemy, William Girard et proposera un menu-dîner, les vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 novembre 2016.

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















**Sylvestre Wahid** (Chef doublement étoilé du restaurant Sylvestre à l'Hôtel Thoumieux (Paris) sera le chef invité de l'hôtel Le Christopher\*\*\*\*\*). Après son apprentissage chez Thierry Marx à l'hôtel Le Cheval Blanc de Nîmes, Sylvestre Wahid rejoint l'équipe d'Alain Ducasse en 1996 à Paris puis à New-York. En 2005, Jean-André Charial fait appel à lui pour donner une nouvelle jeunesse à l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence. Il y décrochera deux étoiles au Guide Michelin et obtiendra parallèlement deux étoiles au Strato à Courchevel, où il officie l'hiver. En juin 2015, Sylvestre Wahid prend les commandes des cuisines du restaurant gastronomique et de la brasserie de l'Hôtel Thoumieux, véritable institution à Paris depuis plus d'un siècle. En février 2016, il est récompensé de deux étoiles au Guide Michelin au restaurant gastronomique Sylvestre où les assiettes célèbrent le végétal et le minéral.

Le Chef Sylvestre Wahid invité de Jean-Baptiste Piard, chef exécutif du Christopher, vous proposera un menu-dîner, les vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 novembre 2016.

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









Jérôme Banctel (Chef doublement étoilé du restaurant Le Gabriel à La Réserve (Paris) sera le chef invité de l'hôtel Le Sereno\*\*\*\*\*). Breton d'origine formé aux côtés des plus grands, notamment Alain Senderens chez Lucas Carton, Jérôme Banctel est passé par les cuisines de très belles tables de France et d'ailleurs comme le restaurant les Ambassadeurs à l'Hôtel de Crillon et L'Ambroisie. De nombreux voyages au Japon l'ont fortement influencé. Partout, il a peaufiné sa maîtrise de la cuisine française de tradition avec passion et rigueur. Exigeant sur le produit, minutieux sur les cuissons, il défend la saveur authentique avant tout. En février 2016, le Guide Michelin décernait deux étoiles au restaurant Le Gabriel.

Le Chef Jérôme Banctel sera l'invité de Alex Simone, chef exécutif du Sereno, et proposera un menu-dîner, les vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 novembre 2016.

Le Sereno, Grand-Cul-de-Sac, Tel. +590 (0)590 29 83 00 Email : info@lesereno.com - www.lesereno.com

le sereno.









LE GUANAHANI st barth **Fabien Lefebvre** (Chef étoilé du restaurant Octopus (Béziers) sera le chef invité de l'hôtel Le Guanahani\*\*\*\*\*). Originaire de Béziers, Fabien Lefebvre débute sa carrière en faisant le tour des grandes maisons du sud de la France d'Aix-en-Provence à Juan-Les-Pins en passant par Saint-Raphaël. En janvier 1998, il intègre la brigade de l'Hôtel Le Bristol à Paris. Il y restera sept ans et préparera de nombreux concours dont le prix Taittinger qu'il obtient en 2000 et le titre de MOF en 2004. En 2005, il ouvre son propre restaurant Octopus à Béziers. En 2008, il sera récompensé d'une étoile au Guide Michelin et en 2009, du titre Grand De Demain au Gault & Millau. En 2014, le restaurant Octopus se voit décerner quatre toques dans le guide France de Gault & Millau.

Le Chef Fabien Lefebvre invité de Nicola De Marchi, chef exécutif du Guanahani, vous proposera un menu-dîner, les vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 novembre 2016.

Le Guanahani, Grand-Cul-de-Sac, Tel. + 590 (0)590 52 90 00 Email : hotel@leguanahani.com - www.leguanahani.com









Christophe Saintagne (Chef du restaurant Papillon (Paris) sera le chef invité de l'hôtel Taïwana\*\*\*\*\*). Christophe Saintagne arrive à Paris en 1998 dans la brigade de Philippe Groult, un des équipiers de Joël Robuchon à l'Amphycles. En 1999, après un service national effectué dans les cuisines du Palais de l'Elysée, il intègre la brigade de son mentor Alain Ducasse au 59 Poincaré avant de prendre la direction du restaurant Aux Lyonnais en 2002. Son parcours prend un nouveau tournant en 2005 lorsqu'il rejoint Jean-François Piège comme chef adjoint du restaurant Les Ambassadeurs à l'Hôtel de Crillon. En 2008, il retrouve Alain Ducasse comme chef corporate de tous ses établissements et prend en 2010 la direction des cuisines du Plaza Athénée. En 2014, il est nommé chef au Meurice succédant à Yannick Alleno où il obtiendra les trois étoiles au Guide Michelin. Début 2016, il ouvre son propre restaurant, Papillon, à Paris.

