



TASTE OF STBARTH
GOURMET FESTIVAL

DU 30 OCTOBRE AU 04 NOVEMBRE 2014



TASTE OF ST BARTH 2014 :
5 PAYS REPRÉSENTÉS - 7 CHEFS INVITÉS - 11 RESTAURANTS

JEUDI 30 OCTOBRE

17h30 : Cérémonie d'ouverture (sur invitation uniquement)

VENDREDI 31 OCTOBRE

12h-14h : Les restaurants Le Carré, Do Brazil et Taïwana vous proposent une suggestion spéciale « St Barth Gourmet Festival »

16h-17h30 : Masterclass « Les cocktails tendances à New-York » par Sean Muldoon, Do Brazil

19h30 : Dîners des chefs à Eden Rock-St Barths ; Hôtel Le Toiny, Relais & Châteaux ; Hôtel Guanahani & Spa ; La Plage, Tom Beach Hôtel ; Cheval Blanc St Barth Isle de France ; Le Sereno Hôtel & Villas ; Hôtel Le Christopher, Villas & Spa

SAMEDI 1ER NOVEMBRE

11h-14h : St Barth Badoit Express Beach Pique-Nique, La Gloriette

12h-14h : Les restaurants Le Carré, Do Brazil et Taïwana vous proposent une suggestion spéciale « St Barth Gourmet Festival »

14h-17h : Concours de barman by G'Vine, Do Brazil

17h-18h : Course des garçons de café, départ de Shell Beach.

19h30 : Dîners des chefs à Eden Rock-St Barths ; Hôtel Le Toiny, Relais & Châteaux ; Hôtel Guanahani & Spa ; La Plage, Tom Beach Hôtel ; Cheval Blanc St Barth Isle de France ; Le Sereno Hôtel & Villas ; Hôtel Le Christopher, Villas & Spa

DIMANCHE 02 NOVEMBRE

8h-10h : St Barth Chefs Challenge by Taittinger, Bonito

9h-11h : Concours amateurs pâtisseries « Dans L'Temps St Barth » et « Petites Toques St-Barth », quai d'Honneur, Gustavia

11h-12h : Cérémonie de remise des prix des Concours 2014, quai d'Honneur, Gustavia

12h-14h : Les restaurants Le Carré, Do Brazil et Taïwana vous proposent une suggestion spéciale « St Barth Gourmet Festival »

19h30 : Dîners des chefs à Eden Rock-St Barths ; Hôtel Le Toiny, Relais & Châteaux ; Hôtel Guanahani & Spa ; La Plage, Tom Beach Hôtel ; Cheval Blanc St Barth Isle de France ; Le Sereno Hôtel & Villas ; Hôtel Le Christopher, Villas & Spa

LUNDI 03 NOVEMBRE

12h-14h : Les restaurants Le Carré, Do Brazil et Taïwana vous proposent une suggestion spéciale « St Barth Gourmet Festival »

16h-17h30 : Masterclass Décorations de cocktails par Stéphane Ginouvès, Le Carré

19h30 : Dîners des chefs à Eden Rock-St Barths ; Hôtel Le Toiny, Relais & Châteaux ; Hôtel Guanahani & Spa ; La Plage, Tom Beach Hôtel ; Cheval Blanc St Barth Isle de France ; Le Sereno Hôtel & Villas ; Hôtel Le Christopher, Villas & Spa

MARDI 04 NOVEMBRE

12h-14h : Les restaurants Le Carré, Do Brazil et Taïwana vous proposent une suggestion spéciale « St Barth Gourmet Festival »

16h-17h30 : Masterclass « Les cocktails tendances à St-Barth » Par Enjoy St Barth & G'Vine, Nikki Beach



EDITION #1 DU 30 OCTOBRE AU 04 NOVEMBRE 2014



La gastronomie et « l'art de vivre à la française » sont mis au premier plan à travers cette 1^{ère} édition de Taste of St Barth Gourmet Festival.

