

L'évasion des grands chefs...

Par Siphra Moine-Woerlen



Durant cinq jours, l'île de Saint-Barthélemy a accueilli sept chefs au talent exceptionnel pour un marathon culinaire de haut vol. Ils ont été reçus dans les plus beaux établissements de l'île, où ils ont cuisiné en duo avec les chefs résidents locaux. Retour sur une folle semaine de grande gastronomie.



L I commençait à pleuvoir sur Genève, je me réjouissais de laisser le crachin brouillardoux derrière moi et de gagner encore une semaine de beau temps, toujours ça de pris avant l'hiver! L'arrivée fut à la hauteur de mes espérances. Bleue. Résolument bleue. Cette île est si apaisante qu'à partir du moment où vous posez les pieds sur le Tarmac, vous oubliez le reste...

Riche idée que celle de l'Office de tourisme de Saint-Barth d'organiser un tel événement. Neuf étoiles au Guide Michelin cumulées pour quatre des sept chefs invités, curieux de connaître la cuisine d'autres chefs maintes fois récompensés dans leurs pays! Quel challenge!

Pendant que je me remets du rouge à lèvres, Eric, mon chauffeur... oups (c'est le décalage) le directeur des Ilets, m'installe dans un chouette bungalow face à la mer: Les Ilets de la Plage. Je me pince pour être sûre de ne pas rêver: si, si, terrasse et hamac me tendent les bras pour une sieste réparatrice. Le temps d'enfiler une robe et me voilà prête pour «attaquer» mon premier dîner.

LA PLAGE ET JEAN-JACQUES NOGUIER

Comme quoi, le monde est très petit: pour ce premier soir, atablée face à la mer, les pieds dans le sable, je savoure la cuisine de Jean-Jacques Noguier, une étoile Michelin depuis quinze ans, qui officie en temps normal à Bossey, à deux pas de Genève. Amusant de le retrouver avec le jeune chef péruvien Paul Coste pour concocter une langouste rôtie au piment d'Espelette, tout simplement divine...



L'EDEN ROCK ET JEAN-GEORGES VONGERICHTEN

Pour ce deuxième soir, c'est le parrain de l'édition qui nous reçoit. J'avoue que j'étais impatiente... Je n'ai pas tous les jours l'occasion de goûter la cuisine d'un des chefs les plus célèbres au monde! Jean-Georges, comme on le nomme habituellement, nous avait ce soir-là concocté filet de vivaneau et autre suprême de volaille, le tout accompagné de truffe fraîchement râpée sous nos yeux ébahis. Un sans-faute doublé d'une grande élégance pour cette cuisine inspirée de ses voyages et agrémentée de la touche d'Eric Desbordes, chef exécutif de l'Eden Rock.

Je savoure quelques instants de calme en profitant de mon bungalow. La propriété des Ilets est constituée de 11 bungalows aux couleurs chaudes construits dans la pure tradition antillaise, en harmonie avec le jardin tropical composé de cocotiers, de bougainvilliers, d'hibiscus, parfait dépaysement.

CHEVAL BLANC ET DANIEL BERLIN

Pour ce troisième soir, c'est dans un des derniers fleurons repris par Bernard Arnault, le Cheval blanc, que je vais découvrir une cuisine surprenante. L'endroit s'y prête... Nous voilà comme posés sur l'océan avec, au menu, un premier service de canard revisité en barigoule et un deuxième service de canard cuit lentement. Voilà une cuisine subtile comme l'est son chef Daniel Berlin, considéré comme l'un des chefs suédois les plus innovants du moment. Accompagné par Yann Vinsot, chef exécutif de La Case de L'Isle, il a offert un moment de gastronomie haut en goût et en subtilité.





Je m'inquiète, j'ai du mal à fermer mes robes, je commence à fatiguer. Le tour de l'île (en voiture), le shopping à Gustavia et le pique-nique des grands chefs m'ont achevée. Aïe, la fin du séjour va être difficile !

Pour m'aider au mieux dans cette entreprise, le Taïwana m'accueille pour la fin de mon séjour. Niché au cœur d'un jardin tropical, le côté bohème chic de ce charmant hôtel de luxe m'enchantement immédiatement. Idéalement placé dans l'île, il est situé dans l'anse des Flamands et doté d'un cadre confidentiel et idyllique. La vue stupéfiante sur l'océan m'encourage à aller me rafraîchir les idées puis à marcher un moment sur la plage en attendant le prochain dîner...

GUANAHANI & SPA ET JÉRÔME NUTILE

Doublement étoilé au Michelin et Meilleur Ouvrier de France, Jérôme Nutile cultive l'amour de l'excellence. Au Restaurant Bartoloméo, ce soir-là, c'est aux côtés du chef exécutif Philippe Massegli que nous dégustons noix de saint-jacques, thon rouge

aux truffes et suprême de pintade. La cuisine est juste savante et savoureuse, de quoi exalter nos papilles et faire de cette soirée un moment magique.

C'est mon dernier soir... Je n'ai pas pu goûter à la cuisine de tous les chefs mais une dernière surprise m'attend. Laurent Cantineaux, officiant aussi au Sereno, nous invite dans un autre de ses restaurants et nous fait l'honneur de nous concocter quelques spécialités avec, pour horizon, la plus belle vue de Gustavia... Les sens sont en émoi et on oublie un instant que, le lendemain, il faudra rentrer et retrouver la vraie vie... On gardera en souvenir cette semaine de gastronomie réunissant autant d'étoiles que d'étoilés. —

HÔTEL TAÏWANA

*Anse des Flamands
97133 Saint-Barthélemy
T. +59 (0)590 298 008
www.hoteltaïwana.com*

LES ILETS DE LA PLAGE

*Plage de Saint-Jean
97133 Saint-Barthélemy
T. +59 (0)590 27 88 57
www.lesilets.com*

Merci à l'Office de tourisme de Saint-Barth, aux locations Avis et Sylvie Michel!