



ST BARTH
GOURMET
FESTIVAL

EDITION#8 | DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2021

Une 8^e édition
DU SAINT BARTH GOURMET FESTIVAL
SOUS LE SIGNE DE L'EXCELLENCE,
DU PARTAGE ET DE LA CONVIVIALITE

Du 10 au 14 novembre 2021, l'île de Saint-Barthélemy accueillera la huitième édition du Saint-Barth Gourmet Festival. Organisé par le Comité Territorial du Tourisme de Saint-Barthélemy, le Saint-Barth Gourmet Festival s'est imposé depuis huit ans déjà comme un festival gastronomique de référence dans les Caraïbes et au-delà. Chaque année, le festival rassemble des chefs à la renommée internationale et positionne, édition après édition, l'île de Saint-Barthélemy comme une destination gastronomique de premier plan.

Pour défendre les valeurs fortes du Saint-Barth Gourmet Festival d'excellence, de partage, de convivialité et d'authenticité, des Chefs de renommée internationale seront présents : *Pierre Gagnaire, Eric Frechon, Jean Imbert, Nicolas Beaumann, Jean-Rémi Caillon, Dimitri Droisneau, Sébastien Vauxion, Juan Arbelaez, Matthias Marc, et Marcel Ravin.*

Pendant 4 jours, 11 grands Chefs français feront battre le cœur de l'île et rayonner la gastronomie française.

Ouvert aux locaux et aux touristes étrangers (Métropole, Etats-Unis et Amérique Latine principalement), Le Saint-Barth Gourmet Festival s'orchestre autour de dîners exclusifs, spécialement préparés par les Chefs (invités pour l'occasion) au sein des hôtels et restaurants partenaires de l'édition, ainsi que de grands temps forts et concours ouverts au public.

Cette année encore, Le Saint-Barth Gourmet Festival sera l'occasion de partager les valeurs chères à l'île de Saint-Barthélemy et à ses habitants: excellence, partage, convivialité et authenticité.

Édition #8

**DU 10 AU 14
NOVEMBRE 2021**

Pierre GAGNAIRE

Restaurant Pierre Gagnaire, Paris
Chef multi-étoilé au Guide MICHELIN

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. Féroce 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.



EN RÉSIDENCE À L'HÔTEL BARRIÈRE LE CARL GUSTAF ST BARTH

L'Hôtel Barrière Le Carl Gustaf St Barth est un écrin de verdure dans la ville, qui domine sur les hauteurs de l'île. Entouré d'un jardin tropical, il offre une vue imprenable sur le port. Une adresse locale, hors des sentiers battus et à l'abri des regards.

ST BARTH
GOURMET
FESTIVAL

Édition #8

Éric FRECHON

Hôtel Le Bristol Paris
Chef multi-étoilé au Guide MICHELIN

Dans la galaxie de la haute gastronomie, les trois étoiles d'Eric Frechon à l'Hôtel Le 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. Eric 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 pour partager sa vision de la gastronomie le plus généreusement possible, avec une réelle humilité au service du client.



EN RÉSIDENCE À **LA PETITE PLAGE**

Idéalement située dans le quartier de Gustavia à Saint-Barth, La Petite Plage Saint-Barth se vit les pieds dans le sable dans un décor authentique, faisant la part belle au bois naturel, aux touches émeraude et aux teintes douces pour y déguster une cuisine de beaux produits, estivale, joyeuse et contemporaine.

ST BARTH
GOURMET
FESTIVAL

Édition #8

Jean - Rémi CAILLON

Restaurant Kintessence, K2 Palace,
Courchevel Chef 2 étoiles au Guide MICHELIN

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 Benoit 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 ».



EN RÉSIDENCE AU RESTAURANT LE TAMARIN

Le Tamarin est une véritable institution inscrite dans la vie locale de l'île. Cette grande maison de style coloniale accueille ses visiteurs au milieu d'un jardin verdoyant pour leur servir une cuisine fusion, entre métropole et saveurs locales.

ST BARTH
GOURMET
FESTIVAL

Édition #8

Sébastien VAUXION

Restaurant Le Sarkara, K2 Palace,
Courchevel Chef 2 étoiles au Guide MICHELIN

Sébastien Vauxion fait figure de proue dans le monde de la gastronomie. Chef pâtissier exécutif du groupe hôtelier K2 Collections à Courchevel, il innove 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 Alléno 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.



EN RÉSIDENCE À L'HÔTEL CHRISTOPHER

Niché près de l'océan, l'Hôtel Christopher est un véritable havre de paix au style épuré et contemporain. La vue est époustouflante, le charme des lieux intimiste et familial. L'hôtel possède également un restaurant, le RIVYERA, qui propose une cuisine méditerranéenne, et des jardins tropicaux exceptionnels.

