

October 26th, 2016

<http://www.voyager-magazine.com/2016/10/echappee-gastronomique-au-saint-barth.html>

Échappée gastronomique au Saint-Barth Gourmet Festival 2016

Saint-Barthélemy est une destination gastronomique, elle accueillera la 3ème édition du Saint-Barth Gourmet Festival qui se déroulera du 3 au 6 novembre 2016...



Hôtel emblématique de l'île et récemment élu Resort n°1 aux Caraïbes par Condé Nast Traveler - Reader's Choice Awards 2016, c'est tout naturellement que le « so chic » Le Sereno 5* participera à ce rendez-vous culinaire et fera découvrir sa table aux voyageurs.

Le Saint-Barth Gourmet Festival mettra à l'honneur cette année la gastronomie française. Neuf chefs renommés (dont le parrain de cette édition, le Chef étoilé Christian Le Squer, Chef de l'Hôtel Four Seasons Georges V à Paris) seront conviés sur l'île et proposeront ainsi trois dîners exceptionnels concoctés en duo avec les chefs exécutifs des établissements partenaires.

Le Sereno 5* recevra le Chef doublement étoilé du restaurant Le Gabriel à La Réserve (Paris), Jérôme Banctel. Formé auprès des plus grands chefs comme Alain Senderens chez Lucas Carton, le Chef Banctel propose une cuisine française contemporaine, connue pour ses arômes authentiques, ses ingrédients de qualité et pour son influence asiatique rapportée de ses nombreux voyages au Japon.

Le Chef Banctel collaborera avec le Chef étoilé Alex Simone, qui dirige le chic et décontracté Restaurant Le Sereno, pour créer un délicieux menu franco-méditerranéen de 4 services. Face à la plage, le Restaurant Le Sereno propose au quotidien une brasserie méditerranéenne, composée de ce que la Mer des Caraïbes a de meilleur à offrir, avec un accent italien rappelant sa proximité avec le Il Sereno (nouvelle propriété des Sereno Hotels sur le lac de Côme) - ainsi que la nationalité du chef et des propriétaires. Cette influence italienne se retrouve dans la création signature du restaurant, les « Gnocchis Le Sereno », plat traditionnel du lac de Côme à base de farine de sarrasin et sauce tomate-sauge et dans les célèbres « Linguines à la langouste » du Chef Simone (langouste fraîchement pêchée tous les jours sur la plage privée de l'hôtel Le Sereno) :

Le Saint-Barth Gourmet Festival accueillera de nombreux autres invités de prestige comme Arnaud Donckele (Chef triplement étoilé du restaurant La Vague d'Or de la Résidence de la Pinède à Saint-Tropez), Sylvestre Wahid (Chef doublement étoilé du restaurant Sylvestre à l'Hôtel Thoumieux à Paris), Guy Martin (Chef doublement étoilé du Grand Véfour à Paris), Virginie Basselot (Chef exécutif des cuisines de l'hôtel La Réserve à Genève), Fabien Lefebvre (Chef étoilé du restaurant Octopus à Béziers), Christophe Saintagne (Chef du restaurant Papillon à Paris) et Gilles Marchal (Chef Pâtissier).

En plus des trois dîners (menus en 4 services (95€) ou 8 services (130€)) créés par chacun des chefs, des animations seront proposées tout au long du Festival comme des dégustations de vins ou des ateliers de cuisine.

Informations : www.lesereno.com et www.stbarthgourmetfestival.com

à 12:30



Recommander ce contenu sur Google

Libellés : [Caraïbes](#), [gastronomie](#), [hôtellerie](#), [News](#), [Saint Barthelemy](#)