

ST BARTH  
GOURMET FESTIVAL

7-12 NOV. 2023



10<sup>ème</sup> Édition

# Chefs Invités du St Barth Gourmet Festival 2023



RÉGIS MARCON\*\*\*



GUILLAUME GOMEZ



PIERRE HERMÉ



CYRIL ATTRAZIC\*\*



MAXIME FRÉDÉRIC



ENRICO & ROBERTO CERA\*\*\*



ALESSANDRO NEGRINI\*\*



KELLY RANGAMA\*



FRANCK PUTELAT\*\*



JACKY RIBAULT\*



GREGORY MARCHAND\*



DENNY IMBROISI



## La 10<sup>e</sup> Édition du ST BARTH GOURMET FESTIVAL À SAVOURER SANS MODÉRATION

Du 07 au 12 novembre 2023, l'île de Saint-Barthélemy accueille la 10<sup>e</sup> édition du St Barth Gourmet Festival. Organisé par le Comité Territorial du Tourisme de Saint-Barthélemy, le St Barth Gourmet Festival est devenu au cours de ces dix années un événement culinaire incontournable dans toute la Caraïbe et au-delà. Chaque année, des Chefs de renommée internationale sont invités à exercer leur art dans des établissements partenaires. Un feu d'artifice de saveurs ! Que les gourmets se tiennent prêts !

Pour défendre les valeurs du St Barth Gourmet Festival - Excellence, Partage, Convivialité et Authenticité - les Chefs étoilés suivants seront invités cette année :

- **Guillaume Gomez**, *Meilleur Ouvrier de France, Représentant Personnel du Président de la République pour la Gastronomie et l'Alimentation.*
- **Régis Marcon\*\*\***, *Chef invité du Rosewood Le Guanahani St. Barth*
- **Pierre Hermé**, *Chef Pâtissier invité de l'Hôtel Christopher St Barth*
- **Cyril Attrazic\*\***, *Chef invité de L'Esprit*
- **Maxime Frédéric**, *Chef Pâtissier invité du Cheval Blanc St-Barth*
- **Enrico & Roberto Cerea\*\*\***, *Chefs invités de l'Hôtel Le Sereno*
- **Alessandro Negrini\*\***, *Chef invité du Gyp Sea Saint-Barth*
- **Kelly Rangama\***, *Cheffe invitée de l'Hôtel Manapany & Spa - St Barth*
- **Franck Putelat\*\***, *Chef invité du Barthélemy Hotel & Spa*
- **Jacky Ribault\***, *Chef invité du Tropical Hotel St Barth*
- **Grégory Marchand\***, *Chef invité du Nikki Beach Saint Barth*
- **Denny Imbroisi**, *Chef invité du Bagatelle St. Barths*

Ouvert à tous, le **St Barth Gourmet Festival** orchestre une série de menus exclusifs préparés par les Chefs invités, dans les cuisines des hôtels et restaurants partenaires, ainsi que des concours auxquels le public peut participer.

Pendant quatre jours, ces 12 grands Chefs régaleront l'île de gastronomie en tant qu'ambassadeurs de la cuisine et de la pâtisserie française.

# édition#10

# LES ETABLISSEMENTS PARTENAIRES

.....  
*Réservations recommandées directement auprès des établissements concernés  
les 8, 9, 10 et 11 novembre 2023.*

## Pour un Petit Déjeuner

CHRISTOPHER ST BARTH

T. +590 (0)590 27 63 63

Chef Pâtissier invité

**PIERRE HERMÉ**

CHEVAL BLANC ST-BARTH

T. +590 (0)590 27 61 81

Chef Pâtissier invité

**MAXIME FRÉDÉRIC**

.....

## Pour un Tea time

CHRISTOPHER ST BARTH

T. +590 (0)590 27 63 63

Chef Pâtissier invité

**PIERRE HERMÉ**

.....

## Pour le Déjeuner

NIKKI BEACH SAINT BARTH

T. +590 (0)590 27 64 64

Chef invité

**GREGORY MARCHAND\***

LE SERENO HOTEL

T. +590 (0)590 29 83 00

Chefs invités

**ENRICO & ROBERTO CERE\***

GYP SEA SAINT-BARTH

T. +590 (0)590 63 33 01

Chef invité

**ALESSANDRO NEGRINI\*\***

## Pour le Dîner

ROSEWOOD LE GUANAHANI

ST. BARTH

T. +590 (0)590 52 90 00

Chef invité

**RÉGIS MARCON\*\*\***

CHEVAL BLANC ST-BARTH

T. +590 (0)590 27 61 81

Chef

**JEAN IMBERT**

L'ESPRIT

T. +590 (0)590 52 46 10

Chef invité

**CYRIL ATTRAZIC\*\***

HÔTEL MANAPANY & SPA

ST BARTH

T. +590 (0)590 27 66 55

Cheffe invitée

**KELLY RANGAMA\***

LE BARTHÉLEMY HOTEL & SPA

T. +590 (0)590 77 48 48

Chef invité

**FRANCK PUTELAT\*\***

TROPICAL HOTEL ST BARTH

T. +590 (0)590 27 55 67

Chef invité

**JACKY RIBAUT\***

BAGATELLE ST. BARTHS

T. +590 (0)590 27 51 51

Chef invité

**DENNY IMBROISI**

# PROGRAMME | Avis aux gourmets !

## MARDI 07 NOVEMBRE 2023

- 18h30 Cérémonie d'Ouverture au **Barthélemy Hotel & Spa** (*sur invitation*).

## MERCREDI 08 NOVEMBRE 2023

- 11h **Master Class au Lounge Barons de Rothschild à Gustavia** (*sur inscription*).
- 16h-17h **Grands Vins de France : Master Class Vins à L'Esprit** (*sur inscription*).
- 16h-17h **Master Class avec Enjoy St Barth & le Rhum Père Labat, à la Boutique 1952**  
19h-20h (*réservation conseillée à [info@enjoystbarth.com](mailto:info@enjoystbarth.com)*).
- 18h **Caviar Sturia : Ateliers Dégustation à Foodland La Boutique** (*sur inscription*).

## JEUDI 09 NOVEMBRE 2023

- 9h30 Conférence de presse en présence des chefs invités à la **Collectivité de Saint-Barthélemy**  
petit-déjeuner offert par **Cheval Blanc St-Barth** (*sur invitation*).
- 17h-21h **"ST-BARTH BARTENDER CONTEST"** par **Enjoy St Barth & le Rhum Père Labat**,  
au **Select** à Gustavia (*Concours sur inscription Enjoy St Barth*).
- 18h **Caviar Sturia : Ateliers Dégustation à Foodland La Boutique** (*sur inscription*).
- 21h30 **"COURSE DES GARÇONS DE CAFÉ"** au départ du **Select** à Gustavia,  
par **Enjoy St Barth & Ricard**, (*ouvert au public*).

## VENDREDI 10 NOVEMBRE 2023

- 11h **Master Class au Lounge Barons de Rothschild à Gustavia** (*sur inscription*).
- 16h-17h **Grands Vins de France : Master Class Vins au Tropical Hotel St Barth** (*sur inscription*).
- Menus exclusifs des Chefs invités dans chaque établissement partenaire du festival  
(*réservation recommandée*).

## SAMEDI 11 NOVEMBRE 2023

- Menus exclusifs des Chefs invités dans chaque établissement partenaire du festival  
(*réservation recommandée*).

