

ST BARTH GOURMET FESTIVAL

ÉDITION#9
08-13 NOVEMBRE 2022





CHRISTOPHER COUTANCEAU***



GÉRALD PASSÉDAT***



JEAN-GEORGES VONGERICHTEN**



CÉDRIC VONGERICHTEN



ALAN GEAAM*



FANNY REY*



KÉVIN DE PORRE



MOHAMED CHEIKH



JUAN ARBELAEZ



CÉDRIC GROLET



GEORGIANA VIOU

La 9^e Édition du ST BARTH GOURMET FESTIVAL À SAVOURER SANS MODÉRATION

Du 08 au 13 novembre 2022, l'île de Saint Barthélemy accueille la 9^e édition du St-Barth Gourmet Festival. Organisé par le Comité Territorial du Tourisme de Saint Barthélemy, le St Barth Gourmet Festival est devenu au cours de ses neuf années, un événement culinaire incontournable dans toute la Caraïbe et au-delà. Chaque année, des chefs de renommée internationale sont invités à exercer leur art dans des établissements partenaires. Un feu d'artifice de saveurs ! Que les gourmets se tiennent prêts !

Pour défendre les valeurs du St Barth Gourmet Festival - Excellence, Partage, Convivialité et Authenticité - les chefs étoilés suivants seront invités cette année :

- **Christopher Coutanceau*****, chef invité de l'Hôtel Christopher St Barth
- **Gérald Passédat*****, chef invité de l'Hôtel Rosewood Le Guanahani St. Barth
- **Jean-Georges Vongerichten****, en 4 mains avec **Cédric Vongerichten**, chefs invités de **Eden Rock St Barths**
- **Alan Geaam***, chef invité de l'Hôtel Manapany & Spa - St Barth
- **Fanny Rey***, cheffe invitée de L'Esprit
- **Kévin de Porre***, chef invité du Zion St. Barth Restaurant
- **Mohamed Cheikh**, chef invité du Bagatelle St. Barths
- **Juan Arbelaez**, chef invité du Nikki Beach Saint Barth
- **Cédric Grolet**, chef invité du Palace Cheval Blanc St-Barth Isle de France
- **Georgiana Viou**, cheffe invitée de l'Hôtel Le Sereno

Ouvert à tous, le **St Barth Gourmet Festival** orchestre une série de déjeuners et de dîners exclusifs préparés par les chefs invités, dans les cuisines des hôtels et restaurants partenaires, ainsi que des concours auxquels le public peut assister. Pendant quatre jours, ces 11 grands chefs français régaleront l'île de gastronomie en tant qu'ambassadeurs de la cuisine française.

édition#9

LES ETABLISSEMENTS PARTENAIRES

Réservations recommandées pour les dîners et déjeuners
directement auprès des établissements concernés.

LES HÔTELS

HÔTEL CHRISTOPHER ST BARTH

T. +590 (0)590 27 63 63

Chef invité

CHRISTOPHER COUTANCEAU***

PALACE CHEVAL BLANC ST-BARTH ISLE DE FRANCE

T. +590 (0)590 27 61 81

Chef invité

CÉDRIC GROLET

EDEN ROCK - ST BARTHS

T. +590 (0)590 29 79 99

Chefs invités

JEAN-GEORGES VONGERICHTEN**

en 4 mains avec

CÉDRIC VONGERICHTEN

HÔTEL MANAPANY & SPA - ST BARTH

T. +590 (0)590 27 66 55

Chef invité

ALAN GEAAM*

ROSEWOOD LE GUANAHANI ST. BARTH

T. +590 (0)590 52 90 00

Chef invité

GÉRALD PASSÉDAT***

HÔTEL LE SERENO

T. +590 (0)590 29 83 00

Cheffe invitée

GEORGIANA VIOU

LES RESTAURANTS

BAGATELLE ST. BARTHS

T. +590 (0)590 27 51 51

Chef invité

MOHAMED CHEIKH

L'ESPRIT

T. +590 (0)590 52 46 10

Cheffe invitée

FANNY REY*

NIKKI BEACH SAINT BARTH

T. +590 (0)590 27 64 64

Chef invité

JUAN ARBELAEZ

ZION ST. BARTH RESTAURANT

T. +590 (0)590 27 63 62

Chef invité

KÉVIN DE PORRE*

PROGRAMME | Avis aux gourmets !

Dîners dans les établissements partenaires du festival excepté pour le Nikki Beach
qui vous accueillera pour les déjeuners uniquement du 9 au 12 Novembre inclus

MARDI 08 NOVEMBRE 2022

- 18h30 Cérémonie d'Ouverture à l'Hôtel **Rosewood Le Guanahani St. Barth** (sur invitation)

MERCREDI 09 NOVEMBRE 2022

- 9h30 Conférence de presse en présence des chefs invités au **Palace Cheval Blanc St-Barth Isle de France**.
- A partir de 12h Déjeuner au **Nikki Beach** établissement partenaire du festival.
- 18h **Sturia** : Ateliers Dégustation à **Foodland La Boutique** (sur inscription)
- A partir de 19h Dîners des chefs dans les établissements partenaires du festival.

JEUDI 10 NOVEMBRE 2022

- A partir de 12h Déjeuner au **Nikki Beach** établissement partenaire du festival.
- 14h-17h "ST-BARTH BARTENDER CONTEST" par **Enjoy St Barth & Italicus**, au **Palace Cheval Blanc St-Barth Isle de France**.
- 18h **Sturia** : Ateliers Dégustation à **Foodland La Boutique** (sur inscription)
- A partir de 19h Dîners des chefs dans les établissements partenaires du festival.

VENDREDI 11 NOVEMBRE 2022

- A partir de 12h Déjeuner au **Nikki Beach** établissement partenaire du festival.
- 19h "COURSE DES GARÇONS DE CAFÉ" au départ de **La Cantina** par **Enjoy St Barth & Ricard**, (ouvert au public).
- A partir de 19h Dîners des chefs dans les établissements partenaires du festival.

SAMEDI 12 NOVEMBRE 2022

- A partir de 12h Déjeuner au **Nikki Beach** établissement partenaire du festival.
- A partir de 19h Dîners des chefs dans les établissements partenaires du festival.

