

10-14 NOVEMBRE 2021

**ST BARTH
GOURMET
FESTIVAL**

SAINT-BARTH GOURMET FESTIVAL 2021

EDITION SPÉCIALE GASTRONOMIE FRANÇAISE

10 CHEFS INVITÉS - 10 HÔTELS ET RESTAURANTS PARTENAIRES

PROGRAMME* // AVIS AUX GOURMETS !

MERCREDI 10 NOVEMBRE 2021

18h30 Cérémonie d'ouverture à l'Hôtel Barrière Le Carl Gustaf St Barth *(sur invitation uniquement)*.

JEUDI 11 NOVEMBRE 2021

10h Conférence de presse en présence des chefs invités au Palace Cheval Blanc St Barth Isle de France

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

VENREDI 12 NOVEMBRE 2021

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

SAMEDI 13 NOVEMBRE 2021

14h-17h "St-Barth Bartender Contest" by Enjoy St Barth & Del Maguey au Restaurant l'Esprit. *(ouvert au public)*.

17h Course des garçons de café by Enjoy St Barth au départ du Restaurant l'Esprit. *(ouvert au public)*.

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

DIMANCHE 14 NOVEMBRE 2021

7h30-10h "St Barth Chefs Challenge" by Champagne Barons de Rothschild au Bonito.
Membres du jury : Eric Frechon, Pierre Gagnaire, Jean-Rémi Caillon, Dimitri Droisneau, Matthias Marc et Jean Imbert. (ouvert au public).

10h Concours Amateur Pâtisseries "Petites Toques St Barth", parvis de la Collectivité, Gustavia.
Membres du jury : Sébastien Vauxion, Nicolas Beaumann, Marcel Ravin, Juan Arbelaez. (ouvert au public).

12h-13h Cérémonie de Remise des Prix des Concours 2021, parvis de la Collectivité, Gustavia *(ouvert au public)*.

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

LES ETABLISSEMENTS PARTENAIRES DU FESTIVAL

HOTEL BARRIÈRE
LE CARL GUSTAF ST BARTH
T. +590 (0)590 29 79 00
Chef Pierre Gagnaire

PALACE CHEVAL BLANC ST BARTH
ISLE DE FRANCE
T. +590 (0)590 27 61 81
Chef Jean Imbert

LA PETITE PLAGE
T. +590 (0)590 27 73 00
Chef Eric Frechon

LE TAMARIN ST BARTH
T. +590 (0)590 29 27 74
Chef Jean-Rémi Caillon

NIKKI BEACH SAINT BARTH
T. +590 (0)590 27 64 64
Chef Nicolas Beaumann

L'ESPRIT
T. +590 (0)590 52 46 10
Chef Dimitri Droisneau

HOTEL CHRISTOPHER ST BARTH
T. +590 (0)590 27 63 63
Chef Sébastien Vauxion

HOTEL MANAPANY
T. +590 (0)590 27 66 55
Chef Marcel Ravin

LE SERENO HOTEL
T. +590 (0)590 29 83 00
Chef Juan Arbelaez

ZION ST BARTH
T. +590 (0)590 27 63 62
Chef Matthieu Marc

Chacun des établissements partenaires des "Dîners de chefs" propose un menu 5 plats au prix de 135 euros (entrée, plat, dessert compris).
Les réservations pour les "Dîners de Chefs" sont recommandées auprès des hôtels et restaurants, partenaires du festival.

Soumis au protocole sanitaire du Covid 19

www.stbarthgourmetfestival.fr



EDITION #8 // SPÉCIAL GASTRONOMIE FRANÇAISE



Après une année 2020 mondialement bousculée par les mesures sanitaires, cette fin d'année 2021 tend à plus de pragmatisme en laissant la vie gastronomique reprendre son droit.

Ainsi, du 10 au 14 novembre le **St. Barth Gourmet Festival** fera son grand retour et de manière spectaculaire !

Pas moins de 10 chefs de renommée internationale viendront exercer leur arts sur notre île. Nul doute que ces talents conjugués sauront déclencher un feu d'artifice de saveurs incomparables : que les gourmets du monde entier se tiennent prêts !

