

SAINT-BARTH GOURMET FESTIVAL

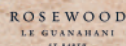


2025
12^{me} édition



SAINT-BARTH GOURMET FESTIVAL

DU MARDI 4 AU DIMANCHE 9 NOVEMBRE 2025



GUSTAVIA | T. +590 (0)590 27 87 27 | info@saintbarth-tourisme.com
www.saintbarth-tourisme.com | www.saintbarthgourmetfestival.com

2025
12^{me} édition



PROGRAMME

MERCREDI 5 AU SAMEDI 8 NOVEMBRE MENUS GASTRONOMIQUES

Un chef invité signe un menu exceptionnel dans un établissement partenaire

Pour le déjeuner

Manuelle Ferraz : Restaurant Nikki Beach - Plage de St-Jean Pélican

Pour le dîner

Alexandre Koa : Hôtel Rosewood le Guanahani - Grand Cul-de-Sac

Beatriz Gonzalez : Restaurant le Bagatelle - Gustavia

Eugénie Béziat : Hôtel Barthélemy - Grand Cul-de-Sac

Franck Putelat : Restaurant L'Esprit - Saline

MERCREDI 5 NOVEMBRE

MASTERCLASS VINS - GRANDS VINS DE FRANCE - 11H À LA CAVE

sur réservation +590 590 27 88 02 / gvfstbarths@gmail.com auprès de Grands vins de France à Gustavia

MASTERCLASS CAVIAR STURIA - DÉCOUVREZ LA GAMME - 18H30 À 20H

sur réservation auprès de Foodland à Gustavia

JEUDI 6 NOVEMBRE

MASTERCLASS CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD - 10H30

Lounge Barons de Rothschild sur réservation auprès de l'établissement
+590 690 74 31 30 - contact@loungebaronsderothschild.com

MASTERCLASS ELYX ABSOLUT - 12H00

Hôtel Tropical - Réservation : info@enjoystbarth.com

VENDREDI 7 NOVEMBRE

MASTERCLASS ELYX ABSOLUT - 18H30

Hôtel Le Barthélemy - Réservation : info@enjoystbarth.com

UN CHEF DANS MA CANTINE

Une sauce spéciale pour le poisson local destinée aux repas des écoles maternelles, primaires et collège de l'île

SAMEDI 8 NOVEMBRE

MATINÉE GOURMANDE

ESPACE ROCKEFELLER

9h30 - Les Petites Toques de St Barth - *Concours culinaire des enfants sur inscription limitée*

10h30 - 12h - Show culinaire avec les chefs invités en collaboration avec
le Comité Territorial des Pêches et de l'Aquaculture de Saint-Barthélemy

MASTERCLASS VINS - GRANDS VINS DE FRANCE - HOTEL LE BARTHÉLEMY - 17H

sur réservation +590 590 27 88 02 / gvfstbarths@gmail.com auprès de Grands vins de France

DIMANCHE 9 NOVEMBRE

ST BARTH BARTENDER CONTEST & COURSE DE GARÇONS DE CAFÉ

Plage de St-Jean - Hôtel Eden Rock – 10h à 13h

Concours de mixologie avec jury de professionnels

13h - Course des garçons de café

A portrait of Eugénie Béziat, a woman with dark hair tied back, wearing a white chef's jacket. She is standing in front of a wall with ornate gold-colored curtains. Her arms are crossed, and she is looking off to the side with a slight smile. The chef's jacket has a gold embroidery on the left chest that reads "Ritz" and "Eugénie Béziat".

