

Forbes

SAINT-BARTH, PETIT PARADIS... DES GOURMETS !

Journalistes YVES DERAÏ | Hiver 2021



Le Gourmet Festival qui a eu lieu à Saint-Barth, comme chaque année, en novembre, sous le parrainage de chefs stars, parmi lesquels les triplement étoilés Eric Fréchon et Pierre Gagnaire, nous donne l'occasion d'un coup de projecteur sur une destination culinaire méconnue.

Saint-Barth, ses plages, son lagon bleu turquoise, ses reliefs et ses routes escarpées et... sa gastronomie. Eh oui, faute de pouvoir proposer des lieux de culture ou des chefs-d'oeuvre de son patrimoine historique qui n'existe pas, l'île mythique des people et autres milliardaires en quête de tranquillité et de sécurité fait montre d'une diversité en matière gastronomique étonnante dans ce petit bout de France situé aux confins des Caraïbes. Même sans terroir, Saint-Barth parvient, en effet, à servir des assiettes succulentes, en important des produits des quatre coins du monde et même d'ailleurs car, parfois, les chefs locaux doivent faire preuve d'ingéniosité pour se fournir.

L'une des adresses les plus convaincantes est un restaurant bien nommé, celui de l'hôtel Barthélémy, Amis Saint-Barth, où officie le jeune chef Vincent Gomis. Avec des plats simples, finement twistés, il parvient à la fois à vous régaler et vous étonner, ce qui devrait être, en fin de compte, le challenge de tout chef qui aime son métier. Pour commencer, l'on y sert une pizza formidable dont la pâte ferait saliver un Napolitain de la dixième génération, garnie d'une merveilleuse mortadelle de truffe et de brocolis. Un mariage pas évident sur le papier qui

s'avère très harmonieux en bouche. Les bruschettas au boeuf wagyu dispute à la pizza son fondant mais se distingue au palais par le gras délicat d'une viande inventée au Japon, que l'on sert désormais dans nombre des meilleures tables de la planète. Puis, les yeux rivés sur le grand bleu, vous voilà face au clou du spectacle : la langouste d'un kilo, grillée, et recouverte d'une goûteuse chapelure au niveau de la tête, accompagnée de sa sauce Choron, une mayonnaise tomatée. Après de telles agapes, le seul dessert qui vaille, c'est la glace et les sorbets maison, onctueux et savoureux comme chez un grand Italien. Au final, un petit bonheur de repas que l'on peine à imaginer en posant le pied sur une île qui pourrait se contenter de poissons grillés et d'ananas...

Autre jolie maison, le Sand Bar, restaurant du fabuleux Eden Rock, le palace cher à la mémoire de Greta Garbo et Humphrey Bogart, rénové depuis le passage foudroyant de la tempête Irma, dirigé par le sympathique Fabrice Moizan. La grande terrasse fait aussi face à la mer, et la dominante de rouge et beige dans la déco est fidèle à l'écarlate historique du lieu. Dans l'assiette, l'Eden Rock joue la carte des produits locaux avec son tartare de mahi-mahi, petit nom de la dorade coryphène, charnue, voluptueuse même, ou son ceviche de poisson pêché du jour, rafraîchi à l'ananas et aux agrumes, parfumé à la coriandre fraîche cueillie dans le potager de l'hôtel. Mais le plat signature de l'endroit demeure les sushis de saumon frit au riz croustillant mis au point par le fameux

chef français Jean-Georges Vongerichten, alias Jean Georges, véritable star outre-Atlantique où son prénom est associé à nombre d'établissements. C'est lui qui signe les cartes de l'Eden Rock où il tient à séjourner plusieurs fois par an afin de maintenir le lien avec les équipes et tester ses nouvelles créations. À noter que l'établissement, qui vit principalement de la clientèle américaine, a deux burgers à la carte, un classique à la viande et un, plus exotique, au mahi-mahi. Signalons aussi une carte des vins impressionnante avec un jéroboam de rosé de Provence à plus de 1000 euros ! La démesure de Saint-Barth n'est pas qu'une légende...

Troisième table de notre sélection, celle du Christopher, autre hôtel cinq étoiles situé à la pointe est de l'île, baptisée Rivyera. Qu'y trouve-t-on d'original ? Tout, car le chef « maestro », Arnaud Faye, doublement étoilé, a choisi d'importer la Riviera dans l'île caribéenne. Au menu, des spécialités provençales telles que les petits farcis niçois, la ratatouille ou cette belle entrée de légumes du soleil confits, escortant un oeuf moussoux et des gros copeaux de parmesan. En plat de résistance, pour rester du côté de la Côte d'Azur, comment résister aux pâtes aux gambas, savamment décortiquées afin que pas un millimètre de chair ne vous échappe ? Si l'on veut se montrer raisonnable, on peut aussi se contenter de la salade César, classiquement mais parfaitement exécutée. Et dans ce cas,

pourquoi ne pas finir sur un dessert régressif,voire enfantin, comme le cookie XXL et sa glace au toffee ? Enfant un jour, gourmand toujours...