ST BARTH
GOURMET
FESTIVAL

Édition #8

Dimitri DROISNEAU

Restaurant La Villa Madie, Cassis
Chef 2 étoiles au Guide MICHELIN

Normand de cœur, Dimitri Droisneau est désormais l'un des chefs de file 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 ensoleillées. Depuis ses premiers pas en cuisine à Alençon jusqu'à la côte méditerranéenne, le chef a roulé sa bosse ! De l'iconique Hôtel Le 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.



ST BARTH
GOURMET
FESTIVAL



EN RÉSIDENCE AU RESTAURANT L'ESPRIT

Le Chef de L'Esprit, Jean-Claude Dufour, a officié pendant dix ans dans les cuisines de l'Eden Rock avant de créer sa propre table gastronomique. Il y travaille les produits de l'île, soigneusement sélectionnés en fonction des arrivages du jour, que l'on savoure au cœur du beau jardin tropical.

Édition #8

Nicolas BEAUMANN

Restaurant Maison Rostang
Chef 2 étoiles au Guide MICHELIN

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'œil 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.



EN RÉSIDENCE AU **NIKKI BEACH SAINT-BARTH**

Niché sur la magnifique plage de Saint-Jean, le Nikki Beach Saint-Barth est synonyme de célébration, de sophistication et d'excitation. Ouvert en 2002, l'emplacement respire le luxe simpliste avec des chaises longues tout blanches et moelleuses, des draperies chics et les tipis de la marque. Le célèbre club de plage est devenu connu comme le terrain de jeu de choix des célébrités les plus connues du monde.

ST BARTH
GOURMET
FESTIVAL

Édition #8

Marcel RAVIN

Restaurant Blue Bay, Monte-Carlo Bay
Hôtel & Resort, Monaco
Chef 1 étoile au Guide MICHELIN

Marcel Ravin sera passé d'un rocher à l'autre, s'en-volant 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 œuf 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.



EN RÉSIDENCE À L'HÔTEL MANAPANY

L'hôtel Manapany se situe au sein d'un paysage authentique, sur la baie de l'Anse des Cayes, là où l'écume des rouleaux vient caresser la plage sauvage. L'ambiance singulière de l'hôtel laisse à l'île son entière vérité. Par de délicates associations entre un mobilier aux lignes franches et soignées, et de profondes essences tropicales l'atmosphère exhale une modernité au chic spontané et sensible.

ST BARTH
GOURMET
FESTIVAL

Édition #8

Juan ARBELAEZ

Chef et entrepreneur, propriétaire de 9 restaurants à Paris.

Solaire et dynamique, Juan Arbelaez incarne cette nouvelle génération de chefs entrepreneurs touche-à-tout. Dernière ouverture en date, Bazarro, restaurant colombien à Paris, clin d'œil à ses origines. Originaire de Bogota, il rejoint à peine majeur l'Hexagone et les brigades de Pierre Gagnaire au Balzac, d'Eric Frechon à l'Hôtel Le Bristol ou encore d'Eric Briffard au George V. Suite à sa participation au concours Top Chef, il ouvre Plantxa puis Levain dans les Hauts-de-Seine. S'en suivent successivement quatre Yaya, des lieux de vie festifs aux saveurs grecques développés avec les Frères Chantzios, fondateurs des huiles d'olive. 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 cœur de Paris.



EN RÉSIDENCE À L'HÔTEL LE SERENO

Cet hôtel emblématique en bord de mer est un lieu de vacances luxueux au design contemporain. Un cadre idyllique, une atmosphère apaisante et des services haut de gamme, Le Sereno est l'hôtel parfait pour les voyageurs à la recherche de luxe, de confort et d'intimité.

ST BARTH
GOURMET
FESTIVAL

Édition #8

Matthias MARC

Chef des restaurants Substance
et Liquide, Paris.

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, il ouvre Substance, une table d'auteur au cœur 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. Plus récemment, Stéphane Manigold et Matthias Marc ont ouvert Liquide avec le jeune chef Jarvis Scott, une joyeux taverne moderne dans le 1^{er} arrondissement.



EN RÉSIDENCE AU RESTAURANT ZION

Plus qu'un restaurant, un véritable voyage au cœur de la nature. Grâce à sa décoration tropicale à la végétation abondante et aux matériaux naturels, le restaurant Zion offre une pause exotique dans une atmosphère décontractée sur l'île de Saint Barthélemy. La cuisine, raffinée et tout aussi exotique, ravit les papilles des gourmets de ses saveurs épicées.