- ♦ **Pierre Gagnaire,**
Chef multi-étoilé au Guide Michelin, Restaurant Pierre Gagnaire, Paris.
- ♦ **Eric Frechon,**
Chef multi-étoilé au Guide Michelin, Hôtel Le Bristol, Paris.
- ♦ **Sébastien Vauxion,**
Chef 2 étoiles au Guide Michelin, Restaurant Le Sarkara, K2 Palace, Courchevel.
- ♦ **Jean-Rémi Caillon,**
Chef 2 étoiles au Guide Michelin, Restaurant Kintessence, K2 Palace, Courchevel.
- ♦ **Nicolas Beaumann,**
Chef 2 étoiles au Guide Michelin, Restaurant Maison Rostang, Paris.
- ♦ **Dimitri Droisneau,**
Chef 2 étoiles au Guide Michelin, à La Villa Madie, Cassis.
- ♦ **Marcel Ravin,**
Chef 1 étoile au Guide Michelin, Restaurant le Blue Bay, Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, Monaco.
- ♦ **Juan Arbelaez,**
Chef et entrepreneur, propriétaire de 10 restaurants à Paris.
- ♦ **Jean Imbert,**
Chef du Restaurant Mamie et to Share, Paris.
- ♦ **Matthias Marc**
Chef des Restaurants Substance et Liquide, Paris.

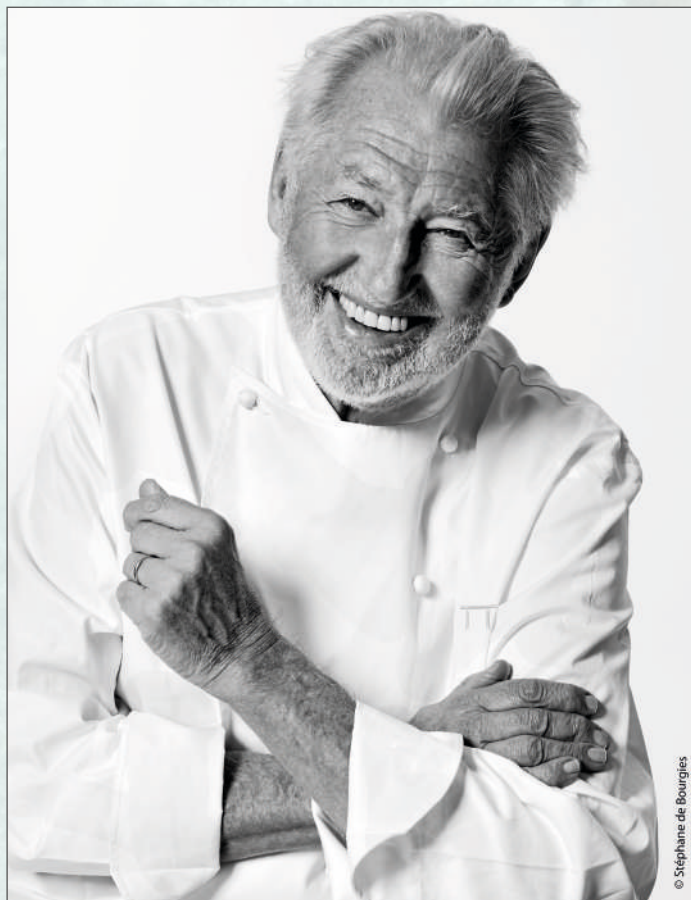
Nos prestigieux restaurants et établissements hôteliers leurs réserveront l'accueil digne de ce nom qu'ils méritent. Résidents et visiteurs, préparez-vous à un événement empli de saveurs et de convivialité à la St. Barth !

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

NOS 2 CHEFS MULTI ÉTOILES INVITES POUR LA 8^e EDITION DU SAINT-BARTH GOURMET FESTIVAL



Eric Frechon



Pierre Gagnaire

NOS PARRAINS DES PRÉCÉDENTS SAINT-BARTH GOURMET FESTIVAL



J-G 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



Arnaud Faye • EDITION #6 - 2019



Pierre Gagnaire • EDITION #7 - 2020

B
HÔTEL BARRIÈRE
LE CARL GUSTAF
ST BARTH



Chef Gil Dumoulin



Chef Pierre Gagnaire

©Stéphane de Bourglès

D'intelligence et de sentiments, telle est la cuisine de Pierre Gagnaire. Chez lui, la prestation culinaire est portée au rang d'art. D'ailleurs, il n'hésite pas à expliquer ses assiettes par la peinture qui le fascine mais également à travers la poésie. Inlassablement curieux et les sens en éveil, Pierre Gagnaire n'a de cesse de découvrir, regarder, manger, toucher, développant ainsi depuis sa plus tendre enfance un rapport à la matière unique. Féré de musique Jazz, il n'hésite pas à faire s'entrelacer les deux univers afin de faire jaillir un sens du rythme unique dans sa cuisine ; un rythme qui s'impose de lui-même.

