6-10 NOVEMBRE 2019

ST BARTH GOURMET FESTIVAL

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
COLLECTIVITÉ
DE SAINT-BARTHÉLEMY

tourisme
SAINT-BARTHÉLEMY

AIRFRANCE

ST BARTH GOURMET FESTIVAL

SAINT-BARTH GOURMET FESTIVAL 2019

EDITION SPÉCIALE GASTRONOMIE FRANÇAISE

8 CHEFS INVITÉS - 8 HÔTELS ET RESTAURANTS PARTENAIRES

PROGRAMME* // AVIS AUX GOURMETS !

MERCREDI 6 NOVEMBRE 2019

18h30 : **Cérémonie d'ouverture** à **l'Hôtel Manapany** *(sur invitation uniquement).*

JEUDI 7 NOVEMBRE 2019

10h : **Conférence de presse** en présence du parrain et des chefs invités au **Christopher St Barth**

19h : **Dîners des chefs dans les établissements partenaires du festival.**

VENDREDI 8 NOVEMBRE 2019

19h : **Dîners des chefs dans les établissements partenaires du festival.**

21h30 : **Course des Garçons de café** ***by Enjoy St Barth*** au départ du **Quarter Kitchen & Cocktail Lab**, dans la rue Général de Gaulle, Gustavia.

22h30 : **St-Barth Bartender Contest** ***by Cognac Martell & Enjoy St Barth*** au **Quarter Kitchen & Cocktail Lab**, Gustavia. *(ouvert au public).*

SAMEDI 9 NOVEMBRE 2019

11h : **Concours amateur en équipe Joyfood Challenge** by Badoit**,** au **Tamarin St Barth,** Saline**.** *(Président du jury* **Chef Rémi Chambard***). (ouvert au public).*

19h : **Dîners des chefs dans les établissements partenaires du festival.**

DIMANCHE 10 NOVEMBRE 2019

8h-10h : **St Barth Chefs Challenge** ***by Champagne Barons de Rothschild & Chef's Market*** au **Bonito.** *(Président du jury :* **Chef Arnaud Faye,** *Parrain du Festival 2019. (ouvert au public).*

10h-12h : **Concours Amateur Pâtisseries "Petites Toques St Barth"**, Quai Général de Gaulle, Gustavia. *(Président du jury :* **Chef Stéphane Buron***), (ouvert au public).*

12h-13h : **Cérémonie de Remise des Prix des Concours 2019,** Quai Général de Gaulle, Gustavia, *(ouvert au public).*

19h : **Dîners des chefs dans les établissements partenaires du festival.**

Les établissements partenaires du festival

HOTEL CHRISTOPHER ST BARTH
Menu du Chef, Parrain de l'Edition 2019, **Arnaud Faye**, accueilli par le Chef exécutif **Nicolas Tissier**

HOTEL MANAPANY
Menu du Chef **Stéphane Buron**, accueilli par le Chef exécutif **Anthony Martel**

LE TAMARIN ST BARTH
Menu du Chef **Rémi Chambard**, accueilli par le Chef exécutif **Charley Bouhier**

HOTEL LE SERENO
Menu du Chef **Guillaume Goupil**, accueilli par le Chef exécutif **Raffaele Lenzi**

HOTEL LE BARTHÉLEMY HOTEL & SPA
Menu du Chef **Jean-Denis Rieubland**, accueilli par le Chef exécutif **William Girard**

HOTEL LE TOINY
Menu du Chef **Patrice Vander**, accueilli par le Chef exécutif **Jarad McCarroll**

L'ESPRIT
Menu du Chef **Philippe Jourdin**, accueilli par le Chef exécutif **Jean-Claude Dufour**

