

ST BARTH GOURMET FESTIVAL

2019



GUILLAUME GOUPIL
Chef 1^{er} de l'hôtel Burgundy Paris
en résidence
à l'hôtel
Le Sereno



JEAN-DENIS RIEUBLAND
MOF, Chef 1^{er} de l'hôtel
Royal Champagne
en résidence à l'hôtel
Le Barthélemy
Hotel & Spa



TAKU SEKINE
Chef de Dersou et Cheval d'Or,
Paris
en résidence au
Nikki Beach
Saint Barth



PHILIPPE JOURDIN
MOF, Chef 1^{er} de Terre Blanche
Hôtel Spa Golf Resort,
Tourrettes
en résidence à
L'Esprit



RÉMI CHAMBARD
Chef 1^{er} des Etangs de Corot,
Ville d'Avray
en résidence au
Tamarin
St Barth



STÉPHANE BURON
MOF, Chef 2^e du Chabichou,
Courchevel
en résidence à
l'hôtel
Manapany



**ARNAUD FAYE
PARRAIN 2019**
MOF, Chef 2^e de La Chèvre d'Or,
Eze
en résidence à l'hôtel
Christopher
St Barth



PATRICE VANDER
Chef 1^{er} de l'hôtel Royal, Evian
en résidence à
l'hôtel
Le Toiny

DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2019

EDITION #6 SPÉCIALE GASTRONOMIE FRANÇAISE



AIRFRANCE

winair

BADOIT



CHAMPAGNE
ASSOCIATION
ARNDON DE BOTTICHELL

Budget St. Barth



MY VILLA IN SAINT-BARTH



BURNIER

WIMCO VILLAS

MARTELL

www.stbarthgourmetfestival.fr



PROGRAMME* // AVIS AUX GOURMETS !

MERCREDI 6 NOVEMBRE 2019

18h30 Cérémonie d'ouverture à l'Hôtel Manapany (*sur invitation uniquement*).

JEUDI 7 NOVEMBRE 2019

10h Conférence de presse en présence du parrain et des chefs invités au **Christopher St Barth**

19h Dîners des chefs dans les établissements partenaires du festival.

VENDREDI 8 NOVEMBRE 2019

19h Dîners des chefs dans les établissements partenaires du festival.

21h30 Course des Garçons de café *by Enjoy St Barth* au départ du **25 Quarter** dans la rue Général de Gaulle, à Gustavia.

22h30 "St-Barth Bartender Contest" *by Cognac Martell & Enjoy St Barth* au **25 Quarter**, Gustavia (*ouvert au public*).

SAMEDI 9 NOVEMBRE 2019

11h Concours amateur en équipe "Joyfood Challenge" *by Badoit*, au **Tamarin St Barth**, Saline. (*Président du jury Chef Rémi Chambard*) (*ouvert au public*).

19h Dîners des chefs dans les établissements partenaires du festival.

DIMANCHE 10 NOVEMBRE 2019

8h-10h "St Barth Chefs Challenge" *by Champagne Barons de Rothschild & Chef's Market* au **Bonito**. (*Président du jury : Chef Arnaud Faye, Parrain du Festival 2019*), (*ouvert au public*).

10h-12h Concours Amateur Pâtisseries "Petites Toques St Barth", quai Général de Gaulle, Gustavia. (*Président du jury : Chef Stéphane Buron*), (*ouvert au public*).

12h-13h Cérémonie de Remise des Prix des Concours 2019, quai Général de Gaulle, Gustavia, (*ouvert au public*).

19h Dîners des chefs dans les établissements partenaires du festival.

