



5-10 NOV. 2024

STBARTH
GOURMET FESTIVAL



DIMITRI DROISNEAU***
Chef invité de L'Esprit



FABIEN FERRÉ***
Chef invité du Cheval Blanc St-Barth



CHRISTOPHE BACQUIÉ**
Chef invité du Barthélemy Hotel & Spa



MARCEL RAVIN**
Chef invité de Rosewood Le Guanahani St. Barth



FLORIAN FAVARIO**
Chef invité du Sereno Hotel



LOUIS GACHET*
Chef invité de

Bagatelle St. Barth



CLAIRE HEITZLER
Cheffe pâtissière invitée de



JULIEN DUBOUÉ
Chef invité du Nikki Beach Saint Barth



11^e Édition du ST BARTH GOURMET FESTIVAL *A savourer sans modération*

Du 05 au 10 novembre 2024, l'île de Saint Barthélemy accueille la 11^e 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 ses 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 :

- **Dimitri Droisneau*****, Chef invité de L'Esprit
- **Fabien Ferré*****, Chef invité du Cheval Blanc St-Barth
- **Christophe Bacquié****, Chef invité du Barthélemy Hotel & Spa
- **Marcel Ravin****, Chef invité de Rosewood Le Guanahani St. Barth
- **Florian Favario****, Chef invité du Sereno Hotel
- **Louis Gachet***, Chef invité & **Claire Heitzler** Cheffe pâtissière invitée de Bagatelle St. Barth
- **Julien Duboué**, Chef invité du Nikki Beach Saint Barth



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 assister. Pendant quatre jours, ces 8 grands chefs régaleront l'île de gastronomie en tant qu'ambassadeurs de la cuisine et de la pâtisserie.



LES ETABLISSEMENTS PARTENAIRES

Réservations recommandées directement auprès des établissements concernés
les 6, 7, 8 et 9 novembre 2024.

POUR LE DEJEUNER

NIKKI BEACH SAINT BARTH

T. +590 (0)590 27 64 64

Chef invité

JULIEN DUBOUÉ

.....

POUR LE DINER

BAGATELLE ST. BARTH

T. +590 (0)590 27 51 51

Chef invité

LOUIS GACHET *

&

Cheffe Pâtissière invitée

CLAIRE HEITZLER



POUR LE DINER

SERENO HOTEL

T. +590 (0)590 29 83 00

Chef invité

FLORIAN FAVARIO**

.....

1 étoile verte



LE BARTHÉLEMY HOTEL & SPA

T. +590 (0)590 77 48 48

Chef invité

CHRISTOPHE BACQUIÉ**

.....

L'ESPRIT

T. +590 (0)590 52 46 10

Chef invité

DIMITRI DROISNEAU***

.....

CHEVAL BLANC ST-BARTH

T. +590 (0)590 27 61 81

Chef invité

FABIEN FERRÉ***

.....

ROSEWOOD LE GUANAHANI

ST. BARTH

T. +590 (0)590 52 90 01

Chef invité

MARCEL RAVIN**

PROGRAMME | AVIS AUX GOURMETS !

MARDI 05 NOVEMBRE 2024

- 18h30 Cérémonie d'Ouverture au Sereno Hotel (sur invitation).

MERCREDI 06 NOVEMBRE 2024

- 12h30 Master Class Monkey 47 à La Cantina - street food (sur inscription)
 - 15h-16h Grands Vins de France : Master Class Vins au Barthélemy Hotel & Spa (sur inscription)
 - 19h-20h30 Caviar Sturia : Atelier Découverte à Foodland La Boutique (sur inscription)
- Menus exclusifs des chefs invités dans chaque établissement partenaire du festival. (réservation recommandée)

JEUDI 07 NOVEMBRE 2024

- 9h30 Conférence de presse en présence des chefs invités au Rosewood Le Guanahani St. Barth.
 - 19h Master Class Monkey 47 au Rosewood Le Guanahani St. Barth (sur inscription)
 - 20h30 "ST-BARTH BARTENDER CONTEST" par Enjoy St Barth & Monkey 47
 - à 23h30 au Rosewood Le Guanahani St. Barth, & Remise des prix. (sur inscription à Enjoy St Barth)
 - 23h30-1h After Party par Monkey 47 au Rosewood Le Guanahani St. Barth (sur invitation)
- Menus exclusifs des chefs invités dans chaque établissement partenaire du festival. (réservation recommandée)

VENREDI 08 NOVEMBRE 2024

- 15h-16h Grands Vins de France : Master Class Vins à la Cave Le Goût du Vin (sur inscription)
- Menus exclusifs des chefs invités dans chaque établissement partenaire du festival. (réservation recommandée)