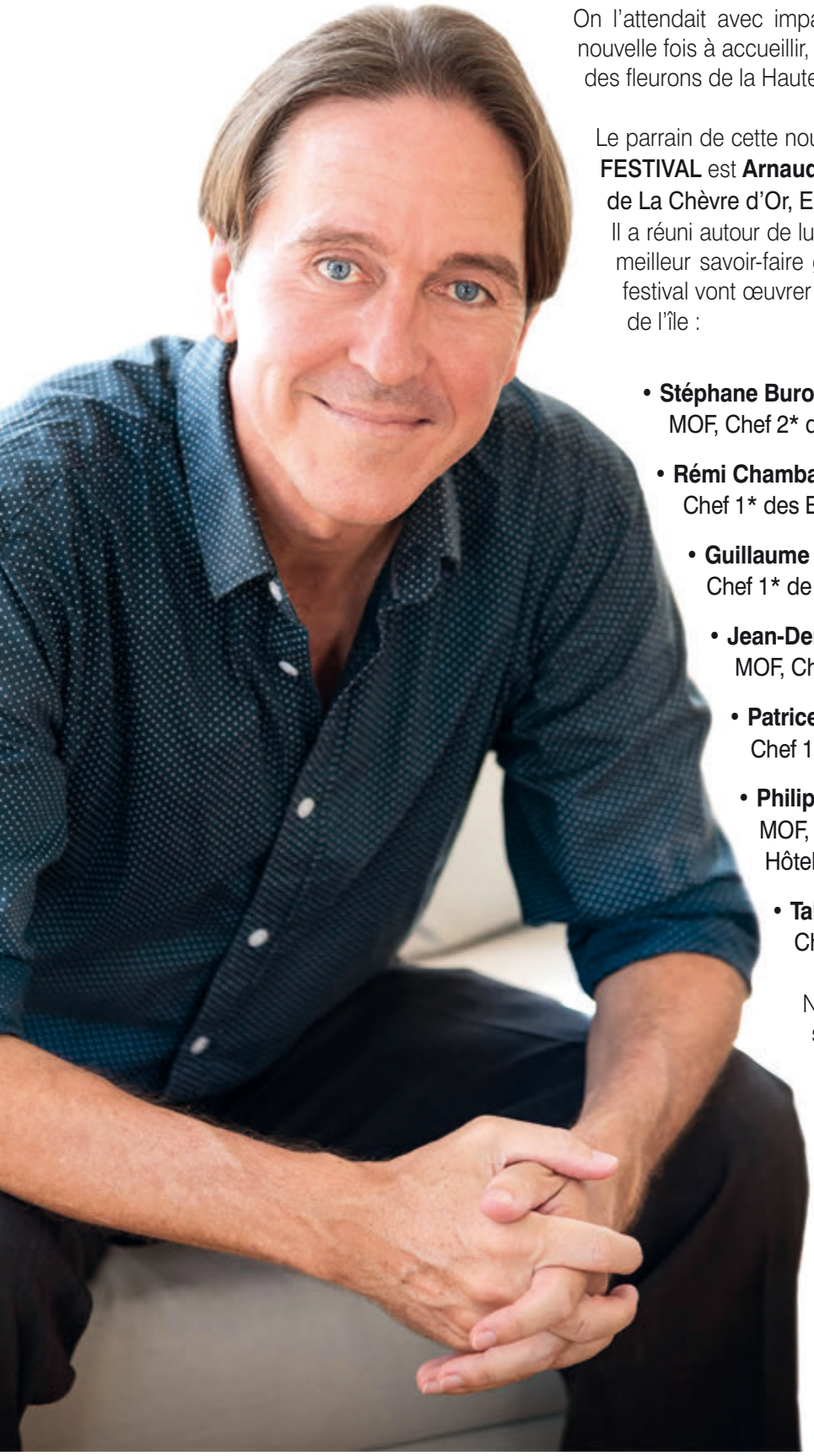
NIKKI BEACH SAINT BARTH
Menu du Chef **Taku Sekine**, accueilli par le Chef exécutif **Antoine Durand**

Chacun des établissements partenaires des "Dîners de chefs" propose un menu
4 plats au prix de 95 euros (entrée, plat, dessert compris).
Il peut également être proposé un menu **8 plats au prix de 130 euros**.
Les réservations pour les "Dîners de Chefs" sont recommandées auprès des hôtels et restaurants, partenaires du festival
ou sur le site internet **www.stbarthgourmetfestival.fr**

*(Sous réserve de modifications).

BRAGARD
Lanson
CAVIAR ULTRA
BADOIT

EDITION #6 // SPÉCIAL GASTRONOMIE FRANÇAISE



On l'attendait avec impatience ! Saint-Barthélemy se prépare une nouvelle fois à accueillir, du 6 au 10 novembre 2019, la quintessence des fleurons de la Haute Cuisine Française.