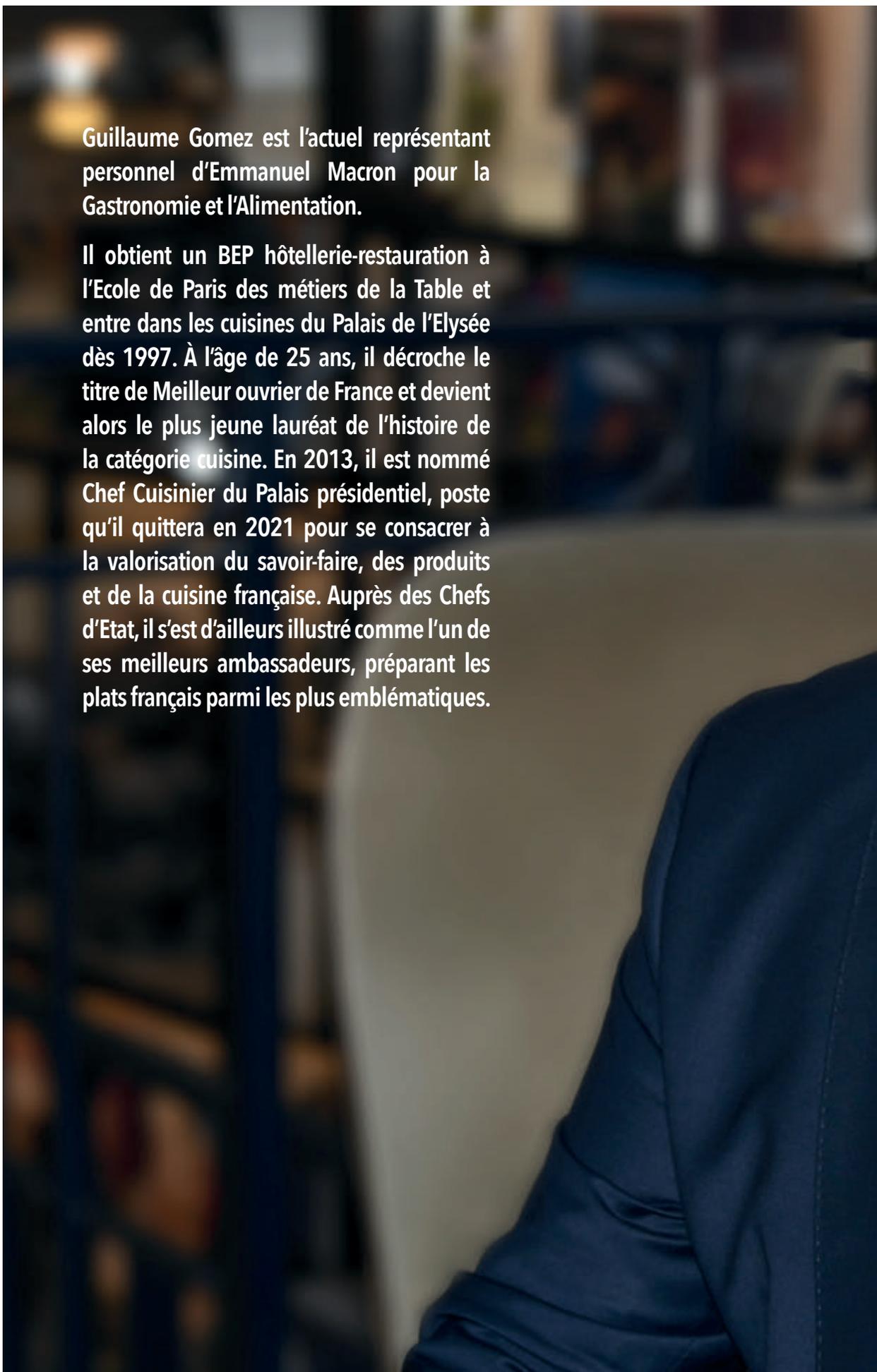
## DIMANCHE 12 NOVEMBRE 2023

- 7h **"ST BARTH CHEFS CHALLENGE"** par **Barons de Rothschild Champagne**  
au **Bonito**, en collaboration avec Le **Comité des Pêches**.  
(*Concours sur inscription au CTTSB*).
- 10h **"LES PETITES TOQUES ST BARTH"** en partenariat avec **AMC**  
à l'**Hôtel Manapany & Spa - St Barth**. (*Concours sur inscription au CTTSB*).
- 11h30 **Cérémonie de clôture & Remise des Prix, à L'Hôtel Manapany & Spa - St Barth**.

# Guillaume Gomez

Guillaume Gomez est l'actuel représentant personnel d'Emmanuel Macron pour la Gastronomie et l'Alimentation.

Il obtient un BEP hôtellerie-restauration à l'Ecole de Paris des métiers de la Table et entre dans les cuisines du Palais de l'Elysée dès 1997. À l'âge de 25 ans, il décroche le titre de Meilleur ouvrier de France et devient alors le plus jeune lauréat de l'histoire de la catégorie cuisine. En 2013, il est nommé Chef Cuisinier du Palais présidentiel, poste qu'il quittera en 2021 pour se consacrer à la valorisation du savoir-faire, des produits et de la cuisine française. Auprès des Chefs d'Etat, il s'est d'ailleurs illustré comme l'un de ses meilleurs ambassadeurs, préparant les plats français parmi les plus emblématiques.





©FrederiqueTouitou

édition#10

# Régis Marcon



©LATTES Pascal



Chef du restaurant  
**Le Clos des Cimes**  
3 étoiles au Guide Michelin

*Bocuse d'Or*

Régis Marcon est depuis 1979 le Chef du restaurant familial **Le Clos des Cimes**, situé dans le petit village de Saint-Bonnet-Le-Froid en Haute-Loire. Après le lycée hôtelier de Lesdiguière de Grenoble, il reprend l'établissement tenu jusqu'alors par sa mère et contribue à l'agrandir : il obtient sa **première étoile en 1990**, sa **seconde en 1997** puis sa **troisième en 2005**. Le talent du Chef est également récompensé à de multiples reprises, notamment par un **Bocuse d'Or en 1995**, par le prix du cuisinier de l'année Gault et Millau en 2000 et par celui du Chef de l'année au journal professionnel Le Chef 2001. Régis Marcon milite pour le développement durable dans son métier et dans sa maison, et a reçu à ce titre plusieurs distinctions comme la Légion d'honneur et le Mérite agricole. Le Chef travaille aujourd'hui avec son fils Jacques. En plus de leur restaurant gastronomique, ils ont ouvert ensemble une pâtisserie, un bistrot, un hôtel et un gîte dans leur village natal. Inspiré par la nature qui l'environne, le Chef redouble d'inventivité pour réinventer les produits de son terroir en cuisine. Si les emblématiques lentilles du Puy AOP et agneau du Velay ont toutes leur place sur sa carte, le champignon reste son produit phare.

# ROSEWOOD

## LE GUANAHANI

ST. BARTH



Rosewood Le Guanahani St. Barth 5\* est un complexe de luxe situé sur sa propre péninsule privée. Les hébergements du complexe, la plupart avec vue sur l'océan et certains avec piscine privée, présentent des extérieurs lumineux et colorés et un design intérieur moderne. Le restaurant propose de délicieuses expériences culinaires. Les activités de jour comprennent des excursions sur l'île et des sports nautiques. Sense, A Rosewood Spa peaufine le bien-être personnel et la détente pendant votre escapade, tandis que Rosewood Explorers propose des aventures pour les plus jeunes.



## Cédrik OLLIVAUT

*Chef exécutif du **Beach House St. Barth***

La passion de Cédrik Ollivault pour la cuisine vient de son enfance où il a observé ses parents créer de la magie culinaire avec leur ingrédient secret : l'amour. Homme d'action, le Chef Ollivault a combiné études culinaires et apprentissage tout en travaillant au restaurant étoilé Michelin L'Escu de Runfao. Véritable Breton et attiré par l'océan, le Chef Ollivault a ensuite voyagé aux États-Unis, dans les Caraïbes, en Polynésie française et au-delà, tout en maîtrisant ses compétences dans certains des meilleurs hôtels. Sa vision culinaire au Rosewood Le Guanahani St. Barth mélange les différents saveurs et inspirations de ses aventures autour du monde avec des produits et des techniques d'origine locale. Son ingrédient secret de l'amour demeure, et vit désormais aux côtés de sa devise "Happy staff, happy guest". Comme un virtuose, il ne cesse de créer des saveurs uniques inspirées par ses voyages et les produits locaux, sa cuisine est une célébration de la fraîcheur et de la saveur.