FORBES – Winter 2021

SAINT-BARTH, SMALL PARADISE... OF GOURMETS !

The Gourmet Festival which took place in Saint-Barth, as every year in November, under the patronage of star chefs including three-starred chefs Eric Fréchon and Pierre Gagnaire, and gives us the opportunity to shine a spotlight on a little-known culinary destination.

Saint-Barth, its beaches, its turquoise blue lagoon, its relief, and its steep roads and... its gastronomy. Yes, for lack of to offer places of culture or masterpieces of its historical heritage that do not exist, the mythical island of people and other billionaires in search of tranquility and security shows a surprising diversity in gastronomy in this small piece of France located at the borders of the Caribbean. Even without terroir, Saint-Barth manages to serve succulent dishes, importing products from all over the world and even from elsewhere, as local chefs sometimes have to be ingenious to find the right products.

One of the most convincing addresses is an aptly named restaurant at the Le Barthélemy Hotel & Spa, Amis St. Barth, where young chef Vincent Gomis

officiates. With simple, finely twisted dishes, he manages to both delight and amaze you, which should ultimately be the challenge of any chef who loves his job. For starters, there is a terrific pizza with dough that would make a tenth generation Neapolitan salivate, topped with a wonderful mortadella of truffle and broccoli. Not an obvious combination on paper, but it turns out to be very harmonious in the mouth. The wagyu beef bruschetta competes with the pizza in terms of melting but is distinguished on the palate by its delicate fatness. The palate by the delicate fat of a meat invented in Japan, which is now served in many of best restaurants of the world.

Then, the eyes riveted on the big blue, here comes the highlight of the show: the one kilo lobster, grilled and covered with a tasty breadcrumb at the level of the head with its Choron sauce, a tomato mayonnaise. After such a feast, the best dessert will be the ice cream and the homemade sorbets, as smooth and tasty as in a great Italian. In the end, a meal that truly makes you happy, that one can hardly imagine when setting a foot on an island that could be satisfied with grilled fish and pineapple...

Another nice place, the Sand Bar, restaurant of the fabulous Eden Rock, the palace dear to the memory of Greta Garbo and Humphrey Bogart, renovated since the passage of the storm Irma, directed by the sympathetic Fabrice Moizan. The large terrace also faces the sea, and the dominant red and beige in the decor is faithful to the historical scarlet of the place. On the plate, the Eden

Rock plays the card of local products with its mahi-mahi tartar, the nickname of the dolphinfish, fleshy, even voluptuous, or its ceviche of fish of the day, refreshed with pineapple and citrus fruits, flavored with fresh coriander from the hotel's vegetable garden.

But the signature dish of the place remains the fried salmon sushi with crispy rice developed by the famous French chef Jean-Georges Vongerichten, alias Jean Georges, a true star on the other side of the Atlantic where his name is associated with many restaurants. He is the one who signs the menus of the Eden Rock where he makes a point of staying several times a year to maintain the link with the teams and test his new creations. It should be noted that the property, which lives mainly from American customers, has two burgers on the menu, a classic meat burger and a more exotic mahi-mahi burger. Let's also mention an impressive wine list with a jeroboam of rosé from Provence at more than 1000 euros!

The excess of Saint-Barth is not only a legend. Third table of our selection, the one of the Christopher, another five-star hotel located at the eastern tip of the island, called Riviera. What do we find their original? Everything, because the "maestro" chef, Arnaud Faye, a two-starred chef, has chosen to import the Riviera to the Caribbean Island. On the menu, Provençal specialties such as the little stuffed dishes from Nice, ratatouille or this beautiful of candied sun

vegetables, escorting a sparkling egg and with a sparkling egg and larges shavings of parmesan cheese.

For the main course, to stay by the French Riviera, how to resist to the pasta with gambas, skillfully gambas, shelled so that not a millimeter of flesh escapes you? If you want to be reasonable, you can also be satisfied with the Caesar salad, classically but perfectly executed. And in this case, why not finish with a regressive, even childish, dessert like the XXL cookie with toffee ice cream? Child once a child, always a gourmet...