Le parrain de cette nouvelle édition du **SAINT BARTH GOURMET FESTIVAL** est **Arnaud Faye**, Meilleur Ouvrier de France, Chef 2* de La Chèvre d'Or, Eze

Il a réuni autour de lui une "Dream Team" de 7 ambassadeurs du meilleur savoir-faire gastronomique, qui tous les soirs durant le festival vont œuvrer au sein des plus prestigieux établissements de l'île :

- **Stéphane Buron,**
  MOF, Chef 2* du Chabichou, Courchevel
- **Rémi Chambard,**
  Chef 1* des Etangs de Corot, Ville d'Avray
- **Guillaume Goupil,**
  Chef 1* de l'hôtel Burgundy Paris
- **Jean-Denis Rieubland,**
  MOF, Chef 1* de l'hôtel Royal Champagne
- **Patrice Vander,**
  Chef 1* de l'hôtel Royal, Evian
- **Philippe Jourdin,**
  MOF, Chef 1* de Terre Blanche
  Hôtel Spa Golf Resort, Tourrettes
- **Taku Sekine,**
  Chef de Dersou et Cheval d'Or, Paris

Nul doute que tous ces talents conjugués sauront déclencher un feu d'artifice où le plaisir des yeux le disputera à l'originalité des saveurs …..
pour la plus grande satisfaction des gourmets.

C'est notre souhait que ces moments de partage et de convivialité soient à l'image de la qualité et du bonheur de vivre à Saint-Barthélemy.

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

"Le Saint-Barth Gourmet Festival est l'un des plus beaux festival culinaire et rassemble chefs et invités autour des notions qui me sont chères, telles que le partage, l'échange entre les cultures et la transmission. Je suis honoré que le Comité du tourisme m'accueille pour cette 6ème édition en tant qu'invité d'honneur. J'ai à coeur, durant cette semaine, de valoriser ma cuisine tournée vers la mer et le végétal avec le Chef Nicolas Tissier".

Chef Arnaud Faye
Parrain du Saint-Barth Gourmet Festival 2019

©MFNelaton

NOS PARRAINS DES PRÉCÉDENTS SAINT-BARTH GOURMET FESTIVAL

Jean-Georges Vongerichten
EDITION #1 - 2014

Emmanuel Renaut
EDITION #2 - 2015

Christian Le Squer
EDITION #3 - 2016

Eric Frechon
EDITION #4 - 2017

Nicolas Sale
EDITION #5 - 2018

Chef Arnaud Faye

Avocat vivifié et gamberoni marinés

CHRISTOPHER
ST BARTH

Arnaud FAYE

MOF, Chef 2* de La Chèvre d'Or, Eze

Après s'être formé dans différents établissements prestigieux, tel que le ***Relais Bernard Loiseau***, Arnaud Faye est nommé Chef du restaurant étoilé ***l'Espadon du Ritz Paris*** en 2007, **doublement étoilé en 2009**. Il rejoint Le ***Mandarin Oriental*** en 2011, récompensé de **2 étoiles** moins d'un an après son ouverture.
En 2012, il prend la direction des cuisines de ***l'Auberge du Jeu de Paume*** qui obtient sa **première étoile en mars 2013**, puis sa **deuxième étoile en 2014** qui est renouvelée en 2015 et 2016. Une **quatrième toque Gault & Millau** est décernée en **octobre 2015**.
En 2016, Arnaud Faye est nommé Chef Exécutif du ***Relais & Châteaux La Chèvre d'Or***, pour lequel il supervise quatre restaurants, un bar et le service banquet. Depuis 2017, il maintient **2 étoiles au Michelin** et obtient **4 toques au Gault & Millau en 2018**. A l***a Chèvre d'Or***, le chef célèbre l'authenticité d'un terroir exceptionnel en magnifiant les produits de haute qualité de la Riviera comme de l'arrière-pays.

Le Chef Arnaud Faye sera l'invité de Nicolas Tissier, chef exécutif du Christopher St Barth, et proposera un menu-dîner, les jeudi 7, vendredi 8, samedi 9 et dimanche 10 novembre 2019.

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

Chef Nicolas Tissier

Le Veau de lait

Chef Stéphane Buron

Stéphane BURON

MOF, Chef 2* du Chabichou, Courchevel

Débutant sa vie professionnelle en apprentissage à ***l'hôtel Bragard*** à Gérardmer en 1983, Stéphane Buron continue sa formation en tant que chef de partie dans plusieurs cuisines prestigieuses : ***Le Relais*** à Mougins, ***Le Palm Court*** et ***le Florida Palm Beach*** en Floride, ***l'hôtel Martinez*** à Cannes et ***le Palais de l'Elysée***. En 1987, il rentre comme chef de partie au ***Chabichou*** à Courchevel où ses qualités créatives impressionnent rapidement Michel Rochedy, qui devient petit à petit son mentor. Dans cette ambiance familiale, il progresse vers l'excellence et se présente à de nombreux concours de renommée internationale comme le **Prix International Taittinger**. En 2004, il devient **Meilleur Ouvrier de France** et fait désormais partie d'associations prestigieuses, telle que l'Académie culinaire de France. A travers des missions de consulting à l'international, il partage sa passion pour la cuisine gastronomique. Il est aujourd'hui Chef des cuisines au ***Chabichou*** aux côtés de Michel Rochedy, l'occasion de composer à quatre mains des créations délicieusement contrastées entre noblesse et terroir, croquant et fondant…

Le Chef Stéphane Buron sera l'invité d'Anthony Martel, chef exécutif de l'Hôtel Manapany, et proposera un menu-dîner, les jeudi 7, vendredi 8, samedi 9 et dimanche 10 novembre 2019.