Grand Cul de Sac ♦ 97133 Saint Barthélemy ♦ +590 (0)590 52 90 00 ♦ [www.rosewoodhotels.com](http://www.rosewoodhotels.com)

# édition#10

# Pierre Hermé



©Stéphane de Bourgies

## La Maison Pierre Hermé Paris

*Élu Meilleur Pâtissier du Monde par l'Académie des World's 50 Best Restaurants*

Élu *Meilleur Pâtissier du Monde par l'Académie des World's 50 Best Restaurants* en 2016, Pierre Hermé est sans conteste l'un des plus grands architectes du prestige de la pâtisserie française dans le monde. Issu d'une famille de boulangers-pâtisseries alsaciens, il débute son apprentissage dès l'âge de 14 ans auprès de Gaston Lenôte. Le Chef pâtissier lui enseigne les bases de son métier et lui transmet des valeurs qui ne le quitteront plus : le savoir-faire et le sens du détail. C'est également à ses côtés que Pierre Hermé se prend de passion pour le macaron, cette gourmandise devenue depuis son terrain de jeu favori. Il poursuit sa carrière chez Fauchon puis chez Ladurée avant de fonder sa propre maison, **Pierre Hermé Paris**, en 1998. Il déploie dès lors sa créativité et bouscule les codes de la pâtisserie. On lui doit ainsi des inventions aux goûts novateurs comme l'Ispahan, association de la rose, du litchi et de la framboise, ou encore le macaron Mogador, rencontre inattendue du chocolat au lait et du fruit de la passion.



CHRISTOPHER  
ST BARTH



Au bord de l'océan, l'hôtel Christopher 5\* offre un havre de paix au style minimaliste et contemporain. La vue est à couper le souffle, les jardins exceptionnels et l'hôtel évoque un sentiment d'intimité et une ambiance familiale. Le nouveau restaurant, Rivyera, sert une cuisine d'inspiration méditerranéenne.



## Romain DERENNE

*Chef exécutif du Rivyera*

Son histoire avec l'île de St Barthélemy commence en 2015, les prestations et le lieu unique l'ont tout de suite séduit.

En 2018, il rejoint le groupe hôtelier Barrière au Royal La Baule, puis à l'hôtel l'Hermitage où il évoluera jusqu'au poste de Chef de Cuisine adjoint.

En 2022, son souhait de revenir sur l'île lui permet de participer à la réouverture de l'hôtel Rosewood Le Guanahani en tant que Sous Chef Exécutif.

Une nouvelle page s'écrit depuis début 2023. Le Chef doublement étoilé et Meilleur Ouvrier de France Arnaud Faye confie la direction des cuisines des restaurants RIVYERA de l'hôtel Christopher 5\* à Romain Derenne. Une belle collaboration à venir.



@Hugo Allard

Pointe Milou ♦ 97133 Saint Barthélemy ♦ +590 (0)590 27 63 63 ♦ [www.hotelchristopher.com](http://www.hotelchristopher.com)

édition#10

# Cyril Attrazic



**Chef du restaurant  
Camillou**  
*2 étoiles au Guide Michelin*

Cyril Attrazic et sa femme Karine représentent la quatrième génération aux commandes de cette maison datant de 1928. Né sur les terres de l'Aubrac et ayant toujours eu l'idée de reprendre l'établissement familial au mieux, le futur Chef se forme très tôt au métier de cuisinier, d'abord à l'école renommée et proche de chez lui, le Sacré Coeur, puis à Paris chez Ferrandi où il côtoie les plus grands noms de la gastronomie française. Pendant près de trois années, il enchaîne les stages au Trianon Palace à Versailles puis travaille pour Monsieur Alain Ducasse à Poincaré. S'ensuit alors les années londoniennes auprès de Karine, toujours sous l'égide du chef Ducasse. En 1998, le couple décide de "rentrer à la maison" pour construire leur vie et de reprendre les rênes du restaurant alors nommé Chez **Camillou**. En 2012, **l'étoile Michelin** brille au-dessus de l'établissement. En 2020, ils obtiennent l'étoile verte. En 2023, Karine et Cyril Attrazic décrochent **une deuxième étoile au Guide Michelin**. Aujourd'hui, le restaurant qui porte le nom du chef, assume pleinement une identité marquée et singulière autour de l'écosystème de la viande d'Aubrac et d'une cuisine responsable pour laquelle il s'implique dans des exploitations agricoles à taille humaine, depuis la naissance du bœuf jusqu'à sa consommation dans son intégralité.



Jean-Claude Dufour et sa femme Sonia ont à cœur de vous proposer le meilleur de la gastronomie française dans un jardin tropical romantique et couvert où vous serez invités à vous mettre à l'aise pour une parenthèse en immersion totale. Une équipe aux petits soins vous accueillera "comme à la maison" avec des plats de saison à base de produits frais mais surtout des assaisonnements et sauces comme vous ne les avez jamais goûtés avant.

## Jean Claude DUFOUR

*Chef exécutif de L'Esprit*

Un grand Chef passionné depuis de nombreuses années pour cet Art culinaire !

A L'Esprit, l'harmonie des saveurs est savamment composée. Les papilles gustatives sont à la fête dansant au rythme des délices. Un service à l'écoute de vos désirs. Haute gastronomie, jardin luxuriant, une cuisine inventive et raffinée.

Jean-Claude Dufour sait où il veut nous emmener...

Repas romantique ou grand dîner entre amis. il s'adapte à toute clientèle.



Saline ♦ 97133 Saint Barthélemy ♦ +590 (0)590 52 46 10 ♦ [espritsbh@gmail.com](mailto:espritsbh@gmail.com)

# édition#10

# Maxime Frédéric

**Chef Pâtissier  
des trois restaurants de  
Cheval Blanc Paris**

©Matias Indjic



Maxime Frédéric est la tête de la pâtisserie des trois restaurants de **Cheval Blanc Paris** aux côtés du Chef Arnaud Donckele depuis 2021.

D'abord Demi Chef de Partie au Meurice au côté de Camille Leseq, il seconde par la suite Cédric Grolet avant de devenir lui-même Chef pâtissier du **George V** en 2016. Au **Cheval Blanc Paris**, le Chef pâtissier puise dans le répertoire des grands classiques français pour proposer avec son équipe des créations modernes et raffinées. Petit-fils d'éleveur laitier normand, Maxime Frédéric aime confronter les deux mondes dans lesquels il évolue et que tout semble opposé. Soucieux de défendre les petits producteurs, il se fournit en crèmerie auprès d'une ferme normande et utilise les œufs produits sur sa propre exploitation, *Les secrets de nos vergers*, aventure entreprise avec sa sœur et son épouse.



©Jeanne LeMenn

Situé sur la plage de Flamands, considérée comme la plus belle de l'île, l'emblématique Cheval Blanc St-Barth compte 61 belles chambres, suites et villas aménagées avec une vue panoramique sur l'océan ou nichées dans des jardins luxuriants.

Voyagez au cœur des Caraïbes à travers la cuisine de Jean Imbert à La Case ou profitez d'un déjeuner les pieds dans le sable à La Cabane, avec une vue sur la baie des Flamands.



