

Food & Sens

· DANS L'UNIVERS DES CHEFS ·



Menu



SAINT-BARTH GOURMET FESTIVAL, LE SOLEIL, LA MER & LA

We use cookies to ensure that we give you the best experience on our website. If you continue to use this site we will assume that you are happy with it.

Ok



Des grands chefs sous la présidence de Pierre Gagnaire pour la 7ème édition du Saint-Barth Gourmet Festival, du 11 au 15 novembre 2020



Une nouvelle édition qui se fait sous le signe de l'excellence avec un casting inédit de grands Chefs, sous l'égide du Chef multi étoilé **Pierre Gagnaire**. Pour la première fois, la pâtisserie sera particulièrement mise à l'honneur, portée par les Chefs pâtissiers les plus prestigieux.

We use cookies to ensure that we give you the best experience on our website. If you continue to use this site we will assume that you are happy with it.

Ok



Le Chef multi étoilé **Pierre Gagnaire**, sera le parrain de cette septième édition et sera l'invité de l'hôtel Carl Gustaf St Barth qui rouvre ses portes cette année sous l'égide du Groupe Barrière.

Le Chef sera entouré de 7 grands noms de la gastronomie qui feront rayonner la gastronomie française sur l'île de Saint-Barthélemy.

We use cookies to ensure that we give you the best experience on our website. If you continue to use this site we will assume that you are happy with it.

Ok

**STBARTH
GOURMET
FESTIVAL**

*Avons de découvrir les chefs
qui auront l'honneur d'être présents
pour le Saint Barth Gourmet Festival 2020*

tourisme
SAINT-BARTHÉLEMY

Gustavia - 97133 Saint-Barthélemy - T. +590 (0)590 27 87 27
info@saintbarth-tourisme.com - www.saintbarth-tourisme.com

Saint-Barth Tourisme
 Stbarthtourism
 Stbarthtourisme



DIMITRI DROISNEAU – Chef de la Villa Madie à Cassis. S’est formé dans les plus grandes Maisons. Rencontre décisive dans son parcours avec Bernard Pacaud qui lui transmettra son amour des produits, sa

We use cookies to ensure that we give you the best experience on our website. If you continue to use this site we will assume that you are happy with it.

Ok

ses créations où il orchestre l'iodé et la minéralité, avec précision mais surtout avec passion. *Invité du restaurant L'Esprit.*



MARCEL RAVIN – Chef *, restaurant Le Blue Bay au Monte-Carlo Blue Hôtel & Resort – Chef voyageur qui se remet en question , recherche sans cesse , se questionne. ses origines martiniquaises enrichissent la cuisine méditerranéenne qu'il offre au Blue Bay. Justesse et équilibre des épices des Antilles pour une cuisine métissée, lisible et maîtrisée, qui garde de l'audace et réserve des surprises. *Invité de l'Hôtel La Serena.*

We use cookies to ensure that we give you the best experience on our website. If you continue to use this site we will assume that you are happy with it.

Ok



JEAN-RÉMI CAILLON – Chef ** du Kintessence au K2 Palace de Courchevel – Un parcours d'excellence pour un chef de conviction et de talent. Formé auprès des plus grands, Philippe Rochat à L'Hôtel de ville, à Crissier, Philippe Labbé à La Chèvre d'or, à Eze, au Shangri-La. Au Kintessence dès 2011 où il délivre une cuisine française contemporaine de haute volée, naturellement inspirée de son environnement alpin mais aussi sublimée par ses convictions personnelles. En quête constante de l'umami. Travaille avec respect les produits et porte un sincère amour aux hommes qui les font. Profondément attaché à la nature et au respect qui lui est dû, Jean-Rémi Caillon donne aux tables du K2 Palace l'ambition ultime du très bon. *Invité du Restaurant Le Tamarin*

We use cookies to ensure that we give you the best experience on our website. If you continue to use this site we will assume that you are happy with it.

