



"LA PAPAYE À L'HONNEUR"



7^{ème} Festival International de la Gastronomie de Guadeloupe

ENTRÉE LIBRE

24 JUILLET
À PARTIR DE 18H

25 & 26 JUILLET
À PARTIR DE 9H

**FRONT DE MER DE LAURICISQUE
POINTE-A-PITRE**

**GAGNEZ*
1 SÉJOUR
POUR 2 PERS.
À CUBA**



INVITÉS CUBA & TOULOUSE LES ÎLES DE **GUADELOUPE** COMITÉ DU TOURISME

RESTAURANTS GASTRONOMIQUES, ATELIERS, COURS, DÉGUSTATIONS, EXPOSANTS, ANIMATIONS, BBQ



festivalgastronomie971@gmail.com

Nadia : 0690 56 67 60 - Anouchka : 0690 56 46 33



**22 au 26 juillet 2015, Front de Mer de Lauricisque,
à Pointe-à-Pitre**



**Après 6 éditions hautes en saveur,
la 7^e édition du Festival
mijote à petit feu ...**

**Elle se dégustera du 22 au 26 juillet 2015,
Front de Mer de Lauricisque, à Pointe-à-Pitre**

6 éditions passées, et un carnet de voyage déjà bien rempli des saveurs, des couleurs, des histoires de ces cuisines d'ici et d'ailleurs, célébrées au Festival. Les escales culinaires furent nombreuses : de la Jamaïque à la République dominicaine, en passant par la Guyane et la Réunion, de Saint Malo à la Louisiane, Haïti, pour des rencontres toutes en saveurs avec des chefs emblématiques de leur région et de leur gastronomie. Mais le voyage fut également intérieur, à travers les multiples paysages qu'offrent notre patrimoine culinaire, la découverte de nos produits du terroir, de nos savoir-faire traditionnels mais aussi la mise en lumière de la créativité de nos chefs, de nos artisans, de nos agro transformateurs, de nos entrepreneurs ...

La Région Guadeloupe organise la 7^{ème} édition du Festival international de la gastronomie de la Guadeloupe du 22 au 26 juillet 2015.

Avec plus de 15 000 visiteurs en 2014, cette manifestation festive et populaire se révèle, au fil de ses éditions, un outil majeur de promotion du patrimoine et des savoir-faire de notre région. Elle est également l'occasion, pour le grand public, de découvrir des saveurs venues d'ailleurs, à travers les régions et pays invités du Festival.

festivalgastronomie971@gmail.com

Nadia : 0690 56 67 60 - Anouchka : 0690 56 46 33



**22 au 26 juillet 2015, Front de Mer de Lauricisque,
à Pointe-à-Pitre**



AU MENU DE LA 7^{ème} EDITION :

- **Mardi 21 juillet : Conférence de presse de lancement de la 7^{ème} édition du festival, Hôtel Créole Beach du Gosier**
- **Mercredi 22 juillet : MasterClass des Chefs, Hôtel Créole Beach du Gosier
Le Design Culinaire**
- **Jeudi 23 juillet : 2 Dîners d'Exception
Diners d'exception sur la base 1 mets / 1 vin, en avant-première du Festival**
- **Vendredi 24 juillet : Soirée d'ouverture du Village, Front de mer Lauricisque
Inauguration, animations, ouverture des restaurants éphémères**
- **Samedi 25 et Dimanche 26 juillet : Village du Festival, Front de mer Lauricisque
Exposants, Restaurants, Cours de cuisine, Animations, Causeries, Concours du Meilleur Espoir, BBQ géant
½ Finale et Finale du Concours "Meilleur Espoir" avec les élèves de l'URMA et du Lycée des métiers de
l'hôtellerie et du tourisme.**

festivalgastronomie971@gmail.com

Nadia : 0690 56 67 60 - Anouchka : 0690 56 46 33



22 au 26 juillet 2015, Front de Mer de Lauricisque,
à Pointe-à-Pitre



LES INVITES :

PAYS INVITE : CUBA

Pavillon Cubain, Animations, Spectacle cubain ...

Chef invité : ***Michael Alejandro Calvo Oviedo***

Le chef CALVO a l'expérience de la zone caraïbe (a exercé notamment à St Kitts), de la France (a suivi des cours de perfectionnement à l'institut Paul Bocuse de Lyon et exercé une année en France) et domine l'essence de la cuisine cubaine. Il est actuellement le Chef du restaurant l'Atelier à La Havane.