*« Tous mes souvenirs m'inspirent...
Le parfum des épices, le sillon d'une
fleur de frangipanier, les odeurs des
grillades et du maïs fumant dans
la rue, le poisson et la noix de coco
ou encore le manioc mangé sur le
pouce le dimanche à la plage ».*

Eugénie BÉZIAT

SAINT-BARTH GOURMET FESTIVAL

Cheffe 1 étoile de L'Espadon, Ritz - Paris
Résidence : Hôtel Le Barthélemy - Grand Cul-de-Sac



Bercée par l'influence épicurienne de ses parents et grands-parents, par les images, les odeurs et les goûts d'une enfance et adolescence passées en Afrique - du Gabon au Congo en passant par la Côte-d'Ivoire -, Eugénie Béziat, arrive à Toulouse à 18 ans afin d'obtenir un DEUG LEA. Tout juste diplômée, elle décide de changer de voie suite à un dîner « révélation » chez la Cheffe Hélène Darroze, et décroche deux ans plus tard, en 2006, un BTS en hôtellerie-restauration au lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie.

S'ensuit un apprentissage de haute volée aux Prés d'Eugénie***, chez Michel Guérard, avant de rejoindre l'année suivante la Brasserie du Stade Toulousain aux côtés de Stéphane Garcia. En 2012, elle rejoint le Chef Michel Sarran où elle se familiarise à l'organisation et l'exigence que méritent deux étoiles. L'appel de la Méditerranée devient plus fort et fait alors écho à une partie de ses racines. En 2015, c'est aux côtés du Chef Yann Le Scavarec à La Roya en Corse, qu'elle déploie petit à petit toute sa créativité.

Avant de partir voler de ses propres ailes en 2018 à La Flibuste, à Villeneuve-Loubet où elle obtient sa première étoile au bout de 18 mois seulement. En creusant dans ses souvenirs, elle ose s'affranchir de tout ce qu'elle a appris pour dessiner sa propre identité culinaire. Une personnalité de cuisine qui ne ressemble à aucune autre. Ambitieuse et douée, c'est son panache et sa vision très personnelle d'une gastronomie contemporaine qui a retenu toute l'attention du Ritz Paris.

Au sein d'une des plus belles adresses au monde, elle a aujourd'hui à cœur de « recevoir » en portant l'héritage avec légèreté, lui offrant le petit supplément d'âme de ses souvenirs au long cours, la richesse décomplexée des épices et l'ouverture complexe et aromatique d'essences multiples. Efforts vivement récompensés puisqu'elle décroche 1 étoile au Guide MICHELIN 6 mois après l'ouverture du restaurant, en mars 2024.



RÉSERVATION

GRAND CUL-DE-SAC +590 (0)590 77 48 48
www.lebarthelemyhotel.com



amis
St. Barth


le barthélemy
HOTEL & SPA

abyss


Avec plus de 15 années d'expérience internationale (France, Royaume-Uni, Espagne, Monaco), Guillaume Gillan incarne une cuisine d'auteur, nourrie par ses souvenirs d'enfance et ses voyages culinaires.