SAMEDI 09 NOVEMBRE 2024

- 16h "LES PETITES TOQUES ST BARTH" au Barthélemy Hotel & Spa & Remise des Prix.
(Concours sur inscription à St Barth Tourisme)
 - 19h "COURSE DES GARÇONS DE CAFÉ" au départ de La Cantina à Gustavia,
Inscription sur place par Enjoy St Barth & Ricard, suivi de la Remise des Prix. (ouvert au public).
- Menus exclusifs des chefs invités dans chaque établissement partenaire du festival. (réservation recommandée)

DIMANCHE 10 NOVEMBRE 2024

- 7h-10h "ST BARTH CHEFS CHALLENGE" par Barons de Rothschild Champagne
en collaboration avec Le Comité des Pêches & Remise des prix au Bonito.
(Concours sur inscription à l'Office de Tourisme : info@saintbarth-tourisme.com).

Des masterclass Barons de Rothschild seront à découvrir pendant le St Barth Gourmet Festival

DIMITRI DROISNEAU***



©EvanDeSousa

Normand de naissance, Dimitri Droisneau a fait son apprentissage à Alençon - expérience décisive dans son parcours, avant d'entrer dans les plus grandes maisons, comme *La Tour d'argent*, le *Lucas Carton d'Alain Senderens*, l'*Ambroisie de Bernard Pacaud*, ou encore le *Bristol d'Eric Frechon* ... De 2004 à 2007, il est nommé Chef Adjoint à la *Réserve de Beaulieu*, où il fera la rencontre de Marielle (son épouse), puis y revient comme Chef de 2009 à 2012, avant de passer dix-huit mois à l'*Eden Rock* de Saint-Barthélemy. Peu après leur retour débute la grande aventure de *La Villa Madie*, proposant une cuisine locale et de saison.

A la tête des restaurants *La Villa Madie**** et de la *Brasserie du Corton*, à Cassis, Dimitri Droisneau a été la révélation *Michelin 2022*, décrochant les *3 étoiles* pour sa table gastronomique. Agé de 44 ans, il est l'un des plus jeunes Chefs à avoir décroché la plus haute distinction du Michelin. La même année, à l'occasion des Tropicées organisés par le magazine professionnel "Le Chef" il est élu Chef de l'année par ses pairs.

L'aventure de La Villa Madie, c'est celle d'un couple "d'aubergistes", comme ils aiment à se définir. Ils cultivent la sincérité et le naturel dans les assiettes comme dans les relations humaines. Dimitri s'occupe de la cuisine et s'attache aussi à prendre soin des finitions de la maison qu'il veut simple et accueillante. Il recrute les talents, conçoit et supervise la manière de conter l'histoire des plats, et choisit même la vaisselle. Marielle, dirige le service en salle et supervise l'ensemble des équipes de la Maison avec rigueur et bienveillance.

Chef du restaurant
La Villa Madie
3 étoiles au Guide Michelin
La Brasserie du Corton



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, 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 diner entre amis, il s'adapte à toute clientèle.



Saline 🌿 97133 Saint Barthélemy 🌿 +590 (0)590 52 46 10 🌿 espritsbh@gmail.com

FABIEN FERRÉ***



Après 10 années passées aux côtés du Chef Christophe Bacquié, Fabien Ferré a pris la direction des cuisines et de la restauration de l'**Hôtel & Spa du Castellet** en 2023. A seulement 35 ans, il vient d'être récompensé par le Guide Michelin de **3 étoiles**. Cet accomplissement remarquable récompense sa générosité, son engagement et son excellence culinaire. Il devient ainsi le plus jeune Chef 3 étoiles de France et l'un des rares à avoir réussi l'exploit de décrocher le graal du premier coup.

Baigné depuis son enfance dans le monde de la gastronomie, Fabien grandit en Bourgogne aux côtés de ses grands-parents agriculteurs et ses parents pâtisseries chocolatiers. Mais c'est vers la cuisine qu'il décide de se diriger. Il débute sa carrière en apprentissage au restaurant **Le Rempart** puis à l'**Auberge des Gourmets** auprès du Chef Daniel Rogié, il découvre alors un métier passionnant et généreux. Il intègre ensuite le restaurant **Les Terrasses** avec Jean-Michel Carette, puis c'est avec le Chef Jean-Pierre Gillot au **Moulin de Martorey 1*** qu'il découvre la rigueur du métier et son envie d'aller plus loin. Il décide alors d'intégrer la maison **Troisgros 3*** à Roanne et évoluera pendant 3 ans avant de rejoindre le Sud de la France.