Après une édition pilote réalisée en 2013, le festival voit grand cette année en conviant 7 sept chefs d'exception à vous faire découvrir leur immense talent.

Ces derniers vous donneront un aperçu de leur créativité durant quatre soirées lors de dîners uniques réalisés en duo avec les chefs résidents des sept restaurants de l'île qui les accueillent respectivement.

Parmi ces grands chefs, l'un d'eux s'est imposé comme une évidence pour parrainer ce festival gastronomique : Jean-Georges Vongerichten, trois étoiles Michelin, est le symbole des « success stories » des chefs français aux Etats-Unis. Il nous fait l'honneur d'être parmi nous cette année.

A ses côtés figurent d'autres grands noms de la gastronomie internationale représentant au total cinq nations : Thomas Troisgros (Brésil), Daniel Berlin (Suède), le triplement étoilé Hideaki Matsuo (Japon), et les chefs français Jérôme Natile (2 étoiles Michelin), Jean-Jacques Noguier (1 étoile Michelin) ou encore la talentueuse Amandine Chaignot.

Un plateau de choix, qui nous l'espérons, ravira vos papilles !

Nils Dufau,

Président du Comité territorial du tourisme de Saint-Barthélemy.



LES ANIMATIONS DU FESTIVAL



COURSE DES GARÇONS DE CAFÉ

En tenue professionnelle, avec plateau, bouteilles, et verres, les serveurs et serveuses s'affronteront dans les rues de 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. Le départ sera donné de Shell Beach.

Organisation : association Heart of St Barth.

Infos et inscriptions auprès de : Marie, téléphone 06 90 51 32 19.

Où et quand : Samedi 1er novembre, départ de Shell Beach,

Horaires : De 17 heures à 18 heures



MASTERCLASS COCKTAILS : LES COCKTAILS TENDANCES À NEW-YORK

Par Sean Muldoon & G'Vine.

Auréolé de nombreuses récompenses, le barman New-Yorkais Sean Muldoon (The Dead Rabbit) animera une masterclass qui présentera les cocktails qui font actuellement fureur à New-York. Détenteur des titres de « Best American Cocktail Bar 2014 » et « World's Best Drinks Selection 2014 », Sean Muldoon a élevé le cocktail au rang d'art majeur. Cet expert en mixologie est l'un des invités d'honneur du festival, en collaboration avec notre partenaire G'Vine.

Pour qui : Gratuit et ouvert à tous (âge minimum 18 ans).

Où et quand : Vendredi 31 octobre, Do Brazil, Shell Beach, Gustavia

Horaires : De 16 heures à 17h30



MASTERCLASS COCKTAILS : DÉCORATIONS DE COCKTAILS

Par Stéphane Ginouvès.

Le cocktail est la boisson conviviale par excellence. Encore faut-il qu'il soit attractif ! Champion de France de Cocktail Création et Champion du Monde Technique (Séville 2003), le Français Stéphane Ginouvès, également Meilleur Ouvrier de France, est un professionnel de haut vol qui vous initiera à l'art du cocktail en vous révélant quelques astuces et secrets de fabrication qui transformeront vos créations en cocktails d'exception.

Pour qui : Gratuit et ouvert à tous (âge minimum 18 ans).

Où et quand : Lundi 03 novembre, Le Carré, Gustavia

Horaires : De 16 heures à 17h30



MASTERCLASS COCKTAILS : LES COCKTAILS TENDANCES À ST-BARTH

Par Enjoy St Barth & G'Vine.

Autre lieu, autres tendances. *Thomas Thouvenin* (Enjoy St Barth), est un professionnel passionné de bar et de mixologie. Il vous initiera aux cocktails en vogue à St-Barth où il pratique cet art depuis près de 15 ans, après un parcours qui l'a conduit dans les plus prestigieux bars d'hôtels de luxe de la Côte d'Azur.

Pour qui : Gratuit et ouvert à tous (âge minimum 18 ans).