ST BARTH
GOURMET
FESTIVAL

Édition #8

Jean IMBERT

Chef de l'Hôtel Cheval Blanc St-Barth
Isle de France

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 gastronomie, qu'il partage dans ses restaurants : La Case à Saint-Barth, ToShare, créé avec son ami Pharrell Williams, à Saint-Tropez et Ibiza, et depuis le début du mois de septembre 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 différentes marques et institutions.



EN RÉSIDENCE AU **PALACE CHEVAL BLANC ST BARTH ISLE DE FRANCE**

Le Palace Cheval Blanc St Barth Isle De France réouvre ses portes. Cet hôtel mytique arbore un style sophistiqué empreint de légèreté, mêlant tout le charme des Caraïbes au style décontracté du sud de la France. Face à la plage des Flamands, niché au cœur d'un jardin tropical, l'Hôtel dispose de 40 chambres, suites et villas, chacune avec vue panoramique soit sur la plage, soit sur le jardin tropical.

ST BARTH
GOURMET
FESTIVAL

Édition #8

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.

VENDREDI 12 NOVEMBRE 2021

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

SAMEDI 13 NOVEMBRE 2021

- 14h-17h "St-Barth Bartender Contest" par Enjoy St Barth & Del Maguey au restaurant L'Esprit (ouvert au public).
- 17h Course des Garçons de café par 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" par Champagne Barons de Rothschild au Bonito. Membres du jury : Éric FRECHON, Pierre GAGNAIRE, Jean-Rémi CAILLON, Dimitri DROISNEAU, Matthias MARC et Jean IMBERT (ouvert au public).
- 10h Concours Amateur de Pâtisseries "Petites Toques St Barth", parvis de la Collectivité, Gustavia. Membres du jury : Sébastien VAUXION, Nicolas BEAUMANN, Marcel RAVIN et 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.

Remerciements À NOS PARTENAIRES

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

Nous sommes heureux de pouvoir à nouveau compter sur nos partenaires historiques : **Air France, Win Air, Champagne Barons de Rothschild, Badoit, Evian et Bragard**. Merci à eux pour leur confiance, leur soutien et leur fidélité plusieurs fois renouvelés.

Dans la catégorie de nos soutiens fidèles, nous tenons à remercier particulièrement **WIMCO Villas, My Villa in Saint Barth et St Barth Properties**, qui proposent une sélection d'hébergements d'une très grande qualité. Merci également à notre partenaire de location de voitures **Budget®** pour sa fidélité édition après édition ainsi qu'à **Del Maguey** pour ses collections de mezcal fins, rares et non mélangés. Mais c'est aussi avec plaisir que nous accueillons de nouveaux partenaires !

À commencer par notre partenaire **La Maison Nordique** qui depuis plus de 20 ans, s'est forgée une solide réputation dans le paysage gastronomique français et international en s'imposant comme une référence pour le caviar, les produits de la mer, l'épicerie fine et les produits asiatiques. Merci également à notre nouveau partenaire **Grands Vins de France** pour son incroyable sélection de grands vins.

Nous vous disons merci, à toutes et à tous !



AIRFRANCE
WINAIR

DEL MAGUEY
SINGLE VILLAGE® MEZCAL



CHAMPAGNE
BARONS DE ROTHSCHILD

Budget®



BADOIT.
BRANDLING NATURAL MINERAL WATER



MY VILLA IN SAINT-BARTH
VILLA RENTALS & PROPERTIES FOR SALE



WIMCO
VILLAS



St. Barth
Properties
LIVE YOUR DREAM®



evian.



Grands Vins de France



LA
MAISON
NORDIQUE



COMITÉ TERRITORIAL DU
tourisme
SAINT-BARTHÉLEMY

COMITÉ TERRITORIAL DU TOURISME DE SAINT-BARTHÉLEMY GUSTAVIA T. +590 (0)590 27 87 27
info@saintbarth-tourisme.com - www.saintbarth-tourisme.com - www.saintbarthgourmetfestival.com -

stbarthgourmetfestival - stbarthgourmetfestival



Saint Barth Gourmet Festival

Événement organisé par le Comité de Tourisme de Saint-Barthélemy

Du 10 au 14 Novembre 2021

<http://saintbarthgourmetfestival.com/fr/home/>

www.saintbarth-tourisme.com

 <https://fr-fr.facebook.com/stbarthgourmetfestival>

 <https://www.instagram.com/stbarthgourmetfestival/>



CONTACTS MÉDIAS
Melchior | Agence de Communication

Valentine Dubois
valentine@agencemelchior.com
+33 (0)6 43 60 79 77