Fabien Ferré débute son aventure à l'Hôtel & Spa du Castellet en août 2013, en tant que Sous-Chef. Très vite sa détermination et sa créativité le mènent à évoluer. Il participe alors à des concours de cuisine et remporte le Trophée de l'Espoir de l'Année 2014 organisé par le magazine Le Chef. En 2018, le restaurant Christophe Bacquié est récompensé d'une **3^{ème} étoile Michelin**. La même année il est **finaliste du concours Meilleur Ouvrier de France de cuisine**, qu'il retentera en 2022 une nouvelle fois jusqu'en finale

**Chef du Restaurant
La Table du Castellet**

3 étoiles au Guide Michelin

©CDutrey

CHEVAL BLANC
ST-BARTH



Situé sur la plage de Flamands, considérée comme la plus belle plage 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 de Flamands.



JEAN IMBERT & DIMITRI WIND

*Chef du **Cheval Blanc St-Barth***

Jean Imbert est à la tête de l'Hôtel Cheval Blanc St-Barth depuis 2019. Également chef du Plaza Athénée et de la Maison Christian Dior à Paris, de l'Hôtel Martinez à Cannes, de l'Hôtel Le Brando en Polynésie, du The Lana à Dubaï et des cuisines à bord du Venice-Simplon-Orient-Express, Jean Imbert 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 fut élu plusieurs fois Chef de l'année. Il est également connu comme étant le gagnant emblématique de l'émission télévisée Top Chef et également le créateur du concept ToShare qu'il a développé avec son ami Pharrell Williams. Pour Cheval Blanc St-Barth il confie la cuisine de La Case au jeune chef alsacien Dimitri Wind. Après avoir peaufiné son expertise culinaire dans des cuisines doublement étoilées, il a rejoint Jean Imbert depuis deux ans pour faire vivre la carte de son restaurant caribéen.



Jean Imbert



Dimitri Wind

Baie de Flamands 🌴 97133 Saint Barthélemy 🌴 +590 (0)590 27 61 81 🌴 www.chevalblanc.com

édition#11

CHRISTOPHE BACQUIÉ**



Durant son parcours professionnel, les rencontres ont été déterminantes pour Christophe Bacquié. Après l'Oasis à Mandelieu-La-Napoule, et ses expériences parisiennes, notamment chez Prunier, il retrouve la Corse et y officie pendant 12 ans à La Villa à Calvi. Il obtient ainsi sa **1^{ère} étoile au Guide Michelin en 2002**, puis **une seconde en février 2007**.

En 2008, récompensé par le **Relais Gourmand Trophy**, il devient **"Grand Chef" Relais et Châteaux**. En 2009, il s'installe en Provence avec Alexandra Bacquié à l'Hôtel & Spa du Castellet et retrouve sa **deuxième étoile en 2010** au restaurant gastronomique. En novembre 2011, le restaurant gastronomique fait son entrée dans **les Grandes Tables du Monde**. Le 5 février 2018, Christophe rentre dans le **cercle très fermé des chefs triplement étoilés au Guide Michelin**.

Quelques mois après, il est élu **Chef de l'année 2018** lors des Trophées organisés par le magazine "Le Chef". Après le **trophée de l'Accueil**, le **Gault & Millau** lui attribue **5 Toques** et la **note de 19/20**.

Depuis 2022, Christophe et Alexandra Bacquié sont les heureux propriétaires du **Mas des Eydins**, Maison d'Hôtes et Table Gastronomique à Bonnioux que le **Guide Michelin** a récompensé de **deux étoiles** dans son édition 2024 du Guide.

**Chef du restaurant
La Table des Amis au
Mas des Eydins
2 étoiles au Guide Michelin**



Niché au cœur de la magnifique baie de Grand-Cul-de-Sac, Abyss, au Barthélemy Hotel & Spa est un véritable lieu d'innovation gastronomique. Sous la direction du seul chef étoilé résident de l'île, Jérémie Czaplicki, le restaurant propose une cuisine française raffinée empreinte de saveurs locales. Dans un cadre idyllique face à l'océan, vous y découvrirez des plats créés avec des produits frais de saison, mais aussi des produits locaux tels que les poissons pêchés dans notre baie.