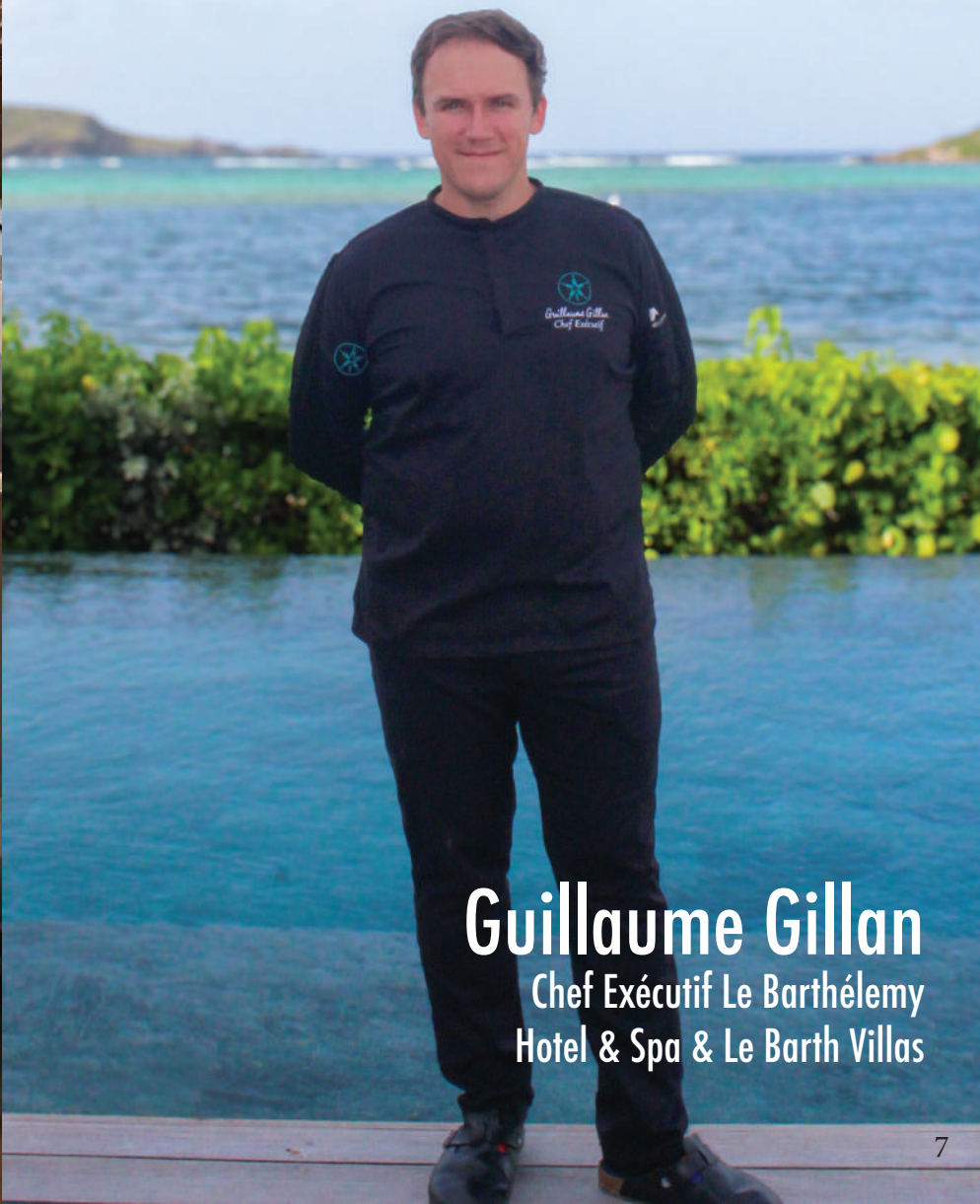
Formé auprès de chefs mondialement reconnus tels qu'Alain Ducasse et Joël Robuchon, il a gravi tous les échelons du métier, de commis à chef exécutif.

À Londres il a participé à l'ouverture du restaurant Bōkan, sur les sommets de Canary Wharf, en tant que sous-chef avant d'en prendre la direction, où il s'est distingué par sa créativité, son exigence et son sens du détail.

Depuis 2022, il déploie son expertise en tant que chef consultant et créateur de concepts culinaires. Il a également été Chef et propriétaire de La Roulotte by Magica, un food truck à Londres spécialisé dans les sandwichs gourmets, témoignant de son esprit entrepreneurial et de sa passion pour l'innovation culinaire.

Aujourd'hui basé à Saint-Barthélemy, Guillaume Gillan dirige les cuisines du Barthélemy Hotel & Spa avec une vision claire : proposer une cuisine de saison, inventive et émotionnelle, portée par une brigade soudée et passionnée. Il défend également une démarche "zero waste", qui vise à limiter le gaspillage et à valoriser chaque produit.

Sa cuisine reflète pleinement ses racines méditerranéennes qu'il revisite avec une touche de « folie maîtrisée » - signature de son style.



