

RESTAURATION

Gustavia, principale ville de l'île.



Le Saint-Barth gourmet festival s'ancre dans le paysage culinaire



Nadine
Lemoine

SAINT-BARTHÉLEMY Organisée par le comité territorial du tourisme de l'île avec le soutien du ministère de l'Outre-mer, la manifestation s'affirme comme une opération efficace pour la destination.

La troisième édition du Saint-Barth gourmet festival s'est déroulée du 3 au 6 novembre, sur l'île de Saint-Barthélemy, dans les Caraïbes. Le parrain de cette édition était Christian Le Squer, chef de l'hôtel Four Seasons George V à Paris, qui a obtenu 3 étoiles *Michelin* en février dernier. Durant les trois dîners du festival, chaque chef invité a proposé un menu en quatre services (95 €) ou huit services (130 €), permettant aux hôtes de l'île de découvrir sa cuisine.

Arnaud Donckele, chef du restaurant 3 étoiles La Vague d'or de la Résidence de la Pinède (Saint-Tropez), était le chef invité de l'hôtel Cheval blanc St-Barth où officie le chef Yann Vinsot - les deux établissements appartenant au groupe LVMH. Bruno Doucet (La Régalade, La Régalade Saint-Honoré et La Régalade conservatoire à Paris) était accueilli par David Sendron au Tom Beach. Guy Martin, chef doublement étoilé du Grand Vefour (Paris) signait les dîners de l'hôtel Le Barthélemy, où il est consultant, avec William Girard. Sylvestre Wahid, 2 étoiles au restaurant parisien Sylvestre (Thoumieux), avait



De gauche à droite : Fabien Lefebvre, Arnaud Donckele, Sylvestre Wahid, Christian Le Squer, Jérôme Bancnel, Gilles Marchal, Bruno Doucet et Guy Martin.

La cuisine française est recherchée à travers le monde. Nous sommes honorés d'être ici et pour nous, c'est une responsabilité de la représenter."

Christian Le Squer, parrain du festival

investi les cuisines de Jean-Baptiste Piard au Christopher. Fabien Lefebvre, Octopus à Béziers, 1 étoile *Michelin*, faisait équipe avec Nicola de Marchi, chef exécutif du Guanahani. Jérôme Bancnel, 2 étoiles à La Réserve à Paris, travaillait avec le chef Alex Simone, Le *Sereno*. Enfin, le chef pâtissier Gilles Marchal avait joué la carte de la complicité avec Éric Desbordes, chef de l'Eden Rock Saint-Barth.

Parallèlement aux dîners, un programme de festivités était organisé sur l'île : pique-nique concocté par l'ensemble des chefs sur la plage, brunch au



RESTAURATION



Plat de **Sylvestre Wahid** : Pigeon des costières rôti, laqué, suc de cuisson à la lavande, navet et betterave en aigre-doux.



Plat d'**Arnaud Donckele**, "une pensée pour **Jean-Louis Nomicos**, un chef qui m'a tant apporté" : la Pâte zitone de foie gras truffé, gratinée au parmesan de montagne, artichauts violets à l'étuvé.



Dessert de **Gilles Marchal** : Crème chocolat grand cru ensablée, vanille, caramel, praliné et noisettes.

Éric Desbordes, chef de l'Eden Rock Saint-Barth, et **Gilles Marchal**, chef pâtissier invité.

Nikki Beach, concours de bar et cuisine, concours amateurs de pâtisserie, course de garçons de café... "Le Saint-Barth gourmet festival est un événement majeur qui permet de confirmer la position de l'île comme destination touristique incontournable dans les Caraïbes et dans le monde. Il fait découvrir aux hôtes et aux habitants de l'île la haute gastronomie française dans une ambiance festive et conviviale, à l'image de Saint-Barth, confie Nils Dufau, président du comité territorial du tourisme de Saint-Barthélemy. C'est une opération conçue pour communiquer, pour consolider notre image forte en matière de gastronomie et, en la plaçant à cette période, elle sert à amorcer plus facilement la saison. C'est d'ailleurs ce qui se passe. Les clients sont là. Le festival est devenu un rendez-vous. Il est aussi le fruit d'une large collaboration locale et son efficacité est démontrée."

Transporter sa cuisine à l'autre bout du monde

"La cuisine française est recherchée à travers le monde, assure Christian Le Squer. Nous sommes honorés d'être ici et pour nous, c'est une responsabilité de la représenter. Cela demande une préparation minutieuse avec nos équipes. Lorsqu'on voyage, on est en lien avec le chef local afin de savoir ce qu'il faut prévoir, ce sur quoi on peut compter. On s'adapte et cela nous inspire."

Sylvestre Wahid confirme : "On ne reproduit pas ici la cuisine telle qu'on la fait en métropole. Il s'agit de s'intéresser aux produits locaux, de créer un savant mélange entre ce que l'on maîtrise couram-



William Girard, chef exécutif du Barthélemy, et **Guy Martin**, Le Grand Vefour à Paris.

ment et que l'on découvre. Certes, ici, beaucoup de produits sont importés, mais la qualité des poissons, par exemple, est exceptionnelle." Gilles Marchal ajoute : "Il n'y a pas que les produits dont il faut se préoccuper, il y a aussi le climat, l'humidité et la température. Pour un pâtissier, c'est essentiel. D'ailleurs, à cause de l'humidité, j'ai dû changer de recette."

Les rencontres humaines et professionnelles, la découverte des produits et souvent des techniques sont un moteur pour les chefs qui s'évadent quelques jours loin de chez eux, en fermant leur établissement. L'échange avec les chefs de Saint-Barth a été fructueux. Souvent, ce sont des expatriés ou des professionnels formés en métropole. Éric Desbordes, ancien du Bristol Paris, reconnaît : "C'est une belle expérience pour nous et nos équipes de pouvoir travailler avec ces grands chefs." D'autant plus que la clientèle de Saint-Barth correspond à celle qui fréquente les établissements haut de gamme des chefs invités. "Ce sont les mêmes clients, ils voyagent et ils viendront aussi nous voir en France", conclut Christian Le Squer. ■



Nicola de Marchi, chef exécutif du Guanahani, et **Fabien Lefebvre**, Octopus à Béziers.