Également chef d'entreprise avec des établissements à l'international, Pierre Gagnaire peut se targuer d'afficher 12 étoiles réparties aux quatre coins du monde avec notamment deux adresses triplement étoilées, Pierre Gagnaire à Paris et le Lecture Room à Londres.

Le Chef Pierre Gagnaire, Chef multi-étoilé au Guide Michelin, Restaurant Pierre Gagnaire, Paris
et Gil Dumoulin, Chef Exécutif de l'Hôtel Barrière
Le Carl Gustaf St Barth & Fouquet's St Barth
seront ravis de vous accueillir au Fouquet's St Barth pour vous proposer un menu
pour les dîners les jeudi 11, vendredi 12, samedi 13 et dimanche 14 novembre 2021.



HÔTEL BARRIÈRE LE CARL GUSTAF ST BARTH

Rue des Normands + Lieu dit Lurin + 97133 Saint Barth + +590 (0)590 29 79 00
fouquets-carlgustaf@cannesbarrière.com
www.lecarlgustaf-stbarth.com

LA PETITE PLAGE

SAINT-BARTH



Salade de langouste, avocat, pamplemousse rose,
vinaigrette au miel, coriandre



Chef Eric Frechon

©Benoit Linero

Dans la galaxie de la haute gastronomie, les trois étoiles d'Éric Frechon au Bristol à Paris brillent avec une intensité constante depuis 2009, symbole du parcours météorique d'un Chef parvenu au sommet de l'excellence. Sa virtuosité culinaire irréprochable, récompensée par un titre de MOF en 1993, lui a permis de laisser s'exprimer son talent en toute liberté. Éric Frechon les met en scène dans une cuisine d'auteur intemporelle, qui raconte une merveilleuse histoire de goût et d'émotion dans chaque assiette. Pour lui, la cuisine est un territoire de jeu et l'idée de se confronter à de nouveaux défis galvanise sa créativité.

Il fait partie des très rares grands chefs capables de s'adapter à tous les univers avec pour partager sa vision de la gastronomie le plus généreusement possible, avec une réelle humilité au service du client.

Le Chef Eric Frechon, Chef multi-étoilé au Guide Michelin, Hôtel Le Bristol Paris
sera ravi de vous accueillir au Restaurant de la Petite Plage pour vous proposer un menu
pour les dîners les jeudi 11, vendredi 12, samedi 13 et dimanche 14 novembre 2021.



LA PETITE PLAGE

Rue du Bord de Mer + Gustavia + 97133 Saint Barth + +590 (0)590 27 73 00
saint-barth@restaurant-lapetiteplage.com
www.restaurant-lapetiteplage.com



Chef Cédric Rey



Chef Jean Imbert

©Boby

Élu chef de l'année en 2019 par le magazine GQ et considéré comme l'un des 50 français les plus influents au monde dans le classement Vanity Fair, le Chef Jean Imbert est diplômé de l'école Paul Bocuse. Il est le lauréat emblématique de l'émission télévisée Top Chef en 2012. Chef engagé et défenseur d'une cuisine saine, ses valeurs sont à l'origine même de sa passion pour le goût et la cuisine, qu'il partage dans ses restaurants : Mamie par Jean Imbert à Paris, La Case à Saint-Barth, ToShare, créé avec son ami Pharell Williams, à Saint-Tropez et Ibiza, et prochainement au Plaza Athénée, où il vient de reprendre l'ensemble des cuisines.

Jean Imbert a également eu l'opportunité de cuisiner pour de nombreux artistes et réalisé des événements pour de nombreuses marques et institutions.

Jean Imbert, du Restaurant Mamie et To Share, Paris
et Cédric Rey, Chef Exécutif du Palace Cheval Blanc St Barth Isle de France
seront ravis de vous accueillir pour vous proposer un menu
pour les dîners les jeudi 11, vendredi 12, samedi 13 et dimanche 14 novembre 2021.