DIMANCHE 13 NOVEMBRE 2022

- 7h15 "ST BARTH CHEFS CHALLENGE" par **Le Champagne Barons de Rothschild** au **Bonito**, en collaboration avec la **CEM**, les **Agriculteurs de l'île** et **Le Comité des Pêches**. (Concours sur inscription au CTTSB).
- 10h30 "LES PETITES TOQUES ST BARTH" par **Le Chocolat Weiss & Eco Island**. Parvis de la Collectivité, Gustavia. (Concours sur inscription au CTTSB).
- 12h30 Remise des Prix, Parvis de la Collectivité, Gustavia.

Le Lounge Barons de Rothschild proposera des masterclass durant la semaine

édition#9

Christopher **COUTANCEAU*****



Surnommé “le cuisinier-pêcheur”,

Christopher Coutanceau est un homme engagé pour la sauvegarde des océans. C’est à travers sa cuisine et sa passion pour la pêche que le chef triplement étoilé défend un art de vivre marin.

À la criée de La Rochelle tous les matins, il choisit avec soin les plus beaux produits de la mer, coquillages, crustacés ou poissons, qu’il propose à la carte écoresponsable de ses restaurants à La Rochelle : Le restaurant trois étoiles Michelin *Christopher Coutanceau*, Le bistrot marin *La Yole de Chris*, et l’hôtel Relais & Châteaux *Villa Grand Voile*.

Restaurant Christopher Coutanceau***

3 étoiles au Guide Michelin/Engagement Michelin pour une Gastronomie Durable

17/20 et 4 Toques au Gault & Millau

<http://www.coutanceaularochelle.com/>

Insta : @christopher_coutanceau

FB : Restaurant Christopher Coutanceau

La Yole de Chris, bistrot marin

Assiette Michelin/Engagement Michelin

pour une Gastronomie Durable

1 Toque au Gault & Millau

<http://www.layoledechris.com>

Insta : @layoledechris

FB : La Yole de Chris

Villa Grand Voile - Christopher Coutanceau

Demeure marine Relais & Châteaux

<https://www.villagrandvoile.com/>

Insta : @villagrandvoile

FB : Villa Grand Voile - Christopher Coutanceau

**Chef du restaurant
Christopher Coutanceau**
3 étoiles au Guide Michelin

Mathis **LARRODE** Chef exécutif du **Riviera**



Normand d’origine, Mathis découvre le monde de la haute gastronomie lors de stages au Georges Blanc à Vonnas ou encore au restaurant Alexandre, deux étoiles à Garon. Il prend ensuite un premier poste chez Jean Luc Tartarin, deux étoiles au Havre, durant deux années. Il poursuit sa carrière durant deux années au K2 Palace à Courchevel. En 2016, le Chef Mathis Larrode rejoint La Chèvre d’Or à Eze. Il fait la connaissance du Chef Exécutif Arnaud Faye qui prend la direction des cuisines à l’été 2016. Le Chef Faye faisant évoluer Mathis à ses côtés durant cinq années. Demi Chef de partie, Chef de partie, puis second de cuisine. Il est nommé Sous Chef au restaurant gastronomique 2* Michelin il y a deux ans. Durant l’été 2021, le Chef Arnaud Faye propose à Mathis Larrode la direction des cuisines de l’hôtel Christopher 5* à Saint Barthélemy.



EN RESIDENCE À **L’Hôtel Christopher St Barth*******

Au bord de l’océan, l’hôtel Christopher offre un havre de paix au style minimaliste et contemporain. La vue est à couper le souffle, les jardins exceptionnels et l’hôtel évoque un sentiment d’intimité et une ambiance familiale. Le nouveau restaurant, Riviera, sert une cuisine d’inspiration méditerranéenne.


CHRISTOPHER
ST BARTH

Pointe Milou ♦ 97133 Saint Barthélemy ♦ +590 (0)590 27 63 63 ♦ www.hotelchristopher.com

édition#9

Gérald PASSÉDAT***



1917 : Germain Passédat achète *la Villa Corinthe*, rebaptisée aussitôt *Le Petit Nice*.

1924 : Luxia Alabern, chanteuse d'opéra, belle, excentrique, star, intelligente, muse de Louis Lumière, épouse Germain Passédat.

1966 : Leur fils, Jean-Paul, chanteur d'opéra et cuisinier passionné, avec sa femme Albertine, transforme *Le Petit Nice* en hôtel de luxe.

1960 : Naissance de Gérald Passédat.

1977 : 1 étoile Michelin.

1981 : 2 étoiles Michelin.

De 1979 à 1984 : Un parcours classique, l'École Hôtelière, *Le Coq Hardi* à Bougival, *le Bristol* puis *l'hôtel Crillon* à Paris, *les frères Trois gros* à Roanne, et Michel Guérard.

1987 à 2000 : Commis, chef de partie, second de cuisine et chef, Gérald gravit tous les échelons au *Petit Nice*.

2000 : Reprend l'hôtel restaurant familial et maintient les 2 étoiles.

2008 : Obtention de la 3^e étoile au Guide Michelin.

2010 : Gérald Passédat est honoré Chevalier de l'ordre de la légion d'honneur par le Président de la République.

2011 : Gérald Passédat devient membre fondateur du *Collège Culinaire de France* aux côtés des plus grands noms de la cuisine française (avec notamment Paul Bocuse, Joël Robuchon, Yannick Alléno, Alain Ducasse, Thierry Marx, Anne-Sophie Pic...).

2012 : Gérald Passédat réunit les chefs de sa région afin de promouvoir la cuisine Méditerranéenne et devient Président de l'association Gourméditerranée, l'association sera l'un des acteurs majeurs de Marseille Provence.

2013 : Ouverture du *Môle Passédat* au MuCEM (Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée)

2013 : Publication du livre *"Des Abysses à la lumière"*

2014 : Ouverture du restaurant *Albertine*, au sein des Docks à marseille

2015 : Publication du livre *"Ma Méditerranée"*

2016 : Ouverture du restaurant *Louison* à Villa La Coste – 1 étoile en 2017.

2018 : Ouverture de la Brasserie *Lutetia* au sein du palace éponyme.