Hôtel Manapany, Anse des Cayes, Tel. + 590 (0)590 27 52 12
Email : reservations@hotelmanapany.com - www.hotelmanapany.com

HÔTEL
MANAPANY
★ ★ ★ ★ ★

Chef Anthony Martel

Chef Rémi Chambard

Le Saint-Pierre, chlorophylle de coriandre, Artichauts

TAMARIN
St Barth

Rémi CHAMBARD

Chef 1* des Etangs de Corot, Ville d'Avray

Originaire de la Rochelle, Rémi Chambard a fait ses classes dans les plus beaux établissements : ***le Royal Barrière*** de Deauville, ***l'Hôtel du Palais*** à Biarritz ou le ***Grand Hôtel*** du Cap Ferrat puis ensuite intégrer la brigade de Nicolas Masse aux ***Sources de Caudalie*** en tant que sous-chef.

Après deux ans passés au coeur du Bordelais il intègre les cuisines des ***Etangs de Corot*** en région parisienne et en prend les rênes en octobre 2011, son goût pour l'authenticité correspond à merveille aux valeurs défendues.

C'est deux ans après sa prise de fonction que le Guide Michelin 2014 accorde **une première étoile** au restaurant le Corot, qualifiant sa cuisine fraîche, légère et esthétique.

Le Chef Rémi Chambard sera l'invité de Charley Bouhier, chef exécutif du Tamarin St Barth et proposera un menu-dîner, les Jeudi 7, vendredi 8, samedi 9 et dimanche 10 novembre 2019.

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

Chef Charley Bouhier

Escargots de la Fontaine de Bernn crème de pomme de terre fumée pieds de mouton déglacés au vinaigre de Xérès persil plat

Chef Guillaume Goupil

Guillaume GOUPIL

Chef 1* de l'hôtel Burgundy Paris

A la tête des cuisines du restaurant étoilé ***Le Baudelaire*** depuis 2016, le jeune Chef de 32 ans déploie tout son talent pour une cuisine gastronomique actuelle, raffinée et inspirée. Il a fait ses armes auprès de grands noms de la cuisine française d'abord le Chef Rémy Giraud au cœur des châteaux de la Loire, puis avec le Chef Philippe Jourdain dans le sud de la France pour évoluer en tant que Sous-Chef auprès de la Chef Stéphanie Lequellec à Paris. Sa collaboration avec le ***Château de Courances*** où une parcelle dédiée lui permet de travailler des produits frais et de saison d'une grande qualité, est un atout unique, qu'il met en avant à travers ses recettes.

On y reconnait les grands classiques repensés avec justesse et originalité à l'image d'un plat signature le "**Ris de veau, chapelure croustillante au chorizo, petit pois à la Française et jus réduit**". Cette magnifique proposition gastronomique a par ailleurs été saluée pour la seconde fois cette année, en confirmant **une étoile** : synonyme d'excellence, de sérieux et de créativité.

Le Chef Guillaume Goupil sera l'invité de Raffaele Lenzi, chef exécutif du Sereno, et proposera un menu-dîner, les jeudi 7, vendredi 8, samedi 9 et dimanche 10 novembre 2019.

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

le sereno.
SAINT-BARTHÉLEMY

Chef Raffaele Lenzi

Chef Jean-Denis Rieubland

Le Ris de veau clouté au chorizo fricassé de griolles, petits oignons caramélisés, jus court de Xérés