©ELabouerie



PALACE CHEVAL BLANC ST BARTH ISLE DE FRANCE

Baie de Flamands • 97133 Saint Barth • +590 (0)590 27 61 81

info.stbarth@chevalblanc.com

www.stbarthisledefrance.chevalblanc.com

CHRISTOPHER
ST BARTH



Chef Mathis Larrodé



Chef Sébastien Vauxion

©Foudimages

Sébastien Vauxion fait figure de proue dans le monde de la gastronomie. Chef pâtissier exécutif du groupe hôtelier K2 Collections à Courchevel, il innove à la fin 2017 en ouvrant au sein du K2 Palace, le Sarkara, un restaurant gastronomique de desserts. Pour ce faire, il s'inspire de la scénarisation du repas et délivre une partition sucrée de l'amuse-bouche aux mignardises, en passant par le plat et les fromages. Assaisonnement, cuisson ou encore dressage, Sébastien Vauxion révèle une approche très cuisinée du dessert qu'il a su développer tout au long de son parcours notamment auprès de Pierre Hermé, Yannick Alleno ou encore Pierre Gagnaire.

Résolument avant-gardiste et gourmande, la cuisine du Sarkara est saluée de deux étoiles au guide Michelin, faisant de la table le premier restaurant consacré aux desserts ayant reçu cette distinction.

Sébastien Vauxion, Chef 2 étoiles au Guide Michelin, Restaurant Le Sarkara, K2 Palace, Courchevel
et Mathis Larrodé, Chef Exécutif de l'Hotel Christopher St Barth
seront ravis de vous accueillir pour vous proposer un menu
pour les dîners les jeudi 11, vendredi 12, samedi 13 et dimanche 14 novembre 2021.



HÔTEL CHRISTOPHER ST BARTH

Pointe Milou + 97133 Saint Barth + +590 (0)590 27 63 63
reservations@hotelchristopher.com
www.hotelchristopher.com



Chef Anthony Martel



Chef Marcel Ravin

©Benjamin Vergely

Marcel Ravin sera passé d'un rocher à l'autre, s'envolant à son adolescence de celui de sa Martinique natale pour atterrir en 2005 sur celui de la principauté de Monaco ! Un saut de 7000km récompensé par une étoile au guide Michelin pour le Blue Bay, la table gastronomique du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, faisant de lui par la même occasion l'un des premiers chefs antillais à décrocher une telle distinction. Autant inventive que respectueuse de l'environnement, la cuisine de Marcel Ravin sublime terroirs et cultures et marie avec audace les produits méditerranéens et créoles. Inoubliable oeuf de poule bio, manioc, truffe et jus de maracudja ou encore Spaghetti de papaye verte à la carbonara, truffe et jambon ibérique, sa cuisine se raconte comme autant d'hommages à sa terre natale et à sa terre d'adoption.

Marcel Ravin, Chef 1 étoile au Guide Michelin,
Restaurant Le Blue Bay, Monte-Carlo Bay Hôtel & Resort, Monaco
et Anthony Martel, Chef Exécutif de l'Hotel Manapany
seront ravis de vous accueillir pour vous proposer un menu
pour les dîners les jeudi 11, vendredi 12, samedi 13 et dimanche 14 novembre 2021.



©bietsa julio anc co

HÔTEL MANAPANY

Anse des Cayes + 97133 Saint Barth + +590 (0)590 27 66 55
F&B@hotelmanapany.com
www.hotelmanapany.com



Chef Jérôme Lebeau



Chef Jean-Rémi Caillon

©Foudimages

C'est à Juan-les-pins au Juana que Jean-Rémi Caillon vécit son grand coup de foudre pour la cuisine. Il met cap ensuite sur les bords du lac Léman notamment à l'Hôtel de Ville de Crissier sous l'égide du chef Benoît Violier puis Philippe Rochat. C'est dans les cuisines de cette institution suisse où les nationalités se croisent qu'il découvre plus particulièrement la culture japonaise et sa gastronomie. Curieux d'en apprendre plus, il se rend de nombreuses fois au pays du Soleil-levant tout en poursuivant sa carrière auprès du chef Philippe Labbé entre Eze et Paris.

En 2011, il participe à l'ouverture du K2 Palace à Courchevel avant d'en devenir le chef exécutif en 2015.

Au Kintessence, l'une des deux tables doublement étoilées du palace, Jean-Rémi Caillon dévoile une cuisine contemporaine où les saveurs de montagne se parent de sublimes notes "umami".

Jean-Rémi Caillon, Chef 2 étoiles au Guide Michelin,
Restaurant Kintessence, K2 Palace, Courchevel
et Jérôme Lebeau, Chef Exécutif du Tamarin St Barth
seront ravis de vous accueillir pour vous proposer un menu
pour les dîners les jeudi 11, vendredi 12, samedi 13 et dimanche 14 novembre 2021.