Chef du restaurant Le Petit Nice

3 étoiles au Guide Michelin

© Richard Haughton

Cédrik OLLIVAUT Chef exécutif du Beach House



La passion de Cédrik Ollivault pour la cuisine vient de son enfance où il a observé ses parents créer de la magie culinaire avec leur ingrédient secret : l'amour. Homme d'action, le chef Ollivault a combiné études culinaires et apprentissage tout en travaillant au restaurant étoilé Michelin L'Escu de Runfao.

Véritable breton et attiré par l'océan, le chef Ollivault a ensuite voyagé aux États-Unis, dans les Caraïbes, en Polynésie française et au-delà, tout en maîtrisant ses compétences dans certains des meilleurs hôtels. Sa vision culinaire au Rosewood Le Guanahani St. Barth mélange les différents saveurs et inspirations de ses aventures autour du monde avec des produits et des techniques d'origine locale. Son ingrédient secret de l'amour demeure, et vit désormais aux côtés de sa devise "Happy staff, happy guest". Comme un virtuose, il ne cesse de créer des saveurs uniques inspirées par ses voyages et les produits locaux, sa cuisine est une célébration de la fraîcheur et de la saveur.



EN RESIDENCE À L'Hôtel Rosewood Le Guanahani St. Barth*****

Rosewood Le Guanahani St. Barth est un complexe de luxe situé sur sa propre péninsule privée. Les hébergements du complexe, la plupart avec vue sur l'océan et certains avec piscine privée, présentent des extérieurs lumineux et colorés et un design intérieur moderne. Le restaurant propose de délicieuses expériences culinaires. Les activités de jour comprennent des excursions sur l'île et des sports nautiques. Sense, A Rosewood Spa peaufine le bien-être personnel et la détente pendant votre escapade, tandis que Rosewood Explorers propose des aventures pour les plus jeunes.

ROSEWOOD
LE GUANAHANI
ST. BARTH

Grand Cul de Sac ♦ 97133 Saint Barthélemy ♦ +590 (0)590 52 90 00 ♦ www.rosewoodhotels.com

édition#9

Jean-Georges **VONGERICHTEN** **



Chef du restaurant
Jean-Georges Vongerichten
2 étoiles au Guide Michelin



Chef du restaurant Wayan

Bien que Jean-Georges Vongerichten soit l'un des chefs les plus célèbres au monde, ses compétences s'étendent bien au-delà la cuisine. Homme d'affaire et restaurateur avisé, Jean-Georges est responsable de l'exploitation et succès de 49 restaurants dans le monde. Apprenti du Chef Paul Haeberlin, puis travaille sous Paul Bocuse et Master Chef Louis Outhier à *L'Oasis* dans le sud de la France. Avec cet impressionnant trois étoiles Michelin de formation, Jean-Georges voyage en Asie et poursuit sa formation à l'*Oriental Hotel* à Bangkok, l'*hôtel Meridien* à Singapour et l'*hôtel Mandarin* à Hong Kong.

En 4 mains avec Cédric **VONGERICHTEN**

Cédric Vongerichten est le chef exécutif et propriétaire de *Wayan*, un restaurant moderne franco-indonésien à New York. Né à Bangkok, en Thaïlande, Cédric a déménagé à New York à un jeune âge, où il a passé ses premières années à apprendre de son père, Jean-Georges Vongerichten, dans les cuisines de New York et du monde entier. Diplômé du Culinary Institute of America, Cédric Vongerichten a été reconnu par Zagat comme l'un des 30 meilleurs chefs de moins de 30 ans et a travaillé dans certaines des cuisines les plus célèbres du monde. Après avoir travaillé au *Mandarin Oriental* de Hong Kong et à El Bulli à Barcelone, il est le chef exécutif du célèbre *Perry St.* à New York. Ayant ouvert *Vong Kitchen* et *Le Burger* à Jakarta, en Indonésie, en 2018 avec sa femme Ochi, le duo possède et exploite actuellement *Wayan*, qui signifie "premier né" en balinais. Il s'agit de leur premier restaurant indépendant dans le centre-ville de Manhattan désigné comme l'un des meilleurs nouveaux restaurants d'Amérique 2019 par Esquire.

Maxime **DANIELLI LEFEBVRE** Chef exécutif du **Sand Bar**

la cuisine en partage

Maxime Danielli, originaire du sud de la France, est le jeune Chef exécutif des cuisines de l'Eden Rock - St Barths depuis 2019, un métier qui le fait résolument vibrer... Formé au Lycée hôtelier Anne-Sophie Pic à Toulon, Maxime a fait ses armes dans les plus belles Maisons, de Saint-Tropez à Londres, Courchevel et l'Hôtel du Cap Eden-Roc à Antibes faisant parti de la Collection Oetker tel que l'Eden Rock - St Barths. À la tête d'une brigade d'une quarantaine de personnes, il se fait une joie quotidienne d'animer des passionnés très "rocks", toujours motivé par l'envie de vous faire plaisir, avec ce trac bouillonnant à chaque service...



© Diane Coriat

EN RESIDENCE À **Eden Rock - St Barths******



© Jeanne Le Menn

Sur son promontoire rocheux, Eden Rock - St Barths, surplombe un magnifique récif corallien où, alentours, tout n'est que mer turquoise et plages de sable blanc. Idéalement situé au coeur de l'île, il permet à ses hôtes d'avoir facilement accès aux boutiques, bars et restaurants du joli village de St Jean.

Destination privilégiée pour les familles, Eden Rock - St Barths propose de la détente, des jeux et du plaisir pour tous ! De la construction de châteaux de sable à l'initiation au bodyboard : toutes les envies sont comblées.