le barthélemy
HOTEL & SPA

aux amis
RESTAURANT

Jean-Denis RIEUBLAND

MOF, Chef 1* de l'hôtel Royal Champagne

Chef originaire du Sud-Ouest, Jean-Denis Rieubland arrive à Nice adolescent et entre au lycée hôtelier Paul Augier. Son parcours débute par l'***Eden Rock,*** il enchaine les plus belles adresses comme le ***Carlton*** à Cannes, ***La Tour d'Argent*** à Paris avant de faire un retour dans le sud pour son premier poste de chef de cuisine au ***Domaine de Terre Blanche*** à Tourrettes. En 2007, il décroche le prestigieux titre de **Meilleur Ouvrier de France**. La même année, Nice lui tend les bras, il est nommé Chef Exécutif du ***Negresco***, et de ***la table du Chantecler*** (restaurant gastronomique). En 2008 il décroche sa **première étoile** puis sera récompensé 4 ans plus tard, en 2012 d'une **seconde étoile Michelin**. Après 10 ans au ***Negresco***, il est séduit par le challenge d'une ouverture d'un ***hôtel cinq étoiles*** au milieu des vignes, et par la richesse du terroir champenois. Après 6 mois d'ouverture, le Chef décroche sa **première étoile au Guide Michelin** 2019 pour le restaurant ***Le Royal***. L'aventure ne fait que commencer !

Le Chef Jean-Denis Rieubland sera l'invité de William Girard, chef exécutif du Barthélemy, et proposera un menu-dîner, les jeudi 7, vendredi 8, samedi 9 et dimanche 10 novembre 2019.

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

Chef William Girard

Les écrevisses du lac Léman

Chef Patrice Vander

Patrice VANDER

Chef 1* de l'hôtel Royal, Evian

Patrice Vander est le Chef des cuisines de l'***Hôtel Royal******** ***Palace*** et de son restaurant gastronomique, ***Les Fresques***, **étoilé Michelin** depuis 2018.
Il s'est formé auprès de grands Chefs au sein d'adresses prestigieuses, notamment aux côtés de Michel Rostang et de Jean-Paul Lacombe au ***Parc des Loges*** à Megève et du Chef doublement étoilé Eric Briffard au ***Plaza Athénée***. Riche de ces expériences, il rejoint les cuisines du restaurant ***Les Fresques de l'Hôtel Royal*** à Evian en 2001, où il propose une cuisine inventive, raffiné et inspirée par des produits locaux d'exception, dans l'une des plus belles salles à manger du monde. Créatif, il prend le plaisir de ses convives au sérieux et imagine de sublimes plats signatures comme "**Les écrevisses du lac Léman sur une Royale de foie gras, écume parfumée au safran**", ou "**La Poularde de Bresse, le suprême clouté au foie gras fines herbes et vin jaune**". ***Le Secret du Chef*** : le Potager Royal, au cœur de l'immense parc paysager, véritable source d'inspiration pour le Chef.

Le Chef Patrice Vander sera l'invité de Jarad McCarroll, chef exécutif de l'hôtel Le Toiny et proposera un menu-dîner, les jeudi 7, vendredi 8, samedi 9 et dimanche 10 novembre 2019.

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

LT

Le Toiny

ST-BARTH

* * * * *

Chef Jarad McCarroll

Chef Philippe Jourdin

Homard bleu rôti aux épices, jus de presse au chutney d'ananaset poivrons et légumes du bout des doigts

L'ESPRIT

Philippe JOURDIN

MOF, Chef 1* de Terre Blanche Hôtel Spa Golf Resort, Tourrettes

Le Chef Philippe Jourdin, **MOF 1993**, est à la tête des cuisines des ***quatre restaurants de Terre Blanche*** depuis 2015, après y avoir été Chef Exécutif entre 2003 et 2010. C'est à cette période qu'il rencontre Stéphanie Le Quellec, qui officiera à ses côtés durant 4 ans. Après avoir fait ses armes en tant que Sous-Chef au sein des plus grandes tables telles que ***Le Relais Louis XIII*** (1984 -1988) ou ***La Tour d'Argent*** (1988 -1993) aux côtés de Manuel Martinez, il officiera au ***Moulin de Mougins*** (2000 -2003) aux côtés de Roger Vergé, avant de participer à l'ouverture du resort de Terre Blanche en mars 2004. En 2010, il devient consultant et participe au lancement de plusieurs établissements, comme ***La Réserve*** (Ramatuelle, Paris, Genève) ou encore **Le Café de Paris** (Monaco) puis du ***Royal Palm Marrakech*** durant 2 ans, de 2013 à 2015 avant de revenir à ***Terre Blanche*** où il obtient **une étoile Michelin** au Faventia à peine un an après son retour.

Le Chef Philippe Jourdin sera l'invité de Jean Claude Dufour, chef exécutif de l'Esprit, et proposera un menu-dîner, les jeudi 7, vendredi 8, samedi 9 et dimanche 10 novembre 2019.

