



Tourisme / Gastronomie - 2019/04/12 09:22

Et si Saint-Barthélemy devenait une destination culinaire ?



(Relaxnews) - Saint-Barthélemy, ses plages de sable fin, ses eaux turquoise... et sa gastronomie. Derrière un panorama de carte postale et une image de destination "bling-bling" qui lui colle à la peau se cache une autre raison qui pourrait bien devenir le nouvel argument d'un séjour : sa restauration. Gault&Millau a déjà flairé le filon et y élira le chef de l'année en juin prochain tandis que le groupe Blackcode a prévu d'ouvrir un restaurant "Kinugawa" à la fin de l'année.

Qu'est-ce qui a piqué le Gault&Millau pour oser atterrir sur un îlot de



21 km² coincé entre Saint-Martin et la Guadeloupe et dont le seul nom évoque le mythe Johnny Hallyday, sinon la concentration de stars internationales ? Le guide jaune avait déjà posé fourchettes et couteaux dans les Antilles françaises, mais n'avait jamais proposé un panorama gastronomique complet de l'outre-mer face Atlantique en intégrant les Petites Antilles et la Guyane. Chose faite depuis novembre 2018.

St Barth, bouillon de culture de chefs talentueux

Gault&Millau persistera à vouloir nous faire troquer la serviette de plage contre une réservation dans un restaurant en juin prochain lorsque le chef de l'année de Saint-Barthélémy sera élu dans le cadre du "Gault&Millau Tour" dédié à mettre en lumière des régions françaises. Si le guide est déjà disponible et présente un avis sur les adresses phare de l'île, l'on découvrira leurs notes officielles à cette période ; la phase d'évaluation devant être renouvelée suite à l'ouragan Irma intervenu en septembre 2017. Ce n'est pas la première fois que Gault&Millau atterrit à St-Barth.

La parution, désormais gérée par une famille russe et représentée par Jacques Bally, avait déjà repéré Maxime Deschamps, alors chef du restaurant de l'hôtel Le Toiny depuis 1994, pour le désigner "grand de demain". Le guide jaune a vu juste en chinant les talents de la collectivité d'outre-mer. D'autres cuisiniers, qui ont bonne presse aujourd'hui, ont conquis leurs galons sur l'île découverte par Christophe Colomb. Yann Couvreur a décroché son premier poste de chef pâtissier dans l'hôtel historique de St Barth, l'Eden Rock, avant de rentrer en métropole pour rejoindre l'hôtel Prince de Galles, à Paris. Et si le duo de l'éco-lodge cinq étoiles "Manapany", composé du cuisinier Anthony Martel et du pâtissier Hugo Pecego, était le prochain sur la liste ? A l'hôtel "Christopher", c'est un sous-chef de Jean-François Piège, époque-Thoumieux, qui sert les convives, dont un habitué célèbre : Paul McCartney. Nicolas Tissier a démarré sa carrière auprès de Christian Le Squer, lorsque ce dernier mitonnait les trois étoiles pour le Pavillon Ledoyen à Paris. Même les mentors de la cuisine tricolore ont appliqué leur pâte sur ce caillou qui dispose encore de recoins sauvages. Un certain Guy Martin, la toque doublement étoilée du Grand Véfour à Paris, a signé la carte de l'hôtel cinq étoiles "Le Barthélémy" pour son ouverture.

Et si la cuisine participait à reconquérir les touristes après le passage d'Irma ?

"Jojo Burger", le fameux comptoir installé en face du cimetière où



repose Johnny Hallyday (où la star avait ses habitudes), ne serait donc pas l'unique adresse à tester. Selon l'office du tourisme, l'île compte 81 tables. Saint-Barthélemy présente aujourd'hui une double personnalité culinaire, dont chaque pendant est d'un niveau plus que respectable. Des restaurants beaucoup plus décontractés, dont l'échelle tarifaire n'aide toutefois pas à décoller l'image luxueuse de la destination, ont séduit Gault&Millau, à l'image du célèbre "Bonito" qui ravit autant pour sa vue sur le port de Gustavia, la capitale, que pour ses ceviches. La table, toute de blanc vêtue, bénéficie de l'une des meilleures notations dans le guide Gault&Millau, avec un 15 sur 20 et trois toques.