abyss JEREMY CZAPLICKI

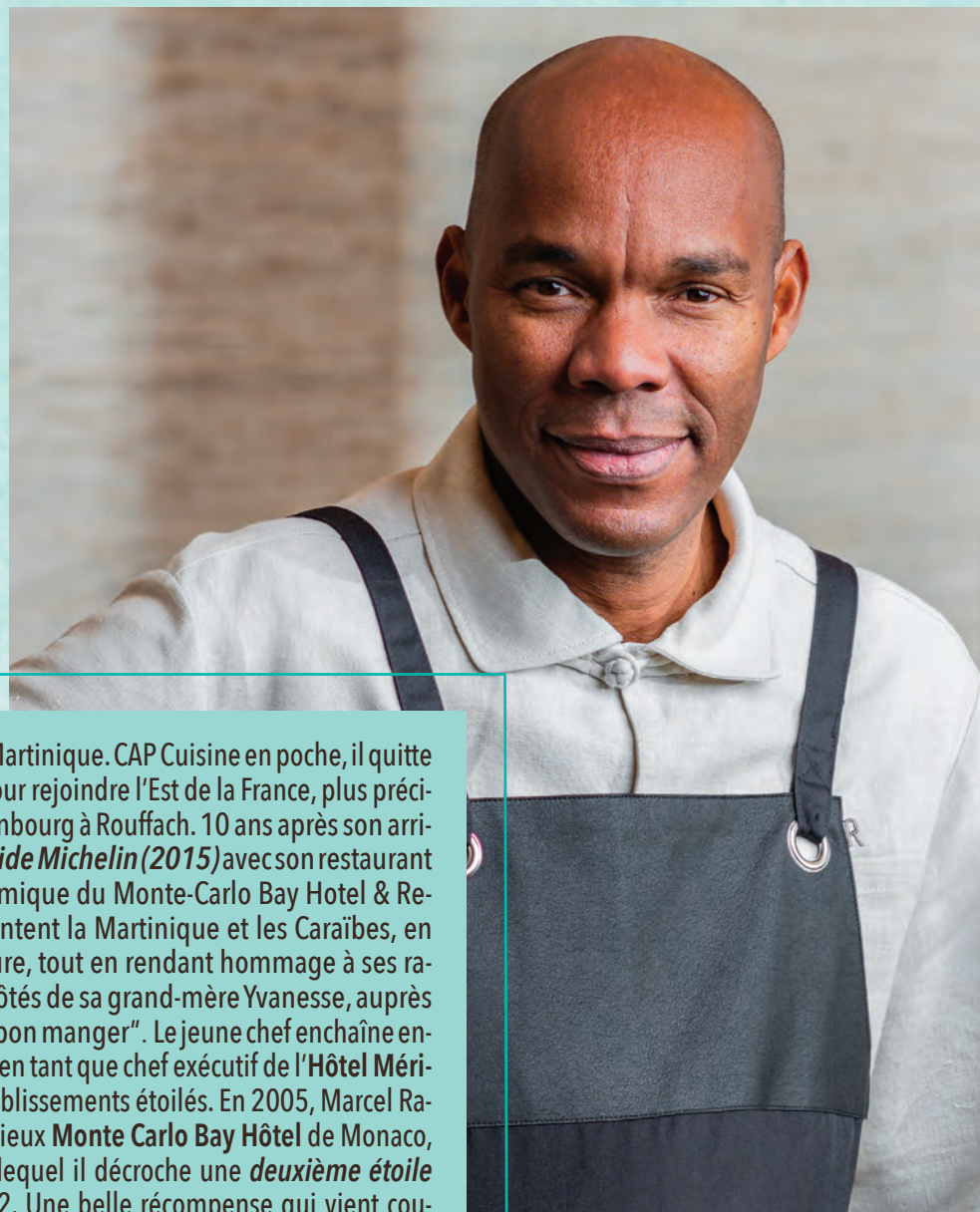
Chef exécutif de Abyss

Né dans le nord de la France et ayant grandi dans le Sud-Ouest, le Chef Jérémie Czaplicki développe très tôt une passion pour l'univers des grands Chefs et de la Gastronomie. Après avoir perfectionné son art aux côtés d'Alain Ducasse à Monaco, le jeune passionné rejoint le prestigieux cercle des Chefs à Paris où il s'installe une quinzaine d'années. Il fait ses preuves à la Tour d'Argent et au Sofitel Le Scribe Paris Opéra, avant de devenir Chef adjoint au Park Hyatt Paris Vendôme. Ensuite, pendant plus de sept ans, Jérémie occupe le poste de Chef de cuisine exécutif à l'hôtel Thalazur Bandol Île Rousse, où il reçoit sa première étoile Michelin trois ans plus tard au restaurant Les Oliviers.

À la tête du restaurant Abyss, le Chef Czaplicki vous promet une expérience gastronomique alliant raffinement à la française et influences locales. Amoureux des produits de grande qualité, il puise son inspiration dans le terroir et sublime chaque plat en valorisant des ingrédients qu'il sélectionne avec soin pour offrir à chaque convive un voyage culinaire inoubliable.



