

Food&Sens

• DANS L'UNIVERS DES CHEFS •

November 9th, 2019

<http://foodandsens.com/f-and-s-live/le-saint-barth-gourmet-festival-2019-cloturait-sa-6eme-edition-ce-week-end-le-chef-arnaud-faye-en-etait-le-parrain/>



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

09 NOVEMBRE 2019



CHEFS & ACTUALITÉS

F&S LIVE



L'île de **Saint-Barthélemy** en plein coeur des **Caraïbes** vient d'accueillir le 6^{ème} évènement gastronomique **Saint-Barth Gourmet Festival**. L'édition 2019 s'est déroulée à Gustavia Gustavia qui est le principal bourg de l'île de Saint-Barthélemy et le chef-lieu de cette collectivité d'outre-mer française des Antilles, c'était du 6 au 10 novembre. Rendez-vous incontournable pour les chefs étoilés Michelin et **MOF** (Meilleur Ouvrier de France).



Cette année, 8 hôtels partenaires ont accueilleront 8 chefs français, les plus belles maisons de l'île ont ouverts leurs portes aux grands chefs. Tout d'abord **Arnaud Faye**, chef de **La Chèvre D'Or** à Èze-Village parrain de l'évènement 2019 qui a été reçu au **Christopher St Barth**.

Le chef **Jean-Denis Rieubland** était lui au **Barthélémy Hotel & Spa**, le chef **Patrice Vander** a cuisiné à l'**hôtel Toiny**, le chef **Stéphane Buron** de Courchevel était lui à l'**hôtel Manapany**, le chef **Guillaume Goupil** a travaillé à l'**hôtel Sereno**.

Quand à **Rémi Chambard** c'est au Tamarin St Barth qu'il a oeuvré, pour **Philippe Jourdin** c'était à **L'Esprit** et le chef parisien **Taku Sekine** était lui au **Nikki Beach St Barth**.

Pendant le festival, les différents hôtels sélectionnés ont organisés les dîners à quatre mains dans chacun des restaurants en compagnie du chef invité.



La cérémonie d'ouverture a eu lieu à l'hôtel **Manapany** le mercredi 6 novembre à 18 h 30 et lendemain matin tout les chefs participaient à la conférence de presse qui se déroulait au **Christopher St Barth**. (photos ci-dessous)





En plus des diners, le festival a proposé d'autres animations gastronomiques, tels que des concours de cuisine et pâtisserie pour professionnels et amateurs :

- Concours des Barmans de Cognac Martell et Enjoy St Barth.
- Le Joyfood Challenge by Badoit, concours de groupe amateur au Tamarin St Barth.
- Le St Barth's Chefs Challenge organisé par Rothschild's Champagne Barons et Chef's Market
- Le Petites Toques St Barth, concours de confiserie amateur.

Le dernier jour du festival, les gagnants des concours 2019 ont reçu leurs prix lors d'une cérémonie de remise des prix.



Ci-dessous le chef **Arnaud Faye** en cuisine au Christopher St-Barth



Guillaume Goupil – Chef de l'hôtel Bourgogne Paris, 1 étoile au Michelin – invité du chef **Raffaele Lenzi**, chef exécutif du Sereno

Stéphane Buron – MOF au Chabichou à Courchevel, 2 étoiles au Michelin – invité du chef **Anthony Martel**, chef exécutif de l'Hôtel Manapany

Rémi Chambard – Chef des Étangs de Corot, Ville d'Avray, 1 étoile au Michelin – invité du chef **Charley Bouhier**, chef exécutif à Tamarin St Barth

Jean-Denis Rieublanc – MOF, à l'hôtel Le Champagne Royal, 1 étoile au Michelin – invité de **William Girard**, chef exécutif du Barthélemy



Taku Sekine – Chef de Dersou et Cheval d'Or à Paris – invité du chef **Antoine Durand**, chef exécutif du Nikki Beach Saint Barth

Philippe Jourdin – MOF, Chef de l'établissement Terre Blanche Hôtel Spa Golf Resort, Tourrettes – 1 étoile Michelin – invité de **Jean-Claude Dufour**, chef exécutif de L'Esprit

Patrice Vander – Chef de l'hôtel Royal, Evian – 1 étoile Michelin – invité du chef **Jarad McCarroll**, chef exécutif à l'Hôtel Le Toiny



Ci-dessous quelques images de l'évènement :















SAINT-BARTH GOURMET FESTIVAL