Les réservations pour les dîners gourmets des chefs sont recommandées

Etablissements partenaires et chefs invités :

Hôtel Christopher St Barth - T. +590 (0)590 27 63 63 : Chef Arnaud Faye

Hôtel Le Barthélemy Hotel & Spa - T. +590 (0)590 77 48 48 : Chef Jean-Denis Rieubland

Hôtel Le Toiny - T. +590 (0)590 27 88 88 : Chef Patrice Vander

Hôtel Manapany - T. +590 (0)590 27 52 12 : Chef Stéphane Buron

Hôtel Le Sereno - T. +590 (0)590 27 88 88 : Chef Guillaume Goupil

Le Tamarin St Barth - T. +590 (0)590 52 90 00 : Chef Rémi Chambard

L'Esprit - T. +590 (0)590 52 46 10 : Chef Philippe Jourdin

Nikki Beach Saint Barth - T. +590 (0)590 27 64 64 : Chef Taku Sekine

*(Sous réserve de modifications).



SCHEDULE* // CALLING ALL GOURMETS!

WEDNESDAY NOVEMBER 6, 2019

6:30 Opening ceremony at Hôtel Manapany *(by invitation only)*.

THURSDAY NOVEMBER 7, 2019

10am Presse conference in presence of Ambassador Chef & Guests Chefs at Christopher St Barth

7pm Chefs' Dinners at the Festival Partners' Hotels & Restaurants.

FRIDAY NOVEMBER 8, 2019

7pm Chefs' Dinners at the Festival Partners' Hotels & Restaurants.

9:30pm The Cafe Waiters' Race *by Enjoy St Barth*, departing from the 25 Quarter, rue du Général de Gaulle, Gustavia.

10:30pm "St-Barth Bartender Contest" *by Cognac Martell & Enjoy St Barth* at 25 Quarter, Gustavia. *(open to the public)*.

SATURDAY NOVEMBER 9, 2019

11am Amateur Contest in Team "Joyfood Challenge" *by Badoit*, at Tamarin St Barth, Saline. *(President of jury Chef Rémi Chambard)*. *(open to the public)*.

7pm Chefs' Dinners at the Festival Partners' Hotels & Restaurants.

SUNDAY NOVEMBER 10, 2019

8-10am "St Barth Chefs Challenge" *by Champagne Barons de Rothschild & Chef's Market* at Bonito. *(President of jury : Chef Arnaud Faye, Patron Chef of the 2019 Festival)*. *(open to the public)*.

10h-12h Amateur Pastry Competition "Petites Toques St Barth", quai Général de Gaulle, Gustavia. *(President of jury : Chef Stéphane Buron)*. *(open to the public)*.

12h-13h Awards Ceremony 2019, quai Général de Gaulle, Gustavia. *(open to the public)*.

7pm Chefs' Dinners at the Festival Partners' Hotels & Restaurants.

Reservations required for the Gourmet Dinners

Invited Partners Establishments and Chefs:

Hôtel Christopher St Barth - T. +590 (0)590 27 63 63 : Chef Arnaud Faye

Hôtel Le Barthélemy Hotel & Spa - T. +590 (0)590 77 48 48 : Chef Jean-Denis Rieubland

Hôtel Le Toiny - T. +590 (0)590 27 88 88 : Chef Patrice Vander

Hôtel Manapany - T. +590 (0)590 27 52 12 : Chef Stéphane Buron

Hôtel Le Sereno - T. +590 (0)590 27 88 88 : Chef Guillaume Goupil

Le Tamarin St Barth - T. +590 (0)590 52 90 00 : Chef Rémi Chambard

L'Esprit - T. +590 (0)590 52 46 10 : Chef Philippe Jourdin

Nikki Beach Saint Barth - T. +590 (0)590 27 64 64 : Chef Taku Sekine

*(Schedule subject to change)

NOS PARTENAIRES / OUR PARTNERS

C'est grâce à eux que cet événement existe, et nous les en remercions.

*This event exists thanks to our partners
and we wish to show our great appreciation for their support.*



www.stbarthgourmetfestival.fr



COMITÉ TERRITORIAL DU TOURISME DE SAINT-BARTHÉLEMY
16, RUE SAMUEL FÄHLBERG, GUSTAVIA
T. +590 (0)590 27 87 27 - info@saintbarth-tourisme.com
www.saintbarthtourisme.com - [f](https://www.facebook.com/St-Barth-Gourmet-Festival) St-Barth-Gourmet-Festival