MARCEL RAVIN**



Marcel Ravin est né en 1970 à la Martinique. CAP Cuisine en poche, il quitte son île natale à l'âge de 17 ans pour rejoindre l'Est de la France, plus précisément l'Alsace, au Château d'Isenbourg à Rouffach. 10 ans après son arrivée, il décroche **une étoile au Guide Michelin (2015)** avec son restaurant "Le Blue Bay", la table gastronomique du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort. Au Blue Bay, ses plats racontent la Martinique et les Caraïbes, en sublimant son terroir et sa culture, tout en rendant hommage à ses racines. Une enfance passée aux côtés de sa grand-mère Yvanesse, auprès de qui il a appris la cuisine et le "bon manger". Le jeune chef enchaîne ensuite les expériences à Bruxelles, en tant que chef exécutif de l'Hôtel Méri-dien, puis dans de nombreux établissements étoilés. En 2005, Marcel Ravin rejoint les cuisines du prestigieux **Monte Carlo Bay Hôtel** de Monaco, restaurant gastronomique pour lequel il décroche une **deuxième étoile** au Guide Michelin en mars 2022. Une belle récompense qui vient couronner plus de quinze années de carrière sous le soleil de Monaco pour ce chef de 52 ans. Au quotidien, le chef mêle ses souvenirs caribéens à la cuisine méditerranéenne pour un mariage détonant et inédit. Sa cuisine puise dans son histoire personnelle et sa mémoire gustative, que le chef aime qualifier de "palais mental". Elle s'inspire bien évidemment des saisons et de son environnement, mais aussi de son potager monégasque entièrement bio. "La technique est importante et peut être singulière, mais le bon goût ne s'apprend pas. Je ne vends pas du rêve, je donne du plaisir. Cela va de pair avec une grande exigence de soi : en amour, on ne veut jamais décevoir", image Marcel Ravin. "J'ai appris à me connaître, comprendre mon histoire pour mieux me trouver. Monaco m'a aidé à devenir qui je suis : un cuisinier aux racines profondes, mais libre de se réinventer en permanence".

Chef du restaurant
Le Blue Bay
au Monte Carlo Bay Hôtel
2 étoiles au Guide Michelin
Légion d'honneur en 2017



ROSEWOOD
LE GUANAHANI
ST. BARTH



Rosewood Le Guanahani St. Barth, hôtel 5 étoiles, est niché sur une péninsule privée, offrant un cadre exclusif et raffiné. Les hébergements, pour la plupart avec une vue imprenable sur l'océan, et certains dotés de piscines privées, allient harmonieusement des extérieurs lumineux et colorés à un design intérieur contemporain. Le restaurant vous invite à savourer des expériences culinaires exquises. Pendant la journée, profitez d'excursions inoubliables à travers l'île et de nombreuses activités nautiques. Le bien-être est sublimé au Sense, A Rosewood Spa, tandis que Rosewood Explorers propose des aventures ludiques et enrichissantes 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.



©Theo_Quetel

FLORIAN FAVARIO**



Originaire du petit village de Montmin (Haute-Savoie), c'est à l'âge de 14 ans que Florian Favario prend la décision de devenir Chef. Son père l'emmène chez Laurent Petit, qui vient d'ouvrir son Clos des Sens à Annecy. Après une semaine d'essai, le chef l'engage. Florian vivra trois ans au-dessus de la cuisine, jusqu'à ses dix-huit ans. Suivront deux ans à Aix-en-Provence puis un an et demi chez Rostang à Paris. Après une brève aventure en Californie où il perfectionnera son anglais, Florian Favario décide de revenir en France et devient à 23 ans **Chef de partie de Thierry Marx**, à Pauillac. Florian devient le représentant du Chef Marx partout dans le monde, Thaïlande, Japon, Canada, Singapour. Souhaitant intégrer un établissement triplement étoilé, Florian entre en 2009 comme **quatrième sous-Chef au Bristol**, aux côtés du Chef Eric Frechon, dans une brigade de quarante personnes. Au bout d'un an, il est nommé **premier sous-Chef**. Il y restera huit ans. Puis, c'est le **Lanesborough**, à Hide Park, Londres, où Florian devient Chef exécutif d'une équipe de quatre-vingts personnes. Après 3 ans à Londres, le Chef Favario et son épouse Sandrine ouvrent un restaurant à leur image : **L'Auberge de Montmin**. En janvier 2019, Sandrine est seule en salle, Florian seul en cuisine. Six mois après son ouverture, début 2020, **L'Auberge de Montmin** est consacrée par **une première étoile Michelin**. Puis ce sera l'étoile verte, qui récompense une cuisine respectueuse de la nature et du cycle des saisons. En mars 2023, L'Auberge décroche **une seconde étoile**. Le Chef Favario y décline une cuisine 100% locale et de saison, où le végétal tient une place de choix et est traité, au même titre qu'une viande ou un poisson, comme un composant principal de chaque plat.