Où et quand : Mardi 04 novembre, Nikki Beach, St-Jean

Horaires : De 16 heures à 17h30

LES ANIMATIONS DU FESTIVAL

LES CONCOURS AMATEURS

« CONCOURS DES PETITES TOQUES ST-BARTH »

Ce concours est ouvert aux plus jeunes (âge maximum 15 ans). Pour participer, il suffira que tu réalises toi-même (tu pourras te faire aider par un adulte) le gâteau de ton choix. Tu devras ensuite l'apporter le dimanche 2 novembre à partir de 9 heures sur le quai d'Honneur à Gustavia. Tu le présenteras au jury pour dégustation. Le gâteau le plus apprécié sera récompensé par le **Trophée de la Petite toque St-Barth**.

Où et quand : Dimanche 02 novembre / Quai d'Honneur, Gustavia

Horaires : De 9 heures à 10 heures

« DANS L'TEMPS ST-BARTH » : CHALLENGE GATEAUX & GALETTES TRADITIONNELS ST-BARTH

Ce challenge de gâteaux et galettes traditionnels St-Barth est ouvert à tous.

Ces gâteaux ou galettes devront être faits maison : ils seront apportés et présentés le jour du concours pour la dégustation à un jury qui désignera la meilleure réalisation. Le gagnant recevra le trophée de la meilleure pâtisserie « **Dans L'Temps St-Barth** ». Les inscriptions seront prises dès 9 heures.

Où et quand : Dimanche 02 novembre / Quai d'Honneur, Gustavia

Horaires : De 9 heures à 10 heures

LES CONCOURS PROS

CONCOURS « ST BARTH CHEFS CHALLENGE » BY TAITTINGER*

Le Concours « St Barth Chefs Challenge » by Taittinger, présidé par le chef Jean-Georges Vongerichten, se tiendra dimanche 2 novembre. Cette année, le thème de pré-sélection était la daurade coryphène en plat chaud ou froid. Les cinq finalistes, cuisiniers professionnels qualifiés (âgés de 30 ans maximum), s'affrontent durant deux heures au Bonito. Ouvert au public, ce 1er concours de jeunes chefs sera l'un des moments forts du Festival. La remise des prix se fera le même jour, à 11 heures, sur le quai d'Honneur à Gustavia.

Où et quand : Dimanche 02 novembre / Bonito, Gustavia

Horaires : de 8 heures à 10 heures

G'VINE COCKTAIL CONTEST 2014*

Ce concours de barman est une épreuve à grand spectacle **ouverte à tous les barmen et barmails** qui se tiendra sur le spot magique de Shell Beach. Les candidats en lice devront créer une recette originale de cocktail *Taste of St Barth*. Un jury, présidé par le chef barman Stéphane Ginouvès (Fouquet's, Paris), Meilleur ouvrier de France, Champion de France de Cocktail Création et Champion du Monde Technique, désignera le ou les gagnants du concours lors de la cérémonie de remise des prix du dimanche 2 novembre à 11 heures, sur le quai d'honneur à Gustavia. A noter également la présence à ses côtés de Sean Muldoon (The Dead Rabbit, New-York), grand nom de la mixologie et invité de marque du festival. Concours organisé en collaboration avec Enjoy St Barth. Inscriptions auprès de Thomas : tél. 06 90 71 85 83 – Email info@enjoystbarh.com

Où et quand : Samedi 1er novembre / Do Brazil, Shell Beach, Gustavia

Horaires : De 14 heures à 18 heures

ST BARTH BADOIT EXPRESS BEACH PIQUE-NIQUE

Une épreuve ludique qui verra quatre chefs de l'île rivaliser afin de proposer le plus savoureux des pique-niques. La réalisation du candidat la plus appréciée par le jury, présidé par le chef Philippe Masseglia, remportera ce challenge qui se déroulera les pieds dans le sable.