## Jean IMBERT

*Chef du Cheval Blanc St-Barth*

A la tête du Palace Cheval Blanc St-Barth Isle de France et du Plaza Athénée à Paris, succédant ainsi à Alain Ducasse, le Chef Jean Imbert est parvenu à créer la surprise en remportant sa première étoile pour le restaurant "Jean Imbert au Plaza Athénée" après seulement 9 semaines d'ouverture. En mars 2022 il devient le premier chef de la boutique historique de la Maison Christian Dior se trouvant au 30, Avenue Montaigne. Son voyage ne s'arrête pas là puisqu'il devient le Chef du mythique et légendaire Venice Simplon-Orient-Express en avril 2022. Il fut élu Chef de l'année en 2021 par le magazine Quotidien, et en 2019 par le magazine GQ. Il est considéré comme l'un des 50 Français les plus influents du monde par Vanity Fair. Plus jeune diplômé de l'Institut Paul Bocuse, il est également connu comme étant le gagnant emblématique de l'émission télévisée Top Chef en 2012.



©Bobby

# Enrico & Roberto Cerea\*\*\*



**Chefs du restaurant  
Le Relais Da Vittorio**  
*3 étoiles au Guide Michelin*

Chef italien du **Relais Da Vittorio**, restaurant *trois étoiles* situé en Lombardie, où il porte et prolonge l'histoire de ce restaurant familial, Enrico Cerea officie aux côtés de son frère Roberto.

Ce brillant artisan a d'abord appris aux quatre coins du monde : en France chez Jacques Cagna à Paris et chez Roger Vergé sur la Côte d'Azur, en Espagne chez El Bulli, mais aussi aux Etats-Unis à New-York avec Jean-Georges Vongerichten et Sirio Maccioni. Fort de ses expériences à travers le monde, "Chicco" trouve son identité culinaire et choisit de reprendre Da Vittorio, où il a fait ses premiers pas, tenu jusqu'alors par ses parents. Les plats des frères Cerea se caractérisent par la recherche des meilleures matières premières saisonnières et locales et la réinterprétation contemporaine de la grande tradition gastronomique italienne.

Féru de pâtisserie, Enrico Cerea travaille sans relâche à de nouvelles recettes afin de développer la partie sucrée de sa carte.

# le sereno.

SAINT-BARTHÉLEMY



©JP Piter

Le Sereno est un hôtel emblématique situé sur les eaux cristallines ultra-privées du Grand Cul De Sac à Saint-Barthélemy et a une clientèle dévouée parmi les clients. La propriété intime en bord de mer attire depuis longtemps les voyageurs pour son design contemporain et son service de luxe discret.

Endroit idéal pour découvrir toutes les merveilles de Saint-Barth, Le Sereno dépasse les attentes en capturant l'esprit et l'énergie de l'île et en créant un environnement accueillant qui permet à tous les visiteurs de se sentir comme s'ils avaient trouvé un deuxième chez-soi.

**AL MARE**  
RISTORANTE

## Leonardo PANZA

*Chef exécutif du **Sereno Al Mare***

Le nouveau Chef Leonardo Panza est un talent culinaire accompli qui apporte une parfaite combinaison d'expérience gastronomique et de compétences en gestion au restaurant Al Mare Sereno St. Barths. Il a également une connaissance encyclopédique de la cuisine internationale et italienne.

Le chef Panza a commencé son expérience culinaire en janvier 2004, dans son restaurant familial, La Cinciana - Circolo Enogastronomico. Il a étudié à Alma, le centre le plus exigeant de formation en cuisine italienne et hôtellerie à l'international de février 2008 à janvier 2009. De là, il a travaillé à travers la France et l'Italie en tant que chef où il a créé et conçu de nouveaux menus pour neuf établissements notables, dont le Taglière Group Hospitality et le restaurant Zori, en Croatie.



©Hugo Allard

Grand Cul de Sac ♦ 97133 Saint Barthélemy ♦ +590 (0)590 29 83 00 ♦ [www.lesereno.com](http://www.lesereno.com)

# édition#10

# Alessandro Negrini\*\*



Chef du restaurant  
**Il Luogo di Aimo e Nadia**  
*2 étoiles au Guide Michelin*

Chef du restaurant "**Il Luogo di Aimo e Nadia**" avec Fabio Pisani, restaurant **deux étoiles** situé à Milan, Alessandro Negrini est notamment passé par les cuisines de l'Hôtel Palace à Saint-Moritz, par celles du Gallia Palace de Punta Ala et celles du Domaine de Châteauevieux près de Genève. C'est lors de son expérience au restaurant Dal Pescatore à Canneto sull'Oglio qu'il rencontre son compère Fabio Pisani, avec qui il se lance dans l'aventure Il Luogo Aimo e Nadia. En 2014, le restaurant entre dans la liste des **Relais & Châteaux** puis dans celles des **Grandes Tables du Monde** en 2016. À Milan, ils servent une cuisine contemporaine qui rend hommage aux régions de la botte. Les plats sont conçus à partir et autour des plus beaux produits italiens comme l'agneau de Gargano, le citron de la côte amalfitaine, les tortellini à la piémontaise, les crevettes de San Remo ou encore les amandes Toritto.



Ici c'est la bohème qui se rejoue, mais version Caraïbes. On y vient nu-pieds et les cheveux salés. Le restaurant, les pieds dans le sable, se pare de tonalités de bleus, hommage à la mer des Caraïbes et à l'océan Atlantique qui bordent l'île : les tie and dye indigo se mêlent au jean brut et les tissus aux motifs de coraux outremer et de cachemire bleu délavé tutoient le blanc du sable et le vert des palmiers. Banquettes confortables et gros coussins dépareillés, le mobilier est brut et les bois patinés par l'eau salée, pour une ambiance chic et décontractée de bout du monde.

## Justine Ardiet

*Cheffe exécutive du **Gyp Sea Beach***

Originaire de Métropole et plus précisément de Bourgogne, terre promise des épicuriens, Justine Ardiet a voyagé aux 4 coins du monde : Canada, Etats-Unis, Australie, Asie...

Passionnée de pâtisserie aussi bien que de cuisine, ses diverses expériences lui ont permis de s'inventer un style culinaire créatif et cosmopolite.



# \* Kelly Rangama



Cheffe du restaurant  
**Le Faham**  
*1 étoile au Guide Michelin*

Cheffe du restaurant **Le Faham** à Paris aux Batignolles, récompensé en 2020 d'**une étoile** par le Guide MICHELIN, Kelly Rangama propose une cuisine inspirée de ses origines réunionnaises. Associée à son mari Jérôme Devreese qui officie en pâtisserie, le duo a pensé un écrin inspiré de leurs voyages et de produits marins.

Kelly Rangama a fait ses armes au restaurant de **l'hôtel Saint-James** à Bordeaux et restaurant **étoilé L'Arôme** à Paris. La Cheffe a également participé au concours culinaire **"Top Chef"** en 2017. Kelly Rangama distille des touches ultramarines dans ses plats parfumés d'épices réunionnaises qui viennent réveiller et égayer les palais. Combava, caloupilé, citron caviar, coriandre, piment oiseau, taro, patate douce, ananas, font le cœur de cette cuisine à l'extrême finesse et aux accents d'exotisme admirablement dosés.

# MANAPANY

★★★★★



©Bielisa Julio

L'Hôtel Manapany eco-resort\*\*\*\*\* respire l'essence de St Barth, unissant la beauté naturelle exceptionnelle de l'île et l'élégance d'un domaine ancré dans le respect de la nature et le "retour aux sources".

Au creux de l'Anse des Cayes et doté d'une plage privée, le client pose ses valises au Manapany, dans l'une des 43 chambres, suites et villas lovées à flanc de colline ou directement sur la plage, entre forêt tropicale et océan turquoise. En totale communion avec son environnement, le domaine réinvente un art et une douceur de vivre oubliés. Il les saupoudre d'une élégante simplicité, d'un discret raffinement.