Ok



SÉBASTIEN VAUXION – Chef-pâtissier** du sarkara au K2 Palace de Courchevel

Sébastien Vauxion obtient sa deuxième étoile en deux ans, fait d'autant plus rare que le chef est pâtissier. A Courchevel (Savoie), il est à la tête du Sarkara, premier restaurant au monde uniquement consacré aux desserts. Une prime à l'audace et à la passion. Chef sensible, ambassadeur de son terroir crée des desserts uniques, audacieux : génoise et champignons, céleri et clémentine, topinambour et café. *Invité de l'Hôtel Manapany*

We use cookies to ensure that we give you the best experience on our website. If you continue to use this site we will assume that you are happy with it.

Ok



CÉDRIC GROLET - Chef-pâtissier de l'Hôtel Le Meurice -Pâtissier de génie qui revisite avec passion et intuition les classiques de la pâtisserie comme le mont-blanc, le saint-honoré, se les approprie pour leur redonner leur place, invente des trompe-l'oeil comme la sublime noisette dorée éblouissante que les becs sucrés de tous les pays, de toutes les gourmandises dégustent religieusement, comme le citron, le rubik's. Meilleur Pâtissier du Monde en 2018, star d'Instagram, adoré des foodistas, un vrai talent inspiré, roi du trompe-l'oeil, des pâtisseries Haute Couture comme la Noisette d'Or – *Invité de l'Hôtel Cheval Blanc Saint-Barth Isle de France*

We use cookies to ensure that we give you the best experience on our website. If you continue to use this site we will assume that you are happy with it.

Ok



JUAN ALBELAEZ – Chef des restaurants YAYA, Vida, Plantxa et Levain à Paris, chef passionné, de bistro en gastro il promène son sourire, son audace ! Brillant, il a appris auprès de Pierre Gagnaire et Éric Fréchon. mais c'est l'émission Top Chef qui va le projeter sur le devant de la scène culinaire. D'aventure en aventure, il raffle des prix, ouvre des établissements bistro et gastro les uns derrière les autres, anime des émissions culinaires à la télé, et tombe amoureux de la sublime Miss France Laury Thilleman. *Invité du Nikki Beach Saint-Barth.*

Chaque Chef proposera pendant les quatre dîners du Festival un menu en plusieurs services permettant aux hôtes de l'île de découvrir leur cuisine et leurs créations signature. Plusieurs concours de cuisine, de pâtisserie et de sommellerie auront lieu également pendant le festival.

SAINT BARTH GOURMET FESTIVAL – Evènement organisé par le Comité de Tourisme de Saint-Barthélemy
– Du 11 au 15 Novembre 2020

saintbarthgourmetfestival.com/fr/

PARTAGER CE BILLET



VOTRE CLASSEMENT

We use cookies to ensure that we give you the best experience on our website. If you continue to use this site we will assume that you are happy with it.

Ok

VOUS AIMEREZ AUSSI



SCÈNES DE CHEFS –
PIERRE GAGNAIRE À
SHANGHAI, ÉRIC
FRÉCHON À SEOUL,
FRÉDÉRIC ANTON À
TAIPEI, ALEXANDRE
MAZZIA ET SA TEAM, ...



LE SAINT-BARTH
GOURMET FESTIVAL
2019 CLÔTURAIT SA
6ÈME ÉDITION CE
WEEK-END, LE CHEF
ARNAUD FAYE EN ÉTAIT
LE PARRAIN



« ÊTRE ÉTOILÉ
MICHELIN »
PASSEPORT OBLIGÉ
POUR PARTICIPER À
L'ÉMISSION TOP CHEF



SCÈNES DE CHEFS –
LES GRANDES TOQUES
DE LA RIVIERA
RÉUNIES À MONACO,
DANIEL CALVERT AU
PER SE, GASTON
ACURIO À GENÈVE,
DOMINIQUE ANSEL À
HONG KONG,
CHRISTIAN CONSTANT
AU SALON DES
MAIRES, DOMINIQUE
LORY AU CASTELLET ...

© 2015 Copyright Food & Sens. Voir les mentions légales.

We use cookies to ensure that we give you the best experience on our website. If you continue to use this site we will assume that you are happy with it.

Ok