Dans un cadre raffiné au style colonial, il propose une cuisine créative et métissée. Le Chef Calvo réinvente une gastronomie résolument ancrée dans son identité cubaine et la décline au gré des inspirations et saveurs ramenées de ses nombreux voyages.

festivalgastronomie971@gmail.com

Nadia : 0690 56 67 60 - Anouchka : 0690 56 46 33

REGION INVITEE : MIDI-PYRENEES, TOULOUSE

Chef invités : **Frank RENIMEL :**

Ce jeune chef toulousain, étoilé Michelin, propose une cuisine décalée et délicieusement effrontée qui fait écho aux produits d'une région gastronomique à part. Exercé dès son plus jeune âge aux plaisirs innombrables des repas de famille, Frank Renimel a laissé son goût pour la cuisine s'épanouir au contact des grands chefs qui ont encouragé son talent, comme les trères Pourcel à Montpellier ou Dominique Toulousy à Toulouse. Sa cuisine se construit sur la base de produits de qualité, sur la saison, sur le mélange et l'harmonie des saveurs. Il obtient son étoile en 2008, juste un an après avoir ouvert son restaurant à Toulouse. Pour Frank Renimel, l'étoile Michelin est une reconnaissance de la région Midi-Pyrénées et de ses produits qu'il qualifie de fabuleux. Elle signifie aussi que ce Toulousain, fier de l'être, a opéré un retour concluant en son pays.



Jean Rony LERICHE :

Depuis son plus jeune age, Jean Rony LERICHE fut bercé par la cuisine de la caraïbe avec des parents d'origine guadeloupéenne et haitienne. Chef cuisinier, pâtissier, glacier il s'attache à créer, revisiter la cuisine traditionnelle. Aujourd'hui à la tête du Restaurant Le Riche de Saveurs à Toulouse, il s'attache à faire découvrir toutes les saveurs créoles, les sublimer en repas gastronomique pour le plaisir de sa clientèle.

LES RESTAURANTS EPHEMERES :

Vitrines incontournables de la manifestation, trois restaurants gastronomiques éphémères seront installés sur le ponton et dans le village attenant au front de mer. Ils proposeront aux festivaliers des mets raffinés valorisant les produits locaux par la créativité et l'originalité de leurs réalisations. Les menus seront établis en fonction des thématiques et ingrédients à l'honneur, sur la manifestation.



Ô *Épices* Jimmy Bibrac nous fait l'honneur de délocaliser sa table bouillantaïse sur le Festival. Parrain de la 6ème édition, ce jeune talent de notre gastronomie enchaîne depuis les distinctions et continue son ascension culinaire. Il proposera aux festivaliers une cuisine à son image, alliant amour des produits locaux, fantaisie et créativité, sublimés dans des assiettes savoureuses et colorées. Il prévoit une cuisine à 4 mains avec les chefs invités pour un moment de partage culinaire.



Alain Coliné dirige depuis septembre 2012 le SUGGESTIONS The Restaurant, où il propose une cuisine gastronomique et locale, évolutive autour des produits du terroir. Découvrez une cuisine authentique et appliquée aux tables de son restaurant éphémère.



Alain Jarny dit avoir créé le poulet au lambi. Il ouvre son premier restaurant *Racines Créoles* à Bergevin en 1986. Depuis, cet autodidacte a tracé son chemin en cuisine. Sa créativité marque de son empreinte notre patrimoine culinaire. Il tiendra l'un des trois restaurants éphémères du festival. Il est actuellement à la tête du restaurant An Grot'la, bien connu des fins palais.



**22 au 26 juillet 2015, Front de Mer de Lauricisque,
à Pointe-à-Pitre**



A L'HONNEUR :

LES CANDIDATS DU CONCOURS MEILLEUR ESPOIR :

Les élèves du Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme affronteront ceux de l'URMA au cours des ½ finale et finale, qui se dérouleront les samedi et dimanche, en public sur le village du Festival. Au terme de ces épreuves, le jury désignera le meilleur espoir 2015. Remise des prix : dimanche 26 juillet

LA PAPAYE : est mise à l'honneur. Dans des ateliers, en démonstrations, dégustations, accompagnées de causeries autour de la Papaye.

Et de nombreuses surprises réservées aux festivaliers, pour un programme de réjouissances gustatives variées, à la hauteur de la diversité de nos atouts culinaires !

festivalgastronomie971@gmail.com

Nadia : 0690 56 67 60 - Anouchka : 0690 56 46 33