L'Esprit, Grande Saline, Tel. +590 (0)590 52 46 10
Email : espritsbh@gmail.com

Chef Jean-Claude Dufour

Gyoza

Chef Taku Sekine

Taku SEKINE

Chef de Dersou et Cheval d'Or, Paris

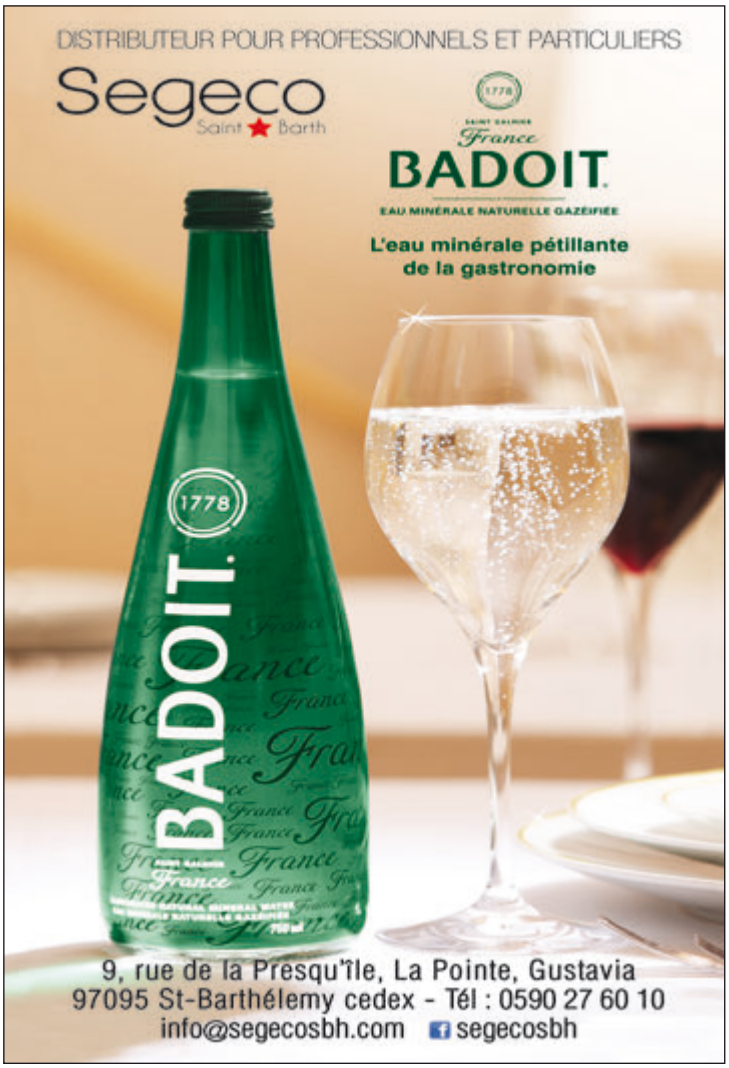
Taku Sekine est le chef des ***restaurants Dersou***, ouvert il y a 4 ans à Paris dans le 11ème et de ***Cheval d'Or***, cantine franco-asiatique ouverte début avril 2019 dans le quartier de Belleville à Paris. Taku Sekine fait ses classes à Paris, dans les cuisines du ***Plaza Athénée*** d'Alain Ducasse puis chez la chef Hélène Darroze. Après une expérience au bistrot marin ***Fish***, dans le 6ème arrondissement parisien, Taku Sekine s'envole pour 4 mois de voyages, d'Israël à l'Inde, en passant par l'Australie et Hong Kong, dans lesquels les découvertes sont tout autant géographiques que culturelles et gastronomiques.
En 2015, Taku Sekine ouvre ***Dersou*** avec le mixologiste Amaury Guyot (Sherry Butt). Il y propose des associations inédites entre cocktails et plats.
Début avril 2019, une nouvelle aventure commence pour Taku Sekine. Il ouvre, avec Florent Ciccoli (Jones, Le Bien Venu, Café du Coin), ***Cheval d'Or***, une cantine franco-asiatique décontractée et familiale.

Le Chef Taku Sekine sera l'invité d'Antoine Durand, chef exécutif de Nikki Beach Saint Barth, et proposera un menu-dîner, les jeudi 7, vendredi 8, samedi 9 et dimanche 10 novembre 2019.