Où et quand : Samedi 1er novembre / La Gloriette, Grand Cul-De-Sac

Horaires : De 11 heures à 14 heures





Parrain
Taste of St Barth Gourmet Festival 2014

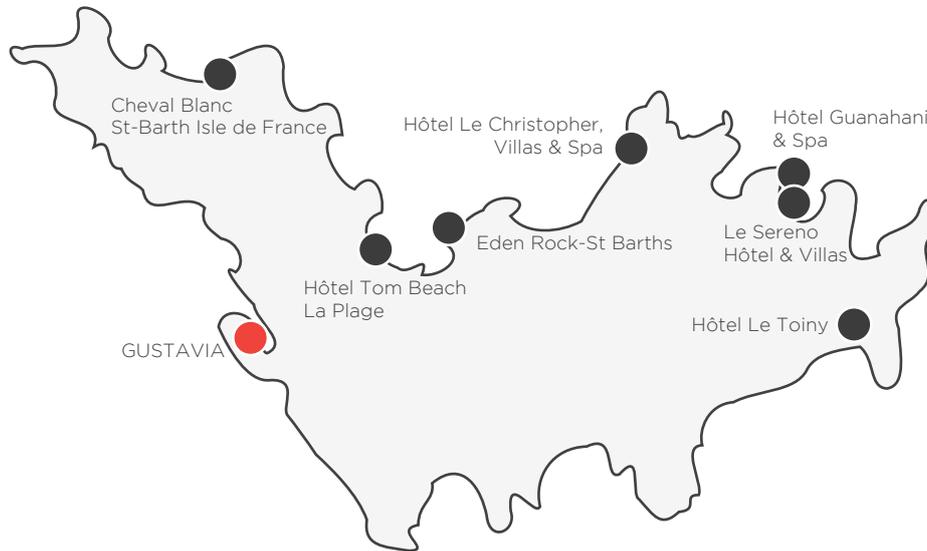
Chef Jean-Georges
Vongerichten

3 étoiles Michelin
(New- York/Etats-Unis)





LES ÉTABLISSEMENTS ACCUEILLANT LES « DÎNERS DE CHEFS » DU 30 OCTOBRE AU 03 NOVEMBRE



Chef Jean-Georges
Vongerichten



Chef Éric
Desbordes

ER
EDEN ROCK
ST BARTHS

Sa cuisine fine, légère et inspirée de ses voyages, l'a rendu célèbre à travers le monde. **Jean-Georges Vongerichten** (3 étoiles Michelin) est devenu l'un des symboles des « success stories » des chefs français aux États-Unis. C'est dans le cadre enchanteur du **restaurant On the Rocks**, qui domine la baie de Saint-Jean, que vous pourrez apprécier la créativité de ce chef génial qui propose, spécialement pour le festival, un menu original et unique. Il sera accompagné pour l'occasion de son fils Cédric Vongerichten. A leurs côtés, vous retrouverez le nouveau chef exécutif des restaurants On the Rocks et Sand Bar, **Éric Desbordes**, qui a fait ses classes au George V et à l'Atelier de Joël Robuchon, pour ensuite être récompensé d'une étoile Michelin au 114 Faubourg (Paris).

Tél. : + (59) 0 590 29 79 99 - restaurant@edenrockhotel.com



Chef Jean-Christophe Gille



Chef Hideaki Matsuo



Une expérience exceptionnelle vous attend au **Restaurant Le Gaïac** qui accueille cette année le chef **Hideaki Matsuo** (3 étoiles Michelin) venu d'Osaka au Japon qui vous fera découvrir les merveilles de la cuisine traditionnelle japonaise. La cuisine de ce Grand Chef Relais & Châteaux est l'une des plus réputées du Japon. Chef Hideaki Matsuo sera accompagné par **Jean-Christophe Gille**, nouveau chef exécutif de l'Hôtel Le Toiny et finaliste du prestigieux prix Taittinger 2007. Chef cuisinier émérite, Jean-Christophe Gille a officié dans les plus grandes maisons étoilées de France et cumule plus de 25 ans d'expertise et de savoir-faire.