## Anthony MARTEL

*Chef exécutif du Manapany*

La cuisine du Chef Anthony Martel reflète sa passion pour la cuisine méditerranéenne mêlée à des influences orientales et indiennes qu'il adapte parfaitement aux produits locaux pour un résultat unique et savoureux. Le Chef et son équipe ont à cœur de mettre l'écologie et le respect de l'environnement au centre de leur cuisine et ce par une pêche locale, des recettes antillaises, de fruits et légumes bio, de saison et résolument exotiques.



Anse des Cayes ♦ 97133 Saint Barthélemy ♦ +590 (0)590 27 66 55 ♦ [www.hotelmanapany.com](http://www.hotelmanapany.com)

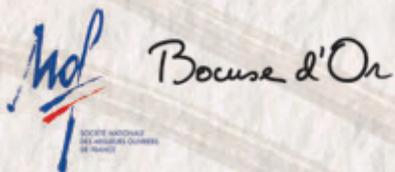
# édition#10

# Franck Putelat\*\*



©Verri

**Chef du restaurant**  
**La Table de Franck Putelat**  
2 étoiles au Guide Michelin  
MOF, Bocuse d'Or



Installé derrière les murs de Carcassonne, Franck Putelat revisite depuis 2006 les grands classiques français. Ses trois restaurants, dont un doublement étoilé, sont les lieux d'expression de sa créativité. Originaire du Jura, il commence son apprentissage dès l'âge de 14 ans. Après un passage dans les cuisines de Matignon pendant son service militaire, il enchaîne les tables prestigieuses : l'Auberge de Chavannes, le Taillevent, le George Blanc à Vonnas puis la Bastide de Saint-Tropez.

Ces expériences lui donnent le goût de l'excellence et lui permettent de décrocher un **Bocuse d'argent** en 2003. Suivent ensuite **deux étoiles au Guide MICHELIN** pour son premier restaurant "**La Table de Franck Putelat**", et le titre de **Meilleur Ouvrier de France**, il y a quatre ans consacre son savoir-faire. Le produit, issu de la terre comme de la mer, est toujours son point de départ. Il se retrouve ensuite sublimé grâce à son inventivité au travers d'associations étonnantes, à l'image de sa bouillabaisse de foie gras devenue l'un de ses plats signatures. Cette identité culinaire, qu'il nomme "classique fiction", s'est construite au fil de son parcours.



# le barthélemy

HOTEL & SPA



Surplombant la baie de Grand Cul-de-Sac, Amis St. Barth tient sa promesse d'un voyage culinaire mémorable, où la légèreté propre aux Caraïbes et la touche chic de la French Riviera se marient parfaitement pour une ambiance chic décontractée. Un art culinaire unique et une vision contemporaine qui invitent à la célébration des traditions du sud de l'Europe, le tout installé confortablement face à l'océan, au sein de l'hôtel Le Barthélemy Hotel & Spa. Respectueux de la saisonnalité, notre chef rapporte aux voyageurs du Barthélemy et de Amis St. Barth les produits locaux les plus frais tels que les poissons des pêcheurs de notre baie.



## Jérémy CZAPLICKI

*Chef exécutif de Amis St. Barth Restaurant*

Né dans le Nord de la France puis établi dans le Sud-Ouest, Chef Jérémy Czaplicki est très vite attiré par l'univers des grands Chefs et de la gastronomie. Ayant notamment fait ses classes aux côtés d'Alain Ducasse à Monaco, le jeune passionné rejoint la grande concentration de Chefs à Paris où il s'installe une quinzaine d'années : de la Tour d'Argent au Sofitel Le Scribe Paris Opéra, avant d'exercer au Park Hyatt Paris Vendôme en tant que Chef adjoint du restaurant gastronomique. Puis, pendant plus de 7 ans, Jérémy officiera en tant que Chef de cuisine exécutif de l'hôtel Thalazur Bandol Île Rousse, où il obtient sa première étoile Michelin trois ans plus tard au restaurant Les Oliviers.

Aux commandes du restaurant Amis St. Barth, le Chef offre la promesse d'une expérience gastronomique, où la légèreté des Caraïbes se mêle aux saveurs traditionnelles et raffinées de la Méditerranée. Amoureux des très bons produits, il s'inspire de ce qui l'entoure et sublime chaque plat en mettant en avant la richesse des ingrédients qu'il utilise.



Grand Cul de Sac ♦ 97133 Saint Barthélemy ♦ +590 (0)590 77 48 48 ♦ [www.lebarthelemyhotel.com](http://www.lebarthelemyhotel.com)

# édition#10

# Jacky Ribault\*

Chef du restaurant  
**Qui Plume la Lune**  
*1 étoile au Guide Michelin*



©Jerome Galland

Jacky Ribault partage sa cuisine dans son restaurant parisien **"Qui Plume la Lune"** récompensé d'**une étoile** en 2014 au Guide MICHELIN. Il est à l'origine également de l'Ours à Vincennes, officie à la brasserie Les Mérovingiens à Noisy-le Grand et vient d'ouvrir une boulangerie-boucherie baptisée Suzanne et Lucien après le nom de ses parents.

Ce cuisinier d'origine bretonne a grandi les mains dans la terre. Attaché à ses origines paysannes, le Chef a à cœur de mettre en avant le travail des petits producteurs, la qualité et les vertus de produits bien faits. Francilien de cœur, le Chef prône une vision humaine, terre-à-terre et accessible de la gastronomie, qu'il revendique à travers son installation en banlieue parisienne. Au fil de ses adresses, Jacky Ribault pense et réalise une cuisine vivante, opulente et généreuse aux accents de ripailles.



# TROPICAL

St BARTH



À la tombée de la nuit, un parfum subtil se dégage, les lumières se tamisent, le voyage commence. ROMI, c'est un aller simple pour l'Indonésie. Hommage aux racines de nos chefs, ROMI fait ressortir l'héritage culinaire et culturel du plus grand archipel du monde, en y ajoutant une touche de modernité, un soupçon de surprise. Des cocktails innovants (à partager ou pas) s'accompagnent d'indo-tapas pour commencer la soirée, s'en suit une carte de satays et des plats signatures rythmés d'un momentum show-cooking pour vous immerger dans l'expérience ROMI.

## Linda & Nicolas BISANI

*Chefs exécutifs du **Restaurant Romi***

Linda et Nicolas Bisani sont les deux talentueux Chefs exécutifs du restaurant ROMI. Passionnés de cuisine indonésienne, ils offrent à leurs clients un voyage unique à travers les différentes régions de l'Indonésie, un véritable hommage à leurs racines.

Chez ROMI, chaque plat est une expérience sensorielle inoubliable, où les clients sont transportés dans un voyage culinaire à travers les magnifiques îles de l'Indonésie. Les chefs Linda et Nicolas Bisani sont les artisans de cette expérience, où la passion, la créativité et le respect des traditions culinaires se marient pour offrir des moments de dégustation uniques et mémorables.