Guillaume Gillan
Chef Exécutif Le Barthélemy
Hotel & Spa & Le Barth Villas



Bouillabaisse Foie gras de canard poché, snacké, Coquillage, pistil de safran, jus de cranquette

Franck PUTELAT

SAINT-BARTH

GOURMET

FESTIVAL

Meilleur ouvrier de France - Chef 2 étoiles, La Table de Franck Putelat, Carcassonne
Résidence : Restaurant l'Esprit - Saline

Franck Putelat, chef jurassien né à Mignovillard, découvre la cuisine par hasard en suivant un ami au centre de formation de Gevingey. Élève peu assidu auparavant, il se passionne pour l'art culinaire et enchaîne les stages dans des établissements de renom de sa région.

Il affine ensuite son savoir-faire à Paris chez Taillevent, puis chez Georges Blanc dans la Bresse, où il apprend rigueur et précision. Sa carrière prend un tournant décisif à Saint-Tropez, où il rencontre le futur directeur de l'Hôtel de la Cité de Carcassonne.

Embauché en 1998, il y décroche sa première étoile Michelin en 2002. En 2003, il obtient le Bocuse d'Argent, à un point du vainqueur. En 2006, il ouvre La Table de Franck Putelat à Carcassonne. Il y pratique une « cuisine-fiction » sincère, inventive, maîtrisant les classiques tout en les réinterprétant avec audace (bouillabaisse de foie gras, cassoulet au pigeon...).

En 2012, il obtient une deuxième étoile Michelin. Toujours en quête de perfection, il innove constamment, développe son établissement avec potagers, chambres de luxe, « Brasserie à 4 Temps », et multiplie les projets culinaires.

Franck Putelat incarne une cuisine de sincérité, de précision et de partage.





Jean-Claude DUFOUR
Chef exécutif résident du restaurant L'Esprit



Un grand chef passionné, depuis de nombreuses années, pour cet Art. A L'Esprit, harmonie des saveurs est savamment composée. 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 dîner entre amis, il s'adapte à toute clientèle.

RÉSERVATION

SALINE +590 (0)590 52 46 10
espritsbh@gmail.com

«Je suis né à Amiens en 1994, d'une mère française et d'un père camerounais. À l'âge de 10 ans, je prends la décision de faire de la cuisine, et 4 ans plus tard, je décide d'intégrer l'école hôtelière de Saint-Martin à Amiens, où je préparerai un bac technologique en 3 ans, puis un BTS en 2 ans.

Durant ces années, j'ai la possibilité de réaliser de jolis stages très formateurs, comme au Bristol, où je resterai 4 mois – une expérience qui fut une véritable confirmation pour moi. Après mes études, à l'âge de 20 ans, je prends la route de la Bourgogne pour intégrer le groupe Loiseau, dans lequel j'évoluerai 3 ans aux côtés du chef Louis-Philippe Vigilant. Cette étape très enrichissante, me donnera davantage d'assurance. C'est alors que je prends la direction de la région bordelaise, d'abord à Saint-Emilion, à la Table de Pavie avec le chef Ronan Kervarrec, puis à Bordeaux, au Pressoir d'argent Gordon Ramsay où je gravirai les échelons jusqu'à prendre la place de chef en janvier 2023.

Ayant une liberté totale sur la création des menus, je pratique une cuisine alliant le savoir-faire français aux épices de la cuisine camerounaise.»





*Homard grillé au barbecue,
Cajun africain, laitue*



Alexandre KOA

SAINT-BARTH

GOURMET

FESTIVAL

Chef du restaurant 2 étoiles Gordon Ramsay à Bordeaux
Résidence : Hôtel Rosewood Le Guanahani - Grand Cul de Sac

A portrait of Cédrik Ollivault, a middle-aged man with short grey hair, smiling. He is wearing a white chef's jacket with a small embroidered logo on the left chest and blue jeans. His right hand is in his pocket.

Cédrik OLLIVAUT

Directeur culinaire du Rosewood
Le Guanahani St. Barth

La passion de Cédrik Ollivault pour la cuisine est née dès son enfance et l'a conduit à parcourir le monde au fil de ses expériences gastronomiques. Nourri par la curiosité, le voyage et l'amour, il s'est imposé comme un Chef visionnaire, alliant raffinement technique et émotions sincères.