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

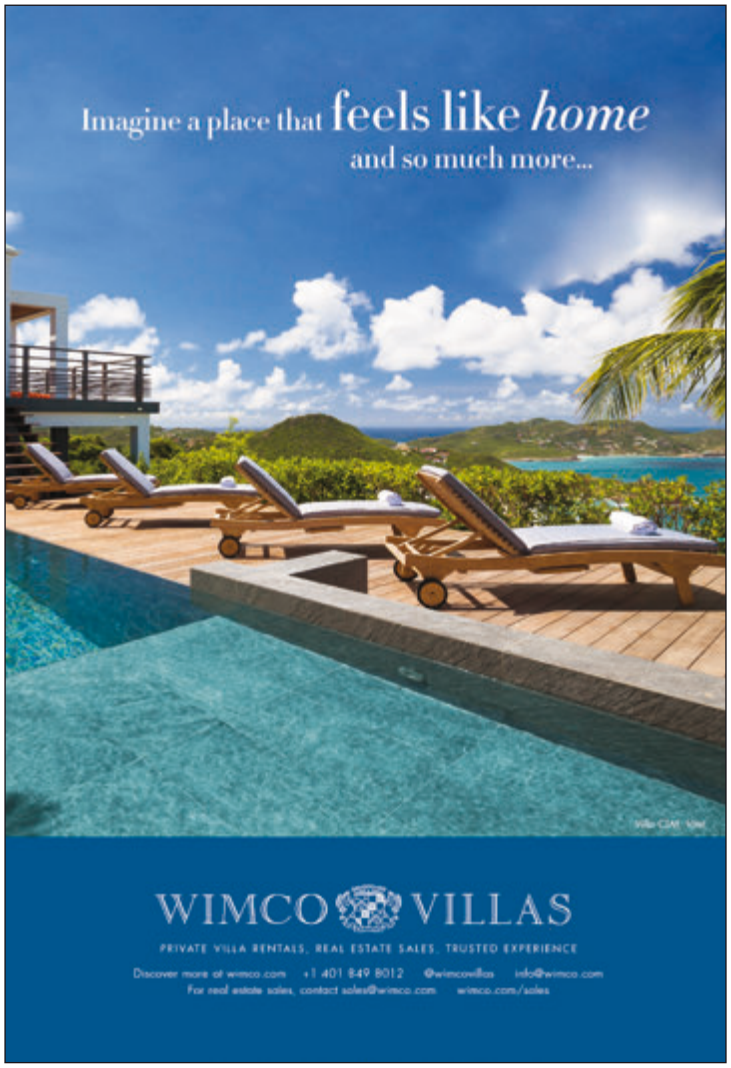
NIKKI BEACH™
Saint Barth

Chef Antoine Durand


DISTRIBUTEUR POUR PROFESSIONNELS ET PARTICULIERS
Segeco
Saint Barth
1778
France
BADOIT
EAU MINÉRALE NATURELLE GAZÉIFIÉE
L'eau minérale pétillante
de la gastronomie
BADOIT
9, rue de la Presqu'île, La Pointe, Gustavia
97095 St-Barthélemy cedex - Tél : 0590 27 60 10
info@segecosbh.com segecosbh

My dream, my villa
MY VILLA IN SAINT-BARTH
VILLA RENTALS & PROPERTIES FOR SALE
VILLA RENTALS
OFFICE : 0590 51 35 10
reservation@myvillainst-barth.com
LUXURY CONCIERGERIE & VIP SERVICES
CELL : 0690 31 35 06
conciergerie@myvillainst-barth.com
MYVILLAINSTBARTH.COM

CHÂTEAU
LAFITE ROTHSCHILD
CHÂTEAU
MOUTON ROTHSCHILD
CHÂTEAU CLARKE
EDMOND DE ROTHSCHILD
CONCORDIA
INTEGRITAS · INDUSTRIA
CHAMPAGNE
BARONS DE ROTHSCHILD
PRODUCE OF FRANCE
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION


Imagine a place that feels like home
and so much more...
WIMCO VILLAS
PRIVATE VILLA RENTALS, REAL ESTATE SALES, TRUSTED EXPERIENCE

LES RESTAURANTS DE L'ILE

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

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

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

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

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

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

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

Bistrot Joséphine
Island Flavor
Cuisine Française / Créole
Gustavia
T. +590 (0)590 27 14 17

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

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

Case de l'Isle - Hotel
Cheval Blanc Isle de France
Cuisine Française
Flamand
T. +590 (0)590 27 55 66

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

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

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

Christo (Le),
Christopher St Barth
Cuisine Fusion Caraïbes
Pointe Milou, Mt Jean
T. +590 (0)590 27 63 63

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Licorne (La)
Lorient
T. +590 (0)590 87 37 93

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

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

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

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

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

On the Rocks
Hôtel Manapany
Cuisine Française
Anse des Cayes
T. +590 (0)590 27 52 12