ER

EDEN ROCK
ST BARTHS

St-Jean ♦ 97133 Saint Barthélemy ♦ +590 (0)590 29 79 99 ♦ www.edenrockhotel.com

édition#9

Alan GEAAM*



Chef du restaurant Alan Geaam
1 étoile au Guide Michelin

Autodidacte au parcours hors-norme, Alan Geaam est aujourd'hui à la tête de plusieurs tables parisiennes : le restaurant gastronomique étoilé Alan Geaam, *le bistrot levantin Qasti*, *le comptoir street-food Sâj* et *le restaurant Qasti Shawarma & Grill*. Il lance ensuite son *épicerie libanaise Doukane*. En 2018, lorsqu'il obtient sa première étoile Michelin, Alan Geaam ose à peine y croire. "Il n'y a pas que le rêve américain, se plaît-il à dire, moi j'ai vécu le rêve français : cuisiner dans la plus belle ville du monde." Né au Libéria, il grandit au Liban au cœur de la guerre civile entre une mère passionnée de cuisine et un père commerçant. Alan rêve de cuisine française, il souhaite devenir Chef à Paris. Une fois arrivé en France, il trouve un travail de plongeur pour survivre. Alan Geaam dévore les livres de cuisine et regarde les chefs étoilés sur le petit écran, sans jamais oser imaginer qu'il les rejoindrait un jour. Mais son destin fut plein de belles surprises. Il devint rapidement sous-chef, puis chef et enfin chef propriétaire, avec sa cuisine créative, gourmande, humaine, conviviale et contemporaine, Alan Geaam est aujourd'hui l'un des chefs les plus doués de sa génération, qui revendique une identité forte et singulière, celle d'un enfant du monde qui a voyagé partout et rassemble tout le monde.

Anthony MARTEL Chef exécutif du Manapany

La cuisine du chef Anthony Martel reflète sa passion pour la cuisine méditerranéenne mêlée à des influences orientales et indiennes qu'il adapte parfaitement aux produits locaux pour un résultat unique et savoureux.. Le chef et son équipe ont à cœur de mettre l'écologie et le respect de l'environnement au centre de leur cuisine et ce par une pêche locale, des recettes antillaises, de fruits et légumes bio, de saison et résolument exotiques.



EN RESIDENCE AU Hôtel Manapany & Spa - St Barth*****



L'Hôtel Manapany eco-resort***** respire l'essence de St Barth, unissant la beauté naturelle exceptionnelle de l'île et l'élégance d'un domaine ancré dans le respect de la nature et le "retour aux sources". Au creux de l'Anse des Cayes et doté d'une plage privée, le client pose ses valises au Manapany, dans l'une des 43 chambres, suites et villas lovées à flanc de colline ou directement sur la plage, entre forêt tropicale et océan turquoise. En totale communion avec son environnement, le domaine réinvente un art et une douceur de vivre oubliés. Il les saupoudre d'une élégante simplicité, d'un discret raffinement.

MANAPANY

Anse des Cayes ♦ 97133 Saint Barthélemy ♦ +590 (0)590 27 66 55 ♦ www.hotelmanapany.com

édition#9

Fanny
REY*



**Cheffe du restaurant
l'Auberge Saint-Rémy de Provence**
1 étoile au Guide Michelin

C'est l'histoire d'un couple, d'un binôme uni depuis 20 ans, une cuisine fusionnelle, d'instinct vive et pétillante, le tout enrobé dans une vraie osmose entre ces deux chefs qui ne travaillent pas l'un sans l'autre.

Une création, qu'elle soit sucrée ou salée, est forcément conçue à deux, pour que chaque bouchée soit le reflet de leur histoire, de leur maison.

La fusion d'une enfance au Pakistan et d'une Bourguignonne qui s'épanouissent depuis 15 ans en "Terre de Provence", où Fanny et Jonathan ont largué les amarres en 2012.

Un vrai projet de vie, une auberge du 15^e siècle restaurée au charme indéniable, 10 chambres et un restaurant gastronomique, auréolé depuis 2017 d'une étoile au Guide Michelin... mais ce n'est que le début.

Jean-Claude **DUFOUR**
Chef exécutif de
L'Esprit

Un grand chef passionné, depuis de nombreuses années, pour cet Art culinaire !

A L'Esprit, harmonie des saveurs, est savamment composé. Les papilles gustatives, sont à la fête, dansant au rythme des délices. Un service à l'écoute de vos désirs. Haute gastronomie. Jardin luxuriant. Une cuisine inventive et raffinée. Jean-Claude Dufour sait où il veut nous emmener... Repas romantique ou grand diner entre amis, il s'adapte à toute clientèle.



EN RESIDENCE À
L'Esprit

Jean-Claude Dufour et sa femme Sonia ont à cœur de vous proposer le meilleur de la gastronomie française dans un jardin tropical romantique et couvert où vous serez invités à vous mettre à l'aise pour une parenthèse en immersion totale. Une équipe aux petits soins vous accueillera "comme à la maison" avec des plats de saison à base de produits frais mais surtout des assaisonnements et sauces comme vous ne les avez jamais goûtés avant.



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

édition#9

Kevin DE PORRE*



Jeune chef d'à peine 30 ans, Kevin de Porre est à la tête du restaurant **Contraste** à Paris aux côtés de son acolyte Erwan Ledru. **Contraste**, c'est la rencontre de ces deux amis d'enfance mais aussi la rencontre entre deux cuisines : celle de la terre et celle de la mer.

Originaire de Perpignan, cet amoureux de son terroir et des produits de sa région a réalisé son apprentissage chez **Lasserre**** à Paris puis travaille ensuite aux côtés de Philippe Labbé au **Shangri-La**.

Un chemin pavé d'étoiles se dessine alors pour Kevin : au **Plaza Athénée** avec Alain Ducasse et Romain Meder où il participe à l'obtention de la 2^{ème} puis de la 3^{ème} étoile puis au restaurant de **Kei Kobayashi** dans lequel il exerce 3 ans qui passe alors de la 1^{ère} à la 2^{ème} étoile.

Aujourd'hui dans son restaurant **Contraste** (qui a obtenu sa 1^{ère} étoile au Guide Michelin), Kevin de Porre et Erwan Ledru imaginent une cuisine à la croisée des émotions, entre potager, basse-cour et produits de la mer.

Chef du restaurant Contraste

1 étoile au Guide Michelin

Jean-Baptiste **PIARD**

Chef exécutif du

Zion St Barth Restaurant

Jean-Baptiste Piard, chef du restaurant Zion, est aujourd'hui copropriétaire de l'établissement. Après de belles expériences dans des restaurants gastronomiques de renom en France, il a vite fait escale au Canada et en Polynésie Française, où il a d'ailleurs été sacré meilleur cuisinier de Polynésie Française en 2013, avant de s'installer à Saint Barth. Jean-Baptiste Piard propose une cuisine raffinée et surprenante influencée par ses nombreux voyages.