TAMARIN ST BARTH

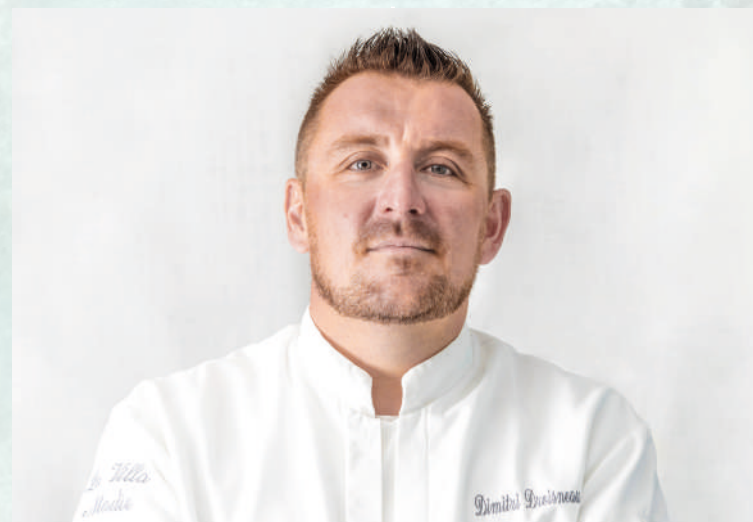
Saline + 97133 Saint Barth + +590 (0)590 29 27 74

info@tamarinstbarth.com

www.tamarinstbarth.com



Chef Jean Claude Dufour



Chef Dimitri Droisneau

©EvanDeSousa

Normand de coeur, Dimitri Droisneau est désormais l'un des chantres de la gastronomie méditerranéenne. A la Villa Madie, table tenue avec son épouse Marielle sur les hauteurs de Cassis, il fait vivre une cuisine façonnée de saveurs fraîches et ensoleillée. Or depuis ses premiers pas en cuisine à Alençon jusqu'à la côte méditerranéenne, le chef a roulé sa bosse ! De l'iconique Bristol aux institutions gourmandes que sont le Lucas Carton et la Tour d'Argent, Dimitri Droisneau accumule les expériences prestigieuses. Sa rencontre avec Bernard Pacaud, chef de l'Ambroisie fut également en tout point déterminante car elle lui donna l'occasion d'appréhender tant un certain savoir-faire en cuisine fondé sur l'amour du produit qu'un savoir-faire "humain", où la générosité tient toute sa place. Des valeurs qui n'ont jamais cessé depuis d'accompagner Dimitri Droisneau à la Villa Madie.

Dimitri Droisneau, Chef 2 étoiles au Guide Michelin,
à La Villa Madie, Cassis
et Jean Claude Dufour, Chef Exécutif de L'Esprit
seront ravis de vous accueillir pour vous proposer un menu
pour les dîners les jeudi 11, vendredi 12, samedi 13 et dimanche 14 novembre 2021.



L'ESPRIT

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



©Artman Agency

Chef Antoine Durand



©Ugo&Valentin

Chef Nicolas Beaumann

Nicolas Beaumann est la relève de la Maison Rostang, table mis au rang d'institution par le chef éponyme au cœur du XVII^e arrondissement de Paris. Un joli clin d'oeil pour lui qui y a débuté son aventure gastronomique des années auparavant en tant que jeune apprenti ! Il poursuit ensuite sa carrière au sein de prestigieuses brigades notamment au Beauvilliers puis devient sous-chef de Yannick Alléno au Meurice avant de retrouver la Maison Rostang.

Désormais chef de cuisine et associé, Nicolas Beaumann s'emploie à faire vivre ce haut lieu de la gastronomie avec des créations qui s'inscrivent dans la tradition française non sans se départir d'ambitions d'innovation. Dès lors le produit est magnifié, les goûts sont francs et dynamiques, les accords millimétrés pour offrir une expérience gastronomique qu'il entend être inoubliable.

Nicolas Beaumann, Chef 2 étoiles au Guide Michelin,
Restaurant Maison Rostang, Paris
et Antoine Durand, Chef Exécutif de Nikki Beach Saint-Barth
seront ravis de vous accueillir pour vous proposer un menu
pour les dîners les jeudi 11, vendredi 12 et samedi 13 novembre 2021.



©Artman Agency

NIKKI BEACH SAINT BARTH

St Jean + 97133 Saint Barth + +590 (0)590 27 64 64

barbara@nikkibeach.com

www.nikkibeach.com

le sereno.