Et si le "Nikki beach" constitue le repère le plus branché de l'île, de futures adresses pourraient bien étoffer le réseau. Incarné par son patron Benjamin Patou, Moma Group, célèbre à Paris pour sa table "Froufrou" confiée au chef Juan Arbelaez ou le "Manko-Paris" du chef péruvien Gaston Acurio, vient de dupliquer son "Victoria", installé dans un hôtel particulier parisien, à Gustavia. L'imposant réseau, qui a fait de la restauration-festive son crédo, avait déjà atterri sur la plage de Shell Beach, avec "Shellona", inscrit également dans le guide jaune (12/20).

De son côté, le groupe Blackcode s'affaire à l'ouverture d'un restaurant "Kinugawa" à la fin de l'année 2019 dans le port de Gustavia. Déjà présente à Paris, l'enseigne propose une revisite de la gastronomie japonaise dans un style contemporain et décontracté. La marque espère jouer la différence avec des activités annexes de traiteur et de chef à domicile. "Un établissement à St Barth est une excellente première étape pour s'ouvrir au marché américain et permet d'offrir à une clientèle exigeante des lieux de gastronomie innovants et rencontrant leur haut niveau d'exigence", a expliqué à Relaxnews Romain Costa, le Président-fondateur du groupe, qui confie travailler sur d'autres projets sur l'île caribéenne.

St-Barth, étendard français

Saint Barthélemy constitue en effet une destination privilégiée de la clientèle américaine, qui représente 50% des touristes de l'île (contre 32% d'Européens dont 25% de Français). A moins de trois heures de vol de Miami, les Américains ont accès à l'art de vivre à la française, s'enorgueillissent les hôteliers. Depuis 2013, la gastronomie est d'ailleurs devenue une raison d'atterrir sur la mini-piste de l'aéroport Rémy de Haenen, avec le "St Barth Gourmet Festival". Chaque année, en novembre (du 6 au 10 en 2019), un chef français réputé à



l'image de Nicolas Sale (Ritz Paris) venu en 2018, s'entoure d'autres toques reconnues pour cuisiner dans des établissements emblématiques de l'île. Le Top Chef Pierre Augé, mais aussi la MOF Virginie Bassetot ou encore Emmanuel Renaut ont déjà accordé à leur sauce ce que l'environnement caribéen a bien voulu leur donner. Car sur une terre aride comme à St Barth, où l'eau est une denrée précieuse, il est difficile d'envisager le concept de "terroir". Saint-Barthélémy a construit son identité culinaire en se basant sur les techniques de la cuisine française tout en ne s'interdisant pas d'être largement influencé par les traditions italiennes et les saveurs péruviennes. Si les restaurateurs reconnaissent qu'ils n'ont pas d'autres choix que d'importer de la viande américaine, sinon de râper quelques lamelles de truffes noires pour ravir les clients les plus pointilleux, d'autres font le pari du local en proposant les poissons des côtes environnantes. Au restaurant "François Plantation" de l'hôtel Villa Marie, le chef Emmanuel Motte revisite la très marseillaise bouillabaisse avec du vivaneau et de la langouste, sortis de l'eau par un pêcheur st-barth. D'autres restaurants préparent le ceviche à partir de mahi mahi, une espèce couramment pêchée dans les eaux tropicales.

Mieux encore, les chefs ont désormais l'opportunité de piocher des herbes aromatiques cultivées ici même, par deux amis qui ont eu l'envie d'ouvrir une pépinière après la catastrophe de l'ouragan Irma. L'un est paysagiste et a usé de ses connaissances - bourguignonnes notamment, pour faire pousser toutes sortes de basilic, mais aussi de la salade, des épinards... Le chef du Cheval Blanc, Yann Vinsot, a été le premier à venir faire ses emplettes auprès de "La main verte", nichée dans un coin de verdure de la magnifique Baie de Grand cul de sac. Et le bouche-à-oreille aidant, d'autres cuisiniers de l'île pourraient bien suivre ses pas. Un maraîcher s'est quant à lui installé dans une zone totalement délaissée par le tourisme de Petit Cul de sac pour multiplier la culture de tomates, de choux pak choï, de poivrons, de haricots verts... Les habitants peuvent venir y retirer des paniers de produits frais.

De retour dans le très animé quartier de Saint-Jean, peut-être s'offriront-ils une pause gourmande au "Art & Food Market", où les chefs des hôtels de l'île concoctent une fois par mois des petites bouchées "made in St Barth" en mode street food, comme ce "lobster bao", signé Jarad McCarroll, l'actuel chef du Toiny. Saint-Barthélémy, une île en pleine ébullition...