EN RESIDENCE AU **Zion St. Barth Restaurant**

Plus qu'un restaurant, Zion St Barth est un état d'esprit, une ode à la nature, à l'essentiel, à la gastronomie.

Niché au cœur d'un jardin tropical, le restaurant Zion est le repaire des connaisseurs. Fins gourmets et habitués de St Barth s'y retrouvent en toute simplicité, le temps d'un dîner.

Osez franchir la porte du Zion et derrière une végétation luxuriante, vous découvrirez un restaurant intimiste à l'ambiance décontractée, où le Chef surprendra votre palais...



ZION
RESTAURANT

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

édition#9

Mohamed **CHEIKH**



Gagnant de la saison 12
de "Top Chef"

En 2011, Mohamed rejoint les équipes du chef Laurent André pour continuer son apprentissage au restaurant "*La Cuisine**" du palace "*Le Royal Monceau*" à Paris. En 2013, il décide d'intégrer le groupe du chef Yannick Alleno. Il effectue donc une saison estivale au prestigieux restaurant éphémère "*DIOR DES LICES*" à St Tropez. Puis à l'hôtel "*One & Only*" à Dubaï. Mohamed rejoint les équipes du chef Philippe Labbé au restaurant "*La Bauhinia*" du palace "*Le Shangri-La*" à Paris. En 2019, c'est le chef Éric Frechon qui lui propose un poste de chef de cuisine dans la brasserie de Paris "*Le Drugstore*". A 27 ans, il dirige une équipe de 29 personnes et sert jusqu'à 700 couverts par jour. En 2020, il quitte *Le Drugstore* et se prépare à réaliser le rêve d'une participation au concours "*TOP CHEF*". Et gagne top chef 2021. Depuis le 2 juin, son restaurant éphémère *Manzili* est ouvert au jardin des Plantes. De novembre à décembre, Mohamed a travaillé à la réserve de Paris, avec le chef doublement étoilé Jérôme Banctel au sein du restaurant "*La Pagode*". En 2022, Mohamed crée et sort son premier livre "*ma cuisine méditerranéenne*". Mohamed a fait l'émission "*Chefs à Domicile*". Il a ouvert une péniche restaurant "*Bador*" de juin à octobre 2022 tous les weekends.

Rocco **SEMINARA** Chef exécutif du Groupe Bagatelle

Le Chef Exécutif du Groupe Bagatelle a développé la nouvelle identité culinaire gastronomique du groupe international. Technicien du goût, il cisèle les produits saisonniers qu'il travaille avec passion après une carrière dans les cuisines exceptionnelles d'Alain Ducasse. Artisan et virtuose, Rocco Seminara compose avec toutes les saveurs méditerranéennes des cartes invitant à découvrir des assiettes à son image, généreuses et lumineuses. Cette année il invite le Chef nomade Mohammed Cheikh, ancien candidat de Top Chef, à venir déclarer à 4 mains leur passion commune pour la Méditerranée et la tradition de la grande cuisine française.



EN RESIDENCE AU **Bagatelle St. Barths**



Sur le port de Gustavia, Bagatelle fait rayonner sa joie de vivre en plein cœur de l'île.

En cuisine, la brigade célèbre les saveurs de la Méditerranée et la grande cuisine française soutenue par une équipe de salle qui insuffle l'ambiance légendaire des Bagatelle à cet écrin de charme à la française, devenu lieu unique et incontournable de l'île de Saint-Barthélemy.

BAGATELLE
ST. BARTHS

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

édition#9

Juan ARBELAEZ



**Chef et Entrepreneur,
Propriétaire de 10 restaurants**

Né en Colombie à Bogota, Juan rêve depuis tout petit de venir s'installer à Paris. C'est aux côtés du chef Pierre Gagnaire, triplement étoilé au Guide Michelin, que Juan débute sa carrière. Cette belle aventure durera 1 an. Juan intégrera à la suite deux palaces parisiens de la rive droite, *le George V* avec le chef Éric Briffard et *l'hôtel le Bristol* avec le chef Éric Frechon.

Son apparition dans *Top Chef* lui donne une notoriété qui accélère son processus d'entrepreneuriat. C'est à 25 ans que Juan ouvre son premier restaurant : *Plantxa*. L'établissement est vite placé au rang d'institution par les habitants de Boulogne-Billancourt. Puis *Levain* voit le jour en 2016. En 2014, Juan fait la rencontre des Frères Chantzios, Grégory et Pierre-Julien fondateurs de Kalios l'huile d'olive des chefs ils créent *YAYA*, lieu de vie festif aux couleurs et aux saveurs d'une taverne grecque. Grâce au succès de la première aventure *YAYA*, 4 nouveaux *YAYA* verront le jour dans Paris. Propriétaire de 7 restaurants, Juan décide avec Gregory et Pierre-Julien de fonder en 2019 Eleni Group. En 2021, il ouvre *Bazurto*, son premier restaurant Colombien en plein cœur de Paris. Un chef engagé et investi, c'est en 2018 qu'il ouvre *la cantine healthy Vida*, au cœur de Paris. *Vida* respecte à son échelle l'environnement. Juan très engagé met un point d'honneur à la réduction du plastique, à l'utilisation d'un sourcing local et au respect de la saisonnalité des produits. Un engagement qui est propre à tous les restaurants. Le chef 2.0 n'hésite pas à communiquer sur des sujets qui lui tiennent à cœur notamment ses engagements avec des associations (Action contre la faim, HandiSurf, Unicef, NoMorePlastic...).

Dans le courant de l'année 2019, le chef entrepreneur publie son tout premier livre : *Cuisinez - Partagez*. 130 recettes pétillantes et gourmandes qui revisitent la cuisine des quatre coins du monde.

En 2021, Juan devient chroniqueur tous les vendredis soirs dans l'émission *Quotidien* sur TMC. Il y présente toutes les semaines une recette en lien avec l'actualité.