SAINT-BARTHÉLEMY



Chef Raffaele Lenzi



Chef Juan Arbelaez

©Mathieu Khalaf

Solaire et dynamique, Juan Arbelaez incarne cette nouvelle génération de chefs entrepreneurs touche-à-touche. Dernière ouverture en date, Bazaruto, restaurant colombien à Paris, clin d'oeil à ses origines. Originaire de Bogota, il rejoint à peine majeur l'Hexagone et les brigades de Pierre Gagnaire au Balzac, d'Éric Frechon au Bristol ou encore d'Éric Briffard au George V. Suite à sa participation au concours TopChef, il ouvre Plantxa puis Levain dans les Hauts-de-Seine. S'en suivent successivement quatre Yaya, des lieux de vie festif aux saveurs grecques développés avec les frères Frères Chantzios, fondateurs des huiles Kalios. Particulièrement investi dans la préservation de l'environnement, Juan Arbelaez plébiscite les produits locaux de saison et met un point d'honneur à réduire drastiquement le plastique de ses adresses en témoigne Vida, sa cantine "healthy" au coeur de Paris.

Juan Arbelaez, Chef et entrepreneur, propriétaire de 14 restaurants à Paris
et Raffaele Lenzi, Chef Exécutif de l'Hôtel Le Sereno
seront ravis de vous accueillir pour vous proposer un menu
pour les dîners les jeudi 11, vendredi 12 et samedi 13 et dimanche 14 novembre 2021.



@JP Pter

LE SERENO HOTEL

Grand Cul de Sac + 97133 Saint Barth + +590 (0)590 29 83 00
restaurant@lesereno.com
www.lesereno.com

ZION



Chef Jean Baptiste Piard



Chef Matthias Marc

©Nicolas Vuillon

C'est l'un des jeunes chefs à suivre du moment. Si le grand public l'a découvert à l'occasion de la dernière saison du concours Top Chef, le jeune chef Matthias Marc a déjà une solide expérience derrière lui. Fort de son parcours au Lasserre aux côtés de Christophe Moret puis d'Adrien Trouilloud mais également le Meurice auprès de Jocelyn Herland, Matthias Marc n'a eu de cesse de nourrir cette ambition et exigence qui lui ont été enseignées, tout en cultivant sa propre créativité. Depuis 2018, aux côtés de l'entrepreneur Stéphane Manigold et d'Anthony Pedrosa, directeur de salle, il ouvre Substance, une table d'auteur au coeur du XVI^e arrondissement de Paris. Bouillonnant d'idées et d'énergie, il y propose une cuisine joyeusement décomplexée où le travail du produit est synonyme de joie et de fête.

Matthias Marc, Chef des Restaurants Substance et Liquide, Paris
et Jean Baptiste Piard, Chef Exécutif du Restaurant Zion St-Barth
seront ravis de vous accueillir pour vous proposer un menu
pour les dîners les jeudi 11, vendredi 12 et samedi 13 et dimanche 14 novembre 2021.



ZION ST-BARTH

Baie de St Jean + 97133 Saint Barth + +590 (0)590 27 63 62
Contact@zion-sbh.com

LES ANIMATIONS DU FESTIVAL

LES CONCOURS AMATEURS & PROFESSIONNELS



ST-BARTH BARTENDER CONTEST BY ENJOY ST BARTH & DEL MAGUEY*

Ce concours de barman est une épreuve à grand spectacle ouverte à tous les barmans et barmaids qui se tiendra au Restaurant **L'Esprit à Saline**. Les candidats en lice devront créer une recette originale de **cocktail à base de Del Maguey**.

Concours organisé en collaboration avec **Del Maguey**.
Le public est invité à venir encourager les participants.

INFOS & INSCRIPTIONS :

Enjoy St Barth & Del Maguey

T. +590 (0)690 71 85 83 • info@enjoystbarth.com

OÙ & QUAND :

Samedi 13 novembre au Restaurant **L'Esprit à Saline**

HORAIRES :

14h - 17h



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 au **départ du Restaurant L'Esprit à Saline** 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 :

Enjoy St Barth

T. +590 (0)690 71 85 83 • info@enjoystbarth.com

OÙ & QUAND :

Samedi 13 novembre, au départ du Restaurant **L'Esprit à Saline**

HORAIRES :

17h

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

LES ANIMATIONS DU FESTIVAL

LES CONCOURS AMATEURS & PROFESSIONNELS



CONCOURS "ST BARTH CHEFS CHALLENGE"

BY CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD*

En collaboration avec la CEM et le Comité des Pêches

Le Concours "St-Barth Chefs Challenge" by Champagne Barons de Rothschild, se tiendra le dimanche 14 novembre au Bonito. Cinq jeunes cuisiniers professionnels qualifiés (âgés de 30 ans maximum) s'affronteront durant trois heures sur le thème suivant : *Pêche Locale*. Les membres du jury composé des chefs Eric Frechon, Pierre Gagnaire, Jean-Rémi Caillon, Dimitri Droisneau, Matthias Marc et Jean Imbert. Cet événement est ouvert au public.