Le Chef Christophe Saintagne officiera aux côtés de Jérôme Pru, chef exécutif du Taïwana, et proposera un menu-dîner, les vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 novembre 2016.

Le Taïwana, Anse des Flamands, Tel. +590 (0)590 29 80 08 Email : reservations@hoteltaiwana.com - www.hoteltaiwana.com











# TomBeach**Hotel**

**Bruno Doucet** (Chef du restaurant La Régalade sera le chef invité du restaurant La Plage au Tom Beach Hotel). Né à Tours dans une famille de chasseurs, avec des grandsparents qui produisaient des fromages de chèvre, Brunot Doucet a longtemps hésité entre devenir astronome ou cuisinier. Inspiré par les plats de gibier indissociables de la saison de la chasse, le futur chef réalise son apprentissage auprès de grands noms de la gastronomie française : Charles Barrier à Tours, Jean-Pierre Vigato ou encore Pierre Gagnaire. Dans ses trois établissements (La Régalade Saint-Honoré, La Régalade Conservatoire et La Régalade du 14e arrondissement, l'adresse historique), le chef séduit grâce à des plats généreux, mettant en valeur le travail de producteurs de talent, et renouvelés fréquemment avec Benoît Bordier, le fidèle collaborateur. Des assiettes qui font honneur aux différents terroirs français, en balayant l'ensemble de l'hexagone.

Le Chef Bruno Doucet invité de David Sendron, chef exécutif du restaurant La Plage au Tom Beach Hotel, proposera un menu-dîner, les vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 novembre 2016.

Le Tom Beach Hotel, Saint-Jean, Tel. + 590 (0)590 52 81 20 Email: contact@tombeach.com - www.tombeach.com







#### LES RESTAURANTS PARTENAIRES DU FESTIVAL

Deux restaurants de Saint-Barthélemy s'associent au festival : Le **Nikki Beach**, qui accueillera le **"St-Barth Bartender Contest"** organisé par *Tequila Avión et Enjoy St Barth* le vendredi 4 novembre, de 14h à 17h, et Le **Bonito** qui ouvrira les portes de sa cuisine à cinq jeunes chefs de l'île pour le concours "**St-Barth Chefs Challenge"** by Taittinger, le dimanche 6 novembre, de 7h à 10h.