Chef du restaurant
L'Auberge de Montmin

2 étoiles au Guide Michelin
1 étoile verte



récompense les tables engagées pour
une gastronomie durable.

le sereno.
SAINT-BARTHÉLEMY



Le Sereno est un hôtel emblématique situé sur les eaux cristallines ultra-privées de Grand Cul De Sac à Saint-Barthélemy. Cette propriété intime en bord de mer attire depuis longtemps les voyageurs pour son design contemporain et son service de luxe discret, développant ainsi une clientèle fidèle. Lieu idéal pour découvrir toutes les merveilles de Saint-Barth, Le Sereno dépasse vos attentes en capturant l'esprit et l'énergie de l'île, et en créant un environnement accueillant qui permet à tous ses clients de se sentir comme s'ils avaient trouvé un deuxième chez-soi.

AL MARE
RISTORANTE

DAVIDE MOSCA

*Chef exécutif du **Sereno al Mare***

Davide Mosca est né en 1987 dans la province de Novara, dans le nord de l'Italie. Le chef Mosca a gravi les échelons et travaillé aux côtés de grands chefs comme Gordon Ramsey ainsi que dans les meilleures cuisines du monde au Capri Palace et à il Pellicano, jusqu'à son arrivée à l'Al Lago d'il Sereno. Après avoir travaillé aux côtés du chef Raffaele Lenzi au lac de Côme, le chef Mosca a déménagé et a pris la relève au Sereno Al Mare. C'est là qu'il a créé certains des plats les plus étonnants mêlant l'influence des Caraïbes à son flair italien. Davide s'identifie comme une personne qui exploite les ingrédients locaux, la saisonnalité, la créativité et la touche méditerranéenne. Sa passion pour la cuisine italienne ainsi que pour l'expérience culinaire des convives assure un très bel avenir à ce chef !



Grand Cul de Sac 🌴 97133 Saint Barthélemy 🌴 +590 (0)590 29 83 00 🌴 www.serenohotels.com

édition#11

JULIEN DUBOUÉ



Juan Arbelaez

©Matthieu Khalaf



Denny Imbroisi

©lephotographiedumarche



Chef du restaurant
Boulom

Originaire des Landes, Julien Duboué commence son apprentissage chez Jean Cousseau, au **Relais de la Poste**** à Magescq avant d'arriver à Paris en 2001 chez Alain Dutournier au **Carré des feuillants****. Après des passages remarquables au **George V***** ou encore à New York chez **Daniel Boulud*****, il ouvre son premier restaurant **Afaria** dans le 15^{ème} arrondissement de Paris, bistrot dans lequel il propose des produits frais et locaux du Sud-Ouest. Il ouvre en 2010 un nouvel établissement dans les Landes où il a l'idée de décliner sous forme de tapas les plats de sa région. C'est en 2014 qu'il ouvre le restaurant **A Noste**, près de la Bourse, qui vous fait voyager dans sa région à travers deux ambiances différentes : l'espace tapas, convivial et festif, ainsi que l'espace La Table proposant une carte plus gastronomique. Boulomique du travail, il ouvre en avril 2018 un nouvel établissement, **Boulom**. Acronyme de "**Boulangerie Ou L'On Mange**", ce restaurant de 500m², au 181 rue Ordener dans le 18^{ème} arrondissement de Paris vous surprendra. En devanture une boulangerie - pâtisserie de tradition qui laisse place à une large salle de restaurant avec des buffets gargantuesques et le tout à volonté.



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. 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

LOUIS GACHET*



De 2013 à 2014, il fait ses classes auprès de Patrick Breton au **Relais Bernard Loiseau** (3 étoiles) à Saulieu, passant de commis de cuisine à Chef de partie. L'année 2015 marque pour lui une rencontre décisive, celle du Chef doublement étoilé Arnaud Faye à la **Table du Connétable** (2 étoiles) à Chantilly qui l'engage en tant que Chef de partie puis fait de lui son second de cuisine quand il part à Eze au **Château de la Chèvre d'Or** (2 étoiles). Il remporte en parallèle plusieurs concours, notamment : *L'International Cup de Cuisine - Trophée du Prince Albert II de Monaco* en 2019 et le *Prix Culinaire Taittinger France* en 2020. En octobre 2022, le **Couvent des Minimes Hôtel & Spa L'Occitane** fait appel à lui comme Chef Exécutif, pour le bistrot **Pamparigouste** et le restaurant gastronomique **Le Feuillée**. En Novembre 2022, Louis obtient le titre tant convoité de *Meilleur Ouvrier de France*. Il ouvrira, à l'aide de sa brigade les restaurants du **Couvent des Minimes** le 23 Juin 2023. Le 18 Mars 2024, le restaurant **Le Feuillée** obtient sa *première étoile au Guide Michelin* lors de la remise annuelle à Tours.