Tél : + (59) 05 90 27 77 47 - legaiac@letoiny.com



HÔTEL LE TOINY

SAINT-BARTHÉLEMY



Chef Jérôme Nutile



Chef Philippe Masegla

Double étoilé Michelin et Meilleur ouvrier de France, **Jérôme Nutile** cultive l'amour de l'excellence et du beau produit. La cuisine élégante et savoureuse de ce chef français respecté par ses pairs vous séduira par sa finesse et son authenticité. Il officiera au **restaurant Bartoloméo**, posé sur la baie de Cul-de-Sac, aux côtés du chef exécutif **Philippe Masegla**, réputé pour sa cuisine exquise et baignée de soleil.

Tél : + (59) 05 90 52 90 00 - hotel@leguanahani.com



Hôtel Guanahani & Spa

SAINT BARTHÉLEMY



Chef Paul Coste

Chef Jean-Jacques
Noguier



La Plage.

ST-BARTH

Sa cuisine est célébrée par le Guide Michelin depuis 15 ans. Normal, **Jean-Jacques Noguier** (1 étoile Michelin) ne travaille « que de beaux produits sur des bases traditionnelles ». La cuisine gourmande et pleine de finesse de ce chef français globe-trotter vous enchantera. Il sera accueilli au **restaurant La Plage**, ouvert sur la baie de Saint-Jean, par le jeune chef péruvien **Paul Coste** qui cultive une cuisine française d'inspiration sud-américaine.

Tél : + (59) 05 90 52 81 20 - contact@tombeach.com



Chef Thomas
Troigros



Chef Laurent
Cantineaux

le sereno.

SAINT-BARTHÉLEMY

Quatrième génération de cuisiniers de la famille **Troigros**, **Thomas** a hérité de l'amour de la cuisine et de la gastronomie. Après un diplôme de la Culinary Institute of America, Thomas a fait ses armes aux Etats-Unis auprès du célèbre chef Daniel Boulud puis en Espagne auprès de chefs trois étoiles. Il a repris depuis trois ans, les rênes des cuisines du restaurant familial L'Olympe à Rio de Janeiro. Il puise son inspiration dans la cuisine brésilienne et bien-sûr française. Il sera accueilli par le chef **Laurent Cantineaux** et son équipe dans le cadre élégant du **restaurant Le Sereno**.

Tél : + (59) 05 90 29 83 54 - contact@ilovesereno.com



Chef Yann
Vinsot



Chef Daniel
Berlin



Considéré comme l'un des jeunes chefs suédois les plus innovants du moment, **Daniel Berlin** affectionne une cuisine nordique authentique, sublimée par une note personnelle. Chacun de ses plats est une création originale et surprenante. Son restaurant Krog a été élu meilleure table de Suède en 2012. Il sera accueilli au **restaurant La Case de l'Isle** par le chef exécutif **Yann Vinsot**, dont le parcours, auprès des chefs triplement étoilés, laisse présager une belle rencontre de chefs autour d'une passion commune, l'amour de la gastronomie.

Tél : + (59) 05 90 27 61 81 - info.stbarth@chevalblanc.com



Chef Arnaud
Davin



Chef Amandine
Chaignot



La jeune chef **Amandine Chaignot** est considérée comme l'étoile montante de la gastronomie française. Après un parcours sans faute auprès des plus grands chefs, de Bernard Leprince à Alain Ducasse ou Eric Fréchon, Amandine a trouvé sa propre identité culinaire et propose une cuisine contemporaine, raffinée et légère. Elle sera accueillie au **restaurant Taino** par le nouveau chef exécutif **Arnaud Davin**, dont la cuisine est inspirée par les nombreux pays où il a travaillé et séjourné.

Tél : + (59) 05 90 27 63 63 - reservations@hotelchristopher.com





LES RESTAURANTS DU MIDI

Du 31 octobre au 04 novembre 2014, trois restaurants de St-Barthélemy s'associent au festival: ils vous proposeront chaque jour, à leur carte du déjeuner, une suggestion spéciale « Taste of St Barth Gourmet Festival » d'inspiration caribéenne. L'occasion rêvée de (re)découvrir le talent et la créativité des chefs de l'île.