Formé auprès de grands noms de la gastronomie française, il a travaillé aux côtés de Chefs étoilés tels qu'Alain Duhoux (1 étoile Michelin) à l'Escu de Runfao, Arnaud Lallement (3 étoiles Michelin) ou encore Scott Hunnel (récompensé par 5 Diamond Awards).

Véritable bâtisseur culinaire, il a marqué de son empreinte dans les cuisines de France, Polynésie Française, État-Unis, Dubai, avant de rayonner dans les Caraïbes.

Aujourd'hui Directeur Culinaire du Rosewood Le Guanahani St. Barth, il supervise l'ensemble des univers gastronomiques du resort avec la même exigence et la même passion.

Cédrik Ollivault incarne une philosophie simple et universelle : « Happy staff, happy guests ». En cultivant l'harmonie au sein de ses brigades, il crée les conditions idéales pour faire naître des expériences culinaires mémorables. Sa cuisine est le reflet de sa quête d'authenticité, entre rigueur, créativité et une générosité toujours tournée vers le partage.

ROSEWOOD

LE GUANAHANI

ST. BARTH



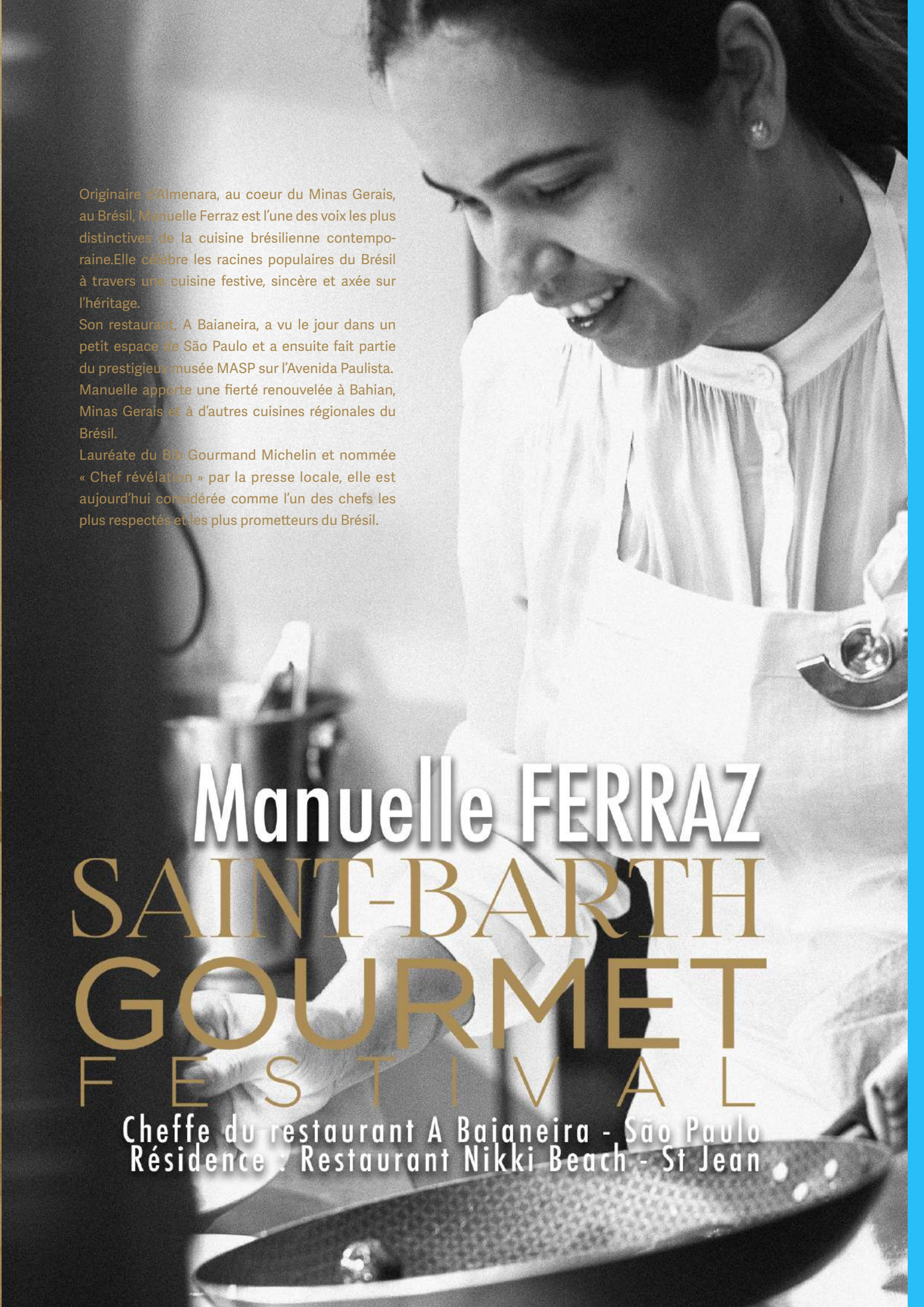
RÉSERVATION

GRAND CUL-DE-SAC +590 (0)590 52 90 00

www.rosewoodhotels.com



Poulet à la « fausse » sauce pardo, purée de mandioquinha et champignons



Originaire d'Almenara, au coeur du Minas Gerais, au Brésil, Manuelle Ferraz est l'une des voix les plus distinctives de la cuisine brésilienne contemporaine. Elle célèbre les racines populaires du Brésil à travers une cuisine festive, sincère et axée sur l'héritage.

Son restaurant, A Baianeira, a vu le jour dans un petit espace de São Paulo et a ensuite fait partie du prestigieux musée MASP sur l'Avenida Paulista. Manuelle apporte une fierté renouvelée à Bahian, Minas Gerais et à d'autres cuisines régionales du Brésil.

Lauréate du Bib Gourmand Michelin et nommée « Chef révélation » par la presse locale, elle est aujourd'hui considérée comme l'un des chefs les plus respectés et les plus prometteurs du Brésil.