Chef du restaurant
Le Feuillée à l'hôtel
Le Couvent des Minimes
1 étoile au Guide Michelin



BAGATELLE
ST. BARTH



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 des Bagatelle à cet écrin de charme à la française, devenu lieu unique et incontournable de l'île de Saint-Barthélemy.

CLAIRE HEITZLER



Pâtissière de carrière, entrepreneure engagée et créatrice vertueuse, Claire Heitzler introduit une nouvelle lecture de la pâtisserie, responsable, bien sourcée et bien pensée. Un travail de chaque instant qui donne lieu à des créations de saison, peu sucrées, où le produit s'exprime pleinement, suivant son adage "Concilier le bon, le bien et le beau en respectant la nature et les Hommes qui en prennent soin"

Formée auprès des plus grands Chefs pâtissiers de France, Claire Heitzler fait ses armes au restaurant **Troisgros**, puis chez **Georges Blanc**, avant d'être contactée par **Alain Ducasse** pour devenir Cheffe pâtissière au restaurant Beige Alain Ducasse à Tokyo au Japon. De 2010 à 2015, Claire Heitzler est nommée **Cheffe pâtissière du restaurant Lasserre** à Paris, et en 2016, elle prend le poste de **Directrice de la création de la Maison Ladurée** avant de créer en 2018 sa société de conseil et de formation en pâtisserie. Elle a été élue *Cheffe pâtissière de l'année* par le magazine *Le Chef*, puis par le *Guide Gault & Millau* en 2012 et 2013, et a remporté les *trophées Fou de Pâtisserie* pour la "Pâtisserie Responsable" et la "Pâtisserie fruitée".

Cheffe Pâtissière de
Claire Heitzler & Producteurs

les Trophées Fou de La Pâtisserie Responsable



ROCCO SEMINARA

Chef corporate at Groupe Bagatelle

MANON SANTINI

Pastry chef at Groupe



Les créations culinaires des Chefs Rocco Seminara et Manon Santini

S'inspirent profondément de la tradition méditerranéenne, tout en apportant une touche de modernité. Leur cuisine se distingue par une grande créativité technique, des dressages précis, et un souci constant du goût et des saveurs. Leurs plats, loin des clichés habituels, surprennent autant par leur esthétique que par les découvertes gustatives qu'ils offrent.

Forts d'un parcours exceptionnel dans des établissements de prestige à Monaco et en France, les deux chefs partagent une vision commune : celle d'une cuisine raffinée, portée par des produits d'une qualité irréprochable. Leur expérience dans les plus grandes maisons leur a permis de perfectionner un savoir-faire qui se reflète dans chaque assiette, tout en restant profondément ancrés dans l'identité méditerranéenne.

Dans chaque restaurant du Groupe, cette quête de l'excellence se retrouve autant en cuisine qu'en salle, où l'accueil et le service jouent un rôle clé. Ensemble, les chefs Rocco Seminara et Manon Santini créent une expérience gastronomique inoubliable, marquée par l'authenticité et l'élégance, attirant une clientèle internationale exigeante.

Gustavia 🌿 97133 Saint Barthélemy 🌿 +590 (0)590 27 51 51 🌿 www.bagatelle.com

édition#11

Mercredi 6 Novembre 2024
19h - 20h30
à Foodland La Boutique



ATELIER DÉCOUVERTE

ATELIER AFFINAGE

Découvrez notre savoir-faire d'affineur en voyageant à travers le temps. D'un même caviar d'Aquitaine de nos esturgeons Baerii, nous vous guiderons vers trois affinages.



PRIMEUR
(Affinage : < 3 mois)



VINTAGE
(Affinage : 3 à 8 mois)



ORIGIN
(Affinage : > 8 mois)

ATELIER 3 ESPÈCES

Savoir-faire d'éleveur-producteur à travers la plus prestigieuse des dégustations. Comparez trois caviars français issus de trois espèces d'esturgeons différents...