#### **BONITO**

Gustavia T. +590 (0)590 27 96 96 Email : bonito@ilovebonito.com



#### **NIKKI BEACH**

Saint-Jean T. +590 (0)590 27 64 64 Email : reservations.stbarth@nikkibeach.com

# UNE SÉLECTION DES RESTAURANTS DE L'ÎLE

#### 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 fr<mark>a</mark>nçaise/Su<mark>shis</mark> Gustavia

T. +590 (0)590 29 74 09

#### Black Ginger

Cuisine thaïlandaise Gustavia

T. +590 (0)590 29 21 03

#### Carré (Le)

Cuisine française Gustavia

T. +590 (0)590 52 46 11

#### Côté Port

Cuisine française
Gustavia

T. +590 (0)590 87 79 54

#### Dõ Brazil

Cuisine fusion Gustavia

T. +590 (0)590 29 06 66

#### 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 Salines

T. +590 (0) 590 52 46 10

#### Guérite (La)

Cuisine méditerranéenne Gustavia

T. +590 (0)590 29 77 47

#### Gloriette (La)

Cuisine française/Créole Cul de Sac

T. +590 (0)590 29 85 71

#### 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

#### Langouste (La)

Cuisine française/Créole Flamands

T. +590 (0)590 27 63 61

#### Maya's

Cuisine française/Fusion caraïbes - Public

T. +590 (0)590 27 75 73

#### **Meat & Potatoes Grill**

Steack house-Végétarien Saline

T. +590 (0)590 51 15 98

#### O'Corail

Cuisine française/Créole Cul de Sac

T. +590 (0)590 29 33 27

#### Orega

Cuisine franco-japonaise Gustavia

T. +590 (0)590 52 45 31

#### Repaire (Le)

Cuisine française Gustavia

T. +590 (0)590 27 72 48

#### Santa Fé

Cuisine française Lurin

T. +590 (0)590 27 61 04

#### Tamarin (Le)

Cuisine internationale
Toiny

T. +590 (0)590 29 77 47

#### Toiny (Le)

Cuisine française/Créole Gustavia

T. +590 (0)590 27 54 17

#### Yo Sushi Mania

Sushis

Grand-Cul-de-sac

T. +590 (0)690 65 12 55

# LES ANIMATIONS DU FESTIVAL

#### LES CONCOURS AMATEURS



# COURSE DES GARÇONS DE CAFÉ *BY TROPICS MIXOLOGY* PLAGE DE ST-JEAN

En tenue professionnelle, avec plateau, bouteilles, et verres, les serveurs et serveuses s'affronteront sur la plage de St-Jean 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 4 novembre, plage de St-Jean

Horaires : à 17 h



#### "CONCOURS DES PETITES TOQUES ST-BARTH"

Ce concours soutenu par le Rotary Club Isle de Saint Barthélemy est ouvert aux plus jeunes (âge maximum 15 ans). Pour participer, il suffira que tu réalises toi-même (tu pourras te faire aider par un adulte) le gâteau de ton choix. Tu devras ensuite l'apporter, le dimanche 6 novembre à partir de 10h sur le quai d'Honneur à Gustavia. Tu le présenteras au jury présidé par le chef Gilles Marchal pour dégustation. Le gâteau le plus apprécié sera récompensé par le Trophée de la Petite Toque St-Barth.

#### Infos & inscriptions:

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

Où et quand : Dimanche 6 novembre, Gustavia

Horaires : de 10 h à 12 h



# "DANS L'TEMPS ST-BARTH": CHALLENGE GATEAUX & GALETTES TRADITIONNELS ST-BARTH

Ce challenge de gâteaux et galettes traditionnels St-Barth est ouvert à tous. Ces gâteaux ou galettes devront être faits maison : ils seront apportés et présentés le jour du concours pour la dégustation à un jury présidé par le chef Gilles Marchal qui désignera la meilleure réalisation. Le gagnant recevra le trophée de la meilleure pâtisserie "Dans L'Temps St-Barth".

#### Infos & inscriptions:

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

Où et quand : Dimanche 6 novembre, Gustavia

Horaires : de 10 h à 12 h





# LES ANIMATIONS DU FESTIVAL

#### LES CONCOURS PROFESSIONNELS

#### **CONCOURS "ST-BARTH CHEFS CHALLENGE" BY TAITTINGER\***

Le Concours "St-Barth Chefs Challenge" by Taittinger, se tiendra le dimanche 6 novembre. Cinq jeunes cuisiniers professionnels qualifiés (âgés de 30 ans maximum) s'affronteront durant trois heures sur le thème fino : mangue verte - fruits de la passion - poivre noir de Sarawak, au Bonito. Le jury, composé des chefs invités de l'édition 2016, sera présidé par le chef triplement étoilé Christian Le Squer, parrain du festival 2016.

#### Infos & inscriptions:

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

Où et quand : Dimanche 6 novembre, Gustavia

Horaires : de 7 h à 10 h



Ce concours de barman est une épreuve à grand spectacle ouverte à tous les barmen et barmaids qui se tiendra sur le spot magique du Nikki Beach, plage de St-Jean. Les candidats en lice devront créer une recette originale de cocktail Saint-Barth Gourmet Festival. Concours organisé en collaboration avec Tequila Avión & Enjoy St Barth.

## Infos & inscriptions:

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

Où et quand : Vendredi 4 novembre, Gustavia

Horaires : de 14 h à 17 h

#### "ST-BARTH BEACH PICNIC" BY BADOIT

Cette épreuve ludique verra les chefs étoilés s'affronter par équipe de deux (un chef étoilé en duo avec un chef de St-Barth), afin de proposer le plus savoureux des pique-niques. Les créations des candidats les plus appréciées par les convives remporteront ce challenge qui se déroulera les pieds dans le sable au Guanahani.