Manuelle FERRAZ

SAINT-BARTH

GOURMET

FESTIVAL

Cheffe du restaurant A Baianeira - São Paulo
Résidence : Restaurant Nikki Beach - St Jean

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 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.



Antoine DURAND
Chef exécutif résident
au restaurant Nikki Beach
St Barth



NIKKI BEACH

RÉSERVATION

SAINT-JEAN +590 (0)590 27 64 64

www.nikkibeach.com

Beatriz Gonzalez a grandi dans les deux restaurants de ses parents sur l'île de Cozumel au Mexique.

À 18 ans, elle rejoint la France pour intégrer le très prestigieux Institut Paul Bocuse et tombe en amour pour la gastronomie française.

A la sortie de l'école, elle travaille dans les plus belles maisons françaises (Orsi **, Sanderens ***, La grande Cascade*, elle gravie rapidement les échelons et passe, en 2007, cheffe adjointe du restaurant gastronomique de la Grande Cascade.

En 2011, elle décide d'ouvrir un premier restaurant, Neva Cuisine, avec son mari Matthieu Marcant qui dirige la salle et choisit les vins.

Forte du succès de sa cuisine haute en couleur et moderne, elle décide de répéter l'expérience avec Coretta.

Un restaurant au bord du parc Martin Luther King.





Beatriz Gonzalez
SAINT-BARTH
GOURMET
FESTIVAL

Cheffe des bistrots Neva, Corelia
Résidence : Restaurant Bagatelle - Gustavia

A full-page photograph of two chefs, Rocco Seminara and Manon Santini, standing on a wooden terrace. They are both wearing white chef uniforms with the 'SAGATELLE GROUP' logo. Rocco is on the left, wearing dark trousers and black shoes, with his hands clasped. Manon is on the right, also in dark trousers and black shoes, with her hands on her hips. They are both smiling at the camera. The background features a large, leafy tree and outdoor seating with blue and white striped cushions under a white umbrella.