INFOS & INSCRIPTIONS :

Comité Territorial du Tourisme de Saint-Barthélemy

Gustavia + T. +590 (0)590 27 87 27 + info@saintbarth-tourisme.com

OÙ & QUAND :

Dimanche 14 novembre au Bonito, Gustavia

HORAIRES :

7h30 - 10h



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 cookie de vos rêves*". Présentation et dégustation devant les membres du jury composé des chefs Sébastien VAUXION, Nicolas BEAUMANN, Marcel RAVIN et Juan ARBELAEZ.

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

Gustavia + T. +590 (0)590 27 87 27 + info@saintbarth-tourisme.com

OÙ & QUAND :

Dimanche 14 novembre, parvis de la Collectivité, Gustavia

HORAIRES :

10h

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



LES CONCOURS 2019 EN IMAGE



LES RESTAURANTS DE L'ILE

ANSE DES CAYES

► CHEZ YVON

Cuisine Créole / Snack
T. +590 (0)590 29 86 81

► LE MANAPANY

Hôtel Manapany
Cuisine Française / Locale
T. +590 (0)590 27 66 55

COLOMBIER

► BANANIERS (LES)

Cuisine Internationale / Pizzas
T. +590 (0)590 27 93 48

► FRANÇOIS PLANTATION

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

COROSSOL

► AU RÉGAL

Cuisine Créole / Snack
T. +590 (0)590 27 85 26

► SAINTOISE (LA)

Pizza au feu de bois
T. +590 (0)590 27 68 70

FLAMANDS

► CABANE (LA), CASE (LA)

WHITE BAR
Palace Cheval Blanc St-Barth
Isle de France
Cuisine Française / Bar / Cocktail
T. +590 (0)590 27 61 81

► CHEZ ROLANDE

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

► LANGOUSTE (LA)

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

► SHATIRA

Cuisine Orientale
T. +590 (0)590 27 68 67

GRAND CUL DE SAC

► AUX AMIS

Barthélemy Hotel & Spa (Le)
Cuisine Française / Locale
T. +590 (0)590 77 48 48

► SERENO AL MARE

Sereno Hotel (Le)
Cuisine Internationale
T. +590 (0)590 29 83 00

► YO SUSHI MANIA

Sushis
T. +590 (0)690 65 12 55

GUSTAVIA

► ARAWAK SAINT BARTH (L')

Café / Restaurant
T. +590 (0)590 27 53 23

► ATELIER SAINT BARTH (L')

JOEL ROBUCHON
Restaurant / Salon de thé
T. +590 (0)590 77 30 30

► BAGATELLE

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

► BAR DE L'OUBLI

Bar / Snack
T. +590 (0)590 27 70 06

► BÊTE À Z'AILES (BAZBAR)

Sushis / Cuisine Française
T. +590 (0)590 29 74 09

► BLACK GINGER

Cuisine Thaïlandaise
T. +590 (0)590 29 21 03

► BONITO

Cuisine Française & Péruvienne
T. +590 (0)590 27 96 96

► BURGER PALACE

Snack / To Go
T. +590 (0)590 51 27 74

► CANTINA (LA)

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

► CHEFS XO

Cuisine Internationale
T. +590 (0)590 27 19 51

► CRÊPERIE (LA)

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

► EDDY'S

Cuisine Française / Créole
T. +590 (0)590 27 54 17

► ENTRACTE (L')

Cuisine Française / Pizzas
T. +590 (0)590 27 70 11

► FISH CORNER

Marché & Cuisine
T. +590 (0)590 27 13 71

► FOUQUET'S (LE)

Hôtel Barrière
Le Carl Gustaf St Barth
Cuisine Française
T. +590 (0)590 29 79 00

► GUÉRITE (LA)

Cuisine Grecque/Méditerranéenne
T. +590 (0)590 27 71 83

► HEIKO

Poke Ball
T. +590 (0)590 29 37 07

► ISOLA (L')

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

► ISOLETTA (L')