Antoine **DURAND** Chef exécutif du **Nikki Beach Saint Barth**

Originaire de Normandie, en France, le Chef Antoine Durand est passionné par la cuisine depuis son adolescence. Après une formation sur la Côte d'Azur, Chef Antoine a rejoint l'équipe de Nikki Beach en tant que Chef Exécutif du Nikki Beach Saint Barth. Il s'inspire non seulement de son environnement, mais aussi de sa famille et de l'équipe avec laquelle il travaille. Il aime expérimenter avec les saveurs locales et quelques-uns de ses plats préférés incluent le Tomahawk Black Angus & Fish Tataki et le ceviche frais.



EN RESIDENCE AU **Nikki Beach Saint Barth**

Situé sur la magnifique plage de St Jean, le Nikki Beach Saint Barth, club de luxe est connu pour ses clients du monde entier. Tout en dégustant des cocktails rafraîchissants, les clients peuvent apprécier de délicieuses salades, une sélection de sushis, de fruits de mer, ou le célèbre poulet rôti. Le Nikki Beach Saint Barth est connu pour ses fameuses journées festives, de musique non-stop. Chaque vendredi, profitez des "Rosé Fridays" et les étonnantes dimanches sont destinés à danser toute la journée !



© ArtmanAgency



St-Jean ♦ 97133 Saint Barthélemy ♦ +590 (0)590 27 64 64 ♦ www.nikkibeach.com

édition#9

Cédric GROLET



Chef Pâtissier

Né le 28 août 1985 à Firminy, à côté de Saint-Etienne, Cédric Grolet est Chef Pâtissier du *Meurice* depuis 2012. Après l'obtention de son diplôme, Cédric Grolet s'installe à Paris en 2006 et rejoint les équipes de chez *Fauchon* où il restera 5 ans. Très vite repéré par les chefs Christophe Adam, Benoit Couvrand et Christophe Appert, il les accompagne aux quatre coins du monde pour assurer la formation du personnel des nouvelles boutiques Fauchon. Au bout d'un an, il accède en parallèle au poste convoité de Recherche et Développement. En 2011, Cédric intègre *Le Meurice* en tant que sous-chef et devient rapidement Chef Pâtissier. Il reçoit entre 2015 et 2017 les plus beaux titres et trophées, honorant son travail de chaque jour. Début 2018, le Chef et l'hôtel Le Meurice se lancent un nouveau projet, l'ouverture de *la Pâtisserie du Meurice* par Cédric Grolet. Ce nouvel espace offre depuis le 20 mars un accès privilégié aux créations du Chef. Puis en juin dernier, Cédric Grolet se voit recevoir la distinction ultime aux World's 50 best Restaurants 2018 : le prix du meilleur pâtissier du monde 2018. Véritable consécration, Cédric Grolet est le troisième chef pâtissier français à se voir récompensé par ce prix prestigieux. En novembre 2018, il est sélectionné parmi les 50 français les plus influents en 2018 par le magazine Vanity Fair France. En 2019, il ouvre sa première boutique *Cédric Grolet Opéra* et sort son second livre inspiré de cette dernière. Pensée au rythme parisien vous retrouvez les viennoiseries et une offre de petit déjeuner le matin, les sandwiches à midi ainsi que les pâtisseries tout au long de l'après midi pour un goûter gourmand. A 16h fournée de baguettes chaudes et croquantes au 35 avenue de l'Opéra.

Cédric vous invite à entrer dans son monde fantastique, où même les fruits et les fleurs ne sont pas tout à fait ce qu'ils paraissent

© pmonetta

Jean **IMBERT** Chef du **Palace Cheval Blanc** **St-Barth Isle de France**

A la tête de l'hôtel Cheval Blanc St-Barth Isle de France et du Plaza Athénée à Paris, succédant ainsi à Alain Ducasse, le Chef Jean Imbert est parvenu à créer la surprise en remportant sa première étoile pour le restaurant "Jean Imbert au Plaza Athénée" après seulement 9 semaines d'ouverture. En mars 2022 il devient le premier chef de la boutique historique de la Maison Christian Dior se trouvant au 30 Avenue Montaigne. Son voyage ne s'arrête pas là puisqu'il devient le Chef du mythique et légendaire Venice Simplon-Orient-Express en avril 2022. Il fut élu Chef de l'année en 2021 par le magazine Quotidien, et en 2019 par le magazine GQ. Il est considéré comme l'un des 50 Français les plus influents du monde par Vanity Fair. Plus jeune diplômé de l'Institut Paul Bocuse, il est également connu comme étant le gagnant emblématique de l'émission télévisée Top Chef en 2012.



© Bobby

EN RESIDENCE AU **Palace Cheval Blanc** **St-Barth Isle de France**

Situé sur la plage de Flamands, considérée comme la plus belle de l'île, l'emblématique Cheval Blanc St-Barth compte 61 belles chambres, suites et villas aménagées avec une vue panoramique sur l'océan ou nichées dans des jardins luxuriants. Voyagez au cœur des Caraïbes à travers la cuisine de Jean Imbert à La Case ou profitez d'un déjeuner les pieds dans le sable à La Cabane, avec une vue sur la baie des Flamands.



© R. Luhrs



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

édition #9

Georgiana VIOU



Cheffe du Restaurant Rouge

Georgiana est autodidacte. Un subtil métissage avec une enfance au Bénin, des études de Lettres à Paris, un passage dans la communication et un retour vers ses premières amours, l'art culinaire.

Elle atterrit un peu par hasard dans la première édition de Masterchef puis sous l'impulsion de Lionel Lévy (1 étoile au Michelin), elle fait ses premières armes dans une cuisine professionnelle.

Épaulée par Yves Camdeborde, elle saisira l'opportunité de racheter un atelier de cours de cuisine qui deviendra "*l'Atelier de Georgiana*" ou elle propose également une formule unique pour le déjeuner sur le modèle d'une table d'hôtes.

En 2021, avide de challenge, elle ouvre son restaurant *Rouge*, au cœur de l'hôtel Margaret, à Nîmes et prend également part au Jury Masterchef, aux côtés de Thierry Marx et Yves Camdeborde pour la sixième saison du concours.