Infos & inscriptions:

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

Où et quand : Samedi 5 novembre, Cul de Sac

Horaires: 12 h

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























# Caviar Ultreïa

8. Place Vendôme - Paris

Incarnant l'Art de vivre à la française, la marque est présente dans les Caraïbes depuis le début de l'année et partenaire officiel du St Barth Gourmet Festival parrainé par le chef Christian Le squer qui est également ambassadeur des Caviars Ultreïa.

Ultreïa est une marque française lancée par Véronique Martin en Décembre 2014. Grâce à l'association d'une qualité rare et d'une identité unique, Ultreïa a fait sa place parmi les grands de la gastronomie en créant son propre univers.

Au delà des caractéristiques du grain qui sont la taille et la couleur, Ultreïa sélectionne selon ses propres critères de qualité : revenir à l'essentiel : le goût, l'équilibre, la pureté. La maturation est indispensable, rendant le grain moins ferme mais nécessaire pour exhausser les arômes et la longueur en bouche.

La maison propose un caviar exclusif "One Ultreïa". Il est issu de l'esturgeon Acipenser Naccarii, espèce totalement méconnue originaire de la Mer Méditerranée, élevée dans une ferme située dans les Pyrénées. La ferme est certifiée biologique, ainsi que la nourriture des poissons. Il faut plus de 12 années pour obtenir les premiers œufs.

Ces derniers sont plus petits que les grains de caviar proposés sur le marché, allant à contre-courant de ce que l'on attend ou connaît de ce met d'exception, sa robe variant du gris clair nacré au gris foncé.

A la dégustation, sa saveur est subtile et sophistiquée d'une longueur en bouche incomparable. Il peut maturer jusqu'à 18 mois devenant crémeux et puissant, quand la majeure partie décline autour des 5 mois.

Ultreïa est basé au cœur de Paris, sur la mythique et plus prestigieuse place de la capitale, la Place Vendôme, où un salon de dégustation signé Luxury Living et Fendi a été ouvert en 2015 afin d'accueillir sur rendez-vous les amateurs et connaisseurs du monde entier, autour de dégustations comparatives à l'aveugle.

CAVIAR ULTREÏA

8, Place Vendôme

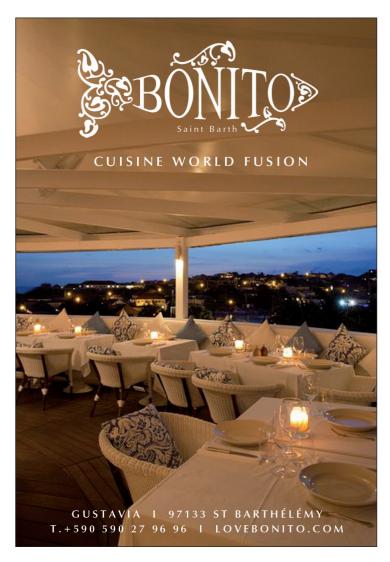
75001 PARIS

01 42 60 55 17

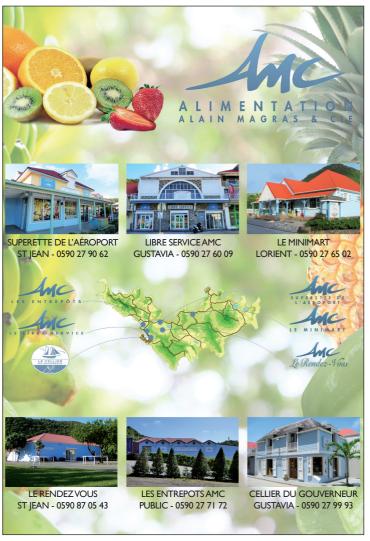
www.caviar-ultreia.com

contact@caviar-ultreia.com











## **NOS PARTENAIRES**

C'est grâce à eux que cet événement existe, et nous les en remercions. Avec le soutien du Ministère de l'Outre-Mer.





















































CRÉDITS PHOTOS: Michaël Gramm, Pierre Carreau, Artman Prod, Michel Hasson, Stéphane de Bourgies

## ST-BARTH GOURMET FESTIVAL EST UN ÉVÉNEMENT ORGANISÉ PAR :

#### **PARTENARIATS & SPONSORING:**

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