LE CARRÉ

Le Carré d'Or
Gustavia
97133 Saint-Barthélemy
Tél : + 590 (0)5 90 52 46 11
info@lecarresbh.com



DO BRAZIL

Plage de Shell Beach
Gustavia
97133 Saint-Barthélemy
Tél : +590 (0)5 90 29 06 66
resa@dobrazil.com



TAÏWANA

Anse des Flamands
97133 St Barthélemy
Tél : +590 (0)5 90 29 80 08
reservations@taiwana.com

UNE SÉLECTION DE NOS RESTAURANTS

Bagatelle Cuisine française

Gustavia
T. +590 (0)5 90 27 51 51

Bananiers (Les) Cuisine internationale / Traiteur / Pizzas

Colombier
T. +590 (0)5 90 27 93 48

Bar de l'Oubli

Gustavia
T. +590 (0)5 90 27 70 06

Bête à Z'Ailes (BazBar) Cuisine française / Sushis

Gustavia
T. +590 (0)5 90 29 74 09

Black Ginger Cuisine thaïlandaise

Gustavia
T. +590 (0)5 90 29 21 03

Bonito Cuisine française / Latine

Gustavia
T. +590 (0)5 90 27 96 96

Cantina (La) Cuisine française / Snack

Gustavia
T. +590 (0)5 90 27 55 66

Côté Port Cuisine française

Gustavia
T. +590 (0)590 87 79 54

Eddy's Cuisine française / Créole

Gustavia
T. +590 (0)590 27 54 17

Esprit Salines Cuisine internationale

Salines
T. +590 (0)5 90 52 46 10

Flamand Beach Hotel St-Barths

Flamands
T. + 590 (0)5 90 27 63 61

Gloriette (La) Cuisine française / Créole

Cul de Sac
T. +590 (0)5 90 29 85 71

Grain de Sel (Le) Cuisine internationale

Saline
T. +590 (0)5 90 52 46 05

Gustav' Burger (Le) Snack / Bar / Glacier

Gustavia
T. +590 (0)5 90 27 73 00

Isola Cuisine italienne

Gustavia
T. +590 (0)5 90 51 00 05

Isoletta Cuisine italienne

Gustavia
T. +590 (0)5 90 52 02 02

Maya's Cuisine française / Fusion caraïbes

Public
T. +590 (0)590 27 75 73

Meat & Potatoes Grill Steack house / Végétarien

Saline
T. +590 (0)5 90 51 15 98

Nikki Beach Cuisine internationale

T. +590 (0)5 90 27 64 64

O'Corail Cuisine française / Créole

Cul de Sac
T. +590 (0)5 90 29 33 27

Pipiri Palace Cuisine française

Gustavia
T. +590 (0)5 90 27 53 20

Repaire (Le) Cuisine française

Gustavia
T. +590 (0)5 90 27 72 48

Santa Fé Cuisine française / Créole

Lurin
T. +590 (0)5 90 27 61 04

Select (Le) Snack

Gustavia
T. +590 (0)5 90 27 86 87

Taiwana Cuisine internationale

Flamands
T. +590 (0)5 90 29 80 08

Ti St Barth Cuisine internationale

Pointe Milou
T. +590 (0)5 90 27 97 71

Yo Sushi Mania Sushis

Lorient
T. +590 (0)5 90 52 96 17





NOS PARTENAIRES

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



PRESSE & MEDIAS LOCAUX PARTENAIRES : JOURNAL DE ST BARTH - ST BARTH WEEKLY - RADIO ST BARTH - TROPIK FM - NEWS - CARIBIN TV

Taste of St Barth Gourmet Festival est un événement organisé par le Comité territorial du tourisme de St-Barthélemy.

Crédits photos : Francesco Tonelli - Nicolas Buisson - Annabelle Schachmes - Scandito - TomasRangel - Gérald Teissier - Enjoy St Barth - David Magnusson - Stéphane Couchet. Création / Impression : Lighthouse Communication - 0690.55.20.80.



TASTE OF ST BARTH
GOURMET FESTIVAL