© Maki Manoukian

Davide **MOSCA** Chef exécutif du **Sereno al Mare**

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



EN RESIDENCE A **L'Hôtel Le Sereno******

Le Sereno est un hôtel emblématique situé sur les eaux cristallines ultra-privées du Grand Cul De Sac à Saint-Barthélemy et a une clientèle dévouée parmi les clients. La propriété intime en bord de mer attire depuis longtemps les voyageurs pour son design contemporain et son service de luxe discret.

Endroit idéal pour découvrir toutes les merveilles de Saint-Barth, Le Sereno dépasse les attentes en capturant l'esprit et l'énergie de l'île et en créant un environnement accueillant qui permet à tous les visiteurs de se sentir comme s'ils avaient trouvé un deuxième chez-soi.



© JP Piter

le sereno.
SAINT-BARTHÉLEMY

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

édition#9

STURIA

ATELIERS DÉGUSTATION



**Mercredi 9 et Jeudi 10
Novembre 2022
18h**

à Foodland La Boutique
(sur inscription)

ATELIER INITIATION



ATELIER AFFINAGE



ATELIER 3 ESPECES

INSCRIPTIONS ET INFORMATIONS auprès de **Foodland La Boutique** au plus tard le 5 Novembre 2022
T. +590 590 51 96 99 - www.foodlandsbh.com

ATELIERS DEGUSTATION

ATELIER INITIATION

Plongez dans notre univers du caviar français avec nos deux sélections Classic.
L'une issue de nos esturgeons Baerii et l'autre de nos esturgeons Oscietre.



CLASSIC BAERII
(*Acipenser Baerii*)



CLASSIC OSCIÈTRE
(*Acipenser Gueldenstaedtii*)

±7g de caviar par sélection, 2 verres de vin blanc sélectionnés par Olala
50€ / personne (2 personnes minimum)

ATELIER AFFINAGE

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



PRIMEUR
(Affinage : < 3 mois)



VINTAGE
(Affinage : 3 à 8 mois)



ORIGIN
(Affinage : < 8 mois)

±7g de caviar par sélection
2 verres de vin blanc sélectionnés par Olala
70€ / personne (2 personnes minimum)

ATELIER 3 ESPECES

Explorez notre savoir-faire d'éleveur-producteur à travers la plus prestigieuse des dégustations. Comparez trois caviars français issus de trois espèces d'esturgeons différentes.



VINTAGE
(*Acipenser Baerii*)



OSCIETRA
(*Acipenser Gueldenstaedtii*)



BELUGA FRANÇAIS
(*Huso Huso*)

±7g de caviar par sélection
2 verres de vin blanc et 1 verre de champagne
sélectionnés par Olala
130€ / personne (4 personnes minimum)

ST BARTH BARTENDER CONTEST *par*



enjoy
St Barth
Bartender & Waiter Service

&



**Jeudi 10
Novembre 2022
14-17h**

**au Palace Cheval Blanc
St-Barth Isle de France**

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

La verrerie et les ingrédients nécessaires à l'élaboration des cocktails seront à la charge du concurrent.

INSCRIPTIONS : Les candidats intéressés devront s'inscrire au plus tard le **5 novembre 2022**
Les fiches d'inscription sont disponibles sur demande à info@enjoystbarth.com

FORMULAIRE INSCRIPTION CONCOURS

St Barth Bartender Contest

par Enjoy St Barth & Italicus



Nom : _____

Prénom : _____

Nom de l'établissement : _____

Age : _____

Adresse : _____

Tél : _____ Mail : _____

Je soussigné(e) _____ autorise, à titre gratuit, le Comité Territorial du Tourisme de Saint-Barthélemy à publier les photographies et/ou diffuser les images prises de ma personne et/ou de mon enfant, le 9 novembre 2022, lors du "St Barth Gourmet Festival".

Ces images seront exploitées dans le cadre de la promotion de l'événement et de la destination Saint-Barthélemy.

Fait à _____ le _____

Signature

COURSE DES GARÇONS DE CAFÉ *par*



&

RICARD

**Vendredi 11
Novembre 2022
19h**

En tenue, avec plateau, bouteilles et verres, les serveurs et serveuses s'affronteront dans une course au **départ de La Cantina** pour couronner le plus rapide d'entre eux.

Attention, le contenu du plateau doit être intact !

Des défis peuvent être ajoutés à la course, ce qui promet des situations cocasses et de nombreux foux rires. Le public est invité à venir encourager les participants tout au long du parcours.

© MICA

INSCRIPTIONS : Les fiches d'inscription sont disponibles sur demande à info@enjoystbarth.com

FORMULAIRE INSCRIPTION CONCOURS

Course des Garçons de Café

par Enjoy St Barth & Ricard



Nom : _____

Prénom : _____

Nom de l'établissement : _____

Age : _____

Adresse : _____

Tél : _____ Mail : _____

Je soussigné(e) _____ autorise, à titre gratuit, le Comité Territorial du Tourisme de Saint-Barthélemy à publier les photographies et/ou diffuser les images prises de ma personne et/ou de mon enfant, le 10 novembre 2022, lors du "St Barth Gourmet Festival".

Ces images seront exploitées dans le cadre de la promotion de l'événement et de la destination Saint-Barthélemy.

Fait à _____ le _____

Signature

ST-BARTH CHEFS CHALLENGE *par*



BARONS
DE ROTHSCHILD
CHAMPAGNE

**Dimanche 13
Novembre 2022
7h15 au Bonito**

Cinq jeunes cuisiniers professionnels
(âgés de 30 maximum) s'affronteront
durant trois heures sur le thème :
"Sublimez la terre par la mer"

Membres du jury :

- Juan Arbelaez
- Mohamed Cheikh
- Kévin de Porre
- Gérald Passédat
- Fanny Rey

en collaboration avec :



INSCRIPTIONS : Les candidats intéressés devront s'inscrire au plus tard le **31 octobre 2022**
auprès du **Comité Territorial du Tourisme de Saint-Barthélemy** - T. +590 (0)590 27 87 27
info@saintbarth-tourisme.com - www.saintbarth-tourisme.com

FORMULAIRE INSCRIPTION CONCOURS

St Barth Chefs Challenge

par Champagne Barons de Rothschild

En collaboration avec la CEM, les Agriculteurs de l'île et le Comité des Pêches



© J. Bancel

Nom/Prénom du Chef : _____

Nom/Prénom du Commis : _____

Nom de l'établissement : _____

Age : _____

Adresse : _____

Tél : _____ Mail : _____

Je soussigné(e) _____ autorise, à titre gratuit,
le Comité Territorial du Tourisme de Saint-Barthélemy à publier les photographies et/ou
diffuser les images prises de ma personne et/ou de mon enfant, le 13 novembre 2022, lors du
"St Barth Gourmet Festival".