Saint-Jean ♦ 97133 Saint Barthélemy ♦ +590 (0)590 27 55 67 ♦ [www.tropical-saintbarth.com](http://www.tropical-saintbarth.com)

# édition#10

# Grégory Marchand\*

©GéraldineMartens



**Chef des restaurants  
Frenchie**  
*1 étoile au Guide Michelin*  
**Frenchie Bar à Vins, FTG**

Chef des restaurants **"Frenchie" (étoilé Michelin)**, **"Frenchie Bar à Vins"** et **"FTG"** (ex "Frenchie To Go") à Paris, Grégory Marchand s'est aussi exporté à Londres avec le Frenchie Covent Garden à Londres. Electron libre, il part après son école hôtelière explorer l'international aux côtés de Jamie Oliver à Londres -qui le surnomme "Frenchie", d'où les restaurants éponymes, à New-York au Garmercy Tavern, à Hong-Kong ou encore à Marbella. Il s'installe finalement en 2009 rue du Nil à Paris et se lance dans l'aventure Frenchie. Un an après, en 2010, le jeune Chef est élu **meilleur cuisinier par le Guide du Fooding**. Entrepreneur brillant, il est à la tête de l'eldorado gustatif que représente la rue du Nil, avec sa table, son comptoir, sa cave et son bar à vin. Sa vision neuve à l'anglo-saxonne lui permet d'opérer une petite révolution en cuisinant avec une sélection pointue de bons produits locaux issus d'une agriculture durable. Sa cuisine, à la fois moderne et spontanée, est tournée autour du produit.



©ArtmanAgency

Niché sur la plage de Saint-Jean, Nikki Beach Saint Barth offre des fêtes sophistiquées pour les voyageurs du monde entier depuis l'ouverture en 2002. En tant que premier restaurant de plage de l'île, il est devenu un lieu de vacances emblématique pour tous ceux à la recherche de luxe décontracté dans un paradis tropical. Les invités reconnaîtront des visages familiers année après année, plusieurs membres du personnel font partie de la famille du Nikki Beach Saint Barth depuis plus d'une décennie.

Ce sont ces membres de l'équipe qui construisent l'énergie du club de plage tout au long de la journée, avec DJs et live, les saxophonistes fournissent des airs entraînants jusqu'en fin d'après-midi pendant que les invités et les serveurs dansent au son de la musique. Piña colodas à la cannelle, mojitos signature, des jéroboams de Champagne peuvent être repérés dans toute la salle boho chic et parmi les chaises longues spacieuses.

Avec une brise des Caraïbes, des cocktails tropicaux et une cuisine à base de produits locaux, la propriété amplifie parfaitement le charme à la française de Saint-Barth et l'ambiance insulaire créant une expérience de célébration de la vie pour laquelle Nikki Beach est connue.

## Antoine DURAND

*Chef exécutif du **Nikki Beach Saint Barth***

Originaire de Normandie, en France, le Chef Antoine Durand est passionné par la cuisine depuis son adolescence. Après une formation sur la Côte d'Azur, Chef Antoine a rejoint l'équipe de Nikki Beach en tant que Chef Exécutif du Nikki Beach Saint Barth. Il s'inspire non seulement de son environnement, mais aussi de sa famille et de l'équipe avec laquelle il travaille. Il aime expérimenter avec les saveurs locales et quelques-uns de ses plats préférés incluent le Tomahawk Black Angus & Fish Tataki et le ceviche frais.



©Artman Agency

Saint-Jean ♦ 97133 Saint Barthélemy ♦ +590 (0)590 27 64 64 ♦ [www.nikkibeach.com](http://www.nikkibeach.com)

# édition#10

# Denny Imbroisi

©lephotographeudimanche

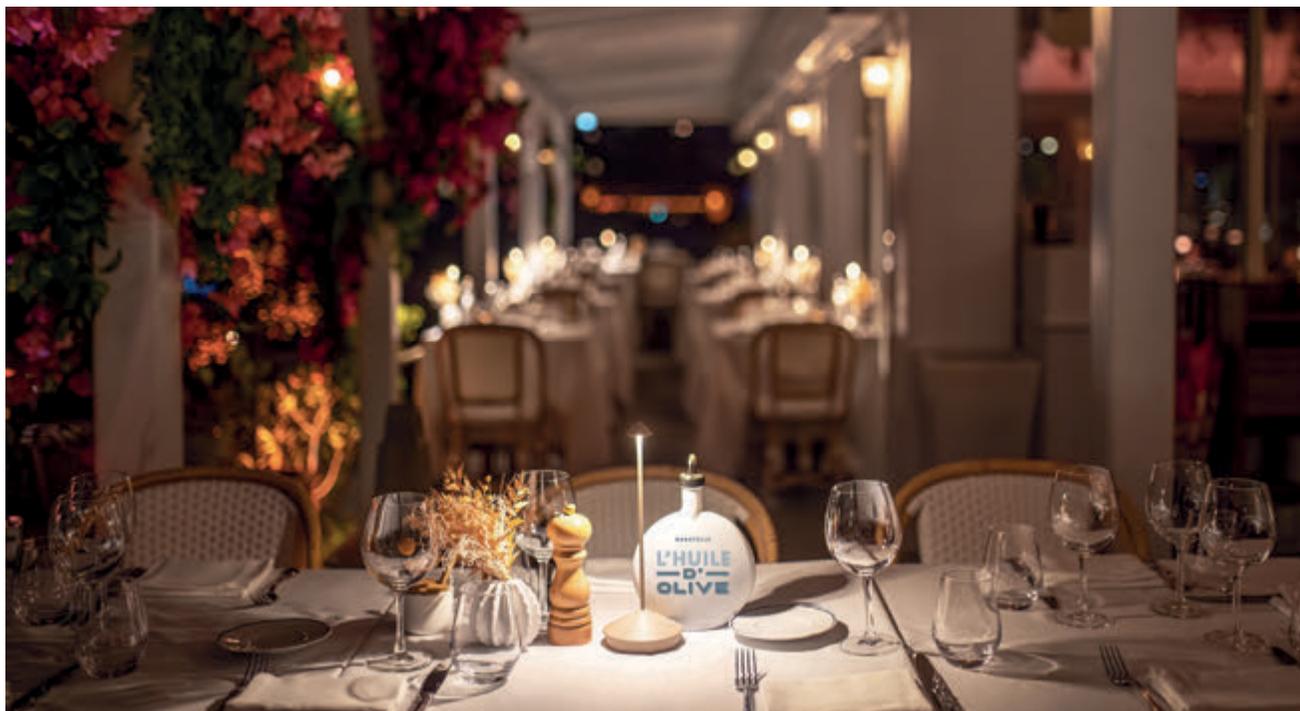


Chef du restaurant Ida

Entre l'Italie, pays qui l'a vu naître, et la France, sa terre d'adoption, le Chef Denny Imbroisi n'a pas réellement choisi. Son premier restaurant, **Ida**, est ouvert en 2015.

Il commence son apprentissage dans des restaurants étoilés comme Perbellini à Verone, San Domenico à Imola puis Corrado Fasolato à Venise. À 21 ans, il traverse finalement la frontière pour entrer au service du Chef Mauro Colagreco au Mirazur à Menton avant de monter à Paris où il devient le sous-chef de William Ledeuil. En 2012, il participe à la version française de l'émission **Top Chef**. Alain Ducasse le choisit à sa sortie pour servir dans les cuisines du Jules Verne au deuxième étage de la Tour Eiffel. Dans son restaurant Ida, il reste très attaché aux recettes de son enfance, réalisées de manière gastronomique et revisitées avec des produits français.

# BAGATELLE ST. BARTHS



©JulietteRemi

Sur le port de Gustavia, Bagatelle fait rayonner sa joie de vivre en plein cœur de l'île. En cuisine, la brigade célèbre les saveurs de la Méditerranée et la grande cuisine française soutenue par une équipe de salle qui insuffle l'ambiance légendaire du Groupe Bagatelle à cet écrin de charme à la française, devenu lieu unique et incontournable de l'île de Saint-Barthélemy.