On the Sand
Hôtel Manapany
Cuisine Française
Anse des Cayes
T. +590 (0)590 27 52 12

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

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

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

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

Quarter Kitchen & Cocktail Lab
Cuisine Internationale / Tapas
Gustavia
T. +590 (0)590 27 51 82

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

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

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

Sereno (Le)
Cuisine Française
Grand Cul de Sac
T. +590 (0)590 29 83 00

Select (Le)
Snack
Gustavia
T. +590 (0)590 27 86 87

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

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

Tamarin (Le)
Cuisine Internationale
Saline
T. +590 (0)590 29 27 74

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

Toiny (Le)
Hôtel Le Toiny
Cuisine Internationale
Colombier
T. +590 (0)590 29 77 47

Victoria St Barth
Cuisine Internationale
Gustavia
T. +590 (0)590 27 73 00

White Bar - Hotel Cheval
Blanc Isle de France
Cuisine Française
Flamand
T. +590 (0)590 27 55 66

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

Zion St Barth
Cuisine Française
St Jean
T. +590 (0)590 27 63 62

NOS CONCOURS EN IMAGE

LES ANIMATIONS DU FESTIVAL
LES CONCOURS AMATEURS

COURSE DES GARÇONS DE CAFÉ *BY ENJOY ST BARTH*

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

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

Où & quand : vendredi 8 novembre, au départ du **Quarter Kitchen & Cocktail Lab**, dans la rue Général de Gaulle, Gustavia

Horaires : 21h30

JOYFOOD CHALLENGE *BY BADOIT*

Le nom existe déjà dans l'univers de Badoit mais cette année, le "**Joyfood Challenge" *by Badoit*** devient un concept inédit du festival. Il réunira au **Tamarin St Barth** à **Saline**, 5 équipes de 4 participants, qui devront réussir à émerveiller les papilles du jury, composé des **8 chefs invités du festival** sur le thème du Joyfood. Le concours sera présidé par le **Chef Rémi Chambard.**
Le public est invité à venir encourager les participants.

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

Où & quand : Samedi 9 novembre, au **Tamarin St Barth**, Saline

Horaires : 11h

CONCOURS DES "PETITES TOQUES ST-BARTH"

Concours ouvert aux jeunes (maximum 15 ans). Le jeune participant devra réaliser lui-même (il pourra se faire aider d'un adulte) ***une pâtisserie***, qui a pour thème "***Le Citron ou les Agrumes***". Présentation et dégustation devant un jury composé des **Chefs Guillaume Goupil, Taku Sekine, Philippe Jourdin,** présidé par le **Chef Stéphane Buron**. Le gâteau le plus apprécié sera récompensé notamment par le ***Trophée de la Petite Toque St-Barth*** et par d'autres surprises.
Cet événement est ouvert au public.

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

Où & quand : Dimanche 10 novembre, quai du Général de Gaulle, Gustavia

Horaires : 10h - 12h

LES CONCOURS PROFESSIONNELS

ST-BARTH BARTENDER CONTEST
BY COGNAC MARTELL & ENJOY ST BARTH*

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

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

Où & quand : Vendredi 8 novembre, au **Quarter Kitchen & Cocktail Lab**, Gustavia

Horaires : 22h30

CONCOURS "ST BARTH CHEFS CHALLENGE"
BY BARONS DE ROTHSCHILD & CHEF'S MARKET*

Le Concours "**St-Barth Chefs Challenge**" ***by Champagne Barons de Rothschild & Chef's Market***, se tiendra le dimanche 10 novembre au **Bonito**. Cinq jeunes cuisiniers professionnels qualifiés (âgés de 30 ans maximum) s'affronteront durant trois heures sur le thème suivant : ***Légume(s) en déclinaison servi avec un bouillon ou une boisson végétale, l'ensemble pouvant être chaud ou froid.*** Le jury, composé des **Chefs Rémi Chambard, Jean-Denis Rieubland, Patrice Vander**, sera présidé par le chef **Arnaud Faye**, parrain du festival 2019.

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

Où & quand : Dimanche 10 novembre, au **Bonito**, Gustavia

Horaires : 8h - 10h

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

NOS PARTENAIRES

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

CRÉDITS PHOTOS : Michaël Gramm, Laurent Benoit, Matthieu Cellard, Olivier Leroi, Line Brusegan, Artman Prod, EmilyLab, Julie Limon

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

PARTENARIATS & SPONSORING :
Comité Territorial du Tourisme de Saint-Barthélemy en collaboration avec
Agence MELCHIOR - Tel. +33 (0)1 45 51 22 40 - www.agencemelchior.com