Ces images seront exploitées dans le cadre de la promotion de l'événement et de la destination Saint-Barthélemy.

Fait à _____ le _____

Signature

LES PETITES TOQUES ST BARTH *par*



© MICA



**Dimanche 13
Novembre 2022
10h30**

(Parvis de la Collectivité, Gustavia)

Concours ouvert aux jeunes (maximum 15 ans). Le jeune participant devra réaliser au préalable (il pourra se faire aider d'un adulte) une pâtisserie qui a pour thème : **Choco Fruit Style**.

Présentation et Dégustation devant les chefs :

- Christopher Coutanceau
- Alan Geaam
- Cédric Grolet
- Georgiana Viou

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.

FORMULAIRE INSCRIPTION CONCOURS

Les Petites Toques St Barth *par le Chocolat Weiss et Eco Island SBH*



Nom : _____

Prénom : _____

Age : _____

Adresse : _____

Tél : _____ Mail : _____

Je soussigné(e) _____ autorise, à titre gratuit, le Comité Territorial du Tourisme de Saint-Barthélemy à publier les photographies et/ou diffuser les images prises de ma personne et/ou de mon enfant, le 13 novembre 2022, lors du "St Barth Gourmet Festival".

Ces images seront exploitées dans le cadre de la promotion de l'événement et de la destination Saint-Barthélemy.

Fait à _____ le _____

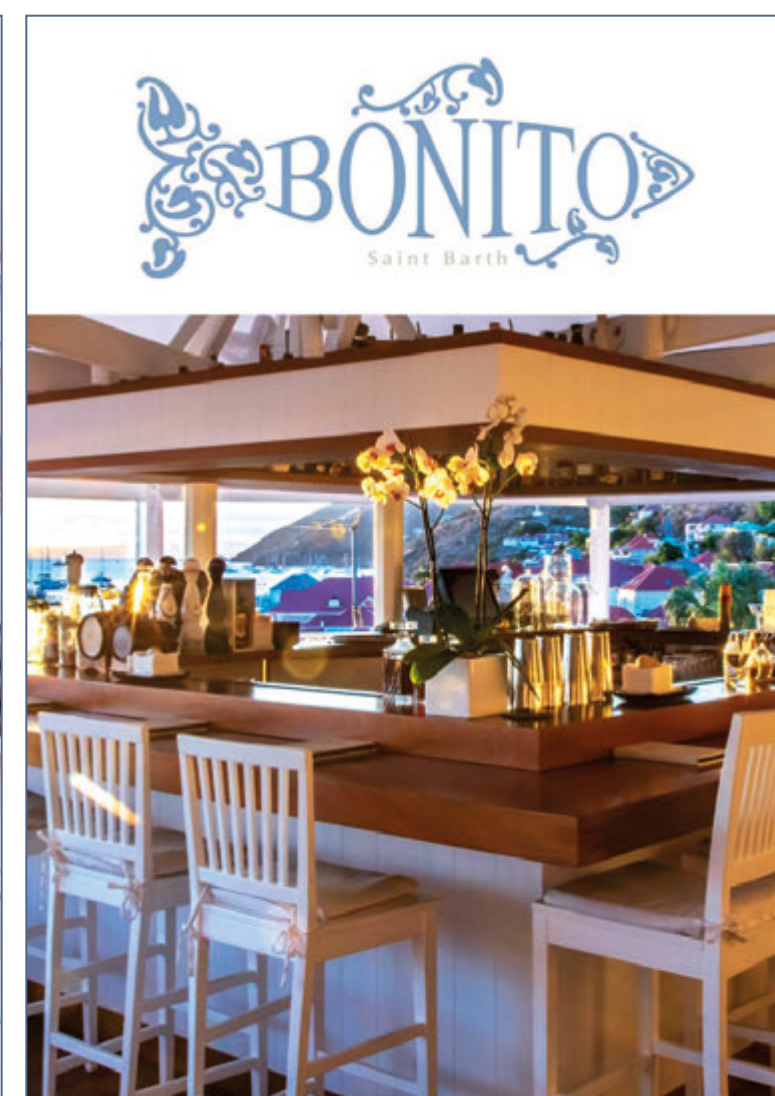
Signature

INSCRIPTIONS : Les candidats intéressés devront s'inscrire au plus tard le **5 novembre 2022** auprès du **Comité Territorial du Tourisme de Saint-Barthélemy** - T. +590 (0)590 27 87 27
info@saintbarth-tourisme.com - www.saintbarth-tourisme.com





SBGF 2021 EN IMAGES

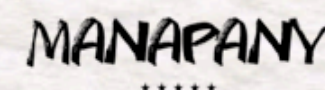
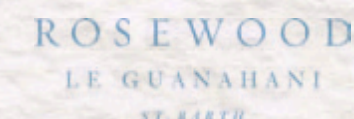




Le classique du Blue Bay par Marcel Ravin, choco, maracudja

NOS PARTENAIRES

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



www.saintbarthgourmetfestival.com

📍 St Barth Gourmet Festival ♦️ 📱 @stbarthgourmetfestival

CRÉDITS PHOTOS

M. Gramm ♦️ EmilyLab ♦️ J.P. Piter ♦️ ArtmanAgency ♦️ P. Stefanaggi ♦️ P. Monetta ♦️ Boby ♦️ R. Haughton ♦️ M. Khalaf
J. Le Menn ♦️ M. Manoukian ♦️ Hugo Allard ♦️ O. Roux ♦️ J. Bielsa ♦️ R. Luhrs ♦️ D. Berlin ♦️ J. Banctel ♦️ D. Coriat

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
info@saintbarth-tourisme.com ♦️ www.saintbarth-tourisme.com

RELATIONS PUBLIQUES

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