## Rocco SEMINARA

*Chef Corporate du Groupe Bagatelle*

## Manon SANTINI

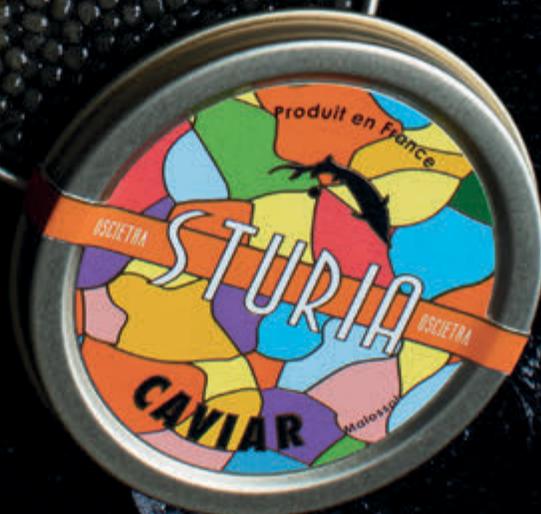
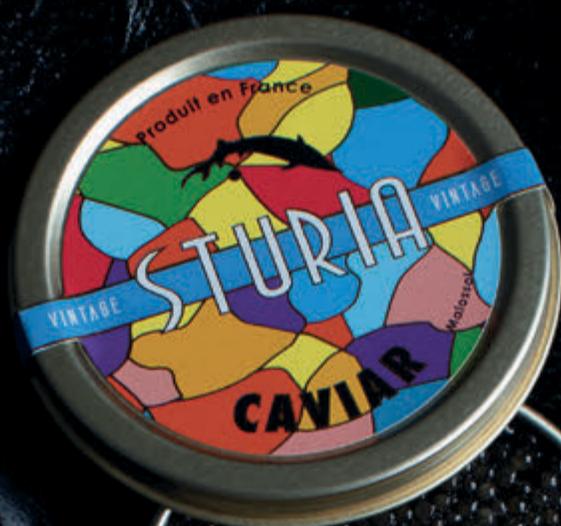
*Cheffe Pâtissière du Groupe Bagatelle*

Les créations culinaires du Chef Rocco Seminara sont une plongée dans l'histoire de la gastronomie française dont la tradition et les classiques s'imprègnent des effluves de la Méditerranée. Créativité technique, couleurs, dressages millimétrés, goût, saveurs, les assiettes qu'il compose sont à l'image d'un artiste et d'un visionnaire. Loin de quelconques clichés culinaires, ses recettes surprennent tant par le visuel que par les découvertes gustatives. Après 20 années aux côtés d'Alain Ducasse, l'identité du Chef Rocco Seminara s'exprime dans le choix assumé d'une orientation vers les circuits courts : tourné vers des fournisseurs de qualité, garants de produits d'exception, le Chef cisèle une cuisine à l'empreinte méditerranéenne forte, une cuisine qui marque les mémoires. Dans chaque restaurant du Groupe, la précision est incontournable et fédère une clientèle exigeante internationale autour d'une volonté d'accueil en salle irréprochable et d'une expérience sensitive gastronomique.



Gustavia ♦ 97133 Saint Barthélemy ♦ +590 (0)590 27 51 51 ♦ [www.bagatelle.com](http://www.bagatelle.com)

# édition#10



  
**STURIA**  
caviar français

*Atelier découverte du caviar*  
Sur réservation au 0590519699  
[contact@foodlandsbh.com](mailto:contact@foodlandsbh.com)  
8 et 9 Novembre à 18h  
à Foodland la Boutique



## CHATEAU DE MEURSAULT

*Mille ans d'histoire...*



Riche de mille ans d'histoire, le Château de Meursault suit une démarche d'excellence dans le respect de la nature, de l'environnement et des climats.

Nos vignes, en pleine santé, produisent des raisins respectant nos climats et terroirs. Ils donnent des jus de la meilleure qualité, révélée par une vinification et un élevage naturels et précis.

Face à l'immense défi du réchauffement climatique, tout est mis en œuvre pour améliorer la biodiversité, favoriser des sols vivants et contribuer à la réduction de l'effet de serre. Grâce à la pratique de l'agroécologie et de gestes éco-responsables, nous cherchons à transmettre un patrimoine exceptionnel en bonne santé.



Notre domaine viticole est situé en Côte de Beaune, sur les magnifiques terroirs de Meursault mais aussi de Pommard, de Puligny-Montrachet de Beaune et de la colline de Corton. Le Château, l'orangerie, l'ancienne cuverie, les dépendances, le pigeonnier, le parc et le verger constituent un vaste ensemble de 10 hectares, aujourd'hui recentré sur la biodiversité et le développement durable.

Le Château de Meursault est situé sur la prestigieuse appellation Meursault, référence mondiale des grands vins blancs. Les 65 hectares du vignoble répartis en une centaine de parcelles donnent naissance à cinq Grands Crus, dix-huit Premiers Crus et une douzaine de vins d'appellations village ou régionale

Aloxe-Corton, Beaune, Volnay, Pommard... autant de noms évocateurs des Grands Climats de Bourgogne.

5 rue du Moulin Foulot | 21190 Meursault | T. +33 3 80 26 22 75 | [tourisme@chateau-meursault.com](mailto:tourisme@chateau-meursault.com) | [www.chateau-meursault.com](http://www.chateau-meursault.com)



François Bernier | [gvf-sbh@orange.fr](mailto:gvf-sbh@orange.fr) | [www.grands-vins-de-france.eu](http://www.grands-vins-de-france.eu)

# St Barth Bartender Contest



© JulietteRemi



&



**Jeudi 09 Novembre 2023**  
**17h-21h**



Ce concours de barman est une épreuve à grand spectacle. Chaque Barman et Barmaid exécutera son cocktail devant un jury.

**INSCRIPTIONS** : Les candidats intéressés devront s'inscrire au plus tard le **5 novembre 2023**  
Les fiches d'inscription sont disponibles sur demande à [info@enjoystbarth.com](mailto:info@enjoystbarth.com)



©michaelgramm



&



**Jeudi 09 Novembre 2023**  
**21h30**



En tenue, avec plateau, bouteilles et verres, les serveurs et serveuses s'affronteront dans une course au départ du Select à Gustavia, pour couronner le plus rapide d'entre eux.

Attention, le contenu du plateau doit être intact !  
Des défis peuvent être ajoutés à la course, ce qui promet des situations cocasses et de nombreux foux rires. Le public est invité à venir encourager les participants tout au long du parcours.

**INSCRIPTIONS** : Les fiches d'inscription sont disponibles sur demande à [info@enjoystbarth.com](mailto:info@enjoystbarth.com)

# Les Petites Toques St Barth

# St-Barth Chefs Challenge

© JulietteRemi



© JulietteRemi



INSCRIPTIONS : Les candidats intéressés devront s'inscrire au plus tard le **31 octobre 2023**  
auprès du Comité Territorial du Tourisme de Saint-Barthélemy - T. +590 (0)590 27 87 27  
info@saintbarth-tourisme.com - www.saintbarth-tourisme.com

Chasseur de saveurs  
**AMC** Alimentation  
Alain Magras & Cie  
Depuis 1990

Dimanche 12 Novembre 2023  
10h

**MANAPANY**  
\*\*\*\*\*

Concours ouvert aux jeunes (max 15 ans). Le jeune participant devra réaliser au préalable (il pourra se faire aider d'un adulte) une pâtisserie qui a pour thème : **La banane**.

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.*



**BARONS  
DE ROTHSCHILD**  
CHAMPAGNE

Dimanche 12 Novembre 2023  
7h



Cinq jeunes cuisiniers professionnels s'affronteront durant trois heures sur un thème donné.

en collaboration avec :





**AIRFRANCE** 



**BARONS  
DE ROTHSCHILD**  
CHAMPAGNE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

  
**WIMCO**  
ST BARTH  
PROPERTIES

Every day is the  
Gourmet Festival  
with our *Special  
Reserve Collection.*





LE GOÛT DU VIN

Venez trinquer!