Rocco SEMINARA
Chef corporate résident

Manon SANTINI
Cheffe pâtissière résidente

Les créations culinaires des Chefs Rocco Seminara et Manon Santini s'inspirent profondément de la tradition méditerranéenne, tout en apportant une touche de modernité. Leur cuisine se distingue par une grande créativité, technique, des dressages précis, et un souci constant du goût et des saveurs.

Leurs plats, loin des clichés habituels, surprennent autant par leur esthétique que par les découvertes gustatives qu'ils offrent. Forts d'un parcours exceptionnel dans des établissements de prestige à Monaco et en France, les deux chefs partagent une vision commune : celle d'une cuisine raffinée, portée par des produits d'une qualité irréprochable.

Leur expérience dans les plus grandes maisons leur a permis de perfectionner un savoir-faire qui reflète dans chaque assiette, tout en restant profondément ancrés dans l'identité méditerranéenne.

Dans chaque restaurant du Groupe, cette quête de l'excellence se retrouve autant en cuisine qu'en salle, où l'accueil et le service jouent un rôle clé. Ensemble, les chefs Rocco Seminara et Manon Santini créent une expérience gastronomique inoubliable, marquée par l'authenticité et l'élégance, attirant une clientèle internationale exigeante.



BAGATELLE
ST. BARTH

— RÉSERVATION —

GUSTAVIA +590 (0)590 27 51 51
www.bagatelle.com

LE VOYAGE, SUR UN PETIT NUAGE.

CABINE **BUSINESS**

Voyagez dans un confort et un calme absolu.
Selon le moment ou l'envie, votre espace personnel Business se transforme en lit, bureau, salle de cinéma ou table de restaurant. Une table étoilée, avec des menus imaginés par de grands chefs. Assurément, vous êtes sur un petit nuage.



BAGATELLE
ST. BARTH



Beatriz Gonzalez



Rocca Seminara &
Manon Santini

Réservation restaurant Bagatelle : +590 (0)590 27 51 51

le barthélemy
HOTEL & SPA



Eugénie Bizrat



Guillaume Giffan

Réservation Hôtel Le Barthélemy : +590 (0)590 77 48 48

L'ESPRIT
Jean-Claude Dufour



Franck Pétit



Jean-Claude Dufour

Réservation restaurant L'Esprit : +590 (0)590 52 46 10

ROSEWOOD
LE GUANAHANI
ST. BARTH



Alexandre Koa



Cédric Ollivant

Réservation hôtel Rosewood Le Guanahani : +590 (0)590 52 90 00

NIKKI BEACH
Saint-Barth



Manuelle Ferraz



Antoine Durand

Réservation restaurant Nikki Beach : +590 (0)590 27 64 64

SAINT-BARTH GOURMET FESTIVAL

du mardi 4 au dimanche 9 novembre 2025

GUSTAVIA | T. +590 (0)590 27 87 27
INFORMATIONS

info@saintbarth-tourisme.com

www.saintbarth-tourisme.com

www.saintbarthgourmetfestival.com

AIRFRANCE
winair

MAIRONS
DE ROTHSCHILD

Grandes Vins de France

WIMCO
ST BARTH
PROPERTIES

Budget St. Barth

evian

STURIA
cavité française

FOODLAND

POULET

ENDY

ELVY
VODKA

EDEN ROCK
ST BARTH

HEURDEPINE
Saint-Barth

EVERYDAY
UNIFORMS



Caroline Talec

Propriétaire & Vigneronne
Domaines Paul Jaboulet Aîné



DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834



FONDÉE EN 1834 SUR LA COLLINE DE L'HERMITAGE,
À TAIN L'HERMITAGE, LA MAISON PAUL JABOULET
AÎNÉ VEILLE SUR UN PATRIMOINE D'EXCEPTION,
RÉUNISSANT LES TERROIRS LES PLUS RENOMMÉS DE
LA VALLÉE DU RHÔNE SEPTENTRIONALE, ET INCARNE
L'ESSENCE MÊME DES GRANDS VINS.