VINTAGE
(Acipenser Baerii)



OSCIETRA
(Acipenser Gueldenstaedtii)



BELUGA FRANÇAIS
(Huso Huso)



INSCRIPTIONS ET INFORMATIONS auprès de Foodland La Boutique
T. +590 590 51 96 99 - www.foodlandsbh.com



Venez découvrir les VINS

HB
HENRI BOURGEOIS

lors des 2 Masters Class

Mercredi 6 Novembre de 15h à 16h au Barthélemy Hotel & Spa

Vendredi 8 Novembre de 15h à 16h au Cheval Blanc St-Barth



Le domaine Henri Bourgeois situé dans la région de Sancerre, plus précisément à Chavignol existe depuis 10 générations. Le domaine Bourgeois est réputé pour ses vins Précis, un travail de passion et d'appartenance à la même famille. **Arnaud Bourgeois** nous fera l'honneur d'être présent pour le Gourmet Festival et d'organiser 2 Master Class.



Visiter le domaine : www.famillebourgeois-sancerre.com

POUR VOUS,
DES MENUS CRÉÉS
PAR DE GRANDS
CHEFS FRANÇAIS.

Air France, partenaire
du St-Barth Gourmet Festival.



S'ENVOLER EN TOUTE ÉLÉGANCE
AIRFRANCE



BARONS
DE ROTHSCHILD
CHAMPAGNE

Blanc de Blancs

CHATEAU
LAURENT ROTHSCHILD

CHATEAU
MARTINE ROTHSCHILD

CHATEAU
CLAUDE
EDMOND DE ROTHSCHILD



evian

evian



LE GOÛT DU VIN

Venez trinquer!

WEST INDIES
HELICOPTERS



HELICOPTER CHARTERS
PRIVATE TRANSFERS • DAY TRIP • ISLAND TOURS
RESERVATION +590 590 778 000
✉ booking@westindieshelico.com

STURIA
caviar français



STURIA
CAVIAR

WIMCO
ST BARTH
PROPERTIES

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



WIMCO

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

CONCOURS ST BARTH BARTENDERS CONTEST

JEUDI 07 NOVEMBRE 2024
20H30-23H30

AU
ROSEWOOD
LE GUANAHANI
ST. BARTH



PAR



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

INSCRIPTIONS : Les candidats intéressés devront s'inscrire au plus tard le **30 octobre 2024**
Les fiches d'inscription sont disponibles sur demande à info@enjoystbarth.com

CONCOURS ST BARTH CHEFS CHALLENGE

DIMANCHE
10 NOVEMBRE 2024
7H-10H

PAR



BARONS
DE ROTHSCHILD
CHAMPAGNE

AU



EN COLLABORATION
AVEC



Cinq jeunes cuisiniers professionnels s'affronteront durant trois heures, sur le thème : **LE POISSON DE ROCHE** (ouvert au public).

INSCRIPTIONS : Les candidats intéressés devront envoyer leurs candidatures au plus tard le **21 octobre 2024**
à **L'Office du Tourisme** - T. +590 (0)590 27 87 27 - info@saintbarth-tourisme.com

COURSE DE GARÇONS DE CAFÉ

AU DÉPART DE LA



SAMEDI
09 NOVEMBRE 2024
19H



PAR



& **RICARD**
DEPUIS 1932



En tenue, avec plateau, bouteilles et verres, les serveurs et serveuses s'affronteront dans une course au départ de la Cantina 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 : Inscriptions sur place

CONCOURS LES PETITES TOQUES ST BARTH

AU



le barthélemy
HOTEL & SPA

SAMEDI 09 NOVEMBRE 2024
16H



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 : **Vanille**
Le gâteau le plus apprécié sera récompensé notamment par le Trophée de la Petite Toque St Barth et par d'autres surprises. (ouvert au public).

INSCRIPTIONS : Les candidats intéressés devront s'inscrire au plus tard le **31 octobre 2024**
auprès de **L'Office du Tourisme** - T. +590 (0)590 27 87 27 - info@saintbarth-tourisme.com



NOS PARTENAIRES

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



CREDITS PHOTOS

Artman Agency ♦ Juliette Rémi ♦ Cécile Burban ♦ Evan de Sousa ♦ Bobby ♦ CDutrey
lephotographedudimanche ♦ Matthieu Khalaf ♦ Hugo Allard ♦ Sylvain Thiollier ♦ Laurent Benoit
JP Piter ♦ Theo_Questel ♦

RELATIONS PUBLIQUES

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



Gustavia | 97133 Saint Barthélemy | T. 0590 27 87 27
info@saintbarth-tourisme.com | www.saintbarth-tourisme.com
www.stbarthgourmetfestival.com | St Barth Gourmet Festival | [stbarthgourmetfestival](https://www.instagram.com/stbarthgourmetfestival)

édition#11



ST BARTH
GOURMET FESTIVAL



St Barth
TOURISME