**WINAIR**  
#WETAKEYOUTHERE



 **Budget**

Make it a pleasure trip!



Reservations  
Airport Tel: 0590 27 66 30 - St Jean Office  
Tel: 0590 29 62 40 - C. 0690 67 12 73  
Email: reservation@budgetstbarth.com  
www.budgetstbarth.com

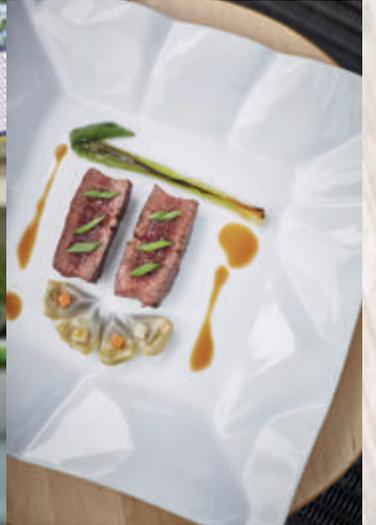
  
**STURIA**  
caviar français



édition#10



2014



2015



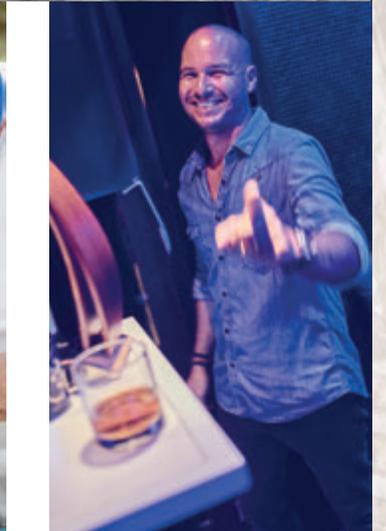
2016



Dîner de Gala Post-Irma 2017



2018



2019



2020



2021



2022

# Chefs invités au St Barth Gourmet Festival

2014

- Jean-Georges Vongerichten**  
*Eden Rock - Saint Barths*
- Matsuo Hideaki**  
*Le Toiny St-Barth*
- Jérôme Nutile**  
*Le Guanahani St Barth*
- Jean-Jacques Noguier**  
*Tom Beach Hotel*
- Amandine Chaignot**  
*Christopher St Barth*
- Thomas Troisgros**  
*Le Sereno Saint-Barthélemy*
- Daniel Berlin**  
*Cheval Blanc St-Barth*

2015

- Emmanuel Renaut**  
*Eden Rock - Saint Barths*
- Laurent Jeannin**  
*Eden Rock - Saint Barths*
- Alexandre Mazzia**  
*Taiwana*
- Yoann Conte**  
*Cheval Blanc St-Barth*
- Jérôme Nutile**  
*Le Guanahani St Barth*
- David Toutain**  
*Taiwana*
- Stéphanie Le Quellec**  
*L'Esprit*

2016

- Christian Le Squer**  
*Eden Rock - Saint Barths*
- Jérôme Banctel**  
*Le Sereno Saint-Barthélemy*
- Sylvestre Wahid**  
*Christopher St Barth*
- Guy Martin**  
*Le Barthélemy Hotel & Spa*
- Gilles Marchal**  
*Eden Rock - Saint Barths*
- Bruno Doucet**  
*Tom Beach Hotel*
- Christopher Saintagne**  
*Taiwana*
- Fabien Lefèbvre**  
*Le Guanahani St Barth*
- Arnaud Donckele**  
*Cheval Blanc St-Barth*

2017

**DINER DE GALA**

**Eric Frechon**  
Eden Rock - Saint Barths

**Jérôme Faure**  
Eden Rock - Saint Barths

**Christophe Bacquié**  
Cheval Blanc St-Barth

**Pierre Augé**  
Le Barthélemy Hotel & Spa

**Virginie Basselot**  
Christopher St Barth

**Andrea Berton**  
Le Sereno Saint-Barthélemy

**Pierre Rigothier**  
Le Guanahani St Barth

2018

**Nicolas Sale**  
Le Barthélemy Hotel & Spa

**Edouard Loubet**  
Le Toiny St-Barth

**Cédric Béchade**  
Le Tamarin St Barth

**Pierre Augé**  
Nikki Beach Saint Barth

**Virginie Basselot**  
Christopher St Barth

**Serge Labrosse**  
Bonito Saint Barth

2019

**Jean-Denis Rieubland**  
Le Barthélemy Hotel & Spa

**Patrice Vander**  
Le Toiny St-Barth

**Rémi Chambard**  
Le Tamarin St Barth

**Taku Sekine**  
Nikki Beach Saint Barth

**Arnaud Faye**  
Christopher St Barth

**Philippe Jourdin**  
L'Esprit

**Guillaume Goupil**  
Le Sereno Saint-Barthélemy

**Stéphane Buron**  
Le Manapany



2020

**ANNULÉ (covid)**

**Pierre Gagnaire**  
Hôtel Barrière Le Carl Gustaf  
St Barth

**Cédric Grolet**  
Cheval Blanc St-Barth

**Jean-Rémi Caillon**  
Le Tamarin St Barth

**Juan Arbelaez**  
Nikki Beach Saint Barth

**Sébastien Vauxion**  
Le Manapany

**Dimitri Droisneau**  
L'Esprit

2021

**Pierre Gagnaire**  
Hôtel Barrière Le Carl Gustaf  
St Barth

**Jean Imbert**  
Cheval Blanc St-Barth

**Jean-Rémi Caillon**  
Le Tamarin St Barth

**Nicolas Beaudan**  
Nikki Beach Saint Barth

**Marcel Ravin**  
Le Manapany

**Dimitri Droisneau**  
L'Esprit

**Matthias Marc**  
Zion St Barth

**Eric Frechon**  
La Petite Plage

**Juan Arbelaez**  
Le Sereno Saint-Barthélemy

**Sébastien Vauxion**  
Christopher St Barth

2022

**Jean-Georges et Cédric Vongerichten**  
Eden Rock - Saint Barths

**Cédric Grolet**  
Cheval Blanc St-Barth

**Mohamed Cheikh**  
Bagatelle St. Barth

**Juan Arbelaez**  
Nikki Beach Saint Barth

**Alan Geaam**  
Le Manapany

**Fanny Rey**  
L'Esprit

**Gérald Passédat**  
Le Guanahani St-Barth

**Kévin de Porre**  
Zion St Barth

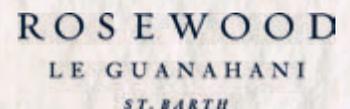
**Georgiana Viou**  
Le Sereno Saint-Barthélemy

**Christopher Coutanceau**  
Christopher St Barth



# NOS PARTENAIRES

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



## CRÉDITS PHOTOS

Michaël Gramm ♦ EmilyLab ♦ Artman Agency ♦ Juliette Rémi ♦ Stéphanie de Bourgies ♦ Jérôme Galland  
Géraldine Martens ♦ Verri ♦ Photographedudimanche ♦ Evan de Sousa ♦ Romeo Balancourt

## RELATIONS PUBLIQUES

L'Agence MELCHIOR ♦ T. +33 (0)1 45 51 22 40 ♦ [www.agencemelchior.com](http://www.agencemelchior.com)



Gustavia | 97133 Saint Barthélemy | T. +590 (0)590 27 87 27  
[info@saintbarth-tourisme.com](mailto:info@saintbarth-tourisme.com) | [www.saintbarth-tourisme.com](http://www.saintbarth-tourisme.com)

[www.stbarthgourmetfestival.com](http://www.stbarthgourmetfestival.com) | St BarthGourmet Festival | [stbarthgourmetfestival](https://www.instagram.com/stbarthgourmetfestival)



ST BARTH  
GOURMET FESTIVAL