La Maison Paul Jaboulet Aîné attache la plus grande importance
au respect du terroir et de la vigne. Sous l'impulsion de Caroline
Frey, les vignes sont certifiées biologiques depuis 2016 et sont
cultivées selon une approche régénérative. « Parce qu'il n'existe
pas de grands vins sans grands raisins ».

La Maison Paul Jaboulet Aîné est une référence incontournable
produisant des cuvées sur-mesure sur les appellations
Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Cornas, St Péray,
Côte-Rôtie, Condrieu et Côtes-du-Rhône.

Une vinification précise, associée à un soin méticuleux porté à nos
vignes, confère pureté et élégance à chaque cuvée de la Maison
Paul Jaboulet Aîné. S'épanouissant sur des terroirs d'exception,
elles expriment toute la richesse et la complexité de leur origine.

DOMAINES PAUL JABOULET AÎNÉ — TAIN L'HERMITAGE — FRANCE
Jaboulet.com



Château La Lagune
HAUT-MÉDOC



Paul Jaboulet Aîné
VALLÉE DU RHÔNE



Domaine de la Chapelle
HERMITAGE



Domaine Caroline Frey
BOURGOGNE



Masterclass
Mercredi 5 novembre - 11h & Samedi 8 novembre - 17h
sur réservation +590 590 27 88 02 / gfstbarths@gmail.com



CORTON GRAND CRU

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Le Clos du Château
MONOPOLE



2023

CAROLINE FREY

PROPRIÉTAIRE VITICULTRICE À ALOXE-CORTON, FRANCE.





BARONS
DE ROTHSCHILD
CHAMPAGNE



Philippe de Rothschild

CHÂTEAU
LAFITE ROTHSCHILD

Philippe Sereys de Rothschild

CHÂTEAU
MOUTON ROTHSCHILD

Edmond de Rothschild

CHÂTEAU CLARKE
EDMOND DE ROTHSCHILD

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

YOUR EVERY WHIM.

PRIVATE VILLAS, ATTENTIVE CONCIERGE, TRUSTED EXPERIENCE.

A vacation entrusted to WIMCO St. Barth Properties is unlike any other. We believe every minute of it can, and should, be savored.

Find your next memory-making getaway, with our portfolio of over 600 villas in St. Barth, Turks & Caicos, Anguilla, St. Martin, Grand Cayman, and Private Islands.



wimco.com
+1 401 236-7613
info@wimco.com



Our Exclusive Partners for
Real Estate Sales
St. Barth | Sotheby's
INTERNATIONAL REALTY
Photography © Elizabeth Shoupe

BAR CATERING - COCKTAIL MASTERCLASS... JUST ENJOY YOUR PARTY!

enjoy
St Barth

YOUR PRIVATE BARTENDER



www.enjoystbarth.com

ENJOY A WELL NEEDED DOSE OF LIQUID THERAPY

info@enjoystbarth.com

 [enjoystbarth](https://www.instagram.com/enjoystbarth)

+590 690 71 85 83



STURIA

caviar français

*Éleveur Producteur
Sélectionneur Affineur*



IGP Caviar d'Aquitaine

Seule IGP caviar au monde



Foodland St Barth | La Boutique
Rue du Bord de Mer Gustavia
97133 Saint-Barthélemy

Segeco
Saint  Barth



DES MENUS CRÉÉS PAR DE GRANDS CHEFS FRANÇAIS.

Dans nos salons comme dans nos cabines Business
et La Première, laissez-vous enchanter
par les menus de nos 17 chefs.
Bienvenue à bord de votre envolée gourmande.



SAINT-BARTH

Tourisme

GUSTAVIA | T. +590 (0)590 27 87 27

INFORMATIONS

info@saintbarth-tourisme.com

www.saintbarth-tourisme.com

www.saintbarthgourmetfestival.com