

IMMOBILIER EN MONTAGNE

EVA LONGORIA, STAR ENGAGÉE

STATION F
GREENTECH,
LE DÉFI DU
SIÈCLE

ÉLISABETH BORNE, WOMAN POWER

TRANSMISSION DE PATRIMOINE

Forbes

HIVER 2021

AWARDS
DU LUXE
2021

—
Alain Ducasse,
un chef dans
les étoiles

NUMÉRO SPÉCIAL

LUXE,
PHILANTHROPIE
& ÉCONOMIE VERTE

Belgique : 9,50 € - Luxembourg : 9,50 € - Suisse : 16,20 CHF

L 14797 - 17 - F: 9,00 € - RD





Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Trimestrielle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média :

Gestion d'entreprise-Management



Edition : **Hiver 2021**

Journalistes : **YVES DERAÏ**

Nombre de mots : **845**

Valeur Média : **18750€**

Vivre@Forbes ▶

RESTAURANT



SAINT-BARTH, PETIT PARADIS... DES GOURMETS !

Le Gourmet Festival qui a eu lieu à Saint-Barth, comme chaque année, en novembre, sous le parrainage de chefs stars, parmi lesquels les triplement étoilés Eric Fréchon et Pierre Gagnaire, nous donne l'occasion d'un coup de projecteur sur une destination culinaire méconnue.

PAR YVES DERAÏ

Saint-Barth, ses plages, son lagon bleu turquoise, ses reliefs et ses routes escarpées et... sa gastronomie. Eh oui, faute de pouvoir proposer des lieux de culture ou des chefs-d'œuvre de son patrimoine historique qui n'existe pas, l'île mythique des people et autres milliardaires en quête de tranquillité et de sécurité fait montre d'une diversité en matière gastronomique étonnante dans ce petit bout de France situé aux confins des Caraïbes. Même sans terroir, Saint-Barth parvient, en effet, à servir des assiettes succulentes, en important des produits des quatre coins du monde et même d'ailleurs car, parfois, les chefs locaux doivent faire preuve d'ingéniosité pour se fournir.

L'une des adresses les plus convaincantes est un restaurant bien nommé, celui de l'hôtel Barthélémy, Amis Saint-Barth, où officie le jeune chef Vincent Gomis. Avec des plats simples, finement twistés, il parvient à la fois à vous régaler et vous étonner, ce qui devrait être, en fin de compte, le challenge de tout chef qui aime son métier. Pour commencer, l'on y sert une pizza formidable dont la pâte ferait saliver un Napolitain de la dixième génération, garnie d'une merveilleuse mortadelle de truffe et de brocolis. Un mariage pas évident sur le papier qui s'avère très harmonieux en bouche. Les bruschettas au bœuf wagyu dispute à la pizza son fondant



**LE SAND BAR
(EDEN ROCK)**

• Tarifs : autour de 200 euros par personne

mais se distingue au palais par le gras délicat d'une viande inventée au Japon, que l'on sert désormais dans nombre des meilleures tables de la planète. Puis, les yeux rivés sur le grand bleu, vous voilà face au clou du spectacle : la langouste d'un kilo, grillée, et recouverte d'une goûteuse chapelure au niveau de la tête, accompagnée de sa sauce Choron, une mayonnaise tomatée. Après de telles agapes, le seul dessert qui vaille, c'est la glace et les sorbets maison, onctueux et savoureux comme chez un grand Italien. Au final, un petit bonheur de repas que l'on peine à imaginer en posant le pied sur une île qui pourrait se contenter de poissons grillés et d'ananas...

Autre jolie maison, le Sand Bar, restaurant du fabuleux Eden Rock, le palace cher à la mémoire de Greta Garbo et Humphrey Bogart, rénové depuis le passage foudroyant de la tempête Irma, dirigé par le sympathique Fabrice Moizan. La grande terrasse fait aussi face à la mer, et la dominante de rouge et beige dans la déco est fidèle à l'écarlate historique du lieu. Dans l'assiette, l'Eden Rock joue la carte des produits locaux avec son tartare de mahi-mahi, petit nom de la dorade coryphène, charnue, voluptueuse même, ou son ceviche de poisson pêché du jour, rafraîchi à l'ananas et aux agrumes, parfumé à la coriandre fraîche cueillie dans le potager de l'hôtel. Mais le plat signature de l'endroit demeure les sushis de saumon frit au riz croustillant mis au point par le fameux chef









**AMIS SAINT-BARTH
(LE BARTHÉLÉMY)**

• Tarifs : entre 100 et 150 euros par personne avec un verre de vin

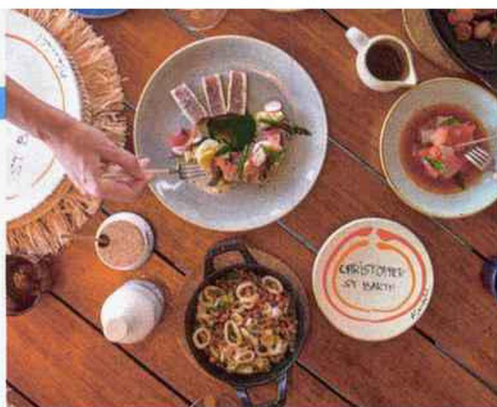
© JEANNE LE MENN - ROMEO BALANCOURT - HENZO KHAN, L'AMIS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, ACCOMPAGNER AVEC MODÉRATION





français Jean-Georges Vongerichten, alias Jean Georges, véritable star outre-Atlantique où son prénom est associé à nombre d'établissements. C'est lui qui signe les cartes de l'Eden Rock où il tient à séjourner plusieurs fois par an afin de maintenir le lien avec les équipes et tester ses nouvelles créations. À noter que l'établissement, qui vit principalement de la clientèle américaine, a deux burgers à la carte, un classique à la viande et un, plus exotique, au mahi-mahi. Signalons aussi une carte des vins impressionnante avec un jéroboam de rosé de Provence à plus de 1 000 euros ! La démesure de Saint-Barth n'est pas qu'une légende...

Troisième table de notre sélection, celle du **Christopher**, autre hôtel cinq étoiles situé à la pointe est de l'île, baptisée Rivyera. Qu'y trouve-t-on d'original ? Tout, car le chef « *maestro* », Arnaud Faye, doublement étoilé, a choisi d'importer la Riviera dans l'île caribéenne. Au menu, des spécialités provençales telles que les petits farcis niçois, la ratatouille ou cette belle



entrée de légumes du soleil confits, escortant un œuf moussoux et des gros copeaux de parmesan. En plat de résistance, pour rester du côté de la Côte d'Azur, comment résister aux pâtes aux gambas, savamment décortiquées afin que pas un millimètre de chair ne vous échappe ? Si l'on veut se montrer raisonnable, on peut aussi se contenter de la salade César, classiquement mais parfaitement exécutée. Et dans ce cas, pourquoi ne pas finir sur un dessert régressif, voire enfantin, comme le cookie XXL et sa glace au toffee ? Enfant un jour, gourmand toujours...



LE RIVYERA (HÔTEL CHRISTOPHER)

• **Tarifs** : entre 120 et 180 euros par personne