Cuisine Italienne
T. +590 (0)590 52 02 02

► KINUGAWA

Cuisine Japonaise
T. +590 (0)590 51 13 55

► OREGA

Cuisine Franco-japonaise
T. +590 (0)590 52 45 31

► PETITE PLAGE (LA)

Cuisine Française
T. +590 (0)590 27 73 00

► QUARTER KITCHEN & COCKTAIL LAB

Cuisine Internationale / Tapas
T. +590 (0)590 27 51 82

► QUINTESSANCE (LA)

Pizzeria
C. +590 (0)690 61 12 07

► REPAIRE (LE)

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

► SELECT (LE)

Snack
T. +590 (0)590 27 86 87

► SHELLONA BEACH

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

► SKY BAR

Bar / Tapas
T. +590 (0)590 27 63 77

LORIENT

► BOHÈME (LA)

Cuisine Internationale
C. +590 (0)690 70 95 59

► BOUCHON (LE)

Snack / Pizza
C. +590 (0)690 35 72 93

► BUNS ST BARTH

Burger
T. +590 (0)590 51 34 33

► JOJO BURGER

Restaurant / Snack
T. +590 (0)590 27 50 33

► LICORNE (LA)

Cuisine Familiale
T. +590 (0)590 87 37 93

► PORTUGAL À ST-BARTH

Cuisine Portugaise
T. +590 (0)590 29 23 55

LURIN

► MEGUMI

Sushi To Go
T. +590 (0)590 29 13 13

► SANTA FÉ

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

SALINES

► ESPRIT (L')

Cuisine Française
T. +590 (0)590 52 46 10

► GRAIN DE SEL (LE)

Cuisine Créole
T. +590 (0)590 52 46 05

► TAMARIN (LE)

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

POINTE MILOU

► CHRISTO (LE) / MANGO (LE)

Christopher St Barth
Cuisine Fusion/Grillades/Salades
T. +590 (0)590 27 63 63

► TI ST BARTH

Cuisine Internationale
T. +590 (0)590 27 97 71

ST JEAN

► BEACH BAR, RÉMY BAR

SAND BAR
Eden Rock St Barths
Cuisine Gourmande / Cocktail
T. +590 (0)590 29 81 64

► DIAMANT (LE)

Cuisine Française / Créole
T. +590 (0)590 29 21 97

► GYP SEA BEACH

BBQ
T. +590 (0)590 77 53 01

► FOSTOK GOURMET CORNER

Bar à jus & Smoothies / Snack
T. +590 (0)590 52 31 46

► JARDIN (LE)

Cuisine Française
T. +590 (0)590 27 73 62

► KIKI É MO

Cuisine Italienne / Traiteur
T. +590 (0)690 40 56 62

► LIL' ROCK BEACH

Cuisine Française
C. +590 (0)690 40 56 62

► NIKKI BEACH SAINT BARTH

Cuisine Internationale / Sushis
T. +590 (0)590 27 64 64

► PAPA'S PIZZA

Pizzeria
T. +590 (0)590 29 87 76

► PEARL BEACH SAINT BARTH

Cuisine Internationale
T. +590 (0)590 52 45 31

► PIMENT (LE)

Bar / Tapas
T. +590 (0)590 27 13 30

► SAYOLITA

Cuisine Française / Tapas
T. +590 (0)590 27 53 88

► TERRASSE (LA)

Snack
T. +590 (0)590 27 52 21

► ZION ST BARTH

Cuisine Française
T. +590 (0)590 27 63 62

TOINY

► TOINY (LE)

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





NOS PARTENAIRES

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



CRÉDITS PHOTOS

Michaël Gramm + EmilyLab + J. Allard + Stéphane de Bourgies + Benoit Linero + Benjamin Vergely + J.P. Piter + Bobby + Foudimages
Mathieu Khalaf + Artman Agency + audexcom + Hugo Allard + Nicolas Vuillon + MFNelatton + EvanDeSousa + Ugo&Valentin

ST-BARTH GOURMET FESTIVAL EST UN ÉVÉNEMENT ORGANISÉ PAR

Le Comité Territorial du Tourisme de Saint-Barthélemy
Gustavia + 97133 Saint-Barthélemy + T. + 590 (0)590 27 87 27
direction@saintbarth-tourisme.com + www.saintbarthtourisme.com
www.stbarthgourmetfestival.fr + St Barth Gourmet Festival + stbarthgourmetfestival

PARTENARIATS & SPONSORING

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



ST BARTH GOURMET FESTIVAL

